

Маркушева Татьяна Викентьевна, преподаватель спецдисциплин
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Чувашской Республики
Министерства образования и молодёжной политики Чувашской Республики, город Чебоксары

План – конспект урока теоретического обучения

Специальность: «Технология продукции общественного питания»

МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Тема урока: «Технология приготовления паштетов»

Тип урока: комбинированный

Цель урока:

Обучающая: сформировать знания о технологии приготовления паштетов, требованиях к качеству и условиях хранения блюд.

Задачи:

1. Проконтролировать степень усвоения предыдущей темы.
2. Подготовить обучающихся к восприятию учебного материала.
3. Организовать самоконтроль учащихся.

Развивающая: развивать мышление, подбирать необходимые продукты, уметь вносить свое авторское исполнение;

Задачи:

1. Организовать работу с учебной литературой.
2. Организовать самостоятельную деятельность обучающихся по определению требований к качеству паштетов.
3. Организовать рефлексию деятельности.

Воспитательная: сформировать интерес к профессии, ответственность за качество.

Задачи:

1. Мотивация учебной деятельности.

Методы и приемы обучения: рассказ с элементами беседы, самостоятельная работа обучающихся, метод сравнения, решение проблемных ситуаций, самоконтроль, рефлексия.

Оснащенность урока:

1. Нормативная литература: Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Профи, 2011.

Учебная литература: Н.А. Анфимова «Кулинария», 2012 г.

ЦОР: <http://spm.kubsu.ru/>-<http://www.studentochka.ru/>

<http://www.chkt.chuvashia.ru/>

diz_spektr@mail.ru

2. Материально – техническое оснащение:

Доска меловая - демонстрация записей;

3. Дидактический материал:

Тесты множественного выбора (по вариантам) для текущего контроля.

Структурно – логические связи:

Межпредметные связи:

1. ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: с темой «Микробиология основных пищевых продуктов».

2. ОП 02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров: с темами «Пищевая ценность продуктов», «Основы хранения пищевых продуктов».

3. ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места: с темой «Организация рабочего места»

Внутрипредметные: с темами:

1.1. Товароведная характеристика сырья.

1.2. Организация производства и производственный инвентарь.

1.3. Технологическое оборудование.

Ход урока:

1. Организационный момент (1-2 мин)

1.1. Приветствие обучающихся.

1.2. Проверка количества отсутствующих обучающихся по рапортке.

1.3. Проверка готовности к уроку обучающихся и кабинета.

1.4. Сообщение о предстоящей деятельности.

2. Контроль знаний (10 мин.)

Контроль в форме тестирования. Учащимся предлагается ответить на 10 вопросов, выбрав один правильный ответ. Ответы зафиксировать на двух листочках, один из которых они сдают преподавателю на проверку, другой оставляют себе для проведения самоконтроля. Затем обсуждаются результаты.

3. Подготовка учащихся к восприятию нового учебного материала (2-3 мин).

Сообщение темы урока, её значение.

Вовлечение учащихся в постановку целей и задач.

Мотивация учебной деятельности.

Как вы думаете, из чего делают паштеты?

Ребята отвечают на вопрос

Какое значение имеют мясные продукты в питании человека?

Сообщение о том, что, мясо – ценный продукт, необходимый для каждого человека. Его польза и вред давно обсуждаются врачами. При полноценном питании обязательно должны присутствовать мясные блюда. Полезные свойства мяса позволяют насытить организм человека всеми необходимыми веществами.

Делали ли вы когда нибудь паштет?

Ребята отвечают на вопрос

Сегодня мы с вами изучим технологию приготовления паштетов, варианты оформления, требования к качеству и сроки хранения.

4. Формирование новых знаний (25-27)

Тема: «Паштеты»

План урока:

1. Ассортимент паштетов
2. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления
3. Технология приготовления паштетов
4. Методы сервировки, варианты оформления, способы и температура подачи
5. Органолептические способы определения степени готовности и качества
6. Требование к качеству готовых паштетов и сроки хранения

1. Ассортимент паштетов

Паштет (итал. *pastetto*) -- это фарш из дичи, мяса, печёнки, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом.

Паштеты представляют собой калорийный гомогенизированный продукт, с преимущественным содержанием мяса. Нежная консистенция достигается специальными способами обработки сырья и подбором ингредиентов рецептуры. Паштеты, расфасованные в оптимально удобную упаковку, пользуются большим спросом у населения и считаются деликатесным продуктом. Выпускают паштеты консервированные, весовые, штучные, в оболочке. Паштеты бывают печёночные, гусиные, утиные, рыбные, куриные, говяжьи, свиные.

