

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения
по профессии **16675 Повар**

Квалификация: Повар 3 разряд
Форма обучения очная
Срок освоения 1 год 10 месяцев
на базе специального (коррекционного) образования

Зима, 2024 г.

Методические рекомендации для практических занятий по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий. В методических рекомендациях определены цели и задачи выполнения практических занятий, описание каждой работы включает в себя задания для практических занятий и инструктаж по их выполнению.

Разработчик: Морозова Наталья Сергеевна, преподаватель спец дисциплин ГБПОУ ИО «Зиминский железнодорожный техникум»

Согласовано:

Руководитель МК преподавателей ПМ и ОПД и мастеров п/о



(Красидова А.А.)

Ф.И.О.

Протокол № 7 от «11» апреля 2024 г.

Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению практических занятий по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий разработаны в помощь обучающимся для самостоятельного выполнения ими практических работ, предусмотренных адаптированной рабочей программой. Практические занятия проводятся после изучения соответствующих разделов и тем учебной дисциплины.

Цель данных методических рекомендаций - оказать помощь студентам при выполнении практических занятий и закреплении теоретических знаний по основным разделам учебной дисциплины.

Выполнение практических занятий направлено на закрепление знаний, освоение необходимых умений и формирование первоначального практического опыта по профессии 16675 Повар, предусмотренных методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), утвержденными ФГБОУ ДПО ИРПО от 30.08.2022 №12 и адаптированной рабочей программой по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.

Учебным планом на практические занятия обучающихся предусмотрено **150** часов.

№	Тема практического занятия	Вид деятельности	ОК, ПК	Количество часов
1	Практическое занятие Определение качества овощей и грибов органолептическим методом. Определение ассортимента овощей.	Работа в лаборатории с сырьем.	ПК-1.2 ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-7, ОК-9.	3
2	Практическое занятие Сортировка, калибровка, мойка плодов и овощей. Очистка, очистка, различные формы нарезки. Расчет нормы отходов.	Работа в лаборатории с сырьем , оборудованием и инвентарем.	ПК-1.2 ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-7, ОК-9.	11
3	Практическое занятие Приготовление блюд из вареных овощей. Приготовление блюд из жареных, тушеных овощей и грибов. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов. Приготовление блюд из консервированных овощей.	Работа в лаборатории с сырьем , оборудованием и инвентарем. Работа с нормативной документацией(сборник рецептур).	ПК-1.2, ПК-2.5 ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-7, ОК-9.	19
4	Практическое занятие Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы. Расчет количества нормы отходов.	Работа в лаборатории с сырьем , оборудованием и инвентарем. Работа с нормативной документацией(сборник рецептур).	ПК-1.2 ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-7, ОК-9.	9
5	Практическое занятие Приготовление блюд из отварной рыбы. Приготовление блюд из жареной рыбы. Приготовление блюд из запеченной рыбы.	Работа в лаборатории с сырьем , оборудованием и инвентарем. Работа с нормативной документацией(сборник рецептур).	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3 ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-7, ОК-9.	12
6	Практическое занятие Приготовление полуфабрикатов. Приготовление рубленой массы. Приготовление котлетной массы. Приготовление блюд из субпродуктов	Работа в лаборатории с сырьем , оборудованием и инвентарем. Работа с нормативной документацией(сборник рецептур).	ПК-1.1, ПК-1.4 ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-7, ОК-9.	22
7	Практическое занятие Обработка птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы.	Работа в лаборатории с сырьем , оборудованием и инвентарем. Работа с нормативной документацией(сборник рецептур).	ПК-1.1, ПК-1.4 ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-7, ОК-9.	20

8	Практическое занятие Приготовление щей. Приготовление борщей. Приготовление солянки.	Работа в лаборатории с сырьем , оборудованием и инвентарем. Работа с нормативной документацией(сборник рецептур).	ПК-2.2, ПК-2.3 ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-7, ОК-9.	12
9	Практическое занятие Приготовление соуса красного основного. Приготовление соуса белого основного. Приготовление молочного соуса.	Работа в лаборатории с сырьем , оборудованием и инвентарем. Работа с нормативной документацией(сборник рецептур).	ПК-2.4 ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-7, ОК-9.	10
10	Практическое занятие Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из круп. Приготовление блюд из яиц и творога. Приготовление блюд из теста с фаршем.	Работа в лаборатории с сырьем , оборудованием и инвентарем. Работа с нормативной документацией(сборник рецептур).	ПК-2.5, ПК-2.6 ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-7, ОК-9.	18
11	Практическое занятие Приготовление киселей и компотов. Приготовление холодных нежелированных сладких блюд. Приготовление простых горячих напитков.	Работа в лаборатории с сырьем , оборудованием и инвентарем. Работа с нормативной документацией(сборник рецептур).	ПК-4.2, ПК-4,5 ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-7, ОК-9.	14
ИТОГО:				150

Практическое занятие

Определение качества овощей и грибов органолептическим методом.

Цель работы: приобрести практические навыки органолептической оценки овощей.

Оборудование:

Необходимые продукты: набор овощей.

Теория: Органолептические методы - методы определения значений показателей качества с помощью органов чувств.

Внешний вид является комплексным показателем, который включает форму, цвет (окраску), состояние поверхности, целостность и определяется визуально.

Запах - органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния при вдыхании некоторых летучих ароматических веществ.

Качество корнеплодов определяют на основе анализа среднего образца. Средний образец разбирают и анализируют по всем показателям. При наличии на одном и том же корнеплоде нескольких дефектов (заболевания, повреждения) корнеплод учитывают по наиболее существенному дефекту.

Приступая к оценке качества среднего образца, прежде всего, нужно тщательно изучить требования стандартов к качеству исследуемого продукта, а затем осматривая каждый плод по отдельности, разделить образец на предусмотренные стандартами основные группы и в дальнейшем на подгруппы.

Так, например картофель и овощи делят на три группы:

1. Овощи бездефектные, удовлетворяющие по внешнему виду и размеру требованиям стандартной продукции.

2. Овощи с различными незначительными дефектами, допускаемые в стандартной продукции, но с ограничением.

3. Овощи загнившие, пораженные инфекционными и физиологическими болезнями, которые в стандартах овощах совершенно не допускаются.

Корнеплоды должны быть свежими, не увядшими, без заболеваний, целыми не треснувшими, не мокрыми, незагрязненными, без повреждений с/х вредителями, однородными по окраске. При низком качестве овощей увеличивается количество отходов и ухудшается качество готовой продукции.

Пример заполнения таблицы:

Определение качества картофеля органолептическим методом.

Показатель качества	Характеристика показателя качества	Характеристика для данного овоща	Заключение
Цвет	Не увядшие, без повреждений с/х вредителями, однородный по окраске.	Не увядшие, без повреждений с/х вредителями, однородный по окраске.	Соответствует
Запах	Без проявлений запаха гнили.	Без проявлений запаха гнили.	Соответствует
Внешний вид	Клубни целые, не проросшие, без излишней внешней влажности	Клубень имеет проросшие побеги.	Не соответствует

Вывод: Данный картофель пригоден для приготовления блюд, но потребует дополнительной обработки.

Задание:

Определить качество исходного сырья (овощей) органолептическим методом, заполнить таблицу, сделать вывод.

Показатель качества	Характеристика показателя качества	Характеристика для данного овоща	Заключение
Цвет			
Запах			
Внешний вид			

Вывод: _____

Практическое занятие

Определение качества исходного сырья клубнеплодов и грибов органолептическим методом.

Цель работы: приобрести практические навыки органолептической оценки клубнеплодов и грибов

Необходимые продукты: набор овощей.

Теория: Органолептические методы - методы определения значений показателей качества с помощью органов чувств.

Внешний вид является комплексным показателем, который включает форму, цвет (окраску), состояние поверхности, целостность и определяется визуально.

Запах - органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния при вдыхании некоторых летучих ароматических веществ.

Качество клубнеплодов определяют на основе анализа среднего образца. Средний образец разбирают и анализируют по всем показателям. При наличии на одном и том же клубнеплоде нескольких дефектов (заболевания, повреждения) клубнеплод учитывают по наиболее существенному дефекту.

Приступая к оценке качества среднего образца, прежде всего, нужно тщательно изучить требования стандартов к качеству исследуемого продукта, а затем, осматривая каждый плод по отдельности, разделить образец на предусмотренные стандартами основные группы и в дальнейшем на подгруппы.

Так, например картофель и овощи делят на три группы:

1. Овощи бездефектные, удовлетворяющие по внешнему виду и размеру требованиям стандартной продукции.

2. Овощи с различными незначительными дефектами, допускаемые в стандартной продукции, но с ограничением.

3. Овощи загнившие, пораженные инфекционными и физиологическими болезнями, которые в стандартах овощах совершенно не допускаются.

Корнеплоды должны быть свежими, не увядшими, без заболеваний, целыми не треснувшими, не мокрыми, незагрязненными, без повреждений с/х вредителями, однородными по окраске. При низком качестве овощей увеличивается количество отходов и ухудшается качество готовой продукции.

Пример заполнения таблицы:

Определение качества картофеля органолептическим методом.

Показатель качества	Характеристика показателя качества	Характеристика для данного овоща	Заключение
Цвет	Не увядшие, без повреждений с/х вредителями, однородный по окраске.	Не увядшие, без повреждений с/х вредителями, однородный по окраске.	Соответствует
Запах	Без проявлений запаха гнили.	Без проявлений запаха гнили.	Соответствует
Внешний вид	Клубни целые, не проросшие, без излишней внешней влажности	Клубень имеет проросшие побеги.	Не соответствует

Вывод: Данный картофель пригоден для приготовления блюд, но потребует дополнительной обработки.

Задание:

Определить качество исходного сырья (овощей) органолептическим методом, заполнить таблицу, сделать вывод.

Показатель качества	Характеристика показателя качества	Характеристика для данного овоща	Заключение
Цвет			
Запах			
Внешний вид			

Вывод: _____

Сортировка, калибровка, мойка плодов и овощей. Очистка, очистка, различные формы нарезки.

Цель работы: приобрести практические навыки нарезки овощей различными способами овощей.

Теория

ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА

Овощи и грибы перед изготовлением кулинарных изделий сортируют, обмывают и очищают.

Сортировка. Цель сортировки – удалить загнившие, побитые экземпляры, посторонние предметы, а также распределить продукты по качеству и размерам. По качеству овощи сортируют для более правильного использования каждого сорта. Например, из помидоров зрелых и крепких готовят салаты, перезрелые и мягкие используют для томатного пюре, зелёные – для соления, а также дозревания.

По размерам овощи сортируют для более правильного проведения технологического процесса, так как одинаковые по размерам продукты при тепловой обработке доходят до готовности одновременно. При сортировке картофеля и корнеплодов по размерам уменьшается количество отходов при механической очистке. При обработке несортированных овощей повышается процент отходов, так как при одновременной очистке неодинаковых по размерам клубней картофеля или корнеплодов с крупных экземпляров счищается не только кожица, но и значительный слой съедобного плода.

Сортируют зелень, корнеплоды и другие овощи, за исключением картофеля, вручную, а картофель при помощи механических сит, барабанов и т. п.

Калибровка - распределяют овощи по размерам.

Обмывание. Овощи и зелень после переборки и сортировки обмывают в холодной воде для удаления земли, песка, пыли.

Обмывание продуктов обеспечивает, прежде всего, соблюдение санитарно-гигиенического режима на производстве. Картофель и некоторые другие овощи необходимо тщательно обмывать ещё и для того, чтобы при очистке тёрочный диск не портился от песка и камешков. Кроме того, из отходов тщательно обмытого картофеля крахмал получается более высокого качества.

Нарезание овощей способствует более равномерной их тепловой обработке, придает блюдам красивый внешний вид, улучшает вкус.

Овощи нарезают на кусочки одинаковой формы и толщины, чтобы они одновременно достигали готовности при тепловой обработке и придавали кулинарным изделиям красивый вид.

Нарезают овощи в специальных машинах и вручную ножом: ломтиками, кружочками, кубиками, брусочками, соломкой, дольками.

Овощи обрабатывают также в виде бочоночков, груш, стружек, цилиндров, орешков, гребешков, шариков.

Формы нарезки овощей.

Дольки. Мелкий клубень разрезают пополам вдоль, предварительно сделав на нем небольшой плоский участок- площадку для устойчивости. Каждую половину разрезать по радиусу на четыре части.

Брусочки. На клубне средней величины делают продольную площадку для устойчивости и нарезают вдоль на пластины толщиной 0,7- 1 см, а пластины на брусочки длиной 4- 5 см.

Соломка. Эта форма нарезки сходна с нарезкой на брусочки, но пластины толщиной 1,5- 2 мм нарезают поперек на бруски толщиной 1,5-2 мм и длиной 4-5см.

Кубики. Сначала нарезают брусочки, а затем разрезают их поперек на кубики. Для крупных кубиков сечение 2х2 см, средних 1,5х1,5см.






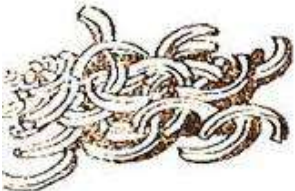
Ломтики. Средние клубни с устойчивой площадкой разрезают пополам, кладут на срез и нарезают поперек на пластинки толщиной 1-2 мм.

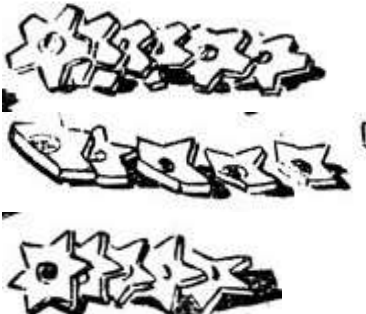
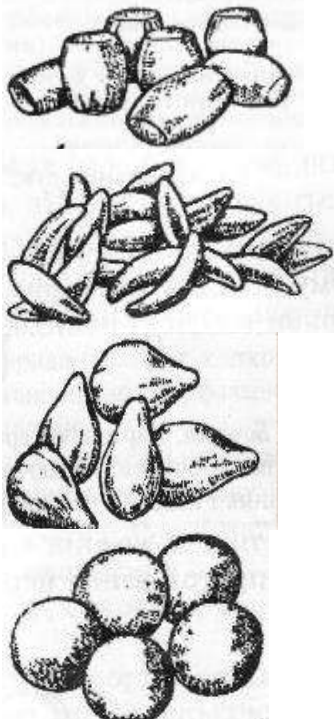

Кружочки. Нарезают из мелкого и среднего картофеля поперек клубня сделав устойчивую площадку. Толщина кружочка 1-2 мм.

Задание:

1. Установить время работы _____
2. Описать формы нарезки и кулинарное использование результаты оформить в виде таблицы.

Формы нарезки и кулинарное использование

Форма резки (рисунок)	Наименование овощей	Размеры	Кулинарное использование
			
			
			
			
			
			
 			

Формы нарезки корнеплодов простой нарезки

Дольки. Мелкий клубень разрезают пополам вдоль, предварительно сделав на нем небольшой плоский участок- площадку для устойчивости. Каждую половину разрезать по радиусу на четыре части.

Брусочки. На клубне средней величины делают продольную площадку для устойчивости и нарезают вдоль на пластины толщиной 0,7- 1 см, а пластины на брусочки длиной 4- 5 см.

Соломка. Эта форма нарезки сходна с нарезкой на брусочки, но пластины толщиной 1,5- 2 мм нарезают поперек на бруски толщиной 1,5-2 мм и длиной 4-5см.

Кубики. Сначала нарезают брусочки, а затем разрезают их поперек на кубики. Для крупных кубиков сечение 2х2 см, средних 1,5х1,5см.

Ломтики. Средние клубни с устойчивой площадкой разрезают пополам, кладут на срез и нарезают поперек на пластинки толщиной 1-2 мм.

Кружочки. Нарезают из мелкого и среднего картофеля поперек клубня сделав устойчивую площадку. Толщина кружочка 1-2 мм.

Задание:

- Обработать овощи механическим способом.
- Нарезать овощи кубиками, дольками, брусочками.
- Нарезать овощи спиралью, бочонками, звездочкой.

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование

Производственный стол, моечная ванна, разделочная доска «ОС», емкость для хранения п/ф, нож средний поварской, лоток, полотенце, линейка

Последовательность выполнения работы

1. организовать рабочее место;
2. выбирают клубнеплоды, корнеплоды пригодные к нарезке в соответствии с показателями качества, указанными в ГОСТе;
3. осуществляют органолептическую оценку качества овощей;
4. подготовить овощи (морковь, свекла, редис, картофель, капуста, лук репчатый);
5. обработать овощи механическим способом, соблюдая санитарные правила;
6. нарезать овощи, используя простой способ нарезки овощей;
7. нарезать овощи, используя фигурную нарезку;
8. оформить отчет и сдать работу;
9. убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Задание:

1. Установить время работы _____
2. Описать формы нарезки и кулинарное использование результаты оформить в виде таблицы.

Формы нарезки и кулинарное использование

Форма резки (рисунок)	Наименование овощей	Размеры	Кулинарное использование
			
			
			
			
			
			

Практическое занятие

Решение производственных задач.

Расчет отходов овощей, при механической кулинарной обработке.

Цель работы: научиться находить нормы отходов при обработке овощей.

Теория: При обработке овощей получают отходы, количество которых зависит от качества поступивших овощей, способа обработки и времени года.

Отходы быстро портятся, поэтому их нужно сразу перерабатывать.

Из отходов картофеля получают крахмал (крахмалоотстойник).

Из очисток свеклы приготавливают свекольный настой, для подкрашивания борщей, ботву для приготовления свекольника.

Стебли петрушки, сельдерея, укропа для варки бульона и соусов.

Кочерыжки белокочанной капусты для приготовления салата, борщей, щей.

Нормы отходов приведены в таблице

Вид овощей	Количество отходов ,%	Вид овощей	Количество отходов ,%
Брюссельская капуста на стебле	75	Морковь с ботвой молодая	50
Кабачки без кожицы	20	Морковь с 1 сентября по 31 декабря	20
Капуста белокочанная	20	Морковь с 1 января	25
Капуста краснокочанная	22	Огурцы свежие неочищенные	5
Капуста цветная	48	Огурцы соленые очищенные	20
Капуста кольраби	35	Перец, подготовленный для фарширования	25
Капуста савойская	22	Ревень	25
Капуста квашенная	30	Редис красный с ботвой	37
Картофель молодой до 1 сентября	20	Салат – латук, кресс	28
Картофель 1 сентября по 31 октября	25	Свекла с 1 сентября по 31 декабря	20
Картофель 1 ноября по 31 декабря	30	Свекла с 1 января	25
Картофель 1 января по 28 (29) февраля	35	Стручковая фасоль	10
Картофель 1 марта	40	Тыква	30
Лук репчатый	16	Шпинат	26
Лук зеленый	20	Щавель	24

Задание: с помощью таблицы определите количество отходов овощей.

1.Рассчитайте, сколько очищенного картофеля можно получить из 30 кг в мае?

2.Рассчитайте, сколько очищенной моркови можно получить из 150 кг в сентябре?

3.Рассчитайте, сколько очищенной капусты цветной можно получить из 150 кг ?

4.Рассчитайте, сколько очищенной свеклы можно получить из 30 кг в марте?

5.Рассчитайте, сколько очищенного лука репчатого можно получить из 10 кг?

6. Определить разницу в количестве отходов при обработке 450 кг картофеля в августе и марте.

7. Какое количество отходов получится при обработке 15 кг свеклы в сентябре и марте?

8. Определить количество отходов при обработке 40 кг кабачков для фарширования.

9. Какое количество отходов получится при обработке 300 кг картофеля в сезон после 1 1 марта?

Практическое занятие

Приготовление блюд из вареных овощей.

Цель работы: приобрести практические навыки приготовления и отпуск блюд и гарниров из вареных овощей и грибов

Теория

Блюда и гарниры из вареных овощей.

Для приготовления горячих блюд и гарниров овощи варят в воде или на пару.

Картофель и морковь варят очищенным, свеклу в кожице, кукурузу – початками, не снимая листьев, стручки фасоли – нарезанными, лопатки гороха – целыми, сушеные овощи предварительно замачивают.

Приготовление и отпуск блюд и гарниров из вареных овощей и грибов.

Инструкционная карта.

1. Оборудование: плита электрическая, производственные столы, производственные ванны, машина для приготовления картофельного пюре, весы.

Инвентарь и посуда: кастрюли емкостью 3, 2, 1 и 0,5 л, веселка, дуршлаг, сотейник, доска разделочная, тарелки мелкие, лопатка металлическая, гарнирная ложка, столовая ложка, мерная ложка, баранчик.

Инструменты: ножи.

2. Организация рабочего места.

Организовать рабочее место с учетом технологического процесса. На рабочем месте для приготовления блюд из овощей должна быть электрическая плита, машина для приготовления картофельного пюре. Рядом с производственными столами устанавливают производственные ванны. Овощи подготавливают для тепловой обработки (моют, очищают), затем нарезают на производственных столах, используя доски с маркировкой «ОС». С левой стороны на столе располагают лоток с овощами, с правой – лоток для нарезания овощей. Перед собой – доска, на расстоянии вытянутой руки – весы. Ножи хранят в специальном приспособлении у края стола с правой стороны или вешают на стене.

Специи и приправы располагают в глубине стола на расстоянии вытянутой руки. Рабочее место должно быть расположено вблизи источника естественного освещения, источник света должен быть слева на расстоянии не более 6 – 7 метров. Технологическое оборудование располагается в непосредственной близости от рабочего места.

3. Требования техники безопасности и правила санитарии:

Пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользким; электрическое оборудование должно иметь заземление, обязательно наличие резинового коврика; использовать безопасные приемы работы с инструментами; крышки у наплитных котлов во время варки необходимо открывать от себя; поверхность плиты должна быть ровной и гладкой, без трещин; иметь полотенце для прихватывания горячей посуды. Посуда должна соответствовать следующим требованиям: быть изготовлена из неокисляющихся материалов, иметь ровное дно, гладкие стенки и прочно прикрепленные ручки. На кухне должна быть аптечка с набором медикаментов; использовать безопасные приемы работы с инструментами.

Расход соли, специй, а также салата, петрушки, зеленого лука, укропа для оформления блюд в рецептурах не указан. Норма расхода на одно блюдо установлена следующая: соли — 2—3 г, перца молотого — 0,02 г, перца горошком — 0,05 г, лаврового листа — 0,01 г, салата или зеленого лука — 5—10 г, перца сладкого — 5—10 г, зелени укропа или петрушки — 2—3 г нетто. Эти продукты включаются при калькулировании по мере надобности.

Задания бригадам:

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

1. картофель в молоке;
2. зразы картофельные;

Бригада №1

Производственное задание:

1. Приготовить и оформить к подаче блюдо «Картофель в молоке»
2. Выполнить расчёт расхода сырья на 2 порции.
3. Составить отчет (заполнить форму)

Этап №1

Организация рабочего места

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование блюда, изделия Картофель в молоке

рецептура № 325

Наименование продуктов (сырье)	Норма закладки			
	На 1 порцию		2 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	240	180		
Молоко	75	71		
Масло сливочное	7	5		
Выход		250		

Этап №2

Приготовление блюда

Определение качества сырья:

Произвести органолептическую оценку качества овощей и других продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции.

Подготовка сырья:

Произвести взвешивание сырья, сортировку, мойку, очистку.

Технология приготовления:

1. Сырой очищенный картофель нарезают крупными кубиками, погружают небольшими порциями в кипящую воду, доводят до кипения и варят 10 минут.
2. Затем воду сливают, и картофель заливают горячим молоком, солят и варят до готовности.
3. После этого кладут половину нормы масла и доводят до кипения.

Оформление и подача:

Отпускают со сливочным маслом и посыпают зеленью.

Этап №3

Органолептическая оценка качества готового блюда

Вкус: картофеля и молока.

Цвет: картофеля, от белого до желтоватого.

Консистенция: мягкая, формы нарезки сохранены.

Дополнительные контрольные вопросы.

1. Когда добавляется молоко при приготовлении картофеля в молоке?
2. Что нужно сделать, чтобы овощи не сильно изменяли цвет при тепловой обработке?
3. Установить время варки картофеля в молоке до готовности.

Составить отчет (заполнить форму)

Наименование блюда _____

1. Определение качества сырья: _____
2. Подготовка сырья: _____
3. Последовательность технологии приготовления блюда: _____
4. Оформление и подача: _____
5. Внешний вид: _____
6. Вкус и запах: _____
7. Цвет: _____
8. Консистенция: _____

Бригада № 2

Производственное задание:

1. Приготовить и оформить к подаче блюдо «Зразы картофельные»
2. Выполнить расчёт расхода сырья на 5 порций.
3. Составить отчет (заполнить форму)

Этап №1

Организация рабочего места

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование блюда, изделия Зразы картофельные
рецептура № 359

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На 1 порцию		5 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	241	181		
Яйца	¹ / ₁₀ шт.	4		
Лук репчатый	48	40		
Маргарин столовый	5	5		
Яйца для фарша	¹ / ₂ шт	20		
Сухари или мука	12	12		
Масло растительное	10	10		
Масло сливочное	10	10		
Выход с жиром		210		

Этап №2

Приготовление блюда

Определение качества сырья:

Произвести органолептическую оценку качества овощей и других продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции.

Подготовка сырья:

Произвести взвешивание сырья, сортировку, мойку, очистку.

Технология приготовления:

1. Из картофельной массы, приготовленной как для котлет (из протертого отварного картофеля и яиц), формуют лепешки – по 2 штуки на порцию.
2. На середину лепешки кладут подготовленный фарш – репчатый лук с грибами и морковью; лук с грибами или яйцами, - соединяют ее края так, чтобы фарш был внутри.
3. Затем изделия панируют в сухарях или муке, придают форму кирпичика с овальными краями и жарят с обеих сторон.

Оформление и подача:

При отпуске поливают маслом, сметаной, соусами томатным, сметанным, грибным.

Этап №3

Органолептическая оценка качества готового блюда

Вкус: картофеля и фарша.

Цвет: на разрезе белый или кремовый, верх золотистый.

Консистенция: пышная, не тягучая, без комков. Выдержана форма, поверхность без трещин.

Дополнительные контрольные вопросы.

1. В чем особенность приготовления шницеля капустного?
2. Как нарезают овощи для приготовления котлет?
3. Установить время жарки зраз картофеля.

Составить отчет (заполнить форму)

Наименование блюда _____

1. Определение качества сырья: _____
2. Подготовка сырья: _____
3. Последовательность технологии приготовления блюда: _____
4. Оформление и подача: _____
5. Внешний вид: _____
6. Вкус и запах: _____
7. Цвет: _____
8. Консистенция: _____

Практическая работа

Приготовление блюд из жареных овощей.

Цель работы: приобрести практические навыки приготовления и отпусков блюд и гарниров из жареных овощей.

Теория

Блюда и гарниры из жареных овощей.

Для жаренья используют овощи сырые и в некоторых случаях предварительно отваренные.

