

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления»



Методические указания по выполнению лабораторно-практических занятий
по **ПМ02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок. Процессы приготовления, подготовки к реализации и
презентации

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Методические указания по выполнению лабораторно-практических заданий по дисциплине ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента предназначены для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования. Методические указания разработаны на основе рабочей программы учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации, регистрационный № 33234 от 23.07.2014 года.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кунгурский колледж агротехнологий и управления»

Разработчик:

Турышева Любовь Владимировна, преподаватель

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЛАБОРАТОРНЫХ И ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рекомендации по выполнению практических и лабораторных работ по специальности 43.01.09 Повар кондитер, разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы профессионального модуля ПМ. 02. Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.)

Рекомендации предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении практических и лабораторных работ.

Основной целью практических работ является подготовка обучающихся к выполнению лабораторных работ. В ходе практических работ обучающиеся

Умеют:

визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием.

выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.

выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.

владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.

мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.

соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.

соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов

Имеют практический опыт в:

подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

подбора, подготовки к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Практические работы проводятся аудиторно и выполняются в течение 2-х академических часов.

Лабораторные работы проводятся в специально оборудованной учебной лаборатории и выполняются в течение 4-6 академических часов.

Для проведения лабораторных работ группа обучающихся делится на 2

подгруппы по 14 - 15 человек. Каждая подгруппа делится на 3 бригады по 4-5 человек, которые выполняют индивидуальные задания. В ходе лабораторной работы преподаватель, мастер или консультант заполняет контрольную ведомость на каждого обучающегося, в которой отмечается поэтапное формирование общих и профессиональных компетенций

По итогам работы каждый обучающийся составляет отчет, заполняет дневник (проводит самооценку освоенных умений, оценивает работу преподавателя, мастера или консультанта) и получает оценку за лабораторную работу

По окончании лабораторной работы преподаватель подводит итоги, отмечая полученные результаты и типичные ошибки, допущенные в процессе проведения работы.

Критерии оценки практической работы.

Практические занятия оцениваются преподавателем, исходя из следующих критериев успешности работ:

- 1) соответствие содержания работы заданной теме и оформление в соответствии с существующими требованиями;
- 2) логика изложения, взаимосвязь структурных элементов работы;
- 3) объем, характер и качество использованных источников;
- 4) обоснованность выводов, их глубина, оригинальность;
- 5) теоретическая и методическая достаточность, стиль и качество оформления компьютерной презентации

Оценивая итоговое задание, преподаватель ставит отметку.

«5» – работа соответствует всем критериям, студенты демонстрируют творческий подход, самостоятельно находят дополнительный материал;

«4» – работа не соответствует одному из критериев (1, 2,4);

«3» – работа не соответствует критериям 1, 2,4,5;

«2» – работа не соответствует ни одному из критериев.

Техника безопасности при выполнении практических занятий.

Перед началом практического занятия:

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия;
2. Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуетесь;
3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;
4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

Во время работы:

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;
2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического занятия обращайтесь к преподавателю

3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это предусмотрено инструкцией

По окончании работы:

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;
2. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты;

При выполнении работы строго запрещается:

1. Бесцельно ходить по кабинету (лаборатории)
2. Покидать помещение кабинета (лаборатории) в рабочее время без разрешения преподавателя.

ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

№ 1 «Организация рабочего места повара в суповом и соусном отделениях горячего цеха»

Общие сведения

Горячие цехи организуются на предприятиях, выполняющих полный цикл производства. Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, где завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд.

Горячий цех занимает на предприятии общественного питания центральное место. В том случае, когда он обслуживает несколько торговых залов, расположенных на разных этажах, его целесообразно расположить на одном этаже с торговым залом, имеющим наибольшее число посадочных мест.

Необходимо, чтобы горячий цех имел удобную связь с заготовочными цехами, складскими помещениями, а также удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды.

Горячий цех подразделяется на две специализированных отделения:

- суповое;
- соусное.

В суповом отделении осуществляется приготовление бульонов и первых блюд, в соусном - приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков.

Количество поваров в каждом отделении определяется соотношением 1:2, т.е. в суповом отделении поваров в 2 раза меньше. В горячих цехах малой мощности такого деления, как правило, нет.

Суповое отделение. Технологический процесс приготовления первых блюд состоит из двух стадий: приготовления бульона и приготовления супов. В столовых большой мощности, где ассортимент первых блюд небольшой (два-три наименования), супы готовят большими партиями, поэтому требуется много бульона. На рабочем месте повара, приготовляющие бульоны, устанавливают в линию стационарные котлы – электрические, газовые или паровые.

Соусное отделение. Соусное отделение предназначено для приготовления вторых блюд, гарниров и соусов. Для выполнения различных процессов тепловой и механической обработки продуктов рабочие места оснащены соответствующим оборудованием и разнообразной посудой, инструментом, инвентарем.

Подбирают тепловое и механическое оборудование в соответствии с Нормами оснащения оборудованием предприятий общественного питания.

Основным оборудованием соусного отделения являются кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, а также пищеварочные котлы, универсальный привод. Стационарные пищеварочные котлы применяются в соусном отделении в крупных цехах для варки овощных и крупяных гарниров.

Оборудование соусного отделения можно сгруппировать в две-три технологические линии.

Первая линия предназначена для тепловой обработки и приготовления блюд и полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, а также для приготовления гарниров и соусов в наплитной посуде. Линия состоит из секционного модулированного оборудования и включает жарочный шкаф, плиты, электросковороды, фритюрницы. В ресторанах в данную линию устанавливают также мармиты, предназначенные для кратковременного хранения вторых блюд в горячем состоянии.

Вторая линия предназначена для выполнения вспомогательных операций и включает секционные модулированные столы: стол со встроенной моечной ванной, стол для установки средств малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом (в ресторанах).

Третья линия организуется в крупных горячих цехах, где для варки гарниров используют стационарные пищеварочные котлы. Эта линия включает секционные модулированные котлы с функциональными емкостями, рабочие столы для подготовки продуктов для варки (переборка крупы, макаронных изделий и т.д.), ванну для промывки гарниров. В ресторанах, где, в основном, готовят сложные гарниры в небольших количествах, вместо стационарных пищеварочных котлов используют наплитную посуду.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по подбору и размещению технологического оборудования в суповом отделении горячего цеха средней мощности в соответствии с Нормами оснащения.

2 Выработать навыки по подбору инвентаря для супового отделения горячего цеха средней мощности.

3 Научить обучающихся анализировать полученные результаты.

Производственное задание

1 Начертить схему размещения оборудования в суповом отделении горячего цеха средней мощности.

Задания для самостоятельной работы

1 Подобрать и разместить технологическое оборудование в соусном отделении горячего цеха средней мощности в соответствии с Нормами оснащения.

2 Начертить схему размещения оборудования в соусном отделении горячего цеха средней мощности.

№ 2 «Составление технологических карт»

Общие сведения

Высокое качество готовой продукции складывается из многих факторов, одно из них - соблюдение технологических требований к обработке продуктов и приготовлению блюд на всех стадиях производственного процесса.

Повара и кондитеры должны обеспечиваться на рабочих местах технологическими картами. Эти карты составляются на каждое блюдо, кулинарное или кондитерское изделий на основании Сборника рецептов, применяемого на данном предприятии.

В технологических картах указываются: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, нормы вложения сырья массой нетто на одну порцию, а также даётся расчёт на определённое количество порций или изделий, приготовляемых в котлах определённой ёмкости, указывается выход блюда.

В картах также приводится краткое описание технологического процесса приготовления блюда и его оформление, обращается внимание на последовательность закладки продуктов в зависимости от сроков их тепловой обработки, характеризуются требования к качеству блюда, коэффициенты трудоёмкости блюда.

Коэффициенты трудоёмкости (Приложение 4) учитывают затраты труда повара на приготовление данного блюда. Технологические карты на гарниры ко вторым блюдам составляются отдельно.

Технологические карты составляются по установленной форме, подписываются руководителем предприятия, заведующим производством и калькулятором и хранятся на рабочих местах и в картотеке заведующего производством.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по составлению технологических карт согласно Сборника рецептов.

2 Выработать навыки по расчёту сырья для приготовления блюд.

3 Научить обучающихся анализировать полученные результаты.

Инструменты, инвентарь. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, калькулятор, ручка, бланки технологических карт.

Последовательность составления технологической карты

Операция № 1 Найти блюдо «Суп картофельный», рецептура № 200 в Сборнике рецептов 2011 г.

Операция № 2 Переписать набор сырья в соответствующую графу технологической карты.

Операция № 3 Рассчитать массу нетто и брутто каждого продукта.

Операция № 4 С помощью таблиц 32, 36 Сборника рецептов рассчитать процент отхода овощей в зависимости от сезона, используя формулу:

$$P_{бр} = \frac{p_{нт} \times 100}{100 - \% \text{отх}}$$

Операция № 5 Записать в технологическую карту полученные расчёты сырья.

Операция № 6 Записать выход готового блюда.

Операция № 7 Записать технологию приготовления блюда.

Операция № 8 Определить коэффициент трудоемкости блюда, используя таблицу (Приложение 4).

Операция № 9 Записать вес готового изделия.

Операция № 10 Поставить подписи в графах: руководитель, калькулятор, заведующий производством.

Полезная информация

Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями, являются основными нормативно-технологическими документами для предприятий общественного питания.

В диетических столовых и отделениях применяется Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания

В Сборниках приводятся рецептуры, технология приготовления блюд, а также нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, рекомендации по взаимозаменяемости продуктов. В рецептурах указаны: наименования продуктов, входящих в блюдо, нормы вложения продуктов массой брутто и нетто, выход (масса) отдельных готовых продуктов и блюда в целом.

Нормы вложения продуктов массой брутто рассчитаны в рецептурах на стандартное сырье следующих кондиций: говядина и баранина - 1-й категории, свинина - мясная, субпродукты (кроме вымени) - мороженные, вымя - охлажденное; птица домашняя (куры, цыплята, гуси, утки, индейки) - полупотрошенная 2-й категории; рыба - крупная мороженная или всех размеров, неразделанная, за некоторым исключением; для картофеля приняты нормы отходов по 31 октября, для моркови и свеклы - до 1 января и т. д.

В каждом Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий во введении указаны кондиции всех видов сырья и продуктов. При использовании для приготовления блюд сырья другой кондиции, чем предусмотрено в рецептурах, норма вложения сырья массой брутто определяется с помощью перерасчета исходя из указанной в рецептурах массы нетто, величина которой остается постоянной, и процентов отходов, установленных по Сборнику рецептур для сырья соответствующих кондиций. При использовании сырья других кондиций или некондиционного сырья нормы выхода блюд не должны нарушаться.

Производственное задание

- 1 Составить технологические карты для блюд:
 - а) «Борщ»; рецептура № 169, Сборник рецептов 2011 г.
 - б) «Суп картофельный», рецептура № 209, Сборник рецептов 2011 г.
 - в) «Рассольник московский», рецептура № 198, Сборник рецептов 2011 г.
- 2 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Что такое технико-технологическая карта?
- 2 В чём отличие технико-технологической карты от технологической?
- 3 Составить расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий для фирменного блюда, заполнив технико-технологическую карту (Приложение 2) (индивидуальное задание).

№ 3 «Составление «букетов» из различных пряностей»

Общие сведения

Букет гарни, также пучок душистых трав или пучок пряностей (фр. *bouquet garni*) — «букетик» из сухих душистых трав, завернутых в лавровые листья, перевязанный кулинарной ниткой или завёрнутый в мешочек из хлопчатобумажной ткани.

Используется как приправа при приготовлении супов, бульонов, тушёных блюд, соусов с целью улучшения их аромата и вкуса. Обязательно вынимается из блюда перед его подачей на стол.

Традиционно включает петрушку, тимьян и лавровый лист.

Необязательные компоненты: базилик, черноголовка, листья сельдерея, кервель, розмарин, перец, чабер и эстрагон.

Иногда добавляют корневые овощи: морковь, сельдерей, зелёный лук, репчатый лук, корни петрушки.

Как правило, при готовке «букет» опускают в посуду с блюдом, некоторое время проваривают вместе с ингредиентами, после чего извлекают.

Таким образом, бульоны получают от приправ и пассерованных овощей максимум, буквально впитывая вкус, аромат и питательную ценность растений.

Примечательно, что букет гарни может быть, как сухим, так и свежим. И тот, и другой придают блюдам необыкновенный вкус и аромат.

Традиционно приправа идеально дополняет основные горячие блюда, чаще – супы.

«Букеты» рекомендованы в качестве основной ароматической специи для блюд из овощей, дичи, птицы, рыбы, жаркого, рагу.

Идеальны «букеты» в маринадах и консервации. В зависимости от конкретного блюда, в букет гарни можно добавить несколько наиболее подходящих трав.

Так, если в классический гарни входят 3 ветки петрушки, 1 ветвь чабреца и лист лавра, то при создании большого букета гарни следует дополнительно использовать эстрагон, душицу (базилик), розмарин или майоран.

А если для приготовления блюда необходимы экзотические нотки, можно добавить цедру, кервель, пимпинеллы, перец чили, кумину.

«Букет» гарни по-французски

Типичный состав букета гарни для рыбного бульона:

- веточки кудрявой петрушки;
- лавровый лист;
- веточки фенхеля или эстрагона.

Иногда вместо фенхеля или эстрагона кладут веточки кервеля и добавляют несколько зубчиков чеснока.

Другие составы

В Скандинавии при приготовлении рыбных блюд часто добавляют укроп, в то время как во Франции этого делать не принято.

В европейской кухне для приготовления мяса и домашней птицы, которые предварительно маринуют, а потом тушат или жарят в гриле, используют многолетние травы с сильным ароматом.

Розмарин, майоран и лавровый лист в различных комбинациях добавляют, когда готовят свинину, говядину, баранину, гуся.

Неострые многолетние травы - кервель, чабрец, базилик, фенхель, кинзу - используют при приготовлении блюд из овощей и морепродуктов.

«Букеты» пряностей можно использовать при приготовлении блюд:

- соусы для жареной рыбы и цыплят, картофеля, цветной капусты - эстрагон, петрушка, лук-порей;
- соусы для рыбных блюд, блюда из бобовых, салат и картофель - кервель, петрушка, лук;
- куриный бульон, тушеная баранина - чабер, петрушка, лук или чеснок;
- овощные густые супы, печеная или жареная рыба, жареные грибы, сладкий перец томатный соус - майоран, петрушка кудрявая, чабер, лавровый лист;
- жареная и тушеная морская рыба - фенхель, петрушка кудрявая, чабер, лавровый лист;
- баранина, дичь, морская и речная рыба, гороховый и фасолевый супы, жареная курица и говядина - розмарин, лавровый лист, петрушка;
- свинина, телятина, гусь, утка - шалфей, лавровый лист, петрушка;
- артишоки, бобы, картофель - петрушка, мята, лук или чеснок.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для составления «букетов» из различных пряностей;

2 Выработать навыки по составлению «букетов» из различных пряностей;

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при составлении «букетов» из различных пряностей, правилам санитарии.

№ 4 «Приготовление украшений для оформления блюд»

Общие сведения

Для изготовления различных украшений используются как свежие, так и готовые к употреблению овощи. Некоторые овощи специально не подвергают обработке, так как при этом они теряют необходимые «для привлекательности» качества. Например, сырые картофель и репа идеально подходят для создания белых композиций, а свекла - для красных цветов. Листья салата, мята, зелень, лук-порей, огурцы или сладкий перец с успехом послужат «листочками и стеблями» кулинарного букета. А лимоны, апельсины, арбузы, дыни, авокадо, как по волшебству, превращаются в объемные корзинки, лодочки и кораблики.

Главное правило: блюдо и его украшение должны дополнять и сочетаться с друг другом. Например, картофель в виде грибков или цветков идеально дополнит мясо. А розочка из лимона украсит блюда из морепродуктов. Цвет служит основным средством создания и подчеркивания вкуса пищи. При использовании красителей, нужно отдавать предпочтение натуральным продуктам. Для подкрашивания можно применять шафран, паприку, кари, свекольный сок, майонез, томатная паста. В зеленый цвет можно окрасить, добавив измельченной зелени.

Из брюквы, репы, редьки вырезают фигуры в виде лиры, круга и тому подобного, надевают их на мельхиоровую шпажку вместе с мелкими помидорами, редисом, вырезанным в виде цветочка, свежими огурцами, вареными раками, петушиными гребешками, лимоном, вареным яйцом, шампиньонами, трюфелем, маслинами, зеленью и т. п. Красиво оформленную шпажку укрепляют на готовом кулинарном изделии.

