

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



**Методические указания по выполнению лабораторно-практических
занятий**

**по ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента**

МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок. Процессы приготовления, подготовки к
реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Методические указания по выполнению лабораторно-практических заданий по дисциплине ПМ.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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»

Разработчики:

Турышева Любовь Владимировна, преподаватель

Мичкова Ирина Вячеславовна, мастер производственного обучения

Пояснительная записка

Данные методические указания предназначены для выполнения лабораторных и практических работ по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, предназначенной для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Техника безопасности при выполнении практических заданий и лабораторных работ **Перед началом работы:**

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

Во время работы:

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;
2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения работы 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;
2. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения преподавателя.

Практическая работа № 1,2,3

Наименование работы: Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.

На выполнение каждой работы отводится 1 час.

Цель занятия: приобрести практический опыт по организации рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.

Теоретическая часть:

Холодный цех предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок, сладких блюд и холодных супов. Помещение цеха располагают таким образом, чтобы обеспечить связь с горячим цехом, сервисной, раздаточной, торговым залом. В цехе организуют линии приготовления холодных блюд и закусок,

холодных первых блюд, сладких блюд и холодных напитков с выделением следующих рабочих мест: для нарезания сырых и вареных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов и винегретов;

1. нарезания гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования и оформления блюд и бутербродов;
2. приготовления заливных блюд;
3. соединения компонентов и порционирования холодных супов (нарезать продукты можно на первом рабочем месте);
4. приготовления и порционирования сладких блюд и холодных напитков.

Рабочие места следует располагать по ходу технологического процесса. Их оборудуют следующими модулированными секциями-столами: СОЭСМ-2 с охлаждаемым шкафом, СОЭСМ-3 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для хранения компонентов холодных блюд; СМВСМ со встроенной моечной ванной; СМСМ для хранения специй, кухонной посуды, инвентаря, установки и подключения к электросети средств малой механизации.

Рабочие места должны быть оснащены также различными видами механического оборудования: машиной для нарезания гастрономических продуктов типа МРГ-300А или МРГУ-370; машиной для нарезания вареных овощей типа МРОВ-160; универсальным приводом для холодного цеха типа ПХ-0,6, в состав которого входят следующие типы сменных механизмов: МС25-2001 - для перемешивания салатов и винегретов (10 кг на одну загрузку); МС3-40 - соковыжималка; МС4-20 - взбивалка; МС18-160 - для нарезания вареных овощей; МС27-40 - для нарезания свежих овощей и фруктов.

Продукты хранят в холодильных шкафах, низкотемпературных прилавках. Для приготовления пищевого льда используют льдогенераторы жидкого мороженого - фризеры. Блюда порционируют с помощью настольных циферблатных весов (грузоподъемностью 2 кг). В холодном цехе используют разнообразный инвентарь: ножи гастрономические (для ветчины, колбасы); сырные, карбовочные (для фигурного нарезания овощей, сливочного масла); скребки для сливочного масла, ножи поварской тройки (для нарезания сырых и вареных овощей); яйцерезки (для нарезания яиц дольками или кружочками); формы для паштета (разъемные), желе, крема; лотки для заливных блюд; ложки для мороженого.

Разделочные доски, инструмент, инвентарь должны иметь маркировку. Характеристика рабочих мест. На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов устанавливают стол со встроенной ванной для обработки свежих огурцов, помидоров и зелени. На столе находится разделочная доска с маркировкой ОС для нарезания сырых овощей. На отдельном столе со встроенным холодильным шкафом находится доска с маркировкой ОВ для нарезания вареных овощей и овощерезки. Кроме того, используют универсальный привод, устанавливаемый в холодных цехах, в состав которого входят овощерезки для измельчения сырых и вареных овощей и механизм для перемешивания салатов и винегретов. Вручную перемешивание осуществляют в лотках или котлах с помощью веселки. Порционирование салатов и винегретов осуществляют на том же столе, на котором нарезают овощи. При этом используют весы типа ВНЦ-2, закусочные тарелки, салатники, ложки для раскладывания салатов. Весы для взвешивания порций салата располагают перед работником, справа помещают лоток для заправленного салата и мерный инвентарь, слева - столовую посуду. Продукты для оформления блюд готовят на этом же рабочем месте заранее и хранят их в охлаждаемой горке.

На рабочем месте для приготовления блюд из гастрономических продуктов и для бутербродов устанавливают стол, оснащенный средствами малой механизации и стол с охлаждением, машину для нарезания гастрономических продуктов, маслоделитель, весы типа ВНЦ-2. Для нарезания продуктов используют разделочную доску, ножи для сыра, гастрономические, карбовочные, яйцерезки, скребки для масла и т. п. На рабочем месте для приготовления

заливных блюд целесообразно установить стол с охлаждением и холодильный шкаф. Для нарезания мясных и рыбных продуктов используют разделочную доску с маркировкой МВ и РВ, ножи поварской тройки. Порции взвешивают на весах типа ВНЦ-2 и укладывают в лотки или формы. На этом же столе заранее подготавливают украшения из вареных овощей, яиц и зелени. При этом используют фигурные выемки и карбовочный нож. Приготовленные блюда украшают и заливают ланспигом, затем охлаждают. При отпуске их делят на части и укладывают с помощью лопатки на тарелки.

Рабочее место для приготовления холодных супов должно быть расположено рядом с рабочим местом по приготовлению салатов и винегретов, а в небольших предприятиях может быть совмещено с ним. Для таких холодных супов, как окрошка, ботвинья, свекольник, вареные и сырые овощи нарезают на овощерезках, входящих в состав универсального привода для холодных цехов типа ПХ-0,6. Для нарезания зеленого лука используют устройство для нарезания зелени УНЗ. Супы заправляют в наплитных котлах. Продукты, входящие в состав холодных супов, варят заранее в горячем цехе. Холодные супы отпускают в суповых мисках или глубоких тарелках.

