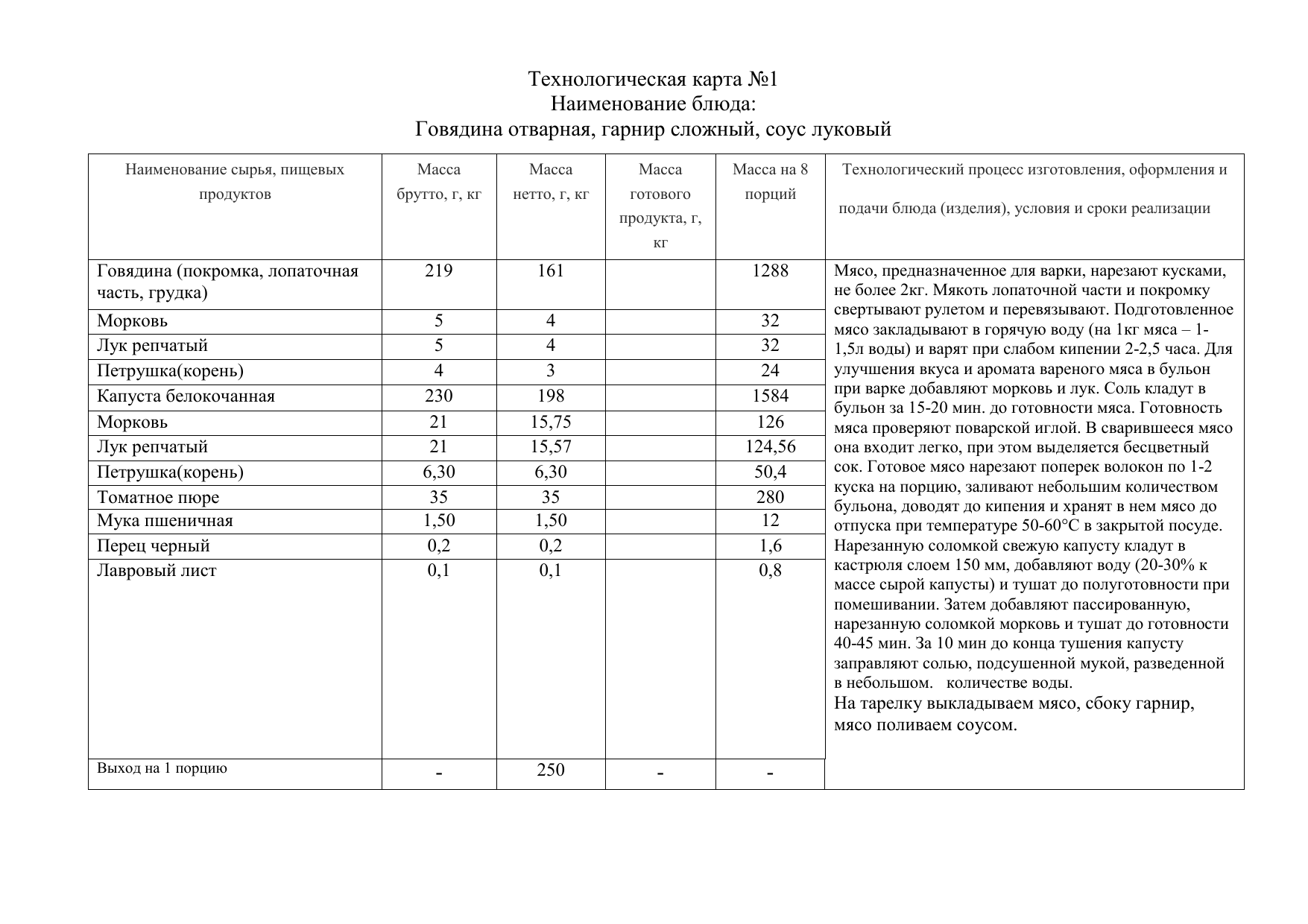
МДК 02.02

ТЕМА: Практическая работа № 4

ЗАДАНИЕ:

* Рассчитать продукты в трех задачах ,записать расчет, отправить фото.

1. Выписать продукты для приготовления 40 порций говядины отварной по колонке № 2.



1. Сколько порций языка отварного можно приготовить из 30 кг мороженых говяжьих языков при выходе 1 порции 100 г?

**Технологическая карта №2**

**Язык отварной**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г | |
| Вес брутто, г | Вес нетто, г |
| Язык говяжий ДП замороженный | 169 | 169 |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат  *или* Морковь столовая свежая | 4  5 | 4  4 |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат  *или* Лук репчатый свежий | 4  4,8 | 4  4 |
| Коренья петрушки сушеные | 3 | 3 |
| Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия | 1,5 | 1,5 |
| **Выход:** | **-** | **100** |

**Технология приготовления:** овощи промывают под проточной водой в течении 5 минут.

Язык тщательно промывают, закладывают в горячую воду (языки должны быть полностью покрыты водой), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при медленном кипении в течение 2-4 часов. За 30 мин до готовности языка в бульон добавляют нарезанные морковь, лук репчатый, корень петрушки, соль поваренную йодированную. Готовность языка проверяют поварской вилкой. В сварившийся язык она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

После варки языки погружают в холодную воду и, не давая им сильно остыть, снимают кожицу. Языки отварные нарезают по 1-2 куска на порцию, укладывают в емкость, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и проваривают вторично при слабом кипении в течение 5-7 мин.

Порционные куски языка можно до отпуска хранить в бульоне на мармите при температуре не ниже 75°С не более одного часа.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

1. Выписать продукты для приготовления 75 порций лангета по колонке № 1. Поступила говядина 2 категории, в марте.

**Технологическая карта№ 3**

**Лангет**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Продукты | Масса, г | |
| Брутто | Нетто |
|  | Говядина (вырезка) | 109 | 80 |
|  | Жир животный топленый пищевой | 5 | 5 |
|  | Жареный лангет | ¾ | 50 |
|  | Гарнир (рецепты №334…337) | ¾ | 150 |
|  | Выход : | ¾ | 200 |
|  |  |  |  |

**Технология приготовления.**

Лангет нарезают из тонкой части вырезки (по 2 куска на порцию) толщиной 10-12 мм, слегка отбивают , посыпают солью, перцем и жарят на сковороде с жиром, нагретым  до 150-180https://documents.infourok.ru/41d3326a-938f-49c1-b5ed-19a47847b097/0/image001.png, до образования поджаристой корочки(8 мин).

При отпуске лангет поливают жиром или мясным соком.

Гарнир: картофель жареный(из вареного), картофель жареный во фритюре, крокеты картофельные, помидоры жареные, тыква , кабачки, баклажаны жареные, сложные гарниры.