Лимоном украшают рыбные бутерброды, бутерброды с жареным мясом: сделать надрезы на коже фигурным ножом, потом нарезать тонкими ломтиками. Также можно использовать апельсин.

Из редиса продолговатой формы вырезают «тюльпанчики», «веер», из круглой — шишки. Фигурным ножом на редисе делают полоски - получается «зебра». Перед тем, как редис станет украшением еды, его нужно подержать в холодной воде. Очень празднично выглядит украшение из редиса, нарезанного на ломтики или натертого на терке, насыпанного горкой на зеленый лист салата.

Для украшения «рулетики» подойдут как свежие, так и соленые огурцы. Огурцы нарезают вдоль тонкими ломтиками и аккуратно сворачивают рулетиками.

Зелень не просто делает вкуснее приготовленные блюда, но и является декоративным элементом. Для украшения салатов и бутербродов используют зелень сельдерея, укропа, петрушки, лука. Зеленый лук превращается острым ножом в кисточку или веер.

Для приготовления «капустного ежика»: половину кочана капусты кладут срезом вниз на плоскую тарелку. По краям тарелки вокруг капусты раскладывают овощи, нарезанные кружочками или кубиками. Украшают гарнир из овощей рваной зеленью. Вставляют шпажки (пластмассовые или деревянные) в кочан капусты. Эти шпажки и будут «иголками» у ежа. На шпажки надевают разнообразные закуски из мяса, рыбы, колбасы, кубики сыра, яблока и так далее.

Карвинг — англ. carving или curving (от curve, что означает резать; лат. curve - кривая) — «резная работа», «резной орнамент». Карвингом называют резьбу по дереву, льду, камням, овощам, а также стиль катания на горных лыжах и сноуборде, и даже - способ долговременной химической укладки волос.

Карвинг в кулинарии — это фигурная резка по овощам и фруктам, которую сейчас широко используют повара самых разных ресторанов.

Искусство вырезания из овощей и фруктов возникло много столетий назад в перенаселенной Юго-Восточной Азии как необходимое средство украшения скудного, преимущественно растительного, домашнего стола. Население исторической Европы, имевшее достаточное количество самых разнообразных и полноценных продуктов (домашние животные, мелкая и пернатая дичь, рыба, морепродукты, зерновые, овощи и др.) в излишнем украшении блюд не нуждалось.

Кожуру апельсина часто используют в качестве салатницы или чашечки для мороженого.



Ананас разрезают вдоль (или поперек), не трогая листьев, вынимают мякоть и, вместо нее, кладут салат, мороженое или рис. Листья оставляют в качестве декора.



«Кувшинка». Кожуру апельсина или мандарина аккуратно прорежают 8 раз на три четверти сверху вниз. Осторожно отделяют кончики кожуры друг от друга. Затем разделяют дольки, не отрывая их от нижней части плода.

Апельсины и лимоны с желе. Плоды разрезают пополам в длину, мякоть осторожно вынимают ложкой. Подготовленные половинки ставят на стакан для большой устойчивости. Наливают желе в половинки и ставят в холодильник для застывания. Затем нарезают плоды дольками и украшают композицию.

Айсинг («Royal Icing»)– это сахарно-белковая рисовальная масса, которую используют для изготовления объёмных украшений кондитерских изделий. Эта масса может быть белой или цветной при добавлении в нее пищевых красителей.

Айсинг представляет собой достаточно густую пластичную массу, полученную растиранием свежего яичного белка с просеянной сахарной пудрой с добавлением для пластичности какой - либо кислоты – сок лимона, сухая лимонная кислота, кремортартар и т.п.

Мастика — замазка, смесь разных веществ для склеивания, цементирования, заполнения трещин с целью сделать предмет непроницаемым для воды. Затвердение происходит вследствие испарения растворителя мастики или химической реакции смешанных веществ. Для составления мастики употребляются: белок, крахмал, и др. Мастики готовятся на масле.

Зеркальная глазурь— штука модная и очень востребованная. Большинство тортов, которые красуются на витринах кафе и которые делают домашние кондитеры, украшены именно ей. На первых порах кажется, что её сложно приготовить, но стоит только втянуться, и она станет любимым элементом украшений десертов.

Цель работы

- 1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления украшений для оформления блюд
- 2 Выработать навыки по приготовлению украшений для оформления блюд.
- 3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении украшений для оформления блюд, правилам санитарии.

№ 5 «Оформление горячей кулинарной продукции в стиле «Фьюжн»

Общие сведения

Творческое направление «Фьюжн» возникло в кулинарии около 20 лет назад в США, а затем распространилось по всему миру. Примером типичного блюда, приготовленного в стиле «Фьюжн», могут быть роллы из пармской ветчины с начинкой из риса, гусиной печени и сыра «Пармезан», приправленные японским соусом. Никаких строгих правил и ограничений в кулинарии «Фьюжн» нет. Единственным условием является сочетаемость продуктов в одном блюде, их взаимная дополняемость. Готовые блюда, выполненные в этом стиле, отличаются свежестью и легкостью. Поэтому в кулинарии «Фьюжн» главным образом используются растительные масла в противовес майонезу и другим калорийным соусам, и заправкам. Очень востребованы в кухне «Фьюжн» и различные соки, пряности и зелень.

«Фьюжн» (от англ. Fusion-сплав или смешение). Таким образом, кухня «Фьюжн» представляет собой сплав различных кулинарных традиций. Например, если готовить гусиную печень в яблочном уксусе, тогда это будет классическое блюдо французской кухни, однако если поменять яблоко на ананас или манго, то в итоге получится именно «Фьюжн».

Если в пищу, к которой все привыкли, добавить соус или специи «иной национальности» - это тоже будет «Фьюжн».

В настоящее время кухня «Фьюжн» является достаточно гармоничным смешением различных вкусов, стилей, компонентов и кулинарных традиций самых популярных кухонь мира, в том числе японской, французской, китайской и др.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления блюд в стиле «Фьюжн».

2 Выработать навыки по приготовлению и подаче блюд в стиле «Фьюжн».

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении блюд в стиле «Фьюжн», правилам санитарии.

Оборудование: весы настольные электрические, электрическая плита «Мечта» модель 29, столы производственные, жарочный шкаф, мясорубка.

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи, разделочные доски, противень, столовые ложки, миски.

Сырье: рыба, яйцо куриное, лист нори, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль, перец черный молотый, молоко, паприка, растительное масло.

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «Фаршированная рыба в стиле «Фьюжн» (Электронный сборник рецептов)

ОПЕРАЦИЯ № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.



ОПЕРАЦИЯ № 2 Подготовка продуктов.

Рыбу промывают, срезают плавники и потрошат, и снова промывают. Хлеб замачивают в молоке и оставляют до разбухания. Лук нарезают кубиками и пассеруют на растительном масле.



ОПЕРАЦИЯ № 3 Приготовление фарша.

Филе рыбы вместе с пассированным луком, с размоченным в молоке хлебом пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. К фаршу добавляют яйцо, соль и перец. Отделяют 200 грамм фарша и смешивают его с паприкой.



ОПЕРАЦИЯ № 4 Фаршировка рыбы.

На лист нори выкладывают фарш с паприкой и плотно скручивают в трубочку. Оставшийся фарш равномерно распределяют по коже рыбы. Сверху выкладывают подготовленный ролл. Приподнимая один край шкуры, аккуратно прикрывают ролл и соединяют края зубочистками.



ОПЕРАЦИЯ № 5 Выпечка.

Выкладывают рыбу на противень, покрытый фольгой, смазывают растительным маслом, прикрывают рыбу фольгой и запекают при температуре 170-180°C 45-50 мин.



ОПЕРАЦИЯ №6 Подача.

Готовую рыбу охлаждают и нарезают на кусочки. Подают в качестве холодной закуски.



Требования к качеству

Поверхность должна быть покрыта тонкой глянцевой румяной корочкой. Вкус и цвет должен соответствовать, иметь температуру подачи 10-12 °С. Не допускаются посторонние запахи и привкусы. Хранят в холодильном шкафу при температуре 8°C не более 12 часов в фарфоровой или эмалированной посуде закрыв крышкой.

Производственное задание

- 1 Составить технологическую карту и рассчитать набор сырья для приготовления 1 порции блюда «Рыба фаршированная», выход 1000 г.
- 2 Приготовить 1 порцию блюда «Рыба фаршированная», выход 1000 г.
- 3 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Является ли сочетание разных кухонь мира стилем «Фьюжн»;
- 2 Какие основные масла используются в стиле «Фьюжн»;
- 3 Изучить технологию приготовления блюда «Утка в апельсиновом соусе», Электронный сборник рецептур № 8.44.

№ 6 «Приготовление, оформление и способы подачи заправочных супов»

Общие сведения

В зависимости от используемых продуктов заправочные супы делятся на щи, борщи, рассольники, солянки, супы с картофелем, крупами, бобовыми, макаронными изделиями.

Заправочные супы можно готовить вегетарианскими, на костном, мясо-костном, рыбном бульонах, бульонах из птицы, грибных отварах.

Для варки заправочных супов продукты подготавливают в соответствии с технологией приготовления. Морковь, репу, лук, томатное пюре перед закладкой в супы пассеруют. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Петрушку и сельдерей следует вводить в суп сырыми за 20-25 минут до окончания варки. Стручки сладкого перца перед использованием промывают, надрезают мякоть вокруг стебля и удаляют его вместе с семенами. Затем перец мелко шинкуют и закладывают в суп в пассерованном или сыром виде.

Варить супы следует при слабом кипении, так как при бурном кипении с паром улетучиваются ароматические вещества, содержащиеся в овощах, кроме того, овощи сильно развариваются, изменяя форму.

Муку, для заправки супов, используют высшего и 1 сорта. Муку просеивают, пассеруют без жира до светло-желтого цвета, охлаждают, разводят небольшим количеством холодного бульона, размешивают венчиком для получения однородной массы, процеживают. Заправляют ею суп за 5-10 минут до окончания варки.

Томатное пюре пассеруют отдельно. Можно пассеровать томатное пюре вместе с овощами: сначала овощи пассеруют до размягчения, а затем кладут томатное пюре и пассеруют до готовности.

При приготовлении супов с мясными и рыбными продуктами их кладут в прогретом виде в порционную посуду с супом перед отпуском.

При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80⁰С.

По составу используемых продуктов, технологии приготовления, а соответственно, и по своему вкусу, внешнему виду ассортимент борщей очень разнообразен. Основными продуктами, определяющими специфику борщей, являются свекла и томатное пюре. Морковь, лук, петрушку, зелень кладут во все борщи. В зависимости от вида борща в него добавляют капусту, картофель, перец сладкий, фасоль, чернослив, грибы, клецки и различные мясные продукты. Борщи можно готовить с говядиной, бараниной, свиной, гусем, со свиногопченостями, шпиком, сосисками, сардельками.

Овощи и картофель нарезают и подготавливают для борща по-разному, в зависимости от его вида. Свеклу для борщей можно приготовить двумя способами.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления блюда «Борщ с черносливом и грибами».

2 Выработать навыки по приготовлению и подаче борща.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении борща с черносливом и грибами, правилам санитарии.

Оборудование: весы настольные электрические, электрическая плита «Мечта» модель 29, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли емкостью 1-2 л, сковороды, шумовки, ножи, разделочные доски (ОС, МВ), противень, разливательная и столовые ложки, дуршлаг, сито, суповые миски.

Сырье: кости пищевые, морковь, петрушка (корень), лук репчатый, свекла, капуста свежая, томатное пюре, сахар, уксус 3%, чернослив, грибы белые сушеные, мука пшеничная, масло растительное, соль, специи, зелень.

ОДА БОРЩУ

Прибавляет силу, мощь
Наш любимый красный борщ!
Слилось в борще все воедино:
Овощи, специи и витамины.

Хочешь ты борщ украинский, зеленый,
Хочешь - вот флотский с мясом копченым,
Хочешь черниговский или селянский,
Борщ мы приправим, конечно, сметаной.
Русский народ борщ очень любит,
Коль на столе будет борщ – сытым будешь!

И.А.Симонова

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «Борщ с черносливом и грибами» (рецептура № 172 Сборник рецептов 2011 г.)

ОПЕРАЦИЯ № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.

ОПЕРАЦИЯ № 2 Подготовка продуктов.

Первый способ. Свеклу, нарезанную соломкой, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, уксуса, жира и небольшого количества бульона или воды (15-20% к массе свеклы). Свекла, тушенная без

уксуса, быстрее доходит до готовности, но обесцвечивается, поэтому для сокращения времени приготовления и сохранения цвета свеклы уксус и томатное пюре добавляют в нее за 10 минут до окончания тушения. При тушении свеклы необходимо следить за интенсивностью нагрева. После доведения жидкости до кипения нагрев уменьшают, так как бурное кипение вызывает улетучивание уксуса.

Второй способ. Свеклу варят целиком, очищенную – с добавлением уксуса или неочищенную – без уксуса.

Свежую белокочанную капусту шинкуют.

Морковь, лук репчатый шинкуют и пассеруют.

Подготовленный чернослив варят отдельно до готовности, отваром можно добавить в борщ.

Сушеные грибы заливают водой и оставляют на 10-15 минут, затем промывают несколько раз, меняя воду. Тщательно промытые сушеные грибы заливают холодной водой (7 л на 1 кг грибов), оставляют на 3-4 часа для набухания и затем варят в той же воде до готовности. Полученный отвар процеживают, грибы промывают, нарезают соломкой.

Томатное пюре разводят небольшим количеством теплой воды и пассеруют с жиром 15-20 минут.

Просеянную муку насыпают на сковороду слоем 2-2,5 см и пассеруют в жарочном шкафу до светло-желтого цвета.

ОПЕРАЦИЯ № 3 Приготовление бульона.

Подготовленные кости с подпеченными кореньями и луком репчатым кладут в котел, заливают горячей водой и варят 5-6 ч при слабом кипении, периодически удаляя жир и пену. Готовый бульон процеживают.

ОПЕРАЦИЯ № 4 Приготовление борща.

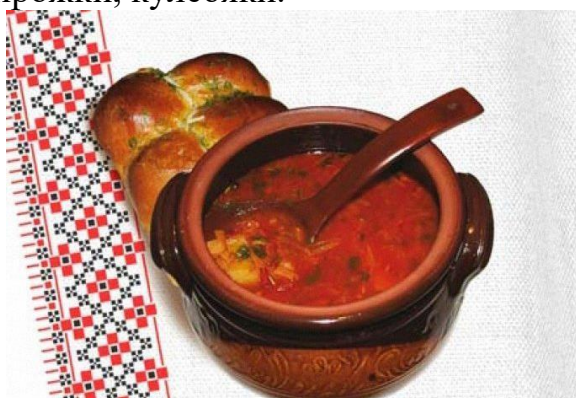
В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту и варят 10-15 минут. Затем кладут тушеную свеклу, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой.

Вареные грибы, нарезанные соломкой, добавляют вместе с отваром в борщ за 10-15 минут до окончания варки.

Вареный чернослив кладут в борщ при отпуске.

ОПЕРАЦИЯ № 5 Подача борща.

При отпуске в борщ добавляют сметану и зелень. Отдельно подают ватрушки, пирожки, кулебяки.





Требования к качеству

Вот всех видах борщей свекла, капуста, коренья должны сохранять свою форму.

Форма нарезки капусты – соломка или шашки, нарезка остальных овощей соответствует нарезке капусты.

Консистенция – мягкая, но не переваренная.

Цвет – малиново – красный.

Вкус – кисло-сладкий, без привкуса сырой свеклы.

Производственное задание

1 Составить технологическую карту и рассчитать набор сырья для приготовления 3 порций блюда «Борщ с черносливом и грибами», выход 300г.

2 Приготовить 3 порций блюда «Борщ с черносливом и грибами», выход 300 г.

3 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

1 Составить технологическую схему приготовленного блюда.

2 Изучить технологию приготовления борщей:

а) «Борщ флотский», рецептура № 174, Сборник рецептов 2011г.

б) «Борщ черниговский», рецептура № 1107, Сборник рецептов 2011 г.

в) «Огуречник по-домашнему», рецептура № 1109, Сборник рецептов 2011 г.

Составить технологические карты и технологические схемы приготовления для указанных блюд.

№ 7 «Приготовление, оформление и способы подачи супов региональной кухни»

Общие сведения

Суп «Шулэн» - это традиционный суп-лапша, такое же популярное бурятское блюдо, как и буузы (позы). Учитывая кочевой характер бурятского народа, популярность супа объяснялась тем, что он надолго обеспечивал сытость. Этот горячий сытный супчик способен быстро согреть и взбодрить замерзшего гостя. Домашняя лапша дает этому блюду сытность, а баранье мясо считается разогревающим продуктом. Сегодня чаще вместо баранины используют говядину.