Рабочее место для приготовления сладких блюд и холодных сладких супов оснащают столом с ванной и столом с охлаждением. Это рабочее место желательно располагать рядом с рабочим местом по приготовлению салатов и винегретов. Поступающие в цех ягоды и фрукты тщательно промывают, обсушивают и отпускают в натуральном виде, со сливками, с сахаром или используют для приготовления компотов, киселей, фруктовых отваров. При переработке большого количества фруктов их моют в овощном цехе. При приготовлении железированных сладких блюд из фруктов и ягод отжимают сок с помощью соковыжималки МС-3-40, входящей в комплект универсальной кухонной машины ПХ-0,6. Фруктовые отвары, гарниры к сладким блюдам, сиропы для железированных блюд, компоты, кисели варят в горячем цехе. Приготовленный для желе сироп разливают по формам и лоткам. Сироп для мусса взбивают, а затем разливают по формам. Сладкие блюда охлаждают в холодном цехе, оснащенном холодильными шкафами. При порционировании сладких блюд используют мерный инвентарь и весы типа ВНЦ-2. В холодном цехе выделяют участок приготовления салатов и винегретов, холодных супов, квасы.

Оборудование :

- овощерезательная машина ROBOT COUP
- слайсер TYRE 25 GS
- холодильные шкаф -купе со стеклянными дверями для хранения заготовок и готовой продукции
- холодильные шкаф -купе для хранения п/ф, сырья
- миксер ROBOT COUP
- столы производственные
- стеллажи
- производственная ванна 700-700-870
- весы марки «Масса-К» до 15кг
- бактерицидная лампа.

Перед началом работы проверяется работа оборудования согласно правилам эксплуатации и техники безопасности.

Инвентарь:

- тазы из нержавеющей стали или алюминиевые на 9,12,18л
- гастроемкости металлические 1/2 *100,1/1 *100
- гастроемкости поликарбонатные 1/2 *65
- гастроемкости поликарбонатные 1/3*65
- баки 20л.

- ведра п/э на 8л.
- ложки поварские
- лопатки
- ножи кухонные
- доски разделочные ОС,ОВ,МВ,СЕЛЬДЬ,ЗЕЛЕНЬ,ГАСТРОНОМИЯ.

Цех работает на п/ф : мясо отварное, куры отварные, печень отварная или жареная (через горячий цех), овощи очищенные (картофель, свекла, морковь) отварные ,грибы жареные, лук репчатый ,зеленый ,чеснок очищенные. Свежие овощи очищенные (капуста, морковь, перец болгарский) , при перемещении в цех повторно промываются в производственной ванне, фрукты свежие промываются в цехе на входе. Консервированная продукция поступает в банках, пакетах и обрабатывается на входе и загружаются в холодильный шкаф для хранения сырья.

Количество сырья должно регулироваться заявкой и не должно превышать суточного запаса.

Консервированная продукция может поступать с учетом двухдневного запаса.

Подготовка рабочего места к работе

- Получение сырья
- подготовка сырья
- заправка салатов
- фасовка салатов
- комплектация по заявкам
- отпуск.

Подготовка инвентаря перед началом работ.

Перед началом работы тазы для смешивания салатов,гастроемкости, ножи, доски протираются чистой тряпкой раствором уксуса. Столы обрабатываются раствором уксуса. В течение дня производится обработка оборудования, инвентаря, помещения бактерицидной лампой согласно графика

Подготовка сырья для производства салатов: Все ингредиенты хранят в холодильных шкафах закрытыми крышками или пищевой пленкой!

Практическая часть

1) семинар по теме «Организация работы холодного цеха»:

- характеристика структуры производства (цеховая, бесцеховая);
- организация рабочих мест на предприятиях общественного питания;

2) ознакомиться с особенностями организации производства холодного цеха:

- составить схемы организации технологического процесса холодного цеха
- составить план цеха с расстановкой оборудования (по выбору преподавателя). Отчет по выполненной работе: организация работы заготовочных цехов.

Лабораторная работа № 1

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск салатов из овощей: салат «Греческий», салат «Цезарь». Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции
На выполнение работы отводится 1 час.

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления и подачи салатов.

Материально-техническое оснащение:

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «ОВ» «ОС», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, закусочные тарелки, салатники.

Сырье: набор продуктов для приготовления салатов.

Задания:

1. Приготовить, оформить для подачи салат «Греческий» 2 порции/100гр.
2. Приготовить, оформить для подачи салат «Цезарь», 2 порции/180гр.
3. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции ТК салат «Греческий»

	Ингредиенты	Норма закладки на 2 порции, г	
		Брутто	Нетто
1	Помидоры	60	54
2	Огурцы	55	52
3	Перец болгарский (сладкий)	25	19
4	Листья салата	15	11
5	Брынза	30	29
6	Оливки, консервированные без косточки	15	15
7	Масло оливковое	20	20
8	Соль	4	4
	выход		200

Последовательность технологических операций для приготовления салата Греческий»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести обработку сырья.

Операция 3. Помидоры, огурцы, брынзу нарезать крупными кубиками.

Операция 4. Болгарский перец зачистить от зерен и также нарезать крупными кубиками.

Операция 5. На дно салатной тарелки выложить листья зеленого салата.

Операция 7. Сверху уложить нарезанные овощи.

Операция 8. Добавить маслины, оливки, брынзу.

Операция 9. Полить салат маслом оливковым.

Операция 10. Подготовить посуду для отпуска, оформить и подать.

