Задание подготовлено в рамках проекта АНО «Лаборатория модернизации образовательных ресурсов» «Кадровый и учебно-методический ресурс формирования общих компетенций обучающихся по программам СПО», который реализуется с использованием гранта Президента Российской Федерации на развитие гражданского общества, предоставленного Фондом президентских грантов.

**Разработчик**

Карташова Татьяна Викторовна, ГБПОУ «Самарский техникум кулинарного искусства»

**Назначение задания**

Информационная компетенция. Извлечение и первичная обработка информации. Уровень II

Технология изготовления натуральных мясных полуфабрикатов (19.01.12; МДК.05.01)

Тема: Классификация мясных полуфабрикатов из говядины

**Комментарии**

Задание используется при закреплении изученного материала. Затем преподаватель может разъяснить те позиции классификации, в которых обучающиеся делали ошибки.

Задание является переходным с уровня I на уровень II, поскольку первичная обработка информации производится по прямому указанию, безотносительно задачи дальнейшей ее обработки.

**Изучите источник.**

**Представьте классификацию мясных полуфабрикатов из вырезки по размеру нарезаемых кусков, наглядно структурировав и показав наименования всех полуфабрикатов.**

*Бланк отсутствует. Свободное поле для ответа.*

**Полуфабрикаты из говяжьей вырезки**

Говяжья вырезка - употребляемое в пищу мясо крупного рогатого скота, взятое из поясничной части туши животного. Высоко ценится в кулинарии, благодаря значительной пищевой ценности, сочности и мягкости, а также очень привлекательному вкусу и аромату в приготовленном виде. Данная особенность обусловлена тем, что мясо относится к той части туши животного, которое при его жизни практически не подвергалось сколько-нибудь значительным физическим нагрузкам.

Чаще всего говяжью вырезку применяют при приготовлении жареных блюд. Тушение и варка данного вида говядины считается нецелесообразным из-за ее высокой стоимости, потому что всего 4 килограмма из общей массы туши пойдет на вырезку. В среднем это будут два отруба по 2 килограмма каждый.

Крупные куски мяса, полученные при разделке и обвалке туши, зачищают от наружных пленок и сухожилий и подготавливают для тепловой обработки. По размерам полуфабрикаты делят на крупнокусковые, порционные и мелкокусковые.

Крупные куски нарезают вдоль волокон с тем, чтобы готовое изделие можно было нарезать поперек. Вес кусков, предназначенных для жаренья, не должен превышать 1,5 кг, а для тушения - 2 кг. Варить мясо можно кусками весом до 2,5 кг. Для сохранения формы кусков во время варки их рекомендуется перевязывать шпагатом. Крупный кусок вырезки - ростбиф, жарят целиком или нарезают из него порционные полуфабрикаты, предназначенные для жаренья в натуральном виде.

Порционные полуфабрикаты нарезают поперек волокон кусками различного веса (до 150 г), которые устанавливаются рецептурой. Поверхность кусков выравнивают, сглаживая тяпкой. Более жесткие куски отбивают тяпкой для разрыхления. Чтобы они не деформировались во время тепловой обработки, внутренние сухожилия при отбивании перерезают. При необходимости куски разрыхляют, пропуская через мясорыхлитель. Порционные куски направляют в тепловую обработку натуральными и панированными. Панируют обычно более жесткое мясо, чтобы в жареном виде оно сохранило сочность.

Вырезка состоит из 3 частей: головы (утолщенная часть), туловища (средняя часть) и хвоста (тонкая часть). Порционно нарезают бифштекс из головы вырезки кусками круглой формы, толщиной 2-3 см, по одному на порцию, слегка отбивают. Филе - куски цилиндрической формы высотой 4-5 см, нарезают из туловища вырезки по одному куску на порцию. Для улучшения формы изделия перед жареньем перевязывают ниткой. Лангет имеет овальную форму, толщина кусков 1,0-1,5 см, нарезают его из хвоста вырезки под углом 40-450° по два куска на порцию. Лангеты слегка отбивают.

Ценность говяжьей вырезки в кулинарии объясняется, в том числе, значительной пищевой ценностью данного мясного продукта. От других видов говядины его отличает невысокая калорийность, а также химический состав, содержащий много белков и совсем немного жиров и холестерина, а помимо того, большое количество других биологически активных веществ, так или иначе, положительно влияющих на здоровье человека.

Особенно привлекательные для работы желудочно-кишечного тракта мелкокусковые полуфабрикаты из вырезки. Например, бефстроганов - брусочки длиной 3-4 см и весом по 5-7 г, нарезанные из предварительно отбитых кусков мяса. А также, вырезку можно использовать для нарезки шашлыка по-московски в виде кубиков по 30-40 г. Надевая на шпажки, чередуют мясо, шпик и лук.

Инструмент проверки

Мелкокусковые

Полуфабрикаты из вырезки

Крупнокусковые

Порционные

Филе

Ростбиф

Бифштекс

Лангет

Бефстроганов

Шашлык по-московски

|  |  |
| --- | --- |
| В качестве структуры выбрана схема | 1 балл |
| *Выбрана иная структура* | *0 баллов, проверка прекращена* |
| За каждый верно заполненный элемент схемы\* | 1 балл |
| *Максимально* | *10 баллов* |
| ***Максимальный балл*** | ***11 баллов*** |

\*по горизонтали на каждом уровне следование элементов, подчиненных одному и тому же элементу произвольное