Вообще, в бурятском супе главное – это хорошее качество мяса, иначе он не получится таким вкусным и «душевным», как задумано, а бульон будет недостаточно наваристым. В хорошем шулэне ложка должна стоять вертикально, а не утопать в бульоне, так что лапши и мяса в нем должно быть много. Шулэн встречается в национальных бурятских сказках. Суп-лапша готовится очень просто.

Мясо нарезают соломкой. Очищенный и промытый лук репчатый нарезают соломкой. Для лапши яйца, соль размешивают, добавляют просеянную муку и замешивают тесто, которое выдерживают для набухания клейковины и придания эластичности. Готовое тесто раскатывают в пласт и подсушивают в жарочном шкафу, после нарезают на полоски, затем нарезают тонкой соломкой. В кипящую воду кладут нарезанное мясо, затем лапшу и варят, постоянно снимая пену. За 5 мин до окончания варки вводят лук репчатый.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления блюда «Шулэн (суп-лапша с мясом)».

2 Выработать навыки по приготовлению и подаче шулэна.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении шулэна, правилам санитарии.

Оборудование: весы настольные электрические, электрическая плита «Мечта» модель 29, столы производственные, жарочный шкаф.

Инвентарь, инструменты, посуда: Кастрюли емкостью 1-2 л, шумовки, ножи, разделочные доски (ОС, МВ), противень, разливательная и столовые ложки, дуршлаг, суповые миски.

Сырье: Мясо (свинина, баранина, говядина и т.д.), мука пшеничная, яйца, соль, лук репчатый.

**Последовательность технологических операций для приготовления
блюда «Шулэн (суп-лапша с мясом)»
(рецептура № 286 Сборник рецептов 2001 г.)**

ОПЕРАЦИЯ № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.



ОПЕРАЦИЯ № 2 Подготовка продуктов.

Мясо нарезают соломкой длиной 30-40 мм массой 5-6 г. Очищенный и промытый репчатый лук нарезают соломкой. Для приготовления лапши яйца, соль размешивают, добавляют просеянную муку и замешивают тесто, которое выдерживают 20-30 мин для набухания клейковины и придания эластичности.



ОПЕРАЦИЯ № 3 Приготовление лапши.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 2,5-3 мм, подсушивают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течении 2-3 мин.



ОПЕРАЦИЯ № 4 Приготовление шулэна.

В кипящую воду кладут нарезанное мясо, затем - лапшу и варят, периодически снимая пену. За 5 мин до окончания варки вводят репчатый лук.



ОПЕРАЦИЯ № 5 Подача шулэна.

При отпуске суп посыпают зеленью.



Требования к качеству

Форма нарезки ингредиентов – соломка или шашки.

На поверхности - блёстки жира оранжевого цвета.

Цвет бульона - жёлтый.

Консистенция мяса и лапши домашней – мягкая, не переваренная.

Вкус и запах – отварного мяса с привкусом вареной домашней лапши и лука репчатого.

Производственное задание

- 1 Составить технологическую карту и рассчитать набор сырья для приготовления 2 порций блюда «Шулэн», выход 575г.
- 2 Приготовить 2 порции блюда «Шулэн», выход 575 г.
- 3 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Какой формы должна быть нарезка мяса и лука в супе шулэн?
- 2 Изучить технологию приготовления «Хирмаса», рецептура № 288, Сборник рецептов 2001г, составить технологическую карту.
- 3 Зачем тесто выдерживают 20-30 мин.?

№ 8 «Приготовление, оформление и способы подачи сложных горячих соусов»

Общие сведения

В старинной русской кухне отдельно приготовленные соусы использовали мало. Жидкость, оставшуюся после тушения и припускания блюд, заправляли мукой. Такие подливки назывались муковники. В профессиональной русской кухне соусы использовали, но ассортимент их был небольшим. Эти соусы назывались взвары (взвар клюквенный, капустный и так далее). Соусы в современном понимании получили распространение в России в 19 веке, поскольку многие из них были заимствованы из французской кухни и их названия сохранились.

Соусы улучшают вкус и аромат готовых блюд, придают им сочность, повышают пищевую ценность и дополняют химический состав.

Часто соусы улучшают внешний вид блюд. Кроме того, их используют с технологическими целями в процессе приготовления блюд: в соусах тушат продукты, под ними запекают рыбу, мясо и овощи, применяют их при приготовлении фаршей.

В современной кулинарии ассортимент соусов очень разнообразен. По температуре подачи они бывают горячие и холодные.

По жидкой основе различают соусы на бульонах (костном, мясо-костном, рыбном, грибном), на сметане, молоке, растопленном сливочном масле, растительном масле и уксусе (главным образом, холодные соусы). К соусам относятся также масляные смеси и сладкие соусы.

Соусы служат составной частью многих блюд. В них входят различные пряности, специи и приправы, ароматические, экстрактивные вещества, возбуждающие аппетит.

Соусы не только подают к готовым блюдам, но и используют в процессе их приготовления: многие продукты тушат в соусе или запекают под соусом. Соусы придают блюду особый, неповторимый вкус, поэтому из одних и тех же продуктов можно приготовить разнообразные по вкусу кушанья. Благодаря различным красящим веществам, содержащиеся в соусах, блюда имеют привлекательный внешний вид. Все эти качества соусов способствуют лучшему усвоению пищеварению.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления сложных горячих соусов.

2 Выработать навыки по приготовлению и подаче сложных горячих соусов, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении сложных горячих соусов, правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд.

Оборудование: весы настольные электрические, электрическая плита «Мечта» модель 29, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи и разделочные доски с маркировкой «ОС», веселка, сито, лопаточки, сковороды, сотейники, мелкие столовые тарелки, баранчики, порционные блюда, кастрюли.

Сырье: кулинарный жир, томатное пюре, морковь, петрушка (корень), лук репчатый, лавровый лист, перец, мука пшеничная, сахар, маргарин столовый, сметана.

**Последовательность технологических операций для приготовления
соуса «Томатного»
(рецептура № 780 Сборник рецептов 2011 г.)**

ОПЕРАЦИЯ № 1 Приготовление бульона.

Подготовленные кости с подпеченными кореньями и луком репчатым кладут в котел, заливают горячей водой и варят 5-6 ч при слабом кипении, периодически удаляя жир и пену. Готовый бульон процеживают.



ОПЕРАЦИЯ № 2 Пассерование муки.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160⁰С, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4см до приобретения светло-коричневого цвета.



ОПЕРАЦИЯ № 3 Приготовление соуса.

Охлажденную до 70-80° С мучную пассеровку разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий бульон, затем добавляют пассерованное томатное пюре, овощи и при слабом кипении варят 45-60 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Готовый соус заправляют маргарином.

Требования к качеству приготовления

Внешний вид: овощи полностью протёрты, не допускается на поверхности соуса пленки.

Цвет: красный от томатного пюре.

Вкус и запах: рыбный, пассерованных овощей.

Консистенция: однородная, бархатистая, без комков, средней густоты.

Правила подачи

Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин 2.3.2.1324-03, СанПин 2.3.6.1079-0.

Подают при температуре 75-80°С.

Производственное задание

1 Рассчитать набор сырья для приготовления 5 порций соуса «Томатного», рецептура № 783, Сборник рецептов 2011 г.

2 Приготовить 5 порций соуса, выход 75 г.

3 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

1 Составить технологическую схему приготовления соуса «Томатного».

2 Изучить технологию приготовления соуса:

а) «Соус белый с яйцом», рецептура № 780, Сборник рецептов 2011 г.

б) «Соус белый с овощами», рецептура № 781, Сборник рецептов 2011 г.

в) «Соус томатный с грибами», рецептура № 784, Сборник рецептов 2011 г.

Составить технологические схемы приготовления для указанных соусов.

**Последовательность технологических операций для приготовления
соуса «Сметанный»
(рецептура № 798 Сборник рецептов 2011 г.)**

ОПЕРАЦИЯ № 1 Пассерование муки.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°C, периодически помешивая, в наплитной посуде или противне в жарочном шкафу слоем не более 4см до приобретения кремового цвета.

ОПЕРАЦИЯ № 2 Приготовление соуса белого.

Пассерованную муку разводят бульоном, проваривают при слабом кипении 15-20 мин, солят и процеживают.



ОПЕРАЦИЯ № 3 Приготовление соуса сметанного.

Сметану доводят до кипения, вводят в горячий белый основной соус, добавляют соль, варят 3-5 минут, процеживают и вновь доводят до кипения.



Требования к качеству приготовления

Внешний вид — характерный данному блюду.

Цвет — характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Правила подачи

Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин 2.3.2.1324-03, СанПин 2.3.6.1079-01.

Температура подачи: 65±5°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Производственное задание

1 Рассчитать набор сырья для приготовления 5 порций соуса «Сметанного», рецептура № 798, Сборник рецептов 2011 г.

2 Приготовить 5 порций соуса, выход 75 г.

3 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

1 Составить технологическую схему приготовления соуса «Сметанного».

2 Изучить технологию приготовления соуса:

а) «Соус сметанный с томатом», рецептура № 799, Сборник рецептов 2011г.

б) «Соус сметанный с луком», рецептура № 800, Сборник рецептов 2011г.

Составить технологические схемы приготовления для указанных соусов.

Последовательность технологических операций для приготовления Соуса молочного (рецептура № 794 Сборник рецептов 2011 г.)

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления сложных горячих соусов.

2 Выработать навыки по приготовлению и подаче сложных горячих соусов, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении сложных горячих соусов, правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд.

Оборудование: весы настольные электрические, электрическая плита «Мечта» модель 29, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи и разделочные доски с маркировкой «ОС», веселка, сито, лопаточки, сковороды, сотейники, мелкие столовые тарелки, баранчики, порционные блюда, кастрюли.

Сырье: масло сливочное, мука пшеничная, сахар, молоко.

ОПЕРАЦИЯ № 1 Пассерование муки.

Муку пассеруют на масле. На сковороде растопить масло (или маргарин) (в соотношении 1:1), насыпать просеянную муку и пассеровать при постоянном помешивании. Готовая пассеровка на жире должна иметь рассыпчатую консистенцию, блестящую от жира поверхность, приятный запах и вкус жареного ореха, цвет от желтоватого до светло-коричневого.



ОПЕРАЦИЯ № 2 Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком, или молоком с добавлением бульона или воды, и варят 7-10 минут.



ОПЕРАЦИЯ № 3 Доведение соуса до готовности.
Добавляют сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству приготовления

Температура подачи: $65 \pm 5^{\circ}\text{C}$.
Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.
Внешний вид — характерный данному блюду.
Цвет — характерный для входящих в состав изделия продуктов.
Вкус и запах — характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Правила подачи

Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда.

Срок хранения и реализации согласно СанПин 2.3.2.1324-03, СанПин 2.3.6.1079-01.

Производственное задание

- 1 Рассчитать набор сырья для приготовления 5 порций соуса «Молочного», рецептура № 794, Сборник рецептов 2011 г.
- 2 Приготовить 5 порций соуса, выход 100 г.
- 3 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Составить технологическую схему приготовления соуса «Молочного».
- 2 Изучить технологию приготовления соуса:
 - а) «Соус молочный сладкий», рецептура № 795, Сборник рецептов 2011г.
 - б) «Соус молочный (для запекания)», рецептура № 796, Сборник рецептов 2011г.

Составить технологические схемы приготовления для указанных соусов.

№ 9 «Приготовление, оформление и способы подачи сложных горячих блюд из овощей и грибов»

Общие сведения

Для приготовления блюд овощи подвергают различным приемам тепловой обработки – варке, припусканию, жарению, тушению и запеканию.

При тепловой обработке в овощах происходят различные физико - химические изменения, в результате которых они приобретают новые свойства, характерные для продуктов, подвергнутых кулинарной обработке.

Пищевая ценность овощных блюд обусловлена высоким содержанием в них витаминов, углеводов и минеральных солей, легко усвояемых и необходимых организму человека.

Содержащиеся в овощах минеральные соли, углеводы и витамин С легко растворяются в воде, поэтому очищенные овощи не рекомендуется оставлять на длительный срок в холодной воде; особенно это относится к очищенному и нарезанному картофелю, активность витамина С при хранении в воде снижается на 40%. Для лучшей сохранности витамина С овощи при варке следует опускать в кипящую воду и варить в закрытой посуде при слабом кипении.

Тщательное соблюдение технологических правил кулинарной обработки овощей способствует более полному сохранению витаминов, минеральных солей и других питательных веществ в приготовляемых овощных блюдах.

Готовые овощные блюда при отпуске потребителю рекомендуется посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа (2-3г нетто на порцию) или зеленым луком (5-10г нетто на порцию). К блюдам из картофеля можно подавать дополнительно свежие или соленые огурцы, помидоры, квашеную капусту, соленые и маринованные грибы, закусочные овощные консервы (икру баклажанную, кабачковую, перец фаршированный и т.п.) в количестве 50-100г нетто на порцию.

Картофель и морковь варят очищенными, свеклу - в кожице. Сушеные овощи перед варкой промывают, заливают водой и оставляют для набухания на 1 - 3 часа, затем варят в этой же воде. Так же подготавливают и варят сушеные грибы.

Варить овощи можно в воде или на пару. Картофель и морковь лучше варить на пару.

При варке в воде картофель и овощи кладут в кипящую воду (уровень воды должен быть на 1 - 1,5 см выше уровня овощей) и добавляют соль (10 г на 1 л воды). Свеклу и морковь варят без соли, так как она ухудшает их вкусовые качества и замедляет процесс варки.

Во время варки очищенных овощей в отвар переходят различные питательные вещества, поэтому отвары следует использовать для приготовления супов и соусов.

Свежемороженые овощи, не размораживая, кладут в кипящую воду.

Консервированные овощи прогревают вместе с отваром, а затем отвар сливают.

Картофель, овощи и грибы, как правило, жарят в сыром виде, в некоторых случаях их предварительно отваривают.

При жаренье в небольшом количестве жира картофель, овощи и изделия из них (котлеты, зразы и др.) кладут на противень или сковороду с жиром, предварительно нагретым до 150 - 160°C, и жарят с обеих сторон на плите до образования поджаристой корочки. Доводят их до готовности в жарочном шкафу.

Во фритюре овощи жарят в специальных аппаратах или глубоких противнях с толстым дном и вставными металлическими сетками. Соотношение жира и овощей 4:1. Температура жира при жаренье во фритюре должна быть 175 - 180°C. Для жаренья во фритюре лучше использовать смесь рафинированного растительного масла с кулинарным жиром в соотношении 1:2 или кулинарный жир (фритюрный).

Жареные картофель, овощи и грибы можно отпускать с маслом, сметаной и соусами, со свежими, солеными помидорами, огурцами. При отпуске можно посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа (2 - 3 г нетто на порцию).

Запеченные овощи делят на 3 группы: овощи, запеченные в соусе, запеканки, фаршированные овощи.

Для запекания овощи и грибы предварительно варят, припускают, тушат или жарят, а иногда используют сырыми.

Перед запеканием овощи, запекаемые с соусом, посыпают тертым сыром или молотыми сухарями и сбрызгивают маслом.

Запекают овощи в жарочном шкафу при температуре 250-280°C до образования корочки на поверхности изделия и температуры внутри него 80°C. Жир на смазку противней включен в нормы, предусмотренные рецептурой.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления блюд из отварных и припущенных овощей.

2 Выработать навыки по приготовлению и подаче блюд из отварных и припущенных овощей, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении блюд из отварных и припущенных овощей, правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд.

Оборудование: весы настольные электрические, электрическая плита «Мечта» модель 29, протирачный механизм, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1-1,5 л, миски, ложки, соусники, доски разделочные ОС, ОБ.

Сырье: картофель, морковь, горошек зеленый консервированный, капуста белокочанная, капуста цветная, маргарин столовый, специи.

**Последовательность технологических операций
для приготовления блюда «Овощи, припущенные в молочном соусе»
(рецептура № 314 Сборник рецептов 2011 г)**

ОПЕРАЦИЯ № 1 Организация рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.



ОПЕРАЦИЯ № 2 Первичная обработка овощей.

Сортируют, калибруют овощи (для удаления посторонних примесей, испорченных экземпляров, снижения отходов при механической обработке, распределения овощей по размеру и качеству).

Промывают овощи (для удаления остатков земли и песка).

Очищают овощи.

Промывают овощи.