Операция 11. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и	Время	Наименование	Результаты органолептической оценки и степени готовности				
			блюда	блюда	блюда	блюда	блюда
	снятия	блюда	Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат
час	бракера						
изготов.	жа						
блюда							

ТК салат «Цезарь»

№ п/п	Наименование продукта	Норма закладки на 2 порции, г	
		Брутто	Нетто
1	Куриное филе	140	100
2	Хлебный батон	120	120
3	Сыр	60	60
4	Помидор черри	60	60
5	Оливковое масло	40	40
6	Лимон	20	20
7	Яйца	2	80
8	Уксус 3%	6	6
9	Горчица	6	6
10	Лист салата	10	8
	Масса готового блюда	—	360

Последовательность технологических операций для приготовления салата «Цезарь»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести обработку сырья.

Операция 2. Отварную куриную грудку

- нарезать кубиками;

- посолить, добавить перец, оливковое масло; Операция 3. Белый пшеничный хлеб

- срезать корки, нарезать кубиками,

- выложить на противень и обжарить в духовке, при t 150° 5-8 мин. Операция 4. Чеснок очищают

- нарезают, кладут на разогретую с оливковым маслом сковороду, слегка поджаривают и вынимают.

Операция 5. В сковороду с ароматным маслом кладут сухарики и обжаривают, до золотистой корочки, постоянно помешивая.

Операция 6. Для соуса:

- желтки отварных яиц протирают на мелкой терке, соединяют с горчицей, перемешивают,

- добавляют сок лимона, уксус и при этом непрерывно взбивают.

- тонкой струйкой вливают оливковое масло и непрерывно перемешивают.

Операция 7. Подготовить посуду для отпуска.

Операция 8. Листья салата крупно нарезают и выкладывают на тарелку.

Операция 9. Сверху выкладывают курицу, поливают соусом, на курицу выкладывают половинки помидор черри, посыпают тертым сыром, сверху выкладывают сухарики.

Операция 10. Оформить и подать.

Операция 11. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракера жа	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Требования к качеству, правила подачи и сроки хранения

Салаты должны быть аккуратно и красиво уложены, оформлены, вкус и цвет соответствовать данному виду.

Не допускаются признаки порчи продуктов, посторонние запахи.

Огурцы и помидоры свежие, не перезрелые.

Зелень для оформления свежая, не увядшая. Салаты подают в закусочных тарелках, салатниках, вазах. Температура подачи 10-12С. Реализуют салаты в течение 15 минут, хранят при температуре 4...8С.

Лабораторная работа № 2

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции
На выполнение работы отводится 1 час.

Материально-техническое оснащение занятия:

технологическое оборудование:

- миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, , холодильное оборудование, весы, производственные столы;
- инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки овощей); **Сырье:** набор продуктов для приготовления салатов.

Задания:

1. Приготовить, оформить для подачи салат «Из сыра с яблоком» 2 порции/100гр.
2. Приготовить, оформить для подачи салат «Из морской капусты.», 5 порции/100гр.
3. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

ТК салат из сыра с яблоком

№ п/п	Наименование продукта	Норма закладки на 2 порции, г	
		Брутто	Нетто
1	Сыр	84	80
2	Яблоки	52	36
3	Сметана	80	80
4	Кислота лимонная	0,2	0,2
5	Сахар	3	3
6	Помидоры свежие	10	10
7	Зелень	2	2
	Масса готового блюда	—	200

Последовательность технологических операций для приготовления салата из сыра с яблоком

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Сыр натирают на крупной терке,

Операция 4. Яблоки, очищенные от кожицы и с удаленными семенными гнездами, натирают на крупной терке.

Операция 6. Сыр и яблоки заправляют сметаной Операция 7. Добавляют соль, лимонную кислоту. Операция 8. Добавляют сахар и перемешивают. Операция 9. Подготовить посуду для отпуска.

Операция 10. Салат выкладывают горкой, украшают ломтиками помидоров, посыпают мелко нарезанной зеленью.

Операция 11. Оформить и подать.

Операция 12. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракера жа	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Требования к оформлению, реализации и хранению

Особенности оформления. Салат подают в салатнике или в закусочной тарелке. При отпуске салат выкладывают горкой, украшают ломтиками помидоров, посыпают зеленью.

Правила подачи. Температура подачи не выше 14С.

Сроки реализации и хранения. Салат выставляется в порционном виде в охлажденную витрину, срок хранения не более 30 мин.

ТК салат из морской капусты

№ п/п	Наименование продукта	Норма закладки на 5 порции, г	
		Брутто	Нетто
1	Капуста белокочанная	500	400
2	Капуста морская	100	98
3	Перец черный молотый	4	4
4			
5	Соль	5	5
6	Выход		500

Последовательность технологических операций для приготовления салата из морской капусты

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести механическую кулинарную обработку белокочанной капусты, удалить кочерыжку.

Операция 3. Мелко нашинковать полосками, в виде морской капусты.

Операция 4. Добавить соль. Перец.

Операция 7. Подготовить посуду для отпуска.

Операция 5. Выложить капусту, добавить консервированную морскую капусту, перемешать.

Операция 9. Оформить и подать.

Операция 10. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракера жа	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Лабораторная работа № 3

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат - коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем.

Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции **На выполнение работы** отводится 1 час.

Материально-техническое оснащение занятия:

технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, , холодильное оборудование, весы, производственные столы;

- инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки овощей); **Сырье:** набор продуктов для приготовления салатов.

