# Дата:21.05.20

# Тема 4: Приготовление полуфабрикатов из говядины.

# Ссылки на интернет ресурс:

# Видео-урок "Механическая и тепловая обработка мяса" <https://www.youtube.com/watch?v=dgLcI_CNUe8>

1. Схема разделки говядины <https://vk.com/wall-85395286_257813>
2. Видео «Полуфабрикаты из говядины» <https://www.youtube.com/watch?time_continue=138&v=Gnh9wYukxFc&feature=emb_logo>
3. Видео «Разделка говяжьей вырезки» <https://www.youtube.com/watch?v=1WyyUqWkP9A>
4. Видео «Приготовление натуральных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины Бердибеков Б.А.»

<https://www.youtube.com/watch?v=e-IRkEmROcY>

# Презентация "Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов"

<https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-podgotovka-i-prigotovlenie-polufabrikatov-iz-myasa-i-myasnih-produktov-638665.html>

**Задание:**

1.Просмотреть видео и презентацию по теме

2. Составить схему приготовления полуфабрикатов из говядины (согласно варианта):

**1 вариант *Мясо шпигованное***

Агаева Юлия Алексеевна

Афанасьева Алина Алексеевна

Бишлер Елена Орестовна

Богданов Виталий Геннадьевич

Брагина Александра Петровна

Бутенко Виктория Руслановна

**2 вариант *Зразы отбивные***

Головина Яна Алексеевна

Гончаров Дмитрий Динисович

Гордиенко Анастасия Александровн

Зверева София Викторовна

Иванов Данила Юрьевич

Иванов Никита Валерьевич

**3вариант *Ромштекс***

Казарян Никита Лёваевич

Калюжная Даяна Николаевна

Киндяков Евгений Сергеевич

Кондаков Дмитрий Андреевич

Корякина Валерия Дмитриевна

Куровская Александра Владимировна

**4 вариант *Шашлык по-московски***

Лемзяков Андрей Артемович

Перелыгин Александр Алексеевич

Пивоварова Анастасия Алексеевн

Пшава Валерия Юрьевна

Радомская Екатерина Евгеньевна

Хохлова Анна Сергеевна

Цыбулько Михаил Анатольевич

Пример составления схемы полуфабриката:

Схема. Приготовление полуфабриката Бифштекс рубленный