Нарезают овощи кубиками или дольками; белокочанную капусту – шашками; цветную капусту разбирают на отдельные соцветия.



Все овощи закладывают в отдельную посуду, заливают холодной водой и хранят до использования.

ОПЕРАЦИЯ № 3 Тепловая обработка овощей.

Овощи вынимают из воды, в которой они хранились, заливают горячей водой (на 1 кг овощей, 0,2 - 0,3 л воды или бульона и 20 - 30 г жира).

Доводят овощи до кипения, добавляют соль и припускают до готовности.

Прогревают зеленый горошек в собственном соку.

Пока овощи варятся или припускаются, готовят молочный соус.

ОПЕРАЦИЯ № 4 Приготовление овощей припущенных в молочном соусе.

Соединяют припущенные овощи вместе.

Заправляют овощи молочным соусом.

Добавляют к овощам соль, сахар. Доводят до готовности.

ОПЕРАЦИЯ № 5 Подача блюд.

Припущенные овощи порционируют, посыпают зеленью.



Требования к качеству приготовления

Овощи, припущенные в молочном соусе.

Внешний вид – овощи нарезаны кубиками или дольками одинакового размера и формы, не переварены, соус средней густоты.

Консистенция – мягкая. Овощи частично могут быть разварены.

Цвет – характерный для вареных овощей, соус белый.

Вкус и запах – свойственные овощам и молоку. Не должно быть запаха подгорелого молока.

Правила подачи

Чаще всего овощи, припущенные в молочном соусе, используют в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам. Можно подать овощи и как самостоятельное блюдо. Дополнительно можно подать свежие или консервированные овощи: огурцы, помидоры и др.

При отпуске готовое блюдо кладут на подогретую тарелку,

Производственное задание

- 1 Рассчитать набор сырья для приготовления 5 порций блюда «Овощи припущенные в молочном соусе», рецептура № 314, Сборник рецептов 2011г
- 2 Приготовить по 5 порций блюда.
- 3 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Составить технологическую схему приготовления соуса «Молочного».
- 2 Изучить технологию приготовления блюд:
Вариант 1 «Фасоль отварная», рецептура № 303, Сборник рецептов 2011г.
Вариант 2 «Каша из тыквы», рецептура № 313, Сборник рецептов 2011г.
Вариант 3 «Капуста отварная с маслом или соусом», рецептура № 300, Сборник рецептов 2011 г.
Составить технологические карты и технологические схемы приготовления для указанных блюд.

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «Зразы картофельные» (рецептура № 332 Сборник рецептов 2011 г.)

ОПЕРАЦИЯ № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.
Производственный стол должен быть ровным, не качаться.
Разделочные доски кладут перед собой.
Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.
Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.

ОПЕРАЦИЯ № 2 Подготовка овощей.

Картофель сортируют, моют, очищают и снова моют.
Лук очищают, моют, шинкуют соломкой, пассеруют.

ОПЕРАЦИЯ № 3 Подготовка яиц и приготовление фарша.

Перед употреблением яйца промывают, дезинфицируют, после чего ополаскивают чистой водой.
Для приготовления фарша яйца варят «вкрутую», очищают, мелко рубят, смешивают с луком, добавляют соль.

ОПЕРАЦИЯ № 4 Приготовление картофельной массы.

Подготовленный картофель варят основным способом. Готовый картофель обсушивают, протирают горячим, слегка охлаждают (до 40-50°C), добавляют яйца, массу перемешивают.

ОПЕРАЦИЯ № 5 Приготовление зраз.

Из картофельной массы формуют лепешки по 2 шт. на порцию, на середину лепешки кладут фарш и соединяют ее края так, чтобы фарш был внутри изделия.

Затем изделие панируют в сухарях, придавая ему форму кирпичика с овальными краями.



Жарят зразы основным способом с обеих сторон.

ОПЕРАЦИЯ № 6 Приготовление соуса томатного.

ОПЕРАЦИЯ № 7 Подача блюд.

Зразы подают в мелких столовых тарелках по 2 шт. на порцию. Соус подливают сбоку или подают отдельно в соуснике.



Требования к качеству

Зразы должны быть правильной формы, без трещин, на поверхности - румяная поджаристая корочка. Цвет изделий из картофеля на разрезе белый или кремовый, консистенция пышная, нетягучая, без комков непротертого картофеля. Зразы имеют правильную форму, фарш не виден, корочка поджаристая, не пригоревшая, не отстает от изделия. Вкус зраз в меру соленый. Хранят зразы при температуре 60-65°C не более 2 часов.

Овощи, жаренные во фритюре, можно хранить в остывшем состоянии в течение дня.

Правила подачи

Овощные блюда подают на подогретых мелких столовых тарелках или порционных сковородах. Соусы к овощным блюдам подают отдельно в соусниках. Температура подачи 75-80°C.

Производственное задание

- 1 Рассчитать набор сырья для приготовления 5 порций блюда «Зразы картофельные», рецептура № 332, Сборник рецептов 2011 г.
- 2 Приготовить по 5 порций каждого блюда.
- 3 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Составить технологическую схему приготовленного блюда.
 - 2 Изучить технологию приготовления блюд:
 - а) Грибы в сметанном соусе с картофелем, рецептура № 343, Сборник рецептов 2011 г.;
 - б) Картофель, запеченный с яйцом и помидорами, рецептура № 347, Сборник рецептов 2011 г.;
 - в) Рулет или запеканка картофельные с овощами или овощами и грибами, рецептура № 353, Сборник рецептов 2011 г.
- Составить технологические карты и технологические схемы приготовления для указанных блюд.

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «Солянка овощная» (рецептура № 363 Сборник рецептов 2011 г)

ОПЕРАЦИЯ № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.
Производственный стол должен быть ровным, не качаться.
Разделочные доски кладут перед собой.
Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.
Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.

ОПЕРАЦИЯ № 2 Подготовка продуктов.

Производят первичную обработку овощей (сортировка, калибровка, промывание, очистка).
Муку пшеничную просеивают.
Капусту, морковь, репчатый лук, петрушку (корень) нарезают соломкой.
Соленые огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиками или ромбиками и припускают. Подготовленные грибы слегка обжаривают, лук репчатый пассеруют. Томатное пюре пассеруют.

ОПЕРАЦИЯ № 3 Тушение капусты.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), уксус, жир, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при непрерывном помешивании. Затем добавляют пассерованные, нарезанные соломкой, морковь, коренья и лук, лавровый лист, перец и тушат до готовности. За 5

минут до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

ОПЕРАЦИЯ № 4 Приготовление солянки.

Тушеную капусту соединяют с огурцами, грибами, луком, все перемешивают и прогревают. На порционную сковороду или противень, смазанные жиром, выкладывают подготовленные овощи и грибы, посыпают тертым сыром, смешанным с сухарями, сбрызгивают маслом и запекают.

ОПЕРАЦИЯ № 5 Подача блюд. Отпускают блюдо «Солянка овощная» в той же сковороде, в которой запекали.



Требования к качеству

Внешний вид – солянка посыпана мелкошинкованной зеленью или украшена веточками зелени.

Консистенция – сочная, упругая, не волокнистая.

Цвет – светло – коричневый.

Вкус и запах – кисло – сладкий, с ароматом специй, томата, овощей; не допускается запах пареной капусты и сырой муки.

Правила подачи

Овощные блюда подают на подогретых мелких тарелках или порционных сковородах. Температура подачи 75-80°C.

Производственное задание

- 1 Рассчитать набор сырья для приготовления 5 порций блюда «Солянка овощная», рецептура № 363, Сборник рецептов 2011 г.
- 2 Приготовить 5 порций блюда.
- 3 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Составить технологическую схему приготовленных блюд.
- 2 Изучить технологию приготовления блюд:
 - а) «Грибы в сметанном соусе с картофелем», рецептура № 343, Сборник рецептов 2011 г.
 - б) 2 «Картофель запеченный с яйцом и помидорами», рецептура № 347, Сборник рецептов 2011 г.
 - в) «Рулет или запеканка картофельные с овощами или овощами и грибами», рецептура № 353, Сборник рецептов 2011 г.

№ 10 «Приготовление блюд из круп»

Общие сведения

Каши можно варить из любого вида крупы. Варят их на воде, на молоке или на смеси молока и воды.

По консистенции каши делятся на рассыпчатые, вязкие и жидкие в зависимости от соотношения крупы и жидкости, взятых для варки.

В табл.8 указано количество крупы и жидкости, которое необходимо для приготовления 1 кг рассыпчатой, вязкой и жидкой каш (графы 1 и 3), здесь же дается примерное количество жидкости и соли. Которое не обходимо, чтобы приготовить каши различной консистенции из 1 кг крупы (графы 4 и 5).

Перед варкой каши, крупу просеивают, перебирают для удаления посторонних примесей и промывают. Пшено, рисовую и перловую крупы сначала промывают теплой, а затем горячей водой, ячневую – только теплой. При этом следует учитывать, что в крупе при промывании всегда остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы сухой крупы. Это нужно иметь в виду при дозировании жидкости. Гречневую крупу, манную, а также хлопья овсяные «Геркулес» не промывают.

Рассыпчатые каши варят на воде из всех видов круп, кроме манной, овсяной, хлопьев овсяных «Геркулес». В готовой рассыпчатой каше зерна должны быть полностью набухшими, хорошо проваренными, в основном сохранившими форму и легко отделяющимися друг от друга.

Вязкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. В готовой вязкой каше зерна крупы должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными.

Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре 60-70⁰С она держится на тарелке горкой, не расплываясь. При варке необходимо учитывать, что различные виды круп не одинаково быстро набухают и развариваются. Например, рисовая, перловая, овсяная, пшеничная, кукурузная крупы и пшено в молоке с добавлением воды развариваются медленнее, чем в воде. Поэтому сначала эти крупы варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено – не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Жидкие каши готовят из всех видов круп, кроме гречневой, ячневой и саго, на молоке по 1 колонке, на смеси молока и воды (60% молока и 40% воды) по 2 колонке и на воде по 3 колонке. Готовят жидкие каши так же, как вязкие, но с большим количеством жидкости.

История возникновения блюда «Полента»

Полента - итальянское блюдо, именем которого у нас называют даже рестораны, но на самом деле это обычная каша из дробленого зерна. Такую кашу делали, и делают практически все народы мира, и только итальянцы

догадались подать это простейшее блюдо как шедевр национального кулинарного искусства.

Более того, они, увеличив норму закладки крупы и сварив очень густую кашу, умудрились выдать эту кулинарную ошибку за не менее уникальное самостоятельное блюдо, так называемую твердую поленту.

Ну, как бы там ни было, полента действительно вкусная кукурузная каша, как, впрочем, и ее многочисленные аналоги, например, не менее известная молдавская мамалыга, которой не повезло лишь с наименованием. «Мамалыга» - вряд ли подходящее название для ресторана, то ли дело - «Полента».

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления блюд из круп, каш различной консистенции из разных видов круп.

2 Выработать навыки по приготовлению и подаче блюд из круп, каши рассыпчатой, вязкой и жидкой, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении блюд из круп, каш рассыпчатых, вязких, жидких; правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд.

Оборудование: весы настольные электрические, электрическая плита «Мечта» модель 29, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли емкостью 1-2 л, сотейники, сковорода, веселка, дуршлаг, шумовка, сито, разделочные доски, тарелки мелкие столовые, столовые ложки, кондитерские формы, кондитерские выемки.

Сырье: крупа кукурузная, масло растительное, масло сливочное, молоко, яйца, сахар, сухари панировочные.

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «Полента»

(Электронный Сборник рецептов 2013 г.)

ОПЕРАЦИЯ № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.

ОПЕРАЦИЯ № 2 Подготовка продуктов.

Перед варкой крупы перебирают или просеивают, промывают.

ОПЕРАЦИЯ № 3 Подготовка жидкой основы.

В кастрюлю наливают воду, бульон, молоко или молоко с водой, доводят до кипения. В кипящую жидкость добавляют соль, сахар, жир.

ОПЕРАЦИЯ № 4 Варка вязкой каши.

Кукурузную крупу постепенно всыпают в кипящую жидкость, постоянно помешивая деревянной лопаточкой. Температура должна быть все время близка к температуре кипения, чтобы не образовывались комочки. Затем убавляют температуру и варят кашу около 30 минут, постоянно помешивая. Готовая каша «Полента» начнет отделяться от дна и стенок посуды, а на стенках появится корка. Если консистенция каши получается слишком густой, в нее можно добавить несколько ложек кипящей воды. Если консистенция - жидкая, можно добавить немного крупы.



ОПЕРАЦИЯ № 5 Формование изделий

ОПЕРАЦИЯ № 6 Приготовление каши «Полента».

Сформованные полуфабрикаты жарят основным способом или во фритюре.



ОПЕРАЦИЯ № 7 Подача блюда.



Кашу «Полента» можно подать как горячее или холодное блюдо. В горячем виде ее подают с соусом, зеленью и овощами. В качестве холодного блюда из каши готовят бутерброды канапе. Можно полить кашу «Полента» сливочным маслом, посыпать тертым пармезаном и подавать.

Требования к качеству

Внешний вид – в готовой каше зерна должны быть полностью набухшими, хорошо проваренными. Изделия должны быть равномерно прожаренные, без трещин на поверхности.

Вкус и запах – свойственные данному виду каш, без признаков затхлости, горечи. Запах и вкус подгоревшей каши не допускается.

Производственное задание

- 1 Рассчитать набор сырья для приготовления 3 порции каши «Полента», Электронный сборник рецептов 2011 г.
- 2 Приготовить 3 порции блюда.
- 3 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Составить технологическую схему приготовленного блюда.
- 2 Изучить технологию приготовления блюд.
 - а) «Каша рассыпчатая с грибами и луком», рецептура № 380, Сборник рецептов 2011 г.
 - б) «Каша вязкая с черносливом», рецептура № 386 Сб. рецептов 2011 г.
 - в) «Клецки манные с сыром или со сметаной», рецептура № 389 Сборник рецептов 2011 г.

Составить технологические карты и технологические схемы приготовления для указанных блюд.

№ 11 «Приготовление изделий из каш»

Общие сведения

Запеканки готовят из различных круп сладкими, с творогом, тыквой, плодами, изюмом, цукатами. Для запеканок варят вязкую или рассыпчатую кашу, в которую добавляют жир, яйца, сахар.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления изделий из круп.

2 Выработать навыки по приготовлению и подаче изделий из круп, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении изделий из круп, правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд.

Оборудование: весы настольные электрические, электрическая плита «Мечта» модель 29, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли емкостью 1-2 л, сотейники, сковорода, веселка, дуршлаг, шумовка, сито, разделочные доски, тарелки мелкие столовые, столовые ложки.

Сырье: крупа рисовая, масло сливочное, изюм, творог, ванилин, яйца, сахар, сухари пшеничные, сметана.

Последовательность технологических операций для приготовления

блюда «Запеканка рисовая с творогом»

(рецептура № 393 Сборник рецептов 2011 г.)

ОПЕРАЦИЯ № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.

ОПЕРАЦИЯ № 2 Подготовка продуктов.

Перед варкой крупу перебирают, промывают.

Изюм перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, несколько раз меняя воду.

Яйца промывают сначала теплой водой с 1-2%-ным содержанием кальцинированной соды, затем 0,5%-ным раствором хлорамина, после чего ополаскивают чистой водой.

Творог протирают.

ОПЕРАЦИЯ № 3 Варка рассыпчатой рисовой каши.

Подготовленную крупу всыпают в кипящую подсоленную жидкость, при этом удаляя шумовкой с поверхности пустотелые зерна. Затем убавляют температуру и варят кашу до загустения, при периодическом помешивании. Для приготовления каши рисовой откидным способом подготовленную крупу всыпают в кипящую подсоленную воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг крупы) и варят до готовности. Готовый рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой, перекладывают в посуду, добавляют растопленный жир, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу или на плите с умеренным нагревом.

ОПЕРАЦИЯ № 4 Приготовление запеканки.

Готовую рисовую рассыпчатую кашу, приготовленную с изюмом или без изюма, охлаждают до 60 – 70⁰С, добавляют протертый творог, взбитые с сахаром яйца, ванилин, растворенный в небольшом количестве воды, жир и перемешивают. Подготовленную массу раскладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью сметаны и яйца, запекают 10 минут.

ОПЕРАЦИЯ № 5 Подача блюда.

При отпуске запеканку или разрезают на порции, или выкладывают из порционной формы. Подают с маслом сливочным, или со сметаной, или с соусом клюквенным, или яблочным.



Требования к качеству

Внешний вид – в готовой каше зерна должны быть полностью набухшими, хорошо проваренными. Изделия должны быть равномерно прожаренные, без трещин на поверхности.