Задания:

1. Приготовить, оформить для подачи салат-коктейль с ветчиной и сыром, 2 порции/100г
2. Приготовить, оформить для подачи салат из яблок с сельдереем 2 порции/100г
3. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции ТК салат-коктейль ветчиной и сыром

Наименование продуктов	Норма закладки на 2 порции, г	
	брутто	нетто
Сыр	44	40
Ветчина в форме	40,8	40
Огурцы свежие	50	40
Яйца	0,5 шт.	20
Майонез	30	30
Сметана	20	20
Перец сладкий маринованный (в банках)	20	10
Петрушка (зелень)	6	4
Выход	—	200

Последовательность технологических операций для приготовления салат-коктейль с ветчиной и сыром

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Огурцы очистить от кожицы, нарезать соломкой. Соломка (длинна 4-5 см, сечение 0,2х0,2 см)

Операция 4. Нарезать сыр соломкой ветчину нарезают соломкой и укладывают в фужер (креманку) слоями, поливают смесью майонеза и сметаны.

При отпуске оформляют перцем сладким, яйцом и зеленью петрушки.

Операция 5. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

ТК на салат из яблок с сельдереем

Наименование продуктов	Норма закладки на 2 порции, г	
	Брутто	нетто
Сельдерей корень -	100 г	80
Яблоко -	100 г	80
Сок лимонный -	5	5
Масло растительное -	20	20
Сметана -	30	30
Орех грецкий	50	50
Зелень петрушки - 3	4	3
Базилик сухой -	3	3
Выход		200

Последовательность технологических операций для приготовления салат-коктейль с ветчиной и сыром

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Сельдерей очистить, вымыть, натереть на терке.

Операция 4. Яблоки вымыть, очистить, натереть на терке.

Операция 5. Продукты соединить в миске.

Операция 6. Перемешать, полить лимонным соком.

Операция 7. Зелень вымыть, нарезать мелко.

Операция 8. Салат полить растительным маслом и сметаной. Добавить зелень. Все перемешать.

Операция 9. Орехи раздавить скалкой или размолоть.

Операция 10. Переложить в салатницу.

Операция 11. Оформить салат - посыпать молотыми орехами и украсить листьями петрушки. Операция 12. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Лабораторная работа № 4

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

На выполнение работы отводится 1 час.

Материально-техническое оснащение занятия:

технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

- инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки овощей);

Сырье: набор продуктов для приготовления салатов. Задания:

1. Приготовить, оформить для подачи фруктовый салат 2 порции/200г
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции ТК на фруктовый салат

	Норма закладки на 1 порцию, г	
	Вес брутто,	Вес нетто,
Наименование продуктов	г	г
Яблоки свежие	71,0	50,0
Апельсин	100,0	50,0
Грейпфрут	100,0	50,0
Персик консервированный	50,0	50,0
Ананас консервированный	50,0	50,0
Сироп, п/ф	90,0	90,0
Сахарная пудра	5,0	5,0
Мята зачищенная для десертов, п/ф	1,0	1,0
Мороженое ванильное	53,0	50,0
Выход		200/50

Последовательность технологических операций для приготовления салат-коктейль с ветчиной и сыром

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Яблоки очищают от кожицы и семенного гнезда. Нарезают кубиками 1х1 см.

Операция 4. Апельсин и грейпфрут очищают от кожуры, удаляют перегородки, снимают кожицу. Дольки нарезают поперек на несколько частей.

Операция 5. Персик консервированный и ананас, консервированный отцеживают от сиропа. Нарезают кубиками 1х1 см.

Операция 7. Нарезанные фрукты смешивают, выкладывают в посуду подачи, поливают сиропом.

Операция 8. Сверху кладут шарик ванильного мороженого.

Операция 9. Посыпают сахарной пудрой. Украшают свежей мятой.

Операция 10. Оформить и подать.

Операция 11. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Лабораторная работа № 5

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей: винегрет с сельдью. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

На выполнение работы отводится 1 час.

Материально-техническое оснащение занятия:

технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

- инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки овощей);

Сырье: набор продуктов для приготовления салатов. Задания:

1. Приготовить, оформить для подачи винегрет с сельдью 1 порция/100г
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции ТК на винегрет с сельдью

Продукты	Масса, г	
	брутто	нетто
Картофель	22	16
Свекла	14	11
Морковь	9	6
Огурцы консервированные	14	11
Капуста квашеная	16	11
Лук зеленый	16	11
Масло растительное	6	6
Сельдь	52	25
Выход		100

Последовательность технологических операций для приготовления винегрет с сельдью

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Вареные очищенные картофель, морковь и свеклу нарезают ломтиками. Очищенные огурцы нарезают ломтиками.

Операция 4. Свеклу поливают растительным маслом, чтобы при соединении овощей свекла не окрашивала другие овощи.

Операция 6. Квашеную капусту отжимают от рассола, измельчают ножом.

Операция 7. Сельдь соленую зачищают до филе без кожи и реберных костей. Филе нарезают кубиком 7х7 мм.

Операция 8. Зеленый лук зачищают, нарезают длиной 1-1,5 см.

Перед подачей нарезанные овощи и сельдь соединяют в миске растительным маслом.

Готовый винегрет порционируют.

Операция 9. Оформить нарезанной наискось тонкими кусочками сельди и подать.

Операция 10. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Лабораторная работа № 6

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей: салат мясной. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

На выполнение работы отводится 1 час.

Материально-техническое оснащение занятия:

технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

- инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки овощей);

Сырье: набор продуктов для приготовления салатов. Задания:

1. Приготовить, салат мясной. 1 порция/150г
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции
3. Оформить отчет.

ТК на салат мясной

Продукты	Масса, г	
	брутто	нетто
Мясо говядина	43	32
Картофель	76	55
Огурцы консервированные	38	30
Яйцо	¼ шт	10
Салат	8	6
Майонез	30	30
Выход		150

Последовательность технологических операций для приготовления салат мясной

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Мясо отварить, охладить, нарезать соломкой.

Операция 4. Нарезать огурцы соломкой.

Операция 5. Смешать мясо и огурцы с майонезом, посолить, поперчить.

Операция 6. Оформить и подать.