В сыром виде жарят овощи, содержащие неустойчивый протопектин и достаточное количество влаги (картофель, кабачки, тыква и др).

Овощи, содержащие более устойчивый протопектин, предварительно варят или припускают, измельчают, а затем жарят (свекла, морковь, капуста).

Жарят овощи основным способом с любыми жирами.

Перед жареньем нарезают, если необходимо панируют в муке.

Для жаренья во фритюре используют смесь животных и растительных жиров: 50% к 50% или 70% и 30%.

Жарят овощи во фритюрнице или глубокой, толстостенной посуде со вставными металлическими сетками при $t = 170 \dots 280 \text{ }^{\circ}\text{C}$, при этом жира берут в 4 раза больше, чем овощей.

Приготовление и отпуск блюд и гарниров

из жареных овощей.

Инструкционная карта.

1.Оборудование: плита электрическая, жарочный шкаф, сковорода электрическая, производственные столы, производственные ванны, машина для приготовления картофельного пюре, весы.

Инвентарь и посуда: кастрюли емкостью 3,2, 1 и 0,5 л, сковорода чугунная, веселка, дуршлаг, сотейник, доска разделочная, тарелки мелкие, лопатка металлическая, гарнирная ложка, столовая ложка, мерная ложка, баранчик, сковорода порционная.

Инструменты: ножи.

2.Организация рабочего места.

Организовать рабочее место с учетом технологического процесса. На рабочем месте для приготовления блюд из овощей должна быть электрическая плита, электрический жарочный шкаф, машина для приготовления картофельного пюре. Рядом с производственными столами устанавливают производственные ванны. Овощи подготавливают для тепловой обработки (моют, очищают), затем нарезают на производственных столах, используя доски с маркировкой «ОС». С левой стороны на столе располагают лоток с овощами, с правой - лоток для нарезания овощей. Перед собой - доска, на расстоянии вытянутой руки - весы. Ножи хранят в специальном приспособлении у края стола с правой стороны или вешают на стене.

Специи и приправы располагают в глубине стола на расстоянии вытянутой руки. Рабочее место должно быть расположено вблизи источника естественного освещения, источник света должен быть слева на расстоянии не более 6 – 7 метров. Технологическое оборудование располагается в непосредственной близости от рабочего места.

3.Требования техники безопасности и правила санитарии:

Пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользким; электрическое оборудование должно иметь заземление, обязательно наличие резинового коврика; использовать безопасные приемы работы с инструментами; крышки у наплитных котлов во время варки необходимо открывать от себя; поверхность плиты должна быть ровной и гладкой, без трещин; иметь полотенце для прихватывания горячей посуды. Посуда должна соответствовать следующим требованиям: быть изготовлена из неокисляющихся материалов, иметь ровное дно, гладкие стенки и прочно прикрепленные ручки. На кухне должна быть аптечка с набором медикаментов;

использовать безопасные приемы работы с инструментами.

Расход соли, специй, а также салата, петрушки, зеленого лука, укропа для оформления блюд в рецептурах не указан. Норма расхода на одно блюдо установлена следующая: соли — 2—3 г, перца молотого — 0,02 г, перца горошком — 0,05 г, лаврового листа — 0,01 г, салата или зеленого лука — 5—10 г, перца сладкого — 5—10 г, зелени укропа или петрушки — 2—3 г нетто. Эти продукты включаются при калькулировании по мере надобности.

Задания бригадам:

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

1. котлеты морковные;
2. шницель из капусты.

Бригада №1

Производственное задание:

1. Приготовить и оформить к подаче блюдо «Котлеты морковные»
2. Выполнить расчёт расхода сырья на 10 порций.
3. Составить отчет (заполнить форму)

Этап №1

Организация рабочего места

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование блюда, изделия Котлеты морковные
рецептура № 361

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На 1 порцию		10 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	156	125		
Маргарин столовый	5	5		
Молоко	15	15		
Бульон	15	15		
Крупа манная	15	15		
Яйца	¹ / ₁₀ шт.	4		
Творог	31	30		
Сухари или мука пшеничная	12	12		
Масло растительное	10	10		
Маргарин	10	10		
Выход с маргарином		160		

Этап №2

Приготовление блюда

Определение качества сырья:

Произвести органолептическую оценку качества овощей и других продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции.

Подготовка сырья:

1. Произвести взвешивание сырья, сортировку, мойку, очистку.

Технология приготовления:

1. Морковь нарезают тонкой соломкой и припускают с жиром в молоке или в молоке с бульоном.
2. Перед окончанием припускания всыпают тонкой струйкой манную крупу, хорошо перемешивают и варят до готовности.
3. Полученную массу охлаждают до 40 – 50⁰С, добавляют соль, яйца, протертый творог, перемешивают и формируют котлеты – по 2 штуки на порцию, панируют в сухарях или муке жарят с обеих сторон.

Оформление и подача:

При отпуске поливают жиром или подливают сметану либо соус молочный или сметанный.

Этап №3

Органолептическая оценка качества готового блюда

Вкус: слегка сладковатый.

Цвет: на разрезе светло – оранжевый.

Консистенция: рыхлая, однородная, без крупных кусочков моркови и комочков манной крупы.

Дополнительные контрольные вопросы.

1. Как сохранить витамин С, при тепловой обработке овощей?
2. Какую форму имеют котлеты, зразы?
3. Установить время приготовления котлет морковных.

Составить отчет (заполнить форму)

Наименование блюда _____

9. Определение качества сырья: _____
10. Подготовка сырья: _____
11. Последовательность технологии приготовления блюда: _____
12. Оформление и подача: _____
13. Внешний вид: _____
14. Вкус и запах: _____
15. Цвет: _____
16. Консистенция: _____

Бригада №2

Производственное задание:

1. Приготовить и оформить к подаче блюдо «Шницель из капусты»
2. Выполнить расчёт расхода сырья на 4 порции.
3. Составить отчет (заполнить форму)

Этап №1

Организация рабочего места

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование блюда, изделия Шницель из капусты
рецептура № 361

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На 1 порцию		4 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	15	15		
Мука пшеничная	5	5		
Яйца	1/5 шт.	8		
Сухари	15	15		
Масло растительное	10	10		
Маргарин столовый	10	10		
Выход		160		

Этап №2

Приготовление блюда

Определение качества сырья:

Произвести органолептическую оценку качества овощей и других продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции.

Подготовка сырья:

1. Произвести взвешивание сырья, сортировку, мойку, очистку.

Технология приготовления:

1. Кочан капусты после чистки варят целиком 10 – 12 минут в кипящей подсоленной воде.

2. Вынимают, разбирают на листья, утолщенные части срезают или отбивают.

3. Затем складывают по 2 листа, придают им овальную форму, панируют в муке, смачивают в яйце, панируют в сухарях и обжаривают с двух сторон до образования поджаристой корочки.

Оформление и подача:

Отпускают с растопленным маргарином.

Этап №3

Органолептическая оценка качества готового блюда

Вкус: капусты, яиц.

Цвет изделия светло - кремовый.

Консистенция: мягкая, правильной формы, корочка без трещин и румяная.

Дополнительные контрольные вопросы.

1. Какие виды тепловой обработки применяются для приготовления «Котлет морковных»?
2. Назовите порядок приготовления картофельной массы.
3. Установить время варки капусты для шницеля?

Составить отчет (заполнить форму)

Наименование блюда _____

17. Определение качества сырья: _____
18. Подготовка сырья: _____
19. Последовательность технологии приготовления блюда: _____
20. Оформление и подача: _____
21. Внешний вид: _____
22. Вкус и запах: _____
23. Цвет: _____
24. Консистенция: _____

Практическая работа

Приготовление блюд из тушеных овощей.

Определение качества готовых блюд и гарниров.

Проведение бракеража.

Цель работы: приобрести практические навыки приготовления и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.

Теория

Блюда из тушеных овощей.

Для приготовления тушеных блюд овощи нарезают дольками, кубиками, соломкой, обжаривают или пассеруют до полуготовности, затем тушат с небольшим количеством бульона или соуса, с добавлением томатного пюре, пассированных овощей, лаврового листа, перца.

Свежую или квашеную капусту допускается использовать без предварительной тепловой обработки.

Тушить можно каждый вид овощей отдельно или вместе смесь овощей.

Тушат овощи в посуде с закрытой крышкой при слабом кипении.

Приготовление и отпуск блюд из тушеных овощей.

Инструкционная карта.

- 1. Оборудование:** плита электрическая, жарочный шкаф, сковорода электрическая, производственные столы, производственные ванны, машина для приготовления картофельного пюре, весы.

Инвентарь и посуда: кастрюли емкостью 3,2, 1 и 0,5 л, сковорода чугунная, веселка, дуршлаг, сотейник, доска разделочная, тарелки мелкие, лопатка металлическая, гарнирная ложка, столовая ложка, мерная ложка, баранчик, сковорода порционная.

Инструменты: ножи.

- 2. Организация рабочего места.**

Организовать рабочее место с учетом технологического процесса. На рабочем месте для приготовления блюд из овощей должна быть электрическая плита, электрический жарочный шкаф, машина для приготовления картофельного пюре. Рядом с производственными столами устанавливают производственные ванны. Овощи подготавливают для тепловой обработки (моют, очищают), затем нарезают на производственных столах, используя доски с маркировкой «ОС». С левой стороны на столе располагают лоток с овощами, с правой – лоток для нарезания овощей. Перед собой – доска, на расстоянии вытянутой руки – весы. Ножи хранят в специальном приспособлении у края стола с правой стороны или вешают на стене.

Специи и приправы располагают в глубине стола на расстоянии вытянутой руки. Рабочее место должно быть расположено вблизи источника естественного освещения, источник света должен быть слева на расстоянии не более 6 – 7 метров. Технологическое оборудование располагается в непосредственной близости от рабочего места.

- 3. Требования техники безопасности и правила санитарии:**

Пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользким; электрическое оборудование должно иметь заземление, обязательно наличие резинового коврика; использовать безопасные приемы работы с инструментами; крышки у наплитных котлов во время варки необходимо открывать от себя; поверхность плиты должна быть ровной и гладкой, без трещин; иметь полотенце для прихватывания горячей посуды. Посуда должна соответствовать следующим требованиям: быть изготовлена из неокисляющихся материалов, иметь ровное дно, гладкие стенки и прочно прикрепленные ручки. На кухне должна быть аптечка с набором медикаментов; использовать безопасные приемы работы с инструментами.

Расход соли, специй, а также салата, петрушки, зеленого лука, укропа для оформления блюд в рецептурах не указан. Норма расхода на одно блюдо установлена следующая: соли — 2—3 г, перца молотого — 0,02 г, перца горошком — 0,05 г, лаврового листа — 0,01 г, салата или зеленого лука — 5—10 г, перца сладкого — 5—10 г, зелени укропа или петрушки — 2—3 г нетто. Эти продукты включаются при калькулировании по мере надобности.

Задания бригадам:

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

1. капуста тушеная;
2. рагу из овощей;

Бригада №1

Производственное задание:

1. Приготовить и оформить к подаче блюдо «Капуста тушеная»
2. Выполнить расчёт расхода сырья на 6 порции.
3. Составить отчет (заполнить форму)

Этап №1

Организация рабочего места

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование блюда, изделия Капуста тушеная
рецептура № 342

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На 1 порцию		6 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста свежая	325	260		
Уксус 3%	8	8		
Масло растительное	11	11		
Томатное пюре	20	20		
Морковь	13	10		
Петрушка (корень)	7	5		
Лук репчатый	18	15		
Лавровый лист	0,02	0,02		
Перец горошком	0,05	0,05		
Мука пшеничная	3	3		
Сахар	8	8		
Выход		210		

Этап №2

Приготовление блюда

Определение качества сырья:

Произвести органолептическую оценку качества овощей и других продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции.

Подготовка сырья:

1. Произвести взвешивание сырья, сортировку, мойку, очистку.

Технология приготовления:

1. Нарезанную соломкой свежую капусту заливают бульоном или водой, добавляют уксус, жир, пассированное томатное пюре и тушат до полуготовности.
2. Затем добавляют пассерованные и нарезанные соломкой морковь, коренья, лук, лавровый лист, перец и тушат до готовности.
3. За 5 минут до готовности тушеную капусту заправляют мучной пассировкой, сахаром, солью.

Оформление и подача:

При отпуске посыпают зеленью.

Этап №3

Органолептическая оценка качества готового блюда

Вкус: овощей, из которых приготовлено блюдо, кисло - сладкий.

Цвет: темно - коричневый.

Консистенция: мягкая, сочная, у капусты допускается упругая. Тушеные овощи должны быть одинаковой формы и размера. Форма нарезки сохранена.

Дополнительные контрольные вопросы.

- 1.Какой должна быть форма нарезки картофеля для жарки?
- 2.Каковы правила отпуска блюд из тушеных и жареных овощей?
- 3.Установить время приготовления капусты тушеной.

Составить отчет (заполнить форму)

Наименование блюда _____

1. Определение качества сырья: _____
2. Подготовка сырья: _____
3. Последовательность технологии приготовления блюда: _____
4. Оформление и подача: _____
5. Внешний вид: _____
6. Вкус и запах: _____
7. Цвет: _____
8. Консистенция: _____

Бригада № 2

Производственное задание:

1. Приготовить и оформить к подаче блюдо «Рагу из овощей»
2. Выполнить расчёт расхода сырья на 8 порций.
3. Составить отчет (заполнить форму)

Этап №1

Организация рабочего места

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование блюда, изделия Рагу из овощей

рецептура № 348

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На 1 порцию		8 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	67	50		
Морковь	40	27		
Петрушка (корень)	10	6		
Лук репчатый	30	15		
Репка или брюква	40	31		
Капуста свежая белокочанная	30	27		
Кулинарный жир	10	10		
Тыква или кабачки	43	30		
Чеснок	1	0,8		
Лавровый лист	0,02	0,02		
Перец черный горошком	0,05	0,05		
Маргарин столовый	5	5		
Соус майонез	-	75		

Этап №2

Приготовление блюда

Определение качества сырья:

Произвести органолептическую оценку качества овощей и других продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции.

Подготовка сырья:

Произвести взвешивание сырья, сортировку, мойку, очистку.

Технология приготовления:

1. Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают.
2. Затем картофель и овощи (лук, морковь, корень петрушки, репу) соединяют с соусом красным, или томатным, или сметанным и тушат 10 – 15 минут.
3. После добавляют нарезанную сырую тыкву или кабачки, очищенные от кожицы и семян, припущенную свежую белокочанную капусту и продолжают тушить до готовности 15 – 20 минут.
4. За 5 – 10 минут до готовности добавляют растертый чеснок и специи.

Оформление и подача:

При отпуске рагу поливают жиром и посыпают зеленью.

Этап №3

Органолептическая оценка качества готового блюда

Вкус: овощей, из которых приготовлено блюдо.

Цвет: темно - коричневый.

Консистенция: мягкая, сочная. Форма нарезки овощей сохранена, допускается частичное разваривание картофеля.

Дополнительные контрольные вопросы.

1. В чем особенность приготовления картофельной массы, чем она отличается от картофельного пюре?
2. Из каких овощей можно приготовить рагу овощное?
3. Установить количество отходов картофеля при приготовлении «Рагу из овощей»?

Составить отчет (заполнить форму)

Наименование блюда _____

1. Определение качества сырья: _____
 2. Подготовка сырья: _____
 3. Последовательность технологии приготовления блюда: _____
 4. Оформление и подача: _____
 5. Внешний вид: _____
 6. Вкус и запах: _____
 7. Цвет: _____
- Консистенция: _____

Практическая работа

Приготовление и отпуск гарниров из тушеных и запеченных овощей.

Проведение бракеража.

Цель работы: приобрести практические навыки приготовления и отпуску гарниров из тушеных и запеченных овощей.

Научиться определять качество готовых гарниров. Проводить бракераж.

Образовательные

- сформировать у обучающихся знания технологического процесса приготовления и отпуску гарниров из тушеных и запеченных овощей.
- способствовать обеспечению правильной последовательности ведения технологического процесса при приготовлении блюд.

Развивающие:

- развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы
- развивать самостоятельность, наблюдательность, трудолюбие

Воспитательные:

- прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;
- прививать интерес к выбранной специальности.
- формирование потребности самостоятельно осуществлять поисковую деятельность путем решения проблемных заданий.

Теория

Гарниры из тушеных овощей.

Для приготовления тушеных блюд овощи нарезают дольками, кубиками, соломкой, обжаривают или припускают, или пассеруют до полуготовности, затем тушат с небольшим количеством бульона или соуса, с добавлением томатного пюре, пассированных овощей, лаврового листа, перца.

Свежую или квашеную капусту допускается использовать без предварительной тепловой обработки.

Тушить можно каждый вид овощей отдельно или вместе смесь овощей.

Тушат овощи в посуде с закрытой крышкой при слабом кипении.

Приготовление и отпуск гарниров из тушеных и запеченных овощей.

Инструкционная карта.

1.Оборудование: плита электрическая, жарочный шкаф, сковорода электрическая, производственные столы, производственные ванны, машина для приготовления картофельного пюре, весы.

Инвентарь и посуда: кастрюли емкостью 3,2, 1 и 0,5 л, сковорода чугунная, веселка, дуршлаг, сотейник, доска разделочная, тарелки мелкие, лопатка металлическая, гарнирная ложка, столовая ложка, мерная ложка, баранчик, сковорода порционная.

Инструменты: ножи.

2.Организация рабочего места.

Организовать рабочее место с учетом технологического процесса. На рабочем месте для приготовления блюд из овощей должна быть электрическая плита, электрический жарочный шкаф, машина для приготовления картофельного пюре. Рядом с производственными столами устанавливают производственные ванны. Овощи

подготавливают для тепловой обработки (моют, очищают), затем нарезают на производственных столах, используя доски с маркировкой «ОС». С левой стороны на столе располагают лоток с овощами, с правой – лоток для нарезания овощей. Перед собой – доска, на расстоянии вытянутой руки – весы. Ножи хранят в специальном приспособлении у края стола с правой стороны или вешают на стене.

Специи и приправы располагают в глубине стола на расстоянии вытянутой руки. Рабочее место должно быть расположено вблизи источника естественного освещения, источник света должен быть слева на расстоянии не более 6 – 7 метров. Технологическое оборудование располагается в непосредственной близости от рабочего места.

3. Требования техники безопасности и правила санитарии:

Пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользким; электрическое оборудование должно иметь заземление, обязательно наличие резинового коврика; использовать безопасные приемы работы с инструментами; крышки у наплитных котлов во время варки необходимо открывать от себя; поверхность плиты должна быть ровной и гладкой, без трещин; иметь полотенце для прихватывания горячей посуды. Посуда должна соответствовать следующим требованиям: быть изготовлена из неокисляющихся материалов, иметь ровное дно, гладкие стенки и прочно прикрепленные ручки. На кухне должна быть аптечка с набором медикаментов; использовать безопасные приемы работы с инструментами.

Расход соли, специй, а также салата, петрушки, зеленого лука, укропа для оформления блюд в рецептурах не указан. Норма расхода на одно блюдо установлена следующая: соли — 2—3 г, перца молотого — 0,02 г, перца горошком — 0,05 г, лаврового листа — 0,01 г, салата или зеленого лука — 5—10 г, перца сладкого — 5—10 г, зелени укропа или петрушки — 2—3 г нетто. Эти продукты включаются при калькулировании по мере надобности.

Задания бригадам:

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

1. картофель и овощи, тушеные в соусе;
2. рулет картофельный с овощами

Бригада №1

Производственное задание:

1. Приготовить и оформить к подаче блюдо из картофеля и овощей тушеных в соусе
2. Выполнить расчёт расхода сырья на 4 порции.
3. Составить отчет (заполнить форму)

Этап №1

Организация рабочего места

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование блюда, изделия

Картофель и овощи, тушеные в соусе

рецептура № 347

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На 1 порцию		4 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	307	230		
Морковь	13	10		
Лук репчатый	12	10		
Кулинарный жир	15	15		
Лавровый лист	0,02	0,02		
Перец (горошек)	0,05	0,05		

Соус № 824	-	50		
Выход:		250		

Этап №2 Приготовление блюда

Определение качества сырья:

Произвести органолептическую оценку качества овощей и других продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции.

Подготовка сырья:

Произвести взвешивание сырья, сортировку, мойку, очистку.

Технология приготовления:

1. Обработанные свежие овощи нарезают дольками слегка обжаривают по отдельности, лук пассеруют
2. Соединяют и заливают соусом красным, сметанным, томатным.
3. Добавляют перец горошком, лавровый лист, соль.
4. Тушат до готовности.

Оформление и подача:

При отпуске посыпают зеленью.

Этап №3 Органолептическая оценка качества готового блюда

Вкус: овощей, из которых приготовлено блюдо

Цвет: светло - коричневый.

Консистенция: мягкая, сочная. Форма нарезки овощей сохранена, допускается частичное разваривание картофеля.

Дополнительные контрольные вопросы.

1. Какие виды тепловой обработки применяются для приготовления картофеля и овощей, тушеных в соусе?
2. Назовите порядок приготовления картофельной массы.
3. Установить время тушения картофеля и овощей, тушеных в соусе.

Составить отчет (заполнить форму)

Наименование блюда _____

1. Определение качества сырья: _____
2. Подготовка сырья: _____
3. Последовательность технологии приготовления блюда: _____
4. Оформление и подача: _____
5. Внешний вид: _____
6. Вкус и запах: _____
7. Цвет: _____
8. Консистенция: _____

Бригада №2

Производственное задание:

1. Приготовить и оформить к подаче блюдо «Рулет картофельный с овощами»
2. Выполнить расчёт расхода сырья на 4 порции.
3. Составить отчет (заполнить форму)

Этап №1

Организация рабочего места

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

**Наименование блюда, изделия Рулет картофельный с овощами
рецептура № 380**

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На 1 порцию		4 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	240	180		
Масса протертого картофеля	-	175		
Для фарша:				
Капуста свежая белокочанная или квашенная	50/40	30		
	57/40	30		
Маргарин столовый	10	10		
Яйца	¼ шт	10		
Масса фарша:	-	40		
Сметана	5	5		
Сухари	5	5		
Масса полуфабриката	-	225		
Масса запеченного рулета	-	200		
Соус № 848	-	50		
Или сметана	15	15		
Выход с соусом со сметаной		250		
		215		

Этап №2

Приготовление блюда

Определение качества сырья:

Произвести органолептическую оценку качества овощей и других продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции.

Подготовка сырья:

1. Произвести взвешивание сырья, сортировку, мойку, очистку.

Технология приготовления:

1. сваренный картофель обсушивают и в горячем состоянии протирают, перемешивают и выкладывают на чистую смоченную водой салфетку.

2. На середину массы кладут фарш и придают форму рулета, которую перекладывают с салфетки швом в низ на смазанный жиром противень; смазывают сметаной, посыпают сухарями, затем смазывают сметаной, посыпают сухарями, ножом делают 2-3 прокола вдоль рулета, сбрызгивают жиром, запекают.

3. Для приготовления фарша: нарезанную соломкой или нарубленную капусту обжаривают; лук репчатый, морковь, нарезанную соломкой или ломтиками, пассеруют. Капусту, морковь, пассерованный лук, варенные рубленые яйца, смешивают, добавляют перец. Можно добавить зелень.

4. Готовый рулет режут на порции, при отпуске поливают сметаной или соусом томатным, сметанным.

Оформление и подача:

При отпуске поливают соусом.

Этап №3

Органолептическая оценка качества готового блюда

Вкус: овощей, из которых приготовлено блюдо.

Цвет: золотистый.

Консистенция: однородная. Пассерованные овощи должны быть одинаковой формы и размера. Форма нарезки сохранена.

Дополнительные контрольные вопросы.

- 1.Какой должна быть форма рулета картофельного с овощами?
- 2.Каковы правила отпуска блюд из запеченных овощей?
- 3.Установить время приготовления рулета картофельного с овощами.

Составить отчет (заполнить форму)

Наименование блюда _____

1. Определение качества сырья: _____
2. Подготовка сырья: _____
3. Последовательность технологии приготовления блюда: _____
4. Оформление и подача: _____
5. Внешний вид: _____
6. Вкус и запах: _____
7. Цвет: _____
8. Консистенция: _____

Практическое занятие

Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов.

Цель работы: приобрести практические навыки приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов.

Теория

Блюда из запеченных овощей.

Для запекания овощей их предварительно варят, припускают, тушат или жарят, иногда используют сырыми.

Овощи запекают на противнях или порционных сковородах в жарочном шкафу при $t=250...280$ оС. Запекают до образования поджаристой корочки.

Запеченные овощные блюда подразделяют:

Овощи, запеченные в соусе;

Запеканки;

Фаршированные овощи.

Перед запеканием поверхность запеканок, рулетов смазывают сметаной, а овощи, запекаемые в соусе, посыпают тертым сыром или молотыми сухарями и сбрызгивают маслом.

Инструкционная карта.

1.Оборудование: плита электрическая, жарочный шкаф, сковорода электрическая, производственные столы, производственные ванны, машина для приготовления картофельного пюре, весы.

Инвентарь и посуда: кастрюли емкостью 3,2, 1 и 0,5 л, сковорода чугунная, веселка, дуршлаг, сотейник, доска разделочная, тарелки мелкие, лопатка металлическая, гарнирная ложка, столовая ложка, мерная ложка, баранчик, сковорода порционная.

Инструменты: ножи.

2. Организация рабочего места.

Организовать рабочее место с учетом технологического процесса. На рабочем месте для приготовления блюд из овощей должна быть электрическая плита, электрический жарочный шкаф, машина для приготовления картофельного пюре. Рядом с производственными столами устанавливают производственные ванны. Овощи подготавливают для тепловой обработки (моют, очищают), затем нарезают на производственных столах, используя доски с маркировкой «ОС». С левой стороны на столе располагают лоток с овощами, с правой - лоток для нарезания овощей. Перед собой – доска, на расстоянии вытянутой руки – весы. Ножи хранят в специальном приспособлении у края стола с правой стороны или вешают на стене.

Специи и приправы располагают в глубине стола на расстоянии вытянутой руки. Рабочее место должно быть расположено вблизи источника естественного освещения, источник света должен быть слева на расстоянии не более 6 – 7 метров. Технологическое оборудование располагается в непосредственной близости от рабочего места.

3. Требования техники безопасности и правила санитарии:

Пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользким; электрическое оборудование должно иметь заземление, обязательно наличие резинового коврика; использовать безопасные приемы работы с инструментами; крышки у наплитных котлов во время варки необходимо открывать от себя; поверхность плиты должна быть ровной и гладкой, без трещин; иметь полотенце для прихватывания горячей посуды. Посуда должна соответствовать следующим требованиям: быть изготовлена из неокисляющихся материалов, иметь ровное дно, гладкие стенки и прочно прикрепленные ручки. На кухне должна быть аптечка с набором медикаментов; использовать безопасные приемы работы с инструментами.