Вкус и запах – свойственные данному виду каш, без признаков затхлости, горечи. Запах и вкус подгоревшей каши не допускается.

Производственное задание

- 1 Рассчитать набор сырья для приготовления 5 порций изделия «Запеканка рисовая с творогом», рецептура № 393, Сборник рецептов 2011 г.
- 2 Приготовить 5 порций блюда.
- 3 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Составить технологическую схему приготовленного блюда.
 - 2 Изучить технологию приготовления блюд.
 - а) «Крупеник», рецептура № 391, Сборник рецептов 2011 г.
 - б) «Пудинг пшеничный», рецептура № 397, Сборник рецептов 2011 г.
 - в) «Котлеты перловые с творогом», рецептура № 400, Сборник рецептов 2011 г.
- Составить технологические карты и технологические схемы приготовления для указанных блюд.

№ 12 «Приготовление пресного теста и изделий из него»

Общие сведения

Мучные изделия изготавливают из муки тонкого помола высшего или первого сорта с добавлением молока или воды, жира, яиц, сметаны и некоторых других пищевых продуктов. В рецептурах, где сортность муки не указана, допускается использование муки обоих сортов.

В рецептурах на мучные блюда (пельмени, вареники, блины, оладьи, блинчики) нормы расхода муки даются без учета ее влажности.

В рецептурах на все мучные кулинарные изделия (пирожки, ватрушки, кулебяки) расход пшеничной муки указан с базисной влажностью 14,5%.

К сырью, используемому для приготовления мучных изделий, предъявляются следующие требования:

- в холодное время, если мука имеет низкую температуру, ее следует выдержать в теплом помещении, с тем, чтобы температура муки повысилась не менее чем до 12⁰С;

- перед использованием муку просеивают, чтобы удалить посторонние примеси, а также мука обогащается кислородом воздуха, что облегчает замес теста, улучшает его качество и способствует лучшему его подъему. Потери при просеивании муки, составляющие 1%, учтены в рецептурах при определении выхода готовых изделий;

- сахар, соль предварительно растворяют в воде и раствор процеживают;

- двууглекислый натрий (соду) растворяют в воде и процеживают через сито;

- яйца перед использованием обрабатывают в соответствии с действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления изделий «Блины фаршированные».

2 Выработать навыки по приготовлению и подаче изделий «Блины фаршированные», работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении изделий «Блины фаршированные», правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд.

Оборудование: весы настольные электрические, электрическая плита, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, посуда: сотейники, сковороды, сито, разливательная ложка, металлические блюда, баранчики.

Сырьё: мука пшеничная, молоко, яйца, сахар, соль, масло растительное, творог.

**Последовательность технологических операций для приготовления
изделия «Блины фаршированные»
(рецептура № 680 Сборник технологических нормативов 1997 г)**

ОПЕРАЦИЯ № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.
Производственный стол должен быть ровным, не качаться.
Разделочные доски кладут перед собой.
Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.
Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.

ОПЕРАЦИЯ № 2 Подготовка продуктов.

Муку просеивают. Яйца промывают теплым 1-2% раствором кальцинированной соды, затем 0,5% раствором хлорамина или другими разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами. Затем яйца ополаскивают холодной проточной водой.

ОПЕРАЦИЯ № 3 Приготовление теста для блинов.

Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют холодное молоко (50% нормы), всыпают муку и взбивают до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко. Готовое жидкое тесто процеживают.

ОПЕРАЦИЯ № 4 Приготовление блинчиков (полуфабрикат).

Блинчики выпекают на смазанных жиром и разогретых сковородах диаметром 24 – 26 см.
Налитое тесто поворачиванием сковороды распределяют ровным слоем по всей поверхности и обжаривают с одной стороны, после чего блинчик снимают и охлаждают.

ОПЕРАЦИЯ № 5 Приготовление фарша.

Творог пропускают через протирочную машину, затем добавляют яйца, сахар и все тщательно перемешивают.

ОПЕРАЦИЯ № 6 Приготовление изделий «Блины фаршированные».

На поджаренную сторону блинчика кладут фарш, завертывают в виде прямоугольных плоских пирожков, обжаривают с обеих сторон на разогретых с жиром сковородах до образования румяной корочки и ставят в жарочный шкаф на 5 – 6 минут.

Требования к качеству приготовления

Блинчики должны быть хорошо пропеченными, мелкопористыми, равномерной толщины, без подсохших краев.

Цвет – желтый, или светло – коричневый.

Консистенция – мягкая, не допускается комковатость.

Правила подачи

Отпускают блинчики по 2 шт. на порцию. При отпуске блинчики с мясным или ливерным фаршем поливают растопленным маслом. Блинчики с яблочным фаршем, джемом, вареньем, повидлом отпускают с рафинадной пудрой или со сметаной. Блинчики с творожным фаршем отпускают с маслом, рафинадной пудрой или сметаной.



Производственное задание

- 1 Рассчитать набор сырья для приготовления 3 порций изделий «Блины фаршированные», рецептура № 680 Сборник технологических нормативов 1997 г
- 2 Приготовить 3 порции изделия «Блины фаршированные».
- 3 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Составить технологическую схему приготовления блюда «Блины фаршированные».
 - 2 Изучить технологию приготовления мучных кулинарных изделий:
 - а) «Оладьи», рецептура № 682 Сборник технологических нормативов 1997 г;
 - б) «Вареники с творожным фаршем», рецептура № 672, Сборник технологических нормативов 1997 г.
- Составить технологические схемы приготовления указанных блюд.

№ 13 «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него»

Общие сведения

Дрожжевое тесто независимо от его консистенции можно приготовить двумя способами: безопасным или опарным. Первый способ применяют преимущественно для изделий с малым количеством сдобы (сахара, жира, яиц), второй – для изделий с большим количеством сдобы.

К сырью, используемому для приготовления мучных изделий, предъявляются следующие технологические требования:

- прессованные дрожжи перед использованием разводят в теплой воде с температурой 30 – 35⁰С, замороженные – подвергают постепенному размораживанию при температуре 4 – 6⁰С и процеживают. Сухих дрожжей (в виде порошка, крупок или таблеток) берут по массе в 3 раза меньше, чем свежих, при этом дрожжи разводят тепловой водой и дают 1 час постоять, а затем процеживают. Для приготовления опары рекомендуется смешать сухие дрожжи с мукой и развести в тепловой воде (на 100 г дрожжей и 1 кг муки 3 л воды), а через 1 час процедить;

- жиры, вводимые в растопленном виде, процеживают через сито, а используемые в твердом состоянии предварительно разрезают на куски и размягчают;

- молоко цельное процеживают через сито, сухое – предварительно растворяют в воде, используемой для замеса;

- яйца перед использованием обрабатывают в соответствии с действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания;

- яйца для смазывания изделий взбивают до однородного состояния с добавлением воды в соотношении 1 : 0,3.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления изделий «Пирожки жареные или печеные».

2 Выработать навыки по приготовлению и подаче изделий «Пирожки жареные или печеные», работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении изделий «Пирожки жареные или печеные», правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд.

Оборудование: весы настольные электрические, электрическая плита, столы производственные, шкаф пекарский.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли 5 – 7 л, ситейники, сковороды, сито, разливательная ложка, металлические блюда, баранчики.

Сырьё: мука пшеничная, маргарин столовый, яйца, сахар, соль, масло растительное, дрожжи сухие, картофель, лук репчатый, капуста белокочанная, перец черный молотый, петрушка (зелень).

**Последовательность технологических операций для приготовления
изделий «Пирожки жареные или печеные»
(рецептура № 1052; № 1053 Сборник рецептов 2011 г)**

ОПЕРАЦИЯ № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.

ОПЕРАЦИЯ № 2 Подготовка продуктов.

Муку просеивают.

Яйца промывают теплым 1-2% раствором кальцинированной соды, затем 0,5% раствором хлорамина или другими разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами. Затем яйца ополаскивают холодной проточной водой.

Маргарин столовый растапливают.

Сухие дрожжи разводят теплой водой и дают 1 час постоять, а затем процеживают.

ОПЕРАЦИЯ № 3 Замес теста.

В посуду вливают подогретую до температуры 35 - 40⁰С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40⁰С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7 – 8 минут. После этого вводят растопленный маргарин и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок посуды.

Посуду закрывают крышкой или чистой сухой тканью и ставят на 3 – 4 часа для брожения в помещение с температурой 35 – 40⁰С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1 – 2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1 – 2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

ОПЕРАЦИЯ № 4 Приготовление фарша картофельного с луком.

Очищенный картофель варят, отвар полностью сливают, затем картофель в горячем виде протирают, смешивают с пассерованным до готовности луком.

ОПЕРАЦИЯ № 5 Приготовление фарша из свежей капусты.

Свежую очищенную промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с растопленным жиром и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180 – 200⁰С. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук, мелко нарезанную зелень петрушки.

Солить капусту до жаренья, а также неохлажденную после жаренья нельзя, так как при этом из нее выделяется влага, что снижает качество фарша. Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3 – 5 минут, откидывают, обсушивают, а затем обжаривают. Свежую капусту при частом помешивании можно обжарить на плите.

ОПЕРАЦИЯ № 6 Формование пирожков жареных.

Тесто массой 0,5 – 1 кг закатывают на смазанном растительным маслом столе в жгут и порционируют на кусочки требуемой массы (50, 55 г соответственно). Кусочки теста подкатывают в шарики, раскладывают их на смазанные растительным маслом столы на расстоянии 4 – 5 см один от другого. После 5 – 6 минут расстойки шарики теста переворачивают на другую сторону и придают им форму лепешек толщиной 4 – 5 мм. На середину лепешки кладут фарш, перегибают лепешку пополам, соединяют края, придают изделию форму полумесяца и укладывают на смазанные масложирные листы.

ОПЕРАЦИЯ № 7

Дрожжевое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, закатывают в жгут и порционируют на кусочки требуемой массы (64, 58, 22 г соответственно). Кусочки теста подкатывают в шарики, дают им расстояться 5 – 6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5 – 1 см. на середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую. Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5 – 10 минут перед выпечкой изделия смазывают яйцом.

ОПЕРАЦИЯ № 8 Тепловая обработка пирожков жареных.

После 20 – 30 минут расстойки пирожки обжаривают в аппаратах с регулированием степени нагрева. Температуру жира доводят до 180 – 190⁰С. В нагретый жир погружают пирожки в количестве, не превышающем по массе 1/4 массы фритюра. В процессе жаренья изделия переворачивают и продолжают жарить до образования равномерной золотистой корочки по всей поверхности. Готовые пирожки выгружают на сетчатую поверхность и дают стечь жиру.

ОПЕРАЦИЯ № 9 Тепловая обработка пирожков печеных.

Подготовленные пирожки выпекают в пекарских шкафах при температуре 200 – 240⁰С в течение 8 – 10 минут.

Требования к качеству приготовления

Пирожки должны быть продолговатыми, с блестящей поверхностью от золотисто – желтой до коричневой окраски, форма не расплывчатая.



Производственное задание

- 1 Рассчитать набор сырья для приготовления 10 штук изделий «Пирожки жареные с картофелем», рецептура № 1052 Сборник рецептов 2011 г.
- 2 Рассчитать набор сырья для приготовления 10 штук изделий «Пирожки печеные с капустой», рецептура № 1053 Сборник рецептов 2011 г.
- 2 Приготовить 20 штук изделия «Пирожки жареные или печеные».
- 3 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Составить технологическую схему приготовления изделий «Пирожки жареные или печеные».
 - 2 Изучить технологию приготовления мучных кулинарных изделий:
 - а) «Ватрушки венгерские», рецептура № 1059, Сборник рецептов 2011 г.
 - б) «Колбасные изделия, запеченные в тесте», рецептура № 1064, Сборник рецептов 2011 г.
- Составить технологические схемы приготовления указанных блюд.

№ 14 «Приготовление песочного теста и изделий из него»

Общие сведения

Тарталётки — мучные изделия из песочного или пресного теста в форме корзиночек с фигурными краями. Эти корзиночки заполняют разными начинками, как сладкими типа заварного крема, так и несладкими: паштетами, салатами, икрой. Слово происходит от французского *tartelette* — «маленький тарт».

Считается, что тарталетки обязаны своим появлением жителям Римской империи. Возможно, именно неаполитанские открытые пироги были их предшественниками. Тарталетки — это их миниатюрное подобие, от 30 до 65 мм в диаметре. И вкусно, и начинки можно положить самые разнообразные, и резать ничего не надо. Тарталетки можно встретить как полыми, так и с готовыми начинками.

Тарталетки делают с множеством разных начинок. Разделяют соленые и сладкие начинки. В первую категорию входят начинки из икры, мяса, рыбы, сыра, грибов, зелени, яиц и другие. Сладкие начинки делают из ягод, фруктов, шоколада, белкового и ванильного крема. Разнообразие вкусов и начинок для тарталеток кажется бесконечным. За счет удобства формы и общей нарядности тарталетки часто подают на приемах и торжественных мероприятиях.

Тарталетки для десертов можно делать сладкими, добавляя в тесто изюм или шоколад.

Тарталетки из-за их небольших размеров и удобства иначе называют «блюдом на один укус».

Тарталетки получили мировую известность благодаря французским поварам.

Тарталетки без начинки имеют нейтральный мучной вкус.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления блюда «Корзиночки(тарталетки)».

2 Выработать навыки по приготовлению и подаче тарталеток.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении тарталеток, правилам санитарии.

Оборудование: весы настольные электрические, столы производственные, жарочный шкаф, взбивательная машина.

Инвентарь, инструменты, посуда: формы для выпечки, скалка, противень, лопатка и столовые ложки, сито, миски.

Сырье: Мука пшеничная, маргарин столовый, молоко, сметана, яйца, сахар, соль.

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «Корзиночки (тарталетки) для закусок» (рецептура № 286 Сборник рецептов 2001 г.)

ОПЕРАЦИЯ № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.



ОПЕРАЦИЯ № 2 Подготовка продуктов.

В молоко растворяют яйца, сахар, соль, добавляют муку (50%), размягченный маргарин и сметану. Все перемешивают до однородной консистенции и добавляют остальную муку.



ОПЕРАЦИЯ № 3 Формовка изделий.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 2-3 мм и вырезают кружочки по размеру формочек. Вырезанные кружочки выкладывают в формочки, прижимают тесто к внутренней поверхности форм, прокалывая в нескольких местах, заполняют их горохом или крупой для сохранения формы и выпекают.



ОПЕРАЦИЯ № 4 Выпечка.

Выпекают при температуре 200-225°C 10-13 мин. Когда корзиночки сверху и снизу подрумянятся, их внимают из формочек, освобождают от крупы, охлаждают.



ОПЕРАЦИЯ № 5 Подача корзиночек (тарталеток).

Заполняют корзиночки салатами, мясными, рыбными продуктами и подают как холодную закуску.



Требования к качеству

Срок хранения и реализации - 36 часов.

Внешний вид: должен соответствовать форме для выпечки, без разрывов и вздутий.

Цвет: песочный полуфабрикат светло-коричневого цвета.

Консистенция: песочный полуфабрикат равномерно пропечен, консистенция мягкая, рассыпчатая.

Вкус и запах: продуктов, входящих в состав кондитерского изделия.

Производственное задание

- 1 Составить технологическую карту и рассчитать набор сырья для приготовления 10 штук изделий «Корзиночки (тарталетки)», выход 25 г.
- 2 Приготовить 10 штук изделий «Корзиночки (тарталетки)», выход 25г.
- 3 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Для чего тесто в формах прокалывают перед выпечкой и заполняют горохом или крупой?
- 2 Можно ли тарталетки начинять сладкими начинками?
- 3 Как можно тесто для тарталеток сделать сладким?

№ 15 «Приготовление, оформление и способы подачи горячих блюд из рыбы сложного ассортимента»

Общие сведения

Обилие рыбных блюд в русской кухне обусловлено природными условиями, богатством водоемов. В старину широкому употреблению рыбы (свежей, соленой, копченой, вяленой, сушеной) способствовали и традиционные посты. Рыбу разрешалось есть в периоды многих постов, и блюда из нее называли «полупостными». В период всех постов запрещалось употребление мясной и молочной пищи, а рыбные блюда приобретали особое значение. Вообще блюда из рыбы были украшением праздничного стола в постные дни, и поэтому на пирах их оформлению придавали большое значение.

Причина широкого применения рыбных блюд в русской кухне в том, что славянские племена селились не в степях, как среднеазиатские народы, и не в горах, как кавказские племена, а по берегам рек, которые были для них и транспортными артериями, и источником продуктов питания.