Операция 7. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Лабораторная работа № 7

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей: салат картофельный с сельдью. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

На выполнение работы отводится 1 час.

Материально-техническое оснащение занятия:

технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

- инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки овощей);

Сырье: набор продуктов для приготовления салатов. Задания:

1. Приготовить, салат картофельный с сельдью. 1 порция/100г
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции ТК на салат картофельный с сельдью.

Продукты	Масса, г на 1 порцию	
	брутто	нетто
Картофель	115.5	83
Лук зеленый	21.3	17
Овощной набор	-	86
Майонез	15	15
Выход		100

Последовательность технологических операций для приготовления

салат картофельный с сельдью

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками Операция 4. Смешивают с шинкованным зеленым луком Операция 5. Салат заправляют майонезом. Операция 6. Оформить и подать.

Операция 7. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Лабораторная работа № 8

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей: салат из вареных овощей с йогуртом. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

На выполнение работы отводится 1 час.

Материально-техническое оснащение занятия:

технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

- инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки овощей);

Сырье: набор продуктов для приготовления салатов. Задания:

1. Приготовить, салат из вареных овощей с йогуртом 1 порция/250г
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции
3. Оформить отчет.

ТК на салат из вареных овощей с йогуртом

Продукты	Масса, г на 4 порции	
	брутто	нетто
Картофель	400	300
Морковь	250	180
Замороженный зеленый горошек	150	150
Натуральный йогурт	125	125
Молоко	50	50
Сливочное масло	16	16
Сахар	5	5
Капуста брокколи	250	250
Выход		1000

Последовательность технологических операций для приготовления салат из вареных овощей с йогуртом

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Почистить картофель, нарезать на средние кусочки и отварить на пару с соцветиями брокколи 12 минут.

Операция 4. Почистить морковь и нарезать на тонкие кружочки. Отварить с одним стаканом воды, соли и сахара 2–3 минуты.

Операция 5. Добавить горошек, молоко. Довести до кипения и варить одну минуту.

Операция 6. Обжарить на сковороде картофель и брокколи 2 минуты, добавить морковь и горошек без жидкости.

Операция 7. Держать на среднем огне одну минуту.

Операция 8. Добавить йогурт и оставить обжариваться еще одну минуту.

Операция 9. Оформить и подать.

--	--	--	--	--	--	--	--

Лабораторная работа № 9

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов

– канapé. Оценка качества (бракераж) готовой продукции На выполнение работы отводится 1 час. Материально-техническое оснащение занятия:

технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

- инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки продуктов);

Сырье: набор продуктов для приготовления канapé. Задания:

1. Приготовить, закусочные бутерброды: 5 порций/27г
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции ТК на закусочные бутерброды

Продукты	Масса, г на 1 пор	
	брутто	нетто
Батон пшеничный	22,0	11,0
Колбаса Салями	10,2	10,0
Масло зеленое, п/ф	5,0	5,0
Петрушка зачищенная, п/ф	1,0	1,0
Выход		27

Последовательность технологических операций для приготовления закусочных бутербродов – канapé

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Белый батон нарезают ломтиками толщиной 8-10 мм.

Операция 4. Затем выемкой вырезают кружочки диаметром 8-10 мм.

Операция 5. Каждый ломтик смазывают тонким слоем зеленого масла.

Операция 6. Колбасу салями нарезают тонкими ломтиками. Выкладывают на ломтики подготовленного хлеба.

Операция 7. Скалывают шпажками.

Операция 8. Украшают петрушкой.

Операция 10. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Лабораторная работа № 10

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск роллов,

Оценка качества (бракераж) готовой продукции Оценка качества (бракераж) готовой продукции

На выполнение работы отводится 1 час.

Материально-техническое оснащение занятия: технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

- инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические емкости, поварские ножи);

Сырье: набор продуктов для приготовления блюда. Задания:

1. Приготовить, роллы порция/250г
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

ТК на роллы

№ п/п	Наименование сырья и полуфабрикатов	Брутто	Нетто
1	Рис для суши	0,130	0,130
2	Водоросли нори	0,003	0,003
3	Лосось филе (акт зачистки)	0,027	0,027
4	Копчёный угорь с/м, п/ф	0,027	0,027
5	Крем — сыр (Филадельфия)	0,025	0,025
6	Огурец, очищенный от кожицы, п/ф	0,020	0,020
7	Авокадо зачищенный, п/ф	0,020	0,020
8	Темпура, п/ф	0,050	0,050
9	Сухари панко	0,030	0,030
10	Масло растительное	0,050	0,050
11	Декор для суши, п/ф	1 порц.	1 порц.
	Выход готового блюда или кулинарного изделия		0,250

Последовательность технологических операций для приготовления роллов

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. На лист нори выложить порцию риса. Отступив полосу в верхней части листа, разравнять рис по всей поверхности.

Операция 4. Филе лосося очистить и нарезать бруском.

Операция 5. Копченый угорь, размороженный и зачищенный до филе, нарезать бруском.

Операция 6. Огурец, очищенный от кожицы, нарезать соломкой.

Операция 7. Мякоть авокадо нарезать соломкой.

Операция 8. На рис в середину положить, лосось, угорь, авокадо, огурец, свернуть ролл, обмакнуть в темпуру и в сухари.

Операция 9. Обжарить до золотистого цвета в растительном масле, нарезать на порционные куски.

Операция 10. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Характеристика готового блюда

Внешний вид	Горячий ролл Банзай: панирован в темпуре (кляре) и сухарях (панко). Роллы обжарены во фритюре. Начинка — филе лосося, копченый угорь, авокадо, огурец.
Консистенция	Характерна для роллов.
Запах и вкус	Характерны для ингредиентов, входящих в ролл.

