Расписание на 29.09.2021г.

Группа №32

Дисциплина: Технология. МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд , кулинарных изделий.

Преподаватель: Новопашина Н.С. nata.novopashina.78@bk.ru

Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.

Задание на 29.09.2021г.

Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Лабораторное занятие: Приготовление блюд из домашней птицы. « Котлета по-киевски»

Задания для выполнения творческой работы

Текст задания: Котлета по-киевски
Содержание задания:
Выбор сырья и оборудования
Технология приготовления
Оформление и подача блюда
Техника безопасности и охрана труда
Инструкция:
1. Технико-технологическая карта.
2. Необходимое технологическое оборудование, инструменты, посуда.

Технологическая карта.

1. Котлета по-киевски
Курица 231 г
Масло сливочное 30 г
Яйцо ¼ шт
Сухари панировочные 28 г
Жир 15 г
Выход 130 г

Большое зачищенное и раскрытое филе с косточкой слегка отбивают, надрезают сухожилия, на образовавшиеся разрезы накладывают отбитые кусочки мякоти, срезанные с малого филе. На середину подготовленного филе кладут охлажденные

колбаски из сливочного масла, сверху закрывают оставшимся малым филе и завертывают края большого филе. Затем смачивают в льезоне, панируют в сухарях, снова смачивают в льезоне и снова панируют в сухарях.
Жарят во фритюре 5-7 минут до образования золотистой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу 2-3 мин.

Задания выполнить и отправить фото отчет блюдо в авторской подачи до 30.09.2021г.

Преподаватель: Новопашина Н.С. **nata.novopashina.78@bk.ru**