Расход соли, специй, а также салата, петрушки, зеленого лука, укропа для оформления блюд в рецептурах не указан. Норма расхода на одно блюдо установлена следующая: соли — 2—3 г, перца молотого — 0,02 г, перца горошком — 0,05 г, лаврового листа — 0,01 г, салата или зеленого лука — 5—10 г, перца сладкого — 5—10 г, зелени укропа или петрушки — 2—3 г нетто. Эти продукты включаются при калькулировании по мере надобности.

Задания бригадам:

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

1. грибы запеченные;
2. голубцы овощные.

Бригада №1

Производственное задание:

1. Приготовить и оформить к подаче блюдо «Жульен» (грибы запеченные)
2. Выполнить расчёт расхода сырья на 4 порции.
3. Составить отчет (заполнить форму)

Этап №1

Организация рабочего места

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование блюда, изделия Жульен

Норма закладки На 1 порцию

Наименование продуктов	брутто	нетто
Шампиньоны	240	237

Лук	22	20
Маргарин	10	10
Сметана	50	50
Сыр	5	5
Выход:		200

Этап №2

Приготовление блюда

Определение качества сырья:

Произвести органолептическую оценку качества овощей и других продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции.

Подготовка сырья:

Произвести взвешивание сырья, сортировку, мойку, очистку.

Технология приготовления:

- 1.Обработанные свежие грибы нарезают дольками и припускают 10-12 минут, лук пассеруют, соединяют с грибами.
- 2.В массу вводят сметану, доводят до кипения и раскладывают в кокотницы или порционные сковороды, смазанные маргарином.
- 3.Сверху посыпают тертым сыром.
- 4.Запекают до образования легкой поджаристой корочки.

Оформление и подача:

При отпуске кокотницу ставят на тарелку, рядом помещают маленькую ложку или специальную закусочную вилку

Этап №3

Органолептическая оценка качества готового блюда

Вкус: сыра, грибов, лука со сливочным привкусом .

Цвет: светло -коричневый.

Консистенция: на поверхности корочка без трещин и румяная, форма нарезки грибов сохранена .

Дополнительные контрольные вопросы.

- 1.Какие виды тепловой обработки применяются для приготовления жульена?
- 2.Назовите порядок приготовления картофельной массы.
3. Установить время запекания жульена.

Составить отчет (заполнить форму)

Наименование блюда _____

Определение качества сырья:

Подготовка сырья:

Последовательность технологии приготовления блюда:

Оформление и подача:

Внешний вид:

Вкус и запах:

Цвет:

Консистенция:

Бригада №2

Этап №1

Организация рабочего места

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Наименование блюда, изделия Голубцы овощные **Норма закладки**

На 1 порцию

Наименование продуктов	брутто	нетто
Капуста белокочанная свежая	190	152
Для фарша		
Грибы шампиньоны свежие	50	20
Морковь	22	15
Лук репчатый	30	15
Крупа рисовая	11	30
Зелень петрушки	3	2
Маргарин столовый	15	15
Масса фарша		80
Масса п/ф		220
Выход		250

Этап №2

Приготовление блюда

Определение качества сырья:

Произвести органолептическую оценку качества овощей и других продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции.

Подготовка сырья:

1. Произвести взвешивание сырья, сортировку, мойку, очистку.

Технология приготовления:

1. Кочан капусты (без кочерыги) отваривают в подсоленной воде до полуготовности, разбирают на листья, отбивают утолщенные части.

2. На подготовленные листья кладут фарш, завертывают в виде конверта.

3. Голубцы обжаривают, заливают соусом сметанным или сметанным с томатом и запекают.

4. Для фарша: мелко нарезанные овощи (морковь, лук) пассеруют, добавляют зелень петрушки; грибы жарят и соединяют с вареным рассыпчатым рисом. Все перемешивают.

Оформление и подача:

При отпуске голубцы поливают соусом оставшимся после запекания и посыпают зеленью.

Этап №3

Органолептическая оценка качества готового блюда

Вкус: овощей, риса, грибов.

Цвет голубцов: поджаристый, светло – коричневая корочка, на разрезе видны овощи.

Консистенция: мягкая, сочная, у капусты упругая.

Дополнительные контрольные вопросы.

1. Что делают с утолщениями на листьях капусты?
2. Из каких овощей можно приготовить рагу овощное?
3. Установить время запекания «Голубцов овощных».

Составить отчет (заполнить форму)

Наименование блюда _____

Определение качества сырья:

Подготовка сырья:

Последовательность технологии приготовления блюда:

Оформление и подача:

Внешний вид:

Вкус и запах:

Цвет:

Консистенция:

Практическое занятие

Приготовление блюд из консервированных овощей.

Цель работы: приобрести практические навыки приготовления блюд из консервированных овощей.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи:

- *винегрет овощной*;

2. Дать оценку качества приготовленного салата.

Винегрет овощной:

Овощи: свеклу, картофель, морковь варим в мундире, охлаждаем, очищаем, снова охлаждаем.

Вареные овощи нарезаем ломтиками, соленые огурцы очищаем от кожицы, семян, нарезаем ломтиками. Свеклу отдельно заправляют маслом, овощи соединяют, добавляют салатную заправку (соль, сахар, масло растительное, уксус, горчицу) и перешивают. В винегрет можно добавить зеленый лук, репчатый лук, соленые огурцы – заменяют квашеной капустой.

Приготовленный винегрет уложить горкой в салатник, оформить. Температура подачи 9-14⁰С.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Винегрет овощной

Внешний вид: все овощи имеют свой цвет, не окрашены свеклой, сохраняют форму нарезки, уложены горкой в салатник; блюдо украшено зеленью.

Цвет: светло-красный или малиново-розовый, блестящий, благодаря салатной заправке.

Консистенция: вареных овощей.

Вкус и запах: кисло-сладкий, свойственный овощам и зелени

Практическое занятие

Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы.

Расчет количества нормы отходов.

Цель: Рассмотреть технологическую схему механической кулинарной обработки рыбного сырья. Научить определять количество рыбного сырья массой «Брутто», «Нетто», отходы. Выработать практические навыки по обработке и разделке рыбы, приготовлению полуфабрикатов из нее, работе с нормативно-технологической документацией. Научить экономному расходованию сырья, соблюдению санитарных норм, условий и сроков хранения рыбы и морепродуктов.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: холодильный шкаф, весы настольные циферблатные, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: доска разделочная с маркировкой «РС» (рыба сырая), рыбочистки ручные, нож-скребок для потрошения рыбы, нож средний поварской тройки.

Сырье: карась, карп, судак, толстолобик.

Задание 1. Обработать чешуйчатую рыбу

Последовательность технологических операций при обработке мелкой рыбы для полуфабриката (тушки)

1. *Подготовка рыбы к использованию.* После получения рыбы определяют ее доброкачественность. Основные показатели доброкачественности: внешний вид, запах, консистенция. Рыба должна иметь ярко-красные жабры, прозрачные глаза, чешую гладкую и блестящую, мякоть плотную и упругую. Доброкачественность мороженой рыбы определяют проколом горячей иглой: если рыба несвежая, то появится гнилостный запах.
2. *Организация рабочего места.* Рыбу обрабатывают в рыбном или мясорыбном цехе на рабочем столе с маркировкой «РС». Инструменты, инвентарь должны быть с соответствующей маркировкой. Рыбу размещают с левой стороны, инвентарь - справа, весы устанавливают на расстояние вытянутой руки, разделочную доску с маркировкой «РС» кладут перед собой.
3. *Оттаивание рыбы.* Чешуйчатую мелкую рыбу оттаивают в воде температурой 10-15 °С. На 1 кг рыбы берут 2 л воды. В воду добавляют 7-13 г соли на 1 л для сохранения минеральных веществ.
4. *Очистка от чешуи.* Рыбу очищают электрическим скребком РО-1 (рис. 1),

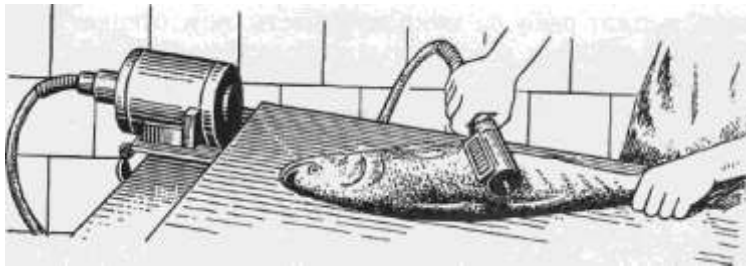


Рис. 1. Очистка рыбы от чешуи электрическим скребком РО-1

теркообразным ручным скребком или средним ножом поварской тройки (рис. 2). Очистку чешуи производят в направлении от хвоста к голове.

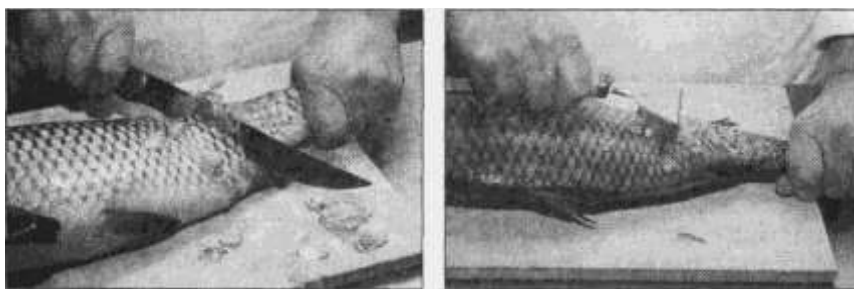


Рис. 2. Очистка рыбы от чешуи: а — средним ножом поварской тройки; б — теркообразным ручным скребком

Правила техники безопасности при работе с электрическим скребком РО-1 (см. рис. 1) следующие:

- 1) перед началом работы проверяют надежность крепления электродвигателя к столу и устанавливают скребок с нужным числом зубьев (для мелкой чешуи - мелкие зубья);
- 2) проверяют наличие предохранительного кожуха;
- 3) проверяют работу скребка на холостом ходу;

4) приступают к очистке рыбы (левой рукой прижимают рыбу к доске, правой проводят от хвоста к голове вращающимся скребком).

3. Удаление плавников. Начинают со спинного плавника. Рыбу кладут на бок, прорезают мякоть вдоль плавника с одной стороны, затем с другой. Ножом прижимают подрезанный плавник, держат рыбу за хвостовую часть, нож отводят в сторону, при этом плавник легко отсоединяется (рис. 3). Затем удаляют анальный плавник, после чего отрезают остальные плавники.

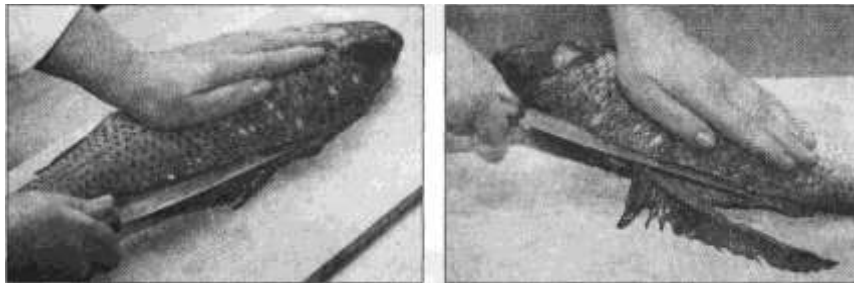


Рис. 3. Удаление у рыбы спинного плавника: а — подрезание плавника; б — удаление плавника

6. Удаление жабр и глаз. Делают надрез с двух сторон под жаберными крышками и удаляют жабры, затем глаза.

7. Удаление внутренностей, зачистка. Рыбу кладут на доску головой к себе, придерживают левой рукой, делают надрез между грудными плавниками, ведут нож к голове острием к себе, далее, не вынимая из брюшка, его поворачивают и ведут в противоположном направлении до анального отверстия. Зачищают внутреннюю полость от черной пленки.

8. Промывание и обсушивание. Рыбу промывают холодной водой, для удаления сгустков крови в воду добавляют соль. Обсушивают, уложив на противень. Ставят в холодильник.

Последовательность технологических операций при разделке средней рыбы на порционные куски для получения полуфабриката «кругляш»

1. Удаление головы. Средним поварским ножом надрезают мякоть у жаберных крышек с обеих сторон, перерубают позвоночную кость и отделяют голову с частью внутренностей (рис. 4).

2. Удаление внутренностей. Удаляют внутренности и зачищают полость от пленки. Брюшко остается целым.

3. Промывание, обсушивание. Рыбу промывают холодной водой, для удаления сгустков крови в воду добавляют соль. Обсушивают, уложив на противень. Ставят в холодильник.

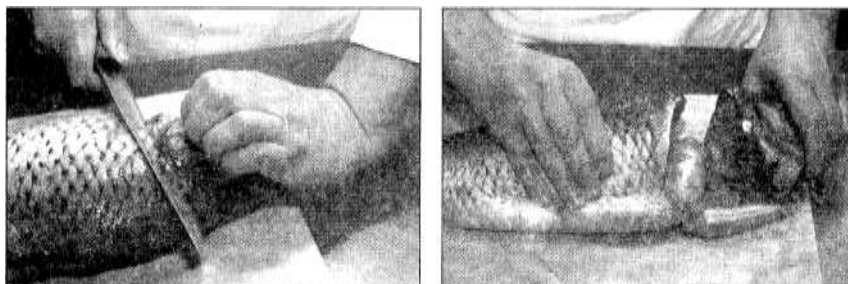


Рис. 4. Удаление у рыбы головы: а - надрезание мякоти; б - отделение головы

4. Нарезание на порционные куски «кругляши». Для варки порционные куски нарезают поперек тушки рыбы. Нож держат под прямым углом. Каждый кусок надрезают в 2-3 местах. Для жаренья основным способом рыбу нарезают под прямым углом к позвоночной кости. Для фарширования из порционных кусков вырезают позвоночную и реберные кости, оставляя на коже тонкий слой мякоти.

Последовательность технологических операций при разделке крупной рыбы на филе методом

1. Пластование. Филе с кожей, реберными и позвоночными костями: с головы или хвоста рыбы срезают половину филе. Нож ведут параллельно позвоночнику (рис. 5).

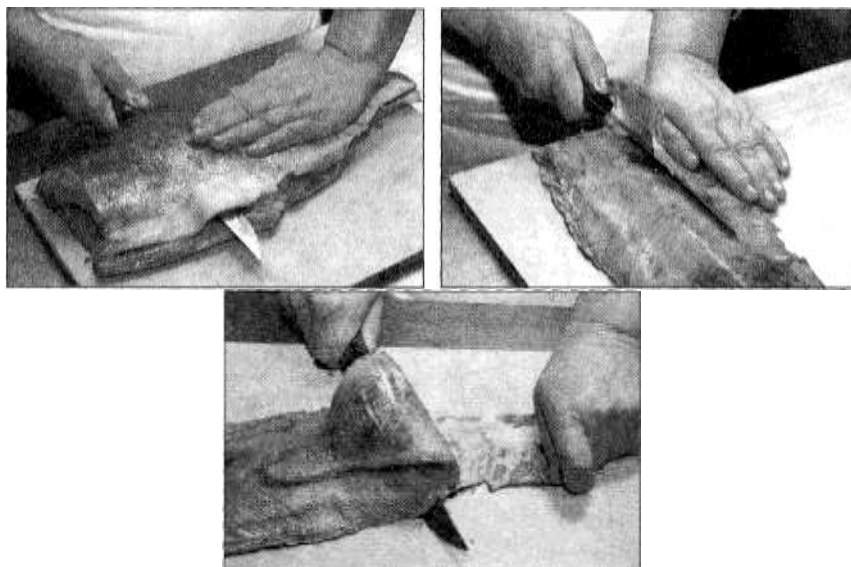


Рис. 5. Пластование крупной рыбы:

Филе с кожей, реберными и позвоночными костями; б — филе с кожей и реберными костями и филе с кожей; в — чистое филе

Филе с кожей и реберными костями и филе с кожей, рыбу укладывают на доску кожей вниз и, начиная со спинки, срезают все внутренние кости (рис. 5 б).

Чистое филе(чешуя не удаляется): рыбу укладывают на доску кожей вниз и надрезают мякоть со стороны хвоста. Нож ведут вплотную к коже (рис. 5 в).

2. Нарезание полуфабрикатов из пластованной рыбы. Для варки нарезают порционные куски из филе с кожей и костями или из филе с кожей без костей под прямым углом. Надрезают кожу рыбы в двух-трех местах.

Для припускания нарезают куски из филе с кожей без костей, чистого филе с хвостовой части под углом 30°.

Для жаренья основным способом нарезают куски из филе с кожей и костями, с кожей без костей, из филе без кожи и костей.

Требования к качеству

Тушки- целые, хорошо зачищены от чешуи, сгустков крови, остатков внутренностей.

Филе с позвоночником и реберными костями, филе с кожей и реберными костями - филе целое без разрывов и надрезов, реберные кости перерезаны у позвоночника.

Филе с кожей без костей- реберные кости полностью удалены с мякоти.

Филе без кожи и костей- на мякоти нет остатков кожи и костей.

Порционные куски для варки- куски с кожей, позвоночными и реберными костями, кожа надрезана в двух-трех местах.

Порционные куски для припускания- куски нарезаны из филе с кожей, без реберных костей, из филе без кожи.

Порционные куски для жаренья основным способом- куски нарезаны из филе с кожей, без реберных костей, из филе без кожи. Куски с кожей, позвоночными и реберными костями, с несколько скошенной плоскостью среза.

Кругляш- нарезан под прямым углом, запанирован в сухарях или муке.

Порционные куски для жаренья в большом количестве жира- используют для приготовления полуфабриката рыба фри: рыба нарезана из филе без кожи и костей, запанирована в белой панировке.

Рыба жареная с зеленым маслом- куски имеют форму восьмерки, скреплены маленькой шпажкой.

Мелкокусковые полуфабрикаты- равномерные брусочки, нарезанные из филе без кожи и костей.

Полуфабрикаты должны иметь запах свежей рыбы, без посторонних запахов, консистенцию мякоти - плотную, упругую.

Сроки хранения

Целую разделанную рыбу всех наименований или крупные куски хранят не более 48 ч, порционные куски и рыбный фарш - 6-8 ч при температуре 0- 2 °С.

Общий срок хранения полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов в холодильнике с момента окончания их приготовления не должен превышать 24 ч.

Задания

1. Используя табл.1 определите количество отходов, получаемое при разделке 10 кг хека серебристого на «кругляши».
2. Используя табл.1 определите количество отходов (кг) при обработке 15 кг мелкого морского окуня для жаренья в целом виде.

Таблица 1

Процент отходов при обработке рыбы

Рыба	Пищевые отходы при разделке, %	
	непластованной или пластованной рыбы с кожей и реберными костями	филе с кожей без реберных костей

Вобла, зубатка, карп, кефаль, кутум, лещ, муксун, окунь речной, омуль, сиг, скумбрия, хариус, чехонь	10	20
--	----	----

Задание 2. Обработать бесчешуйчатую рыбу.

Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы

Оборудование: холодильный шкаф, весы настольные циферблатные, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи разделочные для обработки рыбы, соленой сельди, доска разделочная «РС», доска разделочная «сельдь», лотки для укладки рыбы, лотки для сельди.

Сырье: бесчешуйчатая рыба (налим, угорь, сом, камбала, соленая сельдь).

Последовательность технологических операций по обработке бесчешуйчатой рыбы

1. Натирание солью. Это облегчает обработку, так как рыба не скользит в руках.
2. Промывание от слизи. Рыбу промывают в проточной воде для удаления слизи.
3. Удаление плавников. Плавники рекомендуется срезать ножницами.
4. Снятие кожи «чулком». Кожу подрезают вокруг головы, отгибают и стягивают до хвоста.
5. Пластование - филе без кожи с реберными костями используют для припускания, жаренья, запекания.

Филе без кожи и костей используют для припускания, жаренья, запекания.

Угорь без головы, кожи, с костями используют для варки, припускания.

Последовательность технологических операций по обработке соленой сельди

1. Организация рабочего места. Соленую сельдь обрабатывают в холодном цехе на доске с маркировкой «сельдь» средним ножом поварской тройки.
2. Вымачивание. Соленую сельдь с высоким содержанием соли вымачивают в холодной воде, разделанную сельдь - в настое чая или молоке. Сельдь маринованную или пряного посола, содержащую 6-12 % соли, не вымачивают.
3. Отрезание части брюшка. Сельдь кладем на доску головой к себе и отрезаем часть брюшка.
4. Удаление внутренностей и черной пленки. Через образовавшийся разрез на брюшке удаляем внутренности и ножом зачищаем черную пленку.
5. Промывание.
6. Удаление головы и хвоста. Голову отрезают под жаберные крышки, держат нож под углом.

7. Снятие кожи. Делают два надреза: поперечный - у головы, продольный - вдоль спинки. Снимают кожу от головы к хвосту.

Примечание. Имеются особенности обработки таких рыб, как камбала и сом.

При обработке камбалы производят:

- 1) удаление чешуи со светлой стороны;
- 2) снятие темной кожи;
- 3) удаление головы с частью брюшка (косым срезом ножа);
- 4) удаление внутренностей через образовавшееся отверстие;
- 5) удаление черной пленки;
- 6) удаление плавников;
- 7) промывание;
- 8) нарезание на порционные куски.

При обработке сома производят:

- 1) натирание солью;
- 2) промывание от слизи;
- 3) удаление внутренностей;
- 4) удаление плавников;
- 5) удаление головы;
- 6) промывание;
- 7) пластование;
- 8) удаление кожи (у крупных экземпляров);
- 9) нарезание полуфабрикатов для варки, припускания, жаренья во фритюре или приготовления котлетной массы.

Требования к качеству

Внешний вид - на филе рыбы не должно быть остатков кожи, филе должно быть целым без разрывов, хорошо зачищенным от сгустков крови, черной пленки.

Филе должно иметь запах свежей рыбы, без посторонних примесей.

Консистенция - мякоть рыбы должна быть плотной, упругой.

Задания:

1. Определите количество отходов (кг) при обработке 17 кг неразделанного сома на филе без кожи и костей.
2. Определите массу брутто неразделанной сельди, если при обработке ее на филе без кожи и костей отходы составили 5 кг.

Практическое занятие

Приготовление блюд из отварной рыбы.

Цели: приобрести практические навыки приготовления блюд из отварной рыбы.

Оборудование и инвентарь: плита электрическая, шкаф холодильный, доски разделочные, ножи, наплитная посуда, столовая посуда для подачи.

Теоретическая информация:

Для варки используют рыбу всех видов, которая в отварном виде обладает приятными вкусовыми качествами. Рыбу варят порционными кусками, целиком и звеньями.

Подготовленные п/ф укладывают в глубокие противни или широкую невысокую кастрюлю и заливают горячей водой так что бы она покрывала рыбу на 1-2 см. Добавляют кусочки сырой моркови, лук, петрушку, лавровый лист и перец горошком. Доводят до кипения и варят без кипения 5-10 минут, снимая с поверхности пену. Готовность определяют по внешнему виду и по проколу в самой толстой части рыбы. У готовой рыбы в месте прокола выделяется прозрачный сок.

Техника безопасности при работе с тепловым оборудованием:

Перед началом работы убедитесь в том, что все провода изолированы, нет оголенных проводов, розетки должны плотно прилегать к стене, штепсельное соединение должно быть надежным. На полу перед электроприбором должен лежать резиновый коврик. После того, как произвели осмотр оборудования, включают его в режим разогрева. После этого переводят в режим, необходимый по технологии приготовления. В процессе приготовления использовать прихватки. Не прикасаться к проводам мокрыми руками. По окончании работы отключают аппарат из сети и производят его санитарную обработку.

Алгоритм выполнения работы:

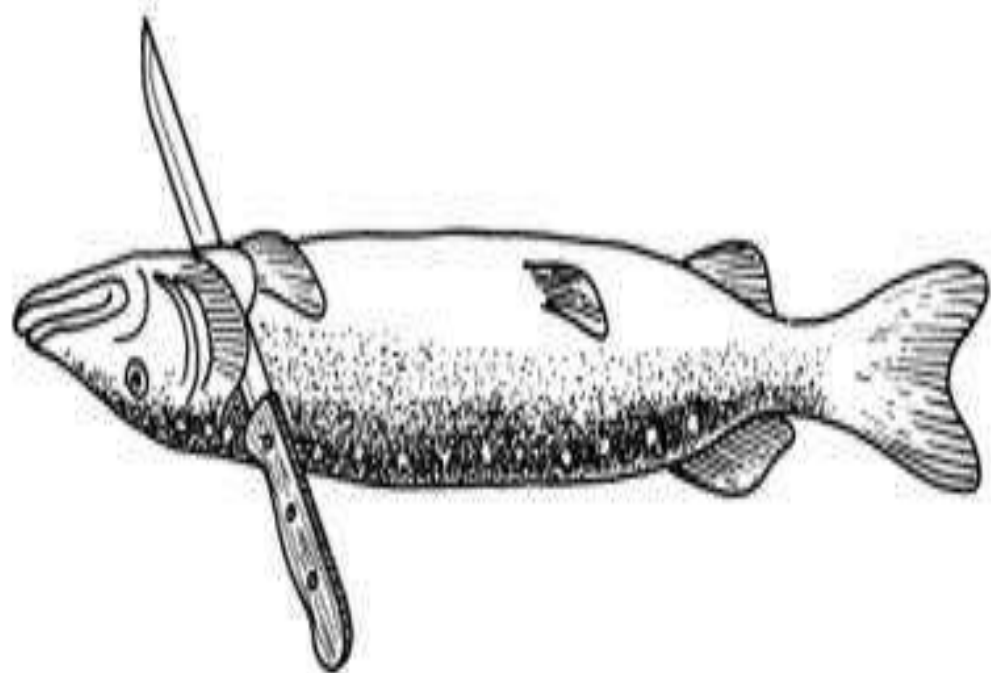
— приготовление п/ф из рыбы «филе с кожей без костей»

--- заполнить таблицу

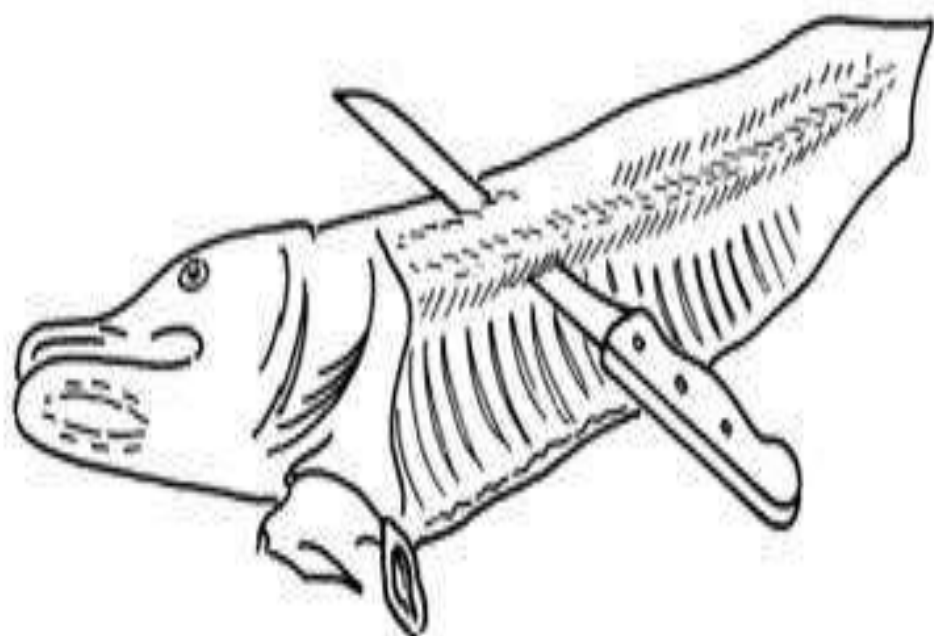
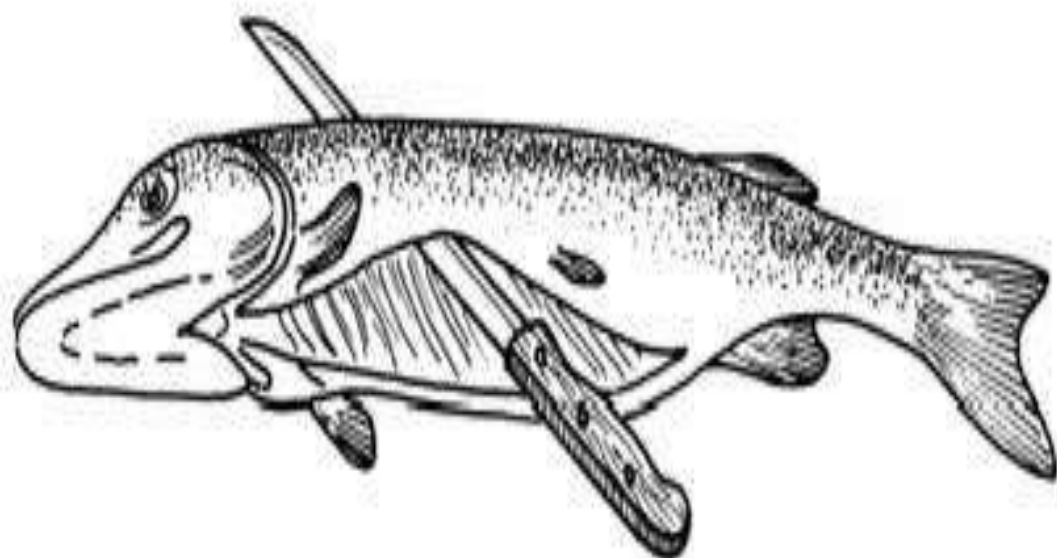
Оценка качества:

Показатель	По нормативу	Факт	Оценка
Внешний вид	Форма куска сохранена, рыба не разваренная.		
Цвет	Равномерный по всему куску, свойственный используемому виду рыбы		
Консистенция	Мягкая, плотная и не разваренная.		
Запах	Свойственный рыбе и специям, используемым во		

	время приготовления.		
Вкус	В меру соленый, без посторонних примесей.		



a



6

— нарезка порционных полуфабрикатов из филе с кожей без костей производится под прямым углом к рыбе. На каждом куске на коже делаю 2-3 надреза, чтобы при тепловой обработке рыба не деформировалась.