Лабораторная работа № 11

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями.

На выполнение работы отводится 1 час.

Материально-техническое оснащение занятия: технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

- инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки овощей);

Сырье: набор продуктов для приготовления салатов. Задания:

1. Приготовить, гастрономические продукты из мяса 1 порция/200г
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

ТК на гастрономические продукты порциями.

№ п/п	Наименование сырья и полуфабрикатов	Брутто	Нетто
1	Буженина запеченная, п/ф	0,053	0,050
2	Куриный рулет с омлетом и курагой, п/ф	0,053	0,050
3	Рулет свиной, фаршированный паштетом, п/ф	0,053	0,050
4	Бастурма	0,056	0,050
6	Салат Латук	0,008	0,006
7	Зелень петрушки	0,003	0,002
8	Соль морская	0,001	0,001
9	Перец молотый	0,001	0,001
10	Хрен готовый	0,027	0,025
11	Горчица готовая отечественная	0,027	0,025
	Выход готового блюда или кулинарного изделия		200/50/10

Последовательность технологических операций для приготовления

гастрономических продуктов порциями

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Листья салата Латук и зелень петрушки зачищают, моют под проточной холодной водой, обсушивают.

Операция 4. Мясные продукты нарезают ломтиками поперек волокон.

Операция 5. Соусы хрен и горчица выкладывают в соусники.

Операция 6. Мясную нарезку выкладывают на блюдо веером на салатные листья.

Операция 7. Соусники с хреном и горчицей ставят в центр блюда.

Операция 8. Блюдо украшают веточкой петрушки.

Операция 9. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Характеристика готового блюда или кулинарного изделия

Внешний вид Мясные продукты нарезаны ломтиками, выложены в порционную посуду на листья салата Латук. Украшены веточкой свежей зелени петрушки. Отдельно в соусниках — хрен и горчица.

Консистенция Мясные продукты сохраняют свойственную им структуру, легко режутся. Запах и вкус Цвет и запах — свойственны качественным мясным продуктам, свежей зелени, соусам.

Лабораторная работа № 12

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра.

Оценка качества (бракераж) готовой продукции

На выполнение работы отводится 1 час.

Материально-техническое оснащение занятия:

технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

- инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки овощей); Сырье: набор продуктов для приготовления блюда.

Задания:

1. Приготовить холодные закуски из яиц 4 порции/110г
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции ТК на закуски из яиц

Продукты	Брутто	Нетто
Яйца	4 шт.	160
Майонез	180	180
Хрен натертый	20	20
Зелень петрушки	15	11
Помидоры свежие	100	85
Выход		440

Последовательность технологических операций для приготовления холодных закусок из яиц

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Сваренные вкрутую яйца разрезают фигурным ножом пополам (поперек).

Операция 4. В салатник с плоским дном вливают майонез, заправленный хреном.

Операция 5. Затем помещают в соус половинки яйца (сверху желтком) так, чтобы их не закрывал соус.

Операция 6. Соус посыпают мелко нарубленной зеленью, а на половинки яиц кладут брусочки из помидора (или икру, или свернутые рулетиками кильки). Операция 7.

Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Лабораторная работа № 13

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

На выполнение работы отводится 1 час.

Материально-техническое оснащение занятия:

технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

- инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки овощей);

Сырье: набор продуктов для приготовления блюда. Задания:

1. Приготовить Тыква, маринованная 5 порций/100г
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции
3. Оформить отчет.

ТК Тыква маринованная

Продукты	Масса, г 5 порций	
	брутто	нетто
Тыква	430	300
Масса вареной тыквы	—	250
Уксус 3%-ный	150	150
Сахар	40	40
Соль	4	4
Корица	0,15	0,15
Гвоздика	0,05	0,05
Перец черный горошком	0,05	0,05
Лавровый лист	0,05	0,05
Вода	0.75	0.75
Выход		500

Последовательность технологических операций для приготовления салата из вареных овощей с йогуртом

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК. Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Воду с солью, сахаром, пряностями доводят до кипения

Операция 4. Кладут очищенную от кожуры и семян тыкву, нарезанную кубиками с ребром 12...15мм.

Операция 5. Варят ее до мягкого состояния, затем охлаждают

Операция 6. Добавляют уксус и выдерживают в холодном месте 5...6 часов.

Операция 7. Подают тыкву в холодном виде с маринадом.

Операция 7. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Лабораторная работа № 14

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сельди, рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

На выполнение работы отводится 1 час.

Материально-техническое оснащение занятия:

технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

- инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки овощей);

Сырье: набор продуктов для приготовления блюда. Задания:

1. Приготовить, салат из вареных овощей с йогуртом 5 порция/100г
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции ТК на Сельдь с луком

Продукт (полуфабрикат)	Масса, г на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Сельдь с/с	124	60
Лук	48	40
Заправка для салатов:	-	20
Масло растительное	4	4
Кислота лимонная пищевая	0.4	0.4
Вода питьевая	14	14
Сахар	1.2	1.2
Соль поваренная пищевая	0.4	0.4
Выход		100

Последовательность технологических операций для приготовления сельдь с луком

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Филе сельди без кожи и костей нарезают тонкими кусочками

Операция 4. сверху посыпают репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами

Операция 5. Блюдо поливают заправкой для салатов. К блюду можно отпускать отварной картофель.

Операция 6. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Лабораторная работа № 15

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

На выполнение работы отводится 1 час.

Материально-техническое оснащение занятия:

технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

- инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки овощей);

Сырье: набор продуктов для приготовления блюда. Задания:

1. Приготовить, Паштет из печени 5 порций/100г
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции ТК на Паштет из печени

Продукты	Масса, г на 1 п	
	брутто	нетто
Печень говяжья	132	<u>110/75</u>
Масло сливочное	5	5
Шпик	5	5
Лук репчатый	11	<u>10/5</u>
Морковь	9	<u>7/5</u>
Яйца	1/2 шт.	20
Молоко	5	5
Выход		100

* В графе нетто в числителе указана масса продуктов нетто, а в знаменателе — масса готового продукта.

