Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Чувашской Республики

«Чебоксарский экономико-технологический колледж»

Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЛАБОРАТОРНЫХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**

**МДК 02.02. ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК**

по профессии

среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

Разработчик:

Ярова А.В., преподаватель

Чебоксары 2022

**СОДЕРЖАНИЕ**

Пояснительная записка……………..………………………..……………………….………..3

Перечень практических занятий и лабораторных работ……………………….……………6

Порядок выполнения практических занятий и лабораторных работ……………..…….....7

Список используемой литературы……………………………………..…………………….81

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Методические указания для выполнения лабораторных и практических занятий являются частью учебно-методического комплекса для освоения МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Приведены теоретические сведения, методика проведения лабораторных и практических занятий, контрольные вопросы, задания при доработке схем, восстановлению установленной последовательности эксплуатации механического оборудования, соблюдения требований безопасности при его эксплуатации, при производстве холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

Методические указания для выполнения лабораторных и практических занятий могут быть использованы при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональные модули профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в соответствии с ФГОС СПО.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковки, складирования неиспользованных продуктов;  оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведения расчетов с потребителями. |
| **Уметь** | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  своевременно оформлять заявку на склад;  осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| **Знать** | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |

Результатом освоения программы междисциплинарного курса является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |

**ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование практических или лабораторных занятий | Кол-во часов |
| **МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** | | |
|  | **Практическое занятие 1.** Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре | **2** |
|  | **Практическое занятие 2.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. | **4** |
|  | **Практическое занятие 3.** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов | **4** |
|  | **Практическое занятие 5.** Организация рабочего места повара по приготовлению соусов | **2** |
|  | **Лабораторная работа 1.** Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента | **2** |
|  | **Лабораторная работа 2.** Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента | **2** |
|  | **Лабораторная работа 3.** Приготовление, оформление и отпуск холодных супов | **2** |
|  | **Лабораторная работа 4.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов | **2** |
|  | **Лабораторная работа 5.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов | **2** |
|  | **Итого** | **22** |

**ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ПРАКТИЧЕСКИХ****ЗАНЯТИЙ**

На выполнение каждой лабораторной работы  или практического занятия отведено два-четыре пары.

Лабораторные и практические занятия выполняются в отдельной ученической тетради разборчивым подчерком, грамотно, допускается выполнение работ на листах формата А4. При написании работ используется шрифт TimesNewRoman 12 с интервалом 1,5. Текст должен быть отформатирован. Каждое лабораторное занятие содержит отчет, выполненный в соответствии с инструкционно-технологической картой.

Практические занятия, являющиеся частью творческого проекта могут выполняться непосредственно в проекте.

Для выполнения лабораторной работы или практического занятия обучающиеся могут использовать литературу, лекции и теоретические материалы, приведенные в данных методических указаниях.

Выполнение практического занятия предусматривает грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений на доступном для каждого обучающегося уровне. Каждый имеет возможность воспользоваться помощью других участников группы и проконсультироваться с преподавателем.

Выполнение практического занятия так же предусматривает оценивание результатов своей деятельности, их эффективность и качество, путем выполнение самоанализа и коррекции собственной деятельности на основании достигнутых результатов.

О проведении практического занятия обучающимся сообщается заблаговременно: когда предстоит практическая работа, какие вопросы нужно повторить, чтобы ее выполнить. Просматриваются задания, оговаривается ее объем и время ее выполнения. Критерии оценки сообщаются перед выполнением каждой практической работы.

Перед выполнением практического занятия повторяются правила техники безопасности. При выполнении практического занятия обучающийся придерживается следующего алгоритма:

1. Записать дату, тему и цель работы.
2. Ознакомиться с ЗУН, правилами и условиями выполнения практического задания.
3. Повторить теоретические задания, необходимые для рациональной работы и других практических действий.
4. Выполнить работу по предложенному алгоритму действий.
5. Обобщить результаты работы, сформулировать выводы по работе.
6. Дать ответы на контрольные вопросы.

Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии:

***Оценка «отлично»*** ставится, если обучающийся:

- самостоятельно и правильно выполнил все задания;

- правильно, с обоснованием сделал выводы по выполненной работе;

- правильно и доказательно ответил на все контрольные вопросы.

***Оценка «хорошо»*** ставится в том случае, если:

- правильно выполнил все задания;

- сделал выводы по выполненной работе;

- правильно ответил на все контрольные вопросы.

***Оценка «удовлетворительно»*** ставится, если обучающийся:

- правильно выполнил задание, возможно кроме одного;

- сделал поверхностные выводы по выполненной работе;

- ответил не на все контрольные вопросы.

***Оценка «неудовлетворительно»*** ставится, если обучающийся:

- неправильно выполнил задания;

- не сделал или сделал неправильные выводы по работе;

- не ответил на контрольные вопросы.

**Практическое занятие 7. Расчет количества сырья для приготовления супов разнообразного ассортимента**

Цель: Познакомить обучающихся с технологией приготовления заправочных супов. Сборник рецептур Харченко Н. Эю

Задачи урока:

1. Закрепить теоретические знания технологии приготовления отпуск холодных.

2. Составить технологические схемы приготовления супов.

3.Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления заданных порций супа.

4. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

- окрошка овощная на кефире.

5. Правильно произвести отпуск блюда.

6. Произвести бракераж и органолептическую оценку качества готовых блюд.

7. Выявить ошибки и способы их устранения.

8. Оформить отчёт .

9. Убрать рабочее место.

Оборудование: электрические плиты, весы, производственные столы, посуда и инвентарь.

Сырье согласно технологическим картам.

Общие сведения

Холодные супы

Холодные супы относятся к сезонным супам, так как их приготавливают в летний период. К холодным супам относят: окрошку, борщ холодный, свекольник, щи зеленые. Их готовят на хлебном квасе, свекольном отваре, отваре из овощей, кефире.

Приготавливают эти супы в холодном цехе, используя для этого специально выделенную посуду, инвентарь и доски с соответствующей маркировкой. При этом строго соблюдают санитарные требования при обработке продуктов, приготовлении и хранении супов. Готовые супы хранят в холодильнике.

В тарелку при отпуске можно положить кусочки пищевого льда или подать его отдельно на розетке. Холодные супы обладают освежающим приятными вкусом и ароматом.

Для приготовления холодных супов чаще всего на предприятия общественного питания поступает готовый квас (ОСТ 18-118–73), но его можно приготовить из ржаных сухарей или концентратов, выпускаемых пищевой промышленностью.

Приготовление хлебного кваса. Ржаной хлеб нарезают на мелкие кусочки и сушат в жарочном шкафу до образования поджаристой корочки. Воду кипятят, охлаждают до 80 °С, всыпают подготовленные сухари и оставляют на 1,5–2 ч для настаивания, воду при этом периодически перемешивают. В результате настаивания получают сусло, которое сливают и процеживают.

В хлебное сусло, имеющее температуру 23–25 °С, кладут сахар, дрожжи, разведенные суслом, и ставят в теплое место для брожения на 8–12 ч. В процессе брожения в квас можно положить изюм, тмин, мяту. Полученный квас процеживают; охлаждают и хранят в холодильнике или на льду.

Сухари ржаные 40 или сухой хлебный квас 35, сахар 30, дрожжи 1,5, мята кудрявая 1,5, вода 1200 Выход 1000.

Окрошка мясная. Окрошку приготавливают на хлебном квасе, а также простокваше, кефире, кислом молоке, сыворотке. Процесс приготовления окрошки можно подразделить на три стадии: подготовка продуктов, заправка кваса и отпуск.

1. Зеленый лук шинкуют, часть лука растирают с солью до появления сока. Свежие огурцы очищают от грубой и горькой кожицы, удаляют крупные семена, огурцы с тонкой кожицей не очищают. Обработанные огурцы нарезают мелкими кубиками или соломкой. Яйца варят, очищают, отделяют белок от желтка. Желтки протирают через сито, а белки нарезают мелкими кубиками. Мясо варят, охлаждают и нарезают мелкими кубиками или соломкой. Хлебный квас процеживают. Укроп мелко шинкуют. Подготовленные продукты до отпуска хранят в холодильнике.

2. Вареные яичные желтки растирают с готовой горчицей, солью, сахаром и частью сметаны, соединяют с зеленым луком, растертым с солью, постепенно при помешивании разводят хлебным квасом и ставят в холодильник. Заправленный квас придает окрошке хороший вкус.

3. При отпуске в тарелку кладут нарезанное мясо, белки яйца, огурцы, лук, наливают заправленный квас, кладут сметану и посыпают укропом. Если приготавливают окрошку в большом количестве, то нарезанные продукты (кроме мяса и белка яиц) кладут в заправленный квас и перемешивают, а мясо и белки яиц кладут при отпуске в тарелку.

Мясную окрошку можно приготовить с картофелем, который предварительно варят, а затем нарезают мелкими кубиками. Допускается заменять свежие огурцы солеными и редисом.

Говядина 219, квас хлебный 700, лук зеленый 75, огурцы свежие 150, сметана 10, яйца 1 шт. , сахар 10, горчица готовая 4, сметана 30.

Окрошка мясная сборная. Приготавливают её так же, как окрошку мясную. Помимо говядины, для её приготовления используют окорок или вареную телятину, баранину, язык и др.

Окрошка овощная. Картофель хорошо промывают, варят в кожице, охлаждают и очищают. Морковь очищают от кожицы и варят. У редиса отрезают корешок и ботву, хорошо промывают. Картофель, морковь и редис нарезают мелкими кубиками или короткой соломкой. Кроме перечисленных овощей, для этой окрошки можно использовать репу, цветную капусту. Приготавливают овощную окрошку по тому же принципу, что и мясную.

Борщ холодный. Очищенную свеклу шинкуют соломкой и припускают с добавлением уксуса до готовности. Морковь, нарезанную соломкой, припускают отдельно, затем соединяют со свеклой, наливают горячую воду, кладут соль, сахар, доводят до кипения и охлаждают. Зеленый лук шинкуют. Свежие огурцы нарезают соломкой. Нарезанные овощи кладут в борщ.

При отпуске в тарелку кладут вареные яйца, наливают борщ, кладут сметану и посыпают укропом. Борщ можно приготовить без моркови, с мясом или рыбой. Вареное мясо или рыбу кладут в тарелку при отпуске.