Ассортимент горячих рыбных блюд в старинной кухне был настолько велик, что придется ограничиться только характеристикой приемов тепловой обработки рыбы и описанием наиболее интересных блюд. Готовили рыбу вареную, жареную, припущенную, паровую.

Крупные куски рыбы (звенья) перед жареньем в русской печи слегка «обваривали». Любую крупную рыбу жарили в печи, сбрызнув маслом, а мелкую – на сковородах, запанировав в муке. Мелкую рыбу жарили в большом количестве жира – во фритюре. Жареную рыбу подавали под луковым взваром из ягод (например, клюквенным) или полив уксусом, лимонным соком, рассолом и т.д. Примерами таких старинных блюд были:

«Осетрина с луковым взваром», «Пескари жареные с уксусом или лимонным соком», «Осетрина жаренная ломтями с соком или капустным взваром», «Леци под взваром с ягодами», «Щучина бочоночная жареная» и др. Способы обжаривания были очень разнообразны. Применялось и жаренье рыбы в тесте, например «Сельдь в тесте в масле ореховом». Но эта жарка в тесте отличается от современных способов жаренья во фритюре. Скорее эти блюда напоминали рыбу, запеченную в тесте, или современные «рыбники».

Некоторые из рыбных блюд были сложными в приготовлении, из судака и щуки делали тельное (рубку), из него формовали пирожки (зразы).

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления блюда «Рыба в тесте».

2 Выработать навыки по приготовлению и подаче блюда «Рыба в тесте», работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении блюда «Рыба в тесте», правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд.

Оборудование: весы настольные электрические, электрическая плита «Мечта» модель 29, столы производственные, фритюрница, жарочный шкаф.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли емкостью 1-2 л, миски, сковорода, лопатки, тарелки, терки, шумовки, поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «ОС», «РС», баранчики овальные, ложки.

Сырье: судак, кислота лимонная, масло растительное, петрушка (зелень), мука пшеничная, молоко, яйца, лимон, специи.

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «Рыба в тесте»

(рецептура № 499 Сборник рецептов 2011 г.)

ОПЕРАЦИЯ № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.

ОПЕРАЦИЯ № 2 Подготовка продуктов.

Рыбу с костным скелетом разделяют на филе без кожи и реберных костей. Звенья осетровых рыб полностью зачищают. Затем рыбу нарезают брусочками, маринуют (для маринада используют соль, молотый перец, петрушку, растительное масло, лимонную кислоту), перемешивают, выдерживают в холодильнике в течение 1 часа.

ОПЕРАЦИЯ № 3 Приготовление теста.

Просеянную муку разводят теплым молоком, размешивают, чтобы не было комков, добавляют растительное масло, желтки яиц, соль и оставляют на 10-15 минут для набухания клейковины. Белки взбивают и в несколько приемов вводят в тесто перед самым обжариванием.

ОПЕРАЦИЯ № 4 Приготовление блюда «Рыба жареная в тесте».

Подготовленную рыбу при помощи поварской иглы погружают в тесто и жарят во фритюре, нагретом до 180-190⁰С.

ОПЕРАЦИЯ № 5 Подача блюда.



При отпуске рыбу кладут в виде пирамиды, рядом – ломтики лимона. Соус томатный или майонез с корнишонами подают отдельно.

Требования к качеству

Внешний вид – рыба должны быть хорошо прожаренной, но сочной.

Цвет – золотисто – желтый, недопустимым дефектом является темная окраска обжаренной рыбы.

Тесто – пористое и пышное.

Запах – свойственный виду рыбы.

Вкус – специфический, без посторонних привкусов.

Производственное задание

1 Рассчитать набор сырья для приготовления 5 порций блюда «Рыба в тесте», рецептура № 499, Сборник рецептов 2011 г.

2 Приготовить 5 порций блюда.

3 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

1 Составить технологическую схему приготовленного блюда.

2 Изучить технологию приготовления блюд.

а) «Рыба жареная с луком по-ленинградски», рецептура № 491, Сборник рецептов 2011 г.

б) «Рыба жареная», рецептура № 488, Сборник рецептов 2011 г.

в) «Поджарка из рыбы», рецептура № 500, Сборник рецептов 2011 г.

Составить технологические карты и технологические схемы приготовления для указанных блюд.

№ 16 «Приготовление, оформление и способы подачи горячих блюд из рыбы сложного ассортимента»

Общие сведения

Филе рыбы – источник легкоусвояемого белка, микроэлементов, витаминов, но самое ценное в рыбе – жир, который состоит из полиненасыщенных жирных кислот (омега 3 и омега 6) и полностью усваивается организмом.

Говоря о пользе рыбы, стоит акцентировать внимание на том, какая рыба полезнее: речная или морская. В речной рыбе или рыбе из пресноводных водоемов меньше содержание белка и жира, в ней отсутствует йод и бром, которые всегда есть в составе морской и океанической рыбы.

Польза рыбы, добытой из морских глубин, несомненно, больше, чем польза рыбы, выловленной из ближайшей реки. Морская рыба, помимо того, что она богата йодом и бромом, насыщает наш организм фосфором, калием, магнием, натрием, серой, фтором, медью, железом, цинком, марганцем, кобальтом, молибденом. Витаминный ряд, содержащийся в филе морской рыбы значителен, это витамины группы В (В₁, В₂, В₆, В₁₂), витамин РР, Н, в незначительных количествах витамин С, а также жирорастворимые витамины А и D.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления блюда «Рулет из рыбы».

2 Выработать навыки по приготовлению и подаче блюда «Рулет из рыбы», работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении блюда «Рулет из рыбы», правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд.

Оборудование: весы настольные электрические, электрическая плита «Мечта» модель 29, столы производственные, жарочный шкаф.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли емкостью 1-2 л, миски, сковороды, лопатки, терки, шумовки, поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «ОС», «РС», баранчики овальные, разливательные ложки.

Сырье: треска, масло растительное, лук репчатый, хлеб пшеничный, яйца, молоко, картофель, сухари пшеничные, морковь, петрушка (корень), томатное пюре, сахар, специи.

**Последовательность технологических операций для приготовления
блюда «Рулет из рыбы»
(рецептура № 512 Сборник рецептур 2011 г.)**

ОПЕРАЦИЯ № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.



ОПЕРАЦИЯ № 2 Приготовление рыбной котлетной массы.

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, добавляют соль, перец черный молотый, тщательно перемешивают и выбивают.



ОПЕРАЦИЯ № 3 Приготовление фарша.

Лук репчатый шинкуют и пассеруют, добавляют рубленые вареные яйца, соль, перец молотый и перемешивают.

ОПЕРАЦИЯ № 4 Приготовление гарнира «Картофель жареный (из вареного).»

ОПЕРАЦИЯ № 5 Приготовление соуса томатного (см. ЛПЗ № 5).

ОПЕРАЦИЯ № 6 Приготовление блюда «Рулет из рыбы».

Подготовленную котлетную массу раскладывают на мокрую полотняную салфетку слоем толщиной 1,5-2 см, на середину вдоль слоя кладут фарш. Соединяют края массы так, чтобы один край котлетной массы прикрывал

другой, образуя сплошной шов. Сформованный рулет перекладывают на смазанный жиром противень швом вниз. Поверхность рулета выравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают жиром, прокалывают в 2-3 местах и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280⁰С в течение 20-30 минут.

ОПЕРАЦИЯ № 7 Подача блюда.

При отпуске рулет нарезают на порции (по 2-3 куска), гарнируют, соус подают отдельно или подливают к рулету.



Требования к качеству

Блюда из рыбной котлетной массы должны сохранять свою форму, не иметь трещин, состоять из однородной, тщательно измельченной и промешанной массы. Поверхность жареных изделий покрыта хорошо поджаренной корочкой. Цвет на разрезе - от белого до серого, изделия сочные, рыхлые. Недопустимыми дефектами являются неправильная форма изделия, попадание панировки внутрь изделия, наличие посторонних запахов, привкус кислого хлеба, подгоревших корочек.

Производственное задание

- 1 Рассчитать набор сырья для приготовления 3 порций блюда «Рулет из рыбы», рецептура № 512, Сборник рецептов 2011 г.
- 2 Приготовить 3 порции блюда.
- 3 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Составить технологическую схему приготовленного блюда.
 - 2 Изучить технологию приготовления блюд.
 - а) «Зразы рыбные рубленые», рецептура № 513, Сборник рецептов 2011 г.
 - б) «Хлебцы рыбные», рецептура № 515, Сборник рецептов 2011 г.
- Составить технологические карты и технологические схемы приготовления для указанных блюд.

№ 17 «Приготовление, оформление и способы подачи горячих блюд из нерыбного водного сырья»

Общие сведения

Мировой океан щедро делится не только рыбой, но и другими своими обитателями, среди которых беспозвоночные считаются бесспорными деликатесами. Блюда из нерыбного водного сырья вошли в меню россиян не так давно, но быстро приобрели славу полезной, вкусной и модной пищи. Минимум жиров, максимум натурального вкуса и полезных белков. Кальмары, золотистые мидии, креветки и осьминоги в сочетании с лучшими специями и зеленью станут изысканным дополнением к любому столу.

Морепродукты - вещь необыкновенно изысканная, вкусная и полезная для здоровья. Но, лишь при правильном использовании. Морепродукты гораздо нежнее мяса, имеют мало соединительной ткани, поэтому блюда из них готовятся быстрее, легче перевариваются и хорошо усваиваются. Кроме того, морепродукты низкокалорийны - калорийность в 5 раз ниже мяса животных, поэтому они входят во множество диет. Содержат большое количество витаминов: А, D, фосфор и другие, к тому же, они содержат в себе практически все полезные компоненты, которые так необходимы нашему организму. Несмотря на то, что Россия омывается 11 морями, морепродукты появляются на нашем столе незаслуженно редко. Морепродукты не только отличаются деликатным вкусом, но и снабжают наш организм белками, особыми жирами, необходимыми минералами и витаминами.

Классификация нерыбного водного сырья:

- а) ракообразные: крабы, креветки, речные раки, омары, langoustes;
- б) двустворчатые моллюски: устрицы, мидии, гребешки;
- в) головоногие моллюски: кальмары, осьминоги;
- г) иглокожие: трепанги, кукумарии, морские ежи.

Нерыбное водное сырьё может поступать в продажу живыми, например, мидии, свежеморожеными или в вареном виде (кальмары, трепанги, креветки, филе морского гребешка, морская капуста), также консервированными часто продают крабов, креветки, филе морских гребешков. Способы подготовки продуктов моря для разных блюд различными зависят, в основном от вида и состояния беспозвоночных.

Для приготовления блюд используют крабы, морской гребешок, креветки, кальмары, трепанги, langoustes. Морепродукты подготавливают и варят по мере реализации.

При отпуске блюда из морепродуктов посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления блюда «Креветки, запеченные под сметанным соусом по - московски».

2 Выработать навыки по приготовлению и подаче блюда «Креветки, запеченные под сметанным соусом по - московски», работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении блюда «Креветки, запеченные под сметанным соусом по - московски», правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд.

Оборудование: весы настольные электрические, электрическая плита «Мечта» модель 29, столы производственные, жарочный шкаф.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли емкостью 1-2 л, миски, сковороды, лопатки, терки, шумовки, поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «ОС», «РС», баранчики овальные, разливательные ложки.

Сырье: креветки, шампиньоны свежие, масло растительное, лук репчатый, мука пшеничная, яйца, сыр, картофель, сметана, специи.

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «Креветки, запеченные под сметанным соусом по - московски» (Электронный сборник рецептов)

ОПЕРАЦИЯ № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.

ОПЕРАЦИЯ № 2 Подготовка продуктов.

Подготовленный картофель варят основным способом.



Яйца промывают теплым 1-2% раствором кальцинированной соды, затем 0,5% раствором хлорамина или другими разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами. Затем яйца ополаскивают холодной проточной водой. Обработанные яйца укладывают в промаркированную посуду, заливают холодной водой, солят (чтобы скорлупа не лопнула при варке), после закипания убавляют нагрев и варят 10 минут. Вареные яйца заливают холодной водой (чтобы желток не потемнел).



Подготовленные грибы нарезают ломтиками и жарят основным способом.



Подготовленные креветки опускают в кипящую подсоленную воду с добавлением перца черного горошком, лаврового листа, перемешивают и варят сыромороженные – 5 минут, варено – мороженные – 3 минуты с момента вторичного закипания воды. Готовые креветки всплывают на поверхность.

ОПЕРАЦИЯ № 3 Приготовление соуса сметанного.

Муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком и, при непрерывном помешивании, варят при слабом кипении в течение 7-10 мин.

Затем в жидкий соус добавляют соль, процеживают, добавляют сахар-песок, тщательно перемешивают и доводят до кипения. Готовый соус заправляют маслом сливочным прокипяченным, тщательно перемешивают соус до полного соединения масла с соусом, прогревают соус, помешивая, до температуры 80-85°C, но не кипятят.

ОПЕРАЦИЯ № 4 Приготовление гарнира.

Картофель жареный (из вареного).

Сваренный картофель охлаждают, нарезают тонкими ломтиками, солят, кладут на сковороду с разогретым жиром и жарят образования румяной корочки.



ОПЕРАЦИЯ № 5 Приготовление блюда «Креветки, запеченные под сметанным соусом по - московски».

На порционную сковороду наливают небольшое количество соуса сметанного, кладут креветок, а вокруг них укладывают ломтики картофеля жареного из вареного. На креветок укладывают лук пассерованный, грибы жареные, нарезанные ломтиками, и дольки вареного яйца, заливают соусом сметанным, посыпают тертым сыром, поливают жиром и запекают.



ОПЕРАЦИЯ № 6 Подача блюда.

Блюдо подают в порционных сковородах, в которых оно приготовлено.



Требования к качеству

На поверхности блюда должна быть подрумяненная корочка.

Соус должен быть густым, но не высохшим.

Блюдо – сочное, креветки и гарнир не пригоревшие и не присохшие к посуде.

Производственное задание

1 Рассчитать набор сырья для приготовления 3 порций блюда «Креветки, запеченные под сметанным соусом по - московски», Электронный сборник рецептов.

2 Приготовить 3 порции блюда.

3 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

1 Составить технологическую схему приготовленного блюда.

2 Изучить технологию приготовления блюд.

а) «Рыба запеченная с картофелем по - русски», рецептура № 502, Сборник рецептов 2011 г.

б) «Кальмары, запеченные с помидорами», Электронный сборник рецептов.

в) «Солянка из рыбы на сковороде», рецептура № 509, Сборник рецептов 2011 г.

Составить технологические карты и технологические схемы приготовления для указанных блюд.

№ 18 «Правила сервировки стола, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья»

Общие сведения

Официант, прежде чем подавать вторые блюда в соответствии с заказом, выполняет дополнительную сервировку стола: раскладывает столовые и рыбные приборы.

Существуют некоторые особенности при подаче вторых блюд. Сразу после закусок или первых блюд подают вторые блюда из рыбы, для которых используют разнообразную посуду.

Рыбу отварную подают в овальном «баранчике» или овальном мельхиоровом блюде, рыбу припущенную - в овальном «баранчике» с крышкой, рыбу жареную - на овальном мельхиоровом блюде. Для запечённой рыбы используют овальное мельхиоровое блюдо, мельхиоровые сковороды или раковины. Соус к отварной рыбе подают отдельно в соуснике.

Любое рыбное блюдо официант сначала показывает его заказчику, подойдя к нему слева, а затем, с его разрешения, перекладывает на подсобном столе на подогретую тарелку, которую затем берет правой рукой и ставит на стол с левой стороны, левой рукой ставит соусник с соусом.

Если готовят блюдо из живой рыбы, то ее сначала показывают заказчику. Одновременно его просят уточнить количество порций, которое нужно приготовить.

«Рыба в рассоле» - порционный кусок припущенной рыбы размещают в овальном «баранчике», а картофель отварной – в круглом «баранчике» с крышкой. Рыбу заливают подогретым соусом «Рассол», в рецептуру которого входит гарнир (шампиньоны, хрящи и соленые огурцы). При подаче на рыбу кладут кружочки лимона и посыпают зеленью. Показывают блюдо потребителю слева и перекладывают на мелкую столовую тарелку столовой ложкой или вилкой.

«Кокиль из рыбы» (рыба, запеченная в раковине), подается следующим образом. На середину смазанной жиром раковины кладут припущенную мякоть рыбы, нарезанную брусочками, вперемешку с нарезанными отварными грибами (сверху можно положить кусочки крабов или кружочек вареного яйца). По краям раковины выпускают картофельное пюре из кондитерского мешка. Блюдо заливают молочным соусом, посыпают тертым сыром, сухарями, обрызгивают сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу.

