

ПМ.05.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Тема урока: Технология приготовления и отпуск блюда "Птица по-столичному»;

Приготовление сложного гарнира: картофель жареный с брюссельской капустой



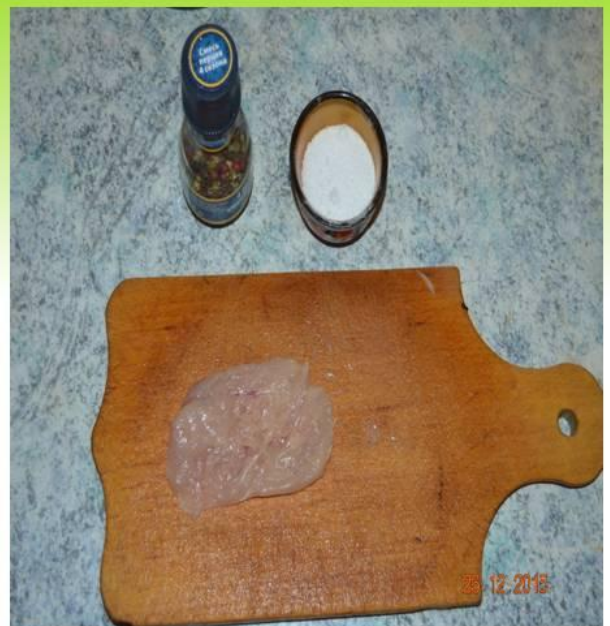
Матвеева Валентина Ефимовна,
мастер п/о, преподаватель

Цель:

- овладеть общими и профессиональными компетенциями при приготовлении блюда «Птица по-столичному»;
- приготовление сложного гарнира: картофель жареный с брюссельской капустой;
- подача блюда;
- требования к качеству



Готовое куриное филе отбивают, солят, посыпают перцем



Отбитое филе смазывают льезоном и
обваливают в нарезанном черством белом хлебе



Обжаривают на масле 12-15 минут с
двух сторон до золотистой корочки



Приготовление гарнира: отваривают брюссельскую капусту в кипящей подсоленной воде 10 минут



Картофель нарезают соломкой, промывают и выдерживают в холодной воде, для удаления лишнего крахмала, затем обсушивают. Правила техники безопасности при работе с ножом



Картофельную соломку обжаривают во фритюре, откидывают на сито для стекания лишнего масла и солят



Подача блюда



Требования к качеству:

Внешний вид - котлета положена на металлическое блюдо или евротарелку, полита сливочным маслом. Гарнир аккуратно выложен рядом или подан в корзиночках.

Вкус и запах - жареного мяса, со сливочным ароматом.

Цвет - корочка золотистая, срез белый.

Консистенция - мягкая, сочная, корочка хрустящая.