Свекла 250, лук зеленый 63, огурцы свежие 125, яйца 1 шт., сахар 10, уксус 3 %-ный 16, вода 800, сметана 80.

Свекольник холодный. Свеклу нарезают мелкими кубиками или соломкой и припускают с добавлением уксуса. Молодую свеклу используют с ботвой, её нарезают и отваривают отдельно. Морковь, нарезанную мелкими кубиками или соломкой, припускают. Припущенные и вареные овощи охлаждают. Зеленый лук шинкуют. Свежие огурцы нарезают мелкими кубиками или соломкой. Подготовленные овощи соединяют, заливают квасом, кладут соль, сахар.

При отпуске в тарелку кладут половинку вареного яйца, наливают свекольник, кладут сметану, посыпают укропом. При приготовлении свекольника часть хлебного кваса можно заменить свекольным отваром.

Последовательность при выполнении работы для приготовления блюда «Окрошка овощная на кефире» :

Операция № 1. Подготовить рабочее место.

Операция № 2. Получить продукты.

Операция № 3. Промыть и почистить овощи

Операция № 4. Нарезать овощи кубиком.

Операция № 5. Квас процедить и убрать в холодильник.

Операция № 6. Сварить яйца, очистить, отделить белок от желтка. Белок нарезать кубиком, желток растереть с солью, сахаром и горчицей.

Операция № 7. Зеленый лук, зелень укропа промыть, обсушить, нашинкуйте, ½ часть лука растереть с солью до появления сока.

Операция № 8. Подготовить посуду для отпуска супо Квас заправьте желтками яиц, растертыми с горчицей, зеленым луком, добавьте сметану, соль по вкусу.в.

Операция № 9. Оформить и подать суп.

Операция № 10. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.

Окрошки: овощи нарезаны мелкими кубиками или соломкой, лук нашинкован. Цвет светло-коричневый, мутный от сметаны и яичных желтков. Вкус кисловатый, слегка острый, с ароматом свежих огурцов, укропа и лука. Консистенция вареных продуктов мягкая, свежих огурцов – хрустящая.

Температура реализации холодных супов - не выше 14°С и не ниже 7°С.

**Практическое занятие 8. Расчет количества сырья для приготовления соусов разнообразного асортимента**

**Цель  работы:** Научиться определять количество продуктов массой «Брутто» и количество порций соусов из заданного сырья. Приобрести практический опыт подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления соусов разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

**Студент должен уметь:** организовывать рабочие места, осуществлять подбор необходимого оборудования и инвентаря, решать производственные задачи по подбору оборудования, посуды, инвентаря в соответствии с производственным заданием, соблюдать требования техники безопасности и охраны труда на рабочем месте и при выполнении производственных задач.

**Студент должен знать**: виды, назначение, оборудования, организацию рабочих мест повара в соусном отделении горячего цеха, правила техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.

**Результат выполнения  практических занятий** – овладение профессиональными компетенциями:

**Время выполнения**: 2 часа.

**Порядок выполнения работы:**

1. Изучите теоретическую часть. Законспектируйте материал в рабочих тетрадях.

2.  Выполните задания практической части работы.

3. Решите производственные задачи.

4. Сделайте вывод о проделанной работе.

5. Выполните внеаудиторное задание.

6. Оформите отчет

**1.Теоретическая часть**

В рецептурах на блюда и кулинарные изделия с соусами приводится количество соуса на одну порцию изделия.

Рецепты различных соусов приведены в разделе “Соусы” сборника рецептур, где количество продуктов, требующихся для их приготовления, указывается из расчета выхода 1000 г. Готового соуса.

Чтобы выписать продукты для приготовления соуса, следует:

1. Определить количество соуса для заданного количества порций: количество соуса, указанного в рецептуре на 1 порцию блюда, умножить на заданное количество порций.
2. Рассчитать количество продуктов для приготовления необходимого количества соуса: количество продуктов, указанное в рецептуре на 1000г.соуса, перевести в кг. и  умножить на требуемое количество соуса.

**Пример  решения задачи№1**

На одну порцию печени требуется 50 г соуса, определяем, что на 100 порций требуется 5 кг соуса. 50 г × 100 порц = 5

По рецептуре для приготовления 1 кг соуса сметанного с луком

требуется, в граммах:

|  |
| --- |
| Сметана 225 |
| Мука 68 |
| Масло сливочное для пассерования муки 68 |
| Масло сливочное для заправки соуса 20 |
| Лук репчатый 238 |
| Соус «Южный» 20 |

Соответственно, для приготовления 5 кг соуса требуется, в кг:

Сметана 1,125 (225 г ×5)

Мука 0,340 (68 г ×5)

Масло сливочное 0,440 (88 г ×5)

Лук репчатый 1,190 (238 г ×5)

Соус «Южный» 0,100 (20 г ×5)

**Пример решения задачи № 2** По рецептуре для приготовления

1 кг соуса требуется 20 г сушеных грибов. При наличии 0,5 кг грибов

можно приготовить 25 кг соуса. Находим следующим действием: 5 кг :

20 г.

На одну порцию котлет картофельных по колонке № 2 требуется 50 г

соуса. Следовательно, при наличии 0,5 кг сушеных грибов можно

приготовить 500 порций котлет картофельных с грибным соусом.

Находим следующим действием: 25 кг соуса : 50 г по норме= 500 порц.

**Пример задачи № 3**Определить, сколько порций соуса голландского натурального можно приготовить к судаку отварному при наличии 24 яиц.

1.Находим,сколько яиц требуется для приготовления 1000г соуса голландского  по Сборнику рецептур Харченко Н.Э  №397(12 шт.)

2.Определяем, сколько соуса можно приготовить из 24 яиц, разделив  имеющееся количество на количество  по рецептуре: 24/12=2 кг.

3.Находим ,сколько требуется соуса к одной порции отварной рыбы по рецептуре № 231

(75г) переводим в кг=0,075кг.

4.Определяем, к какому количеству порций рыбы отварной можно подать рассчитанное количество соуса, разделив полученное количество соуса на указанное в рецептуре:

2/0,07=26,6(порций)

Ответ: При наличии 24 яиц можно приготовить 26,6 порций соуса к отварной рыбе.

**Практическая часть**

**Решение задач по Сборнику рецептур Н.Э.Харченко**

**1** Выписать продукты для приготовления 5 кг основного рыбного белого соуса по колонке

**2**Сколько соуса сметанного с томатом необходимо для приготовления 100 порций голубцов с

мясом по колонке 1? Какое количество продуктов потребуется для этого соуса (взять вес нетто)?

**3** Какое количество сметанного соуса можно приготовить по колонке 1, если в наличии имеется

6 кг сметаны?

**4** Какое количество томатного соуса по колонке 2 можно приготовить, если в наличии имеется

кг моркови в марте?

**Практическое занятие 9. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий**

**Цели урока**:

**Образовательные**: отработать навыки расчетов при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовыхи макаронных изделий;

рационально организовывать свой труд и умело использовать нормативную, справочную и методическую литературу в процессе работы.

**Развивающие:**находить пути совершенствования своего труда;

развивать самостоятельность;

оперативно мыслить и анализировать выполненные работы.

**Воспитательные:**прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к произведенным расчетам, как прямой связи с выбранной профессией;

формировать способность адекватно оценивать свои решения, стремление к познаниюпрофессии и добиваться высоких показателей.

**Тип урока:**  формирование и совершенствование умений и навыков.

**Методы обучения:**диалогический, показательный, инструктивный, объяснительно-стимулирующий, репродуктивный, частично-поисковый; практический.

**Материально-техническое оснащение урока**: компьютер, мультимедийный проектор, доска, Сборники рецептур блюд и кулинарных и изделий для предприятий общественного питания, раздаточный материал, калькуляторы, ручки, линейки, карандаши, тетради для практических работ.

**Ход урока**

1. **Организационный этап урока** (5 минуты).

**-** Приветствие. Урок практического занятия сегодня будет проходить по теме:«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий».

**-**Отметка отсутствующих на уроке.

**-**Сообщениецелей урока.

**-**Ознакомление с ходом урока.

**-** Настрой на учебную деятельность.

1. **Актуализация полученных знаний путем фронтального опроса.** (15 минут).

**-**Актуализация полученных знанийпо теме «Приготовление блюд и гарниров из круп, макаронных и бобовых изделий» проходит путем фронтальногоопроса. При повторении от шести довосьми человек могут получить оценки. (Приложение № 1)

1. Рассказать правила подготовкирисовой крупы к варке.
2. Рассказать правила подготовкигречневой крупы к варке.
3. Почему нельзя промывать крупы из дробленых зерен?
4. Рассказать основные правила варки рассыпчатых каш.
5. Какие крупы плохо развариваются молоке?
6. Рассказать правила приготовления молочных каш.
7. Рассказать правила подготовкибобовых к варке.
8. Сколько существует способов варки макаронных изделий?
9. **Объяснение нового материала. Решение задач.**(70 минут).

**-**Объяснение нового материала на примере готовых расчетов, студенты пользуются «Сборником рецептур», таблицами, калькуляторами, раздаточным материалом, закрепляют полученные знания путем решения аналогичных задач. Последовательность, правильность, критерии оценивания расчетов приведены в Приложении № 2.

Схемы расчета количества сырья и количества порций готовой продукции для блюд и для гарниров несколько различны, что связано со спецификой указания норм вложения сырья для них в «Сборнике рецептур».

Кроме того, при приготовлении блюд из круп, которые в процессе варки увеличиваются в объеме, на производстве иногда приходиться производить расчеты, связанные с определением емкости используемой посуды.

**Расчеты при приготовлении блюд из круп, макаронных изделий и бобовых.**

В рецептурах на блюда из круп, макаронных изделий и бобовых нормы вложения сырья приводятся из расчета на 1 порцию.

Определение количества воды и соли для приготовления каш производится по «Сборнику рецептур» с помощью таблицы «Ко­личество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш», в которой указано количество крупы и жидкости, необхо­димое для приготовления 1000 г рассыпчатой, вязкой и жидкой каш; здесь же указывается примерное количество жидкости и соли, необходимое для приготовления каш различной консистенции из 1000 г крупы, а также выход готовой каши.

