

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	3
Раздел 1. Обработка мяса и домашней птицы	5
Глава 1. Механическая кулинарная обработка мяса	5
Пищевая ценность мяса	5
Виды тканей мяса	6
Классификация мяса по видам и упитанности скота, по термическому состоянию	7
Требования к качеству сырья	9
Механическая кулинарная обработка мяса	12
Организация рабочих мест по обработке мяса	16
Контрольные вопросы	18
Глава 2. Приготовление полуфабрикатов из мяса	19
Кулинарная разделка говяжьей полутуши	19
Полуфабрикаты из говядины	26
Кулинарная разделка бараньей туши	31
Кулинарная разделка свиной туши	33
Полуфабрикаты из баранины и свинины	34
Требования к качеству, сроки хранения полуфабрикатов из мяса	37
Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов	39
Требования к качеству рубленых полуфабрикатов и из котлетной массы, сроки их хранения	42
Обработка субпродуктов	44
Полуфабрикаты из субпродуктов	46
Контрольные вопросы	46
Глава 3. Приготовление полуфабрикатов из птицы	49
Характеристика и пищевая ценность птицы	49
Классификация мяса домашней птицы	50
Требования к качеству поступающей птицы	50
Сроки хранения мороженого мяса птицы со дня выработки	52
Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из птицы	52
Последовательность операций механической кулинарной обработки птицы	54
Заправка птицы	55
Приготовление полуфабрикатов из птицы	56
Обработка субпродуктов из птицы	59
Охлаждение и замораживание приготовленных основных полуфабрикатов из домашней птицы	59
Требования к качеству полуфабрикатов из птицы	60
Сроки хранения полуфабрикатов из птицы	61
Контрольные вопросы	62
Раздел 2. Приготовление блюд из птицы	64
Глава 1. Значение блюд из домашней птицы в питании	64
Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы	65
Контрольные вопросы	65
Глава 2. Технология приготовления блюд из домашней птицы	66
Отварная и припущенная птица	66
Блюда из жареной птицы	67
Тушеные блюда из птицы	74
Блюда из котлетной массы птицы	76

Требования к качеству блюд из птицы	76
Сроки хранения	79
Контрольные вопросы	79
Раздел 3. Приготовление блюд из мяса	81
Глава 1. Значение мясных блюд в питании	81
Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса	82
Контрольные вопросы	85
Глава 2. Приготовление простых блюд из отварного и жареного мяса	86
Приготовление блюд из отварного и припущенного мяса	86
Контрольные вопросы	89
Приготовление блюд из жареного мяса	91
Контрольные вопросы	100
Глава 3. Приготовление простых блюд из тушеного и запеченного мяса	102
Тушеные мясные блюда	102
Ассортимент тушеных блюд	102
Блюда из запеченного мяса	107
Блюда из рубленого мяса	109
Блюда из котлетной массы	111
Контрольные вопросы	112
Методические рекомендации	113
Введение	113
Общие методические указания по выполнению лабораторных работ	114
Требования к результатам выполнения лабораторных работ по междисциплинарному курсу МДК 05.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»	116
Лабораторная работа № 1	118
Содержание и порядок выполнения работы	118
Последовательность выполнения работы	119
Указания к проведению работы	122
Требования к качеству блюд	122
Контрольные вопросы	125
Критерии оценивания работы обучающихся	126
Приложение 1	128
Технологическая карта 1	128
Технология приготовления	129
Требования к качеству	131
Технологическая карта 2	131
Технология приготовления	132
Требования к качеству	133
Технологическая карта 3	133
Технология приготовления	134
Требования к качеству	135
Технологическая карта 4	135
Технология приготовления	136
Требования к качеству	136
Технологическая карта 5	137
Технология приготовления	137
Требования к качеству	138
Технологическая карта 6	138
Технология приготовления	139

Требования к качеству.....	140
Технологическая карта 7	140
Технология приготовления.....	141
Требования к качеству.....	141
Лабораторная работа № 2.....	142
Содержание и порядок выполнения работы.....	142
Последовательность выполнения работы	143
Указания к проведению работы.....	147
Контрольные вопросы.....	149
Критерии оценивания работы обучающихся.....	150
Приложение 2.....	152
Технологическая карта 8	152
Технология приготовления.....	152
Требования к качеству.....	154
Технологическая карта 9	154
Технология приготовления.....	155
Требования к качеству.....	155
Технологическая карта 10.....	156
Технология приготовления.....	157
Требования к качеству.....	157
Технологическая карта 11.....	158
Технология приготовления.....	159
Требования к качеству.....	159
Технологическая карта 12.....	160
Технология приготовления.....	160
Требования к качеству.....	161
Технологическая карта 13.....	161
Технология приготовления.....	162
Требования к качеству.....	163
Технологическая карта 14.....	163
Технология приготовления.....	164
Требования к качеству.....	164
Методические рекомендации	167
Введение	167
Общие методические указания по выполнению самостоятельной работы	169
Критерии оценивания результатов внеаудиторной самостоятельной работы.....	169
Требования к результатам выполнения самостоятельной работы по МДК 05.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы».....	170
Задания для самостоятельной работы	172
Контроль и оценка результатов самостоятельной работы по междисциплинарному курсу МДК 05.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы» по профессии «Повар, кондитер»	183
Комплект контрольно-оценочных средств	185
Общие положения	185
Список литературы.....	216
Электронное приложение ¹	

¹ Электронное приложение доступно по адресу
<http://www.phocnixpub.ru/books/cxtra/21>