Подают блюдо в раковине, которую ставят на закусочную тарелку, накрытую бумажной салфеткой. Можно подавать как горячую закуску.

Температура подачи заказных и фирменных блюд должна быть 85 - 90°C. Температура дежурных и любых блюд, приготовленных заранее, при подаче должна быть не ниже 65°C. Для сохранения температуры подачи основные горячие блюда должны подаваться на предварительно подогретых

тарелках. Отварную и припущенную рыбу до отпуска хранят на мармите в бульоне при температуре 60-70°C не более 30 мин. Жареную рыбу — на плите или мармите не более 2-3 ч, после чего охлаждают до 6-8 °C и хранят при этой же температуре до 12 часов. Перед подачей рыбу прогревают в жарочном шкафу или на плите основным способом, после чего реализуют в течение 1 часа.

Блюда из рыбы фри и запеченные готовят по мере спроса.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для сервировки стола, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

2 Выработать навыки сервировки стола, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при сервировке стола, соблюдению температуры подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд.

№ 19 «Приготовление горячих блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента»

Общие сведения

Для приготовления порционных жареных блюд используют говядину (вырезку, толстый и тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части), баранину, козлятину, свинину и телятину (все части туши, кроме шейной части). Мясо жарят порционными (массой 40-270 г) и мелкими (массой 10-40г) кусками.

Порционным кускам, в зависимости от вида изделий, придают определенную форму и выравнивают толщину путем легкого отбивания. Порционные куски, нарезанные из тазобедренной части говядины, сильно отбивают или рыхлят на специальной машине и перерезают сухожилия ножом.

Порционные куски мяса жарят в натуральном или панированном виде.

Существуют следующие способы панирования порционных полуфабрикатов из мяса и субпродуктов: панирование в муке; смачивание в льезоне и затем панирование в сухарях; панирование в муке с последующим смачиванием в льезоне и затем панирование в сухарях.

Непанированные порционные куски мяса жарят на плите или в специальной аппаратуре, посыпают их солью и перцем, кладут на сковороду или противень с жиром, нагретым до температуры 150-180⁰С, и обжаривают до образования поджаристой корочки с обеих сторон.

Выделяющийся при жарении жир и мясной сок используют для приготовления и отпуска мясных блюд. Для этого на противень или сковороду сразу после окончания жаренья наливают небольшое количество воды или бульона и дают закипеть. Полученную жидкость сливают в посуду и уваривают с добавлением поджаренных корней и лука, снимая излишний жир.

Мясной сок в количестве 25г на порцию используют для поливки мяса, жареного в натуральном виде.

Вместо мясного сока натуральное мясо, жаренное крупным или порционным куском, можно поливать жиром или подавать к нему соус.

Панированные порционные куски жарят на плите (4-5 мин), а затем ставят в жарочный шкаф на 4-5 мин. Перед панированием их посыпают солью и перцем. Панированные жареные изделия перед отпуском поливают маслом. Эти изделия нельзя поливать сверху соусом или соком, так как размокает поджаренная корочка.

Жареные изделия (за исключением рубленых), при панировании которых употребляют сухари, при отпуске поливают только жиром или подают к ним отдельно соус или мясной сок.

Гарнируют жареные мясные изделия жареным или вареным картофелем, овощами, рассыпчатыми кашами, макаронами.

Общие правила обжаривания

1 На сковороде или противне разогревают жир до температуры 160-180°C, а затем кладут мясные полуфабрикаты. При таком режиме изделия быстро прогреваются, растворимые белки сразу денатурируют и меньше выпрессовывают мясной сок.

2 Выделяющийся сок содержит большое количество экстрактивных веществ. После жаренья мяса его используют при подаче мяса или заправки соусов («сочок»).

3 При жаренье потери массы почти такие же, как при варке, а в отдельных случаях несколько меньше. Значительно меньше потери массы при жаренье панированных изделий, так как панировка препятствует испарению влаги, впитывая выделяющийся сок и жир.

4 Натуральное мясо жарят на сковородах. Использование противней не желательно, так как при этом нельзя обеспечить равномерность тепловой обработки. Без панировки готовят из говядины бифштекс, филе, лангет, антрекот; из свинины – котлеты натуральные и эскалоп; из баранины – котлеты натуральные.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления блюда «Бифштекс натуральный».

2 Выработать навыки по приготовлению и подаче блюда «Бифштекс натуральный», работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении блюда «Бифштекс натуральный», правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд.

Оборудование: весы настольные электрические, электрическая плита «Мечта» модель 29, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли емкостью 1-2 л, сковороды, сотейники, поварские ножи, разделочные доски с маркировкой, «ОС», «ОВ», «МС», тупки для отбивания мяса, лопатки, гарнирные и соусные ложки, соусники; тарелки мелкие столовые, столовые ножи и ложки.

Сырье: говядина, масло растительное, хрен, картофель, специи, масло сливочное, петрушка (корень), кислота лимонная.

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «Бифштекс натуральный»

(рецептура № 548 Сборник рецептов 2011 г.)

ОПЕРАЦИЯ № 1 Организация рабочего места.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы. Продукты кладут слева от доски, а инвентарь ставят справа от себя.



ОПЕРАЦИЯ № 2 Подготовка мясных полуфабрикатов.

Подготовленные полуфабрикаты (порционные куски толщиной 20-30 мм, нарезанные из утолщенной части зачищенной вырезки) слегка отбивают, посыпают солью и перцем.



ОПЕРАЦИЯ № 3 Приготовление гарнира.

Нарезанный сырой картофель промывают в холодной воде, обсушивают, кладут в кипящий жир и жарят до готовности 8-10 минут. Жареный картофель откидывают на дуршлаг для стекания жира и посыпают солью.

ОПЕРАЦИЯ № 4 Приготовление масляной смеси «масло зеленое».

В размягченное масло сливочное добавляют рубленую зелень петрушки, разведенную лимонную кислоту, тщательно перемешивают, придают форму батончика и охлаждают. Перед использованием охлаждают.

ОПЕРАЦИЯ № 5 Приготовление блюда «Бифштекс натуральный».

Подготовленный полуфабрикат жарят на сковороде с жиром, нагретым до 150-180⁰С, до образования поджаристой корочки с обеих сторон.

ОПЕРАЦИЯ № 6 Определение готовности бифштекса и степени прожаривания.

В слабoproжаренном мясе на разрезе выделяется розовый сок; в среднепрожаренном — на разрезе мясо имеет розовую окраску, сок прозрачный, у полностью прожаренного бифштекса мясо на разрезе - серого цвета.

ОПЕРАЦИЯ № 7 Подача блюда.

Отпускают бифштекс с гарниром и строганным хреном, поливают мясным соком и кладут на него порцию зеленого масла.



Правила подачи

Бифштекс укладывают на подогретое овальное блюдо, размещают гарнир, подливают «сочок».

Требования к качеству блюд из жареного мяса

Мясо должно быть, сочным, мягким, умеренно соленным, вкус и запах свойственны данному виду мяса, изделия без нарушения формы. Не допускается посторонний вкус и запах несвежего мяса, сухожилия и грубая соединительная ткань. Поверхность мяса покрыта равномерно обжаренной корочкой: свинины – золотисто-коричневого цвета, говядины – коричневого. Не допускается темно-коричневый цвет корочки.

У порционных панированных изделий должна быть корочка от светло-коричневой до коричневой. Не допускаются темно-коричневый цвет, отставшая (отмокшая) панировка, кислый вкус от панировки.

Это интересно

При жаренье мяса в жарочных шкафах, шашлычных печах, на решетках и в аппаратах с инфракрасным излучением (ИК), изделия получаются более сочными и более вкусными, чем при жаренье на сковородах. Это обусловлено тем, что инфракрасные лучи быстро нагревают поверхность изделий. Создают большой градиент температуры и интенсивный влагоперенос.

Производственное задание

- 1 Рассчитать набор сырья для приготовления 3 порций блюда «Бифштекс натуральный», заполнив технологическую карту.
- 2 Приготовить 3 порции блюда.
- 3 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Составить технологическую схему приготовленных блюд.
 - 2 Изучить технологию приготовления блюд из мяса, жаренного порционными и мелкими кусками
 - а) «Лангет», рецептура № 555, Сборник рецептов 2011 г.
 - б) «Эскалоп», рецептура № 569, Сборник рецептов 2011 г.
 - в) «Шницель», рецептура № 574, Сборник рецептов 2011 г.
- Составить технологические карты и технологические схемы приготовления для указанных блюд.

№ 20 «Приготовление горячих блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента»

Общие сведения

Кулинары многих поколений выработали способы и приемы размягчения жесткого мяса и улучшения качества натуральных жареных мясных изделий. Среди них важное место занимает механическое рыхление порционных кусков мяса, для чего используют специальные механизмы. При жарке изделий из более жесткого мяса рыхленные порционные куски смачивают в яичном лье-зоне и панируют в сухарях, что позволяет существенно замедлять обезвоживание мяса в процессе жарки и получать сочные мягкие изделия (например, ромштексы, а из баранины и свинины - шницели).

Жесткое мясо после рыхления иногда подвергают маринованию в кислой среде несколько часов для набухания коллагена и ускорения его деструкции при жарке. Для маринада используют следующие продукты: лимонный сок, разбавленный холодной кипяченой водой в соотношении 1 :2; сухое виноградное вино, разбавленное 1:1; 1%-ный водный раствор лимонной кислоты; 3%-ный уксус. В маринад добавляют соль, сахар, лук, специи. Расход маринада составляет около 100 г на 1 кг мяса.

Потери массы при варке мяса крупными кусками составляют: говядины 38 %, баранины 36, свинины 40, телятины 36 %.

Бульоны, полученные при варке мяса, используют для приготовления соусов и супов.

Значительные потери массы мяса при варке обусловлены высокой температурой варки при кипении воды (96 - 98°C), что вызывает чрезмерное уплотнение мышечных белков и их обезвоживание. В связи с этим в кулинарной практике применяют способ варки мяса при сравнительно низких температурах – 80-85°C. Этим способом можно варить говядину тазобедренного отруба, а также мясо бараньих и свиных окороков. Для полного размягчения мяса грудинки и покромки необходима варка при кипении, так как в этих частях туши содержатся повышенные количества коллагена, устойчивого к гидротермическому воздействию. Баранью, свиную и телячью грудинку варят с реберными костями, которые удаляют из готового мяса в горячем состоянии.

Отварные мясные продукты хранят с небольшим количеством бульона в посуде с закрытой крышкой при температуре 50–60°C не более 3 ч. Для более длительного хранения мясо охлаждают и хранят в холодильнике не более 48 ч.

Мясные блюда, жаренные крупными кусками, хранят около 3 ч в горячем состоянии, для более длительного хранения их охлаждают и хранят в холодильнике до 48 ч. Натуральные порционные и мелкие куски мяса подвергают тепловой обработке перед отпуском. Панированные порционные блюда хранят не более 30 мин. Блюда из натуральной рубленой и котлетной

массы лучше жарить перед отпуском, допускается хранить их не более 30 мин. Тушеные и запеченные блюда хранят не более 2 ч.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления блюда «Печень по - строгановски».

2 Выработать навыки по приготовлению и подаче блюда «Печень по - строгановски», работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении блюда «Печень по - строгановски», правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд.

Оборудование: весы настольные электрические, электрическая плита «Мечта» модель 29, столы производственные, шкаф жарочный.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сковороды, поварские ножи и разделочные доски с маркировкой «ОС», «МС», «ОВ», «МВ», металлические блюда, лопатки, баранчики.

Сырье: печень говяжья, картофель, молоко, масло сливочное, маргарин столовый, масло растительное, мука пшеничная, морковь, лук репчатый, томатное пюре, специи, соль, соус «Южный».

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «Печень по - строгановски» (рецептура № 582 Сборник рецептов 2011 г.)

ОПЕРАЦИЯ № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.



ОПЕРАЦИЯ № 2 Подготовка продуктов.

Подготовленную печень нарезают брусочками длиной 3 – 4 см массой 5 – 7 г.



ОПЕРАЦИЯ № 3 Приготовление соуса сметанного с луком.

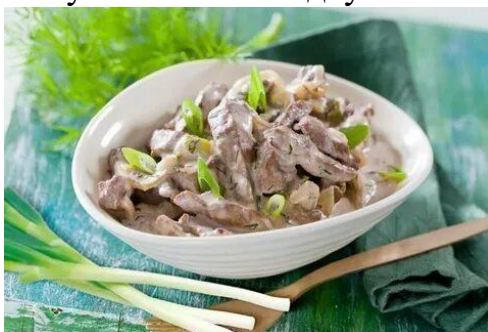
Муку пшеничную слегка пассеруют без масла, охлаждают до 70 – 80°C, вливают часть горячего бульона или воды, вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон или воду. В горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль. Варят 3 – 5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Лук репчатый шинкуют, пассеруют до готовности, не изменяя цвета, кладут в готовый соус сметанный, добавляют соус «Южный» и доводят до кипения.



ОПЕРАЦИЯ № 4 Приготовление блюда «Печень по – строгановски».

Нарезанную печень посыпают солью, перцем, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с жиром и обжаривают при помешивании 3 – 4 минуты. Затем заливают соусом, сметанным с луком, добавляют томатное пюре, соус «Южный», размешивают и доводят до кипения. Можно готовить без соуса «Южный», соответственно увеличив закладку томатного пюре.



ОПЕРАЦИЯ № 5 Приготовление гарнира «Пюре картофельное».

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирачную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и

растопленный жир. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.



Требования к качеству приготовления

Вкус и запах блюда «Печень по– строгановски» - острый, с ароматом сметаны, соуса «Южного», пассерованного лука.

Цвет – от серого до светло-коричневого, консистенция соуса - однородная, печень - мягкая, сочная.

Правила подачи

«Печень по– строгановски» подают на порционной сковороде, в которой блюдо приготовлено. При отпуске блюдо посыпают шинкованной зеленью. Гарнир – пюре картофельное – подают отдельно.



Производственное задание

- 1 Рассчитать набор сырья для приготовления 3 порций блюда «Печень по - строгановски», рецептура № 582, Сборник рецептур 2011 г.
- 2 Приготовить 3 порции блюда.
- 3 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Составить технологическую схему приготовления блюда «Говядина, запеченная под луковым соусом».
 - 2 Изучить технологию приготовления блюд:
 - а) «Поджарка», рецептура № 582, Сборник рецептур 2011 г;
 - б) «Лангет», рецептура № 555, Сборник рецептур 2011 г;
 - в) «Колбаса, сардельки, сосиски жареные», рецептура № 567, Сборник рецептур 2011 г.
- Составить технологические схемы приготовления указанных блюд.

№ 21 «Приготовление горячих блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента региональной кухни»

Общие сведения

Бурятская кухня складывалась многие годы соответственно образу жизни народа, его привычкам и климатическим условиям Забайкалья. Пища бурят олицетворяет дальнейшую связь всего живого, в том числе и человека, с окружающей природой.

Суровые климатические условия наложили свой отпечаток на бурятскую национальную кухню. В основном она состоит из мясных и молочных продуктов, причем молочная пища бурят отличается оригинальными вкусовыми качествами и высокой питательностью.

Исторический опыт, а также последние научные исследования показали высокую питательную и диетическую ценность конины. Например, печень и кровь содержат большое количество минеральных веществ, жир — олеиновую кислоту, которая стимулирует нормальный обмен жирорастворимых витаминов в организме человека.

В бурятской национальной кухне блюда из конины занимают почетное место. Из конины, так же как из баранины и говядины, готовят бухэлеэр, пельмени, поэзы, котлеты, мясные рулеты и т. д. Рецепты приготовления этих блюд однотипны, и нет необходимости лишней раз их описывать. Высоко ценится печень мороженная с солью, луком и перцем. Она — подлинное лакомство для любителей. Очень полезна печень для тех, кто страдает малокровием.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления блюда «Мяхан шанахан гогохонтой»..

2 Выработать навыки по приготовлению и подаче блюда «Мяхан шанахан гогохонтой».

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении блюда «Мяхан шанахан гогохонтой», правилам санитарии.

Оборудование: весы настольные электрические, электрическая плита «Мечта» модель 29, столы производственные, жарочный шкаф.

Инвентарь, инструменты, посуда: Кастрюли емкостью 1-2 л, сковорода, ножи, разделочные доски (ОС, МВ), противень, столовые ложки, дуршлаг, миски.