1. **Расчет количества продуктов для приготовления блюд из круп, макаронных изделий и бобовых.**

**Образец решения задачи**

**Задача:**Определить количество манной крупы, необходимое для при­готовления 30 порций биточков манных.

**Исходные данные:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование блюда | Количество порций | Наименование продуктов | Масса брутто, кг |
| 1 | Биточки манные | 30 | Крупа манная | Х |

1. Находим количество крупы (г) для приготовления 1 порции биточков манных по рецептуре № 205 = 70 г; переводим в кг: 0,07 кг.
2. Рассчитываем количество крупы (кг) для приготовления 30 порций биточков рисовых: 0,07 \* 30 = 2,1 кг.

Ответ:для приготовления 30 порций биточков манных требу­ется 2,1 кг рисовой крупы.

**Задание для закрепления № 1:**

По образцу (приложение №2), используя Сборник рецептур, выписать остальные продукты, не­обходимые для приготовления 30 порций блюда:биточков рисовых, произвести подсчет по общей методике определения массы брутто.

Полученные результаты внести в таблицу.

1. **Расчет количества жидкости и соли, необходимого для приготовления каш различной консистенции.**

**Образец решения задачи**

**Задача:**Определить количество воды и соли, необходимое для приготовления 150 порций каши ячневой вязкой.

1. Находим количество каши вязкой на 1 порцию по рецептуре № 197 = 300 г; переводим в кг: 0,3 кг.
2. Рассчитываем количество каши вязкой на 150 порций: 0,3 \* 150 = 45 кг.
3. Находим количество жидкости на 1 кг выхода каши ячневой вязкой по таблице «Количество крупы, жидкости, соли, расходу­емое на приготовление каш»: 0,8 л.
4. Рассчитываем количество жидкости на 45 кг каши: 0,8 \* 45= 36 л.
5. Находим количество соли на 45 кг выхода каши ячневойвяз­кой по той же таблице: 45 г; в сноске указано, что на 1 кг каш, приготовленных на воде, берут 10 г соли; переводим в кг: 0,01 кг.
6. Рассчитываем количество соли на 45 кг каши: 0,01 \* 45 =0,45 кг.

Ответ:для приготовления 150 порций каши ячневойвязкой требуется 36 литров воды и 0,45 кг соли.

**Задание для закрепления № 2:**

Определить количество воды и соли, необходимое для приго­товления 130 порций каши пшеничной вязкой.

**3. Особенности расчетов при приготовлении гарниров из круп, макаронных изделий и бобовых.**

Рецептуры гарниров для горячих мясных, рыбных и холодных блюд даны в «Сборнике рецептур» на 1000 г выхода. Нормой гарнира на одну порцию принято считать 150г (плюс или минус 50г в зависимости от пищевой ценности гарнира).

Расчет продуктов для приготовления продуктов производится следующим образом:

1. Определить количество готового гарнира, необходимое для приготовления заданного количества порций (норма гарнира на порцию умножается на количество порций).
2. Рассчитать количество продуктов для приготовления необходимого количества гарнира: количество продуктов, указанное в рецептуре на 1000г выхода, умножить на требуемое количество гарнира.

**Образец решения задачи**

**Задача:**Выписать продукты, необходимые для приготовления мака­ронных изделий отварных к 25 порциям гуляша из говядины.

1. Находим количество готового гарнира к 1 порции гуляша из говяди­ны по рецептуре № 290 = 150 г; переводим в кг: 0,15 кг.
2. Определяем количество готового гарнира для 15 порций гуляша из го­вядины: 0,15\* 25 = 3,75 кг.

**Задание для закрепления № 3:**

Рассчитать количество остальных продуктов, необходи­мых для приготовления 3,75 кг макаронных изделий отварных, по общей методике определения массы брутто для кондиционного сырья самостоятельно.

1. Заносим данные в таблицу. Приложение № 2.
2. **Расчет количества порций гарниров из имеющегося продуктов**

**Образец решения задачи**

**Задача:**Определить количество порций каши рисовой рассыпчатой, кото­рое можно приготовить из 6 кг риса на гарнир выходом 150 г к сосискам отварным.

**Исходные данные:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование блюда | Количество порций, (1порция – 150г) | Наименование продуктов | Масса брутто, кг |
| 1 | Каша рисовая рассыпчатая | Х | Крупа рисовая | 6 |

1. Находим количество рассыпчатой каши, которое получится из 1 кг крупы, по таблице «Количество крупы, жидкости, соли, расхо­дуемое на приготовление каш» = 2,1 кг.
2. Определяем, сколько рассыпчатой каши можно сварить из 6 кг риса: 6 \* 2,1 = 12,6 кг.
3. Определяем количество каши для приготовления 1000 г за­правленного гарнира по рецептуре № 325: 970 г; переводим в кг: 0,97 кг.
4. Определяем количество заправленного гарнира из 12,6 кг каши: 12,6: 0,97 = 12,99 кг.
5. Рассчитываем количество порций гарнира, если норма гар­нира на 1 порцию 150 г: 12,99: 0,15 = 86,6 (порций).

Ответ:из 6 кг крупы рисовой можно приготовить 86,6 порций гарнира выходом 150 г к сосискам отварным.

**Задание для закрепления № 4:**

Определить количество порций каши гречневой вязкой, кото­рое можно приготовить из 12 кг крупы гречневойна гарнир выходом 150 г к сосискам отварным.

**5. Расчеты, связанные с определением емкости посуды для приготовления блюд и гарниров из круп.**

Подобные расчеты необходимы при приготов­лении продуктов из круп, так как они значительно увеличивают­ся в объеме при варке.

Расчеты производятся в двух случаях: если нужно рассчитать количество крупы, которое можно заложить в имеющуюся посу­ду, и если нужно выбрать посуду для приготовления необходимо­го количества каши.

Определение емкости посуды для варки каш производится сле­дующим образом.

1. По таблице «Количество крупы, жидкости, соли, расходуе­мое на приготовление каш» устанавливается общий объем крупы и воды для приготовления каши заданной консистенции из 1 кг крупы.
2. Установленный по таблице объем, умноженный на количе­ство кг крупы (кг), предназначенной для варки, составляет по­лезную емкость посуды.
3. С учетом того, что посуду нельзя заполнять до краев, полез­ную емкость посуды принимаем за 80 %, а потребную — за 100 %.
4. Рассчитываем потребную емкость посуды:

(потребность) = (полезная емкость): 80 \* 100, л.

**Определение емкости посуды для приготовления блюд и гарниров из круп**

**Образец решения задачи**

**Задача:**Определить потребную емкость посуды для варки рассыпчатой перловой каши из 15 кг крупы.

1. Находим объем крупы и воды перловой каши из 1 кг крупы по таблице: 3,4 л (1 кг крупы + 2,4 л воды).
2. Определяем полезную емкость посуды, т. е. рассчитываем объем каши, приготовленной из 15 кг крупы: 3,4 \* 15 = 51 л.
3. Рассчитываем потребную емкость посуды, принимая ее за 100 %, а полезную емкость за 80 %, по формуле: 51 : 80 \* 100 = 63,75 л.

Ответ:для приготовления рассыпчатой перловой каши из 15 кг крупы целесообразно выбрать два котла: один емкостью по 40 л, второй емкостью по 25 л.

**Задание для закрепления № 5:**

Определить потребную емкость посуды для варки рассыпчатой гречневой каши из 10 кг крупы.

**Практическое занятие 10. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов**

Замену яиц указанными продуктами производят в соответствии с действующими эквивалентами замены, приведенными в таблице № 26 Сборника рецептур блюд - «Нормы взаимозаменяемости продуктов, при приготовлении блюд». Для приготовления блюд используют столовые куриные яйца второй категории средней массой 46 г. С отходом на скорлупу, стек и потери - 12,5 %. Исходя из этого, в рецептурах масса сырых яиц и вареных (без скорлупы) предусмотрено 40 г. В данном разделе помещены задачи по расчету количества продуктов для приготовления блюд из яиц и творога и задачи по определению количества порций блюд из заданного количества сырья.

При использовании яиц массой больше или меньше указанной выход блюда в рецептуре уменьшают или увеличивают в соответствии с фактической массой яиц, пользуясь коэффициентом пересчета.

## Расчет количества продуктов для приготовления блюд из яиц и творога

* 1. Рассчитать продукты для 100 порций омлета натурального по второй колонке Сборника рецептур, если используется меланж.
* 2. Заменить 100 штук яиц меланжем и яичным порошком.
* 3. Выписать продукты для 200 порций сырников с морковью с соусом сметанным, сезон - февраль.
* 4. Выписать продукты для 50 порций творожников «Пряжных» со сметаной. Сезон - март.
* 5. Выписать продукты для 40 порций вареников ленивых по второй колонке Сборника рецептур блюд.
* 6. Выписать продукты для 50 порций запеканки из творога с соусом из клюквы по первой колонке Сборника рецептур блюд.

Пример решения задачи №1.

Расчет сырья представляем в виде таблицы.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продуктов | Масса брутто на 1 порцию, г | Масса нетто на 1 порцию, г | Масса брутто на 100 порций, кг |
| 1 | Меланж | 80 | 80 | 0,8 |
| 2 | Молоко | 30 | 30 | 3,0 |
| 3 | Маргарин столовый | 5 | 5 | 0,5 |
| 4 | Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 |

## Определение количества порций из заданного количества сырья

* 1. Сколько порций омлета с мясопродуктами по первой колонке Сборника рецептур можно приготовить из 9 кг вареной колбасы. Сколько понадобится остальных продуктов, если используется меланж.
* 2. Сколько порций запеканки из творога можно приготовить из 20 штук яиц по первой колонке Сборника рецептур. Рассчитать остальные продукты.
* 3. Сколько порций творожников «Пряжных» можно приготовить в феврале из 20 кг картофеля. Рассчитать остальные продукты.
* 4. Сколько порций вареников ленивых можно приготовить по второй колонке Сборника рецептур из 5 кг творога.

**Практическое занятие 11. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья**

Цели:

научить рассчитывать количество сырья, выход п/ф при разделке рыбы;

обобщить и систематизировать учебный материал по теме;

закрепить теоретические знания по теме.