— подготовленные п/ф укладывают в один ряд кожей вверх, заливают горячей водой, добавляют коренья и специи, варят до готовности.

— готовую отварную рыбу укладываю на порционную тарелку. При подаче с гарниром его укладывают рядом с рыбой. Блюдо так же можно оформить соусом, свежими или консервированными овощами, зеленью.

После приготовления и оформления блюда проведите его оценку качества, данные занесите в таблицу.

Показатель	По нормативу	Факт	Оценка
Внешний вид	Форма куска сохранена, рыба не разваренная.		
Цвет	Равномерный по всему куску, свойственный используемому виду рыбы		
Консистенция	Мягкая, плотная и не разваренная.		
Запах	Свойственный рыбе и специям, используемым во время приготовления.		
Вкус	В меру соленый, без посторонних примесей.		
Средняя оценка за блюдо			

Контрольные вопросы:

1. Перечислите п/ф из рыбы, используемые для варки.
2. Укажите, почему рыбу необходимо варить без кипения.
3. В каком случае при варке рыбы добавляют сильно пахнущие специи?
4. Как хранят отварную рыбу до подачи.
5. Перечислите гарниры, рекомендуемые для отварной рыбы.

Практическое занятие

Приготовление блюд из жареной рыбы.

Цель занятия: приобрести практические навыки приготовления блюд из жареной и запеченной рыбы.

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи блюда: рыба, жаренная в тесте.
2. Приготовить и оформить для подачи блюда: рыба в фольге
2. Прогустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет.

Материально-техническое оснащение

Оборудование: электрическая плита, холодильник, фритюрница ФНЭ-1О, электрическая сковорода; жарочный шкаф, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 0,5 1,2 л, сотейники, сковороды, разделочные доски с маркировкой «ОС», «РС», терка, шумовка, поварские ножи, разливательная ложка, лопатка, порционная сковорода.

Сырье: тушки рыбы, мука, шампиньоны, лимон, листья салата, маслины, оливки, майонез, сыр, молоко, огурцы маринованные, репчатый лук, зелень, специи, растительное масло, масло сливочное, яйца.

Техника безопасности: При работе с горячей посудой и жидкостью

1. Наполняя кастрюлю жидкостью, не доливать её до края.
2. Уменьшать нагрев, когда жидкость закипит.
3. Снимая крышку с горячей посуды, приподнимать её на себя.
4. Засыпать в кипящую жидкость крупу и другие продукты осторожно.
5. Класть продукты на сковороду с горячим жиром аккуратно от себя, чтобы жир не разбрызгивался.
6. Снимая горячую посуду с плиты, пользоваться прихватками, а если сковорода без ручки, то сковородником.
7. Не использовать посуду с прогнувшимся дном и сломанными ручками.
8. Пользоваться правильными приёмами работы с ножом.
9. Передавать нож, вилку только ручкой вперёд.
10. Проталкивать пестиком продукт при работе с мясорубкой.

Правила техники безопасности при работе с электрическими плитами

1. Перед началом работы проверяют санитарное состояние жарочной поверхности плиты, надёжность заземления, исправность переключателей. Конфорки должны иметь гладкую поверхность без трещин.
2. Наплитную посуду заполняют жидкостью не более чем на 80% её объёма.
3. Вначале включают общее пусковое устройство, затем конфорки.
4. Запрещается оставлять незагруженную конфорку в режиме полного нагрева, так как это способствует её быстрому перегоранию.
5. После окончания работы плиту отключают от сети. После остывания её очищают, моют, просушивают.
6. Запрещается оставлять плиту включённой.

Последовательность технологических операций для приготовления рыбы жареной в тесте

1. Организация рабочего места. Разместить на производственном столе, необходимые



инструменты, инвентарь, кухонную посуду и продукты.

Рыбу разделяют на чистое филе, нарезают на кусочки толщиной 1-1,5 см и длиной 5-6 см. Затем рыбу маринуют 20-30 минут в растительном масле, смешанном с кислотой лимонной, солью, перцем черным молотым и мелко нарезанной зеленью петрушки.

2. Приготовить тесто "кляр". Просеянную муку разводят теплым молоком, размешивают, чтобы не было комков, добавляют растительное масло, желтки яиц, соль и оставляют на 10-15 мин. для набухания клейковины. Перед жареньем в тесто вводят взбитые белки и размешивают. Подготовленную рыбу при помощи поварской иглы погружают в тесто и жарят в жире, нагретом до 180 – 190 °С.

3. Приготовление соуса: огурцы маринованные шинкуют мелким кубиком 0,5х 0,5 см, соединяют с майонезом, добавляют соус томатный и перемешивают массу до однородности

4. Оформление блюда для подачи. Соус подают в соуснике на тарелке к холодным и горячим блюдам из мяса и рыбы.

5. Дегустация блюда и оценка вкусовых качеств.

6. Оформление отчета.

Последовательность технологических операций для приготовления запеченной рыбы

1. Организация рабочего места. Разместить на производственном столе необходимые инструменты, инвентарь, кухонную посуду и продукты.

2. Подготовка продуктов для рыбы: порционный кусок рыбы панируют (соль, мука, перец), обжаривают основным способом при температуре 120° – 140 °С, до готовности. Обработанные и нарезанные ломтиками шампиньоны, репчатый лук соломкой пассеруют при температуре 110° – 120° С, без образования поджаристой корочки. Сыр натирают на мелкой терке

3. Последовательность формовки: на середину листа фольги форматом А- 4, укладывают порционный кусок обжаренной рыбы, сверху на рыбу укладывают пассерованные грибы, лук, майонез, тертый сыр кусочек сливочного масла.

Формуют из фольги птичку, запекают 7-10 мин при температуре 200° С.

4. Оформление блюда для подачи. На порционную тарелку выкладывают промытый, обсушенный лист салата, рядом зайчики из оливок, лимон, зелень - сбоку сформованная птичка.

5. Дегустация блюда и оценка вкусовых качеств.

6. Оформление отчета.

Отчет

1. Установить время жарки основным способом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «Рыба, запеченная в фольге»

Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)

Порционный кусок рыбы панируют (соль, мука, перец), обжаривают основным способом при температуре 120° – 140 °С, до готовности. Обработанные и нарезанные ломтиками шампиньоны, репчатый лук соломкой пассеруют при температуре 110° – 120° С, без образования поджаристой корочки. Сыр натирают на мелкой терке.

Последовательность формовки:

На середину листа фольги форматом А- 4, укладывают порционный кусок обжаренной рыбы, сверху на рыбу укладывают пассерованные грибы, лук, майонез, тертый сыр кусочек сливочного масла.

Формуют из фольги птичку, запекают 7-10 мин при температуре 200° С

Подача

На порционную тарелку выкладывают промытый, обсушенный лист салата, рядом зайчики из оливок, лимон, зелень - сбоку сформованная птичка.

Температура подачи - 65° С

Сроки реализации и хранения – приготавливают по мере спроса

Требования к качеству:

Внешний вид: рыба уложена на порционной тарелке, в фольге в виде птички.

Консистенция: рыбы сочная, мягкая, форма сохранена

Цвет: соответствует данному виду рыбы

Вкус: в меру соленый

Запах: жареной рыбы, пассерованных шампиньонов, лука

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «**Рыба в тесте**»

Филе без кожи и костей (рыба с костным скелетом) или порционные куски без кожи и хрящей нарезают на брусочки толщиной 1 - 1,5 см и длиной 5 - 8 см. Затем рыбу маринуют 25 - 30 мин. в растительном масле, смешанном с соком лимона, солью, перцем черным молотым и мелко нарезанной зеленью петрушки (**рыбу для маринования складывают в не окисляющуюся посуду**).

Просеянную муку разводят теплым молоком с температурой 20 - 30°С, размешивают, чтобы не было комков, добавляют немного растительного масла, желтки яиц, соль и оставляют на 10 - 15 мин. для набухания клейковины. Перед жареньем в тесто вводят взбитые белки и размешивают. Подготовленную рыбу при помощи поварской иглы погружают в тесто и жарят в жире (фритюре), нагретом до 180 - 190 °С. Готовую рыбу вынимают шумовкой, перекладывают в дуршлаг, чтобы жир стек.

Подача

Рыбу укладывают на блюдо или тарелку покрытую бумажной салфеткой по 6-8 кусочков, придавая ей форму пирамиды. Блюдо украшают веточками зелени, дольками лимона. Отдельно подают соус майонез с корнионами.

Температура подачи: 60-65°С

Сроки реализации и хранения: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству

Внешний вид: рыба уложена на тарелку, покрытую бумажной салфеткой по 6-8 кусочков в виде пирамиды, украшена ломтиком лимона, маслинами, зеленью

Консистенция: рыбы - сочная, мягкая, теста – пористая и пышная

Цвет: золотистый, недопустимым дефектом является темная окраска обжаренной рыбы.

Вкус: соответствует данному виду рыбы, без постороннего привкуса, в меру соленый.

Запах: рыбы и жира.

Практическое занятие

Приготовление блюд из запеченной рыбы.

Цель: приобрести практические навыки приготовления блюд из запечённой рыбы.

Задание: Приготовление блюд из запеченной рыбы. «Рыба, тушенная в томате с овощами с картофельным пюре», « Рыба с картофелем, запеченная по – русски».

Инструменты и оборудование: моечные ванны, кастрюли ,миски, сковороды, ножи поварские, доски разделочные, шумовки, терки и т.д.

Сырье: мука, рыба, овощи, специи.

Техника безопасности: соблюдение правил безопасной работы в горячем цехе.

Порядок выполнения лабораторного задания:

1. повторение материала по теме;
2. подготовка рабочего места.
3. подготовка сырья
4. приготовление блюда;
5. выполнение отчета

Последовательность технологических операций при приготовлении блюд (образец)

№ операц	Вид деятельности
----------	------------------

ии	
операция 1	Организация рабочего места: подготовить производственный стол, разместить инвентарь, инструменты, посуду от работника справа..
операция 2	Разместить обрабатываемый продукт слева, произвести сортировку и промывку овощей, рыбы
операция 3	Очистить овощи, промыть повторно
операция 4	Подготовить полуфабрикаты для приготовления блюд
операция 5	Произвести необходимую тепловую обработку до готовности блюда.
операция 6	Оформить блюда для подачи
операция 7	Оформить отчет и сдать работу
операция 8	Продегустировать блюда и оценить их вкусовые качества
операция 8	Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным

Технологическая карта

Продукты	Брутто на 1 порц.	Нетто на 1 порц.	Брутто на 10 порц.	Нетто на 10 порц.

Под таблицей указать: технологический процесс приготовления блюда, требования к качеству (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, температура подачи, оформление и подача.

Контрольные вопросы

- 1.Как запечь рыбу на костре?
- 2.Как вкусно запечь рыбу (без обжаривания)?

Практическое занятие

Приготовление полуфабрикатов из мяса

Цель работы: приобрести практические навыки приготовления полуфабрикатов.

Теория

Обработка мяса.

Мясо – это туша или часть туши, полученная от убоя скота.

Основными тканями мяса являются: мышечная, соединительная, жировая и костная.

Обработка мороженого мяса состоит из следующих стадий: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарная разделка и обвалка, очистка и сортировка мяса, приготовление полуфабрикатов.

Мясные полуфабрикаты.

Классификация:

1) по видам сырья полуфабрикаты из:

- говядины,
- баранины,
- свинины,

- телятины,
- мяса диких животных,
- субпродуктов.

2) в зависимости от размера, формы и технологической обработки:

- крупнокусковые,
- порционные,
- мелкокусковые,
- рубленые.

Материально-техническое оснащение

Оборудование: холодильное оборудование, производственные столы, настольные циферблатные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи поварские и доски разделочные маркировкой «МС», тупка для отбивания мяса или молоточек, посуда для укладывания полуфабрикатов, лотки.

Сырье: мясо, яйца, панировочные сухари, репчатый лук.

Задание 1 Приготовить полуфабрикаты для жаренья из говядины

Последовательность технологических операций при приготовлении порционных полуфабрикатов из говядины для жаренья

1. Организация рабочего места.

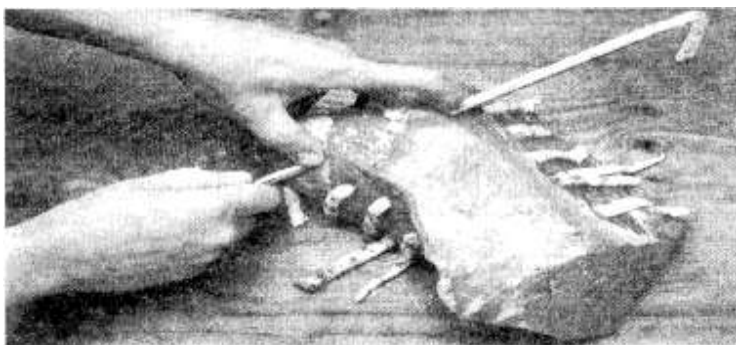
2. Получение мяса (вырезки), зачистка от сухожилий.

3. Обмывание мяса.

4. Приготовление полуфабрикатов:

а) шпигование большого куска мяса (рис.1);

б) нарезание бифштекса под прямым углом из вырезки толщиной 2-3 см, который слегка отбивают.



в) нарезание филе из средней части вырезки толщиной 4- 5 см, которое иногда обвязывают шпагатом, чтобы при тепловой обработке оно не деформировалось;

г) нарезание лангета под острым углом из тонкой части вырезки по 2 куска на порцию, которые слегка отбивают;

д) нарезание антрекота из толстого и тонкого краев говядины под прямым углом. Куски должны иметь овально-продолговатую форму толщиной 1,5-2 см, допускается наличие жира до 1 см.

е) нарезание ромштекса из толстого и тонкого краев, верхней и внутренней частей задней ноги под острым углом; его отбивают, смачивают в льезоне и панируют в сухарях.

5. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для жаренья:

а) Бефстроганов - нарезают из вырезки, толстого и тонкого краев, верхней и внутренней частей задней ноги. От мяса отрезают пласты и хорошо отбивают их, мясо нарезают поперек волокон брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 грамм.

б). Поджарка - нарезают из мяса говядины толстого и тонкого краев, верхней и внутренней частей задней ноги. Мясо нарезают поперек мышечных волокон, кусочки мяса имеют произвольную форму массой 10-15 грамм.

6. Приготовление полуфабрикатов из говядины в виде порционных кусков для тушения

Полуфабрикаты нарезают из боковой и наружной частей задней ноги (1 или 2 куска на одну порцию) поперек волокон мяса овальной или прямоугольной формы.

7. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для тушения

а) Азу - нарезают из боковой и наружной частей задней ноги брусочками длиной 3.-4 см, массой 10.- 15 грамм.

б) Гуляш - нарезают из лопаточной и подлопаточной частей и покромки говядины. Форма нарезки - кубик, масса 20 г, содержание жира не должно превышать 10 % от массы мяса (рис 2)

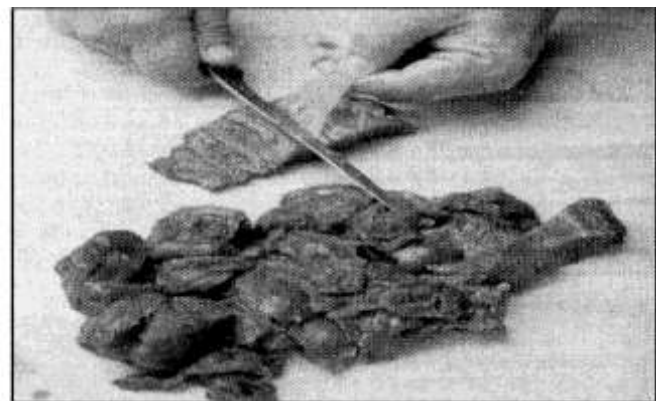
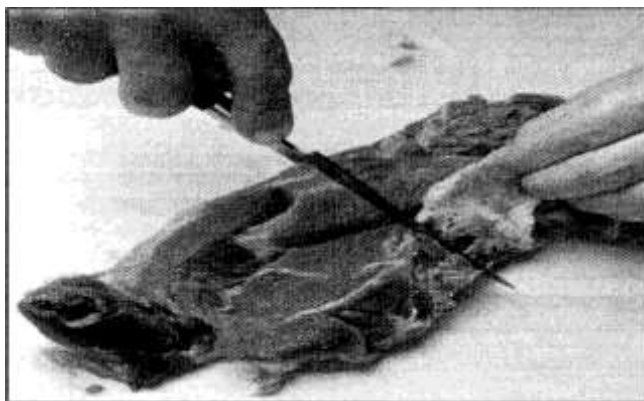


Рис 2. Гуляш

Требования к качеству полуфабрикатов для жаренья из говядины

Порционные полуфабрикаты должны быть нарезаны поперёк мышечных волокон; поверхность - незаветренная, цвет и запах - характерные для доброкачественного мяса.

Бифштекс и филе- куски мякоти вырезки неправильной округлой формы без жира.

Лангет- два равных по массе куска мякоти, слегка отбиты, округлой формы, без жира. Нарезаны из вырезки без наличия поверхностного сухожилия.

Антрекот- куски овально-продолговатой формы. Нарезан из толстого и тонкого краев, у которых блестящее сухожилие удалено. Допускается наличие поверхностного жира слоем не более 10 мм, а также межмышечного жира.

Ромштекс - кусок овально-продолговатой формы, нарезан из мякоти толстого и тонкого краев или из верхнего или внутреннего куска задней ноги. Хорошо равномерно запанирован.

Зразы отбивные- форма зраз - колбаски, перевязанные шпагатом. Мясо хорошо отбито.

Говядина духовая - мясо нарезано поперек волокон по 1-2 куска на порцию, овальной или четырехугольной формы.

Бефстроганов- нарезан из вырезки, толстого или тонкого края, верхних и внутренних кусков тазобедренной части. Мясо хорошо отбито (кроме вырезки), нарезано поперек волокон брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 грамм.

Поджарка- мясо, нарезанное кусочками массой 10-15 грамм, из верхних и внутренних частей задней ноги.

Азу - мясо нарезано брусочками длиной 3-4 см, массой 10-15 грамм, поперек волокон из боковой и наружной частей задней ноги.

Гуляш - мясо нарезано кубиками, массой 20-30 г, из мякоти лопаточной, подлопаточной частей и покромки (мясо I категории). Мясо покромки хорошо зачищено, содержание жира не превышает 10 %.

Мясо для Шашлыка московского нарезают только из вырезки, крупными кубиками поперек мышечных волокон массой 30-40 грамм.

Сроки хранения

Порционные полуфабрикаты хранят не более 36 ч, панированные и мелко кусковые не более 24 ч при температуре 2-6 °С.

Задания

1. Рассчитайте, сколько необходимо получить говядины (толстого и тонкого краев), чтобы приготовить 20 порций антрекота, если масса 1 порции брутто равна 170 г.
2. Рассчитайте, сколько порций полуфабриката получится из вырезки, масса которой 1,2 кг, для блюда Мясо, жаренное крупным куском, если масса брутто на 1 порцию 115г.
3. Рассчитайте, сколько требуется мяса говядины для 15 порций Мясо отварное, если на 1 порцию необходимо 164 г мяса массой нетто.
4. Рассчитайте, сколько порций получится из 5 кг наружного куска задней ноги говядины для блюда Мясо шпигованное, если масса нетто 1 порции 166г
5. Рассчитайте выход крупнокусковых полуфабрикатов, котлетного мяса и костей из туши говядины массой 160 кг (%). Далее представлен выход частей мяса из этой туши, полученных при разрубе и обвалке.

Часть говядины Масса, кг

Вырезка.....

Толстый край.....

Тонкий край.....

Верхняя часть задней ноги.....

Внутренняя часть задней ноги.....

Боковая часть задней ноги.....

Наружная часть задней ноги.....

Лопаточная часть.....

Подлопаточная часть.....

Грудинка.....

Покромка.....

Котлетное мясо.....

Кости.....

Потери.....

Сухожилия.....

Итого.....

6. Рассчитайте массу говядины брутто и нетто на 50 и 100 порций, необходимую для приготовления блюд, указанных в табл. 1 .

Таблица 1 Расчет количества говядины для приготовления полуфабрикатов

Полуфабрикат	Масса говядины (вырезки), г, на количество порций					
	1 порция		50 порций		100 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Бифштекс	170	125				
Филе	170	125				
Лангет	170	125				
Бефстроганов*	162	119				
Ромштекс**	149	110				

* Толстый и тонкий края.

** Толстый и тонкий края, а также внутренний и верхний куски задней ноги.

Практическое занятие

Приготовление рубленой массы.

Цель работы: приобрести практические навыки приготовления рубленой массы.

Теория

Обработка мяса.

Мясо – это туша или часть туши, полученная от убоя скота.

Основными тканями мяса являются: мышечная, соединительная, жировая и костная.

Обработка мороженого мяса состоит из следующих стадий: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарная разделка и обвалка, очистка и сортировка мяса, приготовление полуфабрикатов.

Мясные полуфабрикаты.

Классификация:

1) по видам сырья полуфабрикаты из:

- говядины,
- баранины,
- свинины,
- телятины,
- мяса диких животных,
- субпродуктов.

2) в зависимости от размера, формы и технологической обработки:

- крупнокусковые,
- порционные,
- мелкокусковые,
- рубленые.

Полуфабрикаты из котлетной массы

Технология приготовления:

Мясо измельчают с замоченным в молоке или воде хлебом (не ниже I сорта), водой, солью, перцем, пропускают через мясорубку, формируют изделия:

Котлеты (толщина 1,5-2 см),

Биточки (толщина 2 см и диаметр 5-6,5 см),

Тефтели (шарики, по 2 шт. на порцию, панируют в муке, добавляют пассерованный лук),

Рулет,

Зразы (внутри фарш),

Шницель (овальной формы, диаметр 8-10 см.).

Наилучшее качество изделий, когда хлеб составляет 25% массы изделия. Хлеб должен быть черствым, т.к. свежий хлеб неравномерно распределяется в котлетной массе и образует комки. Жидкости берется 30-35% от веса мяса.

Материально-техническое оснащение:

Холодильное оборудование, производственные столы, сырьё, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные доски, лотки, миски, мясорубка.

Последовательность выполнения работ

1. **Организация рабочего места.** Подобрать инструмент, инвентарь, подготовить рабочее место.
2. **Приготовление рубленой массы:** котлетное мясо нарезать на кусочки, пропустить через мясорубку с 2-ой решёткой 1 раз (для шницеля добавить шпик), добавить воду или молоко, соль, перец и перемешать.

Практическое занятие

Приготовление котлетной массы

Цель работы: приобрести практические навыки приготовления котлетной массы.

Теория

Обработка мяса.

Мясо – это туша или часть туши, полученная от убоя скота.

Основными тканями мяса являются: мышечная, соединительная, жировая и костная.

Обработка мороженого мяса состоит из следующих стадий: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарная разделка и обвалка, очистка и сортировка мяса, приготовление полуфабрикатов.

Мясные полуфабрикаты.

Классификация:

1) по видам сырья полуфабрикаты из:

- говядины,
- баранины,
- свинины,
- телятины,
- мяса диких животных,
- субпродуктов.

2) в зависимости от размера, формы и технологической обработки:

- крупнокусковые,
- порционные,
- мелкокусковые,
- рубленые.

Полуфабрикаты из котлетной массы

Технология приготовления:

Мясо измельчают с замоченным в молоке или воде хлебом (не ниже I сорта), водой, солью, перцем, пропускают через мясорубку, формируют изделия:

Котлеты (толщина 1,5-2 см),

Биточки (толщина 2 см и диаметр 5-6,5 см),

Тефтели (шарики, по 2 шт. на порцию, панируют в муке, добавляют пассерованный лук),

Рулет,

Зразы (внутри фарш),

Шницель (овальной формы, диаметр 8-10 см.).