Сырье: Говядина, масло сливочное или маргарин, чеснок, соль, перец черный молотый.

**Последовательность технологических операций для приготовления
блюда «Мяхан шанахан гогохонтой»
(рецептура № 291 Сборник рецептов 2001 г.)**

ОПЕРАЦИЯ № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.



ОПЕРАЦИЯ № 2 Подготовка продуктов.

Мясо нарезают брусочками длиной 30-40 мм массой 5-7 г. Для лапши яйца, соль размешивают, добавляют просеянную муку и замешивают тесто, которое выдерживают 20-30 мин для набухания клейковины и придания эластичности. Чеснок мелко нарезают.



ОПЕРАЦИЯ № 3 Приготовление лапши.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 2,5-3 мм, подсушивают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течении 2-3 мин. Затем отваривают в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг, затем обжаривают.



ОПЕРАЦИЯ № 4 Приготовление мяхан шанахан гогохонтой.
Мясо обжаривают и соединяют с лапшой, посыпают солью, перцем черным молотым и жарят до готовности. В конце жарки добавляют мелко нарезанный чеснок.



ОПЕРАЦИЯ № 5 Подача мяхан шанахан гогохонтой.
При подаче посыпают зеленью.



Требования к качеству

Форма нарезки ингредиентов – соломка или шашки.
Консистенция мяса и лапши домашней – мягкая, не переваренная.
Вкус и аромат - соответствует вкусам и запахам отварного мяса с привкусом вареной домашней лапши и чеснока.
Цвет лапши - золотистый.

Производственное задание

- 1 Составить технологическую карту и рассчитать набор сырья для приготовления 2 порций блюда «мяхан шанахан гогохонтой», выход 177 г.
- 2 Приготовить 2 порции блюда «мяхан шанахан гогохонтой», выход 177 г.
- 3 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Составить технологическую схему приготовления блюда «мяхан шанахан гогохонтой».
 - 2 Изучить технологию приготовления блюд:
 - а) «Химэ», рецептура № 293, Сборник рецептов 2001 г;
 - б) «Ореомог», рецептура № 295, Сборник рецептов 2001 г;
 - в) «Почки фаршированные», рецептура №296, Сборник рецептов 2001г.
- Составить технологические схемы приготовления указанных блюд.

№ 22 «Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента»

Общие сведения

Официант, прежде чем подавать вторые блюда в соответствии с заказом, при необходимости выполняет дополнительную сервировку.

Применяется несколько способов подачи вторых блюд. Но сначала официант подготавливает стол: ставит перед каждым клиентом подогретую мелкую столовую тарелку, проверяет наличие столовых приборов, и слева от основной тарелки ставит закусочную.

Основные способы подачи:

- официант показывает блюдо клиенту, ставит его на подсобный стол и, на виду у посетителя, перекладывает его на подогретые мелкие столовые тарелки; при этом официант, чтобы не обжечься, мелкую столовую тарелку берет ручником и ставит ее, по отношению к клиенту, с той стороны, где размещается основной продукт;

- официант получает на раздаче заказанное блюдо в тарелке, приносит и подает его клиенту;

- официант подает блюдо (в «баранчике», на сковороде и т.д.) непосредственно на стол клиенту вместе с приборами для перекладывания; предварительно перед ним ставит подогретые мелкие столовые тарелки; блюда в металлической посуде устанавливает на стол на подставочных закусочных тарелках, накрытых бумажными салфетками.

Для подачи мясных блюд используют различную посуду.

Натуральные мясные блюда (бифштекс, филе и др.) подают на мельхиоровых блюдах или в круглых «баранчиках»; панированные блюда (отбивные, котлеты, шницели и др.) – на мельхиоровых блюдах; тушеные в соусе (рагу, духовую говядину и др.) - в круглых баранчиках с крышкой.

Бифштекс (с луком) можно подавать либо на блюде, либо в чугунной сковороде, поставленной на другую сковороду или специальный таганчик с горящими древесными углями. Затем на подсобном столе блюдо перекладывают в тарелки посетителей. Подача некоторых блюд требует особых приемов. Например, шашлык кавказский может быть подан к столу на вертеле - металлическом пруте, на котором шашлык жарили. Официант перед подачей к столу сдвигает шашлык вилкой или тупой частью лезвия ножа с прута в тарелку.

Барбекю - процесс приготовления на гриле пропавших дымом блюд из мяса или рыбы. Грили работают на электричестве, газе или угле.

Котлеты из кур по-киевски (фаршированные маслом) подают на мельхиоровом блюде. Котлету кладут на крутон, рядом - картофель «пай» и зеленый горошек в тарталетке. Отпускают с косточкой и надевают на нее папильотку. Перекладывают на тарелку сначала котлету вместе с крутоном, а затем - гарнир. Блюдо удобнее перекладывать на подсобном столе. При подаче следует предупредить посетителя о том, что котлета фарширована

маслом и разрезать ее нужно осторожно: ближе к косточке делают вилкой прокол, затем нарезают, начиная от острой части котлеты, кусочками, давая возможность маслу частично вытекать.

Антрекот с картофелем подают в виде куска мяса (толстый или тонкий край), жаренного основным способом. Его кладут на подогретое овальное мельхиоровое блюдо, сбоку помещают гарнир – жареный картофель и поливают соком. На антрекот укладывают кусочек зеленого сливочного масла. Подают гостю с левой стороны.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента.

2 Выработать навыки сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при сервировке стола, способах подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента, правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд.

№ 23 «Приготовление горячих блюд из домашней птицы различного ассортимента»

Общие сведения

Для вторых блюд сельскохозяйственную птицу и изделия из нее варят, припускают, жарят, тушат и запекают.

При изготовлении блюд из кур, гусей и уток I категории жир для жаренья и поливки, предусмотренный рецептурой, не расходуется; при отпуске блюдо поливают (вместо масла сливочного или маргарина) жиром и соком, выделившимися при жаренье.

В Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий указаны соусы и гарниры, хорошо сочетающиеся по вкусовым качествам с основным продуктом блюда. Изделия можно отпускать с другими соусами и гарнирами, не предусмотренными рецептурой.

На гарнир дополнительно можно подавать огурцы, помидоры, яблоки, ягоды, маринованные овощи и фрукты в количестве 50 - 75 г (нетто) на порцию.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления блюд из жареной птицы.

2 Выработать навыки по приготовлению и подаче блюд из жареной птицы, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении блюд из жареной птицы, правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд.

Оборудование: весы настольные электрические, электрическая плита, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, посуда: ситейники, сковороды, сито, противень, металлические лотки, разделочные доски с маркировкой «ОС», «МВ», «МС», поварские ножи, поварская игла, разливательная ложка, металлические блюда, баранчики.

Сырьё: тушки птицы, картофель, помидоры, огурцы, салат, зелень, специи.

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «Цыпленок – табаком»

(рецептура № 459 Сборник рецептур 1996 г)

ОПЕРАЦИЯ № 1 Организация рабочего места.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а инвентарь ставят справа от себя.

ОПЕРАЦИЯ № 2 Приготовление полуфабрикатов из цыплят.
Обрабатывают и моют цыплят в проточной воде. У обработанного цыпленка разрезают грудку вдоль, после чего придают тушке плоскую форму, посыпают солью и смазывают сметаной.



ОПЕРАЦИЯ № 3 Подготовка овощей.

Коренья и лук нарезают. Картофель нарезают соломкой, обрабатывают и промывают салат, свежие огурцы, помидоры. Краснокочанную капусту шинкуют соломкой.

ОПЕРАЦИЯ № 4 Приготовление соуса.

Чеснок толкут с солью и разводят холодной кипяченой водой.

ОПЕРАЦИЯ № 5 Приготовление блюда «Цыплята – табака»

Подготовленные тушки жарят с обеих сторон на раскаленной сковороде с маслом или в кеци (глиняной сковороде) под прессом.

ОПЕРАЦИЯ № 6 Оформление и подача блюда.



При отпуске жареного цыпленка украшают зеленью. Отдельно подают соус ткемали или чеснок, толченый с солью и разведенный холодной водой.

Требования к качеству

Каждая порция должна состоять из части тушки и части ножки.

Количество мякоти не менее 65% общей массы. Допускаются, но считаются дефектом надрывы кожи, неравномерное обжаривание. На внутренней части тушки не должно быть сгустков крови, остатков огузка, зоба и других органов. Отклонение в массе отдельных порций для жареной птицы допускается $\pm 3\%$, но масса 10 порций должна соответствовать выходу порций.

Жареная птица должна иметь румяную корочку. Консистенция - мягкая, сочная. Кожа - чистая, без остатков пера и кровоподтёков.

Вареные и жареные целые тушки птицы хранят горячими не более 1 ч.

Полезные советы

Перед жареньем курицу сначала нужно натереть солью, а затем равномерно смазать жиром. Если сделать наоборот, то птица подрумянится не равномерно и внешне будет выглядеть не аппетитно.

Цыплята будут вкуснее, если их жарить или тушить в сметане.

Жирную курицу не следует мыть в горячей воде, иначе она потеряет вкус.

Производственное задание

- 1 Рассчитать набор сырья для приготовления 10 порций блюда «Цыплята – табака».
- 2 Приготовить 10 порций указанных блюд.
- 3 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Составить технологическую схему приготовления приготовленных блюд.
 - 2 Изучить технологию приготовления блюд из жареной сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.
 - а) «Котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами», рецептура № 640, Сборник рецептов 2011 г.
 - б) «Сациви из курицы», рецептура № 641, Сборник рецептов 2011 г.
- Вариант 3 «Котлеты по-киевски», рецептура № 659, Сборник рецептов 2011 г.

№ 24 «Приготовление горячих блюд из домашней птицы сложного ассортимента»

Общие сведения

Сельскохозяйственная птица поступает на предприятия общественного питания битой без пера в охлажденном и мороженом состоянии по ГОСТ 21784-76.

Промышленность выпускает птицу в полупотрошеном или потрошеном виде. По упитанности и качеству обработки она подразделяется на I и II категории.

Птицу, поступившую на предприятия в охлажденном виде, используют без предварительной подготовки, а мороженую - размораживают. Размораживание производят в охлаждаемом помещении с температурой 8 - 15°C и относительной влажностью воздуха 85 - 95% в течение 10 - 20 ч. Тушки укладывают на столы или стеллажи в один ряд так, чтобы они не соприкасались между собой. Размораживание производят до достижения температуры в толще мышц 1°C.

У птицы, поступающей от промышленности в потрошеном виде, отделяют две трети части кожи шеи, крылья по локтевой сустав (за исключением цыплят), внутренний жир, почки и легкие (если они имеются).

Затем птицу промывают холодной проточной водой, удаляя при этом загрязнения, сгустки крови, остатки внутренностей.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления блюд из рубленой птицы.

2 Выработать навыки по приготовлению и подаче блюд из рубленой птицы, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении блюд из рубленой птицы, правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд.

Оборудование: весы настольные электрические, мясорубка BOSCH MFW 1550, электрическая плита «Мечта» модель 29, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, посуда: сотейники, сковороды, противень, металлические лотки, разделочные доски с маркировкой «ОС», «МВ», «МС», поварские ножи, разливательная ложка, металлические блюда.

Сырьё: тушки птицы, хлеб пшеничный, молоко, сухари пшеничные, маргарин столовый, морковь, лук репчатый, томатное пюре, сахар, зелень, картофель, специи, масло растительное.

**Последовательность технологических операций для приготовления
блюда «Котлеты рубленые из кур»
(рецептура № 667 Сборник рецептов 2011 г.)**

ОПЕРАЦИЯ № 1 Организация рабочего места.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а инвентарь ставят справа от себя.

ОПЕРАЦИЯ № 2 Приготовление котлетной массы.

Замачивают хлеб в воде или молоке.

Мякоть подготовленной птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром. Измельченную мякоть соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, молотый перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают, формируют из неё котлеты.



ОПЕРАЦИЯ № 3 Приготовление панировки.

Котлеты рубленые формируют по 2-3 шт на порцию, панируют в фигурной панировке (черствый белый хлеб, нарезанный кубиками). Форма котлет должна быть яйцевидно-приплюснутая.

Можно приготовить котлеты (для фуршета) по 5-6 штук на порцию

ОПЕРАЦИЯ № 4 Приготовление соуса томатного (см. ЛПЗ № 3).



ОПЕРАЦИЯ № 5 Приготовление гарнира «Картофель жареный из сырого».

Нарезанный сырой картофель промывают в холодной воде, обсушивают, затем посыпают солью, кладут слоем не более 5 см на

сковороду или противень с разогретым жиром и жарят 15 – 20 минут, периодически помешивая, до образования поджаристой корочки. Если картофель полностью не прожарился, его можно поставить на несколько минут в жарочный шкаф.



ОПЕРАЦИЯ № 6 Приготовление блюда «Котлеты рубленые из кур»
Обжаривают котлеты основным способом на сковороде с растопленным жиром и доводят до готовности в жарочном шкафу.



ОПЕРАЦИЯ № 7 Оформление и подача блюда.



Требования к качеству

Котлеты рубленые из кур имеют на поверхности светло-золотистую корочку. Цвет на разрезе – от светло-серого до кремово-серого.

Консистенция – пышная, сочная, рыхлая.

Не допускаются покраснения мякоти и привкус хлеба.

Блюда из котлетной массы хранят в горячем виде не более 30 мин, тушёные блюда – не более 2 ч.

Правила подачи

Котлеты рубленые подают с жареным картофелем, свежими огурцами, помидорами.

Производственное задание

1 Рассчитать набор сырья для приготовления 3 порций блюда «Котлеты рубленые из птицы», заполнив технологические карты.

2 Приготовить 3 порции указанных блюд.

3 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

1 Составить технологическую схему приготовленных блюд.

2 Изучить технологию приготовления блюд из рубленой сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика:

а) «Птица или кролик тушеные в соусе с овощами», рецептура № 640, Сборник рецептур 2011 г.

б) «Котлеты особые из кур или индеек», рецептура № 669, Сборник рецептур 2011 г.

в) «Зразы из кур, цыплят бройлеров с омлетом и овощами», рецептура № 674, Сборник рецептур 2011 г.

Составить технологические карты и технологические схемы приготовления для указанных блюд.

Основная и дополнительная литература

Основная литература:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 1: Механическая кулинарная обработка продуктов. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2019. – 112с
2. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400с.
3. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2019. – 240с.
4. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2019. – 160с.
5. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2018. – 208с.
6. Соколова Е.Н. Приготовление блюд из овощей и грибов. -1-е изд.. – М.: Академия, 2019. – 288с.
7. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2019. – 112с.
8. Электронный образовательный ресурс Приготовление блюд из овощей и грибов (электронное приложение) – М.: Академия, 2019.

Дополнительная литература:

9. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4-е изд., доп. – М.: Академия, 2018. – 336с.
10. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 192с.
11. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2018. – 512с.
12. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 1. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2019. – 48с.

Интернет-ресурсы

1. <http://art-cooking.ru>
2. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html>
3. <http://www.gastronom.ru>
4. <http://www.inforvideo.ru>
5. <http://www.millionmenu.ru>
6. www.chefs.ru
7. www.foodservice-info.ru
8. www.pitportal.ru
9. www.povarenok.ru
10. www.supercook.ru

Приложение 1

Организация _____

Предприятие _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: _____

№ рец. _____

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. изделия	Вес брутто на _ порций	Вес нетто на _ порций	Технология приготовления блюда

Директор _____

Калькулятор _____

Зав. производством _____

Наряд-заказ

Организация

Зав. производством

1.Наименование изделий								Наряд-заказ составил _____ (подпись) УТВЕРЖДАЮ _____ (подпись) Принял _____ (подпись)
2. Номер по раскладке								
3.Вес (штук изделий)								
Заказ изготовления	Кол-во							
	Цена							
	Сумма							

Расчет потребности сырья

№ п/п	Наименование сырья	Норма	Всего	Норма	Всего	Норма	Всего	Норма	Всего	Норма	Всего	Норма	Всего	Норма	Всего	По расчету	С округ лением	Цена	Сумма
1																			
2																			
3																			
4																			
5																			
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			
11																			
12																			
13																			
14																			
15																			

Сумма _____ Итого _____
 Расчет составил _____ Отпуск разрешил _____
 Сырье выдал _____ Сырье получил _____

ОТЧЕТ

по выполненному лабораторно-практическому занятию

Ф.И.О. _____

Дата _____

Тема: _____

Цель: _____

Оборудование и инвентарь: _____

Сырье: _____

Наименование изделий	Дефекты	Причина возникновения	Способ устранения

Вывод: _____