Задание:

Решить задачи по темам:

« Расчет сырья для приготовления п/ф из рыбы»,

«Расчет сырья для приготовления котлетной массы и полуфабрикатов рыбы»

Комплексно-методическое обеспечение:

раздаточный материал с заданием,

тетради для практических работ;

калькулятор.

Оснащение рабочего места: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, калькулятор/ПК, инструкционно-технологические карты.

Методические указания

1.Повторить теоретический материал по теме «Простые блюда из рыбы с костным скелетом», ответить на вопросы к занятию, ответить на вопросы к занятию.

2.Иметь навыки пользования Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Порядок выполнения работы:

1.Проанализируйте и усвойте теоретический материал по теме «Приготовление блюда из рыбы с костным скелетом»

2. Используйте при расчете сырья образец таблицы при оформлении результатов.

3.Сделайте выводы по решению ситуационных задач

**Вопросы для проверки готовности студентов к практическому занятию:**

1 . Как обрабатывают осетровую рыбу для использования звеньями и порционными кусками?

2. Какие полуфабрикаты из рыбы используют для варки?

3. Какие полуфабрикаты из рыбы используют для жарки основным способом?

4. Какие полуфабрикаты из рыбы используют для жарки во фритюре?

5. Для чего панируют рыбу?

16. Каковы виды панировок?

7. Как приготовить и использовать льезон?

8. Какие продукты входят в состав рыбной котлетной массы?

9. Какие полуфабрикаты приготавливают из рыбной котлетной массы?

10. Какие правила техники безопасности необходимо соблюдать при обработке рыбы?

**Последовательность выполнения работы**

1. В рабочей тетради записать тему практической работы.

2. Пользуясь учебником Н.А.Анфимова «Кулинария» и сборником рецептур блюд и кулинарных изделий рассчитать необходимое количество сырья для получения определенного количества полуфабрикатов из рыбы.

3. Оформить все задания работы в тетради, работу защитить у преподавателя.

**Теоретическая часть**

Приготовление полуфабрикатов из рыбы

Нарезка рыбы.

Как указывалось выше, порционными кусками нарезают рыбу всех видов, кроме мелкой, которую в тепловую обработку направляют в целом виде.

*Частиковую рыбу,* разделанную на пласты филе и предназначенную для варки, нарезают с кожей в позвоночной костью (или с кожей и реберными костями) в поперечном направлении, начиная от головы; при этом нож держат под прямым углом к рыбе. Чтобы при варке рыба не деформировалась, кожу на каждом куске прорезают в двух-трех местах.

Разделанную на филе частиковую рыбу, предназначевную для жарки и припускания, нарезают наискось, при этом нож держат под углом 30°, стремясь сделать куски более широкими.

Для варки и жарки порционные куски можно нарезать от непластованной рыбы (кругляшом).

*Осетровую рыбу,* кроме стерляди, после удаления хрящей и кожи нарезают, начиная с хвоста, на широкие куски. Для солянок осетровую рыбу нарезают кусками весом по 20—30 г. При этом в первую очередь используют хвостовую часть, оставшуюся от нарезки рыбы на порционные тонкие куски. После нарезки куски осетровых рыб ошпаривают, как описано выше, и обмывают холодной водой.

Крупную стерлядь нарезают на порционные куски после удаления жучек и пластования рыбы или обрабатывают ее «кольцом» (344), либо подготавливают целиком для тепловой обработки.

Котлетная масса.

Для котлетной массы можно использовать любую свежую или хорошо вымоченную соленую рыбу, не содержащую мелких костей К наиболее подходящим для этой цели рыбам относятся треска, судак, пикша, сом, щука, морской окунь и налим, пестрая зубатка, свежая кета.

Рыбу для котлетной массы, разделанную на филе без кожи и костей, разрезают на куски и пропускают через мясорубку. В полученную массу кладут размоченный в молоке или холодной воде черствый пшеничный хлеб (без корки), соль, молотый перец, все хорошо смешивают и вторично пропускают через мясорубку.

В котлетную массу из нежирной рыбы можно добавлять свиное сало-сырец, жир или сливочное масло (50—100 г на 1 кг мякоти). При использовании сырого свиного сала и жира с внутренностей рыбы его вместе с рыбой пропускают через мясорубку; сливочное масло предварительно размягчают и затем смешивают с готовой котлетной массой. Если в котлетную массу из нежирной рыбы не добавляют жира, то для увеличения рыхлости рекомендуется добавить охлажденную вареную рыбу, пропущенную через мясорубку. Для получения однородной консистенции котлетную массу тщательно размешивают.

Из котлетной массы приготовляют котлеты, биточки, тефтели, зразы и рулеты.  
*На 1 кг рыбного филе берут 250 г пшеничного хлеба из муки не ниже 1-го сорта, 350—400 г воды или молока, 20 г соли, 1 г перца.*

Кнельная масса.

Рыбное филе без кожи, нарезанное на куски, и размоченный в молоке пшеничный черствый хлеб (с предварительно обрезанными корками) пропускают три-четыре раза через мясорубку. Измельченную массу смешивают с сырыми яичными белками и хорошо взбивают вручную или при помощи машины, понемногу подливая молоко или сливки. Чем больше взбивают массу, тем она становится пышнее. Соль кладут в конце взбивания.

Кнельную массу используют для приготовления вторых горячих блюд и гарниров к рыбным блюдам.

На 1 кг рыбного филе берут 100 г пшеничного хлеба, 500 г молока или сливок, 20 г соли, 110 г яичных белков.

При использовании рыбы других кондиций или способов промышленной обработки отличающихся от предусмотренных в рецептурах, норма вложения сырья должна определяться в соответствии с таблицами «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

*РЕШЕНИЕ ЗАДАЧ*

«Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы»

Задача №1. Определить количество порций блюда «Судак припущенный» в столовой из 20кг нетто филе с кожей без костей.

*Решение:*

По таблице № 21 определяем :

потери при тепловой обработке филе с кожей без костей порционными кусками - 18%.

Определяем массу припущенной рыбы:

20 кг нетто – 100%

X кг припущенной - 82 %

X= = 16,4 кг

Определяем количество порций блюд с учетом норм отпуска 1 порции в столовой -75 гр.

16,4кг : 0,075 кг = 218 порций

Ответ: из 20 кг нетто филе с кожей можно приготовить 218 порций блюда «Сом припущенный» выходом 75 гр.

Задача №2. Определить количество порций блюд из отварной рыбы в столовой, из 45 кг брутто трески неразделанной, среднего размера.

*Решение*:

1) По таблице № 21 определяем:

- отходы при холодной обработке трески неразделанной, среднего размера, не пластованной кусками – 43%;

- потери при варке – 18%.

2) Определяем массу нетто отварной рыбы (кругляшами):

45 кг брутто – 100%

Х кг нетто – 39%

Х = =17,55 кг .

3) Определяем количество порций рыбы отварной в столовой:

17,55 кг : 0,075 кг = 234 порции.

Ответ: Из 45 кг брутто трески неразделанной среднего размера можно приготовить 234 порции блюда «Рыба отварная».

«Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы».

Задача №3. Определить количество порций блюда «Рыба жареная» в столовой из минтая среднего размера неразделанного, непластованного кусками (кругляш), из 30 кг брутто.

*Решение :*

1) По таблице № 21 определяем:

-отходы при холодной обработке минтая среднего размера – 40%;

- отходы при жаренье основным способом – 18%.

2) Определяем массу нетто жареной рыбы порционными кусками кругляш:

30 кг брутто – 100%

Х кг нетто – 42%

Х= =12,6 кг

3) Определяем количество порций жареной рыбы в столовой выходом 75 гр.

12,6 кг : 0,075 кг =168 порций.

Ответ: из 30 кг брутто минтая среднего размера неразделанного непластованного кусками (кругляш) можно приготовить 168 порций блюд «Рыба жареная», выходом 75 граммов.

«Рыба, запечённая в соусе с грибами».

Задача №4. Определить массу брутто судака для приготовления 20 порций блюда

*Решение:*

По таблице № 21 определяем:

отходы при холодной обработке на полуфабрикат «Филе с кожей, без костей» – 49%;

потери при жарении основным способом – 18 %.

По рецептуре блюда № 322 определяем массу нетто филе судака для приготовления 1 порции блюда – 116 г.

Определяем массу филе судака для приготовления 20 порций блюда:

20 х 0,116 кг = 2,32 кг.

Определяем массу брутто судака:

2,32 кг нетто – 33 %

X кг брутто – 100 %.

X кг =

= 7,03 кг

Ответ: для приготовления 20 порций блюда «Рыба, запечённая в соусе с грибами» потребуется 7,03 кг судака брутто.

«Приготовление блюд из котлетной массы рыбы»

Задача №5. Определить вес котлетной массы из 40 кг брутто хека серебристого неразделанного среднего размера.

*Решение:*

Для приготовления котлетной массы из рыбы используют филе без кожи и костей. По таблице №21 определяем отходы при холодной обработке серебристого хека неразделанного на чистое филе – 51 % .

Определяем массу нетто чистого филе:

40кг брутто – 100%

Xкг нетто – 49%.

X кг= = 19,6 кг.

Определяем вес котлетной массы с учетом её рецептуры:

Ответ: Из 40 кг брутто хека серебристого неразделанного среднего размера можно приготовить 20,992 кг котлетной массы.

Задача № 6. Определить вес котлетной массы и количество порций блюда «Биточки рыбные» из неё, используя 10 кг чистого филе рыбы в столовой.

*Решение:*

Определить вес котлетной массы рыбы, используя рецептуру

По рецептуре № 324/3 определяем вес котлетной массы для приготовления 1 порции биточков – 79гр.

Определяем количество порций биточков:

15,21 кг : 0,079=192 порции.

Ответ: Из 10 кг чистого филе рыбы можно приготовить 192 порции блюда «Биточки рыбные».

**Вариант 1**

**Произведите расчет продуктов, необходимых для приготовления 250 порций рыбы запеченной по -русски, подставив недостающие значения в таблицу.**

**Вариант 2**

**Произведите расчет продуктов, необходимых для приготовления 90 порций котлет рыбных.**

**Практическое занятие 12. Расчет количества продуктов для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов**

В рецептурах Сборника заложено сырье следующих кондиций: говядина, баранина (без ножек) первой категории, свинина мясная, субпродукты (кроме вымени) мороженые. В данном разделе помещены задачи по расчету количества продуктов для приготовления блюд из мяса и определения количества порций, изготовленных из заданного количества сырья.

