

117) Technologia sporządzania oraz ekspedycja potraw z surowców zwierzęcych- mleko i jego przetwory.

Zmiany w mleku pod wpływem temperatury.

Zależą od wysokości temperatury i czasu jej działania. Temperatura powyżej 50 C powoduje powstawanie kożucha, który jest bardzo wartościowy odżywczo. Przy wydłużonym okresie podgrzewania obniża się jego wartość odżywcza. Aby je ograniczyć należy ;

- opłukać zimną wodą garnek do gotowania

- mleko UHT nie gotować chyba, że wymaga tego proces technologiczny i natychmiast go zużyć

- nie przechowywać mleka w naczyniach przezroczystych, gdyż światło niszczy witaminę B2.

Praca domowa ; Opowiedz na pytania na podstawie informacji z poprzednich wykładów i obecnej lekcji;

- Podaj różnice między mlekiem surowym a spożywczym

- czy mleko UHT powinienęś zagotować przed podaniem do picia. Odpowiedź uzasadnij.

118) Technologia sporządzania oraz ekspedycja potraw z jaj.

Zastosowanie jaj w technologii gastronomicznej.

- jajko po wiedeńsku- gotujemy 3 minuty we wrzątku- lekko ścięte białko, żółtko płynne

- jajko na miękko- gotujemy 4-5 minut we wrzątku -ścięte białko, żółtko płynne

- jajko mollet- gotujemy 5,5-6,5minut – ścięte białko, żółtko półpłynne

- jajko poszetowe- gotujemy 3-4 minuty- we wrzątku z octem, ścięte białko, żółtko płynne.

Praca domowa; podaj sposoby podania trzech wybranych potraw z jaj gotowanych i smażonych

119) Technologia sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych.

Potrawy gotowane należy sporządzać według następujących zasad;

- mięso wkładać do wrzącej osolonej wody, gdy będzie sporządzana potrawa z mięsa gotowanego jako danie zasadnicze

- mięso wkładać do zimnej wody gdy przeznaczone do sporządzania wywaru, rosółu, bulionu

- gotować długo, wolno, „mrugając”

- nie szumować („szumowiny” to białka)

Potrawy smażone należy; -

- wkładać produkt na rozgrzany tłuszcz; smalec, oliwa te które posiadają wysoka temperaturę rozkładu

Duszenie mięsa;

- obsmażyć i dusić w wodzie

Pieczenie mięsa;

- obsmażyć lub obgotować mięso przed pieczeniem najpierw w temperaturze 220°C
potem 180°C

- podczas pieczenia skrapiamy wodą lub sosem

120- Technologia sporządzania potraw drobiu.

Zapoznaj się z następującymi terminami;

Luzowanie, trybowanie- usuwanie kości

Tranżerowanie- dzielenie na porcje

Tablerowanie- wyrabianie masy mielonej

Knele- masa mielona przez sito z dodatkiem śmietany i tablerowanie

Kotlety pożarskie- mielona masa z cielęciny lub drobiu, panierowana podwójnie- 2 szt. na porcję

Sznycle ministerskie- mięso mielone w grzankach i bułce- 1 szt. prostokątna, 1,5 cm średnicy

Flambirowanie – polewanie alkoholem

121) Technologia sporządzania potraw z podrobów.

Wątroby soli się po usmażeniu aby nie stwardniały i zachowały soczystość. Mózg, po obgotowaniu w zakwaszonej wodzie smaży się ze zrumienioną cebulą. Pod koniec smażenia dodaje jaja. Można wykorzystać jako farsz. Z żołądków sporządza się flaki. Z ozorów dania gotowane lub duszone.

122) Technologia sporządzania potraw z przetworów mięsnych.

Przetwory mięsne to

1. półprodukty mięsne- mięso kulinarne, mielone, marynowane, panierowane, z nadzieniem
2. produkty mięsne – wędliny, konserwy, wyroby garmażeryjne

Podaj potrawy z produktów mięsnych. Dobierz dodatki skrobiowe i warzywa do potraw mięsnych; gotowanych, pieczonych, smażonych,