**Здравствуйте, уважаемые студенты!**

1. Выполните задания для самостоятельной работы
2. Законспектируйте рулетики «Боярские» (рецепт ниже)
3. Составить схему приготовления блюда котлеты по – киевски (используем интернет - ресурсы)

Выполненные задания отправляйте Вконтакте или на мою электронную почту: **olga\_zhigalova.13@mail.ru**

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**Задание 1**. Ответьте на вопросы по теме «Приготовлениеблюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса», используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет:

1. Перечислите части туши говядины, используют для варки?
2. Каким образом следует хранить мясо в течении 3 часов и более после его варки?
3. Почему не все части мяса можно жарить?
4. Почему при жарении бифштекса потери массы составляют 37%, а ромштекса 27%?
5. В каких случаях применяют тушение?
6. Укажите достоинства и недостатки тушения мяса с гарниром?

**Задание 2**. Укажите гарниры и соусы к разным блюдам из жареного мяса.

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Гарнир** | **Соус** |
| Ростбиф  |  |  |
| Бифштекс натуральный  |  |  |
| Филе  |  |  |
| Лангет  |  |  |
| Антрекот  |  |  |
| Ромштекс  |  |  |
| Шашлык по – карски  |  |  |
| Бефстроганов  |  |  |
| Поджарка |  |  |
| Шашлык по кавказки |  |  |
| Шницель  |  |  |

**Задание 3**. Составьте технологическую последовательность приготовления ромштекса.

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Приготовлениеблюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса»

* порционные куски толщиной 1,5- 2см
* надрезают сухожилия
* посыпают солью, перцем
* отбивают
* панируют в красной панировке
* придают форму
* укладывают на разогретую жиром сковороду
* смачивают в льезоне
* обжаривают с двух сторон
* доводят до готовности в жарочном шкафу
* на порционное блюдо укладывают
* гарнир

**Куриные рулетики «Боярские»**

Состав: Куриная грудка - 1 шт., морковь - 1 шт. (среднего размера), твердый сыр - примерно 50-70 г., чеснок - 2-3 зубчика, майонез, петрушка, соль, перец, растительное масло.

 **Приготовление:** Куриную грудку разрезать на тонкие пласты (у меня с одной грудки получается 6-8 шт.), слегка отбить, посолить, поперчить и отложить на некоторое время... Готовим начинку! Морковь очистить и натереть на крупной терке, добавить к ней натертый сыр, мелко нарезанную петрушку, чеснок (пропущенный через пресс), все перемешать, добавить немного майонеза и соли по вкусу. Начинку заворачивать в подготовленные пластинки курицы, закрепить зубочистками или нитками. Обжарить на растительном масле до золотистой корочки. Снять нитки. Уложить рулетики в сковороду или на противень, добавить немного воды или бульона и поставить в духовку на 30-40 минут. Рулетики готовы! Подавать их можно как горячими с гарниром, так и охлажденными как закуску, только тогда порезать их поперек!