## Расчет продуктов для приготовления блюд из мяса

* 1. Рассчитать продукты для приготовления 200 порций баранины отварной по третьей колонке Сборника рецептур блюд, гарнир - картофельное пюре, соус паровой, сезон - декабрь, баранина поступила второй категории.
* 2. Рассчитать продукты для 80 порций языка отварного с соусом сметанным с хреном и с картофельным пюре по первой колонке Сборника рецептур, если язык поступил охлажденный, сезон - декабрь.
* 3. Выписать продукты для приготовления 40 порций ромштекса по второй колонке Сборнике рецептур блюд, если поступила говядина второй категории. Гарнир - картофельное пюре, сезон - март.
* 4. Рассчитать необходимое количество томатной пасты с содержанием 35 % сухих веществ для 60 порций почек по-русски по первой колонке Сборника рецептур.
* 5. Рассчитать продукты для 200 порций баранины отварной с овощами по первой колонке Сборника рецептур, если баранина поступила второй категории, сезон - январь.
* 6. Выписать продукты для приготовления 200 порций бефстроганов с картофелем жареным из отварного по первой колонке Сборника рецептур, если говядина поступила второй категории, сезон - январь.
* 7. Выписать продукты для 100 порций почек по-русски по второй колонке Сборника рецептур, если поступили почки говяжьи охлажденные, сезон -март.
* 8. Рассчитать продукты для 80 порций бифштекса натурального по первой колонке Сборника рецептур, если говядина используется второй категории, гарнир - картофель жареный, сезон - февраль.
* 9. Выписать продукты для 150 порций котлет натуральных из баранины с капустой тушеной по первой колонке Сборника рецептур, если баранина используется первой категории, томатная паста с содержанием 27 % сухих веществ.
* 10. Выписать продукты для 100 порций антрекота с луком и жареным картофелем из отварного по первой колонке Сборника рецептур, если используется говядина второй категории, сезон - декабрь.
* 11. Рассчитать продукты для 60 порций азу по первой колонке Сборника рецептур, если поступила говядина второй категории, сезон - декабрь.
* 12. Выписать продукты для 80 порций зраз отбивных с картофельным пюре, по второй колонке Сборника рецептур, если поступила говядина второй категории, сезон - февраль.
* 13. Выписать продукты для 100 порций печени по-строгановски с картофелем жареным по первой колонке Сборника рецептур, если печень поступила охлажденная, сезон - январь.
* 14. Рассчитать продукты для 40 порций поджарки с отварным рисом по первой колонке Сборника рецептур, если говядина поступила первой категории, томатная паста с содержанием 40 % сухих веществ.
* 15. Выписать продукты для 80 порций мяса тушеного по второй колонке Сборника рецептур, если свинина поступила обрезная, сезон - март, томатная паста с содержанием 27 % сухих веществ.
* 16. Выписать продукты для 100 порций рагу из баранины по первой колонке Сборника рецептур в марте, если баранина поступила второй категории.

17. Выписать продукты для 50 порций печени тушеной в соусе по первой колонке Сборника рецептур блюд, если говядина поступила первой категории, соус - сметанный с томатом.

Пример решения задачи 1.

Расчет количества продуктов, необходимых для приготовления блюд из мяса и субпродуктов, производится аналогично подсчету для приготовления блюд из рыбы.

Прежде всего, находим рецептуру блюда № 357-3. Расчет сводим в таблицу.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продуктов | Брутто на 1 порцию (в г) | Нетто на 1 порцию (в г) | Брутто на 200 порций (в кг) |
| 1 | Баранина | 118 | 78 | 23,6 |
| 2 | Морковь | 3 | 2 | 0,6 |
| 3 | Лук репчатый | 2,5 | 2 | 0,5 |
| 4 | Соус № 538 | - | 50 | 10 |
| 5 | Гарнир № 472 | - | 150 | 30 |
| Продукты для гарнира № 472 | | Брутто на 1 кг (в г) | Нетто на 1 кг (в г) | Брутто на 30 кг (в кг) |
| 1 | Картофель | 1221 | 855 | 36,63 |
| 2 | Молоко | 158 | 150 | 4,74 |
| 3 | Маргарин | 35 | 35 | 1,05 |
| Продукты для соуса № 538 | | Брутто на 1 кг (в г) | Нетто на 1 кг (в г) | Брутто на 10 кг (в кг) |
| 1 | Соус белый основной №537 |  | 100 | 10,0 |
| 2 | Кислота лимонная | 1,5 | 1,5 | 0,015 |
| 3 | Маргарин | 30 | 30 | 0,3 |
| Продукты для соуса № 843 | | Брутто на 1 кг (в г) | Нетто на 1 кг (в г) | Брутто на 10 кг (в кг) |
| 1 | Маргарин | 50 | 50 | 0,5 |
| 2 | Мука | 50 | 50 | 0,5 |
| 3 | Лук репчатый | 24 | 20 | 0,24 |
| 4 | Петрушка | 13 | 10 | 0,13 |
| 5 | Бульон коричневый № 536 |  | 1100 | 11,0 |
| Продукты для бульон № 536 | | Брутто на 1 кг (в г) | Нетто на 1 кг (в г) | Брутто на 10 кг (в кг) |
|  | Кости | 500 | 500 | 5,5 |
|  | Вода | 1400 | 1400 | 15,4 |
|  | Морковь | 15 | 12 | 0,165 |
|  | Лук репчатый | 14 | 12 | 0,154 |
|  | Петрушка (корень) | 16 | 12 | 0,176 |

По условиям задачи баранина поступила второй категории, значит, необходимо сделать пересчет. Масса нетто на одну порцию 78 г (из рецептуры). В таблице 8 находим массу брутто на одну порцию, равную -118г. Запишем это значение в таблицу. Далее необходимо сделать пересчет картофеля, т.к. по условию задачи указан сезон - декабрь. Масса нетто картофеля на 1 кг картофельного пюре - 855. В таблице 24 находим отходы в декабре - 30 %, тогда:

855 г-(100-30)%

X- 100%

v 855x100 -

X = ——— = 1221 г - масса брутто картофеля.

Запишем это значение в таблицу.

**Практическое занятие 13. Расчет количества продуктов для приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика**

Расчет количества продуктов для приготовления блюд из птицы и дичи.

Пример решения задачи.Выписать продукты для приготовления 40 порций курицы отварной по колонке № 1. Поступили куры потрошеные 1 категории.

Решение.Находим в сборнике рецептуру заданного блюда - № 439, записываем в тетрадь основные параметры, необходимые для решения задачи: масса нетто курицы – 179г, масса вареной курицы – 125г, масса гарнира – 150г, масса соуса – 57г.

Расчет количества продуктов для приготовления курицы отварной оформляется в виде таблицы. Расчет количества продуктов для приготовления гарнира осуществляется следующим образом. Согласно рецептуре на 1 порцию курицы отварной по колонке № 1 требуется 150 г готового гарнира. Следовательно, для приготовления 40 порций курицы потребуется 6,0 кг (150·40).

Определяем количество продуктов (в кг), требующееся для приготовления 6,0 кг риса припущенного (рецептура № 466): рис 2,040 (340·6), масло сливочное 0,360 (60·6).

Расчет количества продуктов для приготовления соуса осуществляется так: согласно рецептуре на 1 порцию курицы отварной по колонке № 1 требуется 75 г готового соуса. Следовательно, для приготовления 30 порций курицы потребуется 3,00 кг (75·40).

РЕКЛАМА

Находим количество продуктов, требующееся для приготовления 3,00 кг соуса белого с яйцом. Согласно рецептуре № 539, для приготовления 1 кг соуса используется соус белый основной по рецептуре 537 и яйца (желтки) 64г маргарин или сливочное масло – 100г, кислота лимонная – 1г, мускатный орех – 1г и сливки -100г. Данные заносим в таблицу и рассчитываем необходимое количество продуктов

Масса брутто определяется следующим образом. Находим в таблице 17 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из птицы сельскохозяйственной» раздел «Куры потрошенные», графу «Варка» - 2, графу «Масса готового изделия» - 8, графу «Масса брутто 1 категории» - 3.

Затем находим по строке в графе 8 массу вареной курицы – 125г, по этой же строке в графе 5 массу полуфабриката – 179г и в графе 4 массу брутто - 196г.

Выполнить соответствующие расчеты, заполнить таблицу и подсчитать общее количество продуктов в графе 10.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Количество продуктов на 1 порцию, г, расчетное, кг | Общее кол-во продуктов |
| Курица отварная с припущенным рисом, рец. 439 / 466 | Соус белый с яйцом, рец. 539 | Соус белый основной, рец. 537 |
| На 1 порцию /рис на 1кг | На 40порций,. /рис на 6кг | На 1кг |
| Брутто | Нетто | Брутто |
|  |  |  |
| Курица потр. 1 кат. | 196 \* |  |
| Лук репч |  |  |
| Петрушка корень |  |  |
| Соус белый с яйцом |  |  |
| Рис припущ |  |  |
| Соус белый основной |  |  |
| Рис |  |  |
| Масло сливочное |  |  |
| И т.д. |  |  |
|  |  |  |

Масса брутто заносится в таблицу после перерасчета массы нетто на массу брутто.

**Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента**

**Цель:** Приобрести практический опыт по приготовлению,оформлению и отпускузаправочных супов: борщ, рассольник, солянка сборная мясная.

**Материально-техническое оснащение:**

Оборудование: Электроплита, (газовая плита)холодильное оборудование, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, сотейники; сковороды, лопатка, шумовка, кисточка силиконовая, ножи, доски, шумовка, ложки столовые, ложка разливная, лотки, весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

**Последовательность при выполнении работы:**

* Подготовить рабочее место.
* Получить продукты.
* Подготовить продукты к приготовлению.
* Провести первичную обработку сырья.
* Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
* Подготовить посуду для отпуска блюд.
* Оформить и подать блюда.
* Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
  + Произвести органолептическую оценку качества блюд.