Наилучшее качество изделий, когда хлеб составляет 25% массы изделия. Хлеб должен быть черствым, т.к. свежий хлеб неравномерно распределяется в котлетной массе и образует комки. Жидкости берется 30-35% от веса мяса.

Материально-техническое оснащение:

Холодильное оборудование, производственные столы, сырьё, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные доски, лотки, миски, мясорубка.

Последовательность выполнения работ

Организация рабочего места. Подобрать инструмент, инвентарь, подготовить рабочее место.

Приготовление котлетной массы: котлетное мясо нарезать на кусочки, пропустить через мясорубку, добавить замоченный в молоке или воде и отжатый хлеб без корок (для тефтелей добавить мелко нарезанный пассерованный репчатый лук), пропустить повторно через мясорубку, добавить соль, перец и перемешать.

Практическое занятие

Приготовление блюд из субпродуктов

Цель работы: приобрести практические навыки приготовления блюд из субпродуктов.

Теория

Субпродукты - это внутренние органы, головы, хвосты, ноги и другие органы животных, получаемые при убойе скота. В среднем субпродукты составляют 10 - 18% массы животного.

Готовят субпродукты в отварном, жареном и тушеном виде.

Непосредственно сырыми жарят печень и бараньи, телячьи или свиные почки, остальные субпродукты перед жаркой и тушением отваривают.

Почки заливают холодной водой, доводят до кипения, отвар сливают, заливают горячей водой и варят до готовности 1 — 1½ ч. Охлажденные почки хранят без бульона под влажной тканью. Используют для приготовления жареных и тушеных блюд.

Языки заливают кипящей водой и варят при слабом кипении до готовности 2-2½ ч. Горячие вареные языки опускают на 5 мин в холодную воду и очищают. До отпуска отварные ненарезанные языки хранят в бульоне. Используют для холодных и вторых блюд.

Мозги укладывают в сотейник, заливают холодной водой (1-1,5 л на 1 кг), добавляют соль, коренья, варят до готовности 25-30 мин. До подачи хранят в бульоне.

Сердце варят крупным куском, припускают порционным и мелким.

Подготовленное сердце заливают кипящей водой, варят 40 мин. Солят за 10-15 мин до конца варки. Порционные или мелкие куски заливают кипящей водой на 2/3 высоты слоя, солят, закрывают крышкой и припускают 20 мин.

Лучшими кулинарными свойствами обладает печень говядины и телятины, свиная печень имеет слабый привкус горечи.

Печень припускают порционными и мелкими кусками 10-12 мин.

Удлинение сроков тепловой обработки приводит к уплотнению тканей печени, что ухудшает качество готового изделия. Рубцы заливают холодной водой и варят при слабом кипении 4-5 ч, нарезают в виде лапши и тушат в белом и сметанном соусе.

Мозги, почки (говяжьи) после отваривания жарят основным способом и во фритюре. Печень (сырую) нарезают по 1-2 куса на порцию, солят, панируют в муке и жарят на масле. Печень нельзя пережаривать, так как она утрачивает сочность и приобретает жесткую консистенцию. Жареную печень можно прогреть в соусе — сметанном с луком.

Задания бригадам:

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

1. Язык в сметанном соусе
2. Печень в соусе

Бригада №1

Производственное задание

Приготовить и оформить к подаче блюдо «Язык в сметанном соусе»

Этап №1

Рассчитать сырье на 4 порции

Наименование продукта	Масса (брутто гр.)	Масса (нетто гр.)
Язык	550	550
Коренья	50	50
Соус	500	500
Лавровый лист	2	2

Перец душистый	3	3
----------------	---	---

Этап №2

Приготовление блюда

Определение качества сырья:

1. Произвести органолептическую оценку качества продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции.

Подготовка сырья:

1. Произвести взвешивание сырья.

Технология приготовления:

Сваренные свежие языки очистить от кожи, разрезать на кусочки в виде кубиков или брусочков, положить в горячий сметанный соус и прогревать при слабом кипении в течение 12-15 мин

Оформление и подача:

При подаче язык с соусом положить на блюдо или тарелку, а рядом с ним - рассыпчатую рисовую или пшеничную кашу или жареный картофель. Посыпать измельченной зеленью петрушки или укропа.

Бригада №2

Производственное задание

Приготовить и оформить к подаче блюдо «Печень в соусе»

Этап1

Рассчитать сырье на 4 порции

Наименование продукта Масса	Масса (брутто гр.)	Масса (нетто гр.)
Печень	500	500
Мука	25	25
Жир животный	50	50
Сметанный соус	400	400
Томатный соус	200	200
Зелень петрушки	20	20
Перец черный молотый	20	20

Этап №2

Приготовление блюда

Определение качества сырья:

2. Произвести органолептическую оценку качества продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции.

Подготовка сырья:

2. Произвести взвешивание сырья.

Технология приготовления:

Подготовленную печень нарезать на широкие порционные куски, посыпать их солью, перцем, панировать в пшеничной муке и слегка обжарить с обеих сторон на животном жире. Печень положить в горячий соус и довести до готовности при температуре не выше 80-85°C. Для этого поставить посуду с печенью на водяную баню или в духовку.

Оформление и подача:

Подать,

посыпав измельченной зеленью петрушки или укропа, с отварным, жареным картофелем или картофельным пюре, с рассыпчатой пшеничной, гречневой или рисовой кашей

Практическое занятие

Обработка птицы.

Приготовление полуфабрикатов из птицы.

Цель работы: приобрести практические навыки обработки птицы и приготовления полуфабрикатов птицы.

Теория

Обработка сельскохозяйственной птицы.

Состоит из следующих операций:

Размораживание; опаливание; удаление головы, шеи, ножек; потрошение; промывание; приготовление полуфабрикатов.

Обработанные тушки птицы используют для тепловой обработки целиком или приготавливают порционные полуфабрикаты, а также рубленую массу. Птицу, предназначенную для тепловой обработки целиком, предварительно формируют (заправляют), для того чтобы придать ей компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и чтобы удобнее было нарезать на порционные куски.

Из птицы приготавливают различные полуфабрикаты: целые тушки птицы (для варки и жарки), порционные, мелкокусковые и рубленые.

Для их приготовления нужно снять и зачистить филе. Для этого отделяют внутренний мускул (*малое филе*) от наружного (*большое филе*). Из малого филе вытягивают сухожилие, а мякоть отбивают. У большого филе удаляют косточку – вилку, зачищают плечевую косточку от мякоти и сухожилий, укорачивают её, оставляя 3...4 см, отрубают утолщённую часть косточки. Филе смачивают в холодной воде, кладут на доску внутренней стороной вверх и срезают наружную плёнку. После этого в большом филе делают продольные надрезы и раскрывают филе.

Панированием называют нанесение панировки на поверхность полуфабриката. Для лучшего прикрепления панировки к продукту его смачивают в специальной жидкости – *льезоне*, представляющем собой смесь сырых яиц с молоком или водой, с добавлением соли.

Обработка птицы и приготовление полуфабрикатов из птицы.

Инструкционная карта.

1. Оборудование: мясорубка электрическая, производственные столы, производственные ванны.

Инвентарь и посуда: кастрюли, дуршлаги, доски разделочные, лопатки, противни, лотки алюминиевые.

Инструменты: поварская игла, поварские ножницы, ножи поварские.

2. Организация рабочего места.

Рабочее место повара при приготовлении обработке птицы и приготовлении полуфабрикатов из нее должно быть специализированным, с постоянным набором предложенных инвентаря и инструментов. На производственном столе располагают разделочную доску прямо перед собой. Ножи хранят в специальном приспособлении у края стола с правой стороны или вешают на стене. Инструмент и инвентарь размещают

справа, а обрабатываемый продукт – слева. Весы, специи и приправы располагают в глубине стола на расстоянии вытянутой руки. Вблизи производственного стола должны быть установленные ванны с подводкой горячей и холодной воды. Рабочее место должно быть расположено вблизи источника естественного освещения, источник света должен быть расположен слева на расстоянии не более 6-7 метров. Технологическое оборудование располагается в непосредственной близости от рабочего стола.

3. Требования техники безопасности и правила санитарии.

Работать на исправном оборудовании.

Рубильники и предохранители должны быть закрытого типа, все движущие части машин должны быть ограждены, а моторы заземлены.

По окончании работ тщательно промывать и протирать насухо все части машин.

Пол должен быть ровным, не скользким, с уклоном к трапам для стекания воды.

При обработке сырья и полуфабриката использовать исправный инвентарь соответствующий маркировкой – «мясо сырая – МС».

При порционировании готовой продукции и блюд использовать инвентарь с маркировкой «мясо вареная – МВ» или «готовая продукция».

Во время работы работник должен стоять прямо, не сутулясь, во избежание быстрой утомляемости.

Посуда должна соответствовать следующим требованиям: быть изготовлена из неокисляющихся материалов, иметь ровное дно, гладкие стенки и прочно прикрепленные ручки.

Использовать безопасные приёмы работы с инструментом.

Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы.

Поверхность тушек птицы должна быть чистая, без остатков перьев и «пеньков», без слизи, сухая, жир бледно-желтый, клюв блестит. Допускаются незначительные ожоги кожи, два-три пореза кожи длиной не более 2 см. Цвет и запах, свойственные данному виду птицы, без постороннего запаха. Консистенция мякоти плотная, упругая. Тушки не должны иметь сгустков крови и участков, пропитанных желчью.

Приготовленные полуфабрикаты охлаждают до температуры не выше 6 °С и хранят при температуре от 0 до 4 °С. Обработанные тушки укладывают в металлические ящики или лотки и хранят не более 36 ч.

Требования к качеству блюд из птицы. Сроки хранения.

Задания бригадам:

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

1. Обработка птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы.

1 Прием птицы. Взвешивают полученную птицу, которая может быть I и II категории, потрошеной, полупотрошеной, в остывшем, охлажденном или мороженом состоянии. При приемке необходимо определить категорию птицы.

2 Определение доброкачественности. Доброкачественность птицы определяют по внешнему виду.

3 Обработка птицы.

Размораживание птицы производят в охлаждаемом помещении при температуре от 0 до 8 °С в течение не менее 20 ч; тушки укладывают на стеллажи, чтобы они не соприкасались друг с другом.

Опаливание проводят при наличии на птице пера с помощью газовой горелки так, чтобы не повредить кожу и подкожный жир птицы. Для этого тушки птиц расправляют, оттягивают ножки и крылышки для облегчения удаления нитевидного пера. Опаливают над не коптящим пламенем газовой горелки.

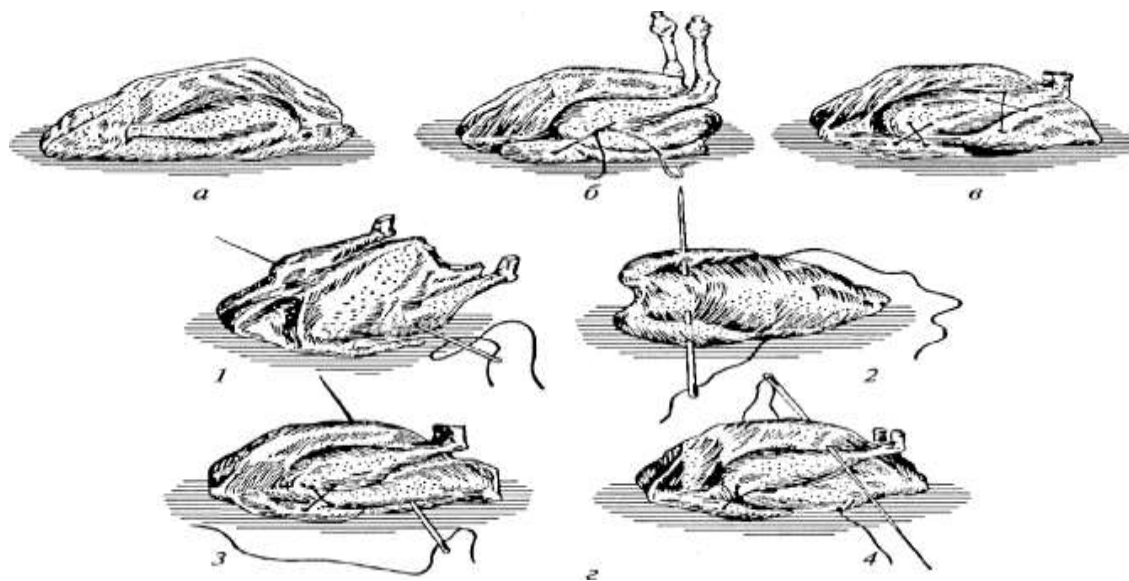
Оставшееся перо удаляют пинцетом.

У опаленной птицы отрезают гребешок, отрубают голову, шею, часть крыльев, ноги. Голову отрубают по второй шейный позвонок. Перед удалением шеи на ней делают вертикальный надрез кожи со стороны спины, затем кожу опускают и отрубают шею. Удаляют пищевод, трахеи и зоб. Крылья отрубают по локтевой сустав. Ноги у кур и цыплят отрубают по заплюсневый (пяточный) сустав.

Потрошение птицы производят через разрез брюшка, предварительно срезав кожу у анального отверстия, удаляют внутренний жир (сальники) и все внутренние органы.

Выпотрошенную птицу моют холодной водой температурой не выше 15 °С, удаляя при этом загрязнения, сгустки крови, остатки внутренностей. Промытые тушки укладывают на стеллажи грудкой вниз, чтобы стекала вода.

Обработанную тушку заправляют (формуют) для придания компактной формы, равномерности процесса тепловой обработки и более удобного



Способы заправки сельскохозяйственной птицы и крупной пернатой дичи:

а — «в кармашек»; б — «в одну нитку»; в — «в две нитки»; г — последовательность заправки (формовка): 1 — пропускание иглы с ниткой через окорочка; 2 — прикрепление крылышек и кожи шеи к мышцам спинки; 3 — пропускание иглы с ниткой через кости таза; 4 — пропускание иглы с ниткой через филейную часть

Приготовление полуфабрикатов из птицы

Для приготовления полуфабрикатов из птицы в первую очередь снимают филе. Для этого птицу спиной кладут на разделочную доску, надрезают кожу в паху, выворачивают ножки в суставах, снимают кожу с килевой части. По выступу килевой кости подрезают мякоть, перерубают косточку «вилку» и срезают сначала одно филе вместе с крыльной косточкой, затем другое. Снятое филе состоит из двух частей (слоев мышц): большой (наружного филе) с крыльной косточкой и малой (внутреннего филе) части. Малое филе отделяют от большого и зачищают его. От большого филе отрезают косточку «вилку», зачищают крыльную косточку и отрубают от нее утолщенную часть. С филе снимают и срезают пленки тонким и влажным ножом. В большом филе делают продольный надрез мякоти, перерезав в нескольких местах сухожилия или вырезав их. Из малого филе удаляют продольное сухожилие, мякоть отбивают.

Полуфабрикат «Котлета натуральная из филе птицы». Снимают филе. Отделяют малое филе. Срезают пленки с большого филе. Удаляют сухожилия с малого филе, надрезают их. Вкладывают малое филе в большое и формируют котлету.

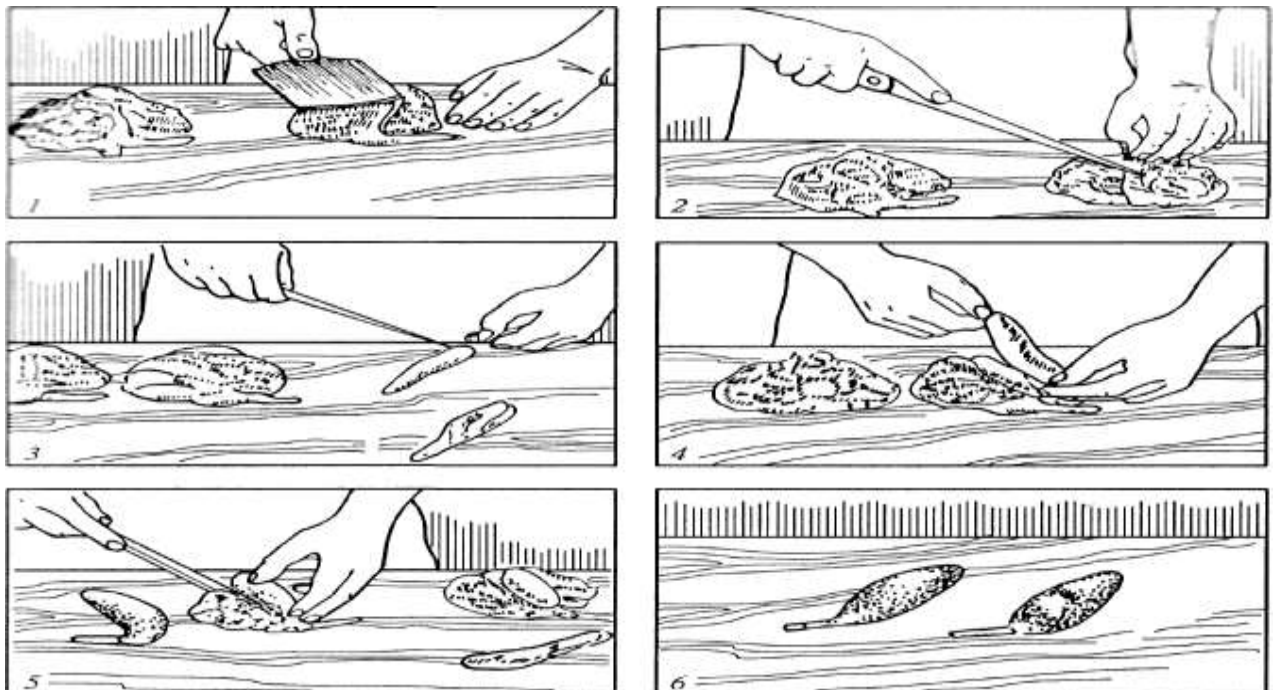
Котлета панированная. Полуфабрикат готовят так же, как и полуфабрикат котлеты натуральной, смачивают его в льезоне и панируют в белом хлебе или в белой панировке.

Шницель столичный. От большого филе отделяют крыльную косточку, в разрез большого филе вкладывают малое, отбивают, придают полуфабрикату овальную форму, смачивают в льезоне и панируют белым хлебе, нарезанным соломкой или кубиками.

Котлета по-киевски. Зачищают большое филе, разрезают его вдоль, распрямляют в обе стороны и слегка отбивают тылкой до толщины 2-3 мм. В двух-трех местах подрезают сухожилия. Затем удаляют сухожилия с помощью ножа. На образовавшиеся разрезы накладывают отбитые кусочки мяса, снятые с малого филе, или обрезки от большого филе.

На середину подготовленного филе кладут охлажденный фарш, накрывают его малым филе, которое предварительно отбивают, заворачивают края большого филе и придают полуфабрикату котлеты грушеобразную форму.

Чтобы фарш не вытек, полуфабрикат последовательно панируют в льезоне и белой панировке, затем еще раз в льезоне и белой панировке. Хранят в холодильнике.



Приготовление полуфабриката «Котлета по-киевски»

Практическое занятие

Приготовление щей.

Цель работы: приобрести практические навыки приготовления щей.
Теория

Супы

Супы являются важной составной частью обеда. Они состоят из двух частей: жидкой – основы и плотной – гарнира. В качестве жидкой основы используют бульон, молоко, отвары из круп, овощей, фруктов, квас и др. В жидкой части супа содержатся экстрактивные и минеральные вещества, органические соединения, которые придают бульонам вкус, аромат и являются раздражителями пищеварительных желез. Поэтому супы возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению пищи.

Для гарнира используют разнообразные продукты: овощи, грибы, крупы, бобовые и макаронные изделия, рыбу, мясо, птицу и др.

Плотная часть супа содержит пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины. Калорийность жидкой основы незначительна – 15–20 кал на 1 л бульона, но благодаря наличию в супах плотной части (гарнира) многие супы обладают высокой калорийностью.

Супы классифицируют:

по температуре подачи: на горячие и холодные; температура отпуска горячих блюд не ниже 75 °С, холодных – не выше 14 °С;

по способу приготовления: на заправочные, прозрачные, пюреобразные и разные;

по жидкой основе: супы на бульонах, овощных и крупяных отварах, молоке, хлебном квасе, фруктово-ягодных отварах, кисломолочных продуктах.

Приготовление бульонов.

Бульон – это отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы, грибов. В бульон из продуктов переходят экстрактивные вещества, белки, жиры, минеральные и ароматические вещества.

В зависимости от концентрации растворимых веществ бульоны приготавливают нормальные и концентрированные. Для получения нормального бульона на 1 кг продукта берут 4–5 л воды, а для получения концентрированного – 1,25 л.

Бульоны готовят: костный, мясокостный, бульон из птицы, рыбный бульон, грибной отвар.

Приготовление и отпуск супов.

Инструкционная карта.

1.Оборудование, инвентарь, инструменты: электрические плиты, пищеварочные котлы, производственные столы, наплитные котлы, сковороды, разделочные доски, разливочные ложки, ножи поварской тройки.

2.Организация рабочего места.

Рабочее место организуется и оснащается с учетом хода технологического процесса: ванна моечная для промывания сырья, производственный стол для обработки сырья, пищеварочный котел для приготовления бульонов, электрические плиты.

3.Требования техники безопасности и правила санитарии:

- для обработки сырья использовать ножи и разделочные доски, имеющие специальную маркировку;
- для приготовления заправочных супов использовать наплитную посуду промаркированную для приготовления первых блюд;
- следить за санитарным состоянием оборудования, своевременно производить уборку рабочего места, не допускать попадания жидкости на конфорки электрической плиты;
- регулировать мощность нагрева конфорок при помощи пакетных переключателей;
- перемещать наплитную посуду по плите круговыми движениями, открывать крышку движение от себя;
- соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации пищеварочных котлов;
- следить за исправностью и санитарным состоянием используемого инвентаря и инструмента.

Требования к качеству супов и сроки хранения.

Органолептическая оценка супов

Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (пример, наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом. При оценке качества супов-пюре содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее струйкой, оценивают текстуру (консистенцию): густоту, вязкость, однородность, а также наличие плотных частиц и цвет. После этого анализируют запах и пробуют суп.

Щи: капуста и корни должны сохранить форму нарезки, на поверхности должны быть блестящие оранжевые жиры. Бульон бесцветный или бледно-коричневый. Вкус щей из свежей капусты слегка сладковатый, с ароматом пассерованных овощей, в меру соленый, без запаха пареной капусты. Вкус щей из квашеной капусты кисло-сладкий, с ароматом пассерованных овощей, томата, но без резкой кислотности. Консистенция корней и лука мягкая, капусты слегка хрустящая.

Расход соли, специй, а также салата, петрушки, зеленого лука, укропа для оформления блюд в рецептурах не указан. Норма расхода на одно блюдо установлена следующая: соли — 2—3 г, перца молотого — 0,02 г, перца горошком — 0,05 г, лаврового листа — 0,01 г, салата или зеленого лука — 5—10 г, перца сладкого — 5—10 г, зелени укропа или петрушки — 2—3 г нетто. Эти продукты включаются при калькулировании по мере надобности.

Задания бригадам:

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

1. Щи

Бригада №1

Производственное задание:

Приготовление и отпуск «Щей»

1. Приготовить и оформить к подаче блюдо «Щи»
2. Выполнить расчёт расхода сырья на 12 порций.
3. Составить отчет (заполнить форму)

Этап №1

Организация рабочего места

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование блюда, изделия Щи из свежей капусты с картофелем
рецептура № 197

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На 4 порции		12 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	300	240		
Картофель	160	120		
Морковь	50	40		
Лук репчатый	48	40		
Томатное пюре	20	20		
Масло растительное	20	20		
Бульон или вода	750	750		

Выход		1000		
-------	--	------	--	--

Этап №2 Приготовление блюда

Определение качества сырья:

1. Произвести органолептическую оценку качества продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, вкусу.

Подготовка сырья:

1. Произвести взвешивание сырья, сортировку, мойку, очистку.

Технология приготовления:

1. В кипящий бульон или воду кладут свежую капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения.
2. Затем в кипящий бульон кладут картофель, нарезанный дольками.
3. Добавляют пассерованные морковь, лук.
4. За 5-10 минут до окончания варки добавляют нарезанные дольками помидоры или пассерованное томатное пюре.

Оформление и подача:

1. При отпуске в тарелку кладут кусочек мяса, наливают щи, кладут сметану и зелень.

Этап №3 Органолептическая оценка качества готового блюда

Внешний вид: капуста и овощи сохранили форму, на поверхности блески жира.

Вкус: слегка сладковатый, с ароматом овощей и в меру соленый.

Цвет: бледно – коричневый или бесцветный.

Запах: пассерованных овощей, без запаха пареной капусты.

Дополнительные контрольные вопросы.

1. Что является основным продуктом при приготовлении щей?
2. Как нарезают свежую капусту для щей?
3. Определить время приготовления щей из свежей капусты с картофелем.

Составить отчет (заполнить форму)

Наименование блюда _____

Определение качества сырья: _____

Подготовка сырья: _____

Последовательность технологии приготовления блюда: _____

Оформление и подача: _____

Внешний вид: _____

Вкус и запах: _____

Цвет: _____ Консистенция: _____

Практическое занятие

Приготовление борщей.

Цель работы: приобрести практические навыки приготовления борщей.

Теория

Супы

Супы являются важной составной частью обеда. Они состоят из двух частей: жидкой – основы и плотной – гарнира. В качестве жидкой основы используют бульон, молоко, отвары из круп, овощей, фруктов, квас и др. В жидкой части супа содержатся экстрактивные и минеральные вещества, органические соединения, которые придают бульонам вкус, аромат и являются раздражителями пищеварительных желез. Поэтому супы возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению пищи.

Для гарнира используют разнообразные продукты: овощи, грибы, крупы, бобовые и макаронные изделия, рыбу, мясо, птицу и др.

Плотная часть супа содержит пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины. Калорийность жидкой основы незначительна – 15–20 кал на 1 л бульона, но благодаря наличию в супах плотной части (гарнира) многие супы обладают высокой калорийностью.

Супы классифицируют:

по температуре подачи: на горячие и холодные; температура отпуска горячих блюд не ниже 75 °С, холодных – не выше 14 °С;

по способу приготовления: на заправочные, прозрачные, пюреобразные и разные;

по жидкой основе: супы на бульонах, овощных и крупяных отварах, молоке, хлебном квасе, фруктово-ягодных отварах, кисломолочных продуктах.

Приготовление бульонов.

Бульон – это отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы, грибов. В бульон из продуктов переходят экстрактивные вещества, белки, жиры, минеральные и ароматические вещества.

В зависимости от концентрации растворимых веществ бульоны приготавливают нормальные и концентрированные. Для получения нормального бульона на 1 кг продукта берут 4–5 л воды, а для получения концентрированного – 1,25 л.

Бульоны готовят: костный, мясокостный, бульон из птицы, рыбный бульон, грибной отвар.