Дополнительные ингредиенты: лук репчатый, крупы (манная, рисовая, овсяная, кукурузная), мука, крахмал, соя, морковь, паприка, тыква, горох, чечевица, грибы.

2. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления

Принцип изготовления паштетов основан на комбинировании различных видов продуктов, а также способов их обработки (варка, бланширование, пассерование, обжаривание, гомогенизация и т.д.) в зависимости от рецептуры. Печень осматривают, удаляют кровяные сосуды, остатки

жировой ткани, лимфатические узлы, желчные протоки, промывают в холодной проточной воде, нарезают или на стеллажах до температуры не выше 12 °С.

Сердце осматривают, разрезают пополам, отделяют сгустки крови, промывают в холодной воде и варят в котлах в течение 3 - 4 часов при температуре 95 °С до размягчения.

Лёгкие вымачивают в течение 2 ч, промывают, зачищают и варят при кипении в течение 2 - 4 до размягчения. куски массой 300 - 500 г и бланшируют при кипении в течение 15 - 20 мин при соотношении печени и воды 1:3. Бланшированную печень охлаждают холодной проточной водой. Мозги промывают, удаляют косточки, бланшируют в кипящей воде 10 - 15 мин. Охлаждают на стеллажах тонким слоем до температуры не выше 12 °С.

Из свиной щековины удаляют крупные железы, кровоподтёки, лимфатические узлы, загрязнения и остатки щетины. Щековину и жирную свинину бланшируют при кипении в течение 15 - 20 мин, периодически перемешивая.

Субпродукты II категории, свиную шкуру, межсосковую часть тщательно очищают, промывают и варят в течение 3 - 5 ч до размягчения при кипении.

Подготовка растительного и дополнительного сырья

Лук репчатый инспектируют, очищают, отделяя при этом покровные листья, корневую мочку, верхнюю заострённую часть и повреждённые места. Очищенный лук промывают холодной водой, измельчают на волчке с диаметром отверстия 2 - 3 мм или режут кольцами в соответствии с рецептурой. Выход очищенного лука 80% от массы неочищенного.

Допускается использование сухого лука. Его сортируют, отделяют почерневшие пластинки с остатками чешуи, донца и посторонние примеси. Замачивают в холодной воде в течение 1 ч для гидратации при соотношении воды и лука 1:3 и измельчают.

Подготовленный лук пассеруют до золотистого цвета. На 100 кг лука используют для пассерования 5 кг жира. Выход пассерованного лука - 50% от массы сырого лука и жира.

Обжаренный лук измельчают на волчке с диаметром отверстий решётки 2 - 3 мм.

Морковь инспектируют, очищают от кожуры, срезают вершину и заострённую часть, повреждённые места. Очищенную морковь промывают холодной водой и нарезают либо кругами, если размер моркови небольшой, либо полукругом, если размер моркови большой, пассеруют, измельчают на волчке. Выход пассерованной моркови 50%. Допускается использование сушеной моркови. Перед использованием морковь перебирают, промывают, заливают водой для набухания на 3-4 ч. Варят гидратированную морковь в той же воде в течение 20 - 30. При набухании морковь увеличивается в объёме в 3 - 4 раза. После набухания морковь пассеруют.

Тыкву очищают от загрязнений, моют, делят пополам, удаляют сердцевину с семенами, режут на куски, бланшируют в течение 1.5 - 2 ч при температуре 90 °С.

Горох, чечевицу инспектируют, сортируют, подвергают магнитной сепарации и дополнительной сортировке. Промывают проточной водой, замачивают в воде при температуре 59 - 60 °С в

течение 3 ч, бланшируют в течение 40 мин (соотношение 1:3), измельчают на волчке с диаметром отверстий решётки 2 - 3 мм .

Перец красный сладкий очищать, отделяя при этом плодоножку вместе с семенником. Удаление оставшихся семян проводить встряхиванием при ручной чистке или сжатым воздухом на специальных машинах. Очищенный и вымытый перец резать на кусочки размером 4 - 5 мм. Резаный перец красный сладкий пассеровать на рафинированном костном говяжьем жире в течение 20 мин.

Соль просеивать через сито для удаления посторонних примесей и комков и подвергать магнитной сепарации для удаления ферропримесей.