- **Оформить отчет**

**Последовательность технологических операций для приготовления «Борщ»**

***Операция №1****.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Подобрать продукты согласно наименованию супа.

***Операция №2****.* Подготовка мясокостного бульона или бульона из птицы

Подготовленные кости заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену, уменьшают нагрев и варят при слабом нагреве 2…3 часа, затем закладывают мясо, быстро доводят до кипения, снимая лишний жир. Продолжительность варки мяса 1,5…2 часа. Мясо и кости вынимают, а бульон процеживают.

Подготовленную птицу заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену, уменьшают нагрев и варят при слабом нагреве 20-40 минут, снимая лишний жир. Птицу вынимают, а бульон процеживают.

***Операция №3****.*В кипящий бульон или воду закладывают,нашинкованную свежую капусту,доводят до кипения, затем кладут нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин.

***Операция № 4****.* Подготовка овощей для пассирования

* Обработать овощи;
* Нарезать, используя соответствующую форму нарезки (брусочки, дольки, соломка, кубики);
* Пассировать овощи в сотейнике с растительным маслом
* Соединить пассированные овощи с бульоном и варить на умеренном нагреве 8.10 мин;
* В конце варки кладут соль, сахар, специи и доводят до кипения;

***Операция № 5.***При отпуске в тарелку кладут мясо или птицу наливают борщ, сметану,зелень.

**Рецептура «Борщ»** *Количество продуктов указано на 1 литр супа. Рассчитайте в свободных колонках количество продуктов для приготовления необходимого количества супа.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **По Сборнику рецептур** | | **На ? литра** | |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла | 200 | 160 |  |  |
| Капуста свежая | 100 | 80 |  |  |
| или квашеная | 86 | 60 |  |  |
| Картофель | 107 | 80 |  |  |
| Морковь | 50 | 40 |  |  |
| Петрушка (корень) | 13 | 10 |  |  |
| Лук репчатый | 48 | 40 |  |  |
| Томатное пюре | 30 | 30 |  |  |
| Кулинарный жир | 20 | 20 |  |  |
| Сахар | 10 | 10 |  |  |
| Уксус 3%-ный | 16 | 16 |  |  |
| Бульон или вода | 800 | 800 |  |  |
| **Выход** |  | **1000** |  |  |

**Произвести органолептическую оценку качества.**

**Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд |  | Органолептическая оценка | | | |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Солянка сборная мясная»**

***Операция №1.***Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам.

***Операция №2.***Очищенный репчатый лук нарезают мелкими кубиками5х5мм,пассеруют всмеси растительного и сливочного масла. Когда лук приобретет прозрачность, добавляют томат-пасту. Тушат на медленном огне, пока масса не загустеет.

***Операция №3.***Маслины отцеживают от рассола,промывают.Нарезают их колечками***Операция №4.***Лимон нарезают кружочками,а затем каждый кружочек перерезают на4-6частей.

***Операция №5****.* Соленые огурцы нарезают ломтиками или ромбиками.Огурцы с грубойкожицей и зрелыми семенами очищают от кожицы и семян. Огурцы с тонкой кожицей

нарезают вместе с кожицей и семенами. Подготовленные огурцы припускают с добавлением бульона и огуречного рассола.

***Операция №6.***Очищенный картофель нарезают кубиками 1,5х1,5 см.

***Операция №7****.*Подготовленные мясные продукты нарезают кубиками5х5мм,обжаривают всмеси сливочного и растительного масел при постоянном помешивании до золотистого цвета.

***Операция № 8.*** В кипящий бульон закладывают картофель,варят7-10минут,затемзакладывают пассированные лук и томатное пюре, припущенные огурцы (вместе с бульоном и рассолом), подготовленные мясные продукты, специи и варят 10 мин.

***Операция № 9****.* При отпуске в солянку кладут маслины,лимон и посыпают рубленой зеленьюпетрушки.

**Рецептура** *«Солянка» Количество продуктов указано на 1 литр супа. Рассчитайте в свободных колонках количество продуктов для приготовления необходимого количества супа.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **По Сборнику рецептур** | | **На ? литра** | |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина | 110 | 81 |  |  |
| Окорок копчено-вареный или | 53 | 40 |  |  |
| вареный (со шкурой и костями) |  |  |  |  |
| Сосиски или сардельки | 41 | 40 |  |  |
| Почки говяжьи | 73 | 63 |  |  |
| **Масса готовой говядины** | - | 50 |  |  |
| **Масса готового окорока** | - | 40 |  |  |
| **Масса готовых сосисок** | - | 40 |  |  |
| **Масса готовых почек** | - | 30 |  |  |
| Лук репчатый | 107 | 90 |  |  |
| Огурцы соленые | 100 | 60 |  |  |
| Каперсы | 40 | 20 |  |  |
| Маслины | 40 | 40 |  |  |
| Томатное пюре | 40 | 40 |  |  |
| Масло сливочное | 20 | 20 |  |  |
| Бульон | 800 | 800 |  |  |
| Лимон | 13 | 8 |  |  |
| Сметана | 50 | 50 |  |  |
| **Выход** |  | **1000** |  |  |

**Произвести органолептическую оценку качества.**

**Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд |  | Органолептическая оценка | | | |
|  | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Рассольник ленинградский»**

***Операция №1****.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам.

***Операция №2****.* Подготовка мясокостного бульона или бульона из птицы

Подготовленные кости заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену, уменьшают нагрев и варят при слабом нагреве 2…3 часа, затем закладывают мясо, быстро доводят до кипения, снимая лишний жир. Продолжительность варки мяса 1,5…2 часа. Мясо и кости вынимают, а бульон процеживают.

Подготовленную птицу заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену, уменьшают нагрев и варят при слабом нагреве 20-40 минут, снимая лишний жир. Птицу вынимают, а бульон процеживают.

***Операция 3.*** Подготовка крупы. Крупу перебирают, промывают и варят до полуготовности в кипящей подсоленной воде.

***Операция №4****.* В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель и варят 10-15 минут.

***Операция 5****.*Добавляют пассированные морковь и лук,а через5-10мин вводят припущенныеогурцы, в конце варки кладут соль, специи.

***Операция 6.***Суп подать с мясом и зеленью.

**Рецептура** *«Рассольник» Количество продуктов указано на 1 литр супа. Рассчитайте в свободных колонках количество продуктов для приготовления необходимого количества супа.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **По Сборнику рецептур** | | **На ? литра** | |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель | 400 | 300 |  |  |
| Крупа перловая или рисовая | 20 | 20 |  |  |
| Морковь | 50 | 40 |  |  |
| Лук репчатый | 48 | 40 |  |  |
| Огурцы соленые | 67 | 60 |  |  |
| Маргарин столовый | 20 | 20 |  |  |
| Бульон или вода | 750 | 750 |  |  |
| **Выход** |  | **1000** |  |  |

**Произвести органолептическую оценку качества.**

**Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд |  | Органолептическая оценка | | | |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Оформить отчет**

1.Сделать фотографию готового супа и отправить преподавателю.

2.Заполнитьтаблицы органолептической оценки качества и отправить преподавателю.

3.Ответить на контрольные вопросы и отправить преподавателю.

а. Объясните в результате какой химической реакции в процессе варки бульон может стать мутным, с скалистым привкусом, как этого избежать?

б. С какой целью кости для приготовления бульона обжаривают?

в. Почему мясо при варке мясокостных бульонов закладывают за 2 - 2,5 ч до окончания варки?

г. Что называется бульоном? Что называется, супом?

д. Что представляет собой пена, образующаяся при варке бульонов, картофеля?

**Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента**

**Цель:** Приобрести практический опыт по приготовлению,оформлению и отпуску суповпюре:суп – пюре из картофеля, суп – пюре из птицы, суп – пюре перловый. **Материально-техническое оснащение:**

Оборудование: Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, сотейники; сковороды, лопатка, шумовка, кисточка силиконовая, ножи, доски, шумовка, ложкистоловые, ложка разливная, лотки, весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

**Последовательность при выполнении работы:**

* Подготовить рабочее место.
* Получить продукты.
* Подготовить продукты к приготовлению супов - пюре.
* Провести первичную обработку сырья.
* Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
* Подготовить посуду для отпуска блюд.
* Оформить и подать блюда.
* Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
  + Произвести органолептическую оценку качества блюд.

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Суп – пюре из картофеля»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.*Лук шинкуют и пассеруют,остальные овощи нарезают и припускают,репупредварительно бланшируют.

*Операция №3.*За5-10мин до окончания припускания добавляют пассерованный лук,горошекзеленый, затем все протирают.

*Операция №4.* Протертые овощи соединяют с белым соусом,разводят бульоном ипроваривают. Готовый суп заправляют льезоном или горячим молоком с маслом сливочным. *Операция №5.*Часть горошка зеленого можно положить в целом виде в суп-пюре,довести докипения и заправить. Лук-порей нарезают соломкой, пассеруют и кладут при отпуске.

***Рецептура:***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **По Сборнику рецептур** | | **На 3 порции** | |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста свежая | 100 | 80 |  |  |
| Картофель | 120 | 90 |  |  |
| Репа | 80 | 60 |  |  |
| Морковь | 75 | 60 |  |  |
| Лук репчатый | 48 | 40 |  |  |
| Горошек консервированный | 31 | 20 |  |  |
| Мука пшеничная | 20 | 20 |  |  |
| Масло сливочное | 20 | 20 |  |  |
| Молоко | 150 | 150 |  |  |
| Яйца | ¼ шт | 10 |  |  |
| Бульон или вода | 750 | 750 |  |  |
| **Выход** |  | **1000** |  | **3 x 500** |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд |  | Органолептическая оценка | | | |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Суп – пюре из птицы»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.*Мякоть отварной птицы без кожи измельчить на мясорубке с частой решеткой протирают. В полученный фарш добавить немного бульона или воды и тщательно растирают.

*Операция №3.*Подготовленную рисовую крупу сварить до полного разваривания,процедить,протереть, смешать с растертым куриным пюре и развести горячим кипяченым молоком, по солить и довести до кипения.

*Операция №4.*Суп заправить прокипяченным сливочным маслом.

**Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **По Сборнику рецептур** | | **На 3 порции** | |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Курица | 218 | 150 |  |  |
| или индейка | 204 | 150 |  |  |
| или бройлер-ципленок | 209 | 150 |  |  |
| или утка | 232 | 150 |  |  |
| Морковь | 25 | 20 |  |  |
| Лук репчатый | 24 | 20 |  |  |
| Мука пшеничная | 40 | 40 |  |  |
| Масло сливочное | 40 | 40 |  |  |
| Молоко | 150 | 150 |  |  |
| Яйца | ¼ шт | 10 |  |  |
| Вода | 800 | 800 |  |  |
| **Выход** |  | **1000** |  | **3 x 500** |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд |  | Органолептическая оценка | | | |
|  | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Суп – пюре перловый»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.*Подготовить соус на сливочном масле разогреть муку и добавить молоко варитьдо средней густоты.

*Операция №3.*Вареную крупу протирают,соединяют с отваром,добавляют белый соус,солят,перемешивают, доводят до кипения.

*Операция №4.*Суп заправляют кипяченым молоком и прокипяченным сливочным маслом.

***Рецептура:***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **По Сборнику рецептур** | | **На 3 порции** | |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Молоко | 700 | 700 |  |  |
| Вода | 350 | 350 |  |  |
| Крупа перловая | 70 | 70 |  |  |
| Масло сливочное | 10 | 10 |  |  |
| Сахар | 10 | 10 |  |  |
| **Выход** |  | **1000** |  | **3 x 500** |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд |  | Органолептическая оценка | | | |
|  | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Оформить отчет**

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Дефекты блюдо | Причина | Способ исправления | Оценка |
|  |  | возникновения |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Контрольные вопросы:**

1.Назовите общую особенность приготовления супов - пюре.

2.Назовите гарниры, используемые при подаче супов - пюре.

3.Что является основой супов - пюре?

**Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов**

**Цель:** Приобрести практический опыт по приготовлению,оформлению и отпуску холодных

супов:окрошка овощная, борщ холодный, суп из смеси сухофруктов,суп из плодов свежих.

**Материально-техническое оснащение:**

Оборудование:Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, сотейники; сковороды, лопатка, шумовка, кисточка силиконовая, ножи, доски, шумовка, ложкистоловые, ложка разливная, лотки, весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

**Последовательность при выполнении работы:**

* Подготовить рабочее место.
* Получить продукты.
* Подготовить продукты к приготовлению холодных супов.
* Провести первичную обработку сырья.
* Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
* Подготовить посуду для отпуска блюд.
* Оформить и подать блюда.
* Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
  + Произвести органолептическую оценку качества блюд.

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Окрошка овощная»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Картофель хорошо промывают,варя в кожице,охлаждают и очищают,морковьочищают от кожицы и варят, у редиса отрезают корешок и ботву, хорошо промывают.

*Операция №3.*Картофель,морковь и редис нарезают мелкими кубиками или короткойсоломкой.

*Операция №4.*При отпуске в тарелку кладут нарезанные продукты,наливаютохлажденныйквас и посыпают луком.

**Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **По Сборнику рецептур** | | **На 3 порции** | |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Квас хлебный | 650 | 650 |  |  |
| Картофель | 137 | 1001 |  |  |
| Морковь | 50 | 401 |  |  |
| Лук зеленый | 75 | 60 |  |  |
| Редис2 | 63 | 40 |  |  |
| Огурцы свежие | 163 | 130 |  |  |
| Сметана | 20 | 20 |  |  |
| Яйца | 1 шт | 40 |  |  |
| Сахар | 10 | 10 |  |  |
| Горчица | 4 | 4 |  |  |
| Сметана | 40 | 40 |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Выход** | **1000** | **3 x 500** |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд |  | Органолептическая оценка | | | |
|  | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Борщ холодный»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.*Очищенную свеклу шинкуют соломкой и припускают с добавлением уксуса доготовности.

*Операция №3.*Морковь нарезают соломкой,припускают отдельно,затем соединяют сосвеклой, наливают горячую воду, кладут соль, сахар, доводят до кипения их охлаждают. *Операция №4.*Зеленый лук шинкуют,свежие огурцы нарезают соломкой,нарезанные овощикладут в борщ.

*Операция №5.* При отпуске в тарелку кладут вареное яйцо,наливают борщ,кладут сметану ипосыпают зеленью.

**Рецептура**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Продукт (полуфабрикат)** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
|  |  |  |
| Вода | 650 | 650 |
|  |  |  |
| Свекла | 130 | 82 |
|  |  |  |
| Морковь | 70 | 50 |
|  |  |  |
| Лук зеленый | 80 | 75 |
|  |  |  |
| Огурцы свежие | 80 | 73 |
|  |  |  |
| Сметана | 30 | 30 |
|  |  |  |
| Яйцо | 30 | 30 |
|  |  |  |
| Сахар | 10 | 10 |
|  |  |  |
| Выход |  | 1000 |
|  |  |  |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд |  | Органолептическая оценка | | | |
|  | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Суп из смеси сухофруктов»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.*Сушеные плоды и ягоды перебирают,промывают и сортируют по видам. *Операция №3***.**Закладывают в кипящую воду добавляют сахар,варят до готовности,после чегозаваривают крахмалом, доводят до кипения и охлаждают. *Операция №4.*Припустить круглый рис.

*Операция №5.* При отпуске в тарелку выкладывается припущенный рассыпчатый рис.

**Рецептура**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Норма закладки** | | |
| **продуктов** |  | **На 4 порции** | |
|  | **брутто** |  | **нетто** |
| Масса вареных сухофруктов | - |  | 320 |
| Сахар | 100 |  | 100 |
| Рис | 20 |  | 20 |
| Крахмал картофельный | 20 |  | 20 |
| Вода | 850 |  | 850 |
| Выход |  |  | 1000 |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд |  | Органолептическая оценка | | | |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Суп из плодов свежих»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

*Операция №2.*Яблоки и груши очищают от кожицы и семенного гнезда.

*Операция №3***.**Очистки заливают водой,варят до готовности и охлаждают.

*Операция №4.*Отвар процеживают,добавляют до нормы воду,кладут сахар,корицу и доводятдо кипения.

*Операция №5.*Затем закладывают нарезанные плоды и варят с момента закипания3-4мин,заваривают крахмалом, доводят до кипения.

**Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **По Сборнику рецептур** | | **На 3 порции** | |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яблоки | 729 | 510 |  |  |
| Груши | 726 | 530 |  |  |
| Крахмал картофельный | 20 | 20 |  |  |
| Сахар | 100 | 100 |  |  |
| Корица | 1 | 1 |  |  |
| Вода | 650 | 650 |  |  |
| **Выход** |  | **1000** |  | **3 x 500** |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд |  | Органолептическая оценка | | | |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Оформить отчет**

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Дефекты блюдо | Причина | Способ исправления | Оценка |
|  |  | возникновения |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Контрольные вопросы:**

1. В чем заключается подготовка сухофруктов для приготовления сладких супов?
2. Назовите ассортимент холодных супов?

3.Установите время приготовления холодного борща.

**Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов**

**Цель:** Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску блюд и

гарниров из отварных и припущенных, овощей: картофельное пюре, капуста цветная отварная

* маслом, фасоль овощная отварная.

**Материально-техническое оснащение:**

Оборудование:Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы. Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, сотейники; сковороды, лопатка, шумовка, кисточка силиконовая, ножи, доски, шумовка, ложкистоловые, ложка разливная, лотки, весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

**Последовательность при выполнении работы:**

- Подготовить рабочее место. - Получить продукты.

- Подготовить продукты к приготовлению блюд из отварных и припущенных овощей. - Провести первичную обработку сырья.

- Провести тепловую обработку полуфабрикатов. - Подготовить посуду для отпуска блюд.

- Оформить и подать блюда.

- Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.

- Произвести органолептическую оценку качества блюд.

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Картофельное пюре»**

*Операция №1.* Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.*Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленной водой и варят доготовности.

*Операция №3* Отвар сливают, картофель протирают в горячем состоянии через протирочнуюмашину.

*Операция №4.*В протертый картофель добавляют горячее кипяченое молоко, прокипяченноесливочное масло и тщательно перемешивают до получения пышной однородной массы. *Операция №5.* При отпуске картофельное пюре кладут на тарелку, на поверхности ложкойнаносят узор, поливают сливочным маслом посыпают рубленной зеленью.

**Рецептура**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Брутто, гр | Нетто, гр |
| Картофель | 190 | 127 |
| Молоко | 22 мл | 18 мл |
| Маргарин столовый или | - | 5 |
| масло сливочное |  |  |
| Выход, порция |  | 150 гр |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд |  | Органолептическая оценка | | | |
|  | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Капуста цветная отварная с маслом»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

*Операция №2* Капусту зачистить,промыть,разрезать кочан на части и вырезать кочерыжку.

Обработанную цветную капусту используют целыми сосцветиями.

*Операция №3* Подготовленную капусту закладывают в кипящую подсоленную воду,быстродоводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности при открытой крышке, чтобы не изменился цвет.

*Операция №4.* Готовую капусту вынимают шумовкой и дают стечь воде.

*Операция №5.* При отпуске капусту кладут на порционную сковороду и поливают сливочныммаслом.

**Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **По Сборнику рецептур** | | **На 3 порции** | |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста белокочанная | 271 | 217 |  |  |
| **Масса отварной капусты** |  | **200** |  |  |
| Масло сливочное | 15 | 15 |  |  |
| **Выход** |  | **215** |  | **3 х 215** |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд |  | Органолептическая оценка | | | |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления «Фасоль овощная отварная»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.*Стручки фасоли очищают от боковых жилок,кладут в кипящую подсоленнуюводу, быстро доводят до кипения, варят 8-10 мин и откидывают.

*Операция №3.*Консервированную фасоль прогревают в собственном отваре.

*Операция №4.* Отварную фасоль подают с кусочком сливочного масла.

**Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **По Сборнику рецептур** | | **На 3 порции** | |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Фасоль | 189 | 170 |  |  |
| **Масса фасоли отварной** |  | **150** |  |  |
| Масло сливочное | 15 | 15 |  |  |
| **Выход** |  | **165** |  | **3 х 165** |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд |  | Органолептическая оценка | | | |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Оформить отчет**

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Дефекты блюдо | Причина | Способ исправления | Оценка |
|  |  | возникновения |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Контрольные вопросы:**

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

**Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов**

**Цель:** Приобрести практический опыт по приготовлению,оформлению и отпуску блюд игарниров из тушеных и запеченных овощей:капуста тушеная, рагу из овощей, картофельная запеканка.

