**Уважаемые студенты!**

**1 задание:**

 **Законспектируйте, пожалуйста, тему: «Приготовление мясных полуфабрикатов»**

По способу приготовления различают полуфабрикаты натуральные, панированные и рубленые. При приготовлении полуфабрикатов применяют следующие приёмы: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование.

НАРЕЗКА. Мясо режут поперёк волокон под прямым углом или 40-45 градусов, чтобы порционные куски имели хороший вид, меньше деформировались.

ОТБИВАНИЕ. Нарезанные куски мяса отбивают тяпкой, предварительно смоченной в холодной воде. Отбивание разрыхляет соединительную ткань, выравнивает толщину куска, сглаживает поверхность, придает куску соответствующую форму. Всё это способствует равномерной тепловой обработке.

ПОДРЕЗАНИЕ СУХОЖИЛИЙ. Сухожилия подрезают в нескольких местах для того, чтобы порционные куски не деформировались при тепловой обработке.

ПАНИРОВАНИЕ. Панируют полуфабрикаты, чтобы уменьшить вытекание сока и испарение влаги. Панирование способствует образованию более красивой поджаристой корочки. Перед панированием полуфабрикаты смачивают в льезоне для того, чтобы панировка лучше держалась на полуфабрикате.

ШПИГОВАНИЕ. Мясо шпигуют шпигом, кореньями, чесноком для улучшения вкусовых и ароматических качеств, повышения сочности.

МАРИНОВАНИЕ. Маринуют мясо мелкими или порционными кусками. Маринование способствует лучшему размягчению соединительной ткани мяса и придает ему хорошие вкусовые качества.

**2 задание: Ответить письменно на вопросы.**

1. Как можно вымачивать солёную рыбу?
2. Что такое визига и жучки?
3. Чем отличается котлетная масса от кнельной?
4. С какой целью тельное панирую в двой панировке?
5. Чем отличается рыбная зраза от донских зраз?

**3 задание:** Используя интернет – ресурсы, учебник КУЛИНАРИЯ , автор – Н.А.Анфимова, стр. 70-73 составить 2 таблицы по приготовлению полуфабрикатов.

1. Полуфабрикаты из рубленой массы
2. Полуфабрикаты из котлетной массы

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Название п/ф** | **Панировка** | **Форма, размеры** | **Количество штук на порцию** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**4 задание:** Приготовить дома мясную котлетную массу, сформовать котлеты, биточки, зразы, шницель и в виде фото мне отправить.

Домашнее задание отправляйте, пожалуйста, ежедневно Вконтакте или на мою электронную почту: **olga\_zhigalova.13@mail.ru**