Последовательность технологических операций для приготовления салат из вареных овощей с йогуртом

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Нарезанные лук, морковь поджаривают со шпиком до полуготовности

Операция 4. Добавляют нарезанную печень, специи, все жарят

Операция 5. Пропускают два раза через мясорубку с частой решеткой

Операция 6. Добавляют две трети нормы размягченного сливочного масла, молоко и тщательно вымешивают.

Операция 7. Формуют в виде батона и оформляют маслом и рубленым яйцом. Операция 8.

Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Лабораторные работы № 16-21

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы

и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции На выполнение каждой работы отводится 1 час.

Материально-техническое оснащение занятия:

технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

- инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски «РС», «РВ», лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки овощей);

Сырье: набор продуктов для приготовления блюда.

I. Задания:

1. Приготовить, Галантин из рыбы 1 порция/200г
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции ТК на Галантин из рыбы

Продукты	Масса, г на 1 п	
	брутто	нетто
Горбуша свежая	57	55
Хлеб пшеничный	2	2
Молоко	3	3
Лук репчатый	8	6
Масло сливочное или маргарин	5	5
Яйца	1/8 шт.	5
Чеснок	3	2
Масса полуфабриката	—	75
Масса готового рулета	—	50
Помидоры свежие	41	35
Выход	—	100

Последовательность технологических операций для приготовления холодных блюд из рыбы

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. С подготовленного филе рыбы снимают кожу, мякоть нарезают, пропускают через мясорубку

Операция 4. Добавляют размоченный в молоке пшеничный хлеб, еще раз пропускают через мясорубку

Операция 5. Соединяют с мелко нарезанным пассированным луком репчатым

Операция 6. Вводят размягченное масло сливочное

Операция 7. Добавляют взбитые яйца, соль перец и все тщательно перемешивают.

Операция 8. На целлофан кладут снятую с рыбы кожу, на нее укладывают фарш, заворачивают в виде рулета

Операция 9. Варят в подсоленной воде, охлаждают под прессом.

Операция 10. Подают со свежими помидорами, нарезанными дольками, и соусом хрен, оформляют зеленью петрушки.

Операция 11. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

II. Задания:

1. Приготовить, Форшмак картофельный с сельдью 10 порций/100г

2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

ТК на Форшмак картофельный с сельдью

Продукты	Масса, г 10 п	
	брутто	нетто
Картофель	619	450*
Сельдь	438	210**
Лук репчатый	119	100
Петрушка (зелень)	54	40
Масло растительное	100	100
Майонез	50	50
Масса готового форшмака	—	930
Яйца	1 шт.	40
Петрушка (зелень)	41	30
Выход	—	1000

* Масса вареного протертого картофеля.

** Норма закладки дана на сельдь неразделанную среднего размера.

Последовательность технологических операций для приготовления холодных блюд из рыбы

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают и горячим протирают, затем охлаждают.

Операция 4. Сельдь, разделанную на филе (мякоть), и подготовленный репчатый лук нарезают, пропускают через мясорубку.

Операция 5. Протертый картофель соединяют с подготовленной массой, добавляют мелко нарезанную зелень петрушки, масло растительное и тщательно перемешивают.

Операция 6. Готовую массу формируют в виде батона, поверхность смазывают майонезом, ставят в жарочный шкаф для запекания на 3—5 мин.

Операция 7. При отпуске посыпают сваренными вкрутую рублеными яйцами, мелко нарезанной зеленью петрушки. Отпускают в холодном виде по 100—150 г на порцию.

Операция 8. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

III.Задания:

1. Приготовить, Форшмак картофельный с сельдью 10 порций/100г
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции ТК на Тигровые креветки темпура

Продукты	Масса, г 10 п	
	брутто	нетто
Креветки тигровые хвосты, зачищенные для салата, п/ф	90,0	90,0
Крахмал	10,0	8,0
Кляр темпура	30,0	24,0
Сухарики рисовые Панко	10,0	8,0
Масло растительное	20,0	20,0
Соус чили сладкий	32,0	30,0
Выход		100/30

Последовательность технологических операций для приготовления Тигровые креветки темпура

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Креветки тигровые хвосты (16/20) дефростируют, зачищают от хитинового покрова.

Операция 4. Делают продольный надрез со стороны спинки, удаляют кишечник. Операция 5. Зачищенные креветки панируют в крахмале, затем в кляре темпура. На последнем этапе панировки панируют заготовку в рисовых сухариках Панко. Операция 6. Полуфабрикат креветки обжаривают во фритюре, нагретом до 170° С, до золотистого цвета.

Операция 7. Выкладывают на салфетку для удаления лишнего жира.

Операция 8. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Лабораторная работа № 22-27

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса.
Оценка качества (бракераж) готовой продукции

На выполнение каждой работы отводится 1 час.

Материально-техническое оснащение занятия:

технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

- инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки овощей);

Сырье: набор продуктов для приготовления салатов.