Приготовление и отпуск супов.

Инструкционная карта.

1. Оборудование, инвентарь, инструменты: электрические плиты, пищеварочные котлы, производственные столы, наплитные котлы, сковороды, разделочные доски, разливочные ложки, ножи поварской тройки.

2. Организация рабочего места.

Рабочее место организуется и оснащается с учетом хода технологического процесса: ванна моечная для промывания сырья, производственный стол для обработки сырья, пищеварочный котел для приготовления бульонов, электрические плиты.

3. Требования техники безопасности и правила санитарии:

- для обработки сырья использовать ножи и разделочные доски, имеющие специальную маркировку;
- для приготовления заправочных супов использовать наплитную посуду промаркированную для приготовления первых блюд;
- следить за санитарным состоянием оборудования, своевременно производить уборку рабочего места, не допускать попадания жидкости на конфорки электрической плиты;
- регулировать мощность нагрева конфорок при помощи пакетных переключателей;
- перемещать наплитную посуду по плите круговыми движениями, открывать крышку движение от себя;
- соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации пищеварочных котлов;
- следить за исправностью и санитарным состоянием используемого инвентаря и инструмента.

Требования к качеству супов и сроки хранения.

Органолептическая оценка супов

Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (пример, наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом. При оценке качества супов-пюре содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее струйкой, оценивают текстуру (консистенцию): густоту, вязкость, однородность, а также наличие плотных частиц и цвет. После этого анализируют запах и пробуют суп.

Борщ: капуста, свекла, морковь, лук репчатый должны сохранить форму нарезки. Красный цвет борщу можно придать настоем свеклы. Вкус борща из свежей капусты слегка сладковатый, с ароматом пассерованных овощей, в меру соленый, без запаха пареной капусты. Вкус борща из квашеной капусты кисло-сладкий, с ароматом пассерованных овощей, томата, но без резкой кислотности. Консистенция корней и лука мягкая, капусты слегка хрустящая.

Расход соли, специй, а также салата, петрушки, зеленого лука, укропа для оформления блюд в рецептурах не указан. Норма расхода на одно блюдо установлена следующая: соли — 2—3 г, перца молотого — 0,02 г, перца горошком — 0,05 г, лаврового листа — 0,01 г, салата или зеленого лука — 5—10 г, перца сладкого — 5—10 г, зелени укропа или петрушки — 2—3 г нетто. Эти продукты включаются при калькулировании по мере надобности.

Задания бригадам:

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

1. Борщ с картофелем и капустой

Бригада № 2

Производственное задание:

1. Приготовить и оформить к подаче блюдо «Борщ с картофелем и капустой»
2. Выполнить расчёт расхода сырья на 8 порций.
3. Составить отчет (заполнить форму)

Этап №1

Организация рабочего места ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование блюда, изделия «Борщ с картофелем и капустой» рецептура № 176

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На 4 порции		8 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	200	160		
Капуста свежая	100	80		
или квашенная	86	60		
Картофель	107	80		
Морковь	50	40		
Петрушка	13	10		
Лук репчатый	48	40		
Томатное пюре	30	30		
Кулинарный жир	20	20		

Сахар	10	10		
Уксус 3%-ный	16	16		
Бульон или вода	800	800		
Выход		1000		

Этап №2 Приготовление блюда

Определение качества сырья:

1. Произвести органолептическую оценку качества продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, вкусу.

Подготовка сырья:

1. Произвести взвешивание сырья, мойку, очистку.

Технология приготовления:

1. В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный кусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят до готовности.
2. За 10-15 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты, ее тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой.
3. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Оформление и подача:

1. При отпуске в тарелку кладут кусочек мяса, птицу или субпродукты, наливают суп, посыпают зеленью.

Этап №3 Органолептическая оценка качества готового блюда

Вкус: пассированных овощей.

Цвет: малиново-красный.

Консистенция: мягкая, но овощи не переваренные.

Дополнительные контрольные вопросы.

1. В какой последовательности пассеруются овощи для приготовления супов?
2. Как подготовить макаронные изделия к варке супов?
3. Установить время варки супа картофельного с макаронными изделиями.

Составить отчет (заполнить форму)

Наименование блюда _____

Определение качества сырья: _____

Подготовка сырья: _____

Последовательность технологии приготовления блюда: _____

Оформление и подача: _____

Внешний вид: _____

Вкус и запах: _____

Цвет: _____ Консистенция: _____

Практическое занятие

Приготовление солянки.

Цель работы: приобрести практические навыки приготовления солянки.

Теория

Особенности солянок.

Солянка домашняя.

Готовится так, как мясная сборная, но в рецептуру ее входит картофель. Его очищают, нарезают дольками, закладывают в кипящий бульон, доводят почти до готовности, а затем уже кладут пассированные томат и лук, припущенные огурцы и специи. Каперсы и оливки в домашнюю солянку не добавляют.

Солянка рыбная.

Готовят так же, как мясную, но на рыбном бульоне и отпускают с рыбой. При порционном приготовлении в суповую миску кладут ошпаренные куски сырой рыбы, маслины, заливают жидкой частью солянки и варят до готовности.

Подают с лимоном без сметаны.

Солянка донская.

Готовят ее с осетровой рыбой, часть томата заменяют свежими помидорами и, кроме лука, добавляют пассированные морковь и петрушку.

Подают с лимоном без сметаны.

Солянка грибная.

Готовят на грибном бульоне.

Сушеные грибы после варки вынимают из бульона, промывают и шинкуют.

В кипящий бульон кладут пассированные лук и томат, очищенные, нарезанные ломтиками и припущенные соленые огурцы, каперсы, шинкованные грибы и кипятят несколько минут. Маслины или оливки кладут при отпуске.



Готовят так же, как мясную, но на рыбном бульоне и отпускают с рыбой.

При порционном приготовлении в суповую миску кладут ошпаренные куски сырой рыбы, маслины, заливают жидкой частью солянки и варят до готовности.

Разновидностью рыбной солянки является солянка донская.

Готовят ее с осетровой рыбой, часть томата заменяют свежими помидорами и, кроме лука, добавляют пассированные морковь и петрушку.

Солянка рыбная

Для приготовления солянки можно брать всякую свежую рыбу, по не мелкую и не очень костлявую.

Хорошая солянка получается из красной рыбы (осетрины, севрюги, белуги, стерляди).

Снятое филе рыбы нарезать кусочками, по 2-3 куса на порцию, а из костей и голов сварить бульон.

Очищенный лук тонко нашинковать и слегка поджарить в суповой кастрюле с маслом, добавить томат-пюре и тушить 5-6 минут, после чего в кастрюлю положить кусочки рыбы, нарезанные ломтиками огурцы, нарезанные помидоры, каперсы, лавровый лист, немного перца и все это залить подготовленным горячим бульоном, посолить и варить 10-15 минут.

Перед подачей на стол в солянку можно положить вымытые маслины и мелко нарезанную зелень петрушки или укроп.

Можно также добавить ломтики лимона, очищенные от кожицы.

Требования к качеству:

Внешний вид:

На поверхности жидкой части блёстки жира.

Нарезка овощей и других компонентов соответствует технологии приготовления (ломтики, шинкованные, кубики).

Овощи, лимон мясопродукты, птица, рыба и другие компоненты хорошо очищены (зачищены).

Набор компонентов и их соотношение соблюдены.

Цвет:

Жидкой части - от светло-жёлтого до светло-коричневого, с оттенками различной интенсивности: от светло- до ярко-красного; блёсток жира - от светло- до ярко-оранжевого.

Овощей или других компонентов - характерный для их вида.

Вкус и запах:

Вкус ярко выраженный, солоновато-кислый, достаточно острый с привкусом характерным для преобладающих компонентов (картофельный, грибной, рыбный, мясных копчёностей, субпродуктов и др.).

Маслины и каперсы усиливают приятные вкусовые ощущения.

Запах огурцов солёных, пассированного лука и томата, бульона, грибов и других компонентов.

Консистенция: Огурцов, овощей, рыбы - мягкая, плотная (продуктов не переварены), грибов, мясопродуктов - упругая.

Соотношение массы плотной и жидкой части соответствует рецептуре.

Примечание: Органолептическая оценка солянок (кроме рыбной и донской) проводится в не заправленном виде (без сметаны).

Сроки годности, условия хранения: при массовом изготовлении, при температуре подачи 75°C не более 3ч; как заказное блюдо - не более 30 мин.

Задания бригадам:

Приготовить и оформить для подачи :

1. Солянка сборная мясная.

Наименование	Расход сырья на порцию, г				
	Вес брутто, г	% при холодной обработке	Вес нетто, г	% при тепловой обработке	Выход, г
Бульон куриный п/ф	647,0	0,00	647,0	27,00	472,0
Картофель очищенный п/ф	103,0	0,00	103,0	3,00	100,0
Филе куриное су-вид п/ф	65,0	0,00	65,0	8,00	60,0
Ветчина	71,0	0,00	71,0	15,00	60,0
Бекон копченый	79,0	10,00 (зачистка)	71,0	15,00	60,0
Лук репчатый п/ф	95,0	0,00	95,0	26,31	70,0
Огурцы соленые	111,0	10,00	100,0	20,00	80,0
Томат-паста	20,0	5,00	19,0	26,23	14,0
Сок овощной Сандорра	50,0	0,00	50,0	20,00	40,0
Масло растительное	10,0	0,00	10,0	10,00	9,0
Масло сливочное	10,0	0,00	10,0	30,00	7,0
Соль	5,0	0,00	5,0	100,00	0,0
Сахар	5,0	0,00	5,0	100,00	0,0
Перец молотый	0,5	0,00	0,5	100,00	0,0

Перец горошек	0,5	0,00	0,5	100,00	0,0
Лавровый лист	0,5	0,00	0,5	100,00	0,0
Маслины	12,0	0,00	12,0	0,00	12,0
Лимон	20,0	10,00	18,0	16,67	15,0
Петрушка, п/ф	1,0	0,00	1,0	0,00	1,0
Выход					1000

Технология приготовления

Очищенный репчатый лук нарезают мелкими кубиками 5х5 мм, пассеруют в смеси растительного и сливочного масла. Когда лук приобретет прозрачность, добавляют томат-пасту и сок овощной Сандорра. Тушат на медленном огне, пока масса не загустеет.

Маслины отцеживают от рассола, промывают. Нарезают их колечками. Лимон нарезают кружочками, а затем каждый кружочек перерезают на 4-6 частей. Зелень петрушки тонко шинкуют. Соленые огурцы нарезают ломтиками или ромбиками. Огурцы с грубой кожицей и зрелыми семенами очищают от кожицы и семян. Огурцы с тонкой кожицей нарезают вместе с кожицей и семенами. Подготовленные огурцы припускают с добавлением бульона и огуречного рассола. Очищенный картофель нарезают кубиками 5х5 мм. Подготовленные мясные продукты (филе куриное су-вид, ветчину варено-копченую, копченый бекон) нарезают кубиками 5х5 мм, обжаривают в смеси сливочного и растительного масел при постоянном помешивании до золотистого цвета.

В кипящий бульон закладывают картофель, варят 7-10 минут, затем закладывают пассерованные лук и томатное пюре, припущенные огурцы (вместе с бульоном и рассолом), подготовленные мясные продукты, специи и варят 10 мин. При отпуске в солянку кладут маслины или оливки, лимон и посыпают рубленой зеленью петрушки. Солянки можно отпускать без лимона.

Для придания более острого вкуса в солянку в конце варки можно добавить процеженный огуречный рассол.

Требование к качеству

Внешний вид – солянка — заправочный суп, красного цвета, с пассерованными овощами, солеными огурцами, нарезанными кубиками мясными продуктами. Жир на поверхности — красновато-оранжевый.

Вкус и запах – копченостей, томатов, соленых огурцов, входящих в его состав. Без посторонних привкусов и запаха.

Составить отчет (заполнить форму)

Наименование блюда _____

Определение качества сырья: _____

Подготовка сырья: _____

Последовательность технологии приготовления блюда: _____

Оформление и подача: _____

Внешний вид: _____

Вкус и запах: _____

Цвет: _____

Консистенция: _____

Практическое занятие

Приготовление соуса красного основного.

Цель работы: приобрести практические навыки приготовления и отпуска соусов.

Теория

Соусы

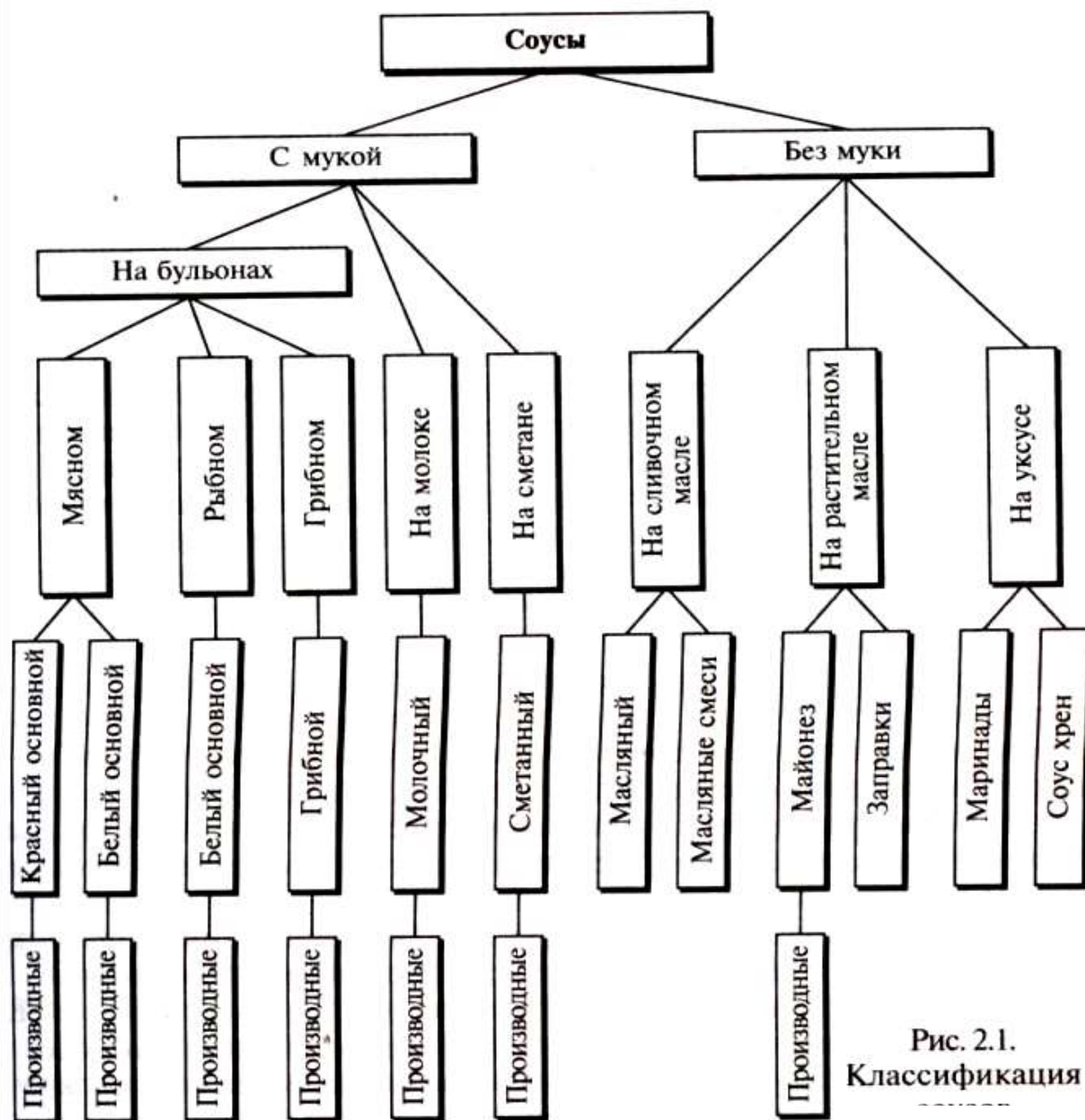
Соус - это дополнительный компонент блюда, характеризующийся полужидкой консистенцией, используемый в процессе приготовления блюда или подаваемый к готовому блюду для улучшения его вкуса и аромата.

Классификация соусов.

По температуре подачи: холодные и горячие;

По цвету: красные и белые;

По консистенции: жидкие (для поливки и тушения блюд), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования).



Мучные пассеровки для соусов.

Красная пассеровка:

Сухая – муку просеивают, насыпают на сковороду или противень слоем от 3 до 5 см и пассеруют при температуре 150*С при помешивании до красновато-коричневого цвета.

Жировая – муку просеивают, вводят на сковороду с растопленным жиром и пассеруют при температуре 150*С до коричневого цвета и до тех пор, пока комочки муки не начнут рассыпаться.

Приготовление и отпуск соусов.

Инструкционная карта.

1.Оборудование, инвентарь, инструменты: электрическая плита, мясорубка, миксер, ситейники, кастрюли, веселки, пестики, разделочные доски, сковороды, ножи, машины для протирания (универсальный привод), терки, сита, лотки, кастрюли, разливочные ложки.

2. Организация рабочего места.

Для подготовки продуктов при приготовлении соусов производятся следующие технологические операции:

- нарезка продуктов;
- промывание продуктов и сырья;
- пассерование овощей и муки;
- приготовление мясного сока.

Рабочее место по приготовлению соусов должно быть специализированным, с постоянным набором предложенных инструментов, инвентаря и набором специй и приправ.

На электрической плите устанавливают наплитную посуду для варки бульонов и основных соусов в большом количестве. На производственном столе располагают разделочные доски прямо перед собой. Ставят лотки с пассерованными овощами и ящики со специями в глубине стола на расстоянии вытянутой руки. Ножи хранятся в специальном приспособлении у края стола или прикрепляются на стене.

Инвентарь и инструмент размещается справа, а обрабатываемые продукты слева. Рабочее место должно быть расположено вблизи источника естественного освещения, источник света должен быть слева на расстоянии не более 6 – 7 метров.

Техническое оборудование располагается в непосредственной близости от рабочего места.

3. Требования техники безопасности и правила санитарии:

- использовать инструмент и инвентарь, имеющие специальную маркировку;
- соблюдать правила техники безопасности при использовании электроплит;
- соблюдать правила техники безопасности при использовании инструментов;
- пассерованную муку хранить в специальной посуде;
- для обработки сырья использовать инвентарь и инструменты, имеющие специальную маркировку;
- соблюдать правила санитарии при протирании продуктов, обязательно использовать неокисляющуюся посуду, волосяные сита или деревянные веселки;
- обязательно прогреть продукты после протирания;
- соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации пртирочных машин;
- следить за санитарным состоянием оборудования, своевременно производить уборку рабочего места, не допускать попадания жидкости на конфорки и электроплиты;
- регулировать мощность нагрева конфорок при помощи пакетных переключателей;
- следить за исправностью и санитарным состоянием используемого инвентаря и инструмента;
- перемещать наплитную посуду по плите круговыми движениями от себя;
- разбор, чистку и смазку любого оборудования можно производить лишь при полной остановке всех машин и отключении их от источников электроэнергии;
- электрооборудование должно быть заземлено;
- продукты в мясорубке проталкивать только пестиком;
- пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользким;
- необходимо вывесить правила эксплуатации оборудования.

Требования к качеству соусов.

Органолептическая оценка соусов.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.), правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, а также запах и вкус, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, с частичками обгоревшего лука имеет серый цвет, горьковато- неприятный вкус.

Горячие соусы с мукой должны иметь консистенцию жидкой сметаны, быть «бархатистыми», однородными, без комков нерастворившейся муки и частиц непротертых овощей. Соус должен слегка обволакивать ложку, стекая с нее.

Цвет соуса должен быть характерный для каждой группы соусов: для красного – от коричневого до коричневого – красного; маринад с томатом – оранжево – красный, майонез – белый цвет с желтым оттенком. Цвет зависит от используемых продуктов с соблюдением технологии приготовления.

Вкус и запах соуса – основные показатели его качества. Для соусов на бульонах характерным является ярко выраженный вкус мяса, рыбы, грибов с запахом пассерованных овощей и приправ.

Красный основной соус и его производные должны иметь мясной вкус с кисло – сладким привкусом и запахом лука, моркови, петрушки, перца, лаврового листа.

Маринады должны иметь кисловато – пряный вкус, аромат уксуса, овощей, пряностей. Недопустимы привкус сырого томатного пюре и слишком кислый вкус.

Хранят основные горячие соусы на водяной бане при температуре до 80⁰С от 3 до 4 часов. Поверхность соуса защищают сливочным маслом, посуду с соусом закрывают крышкой. Основные соусы можно хранить до трех суток. Для этого их охлаждают до комнатной температуры и помещают в холодильник при температуре от 0 – 5⁰С. При хранении соусов в холодном виде их вкус и запах сохраняются значительно лучше, чем при хранении в горячем виде.

Расход соли, специй, а также салата, петрушки, зеленого лука, укропа для оформления блюд в рецептурах не указан. Норма расхода на одно блюдо установлена следующая: соли — 2—3 г, перца молотого — 0,02 г, перца горошком — 0,05 г, лаврового листа — 0,01 г, салата или зеленого лука — 5—10 г, перца сладкого — 5—10 г, зелени укропа или петрушки — 2—3 г нетто. Эти продукты включаются при калькулировании по мере надобности.

Задания бригадам:

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

1. соус красный основной;

Бригада № 1 **Производственное задание:**

1. Приготовить и оформить к подаче блюдо «Соус красный основной»
2. Выполнить расчёт расхода сырья на 2 кг.
3. Составить отчет (заполнить форму)

Этап №1 **Организация рабочего места** **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1**

Наименование блюда, изделия Соус красный основной рецептура № 824

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На 0,4 кг		2 кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Бульон коричневый № 822	-	250		
Масло растительное	6,25	6,25		
Мука пшеничная	12,5	12,5		
Томатное пюре	37,5	37,5		
Морковь	25	20		
Лук репчатый	9	7,5		
Сахар	5	5		

Выход		250		
-------	--	-----	--	--

Этап №2

Приготовление блюда

Определение качества сырья:

1. Произвести органолептическую оценку качества продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции.

Подготовка сырья:

1. Произвести взвешивание сырья.

Технология приготовления:

1. Нарезанные лук, морковь, пассеруют на растительном масле, добавляют томатное пюре и пассеруют 10 – 15 минут.
2. Просеянную муку пассеруют до приобретения светло – коричневого цвета, охлажденную мучную пассеровку разводят теплым бульоном.
3. Затем добавляют пассерованные в томатном пюре овощи и варят.
4. В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком, лавровый лист, соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Оформление и подача:

1. Подают в соуснике на тарелке или поливают на блюдо.

Этап №3

Органолептическая оценка качества готового блюда

Вкус: кисло – сладкий, с привкусом и запахом лука, моркови и лаврового листа.

Цвет: коричневый или коричнево - красный.

Консистенция: однородная, без комков.

Дополнительные контрольные вопросы.

1. К каким блюдам подают соусы: красный основной, соус луковый, соус кисло – сладкий?
2. Какие требования предъявляются к качеству красных соусов?
3. Установить время приготовления соуса красного основного.

Составить отчет (заполнить форму)

Наименование блюда _____

Определение качества сырья: _____

Подготовка сырья: _____

Последовательность технологии приготовления блюда: _____

Оформление и подача: _____

Внешний вид: _____

Вкус и запах: _____

Цвет: _____ Консистенция: _____

Практическое занятие

Приготовление соуса белого основного.

Цель работы: приобрести практические навыки приготовления и отпуска соусов.

Соусы

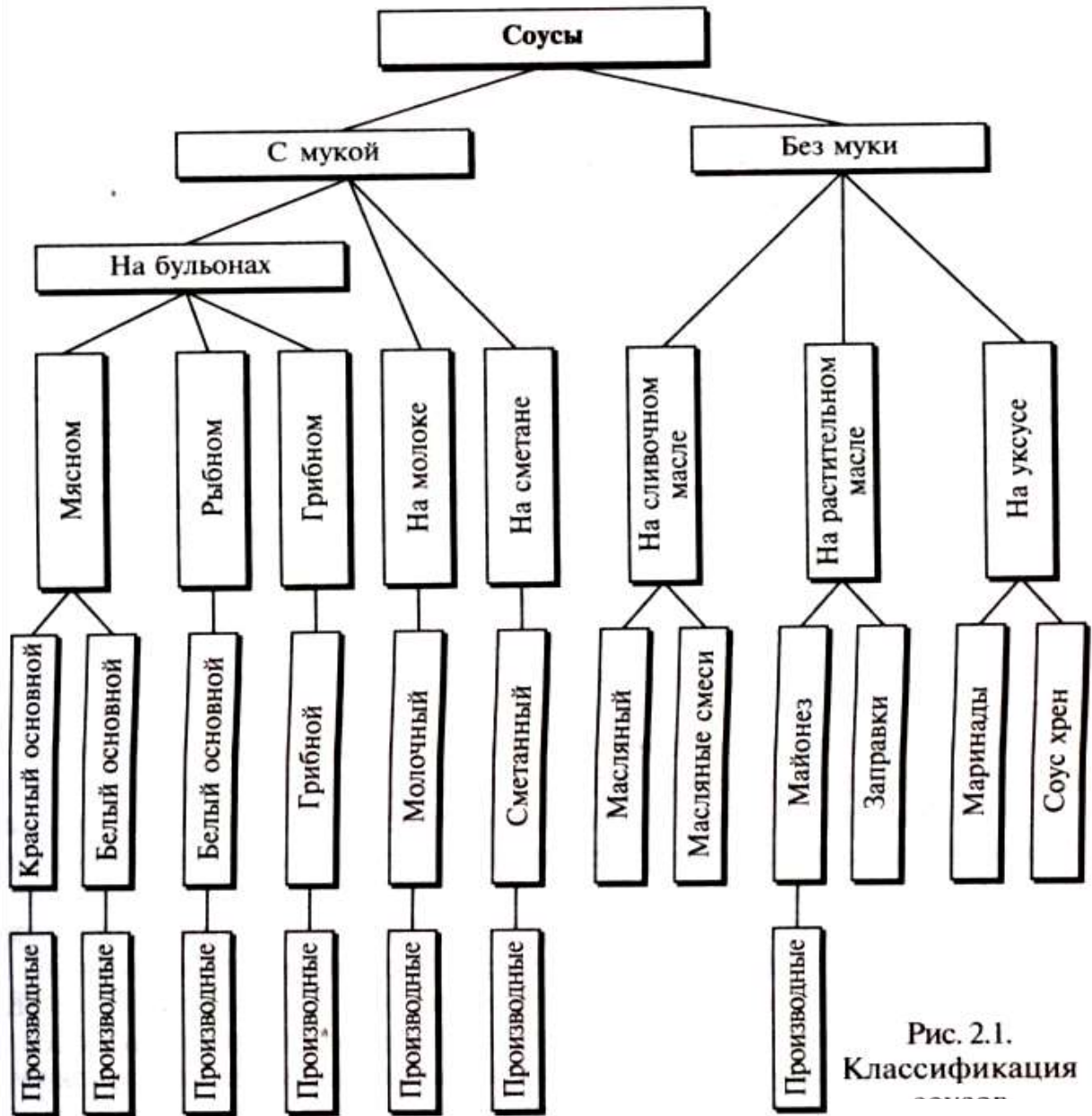
Соус - это дополнительный компонент блюда, характеризующийся полужидкой консистенцией, используемый в процессе приготовления блюда или подаваемый к готовому блюду для улучшения его вкуса и аромата.

