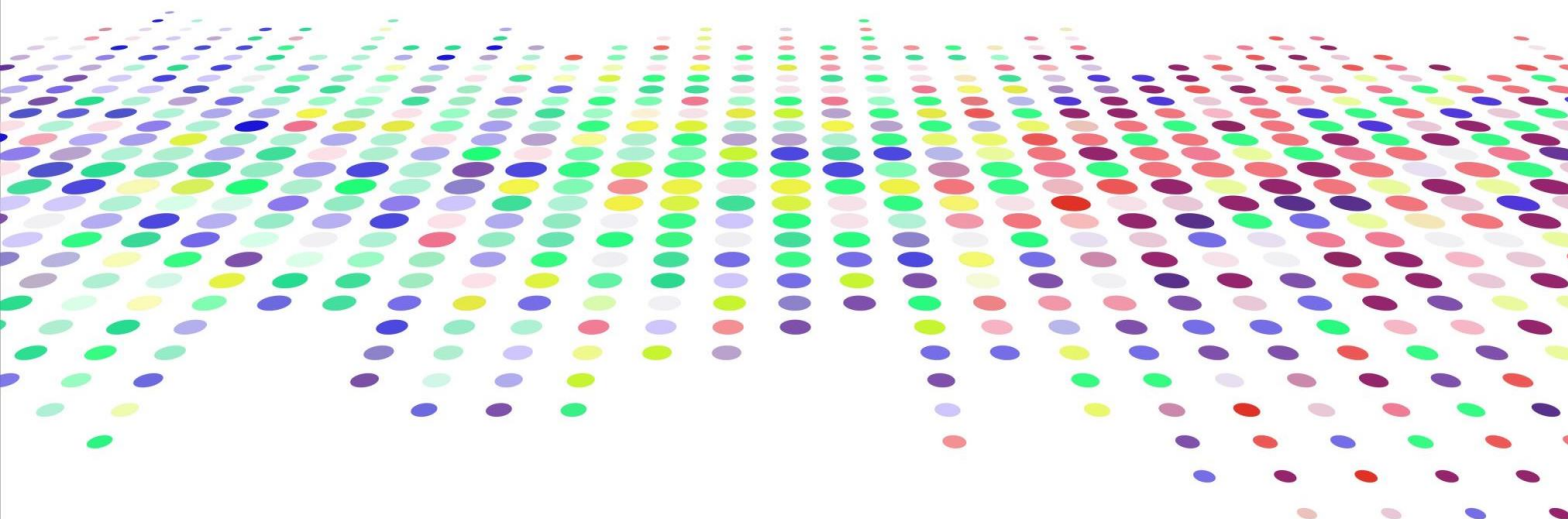




METODY I TECHNIKI OBRÓBKİ WSTĘPNEJ MIĘSA ZWIERZĄT RZEŻNYCH CZ. II

PRACOWNIA GASTRONOMICZNA

Klasa ITŻiUG 4

Klasa ITŻiUG 5



ZADANIE 1

- Wejdź na stronę:
- <http://scholaris.pl/resources/run/id/49270>
- Zapoznaj się z **lekcją interaktywną**:
„Potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych” –
teksty, tabele, filmy...
- Wykonaj test, (literka **c** lub **b**), zrób zdjęcie z
wynikami lekcji. Lekcję i Test możesz
powtórzyć wielokrotnie 😊
- Zdjęcie z wynikami lekcji wyślij na adres
swojego nauczyciela do 8 maja.

Potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych

Potrawy z mięs gotowanych

Uzupełnij schemat gotowania bulionu mięsnego.

▼ kości i mięsa.

Porąbanie kości.

Włożenie mięsa i kości do ▼ wody.

Gotowanie:
całkowity czas ▼
temperatura ▼

W połowie gotowania dodać ▼.

Dodać przyprawę.

Bulion przecedzić, zebrać tłuszcz, jeśli jest mętny – sklarować białkiem.

Podawanie

Normatyw surowcowy bulionu na 5 porcji

Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem – szkoła ponadgimnazjalna – Scholaris – © YDP

Przykłady...

Potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych

Potrawy z mięs pieczonych

Pieczenie polega na ogrzewaniu mięsa gorącym powietrzem o temperaturze 180–250°C w piekarniku, możemy również piec w brytfannie, na ruszcie lub w rożnie. Do pieczenia przygotowujemy kawałek mięsa o minimalnej wadze 1–1,5 kg.

Pieczenie mięsa po angielsku

Przykłady zastosowania surowca w zależności od podziału mięs pieczonych

Pieczeń	Przykład surowca
naturalna (w jednolitym kawałku lub zwijana)	mostek cielęcy, schab, szynka, łopatką
po angielsku	polędwica
nadziewana	mostek cielęcy

Przygotowanie półproduktów do pieczenia i obróbka cieplna mięsa

00:00 | 03:38

WYNIKI LEKCJI

Twoja suma punktów



Potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych



7/7



Wyniki lekcji

Potrawy z mięs gotowanych		0%			0
Potrawy z mięs smażonych (przygotowanie półfabrykatów)		0%			0
Potrawy z mięs smażonych (technika smażenia i asortyment potraw)		0%			0
Potrawy z mięs duszonych		0%			0
Potrawy z mięs pieczonych		0%			0
Suma		0%			



Aby obejrzeć błędy w ćwiczeniach, kliknij ten przycisk, a następnie wróć do stron lekcji. Kliknij ten przycisk ponownie, aby poprawić odpowiedzi.



Kliknij ten przycisk, aby usunąć rozwiązania ćwiczeń w całej lekcji.



ZADANIE 2 DLA CHĘTNYCH

Ćwiczenia

POLĘDWICA PO ANGIELSKU

Normatyw surowcowy na 5 porcji

polędwica	700 g
tłuszcz	50 g
masło	25 g
sól	do smaku

Sposób wykonania

- Polędwicę zważyć, umyć, usunąć tkankę łączną z powierzchni.
- Mięso oprószyć solą, obrumienić szybko na patelni, następnie ułożyć w brytfan-

nie i wstawić do nagrzanego piekarnika.

- Piec około 15 minut.
- Na końcu do sosu dodać masło.
- Porcjować mięso, krojąc skośne cienkie płaty.
- Podawać z frytkami, jarzynami z wody oraz z surówkami.
- Porcja potrawy powinna ważyć 100 g. Obliczyć procent ubytków masy podczas pieczenia, zbadać temperaturę wewnątrz mięsa i w piekarniku

SCHAB PIECZONY

Normatyw surowcowy na 5 porcji

schab bez kości	700 g
masło	35 g
musztarda	70 g
czosnek	3 ząbki
tymianek, pieprz, sól	do smaku

Sposób wykonania

- Umyty schab naszpikować czosnkiem pokrojonym w długie cienkie słupki.
- Natrzeć mięso przyprawami, posmarować musztardą.
- Ułożyć w brytfannie, polać stopionym masłem.
- Piec, polewając sosem.

ZADANIE 2

- Z dostępnych Ci surowców wykonaj dowolną potrawę z mięsa wieprzowego lub wołowego z dodatkami jakie lubisz – frytki, pure ziemniaczane, ryż ...Mile widziane będą też warzywa podane np. w postaci surówki
- Możesz skorzystać z powyższej propozycji.
- Danie wyporcuj, zrób zdjęcie.
- Napisz, jaką wybrałeś metodę obróbki cieplnej
- Wymień, jakie zmiany fizykochemiczne zaobserwowałeś podczas obróbki termicznej mięsa
- Zdjęcie i krótki opis wyślij na adres swojego nauczyciela

Izabela Żero: izabelazero@wp.pl

Alina Zaręba: zarebaala2@gmail.com

UWAGA!!!

- Nie wychodź na zakupy!!!
- Potrawę sporządź z produktów, które aktualnie posiadasz.
- Jeśli nie masz któregoś z surowców, napisz do swojego nauczyciela. Na pewno wspólnie ustalicie zmianę formy zadania. Powodzenia 😊

ZADANIE



➤ NIE ZAPOMNIJ POCZĘSTOWAĆ
RODZINY 😊

SMACZNEGO 😊

Izabela Żero: izabelazero@wp.pl

Alina Zaręba: zarebaala2@gmail.com