I. Задания:

1. Приготовить, Язык говяжий отварной 1 порция/250г
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции ТК на Язык говяжий отварной

Продукты	Масса, г на 1 п	
	брутто	нетто
Язык говяжий отварной с/р	120,000	120,000
Перец болгарский п/ф	27,000	27,000
Лук очищенный с/р	18,000	18,000
Помидоры п/ф	40,000	40,000
Шампиньоны с/р	35,000	35,000
Цукини	22,000	20,000
Масло растительное рафинированное	30,900	30,000
Соль поваренная экстра	3,000	3,000
Перец черный молотый	0,500	0,500
СП соус перечный п/ф	30,000	30,000
Укроп п/ф	1,000	1,000
Специи с/р	1,000	1,000
Выход		250

Последовательность технологических операций для приготовления Язык говяжий отварной

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Нарезка: язык нарезают 3 слайса по 40гр,

Операция 4. Перец болгарский -2-3 сегмента (вдоль)

Операция 5. Лук -1 шайба

Операция 6. Цукини 1-2 шайбы толщиной 6-7мм, Операция 7. Помидор-половинка

Операция 8. Шампиньоны-2-3 половинки.

Операция 9. Все обжаривают на разогретом гриле, предварительно смазав продукты растительным маслом, солят, перчат.

Операция 10. На круглую плоскую тарелку выкладывают язык по середине, вокруг укладывают овощи и поливают прогретым соусом. Украшают веточками укропа.

Операция 11. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и	Время	Наименование	Результаты органолептической оценки и степени
--------	-------	--------------	---

час изготов. блюда	снятия бракера жа	блюда	готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

II. Задания:

1. Приготовить, мясо отварное 1 порция/100г
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции ТК на Рулет из говядины, фаршированный яйцом, паровой

Продукт (полуфабрикат)	Масса, г на 1 п	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	83.33	83.33
Хлеб пшеничный формовой из муки высшего сорта	12.5	12.5
Молоко 3,2%	20.83	20.83
Яйца	25	25
Масло сливочное	4.17	4.17
Соль	0.83	0.83

Последовательность технологических операций для приготовления Рулет из говядины, фаршированный яйцом, паровой

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Приготовить котлетную массу и выложить ее слоем 1,5-2 см на полотняную салфетку, смоченную водой.

Операция 4. На котлетную массу положить фарш (сваренные вкрутую и рубленые яйца), затем края салфетки соединить так, чтобы один край котлетной массы находил на другой.

Операция 5. Рулет скатить с салфетки в емкость швом вниз, проколоть в нескольких местах, варить на пару 30-45 мин. Рекомендуется подать с пюре из картофеля, моркови или свеклы, с молочным или сметанным соусом.

Операция 6. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракера жа	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Лабораторная работа № 28-33

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

На выполнение каждой работы отводится 1 час.

Материально-техническое оснащение занятия:

технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

- инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки овощей);

Сырье: набор продуктов для приготовления салатов.

I. Задания:

1. Приготовить, фаршированную курицу 1 порция/150г
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции ТК на фаршированная курица

Продукты	Масса, г	
	брутто	нетто
Курица	94	45
Свинина	27	23
Шпик	9	9
Яйцо	1/4шт	10
Фисташки	16	8
Молоко		
Мускатный орех	35	35
Перец Черный молотый	0,1	0,1
Готовый полуфабрикат	0,01	0,01
Готовая фаршированная курица		129
Выход		150

Последовательность технологических операций для приготовления холодных блюд из домашней птицы

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. На обработанной тушке курицы делают продольный надрез вдоль позвоночника и срезают целиком кожу, оставляя слой мякоти толщиной до 1 см. из остальной мякоти готовят фарш.

Операция 4. Мякоть с добавлением свинины пропускают через мясорубку два-три раза, затем – через протирочную машину в несколько приемов, добавляют сырой яйца, молоко и отбивают.

Операция 5. В фарш кладут нарезанный ломтиками шпик, фисташки, соль, перец, мускатный орех и перемешивают.

Операция 6. Полученным фаршем наполняют кожу, зашивают разрез и придают изделию форму целой тушки, завертывают в пергамент, перевязывают шпагатом и варят в бульоне при слабом кипении 1...1,5 часа.

Операция 7. Готовую курицу охлаждают в бульоне, кладут под легкий пресс и ставят в холодильник для придания формы. При отпуске курицу режут по 1-2 куса на порцию, подают с гарниром, соус подают отдельно.

Операция 8. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

II. Задания:

1. Приготовить, фаршированную курицу 1 порция/200г
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

ТК на паштет из гуся

Продукты	Масса, г5 п	
	брутто	нетто
Гусь	953	629 /250
Свинина	432	368/250\
Печень телячья	418	368/250
Лук репчатый	95	80/40
Морковь	71	57/39
Петрушка корень	75	56/35
Перец Черный молотый	0,08	0,08
Готовый паштет		760
Для теста		
Мука пшеничная	150	150
Маргарин столовый	60	60
Сахар	12	12
Яйцо	1 шт	40
Сметана	50	50
Готовое тесто		300
Готовый полуфабрикат		1060
Готовый паштет в тесте после выпечки	18	18
Желатин		150
Выход		1000

Последовательность технологических операций для приготовления

холодных блюд из домашней птицы

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Для приготовления паштета из гуся печень нарезают, обжаривают с луком, морковью и ½ частью шпика

Операция 4. Дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой.

Операция 5. Отдельно пропускают вареную мякоть гуся, отбивают ее с добавлением бульона, смешивают с печенью и оставшимся шпиком, нарезанный мелкими кубиками, и заправляют перцем.

Операция 6. Пресное сдобное тесто, приготовленное из муки, маргарина, сахара, яиц и сметаны, раскатывают в длинную полосу толщиной 5 мм

Операция 7. Кладут на него паштет, закрывают такой же полосой теста и плотно соединяют края.

Операция 8. На поверхности изделия делают несколько проколов, смазывают яйцом и выпекают при температуре 220...240 С в течение 10-12 мин.

Операция 9. Готовое изделие охлаждают, образовавшиеся между тестом и фаршем пустоты заливают полужидким желе, приготовленным из бульона с добавлением желатина. Отпускают порциями по 100 г.

Операция 6. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат