

Межрегиональный открытый конкурс  
мастеров производственного обучения  
профессиональных образовательных организаций ПФО  
«Мастер года - 2016»



Кировское областное государственное профессиональное  
образовательное автономное учреждение  
«Яранский технологический техникум»

**Швецова  
Екатерина  
Игоревна**

Яранск  
Кировская область  
2016





# Приготовление блюд из жаренного мяса





# ЖАРЕННЫЕ БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

## КРУПНОКУСКОВЫЕ

- РОСТБИФ



## ПОРЦИОННЫЕ

- БИФШТЕКС
- ФИЛЕ
- ЛАНГЕТ
- АНТРЕКОТ
- РОМШТЕКС



## МЕЛКОКУСКОВЫЕ

- БЕФСТРОГАНОВ
- ПОДЖАРКА
- ШАШЛЫК



## Тема занятия:

# Приготовление бефстроганов

## Цель:

научиться правильно готовить бефстроганов, соблюдая технологию приготовления, организацию рабочего места, санитарию и гигиену, технику безопасности.



# История бефстроганов

Граф  
Александр  
Григорьевич  
Строганов –  
генерал –  
губернатор  
Новороссии



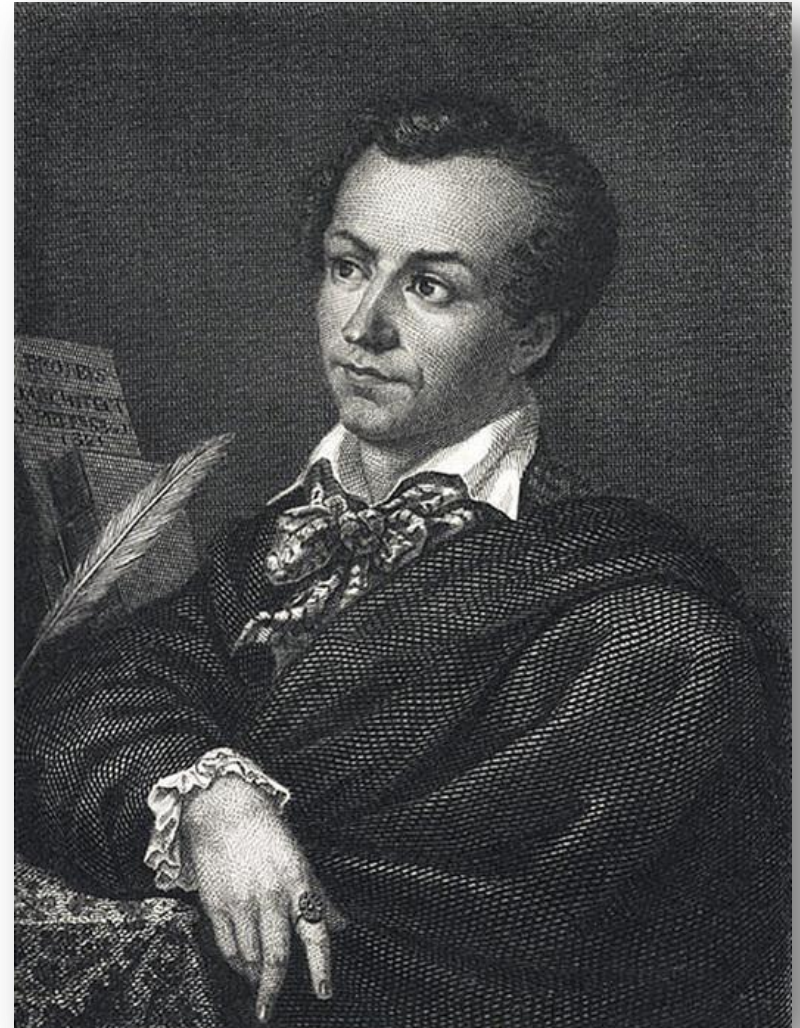


# История бефстроганов



# История бефстроганов

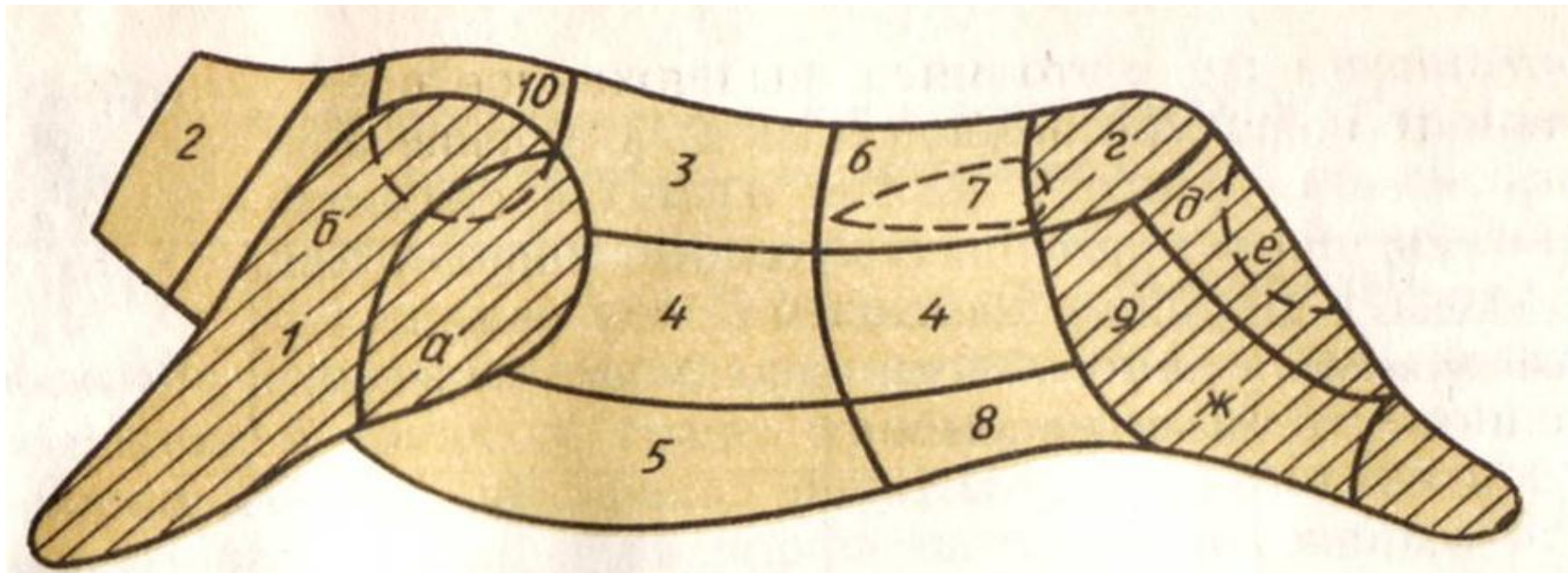
Французский  
повар  
Андре Дюпон





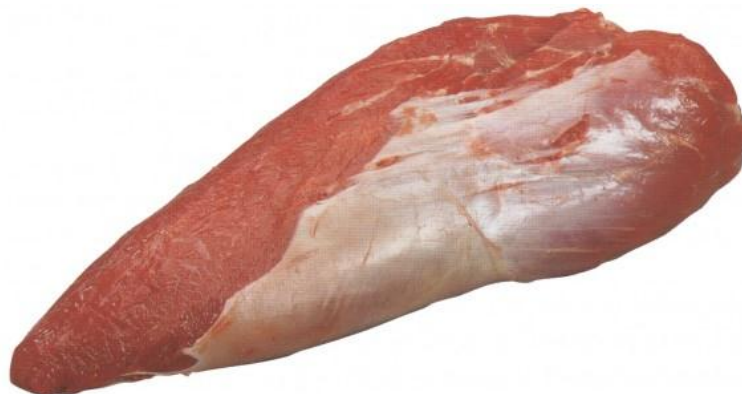
# Вопрос:

## Из каких частей мяса говядины нарезают бефстроганов?





# Части мяса говядины



**ВЫРЕЗКА**



**ТОЛСТЫЙ КРАЙ**



**ТОНКИЙ КРАЙ**



**ТАЗОБЕДРЕННАЯ  
ЧАСТЬ**



## Вопрос:

# Как готовят полуфабрикат бефстроганов?



Мясо вымыть,  
хорошо обсушить и  
нарезать широкими  
кусками толщиной

**5-7 мм**

Фото с сайта [готовим-дома.ru](http://gotovim-doma.ru/view.php?r=240); URL: <http://gotovim-doma.ru/view.php?r=240>

Швецова Екатерина Игоревна. КОГПОАУ ЯТТ, Кировская область. - 2016



# Вопрос:

## Как правильно отбить мясо?



Положить мясо  
в пакет и тонко  
отбить

Фото с сайта готовим-дома; URL: <http://gotovim-doma.ru/view.php?r=240>



# Вопрос:

## Как нарезают бефстроганов после отбивания?



Отбитые куски  
нарезать тонкой  
соломкой поперёк  
волокон длиной  
**30-40 мм**

Фото с сайта [готовим-дома](http://gotovim-doma.ru/view.php?r=240); URL: <http://gotovim-doma.ru/view.php?r=240>



# Вопрос:

## Какой вид тепловой обработки применяют для бефстроганов?



Полуфабрикаты положить ровным тонким слоем на сковороду с жиром, разогретым до температуры **150-180 °C**, посыпать солью, перцем и жарить, непрерывно помешивая, в течении **3-4 минут**

Фото с сайта готовим-дома; URL: <http://gotovim-doma.ru/view.php?r=240>



## Вопрос:

Как нарезают репчатый лук и какой тепловой обработке его подвергают?



Репчатый лук  
нашинковать  
соломкой,  
пассеровать до  
готовности на  
медленном  
огне,  
периодически  
помешивая

Фото с сайта готовим-дома; URL: <http://gotovim-doma.ru/view.php?r=240>

Швецова Екатерина Игоревна. КОГПОАУ ЯТТ, Кировская область. - 2016





# Вопрос:

## Какие компоненты добавляют в пассерованный лук ?



Добавить сухую пассеровку, сметану, томатный соус и перемешать

Фото с сайта готовим-дома; URL: <http://gotovim-doma.ru/view.php?r=240>



# Вопрос:

## Как довести соус до готовности?



Полученную пассеровку развести бульоном или водой до необходимой однородной консистенции, добавить специи

Фото с сайта готовим-дома; URL: <http://gotovim-doma.ru/view.php?r=240>





# Вопрос:

## Как соединяют обжаренный бефстроганов с соусом?



Обжаренное  
мясо  
положить в  
соус с луком и  
довести до  
кипения, но не  
кипятить

Фото с сайта готовим-дома; URL: <http://gotovim-doma.ru/view.php?r=240>



# Требования к качеству

- **Внешний вид:** форма нарезки мяса соломкой – сохранена.
- **Консистенция:** мягкая сочная без грубых плёнок и сухожилий.
- **Вкус, запах:** нежный соответствует жареным блюдам из мяса, без привкусов подгорелой сметаны.
- **Цвет:** мяса серый, не допускается красный оттенок.

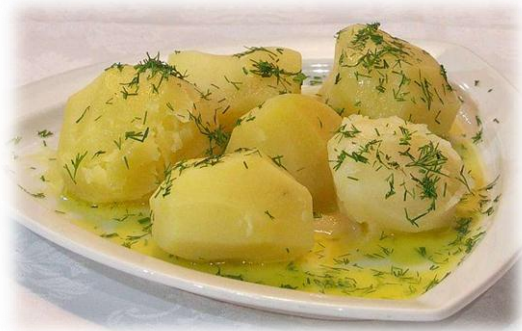






# Вопрос:

## С какими гарнирами можно подать бефстроганов?



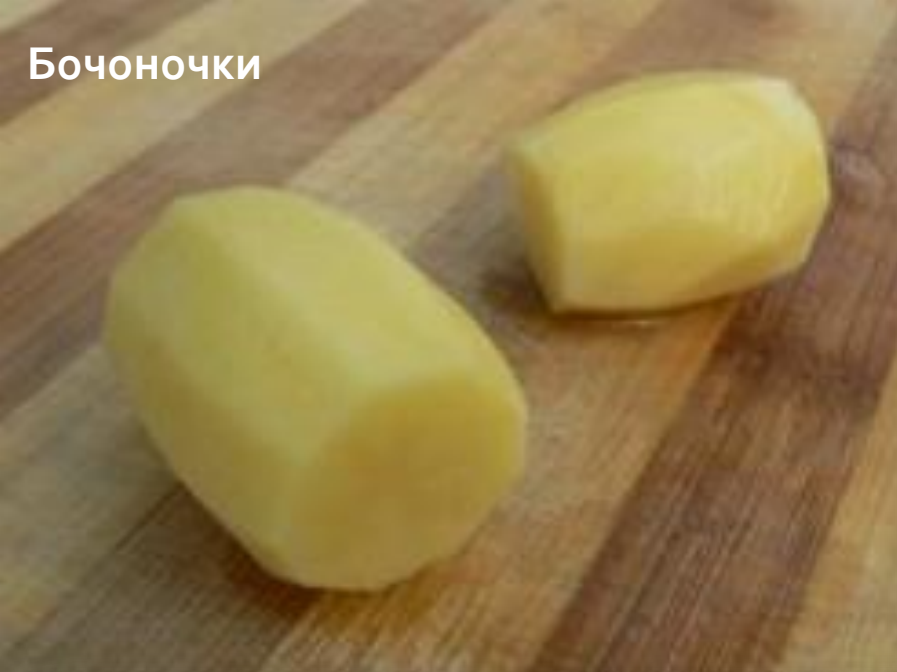
Картофель отварной, картофельное пюре, картофель жареный (из варёного), картофель жареный (из сырого), крокеты картофельные





# Виды нарезок





Бочоночки



Груши



Шарики

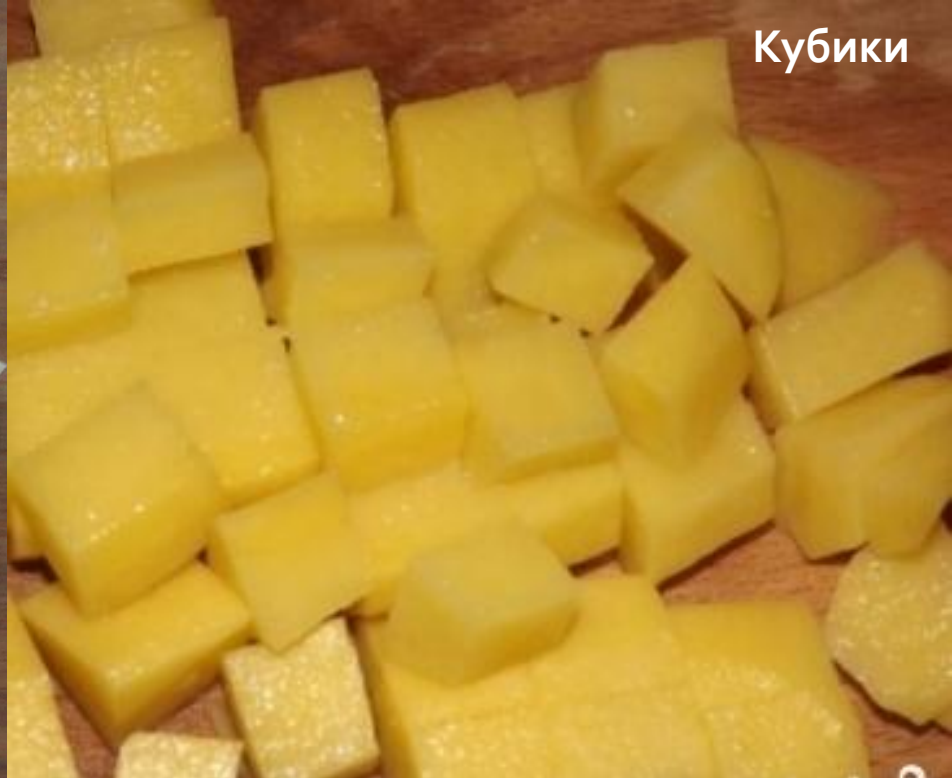


Чесночки





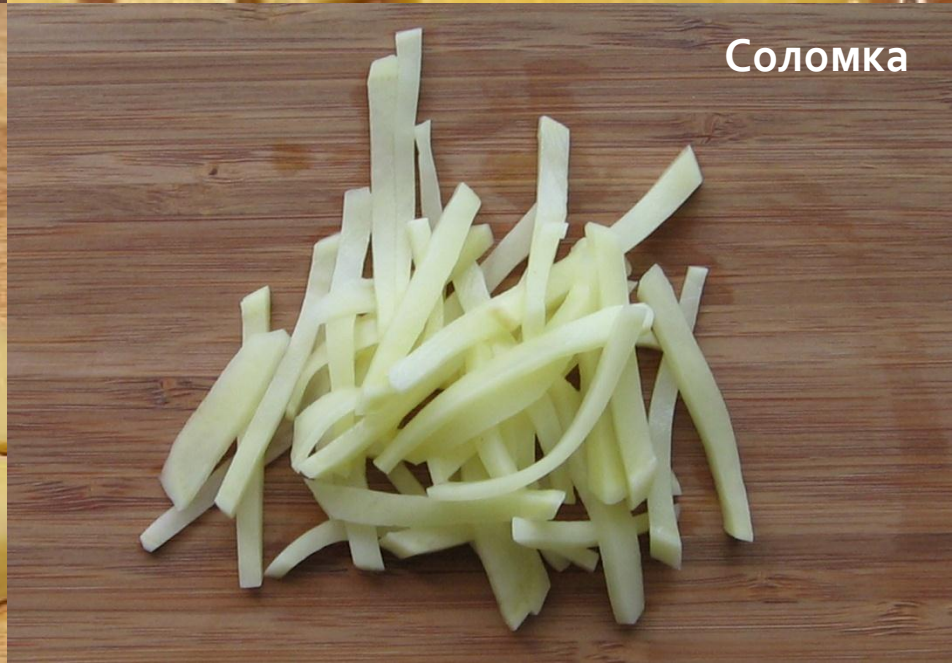
Брусочки



Кубики



Дольки



Соломка

# Правила подачи блюда



- Отпускают бефстроганов вместе с соусом.
- Температура подачи 65 °С.
- Срок реализации:  
в готовом виде не хранится,  
готовится по мере спроса.





# Подача бефстроганов



# Подача бефстроганов





# Подача бефстроганов



# Подача бефстроганов





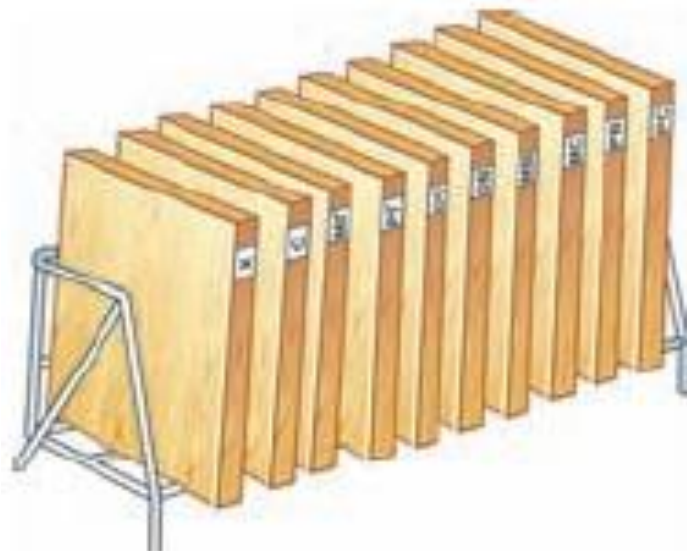
# Контрольный вопрос:

## Какие санитарные требования предъявляются к одежде повара?



## Контрольный вопрос:

Для чего маркируют разделочные доски?



## Контрольный вопрос:

С какими маркировками на разделочных досках мы сегодня будем работать?





# Контрольный вопрос:

## Какие приёмы считаются безопасными при работе с ножом?



## Контрольные вопросы:

- Почему нельзя пользоваться мокрым полотенцем или прихваткой?
- Ваши действия в случае выявления неисправности оборудования во время работы?
- Можно ли использовать электрическую плиту с деформированным настилом?





# Контрольные вопросы:

- Почему нельзя допускать попадания жидкости в кипящий жир?
- Как запускают продукты во фритюр?
- Как выкладывают продукты на разогретую рабочую поверхность сковороды?