3. Технология приготовления паштетов

Паштет из дичи. С подготовленных фазанов, тетеревов, рябчиков или куропаток срезают мякоть. Зачищенное филе нарезают брусочками (1—1,5 см в поперечнике), которые завертывают в тонкие ломтики шпика и маринуют 4—6 ч в мадере; на такие же брусочки режут вареный язык и шпик. Остальной шпик нарезают мелкими кубиками, слегка обжаривают, добавляют тонко нашинкованный лук и коренья, тимьян, майоран, лавровый лист и перец и вновь слегка обжаривают. Затем кладут нарезанную кубиками печень, хорошо обжаривают, охлаждают и пропускают 2—3 раза через мясорубку вместе с мякотью сырой птицы. Измельченную массу взбивают миксером, разводят мадерой (в которой мариновали филе), хорошо перемешивая, заправляют красным перцем, мускатным орехом и солью. Если паштет готовят более простым способом, кусочки филе не завертывают в шпик и не маринуют, а просто добавляют в протертую массу. Можно приготовить паштет без кусочков филе.

Сдобное пресное тесто раскатывают толщиной 3—8 мм и выкладывают им дно и стенки паштетной формы. На тесто укладывают тонкие ломтики шпика, затем слой фарша, а на него — брусочки дичи, языка, шпика (так, чтобы потом на разрезе они располагались в шахматном порядке) и так до верха формы. Фарш покрывают тонкими ломтиками шпика, закрывают тестом, края теста защипывают, сверху делают украшение из теста, смазывают яйцом, оставляют отверстия для выхода пара и выпекают паштет при температуре 180—200°C в жарочном шкафу в течение 40—90 мин.

Выпеченный паштет охлаждают, промежутки между фаршем и тестом заливают полузастывшим желе и вновь охлаждают. Перед подачей паштет режут поперек, а круглый — по радиусу, укладывают на блюдо или тарелку. Отдельно подают соус майонез с корнишонами.

Паштет из печени. Мелко нарезанный шпик обжаривают, добавляют нашинкованные овощи (лук, морковь), вновь обжаривают, кладут нарезанную кубиками печень, обжаривают до готовности, слегка охлаждают и пропускают 2—3 раза через мясорубку с мелкой решеткой.

Измельченную массу соединяют со сливочным маслом, бульоном, заправляют по вкусу солью, формируют в виде рыбы, квадрата, битка и гарнируют рубленым яйцом, зеленью и сливочным маслом.

4. Органолептические способы определения степени готовности и качества паштета из печени

Требования к качеству:

Внешний вид: паштет аккуратно выложен на тарелку, оформлен дополнительными продуктами.

Консистенция: сочная, однородная, без комочков.

Цвет: светло-коричневый

Вкус: приятный, в меру соленый, печеночного паштета.

Запах: печени, пассерованных овощей.

5. Методы сервировки, варианты оформления, способы и температура подачи

Показ презентации

6. Требование к качеству. Все паштеты должны быть аккуратно и красиво оформлены, иметь температуру 10—12°C. Вкус и цвет должны соответствовать данному виду изделий. Не допускаются никакие признаки порчи: изменение цвета, признаки закисания, посторонние запахи и привкусы. Выход должен точно соответствовать установленной норме.

5. Закрепление и применение знаний (3-4 мин).

Для закрепления используются вопросы на воспроизведение учебного материала, сравнительного характера и решение проблемных ситуаций:

1. К какой группе блюд относят паштеты?

2. В каком цехе готовят паштеты?

3. Какое оборудование используют для измельчения ингредиентов для паштета?

4. Какие инструменты и приспособления облегчают работу повара по оформлению холодных блюд и закусок (карбовочные ножи, формочки и выемки).

5. Какую посуду используют для подачи паштетов?

(закусочные тарелки, блюда, вазы, салатники, селедочницы, креманки и т.д.)

6. Объясните, почему при приготовлении холодных блюд и закусок следует строго соблюдать санитарные правила, сроки и режимы реализации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (при приготовлении холодных блюд и закусок заключительной операцией является механическая обработка, нарезка и их оформление, при этом возможно вторичное микробное обсеменение).

6. Домашнее задание (1-2 мин)

Выполнить презентацию на тему «Паштет»

7. Подведение итогов урока (3-4 мин).

Рефлексия

Вопросы для рефлексии:

1. Что нового вы узнали на сегодняшнем уроке?
2. Что вас удивило?
3. Что вызвало затруднения?
4. С чем Вы справились легко?