Классификация соусов.

По температуре подачи: холодные и горячие;

По цвету: красные и белые;

По консистенции: жидкие (для поливки и тушения блюд), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования).



Мучные пассеровки для соусов.

Белая пассеровка:

Сухая – муку просеивают, насыпают на сковороду или противень слоем от 3 до 5 см и пассеруют при температуре 120*С при помешивании до светло-жёлтого цвета.

Жировая – муку просеивают, вводят на сковороду с растопленным сливочным маслом и пассеруют при температуре 120*С до кремоватого оттенка и до тех пор, пока комочки муки не начнут рассыпаться.

Приготовление и отпуск соусов.

Инструкционная карта.

1.Оборудование, инвентарь, инструменты: электрическая плита, мясорубка, миксер, сотейники, кастрюли, веселки, пестики, разделочные доски, сковороды, ножи, машины для протирания (универсальный привод), терки, сита, лотки, кастрюли, разливочные ложки.

2.Организация рабочего места.

Для подготовки продуктов при приготовлении соусов производятся следующие технологические операции:

- нарезка продуктов;
- промывание продуктов и сырья;
- пассерование овощей и муки;
- приготовление мясного сока.

Рабочее место по приготовлению соусов должно быть специализированным, с постоянным набором предложенных инструментов, инвентаря и набором специй и приправ.

На электрической плите устанавливают наплитную посуду для варки бульонов и основных соусов в большом количестве. На производственном столе располагают разделочные доски прямо перед собой. Ставят лотки с пассерованными овощами и ящики со специями в глубине стола на расстоянии вытянутой руки. Ножи хранятся в специальном приспособлении у края стола или прикрепляются на стене.

Инвентарь и инструмент размещается справа, а обрабатываемые продукты слева. Рабочее место должно быть расположено вблизи источника естественного освещения, источник света должен быть слева на расстоянии не более 6 – 7 метров.

Техническое оборудование располагается в непосредственной близости от рабочего места.

3.Требования техники безопасности и правила санитарии:

- использовать инструмент и инвентарь, имеющие специальную маркировку;
- соблюдать правила техники безопасности при использовании электроплит;
- соблюдать правила техники безопасности при использовании инструментов;
- пассерованную муку хранить в специальной посуде;
- для обработки сырья использовать инвентарь и инструменты, имеющие специальную маркировку;
- соблюдать правила санитарии при протирании продуктов, обязательно использовать неокисляющуюся посуду, волосяные сита или деревянные веселки;
- обязательно прогреть продукты после протирания;
- соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации пртирочных машин;
- следить за санитарным состоянием оборудования, своевременно производить уборку рабочего места, не допускать попадания жидкости на конфорки и электроплиты;
- регулировать мощность нагрева конфорок при помощи пакетных переключателей;
- следить за исправностью и санитарным состоянием используемого инвентаря и инструмента;
- перемещать наплитную посуду по плите круговыми движениями от себя;
- разбор, чистку и смазку любого оборудования можно производить лишь при полной остановке всех машин и отключении их от источников электроэнергии;
- электрооборудование должно быть заземлено;
- продукты в мясорубке проталкивать только пестиком;
- пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользким;

- необходимо вывесить правила эксплуатации оборудования.

Требования к качеству соусов.

Органолептическая оценка соусов.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.), правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, а также запах и вкус, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, с частичками обгоревшего лука имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус.

Горячие соусы с мукой должны иметь консистенцию жидкой сметаны, быть «бархатистыми», однородными, без комков нерастворившейся муки и частиц непротертых овощей. Соус должен слегка обволакивать ложку, стекая с нее.

Цвет соуса должен быть характерный для каждой группы соусов: для белых от белого до слегка сероватого. Цвет зависит от используемых продуктов с соблюдением технологии приготовления.

Вкус и запах соуса – основные показатели его качества. Для соусов на бульонах характерным является ярко выраженный вкус мяса, рыбы, грибов с запахом пассерованных овощей и приправ.

Белые соусы, должны иметь вкус бульонов с едва уловимым запахом белых кореньев и лука, с чуть кисловатым привкусом.

В соусах с мукой недопустимыми дефектами являются: запах сырой муки и клейкость, вкус и запах подгорелой муки, присутствие большого количества соли, вкус и запах сырого томатного пюре.

Хранят основные горячие соусы на водяной бане при температуре до 80⁰С от 3 до 4 часов. Поверхность соуса защищают сливочным маслом, посуду с соусом закрывают крышкой. Основные соусы можно хранить до трех суток. Для этого их охлаждают до комнатной температуры и помещают в холодильник при температуре от 0 – 5⁰С. При хранении соусов в холодном виде их вкус и запах сохраняются значительно лучше, чем при хранении в горячем виде.

Расход соли, специй, а также салата, петрушки, зеленого лука, укропа для оформления блюд в рецептурах не указан. Норма расхода на одно блюдо установлена следующая: соли — 2—3 г, перца молотого — 0,02 г, перца горошком — 0,05 г, лаврового листа — 0,01 г, салата или зеленого лука — 5—10 г, перца сладкого — 5—10 г, зелени укропа или петрушки — 2—3 г нетто. Эти продукты включаются при калькулировании по мере надобности.

Задания бригадам:

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

1. соус красный основной;

Бригада № 2

Производственное задание:

4. Приготовить и оформить к подаче «Соус белый основной»
5. Выполнить расчёт расхода сырья на 4кг.
6. Составить отчет (заполнить форму)

Этап №1

Организация рабочего места

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2
Наименование блюда, изделия Соус белый основной
рецептура № 843

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На 0,4 кг		4 кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Бульон № 842	-	275		
Масло растительное	12,5	12,5		
Мука пшеничная	12,5	12,5		
Лук репчатый	9	7,5		
Выход		250		

Этап №2
Приготовление блюда

Определение качества сырья:

1. Произвести органолептическую оценку качества продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции.

Подготовка сырья:

1. Произвести взвешивание сырья.

Технология приготовления:

1. В нагретое растительное масло всыпают просеянную муку и пассеруют до кремового цвета.
2. В пассерованную охлажденную муку вливают горячий бульон. После этого в соус кладут нарезанный лук и варят 25 – 30 минут.
3. В конце варки добавляют соль, перец черный горошком, лавровый лист, затем соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Оформление и подача:

1. Подают в соуснике на тарелке или поливают на блюдо.

Этап №3
Органолептическая оценка качества готового блюда

Вкус: мяса, с привкусом и запахом пассерованных овощей.

Цвет: белый, слегка сероватый.

Консистенция: однородная, без комков.

Дополнительные контрольные вопросы.

1. К каким блюдам подают соус белый?
2. Что необходимо сделать, чтобы на поверхности соуса не образовывалась пленка?
3. Установить время приготовления соуса белого основного.

Составить отчет (заполнить форму)

Наименование блюда _____

Определение качества сырья: _____

Подготовка сырья: _____

Последовательность технологии приготовления блюда: _____

Оформление и подача: _____

Внешний вид: _____

Вкус и запах: _____

Цвет: _____ Консистенция: _____

Практическое занятие

Приготовление молочного соуса.

Цель работы: приобрести практические навыки приготовления и отпуска соусов.

Теория

Соусы

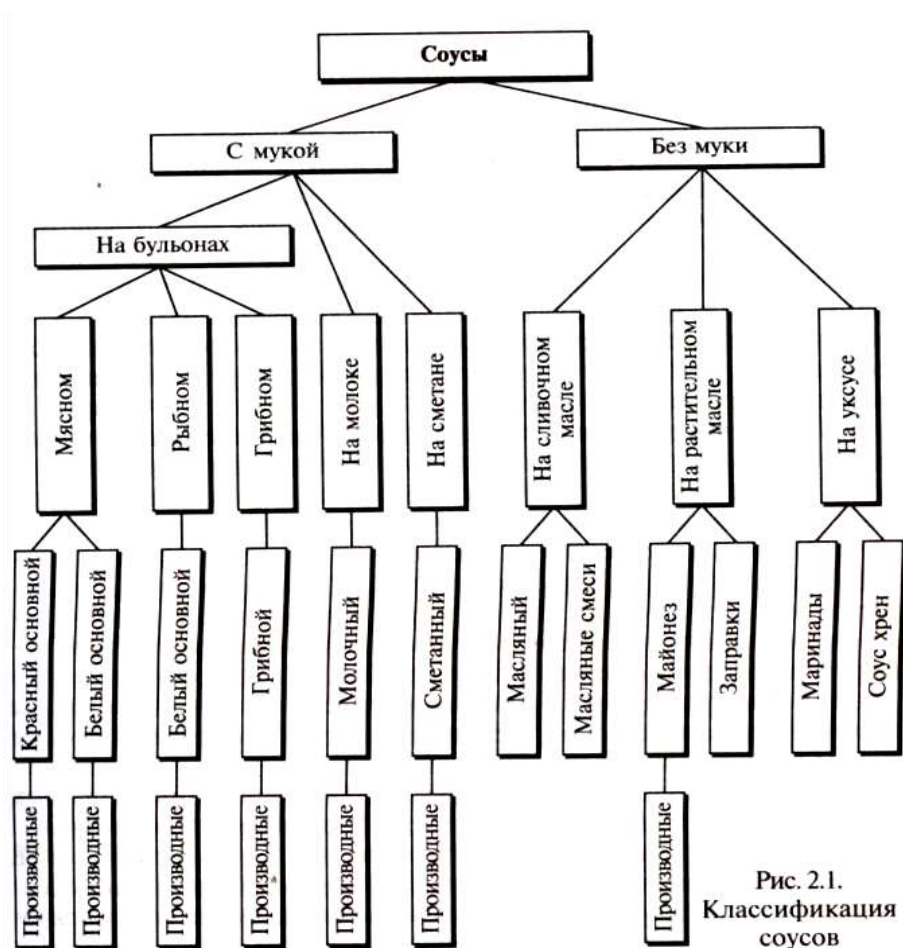
Соус - это дополнительный компонент блюда, характеризующийся полужидкой консистенцией, используемый в процессе приготовления блюда или подаваемый к готовому блюду для улучшения его вкуса и аромата.

Классификация соусов.

По температуре подачи: холодные и горячие;

По цвету: красные и белые;

По консистенции: жидкие (для поливки и тушения блюд), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования).



Мучные пассеровки для соусов.

Красная пассеровка:

Сухая – муку просеивают, насыпают на сковороду или противень слоем от 3 до 5см и пассеруют при температуре 150*С при помешивании до красновато-коричневого цвета.

Жировая – муку просеивают, вводят на сковороду с растопленным жиром и пассеруют при температуре 150*С до коричневого цвета и до тех пор, пока комочки муки не начнут рассыпаться.

Приготовление и отпуск соусов.

Инструкционная карта.

1.Оборудование, инвентарь, инструменты: электрическая плита, мясорубка, миксер, сотейники, кастрюли, веселки, пестики, разделочные доски, сковороды, ножи, машины для протирания (универсальный привод), терки, сита, лотки, кастрюли, разливочные ложки.

2.Организация рабочего места.

Для подготовки продуктов при приготовлении соусов производятся следующие технологические операции:

- нарезка продуктов;
- промывание продуктов и сырья;
- пассерование овощей и муки;
- приготовление мясного сока.

Рабочее место по приготовлению соусов должно быть специализированным, с постоянным набором предложенных инструментов, инвентаря и набором специй и приправ.

На электрической плите устанавливают наплитную посуду для варки бульонов и основных соусов в большом количестве. На производственном столе располагают разделочные доски прямо перед собой. Ставят лотки с пассерованными овощами и ящики со специями в глубине стола на расстоянии вытянутой руки. Ножи хранятся в специальном приспособлении у края стола или прикрепляются на стене.

Инвентарь и инструмент размещается справа, а обрабатываемые продукты слева. Рабочее место должно быть расположено вблизи источника естественного освещения, источник света должен быть слева на расстоянии не более 6 – 7 метров.

Техническое оборудование располагается в непосредственной близости от рабочего места.

3.Требования техники безопасности и правила санитарии:

- использовать инструмент и инвентарь, имеющие специальную маркировку;
- соблюдать правила техники безопасности при использовании электроплит;
- соблюдать правила техники безопасности при использовании инструментов;
- пассерованную муку хранить в специальной посуде;
- для обработки сырья использовать инвентарь и инструменты, имеющие специальную маркировку;
- соблюдать правила санитарии при протирании продуктов, обязательно использовать неокисляющуюся посуду, волосяные сита или деревянные веселки;
- обязательно прогреть продукты после протирания;
- соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации пртирочных машин;
- следить за санитарным состоянием оборудования, своевременно производить уборку рабочего места, не допускать попадания жидкости на конфорки и электроплиты;
- регулировать мощность нагрева конфорок при помощи пакетных переключателей;
- следить за исправностью и санитарным состоянием используемого инвентаря и инструмента;
- перемещать наплитную посуду по плите круговыми движениями от себя;
- разбор, чистку и смазку любого оборудования можно производить лишь при полной остановке всех машин и отключении их от источников электроэнергии;
- электрооборудование должно быть заземлено;
- продукты в мясорубке проталкивать только пестиком;

- пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользким;
- необходимо вывесить правила эксплуатации оборудования.

Требования к качеству соусов.

Органолептическая оценка соусов.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.), правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, а также запах и вкус, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, с частичками обгоревшего лука имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус.

Горячие соусы с мукой должны иметь консистенцию жидкой сметаны, быть «бархатистыми», однородными, без комков нерастворившейся муки и частиц непротертых овощей. Соус должен слегка обволакивать ложку, стекая с нее.

Цвет соуса должен быть характерный для каждой группы соусов: для красного – от коричневого до коричневого – красного. Цвет зависит от используемых продуктов с соблюдением технологии приготовления.

Вкус и запах соуса – основные показатели его качества. Для соусов на бульонах характерным является ярко выраженный вкус мяса, рыбы, грибов с запахом пассерованных овощей и приправ.

Хранят основные горячие соусы на водяной бане при температуре до 80⁰С от 3 до 4 часов. Поверхность соуса защищают сливочным маслом, посуду с соусом закрывают крышкой. Основные соусы можно хранить до трех суток. Для этого их охлаждают до комнатной температуры и помещают в холодильник при температуре от 0 – 5⁰С. При хранении соусов в холодном виде их вкус и запах сохраняются значительно лучше, чем при хранении в горячем виде.

Расход соли, специй, а также салата, петрушки, зеленого лука, укропа для оформления блюд в рецептурах не указан. Норма расхода на одно блюдо установлена следующая: соли — 2—3 г, перца молотого — 0,02 г, перца горошком — 0,05 г, лаврового листа — 0,01 г, салата или зеленого лука — 5—10 г, перца сладкого — 5—10 г, зелени укропа или петрушки — 2—3 г нетто. Эти продукты включаются при калькулировании по мере надобности.

Задания бригадам:

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

1. маринад овощной с томатом

СОУС СМЕТАННЫЙ

рецептура № 853

сметана	500	500
мука пшеничная	50	50
бульон или вода	500	500
соль	10	10
ВЫХОД :		1000

МАТЕРИАЛЬНОЕ ОСНАЩЕНИЕ :

Эл. плита , эл. шкаф , весы , разделочные столы , кастрюли , сковороды с ручками , порционные сковороды , баранчики , мелкие столовые тарелки, кухонные ножи , ложки столовые , вилки .

Задание № 1 : Рассчитать продукты на 2 порции блюда « Картофель запеченный в сметанном соусе с луком .

Задание № 2 ; Рассчитать продукты на 250 г сметанного соуса .

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1.Картофель моют, очищают, моют, варят с солью .
- 2.Воду сливают, картофель обсушивают, нарезают кубиками размером 1-1,5 см.
3. Лук очищают, моют, шинкуют соломкой , пассируют, соединяют с картофелем. 4. Муку пассируют до светло-желтого цвета без жира .
5. Мучную пассировку охлаждают , разводят бульоном , проваривают, добавляют прокипяченную сметану, варят 3-5 минут, добавляют соль , процеживают.
- 6.Подготовленные продукты выкладывают на смазанные жиром сковородки, заливают сметанным соусом.
- 7.Посыпают тертым сыром , сбрызгивают жиром и запекают при температуре 250* С

ПОДАЧА:

Блюдо подают в той же посуде , в которой запекали . Сковородку ставят на подстановочную тарелку, покрытую салфеткой .

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Блюдо имеет поджаристую корочку, без подгорелостей , соус не высохший , вкус в меру соленый . Подают по приготовлению при температуре не ниже 60-65* С

Составить отчет (заполнить форму)

Наименование блюда _____

Определение качества сырья: _____

Подготовка сырья: _____

Последовательность технологии приготовления блюда: _____

Оформление и подача: _____

Внешний вид: _____

Вкус и запах: _____

Цвет: _____ Консистенция: _____

Практическое занятие

Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.

Цель работы: приобрести практические навыки приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.

Научиться определять качество готовых блюд. Проводить бракераж.

Образовательные:

– сформировать у обучающихся знания технологического процесса приготовления и отпуска блюд из круп и макаронных изделий.

– способствовать обеспечению правильной последовательности ведения технологического процесса при приготовлении блюд.

Развивающие:

- развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы
 - развивать самостоятельность, наблюдательность, трудолюбие
- Воспитательные:
- прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;
 - прививать интерес к выбранной специальности.
 - формирование потребности самостоятельно осуществлять поисковую деятельность путем решения проблемных заданий.

Теория

Приготовление и отпуск: макароны с сыром

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий 6 л воды, 50 гр соли). Макароны варят 20-30 минут, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. в процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса увеличивается примерно в 3 раза.

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным жиром (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью жира или сметаной макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде.

Инструкционная карта.

1. Оборудование: электроплиты, жарочный шкаф.

Инвентарь и посуда: кастрюли емкостью 3, 2, 1 и 0,5 л, веселка, лопатка металлическая, столовая ложка, противень.

2. Организация рабочего места.

Организовать рабочее место с учетом технологического процесса. На рабочем месте для приготовления блюд из круп должна быть электрическая плита, жарочный шкаф. Перед собой – доска, на расстоянии вытянутой руки – весы. Ножи хранят в специальном приспособлении у края стола с правой стороны или вешают на стене.

Специи и приправы располагают в глубине стола на расстоянии вытянутой руки. Рабочее место должно быть расположено вблизи источника естественного освещения, источник света должен быть слева на расстоянии не более 6 – 7 метров. Технологическое оборудование располагается в непосредственной близости от рабочего места.

3. Требования техники безопасности и правила санитарии:

Пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользким; электрическое оборудование должно иметь заземление, обязательно наличие резинового коврика; использовать безопасные приемы работы с инструментами; крышки у наплитных котлов во время варки необходимо открывать от себя; поверхность плиты должна быть ровной и гладкой, без трещин; иметь полотенце для прихватывания горячей посуды. Посуда должна соответствовать следующим требованиям: быть изготовлена из неокисляющихся материалов, иметь ровное дно, гладкие стенки и прочно прикрепленные ручки. На кухне должна быть аптечка с набором медикаментов; использовать безопасные приемы работы с инструментами.

Расход соли для оформления блюд в рецептурах не указан. Норма расхода на одно блюдо установлена следующая: соли — 2—3 г. Эти продукты включаются при калькулировании по мере надобности.

Задания бригадам:

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

1. макароны с сыром;

Производственное задание:

1. Приготовить и оформить к подаче блюдо «Макароны с сыром»

2. Выполнить расчёт расхода сырья на 5 порций.
3. Составить отчет (заполнить форму)

Бригада №4

Производственное задание:

1. Приготовить и оформить к подаче блюдо «Макароны с сыром»
2. Выполнить расчёт расхода сырья на 4 порции.
3. Составить отчет (заполнить форму)

Этап №1

Организация рабочего места

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование блюда, изделия ____Макаронник____
рецептура № 444

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На 1 порцию		4 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса отварных макарон	-	250		
Сыр	27	25		
Маргарин столовый	15	15		
Выход		290		

Этап №2

Приготовление блюда

1. Определение качества сырья:
2. Произвести органолептическую оценку качества макаронных изделий и других продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, вкусу.
3. Подготовка сырья:
4. Произвести взвешивание сырья, сортировку, мойку.

Технология приготовления:

- 1.Макароны варят в смеси молока и воды или в воде не откидывая.
- 2.В охлажденные до 60 – 700С макароны добавляют яйца, взбитые с сахаром, и перемешивают
- 3.Массу выкладывают на смазанный жиром противень, посыпают сухарями и запекают.

Оформление и подача:

При отпуске макаронник поливают жиром.

Этап №3

Органолептическая оценка качества готового блюда

Вкус: в меру соленый, без привкуса гари.

Цвет: ровная золотистая корочка.

Консистенция макарон мягкая. Форма при нарезке на порции сохраняется.

Дополнительные контрольные вопросы.

1. Перечислите запеченные блюда из макаронных изделий?
2. Назовите ассортимент макаронных изделий?
3. Установите время запекания макаронника.

Составить отчет (заполнить форму)

Наименование блюда _____

1. Определение качества сырья: _____
2. Подготовка сырья: _____
3. Последовательность технологии приготовления блюда: _____
4. Оформление и подача: _____
5. Внешний вид: _____
6. Вкус и запах: _____
7. Цвет: _____
8. Консистенция: _____

Практическое занятие

Приготовление блюд и гарниров из круп.

Цель работы: приобрести практические навыки приготовления блюд и гарниров из круп.

Теория

Приготовление и отпуск биточков манных

Подготовка крупы к варке. Крупу перед варкой просеивают через сито, для удаления мучели.

Сварить вязкую манную кашу из смеси молока и воды, охладить до 70⁰С, добавить яйца, сформовать по 2 штуки на порцию, запанировать в сухарях.

Инструкционная карта.

1. Оборудование: электроплиты, жарочный шкаф.

Инвентарь и посуда: кастрюли емкостью 3, 2, 1 и 0,5 л, веселка, дуршлаг, сотейник, доска разделочная, лопатка металлическая, столовая ложка, сито, разливательная ложка, противень.

2. Организация рабочего места.

Организовать рабочее место с учетом технологического процесса. На рабочем месте для приготовления блюд из круп должна быть электрическая плита. Перед собой – доска, на расстоянии вытянутой руки – весы. Ножи хранят в специальном приспособлении у края стола с правой стороны или вешают на стене.

Специи и приправы располагают в глубине стола на расстоянии вытянутой руки. Рабочее место должно быть расположено вблизи источника естественного освещения, источник света должен быть слева на расстоянии не более 6 – 7 метров. Технологическое оборудование располагается в непосредственной близости от рабочего места.

3. Требования техники безопасности и правила санитарии:

Пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользким; электрическое оборудование должно иметь заземление, обязательно наличие резинового коврика; использовать безопасные приемы работы с инструментами; крышки у наплитных котлов во время варки необходимо открывать от себя; поверхность плиты должна быть ровной и гладкой, без трещин; иметь полотенце для прихватывания горячей посуды. Посуда должна соответствовать следующим требованиям: быть изготовлена из неокисляющихся материалов, иметь ровное дно, гладкие стенки и прочно прикрепленные ручки. На кухне должна быть аптечка с набором медикаментов; использовать безопасные приемы работы с инструментами.

Расход соли для оформления блюд в рецептурах не указан. Норма расхода на одно блюдо установлена следующая: соли — 2—3 г. Эти продукты включаются при калькулировании по мере надобности.

Задания бригадам:

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

4. биточки манные с вареньем;

Производственное задание:

1. Приготовить и оформить к подаче блюдо «Биточки манные с вареньем»
2. Выполнить расчёт расхода сырья на 5 порций.
3. Составить отчет (заполнить форму)

Этап №1**Организация рабочего места****ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____**

Наименование блюда, изделия Биточки манные с вареньем
рецептура № 426

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На 1 порцию		5 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа манная	53	53		
Молоко	50	50		
Вода	100	100		
Яйца	¹ / ₅ шт.	8		
Сахар	8	8		
Сухари панировочные	8	8		
Масло растительное	8	8		
Масса п/ф	-	200		
Варенье	30	30		
Выход		230		

Этап № 2**Приготовление блюда****Определение качества сырья:**

Произвести органолептическую оценку качества крупы манной и других продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, вкусу.

Подготовка сырья:

Произвести взвешивание сырья, мойку.

Технология приготовления:

1. Варят вязкую кашу, охлаждают, вводят яйца. Формуют биточки, обжаривают с двух сторон до образования на поверхности румяной корочки.

Оформление и подача:

Отпускают с вареньем по 2 шт. на каждую порцию.

Этап №3**Органолептическая оценка качества готового блюда**

Вкус: в меру соленый, слегка сладковатый, без привкуса гари.

Консистенция: изделия сохраняют форму при тепловой обработке, на поверхности румяная корочка, без трещин.

Дополнительные контрольные вопросы.

1. Характеристика жидкой каши.
2. Какую форму имеют котлеты из круп?
3. Установить время варки манной каши.

Составить отчет (заполнить форму)

Наименование блюда _____

1. Определение качества сырья: _____
2. Подготовка сырья: _____
3. Последовательность технологии приготовления блюда: _____
4. Оформление и подача: _____
5. Внешний вид: _____
6. Вкус и запах: _____
7. Цвет: _____
8. Консистенция: _____

Практическое занятие

Приготовление блюд из яиц и творога.

Цель работы: приобрести практические навыки приготовления и отпуск блюд из яиц.

Теория

Блюда из яиц.

Яичные товары являются ценным пищевым продуктом, так как содержат полноценные белки, которые хорошо усваиваются организмом и обладают высокой калорийностью. В своём составе они содержат жиры, минеральные вещества, витамины. Яичные продукты являются поставщиком лецитина, который является поставщиком питательных веществ для нервной системы человека и участвует в обмене веществ.

Классификация яиц.

Диетические – реализуемые в течение 7 дней, не считая дня снесения.

Столовые – срок хранения не превышает 25 суток.

Масса столового яйца – не менее 45 г. Штамп С-1 обозначает вид –столовое, 1 категория.

Категории яиц: О – отборное, 1 – первая, 2 – вторая.




Мороженые яичные продукты: меланж – замороженная смесь яиц или белков и желтков отдельно. Для замены одного яйца берут 40г меланжа, используют для приготовления блюд, в которых не требуется разделение белка и желтка. Размораживают его непосредственно перед использованием и в количестве, необходимом для приготовления данных блюд, при комнатной температуре. Размороженный меланж тщательно перемешивают и процеживают.

Яичный порошок – смесь белка и желтка, сухой белок или сухой желток. Получают путем высушивания распылительным или плёночным способом. Для замены одного яйца берут 11,2 г. Перед приготовлением просеивают, соединяют с холодной или теплой водой или молоком 1:3,5 и выдерживают 30 мин, для набухания.

Перед тепловой обработкой куриные яйца проверяют на доброкачественность, просматривая их с помощью овоскопа на свет.

Способы варки яиц:

Способ приготовления	Время приготовления	Готовность
----------------------	---------------------	------------

В смятку		2 мин	Белок свернулся наполовину, желток не свернулся.
«В мешочек»		4мин – 5 мин	Белок свернулся, желток не свернулся.
В крутую		7мин – 10 мин	Белок и желток свернулся.

Правила варки яиц

1. Не варите яйца сразу из холодильника.
2. Соблюдайте режим тепловой обработки яиц.
3. Обработайте яйца раствором пищевой соды (2 ст.ложки на 1 л воды).
4. Используйте маленькую кастрюлю.
5. Подсолите воду.
6. Сваренные яйца опустите в холодную воду.

Приготовление и отпуск блюд из яиц. Инструкционная карта.

1.Оборудование: плиты электрические, электрические жарочные шкафы, универсальный привод, производственные столы, производственные ванны.

Инвентарь и посуда: кастрюли, сотейники, веселки, сита волосяные, доски разделочные, лопатки, противни, сковороды.

Инструменты: ножи поварские, венчики.

2.Организация рабочего места.

-Рабочее место повара при приготовлении вторых блюд из яиц должно быть оснащено постоянным набором предложенных инвентаря и инструментов.

- На производственном столе располагают разделочную доску прямо перед собой.

-Ножи хранят в специальном приспособлении у края стола с правой стороны или вешают на стене.

-Инструмент и инвентарь размещают справа, а обрабатываемый продукт – слева.

-Весы располагают в глубине стола на расстоянии вытянутой руки.

-В цехе должны быть установлены производственные ванны с подводкой горячей и холодной воды.

-Рабочее место должно быть расположено вблизи источника естественного освещения, источник света должен быть расположен слева на расстоянии не более 6-7метров.

-Технологическое оборудование располагается в непосредственной близости от рабочего места.

3.Требования техники безопасности и правила санитарии.

-Работать только на исправном оборудовании, запрещается допускать к работе на машинах лиц, не знающих правил эксплуатации.

-Яйца моют в теплой воде, после дезинфицируют 2% раствором хлорной извести, затем моют в 2% растворе соды и после в проточной воде, срок хранения 9 суток.

-Яйца разбивают в отдельную посуду, затем процеживают через сито.

-Стол должны иметь нержавеющей покрытие.

-По окончании работ тщательно промывать и протирать насухо все части машин.

- Пол должен быть ровным, покрыт плиткой.

-При обработке полуфабрикатов использовать исправный инвентарь соответствующий маркировкой – «готовая продукция – ГП».

-Во время работы работник должен стоять прямо, не сутулясь, во избежание быстрой утомляемости.

- Посуда должна быть из неоокисляющихся материалов.
- Использовать посуду в зависимости от вида тепловой обработки.

Требования к качеству яиц

Качество яиц определяют по состоянию скорлупы, а путем овоскопирования оценивают состояние воздушной камеры, желтка и белка. Скорлупа яиц должна быть чистой, не поврежденной. Допускается на скорлупе наличие единичных точек и полосок. На скорлупе не должно быть кровяных пятен и помета. Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов.

Требования к качеству блюд из яиц и сроки хранения.

Всмятку должны иметь жидкий желток и полужидкий белок; яйца в «мешочек» - желток полужидкий. Очищенное от скорлупы яйцо слегка деформируется. Яйца вкрутую имеют полностью загустевшие белок и желток. Вареные яйца не должны быть загрязненными с трещинками. На поверхности вареного яйца не должно быть темного слоя.

Яичница – глазунья должна иметь сохранивший форму полужидкий желток. Края яичницы не подсушены. Не желательны белые пятна на желтке от соли. В яичнице с гарниром продукты слегка поджарены, однородной формы нарезки.

Блюда из яиц не подлежат хранению. Омлеты, яичная каша, яичница – глазунья, яйца всмятку, драчена приготавливаются по мере спроса и сразу же отпускаются.

Яйца вкрутую после промывания водой (холодной) хранят в скорлупе сухими, а яйца, сваренные в «мешочек» можно хранить в подсоленной холодной воде. Холодные изделия из яиц хранят при 0- 6 С.

Задания бригадам:

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

1. Яичная кашка

Бригада №1

Производственное задание:

1. Приготовить и оформить к подаче блюдо «Яичная кашка»
2. Выполнить расчёт расхода сырья на 4 порции.
3. Составить отчет (заполнить форму)

Этап №1

Организация рабочего места

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование блюда, изделия Яичная кашка

рецептура № 456

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На 1 порцию		4 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто

Яйца	2 шт	80		
Или меланж	80	80		
Вода	40	40		
Масло сливочное	5	5		
Масса готовой каши	-	105		
Кукурузные или пшеничные хлопья	-	10		
Выход с хлопьями		115		

Этап №2 Приготовление блюда

Определение качества сырья:

1. Произвести органолептическую оценку качества яиц и других продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции.

Подготовка сырья:

1. Произвести взвешивание сырья, мойку.

Технология приготовления:

1. К яйцам или меланжу добавляют молоко или воду и соль.
2. Смесь размешивают и жарят на сковороде с растопленным жиром 5-7 минут.
3. Когда масса загустеет, края омлета загибают с двух сторон к середине, придавая форму пирожка.

Оформление и подача:

При отпуске выкладывают, на тарелку сохраняя форму пирожка.

Этап №3 Органолептическая оценка качества готового блюда

Вкус: яиц и молока.

Цвет: светло-желтый с поджаристой корочкой.

Дополнительные контрольные вопросы.

1. Как проверить качество сырых яиц?
2. Какова последовательность приготовления омлетов?
3. Установить время жарки омлета.

Составить отчет (заполнить форму)

Наименование блюда _____

1. Определение качества сырья: _____
2. Подготовка сырья: _____
3. Последовательность технологии приготовления блюда: _____
4. Оформление и подача: _____
5. Внешний вид: _____
6. Вкус и запах: _____
7. Цвет: _____
8. Консистенция: _____

Практическое занятие Приготовление блюд из яиц и творога.

Цель работы: приобрести практические навыки приготовления и отпуск блюд из творога.

Теория

Блюда из творога.

Творог содержит белки (16,5%), жиры (до 18%), органические кислоты (молочная кислота), минеральные вещества (кальций, фосфор), витамины А, Е, группы В.

Выпускается творог жирный с содержанием жира 18%, полужирный – 9%, и обезжиренный. Жирный творог используют для подачи в натуральном виде или для приготовления творожной массы. Из нежирного творога приготавливают сырники, запеканки, пудинги, вареники, творожные фарши.

Перед приготовлением блюд из творог просматривают, протирают через сито или пропускают через протирачную машину (потери составляют 2% его массы).

Если творог содержит много влаги, то его завертывают в чистую плотную ткань и отжимают под прессом.

По виду тепловой обработки блюда подразделяют на:

1. Отварные (вареники, пудинг на пару).
2. Жареные (сырники).
3. Запеченные (запеканки, пудинги).

Приготовление и отпуск блюд из творога.

Инструкционная карта.

1.Оборудование: плиты электрические, электрические жарочные шкафы, универсальный привод, производственные столы.

Инвентарь и посуда: кастрюли, сотейники, веселки, сита, доски разделочные, лопатки, противни, сковороды.

Инструменты: ножи поварские, венчики.

2.Организация рабочего места.

- Рабочее место повара при приготовлении вторых блюд из творога должно быть оснащено постоянным набором предложенных инвентаря и инструментов.

- На производственном столе располагают разделочную доску прямо перед собой.

- Ножи хранят в специальном приспособлении у края стола с правой стороны или вешают на стене.

- Инструмент и инвентарь размещают справа, а обрабатываемый продукт – слева.

- Весы располагают в глубине стола на расстоянии вытянутой руки.

- В цехе должны быть установлены производственные ванны с подводкой горячей и холодной воды.

- Рабочее место должно быть расположено вблизи источника естественного освещения, источник света должен быть расположен слева на расстоянии не более 6-7метров.

- Технологическое оборудование располагается в непосредственной близости от рабочего места.

3.Требования техники безопасности и правила санитарии.

- Работать только на исправном оборудовании, запрещается допускать к работе на машинах лиц, не знающих правил эксплуатации.

-Срок реализации блюд из творога, прошедших тепловую обработку, 6 часов.

-Столы должны иметь нержавеющей покрытие.

-По окончании работ тщательно промывать и протирать насухо все части машин.

- Пол должен быть ровным, покрыт плиткой.

-При обработке полуфабрикатов использовать исправный инвентарь соответствующий маркировкой – «готовая продукция – ГП».

-Во время работы работник должен стоять прямо, не сутулясь, во избежание быстрой утомляемости.

-Посуда должна быть из неокисляющихся материалов.

-Использовать посуду в зависимости от вида тепловой обработки.

Требования к качеству творога

Творог должен иметь цвет белый, слегка желтоватый, с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Вкус и запах чистые кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция нежная, допускается неоднородная для нежирного творога рассыпчатая; мягкий творог имеет слегка мажущуюся консистенцию. Дефектами творога являются кормовые привкусы, выраженный кисломолочный вкус, горечь, крупитчатость. Не допускается творог плесневелый и загрязненный.

Требования к качеству блюд из творога и сроки хранения.

Вареники ленивые должны иметь цилиндрическую форму, ромбиков, квадратиков, не деформированные и не слипшиеся, масса изделия -15 грамм. Сырники должны быть правильной круглой формы. Цвет золотисто – желтый, без подгорелых мест. Консистенция мягкая, масса нежная однородная без крупинок внутри. Запах творога. Вкус кисло – сладкий.

Полуфабрикаты блюда вареники с творожным фаршем, должны иметь форму полукруглых пирожков, с хорошо заделанными краями, не слипшимися, не деформированными. Толщина слоя теста – от 2 до 3 миллиметров. Средняя масса вареника 12-14 грамм или 20-25 грамм. После варки они должны сохранить свою форму, иметь однородную консистенцию – мягкую и нежную. Цвет белый – с кремовым оттенком. Поверхность, блестящая от масла, без посторонних привкусов и запахов. Вкус в меру сладкий без кислотности.

Полуфабрикаты и холодные изделия из творога хранят при 0-6 С. Вареники, сырники хранят не более 15 минут в теплом месте до отпуска, пудинги 30 минут, а запеканки 1 час. Творог и творожную массу хранят в не окисляющейся посуде, в закрытом виде в холодильнике от 6 до 24 часов.

Расход соли, специй, а также салата, петрушки, зеленого лука, укропа для оформления блюд в рецептурах не указан. Норма расхода на одно блюдо установлена следующая: соли — 2—3 г, перца молотого — 0,02 г, перца горошком — 0,05 г, лаврового листа — 0,01 г, салата или зеленого лука — 5—10 г, перца сладкого — 5—10 г, зелени укропа или петрушки — 2—3 г нетто. Эти продукты включаются при калькулировании по мере необходимости.

Задания бригадам:

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

1. Вареники с творогом

Бригада № 1

Производственное задание:

1. Приготовить и оформить к подаче блюдо «Вареники с творогом»
2. Выполнить расчёт расхода сырья на 4 порций.
3. Составить отчет (заполнить форму)

Этап №1

Организация рабочего места

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование блюда, изделия Вареники с творогом

рецептура № 1079

Наименование продуктов	Норма закладки	
	На 1 порцию	4 порции

	брутто	нетто	брутто	нетто
Тесто для вареников:	82	82		
Фарш № 1135	-	103		
Масса сырых вареников	-	185		
Масса вареных вареников	-	200		
Масло сливочное	10	10		
или сметана	25	25		
или масло сливочное	5	5		
Выход с маслом		210		
со сметаной		225		
с маслом и сметаной		225		

Этап №2 Приготовление блюда

Определение качества сырья:

1. Произвести органолептическую оценку качества творога и других продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции.

Подготовка сырья:

1. Произвести взвешивание сырья.

Технология приготовления:

В муку добавляют нагретое до 30-35°C молоко или воду. Затем вводят яйца, соль, сахар и замешивают тесто до однородной консистенции. Перед формовкой тесто выдерживают 30-40 минут.

Подготовленные вареники опускают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении 5-7 минут.

При отпуске вареники (7-8 шт на порцию) поливают маслом, или сметаной, или маслом и сметаной.

Оформление и подача:

Отпускают по 7-8 шт. на порцию поливают маслом, или сметаной, или маслом и сметаной.

Этап №3

Органолептическая оценка качества готового блюда

Вкус и запах: свойственный свежему творогу и пресному тесту, без излишней кислотности.

Цвет у теста: белый с желтоватым оттенком, у творога белый.

Внешний вид: форма полумесяца, по размеру больше пельменей, не допускается наличие раскрывшихся вареников, поданы со сметаной.

Дополнительные контрольные вопросы.

1. Для чего протирают творог?
2. Отличие омлета от яичницы.
3. Установить время жарки сырников?

Составить отчет (заполнить форму)

Наименование блюда _____

1. Определение качества сырья: _____
2. Подготовка сырья: _____
3. Последовательность технологии приготовления блюда: _____

4. Оформление и подача: _____
5. Внешний вид: _____
6. Вкус и запах: _____
7. Цвет: _____
- Консистенция: _____

Практическое занятие

Приготовление блюд из теста с фаршем.

Цель работы: приобрести практические навыки приготовления и отпуск блюд из теста с фаршем.

Теория **Блюда из теста с фаршем.** **Дрожжевое тесто.**

Существует два способа приготовления дрожжевого теста — безопарный и опарный.

Безопарным способом готовят тесто преимущественно для изделий с малым количеством сдобы (сахара, масла, яиц) и тесто слабой консистенции — для оладий, блинов, жареных пирожков и др.

Опарный способ применяется при изготовлении более сдобных изделий - ватрушки, булочки, кулебяка и др.

Бездрожжевое тесто.

Приготавливают бездрожжевое тесто:

- 1) для пельменей, вареников, лапши, блинчиков;
- 2) сдобное;
- 3) слоеное;
- 4) песочное;
- 5) бисквитное;
- 6) заварное.

Для изделий из теста приготавливают фарши мясные, рыбные, овощные, крупяные, из фруктов и ягод.

Приготовление и отпуск блюд из теста с фаршем.

Инструкционная карта

1. Оборудование: плиты электрические, электрические шкафы, тестомесильная машина, тестораскаточные машины, мясорубка, производственные столы, весы, производственные ванны.

Инвентарь и посуда: скалки, сито, кастрюли, противни.

Инструменты: ножи, выемки, лопатки, кисточки для смазки.

2. Организация рабочего места.

- Рабочее место повара при приготовлении изделий из дрожжевого теста должно быть специализированным, с постоянным набором инвентаря, инструментов, оборудования в соответствии с действующими нормами.

- Оборудование размещают с учетом последовательности технологических операций и обеспечивают свободный доступ к оборудованию.

- Над тепловым оборудованием устраивают вентиляцию.

- Производственные столы должны иметь ровную, гладкую, прочную поверхность с деревянными крышками из твердых пород дерева.

- Ножи хранят в специальном приспособлении у края стола с правой стороны или вешают на стене.

-С левой стороны стола должно располагаться тесто, прямо перед собой – весы, с правой стороны располагаются кондитерские листы. Между весами и листами кладутся скалки, выемки, ножи. Рядом с разделочным столом ставятся стеллажи.

-Рабочее место должно быть расположено вблизи источника естественного освещения, источник света должен быть расположен слева на расстоянии не более 6-7метров.

3.Требования техники безопасности и правила санитарии.

- В соответствии с санитарными требованиями материалы, из которых изготовлено оборудование, инвентарь, посуда, тара, не должны оказывать вредного воздействия на продукты и вызывать изменения их качества.
- Температура помещения должна быть не выше 26⁰С.
- Помещение должно быть без сквозняков.
- Категорически запрещается допускать к работе на машинах лиц, не знающих правил эксплуатации.
- Рубильники и выключатели должны быть исправны, все движущиеся части машин должны быть ограждены. Электрооборудование должно быть исправно и заземлено. Около электрошкафа должен быть резиновый коврик.
- Пол должен быть ровным, не скользким, с уклоном к трапам для стекания воды.
- Ножи должны иметь исправные ручки без сколов и выбоин.
- Работают на выпечке только в рукавицах, рукав халата должен плотно облегать запястье.
- По окончании работы оборудование тщательно промывают горячей водой и протирают сухой тряпкой.
- Инвентарь моют горячей водой с моющими средствами и хранят в специально выделенном месте.
- Инструменты после мытья горячей водой дезинфицируют кипячением в воде. Хранят в специальных шкафах.
- Тара изготавливается из алюминия, дерева, полипропилена. Моют в специальном помещении с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- Во время работы работник должен стоять прямо, не сутулясь, во избежание быстрой утомляемости.

Требования к качеству блюд из теста с фаршем.

Выпеченные изделия из теста должны иметь правильную форму, не расплывшуюся, поверхность ровную, блестящую, без надрывов, трещин, корочку золотистую или светло – коричневого цвета. Мякиш пористый, без пустот, эластичный, без закала, не крошливый, плотно прилегает к корочке. Вкус и запах выпеченного теста и фарша, без привкуса перекисшего теста, солоноватости и горечи. Фарш сочный, равномерно распределен в изделии.

Расход соли, специй, а также салата, петрушки, зеленого лука, укропа для оформления блюд в рецептурах не указан. Норма расхода на одно блюдо установлена следующая: соли — 2—3 г, перца молотого — 0,02 г, перца горошком — 0,05 г, лаврового листа — 0,01 г, салата или зеленого лука — 5—10 г, перца сладкого — 5—10 г, зелени укропа или петрушки — 2—3 г нетто. Эти продукты включаются при калькулировании по мере надобности.

Задания бригадам:

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

1. пирожки печеные с овощным фаршем;

Бригада №1

Производственное задание:

1. Приготовить и оформить к подаче блюдо «Пирожки печеные с овощным фаршем»
2. Выполнить расчёт расхода сырья на 5 кг.
3. Составить отчет (заполнить форму)

Этап №1
Организация рабочего места

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1
Наименование блюда, изделия Пирожки с овощным фаршем
рецептура № 1089
Тесто дрожжевое

Наименование продуктов	Норма закладки	
	брутто	брутто
Мука пшеничная	700	
Сахар	50	
Маргарин столовый	50	
Соль	10	
Дрожжи (прессованные)	20	
Вода	300	
Меланж	80	
Выход	1000	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2
Наименование блюда, изделия Пирожки с овощным фаршем
рецептура № 1126
Фарш овощной

Наименование продуктов	Норма закладки			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная свежая	1500	1200		
Маргарин столовый	70	70		
Масса готовой капусты	-	900		
Яйца	2 ^{1/2} шт	100		
Или лук репчатый	238	200		
Маргарин столовый	30	30		
Масса пассерованного лука	-	100		
Перец черный	0,2	0,2		
Петрушка (зелень)	14	10		
Соль	10	10		
Выход		1000		

Этап №2
Приготовление дрожжевого безопарного теста

Определение качества сырья:

1. Произвести органолептическую оценку качества продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции.

Подготовка сырья:

1. Произвести взвешивание сырья.

Технология приготовления:

В дежу вливают подогретую воду, в которой предварительно разведены в воде дрожжи, сахар, соль, яйца или меланж, затем всыпают муку и все перемешивают 7-8 минут. После этого вводят растопленный маргарин и замешивают до тех пор, пока тесто

не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенки дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят для брожения на 3-4 часа.

Когда тесто увеличиться в объеме в 1,5 раза, его обминают и вновь оставляют для брожения. Обминают тесто еще 1-2 раза.

Органолептическая оценка качества фарша:

Вкус, запах: капусты, лука и специй.

Цвет: овощей, входящих в состав фарша.

Овощи должны быть мягкие.

Дополнительные контрольные вопросы.

1. Когда и сколько раз надо производить обминку теста?
2. Для чего необходимо просеивать муку?
3. Установить время изготовления пирожков печеных.

Составить отчет (заполнить форму)

Наименование блюда _____

1. Определение качества сырья: _____
2. Подготовка сырья: _____
3. Последовательность технологии приготовления блюда: _____
4. Оформление и подача: _____
5. Внешний вид: _____
6. Вкус и запах: _____
7. Цвет: _____
8. Консистенция: _____

Практическая работа

Тема: Приготовление компотов.

Цели:

- Закрепление и углубление знаний, формирование навыков по приготовлению компотов.
- Сформировать умение оценить качество блюд.
- Воспитать аккуратность, внимательность при выполнении трудовых приемов.

Задание:

- Приготовить «Компот из свежих плодов», «Компот из сухофруктов»
- Составить отчет

Оборудование: индукционная плита 2-х конфорочная, холодильный шкаф, настольные электронные весы, производственный стол.

Инвентарь: Доски разделочные, ножи, миски, наплитная посуда, столовая посуда для подачи.

Теоретическая информация:

Компоты готовят из свежих, сушеных или консервированных фруктов и ягод одного или нескольких видов. Плоды и ягоды предварительно сортируют и промывают. Технологический процесс приготовления компота состоит из подготовки фруктов или ягод, варки сиропа и их соединения.

Техника безопасности при работе с тепловым оборудованием:

Приведите в порядок одежду, волосы уберите под головной убор, застегните рукава, не закалывайте иголками одежду, не держите в карманах булавок, стеклянных и других бьющихся и острых предметов.

Осмотрите оборудование, проверьте наличие и исправность защитного заземления.

Установку кастрюль на плиту и снятие с плиты, производят предварительно отлив жидкость не менее 20 см от верхней части емкости с использованием прихваток и при открытой крышке.

При работе с ножом держите лезвие от себя. Правьте нож о мусат в стороне от работающих, занятых на других операциях.

Требования безопасности по окончании работы:

Выключите оборудование. Производите чистку и мойку оборудования после его полного отключения от сети, остановки всех движущихся механизмов и их остывания. Не допускайте попадания воды на токоведущие части оборудования. Периодически необходимо разбирать и очищать предохранительный клапан котла от накипи. После очистки клапан опломбируйте. Уберите инвентарь на специально отведенные места хранения. Сообщите мастеру производственного обучения (преподавателю) о всех имеющихся местах неисправностях, недостатках и замечаниях. Покидать лабораторию разрешается только после распоряжения мастера производственного обучения (преподавателя).

Технологическая карта № 924

Компот из свежих плодов

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Яблоки	341	300
Вода	710	710
Сахар	150	150
Лимонная кислота	1	1
Выход	-	1000

Алгоритм выполнения работы:

1. Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками

2. Плоды погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой
3. Приготавливают сироп
4. Погружают плоды в сироп
5. Варят при слабом кипении 6-8 мин.
6. Охлаждают
7. Подают в стаканах или креманках, заполненных фруктами $\frac{1}{4}$ объема, остальное заполняется сиропом.

Технологическая карта № 933

Компот из сухофруктов

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм и др.	125	310 ¹
Сахар	100	100
Кислота лимонная	1	1
Вода	960	960
Выход:	-	1000

Алгоритм выполнения работы:

1. Сухофрукты перебирают, сортируют по видам
2. Приготавливают сироп
3. Погружают сухофрукты в сироп по мере приготовления
4. Варят при слабом кипении
5. Настаивают
6. Охлаждают
7. Подают в стаканах или креманках, заполненных фруктами $\frac{1}{4}$ объема, остальное заполняется сиропом, температура подачи 10⁰ С.

Требования к качеству:

Компоты должны быть прозрачными, от светлого до коричневатого цвета. Плоды, нарезанные дольками, сохранившие свою форму, не переваренные. Вкус сладкий или с чуть кисловатым привкусом, с ароматом используемых фруктов и ягод.

Контрольные вопросы:

1. Как классифицируются сладкие блюда?

2. Как приготавливают компоты из свежих и сухих фруктов.
3. Температура подачи холодных сладких блюд.

Практическое занятие

Тема занятия: Расчет количества сырья для приготовления горячих напитков: чай, кофе, какао, шоколад

Цель занятия: произвести расчет сырья для приготовления горячих напитков; составить технологические карты приготовления горячих напитков

Теоретические сведения

Чай — освежающий и хорошо утоляющий жажду напиток. Он тонизирует, обладает особыми вкусовыми и ароматическими свойствами.

Изготавливают чай из молодых побегов вечнозелёного чайного куста. Чай — это один из самых древних напитков. Чай содержит более ста различных ценных веществ, которые оказывают положительное влияние на организм человека, улучшают пищеварение, придают ощущение бодрости.

При приготовлении чая нужно соблюдать определённые правила:

Чай заваривают только свежekiпячёной водой. Перед приготовлением заварки заварочный чайник нужно дважды обдать крутым кипятком, после чего засыпать в него определенное количество чая (обычно из расчета одна чайная ложка чая на одну чашку напитка) и залить кипятком на две трети чайника. Затем накрыть заварочный чайник крышкой и дать заварке настояться (для чёрного чая — 4-5 минут, для зелёного — 6-10 минут). Потом долить чайник кипятком почти доверху.

Кофе — сильно тонизирующий напиток. Его готовят из обжаренных и измельченных зерен (семян) плодов тропического вечнозелёного кофейного дерева. Кофе содержит много веществ, которые повышают умственную активность, снимают усталость, придают силы, улучшают обменные процессы в организме, а еще улучшают память.

Для приготовления молотого кофе используют специальную посуду — кофейники, электрокофеварки, специальный сосуд — турку. Для размолва зёрен пользуются кофемолкой.

При приготовлении кофе рекомендуется обжаривать и размалывать его непосредственно перед употреблением. Порошок кофе засыпают в кофейник или турку (1-2 чайные ложки на 100 миллилитров воды), заливают кипятком, доводят до кипения и снимают с огня. Дают настояться 5 минут и процеживают через сито.

Готовый кофе подают горячим или холодным в кофейных чашках по 75 или 100 грамм с блюдцами. Отдельно предлагают в розетке сахар, в молочнике — горячие молоко или сливки. К черному кофе можно подать лимон. Стол сервируют чашками или стаканами. При подаче кофе с мороженым (называется «глясе») используют соломинку.

Практическая часть

Произвести расчет сырья для приготовления 5 порций горячих напитков:

- **Чай с молоком**

- Кофе по-варшавски
- Кофе по-венски
- Кофе гляссе
- Какао с мороженым
- Шоколад со взбитыми сливками

Результаты оформить в таблицу. Обязательно произвести расчет итогового количества массы брутто и массы нетто.

Расчет расхода продуктов и сырья

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				Всего масса брутто
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 5 пор	нет 5 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 5 пор	нет 5 пор	

Составить технологические карты приготовления напитков:

- Кофе по-венски
- Шоколад со взбитыми сливками
- Кофе гляссе

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы

1. Варианты подачи горячих напитков
2. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков
3. Методы приготовления горячих напитков