**Материально-техническое оснащение:**

Оборудование:Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, сотейники; сковороды, лопатка, шумовка, кисточка силиконовая, ножи, доски, шумовка, ложкистоловые, ложка разливная, лотки, весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

**Последовательность при выполнении работы:**

* Подготовить рабочее место.
* Получить продукты.
* Подготовить продукты к приготовлению блюд из тушеных и запеченных овощей.
* Провести первичную обработку сырья.
* Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
* Подготовить посуду для отпуска блюд.
* Оформить и подать блюда.
* Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
* Произвести органолептическую оценку качества блюд.

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Капуста тушеная»**

*Операция №1*.Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.*Свежую капусту нарезать соломкой,положить в котел слоем не более30см,добавить не большое количества бульона, жир и тушат на сильном огне, а когда она прогреется немного осядет, нагрев уменьшают. Тушат, периодически помешивая до полуготовности. *Операция №3.* Подготовленные овощи,морковь и лук припускают в воде с добавлениемсливочного масла и томат-пасты.

*Операция №4.*Муку подсушивают на раскаленной сковороде.В тушеную капусту добавляютприпущенные овощи, растительное масло и тушат 5-10 минут. Затем добавляют подсушенную муку, разведенную водой (в соотношении 1 к 2), соль и тушат до готовности.

*Операция №5.*Перед подачей посыпать зеленью.

**Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **По Сборнику рецептур** | | **На 3 порции** | |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста свежая | 325 | 260 |  |  |
| или квашеная | 321 | 225 |  |  |
| Уксус 3%-процентный | 8 | 8 |  |  |
| Кулинарный жир | 11 | 11 |  |  |
| Томатное пюре | 20 | 20 |  |  |
| Морковь | 13 | 10 |  |  |
| Петрушка (корень) | 7 | 5 |  |  |
| Лук репчатый | 18 | 15 |  |  |
| Лавровый лист | 0,02 | 0,02 |  |  |
| Перец | 0,05 | 0,05 |  |  |
| Мука пшеничная | 3 | 3 |  |  |
| Сахар | 8 | 8 |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Выход** | **250** | **3 x 250** |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда |  | Органолептическая оценка | | | |
|  | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Рагу из овощей»**

*Операция №1.* Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.*Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают,лук – пассеруют.

*Операция №3.*Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Картофель и овощисоединяют с соусом и тушат 10-15 мин, после этого добавляют припущенную капусту, нарезанные тыкву и кабачки и продолжают тушить 15-20 мин.

*Операция №4.* За 5-10 мин до готовности кладут растертый чеснок и специи.

*Операция №5.*При отпуске рагу поливают жиром и посыпают зеленью.

**Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **По Сборнику рецептур** | | **На 3 порции** | |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель | 67 | 50 |  |  |
| Морковь | 50/402 | 27 |  |  |
| Петрушка (корень) | 13/102 | 6 |  |  |
| Лук репчатый | 36/302 | 15 |  |  |
| Репа | 53/402 | 31 |  |  |
| или брюква | 51/402 | 31 |  |  |
| Капуста белокочанная | 38/302 | 27 |  |  |
| Кулинарный жир | 10 | 10 |  |  |
| Соус № 528, 540, 553 | - | 75 |  |  |
| Тыква | 43 | 30 |  |  |
| или кабачки | 45 | 30 |  |  |
| Чеснок | 1 | 0,8 |  |  |
| Перец черный горошком | 0,05 | 0,05 |  |  |
| Лавровый лист | 0,02 | 0,02 |  |  |
| **Масса рагу** | - | 250 |  |  |
| Маргарин столовый | 5 | 5 |  |  |
| **Выход** |  | **255** |  | **3 x 255** |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда |  | Органолептическая оценка | | | |  |
|  | Внешний | Цвет | Вкус | Запах |  | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  | |
| **Последовательность технологических операций для приготовления** | | | | | | |
|  | **«Картофельная запеканка»** | | | | |  |
| *Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь. | | | | | |  |

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Овощи предварительно промывают,перебирают и очищают,и пассируют. *Операция №3.* Фарш:морковь,лук репчатый нарезают соломкой или ломтиками,пассеруютна растительном масле.

*Операция №4.*Подготовленные яйца отваривают в течение10мин после закипания воды имелко рубят. Пассерованные овощи и рубленые яйца смешивают.

*Операция №5.*Очищенный картофель варят до готовности,затем обсушивают и в горячем видепротирают.

*Операция №6.* Протертый картофель(1/2часть)выкладывают на противень,смазанныймаслом и посыпанный сухарями, затем равномерно распределяют по всей поверхности фарш, сверху покрывают оставшейся частью картофеля. Поверхность изделия разравнивают, смазывают сметаной, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают при температуре 210-280°С слоем не более 4-5 см в течение 15-20 мин.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Продукт (полуфабрикат)** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
|  |  |  |
| Картофель молодой | 112.3 | 90 |
|  |  |  |
| ~ *Отварной протертый картофель* | - | 87.3 |
|  |  |  |
| Морковь | 9.1 | 7.3 |
|  |  |  |
| ~ *Масса пассерованной моркови* | - | 5 |
|  |  |  |
| Лук репчатый | 12.3 | 10 |
|  |  |  |
| ~ *Пассерованный лук* | - | 5 |
|  |  |  |
| Яйцо | 10 | 10 |
|  |  |  |
| Масло растительное | 5 | 5 |
|  |  |  |
| ~ *Масса фарша* | - | 20 |
|  |  |  |
| Соль поваренная пищевая | 0.3 | 0.3 |
|  |  |  |
| Сметана | 2.7 | 2.7 |
|  |  |  |
| Сухари панировочные | 2.7 | 2.7 |
|  |  |  |
| ~ *Масса готовой запеканки* | - | 100 |
|  |  |  |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда |  | Органолептическая оценка | | |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Оформить отчет**

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Дефекты блюдо | Причина | Способ исправления | Оценка |
|  |  | возникновения |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Контрольные вопросы:**

1. Как обрабатывают капусту для голубцов?

2.Как нарезают овощи для приготовления котлет?

1. Установить время жарки зраз картофельных.

**Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов**

**Цель:** Приобрести практический опыт по приготовлению,оформлению и отпуску блюд и

гарниров из жареных овощей:крокеты картофельные, котлеты морковные, котлеты картофельные, зразы картофельные,котлеты капустные.

**Материально-техническое оснащение:**

Оборудование:Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, сотейники; сковороды, лопатка, шумовка, кисточка силиконовая, ножи, доски, шумовка, ложкистоловые, ложка разливная, лотки, весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

**Последовательность при выполнении работы:**

* Подготовить рабочее место.
* Получить продукты.
* Подготовить продукты к приготовлению блюд из жареных овощей.
* Провести первичную обработку сырья.
* Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
* Подготовить посуду для отпуска блюд.
* Оформить и подать блюда.
* Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
* Произвести органолептическую оценку качества блюд.

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Крокеты картофельные»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

*Операция №2.* Горячий вареный картофель протереть,добавить1/3муки.

*Операция №3.* Перемешать сырые яичные желтки,смешать с массой картофеля.

*Операция №4.*Из полученной картофельной массы формуют шарики,груши(по3-4шт.напорцию), панируют их в оставшейся муке, затем опускают в белки, панируют в сухарях и жарят в большом количестве жира.

*Операция №5* При отпуске поливают соусом красным

*Операция №6.*Приготовление соуса красного,мелко нарезанные коренья,лук пассеруют,добавляют томатное пюре, продолжают пассерование еще 15-20 мин, соединяют с белым соусом (рец. № 702) и варят 25-30 мин.

*Операция №7.* В конце варки добавляют соль,сахар,перец черный горошком.

*Операция №8.* Готовый соус процеживают,протирая при этом разварившиеся овощи,идоводят до кипения.

***Рецептура:***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **По Сборнику рецептур** | | **На 3 порции** | |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель | 233 | 175 |  |  |
| Яйца | ½ шт | 20 |  |  |
| Мука пшеничная | 10 | 10 |  |  |
| Сухари | 10 | 10 |  |  |
| **Масса полуфабриката** | - | 200 |  |  |
| Масло растительное | 20 | 20 |  |  |
| **Масса жареных крокет** | - | 180 |  |  |
| Масло сливочное | 10 | 10 |  |  |
| или сметана | 20 | 20 |  |  |
| **Выход:** |  |  |  |  |
| **с маслом** |  | **190** |  | **3 x 190** |
| **со сметаной** |  | **200** |  | **3 х 200** |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда |  | Органолептическая оценка | | |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Котлеты морковные»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Морковь нарезают тонкой соломкой или пропускают через овощерезку,затем

* припускают с жиром в молоке, или в молоке с добавлением бульона, или в воде. *Операция №3.* Перед окончанием припускания всыпают тонкой струйкой манную крупу,хорошо размешивая, и варят до готовности.

*Операция №4.*Полученную массу охлаждают до40-50 °С,добавляют соль,яйца,протертыйтворог, перемешивают, формуют котлеты по 2 шт. на порцию, панируют в сухарях или муке и жарят с обеих сторон.

*Операция №5* При отпуске поливают жиром.

***Рецептура (раскладка продуктов) на 160 грамм нетто блюда: котлеты морковные***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Продукт (полуфабрикат)** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
|  |  |  |
| Морковь | 206.448 | 165.168 |
|  |  |  |
| Маргарин | - | 10 |
|  |  |  |
| Вода | 36.128 | 36.128 |
|  |  |  |
| Крупа манная | 18.576 | 18.576 |
|  |  |  |
| Сухари пшеничные | 12 | 12 |
|  |  |  |
| ~ *Масса полуфабриката* | - | 185.808 |
|  |  |  |
| Кулинарный жир | 10.32 | 10.32 |
|  |  |  |
| ~ *Масса жареных котлет* | - | 160 |
|  |  |  |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда |  | Органолептическая оценка | | |  |
|  | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Котлеты картофельные»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

*Операция №2.*Очищенный картофель варят,обсушивают и протирают горячим.

*Операция №4.* В протертый охлажденный картофель добавляют яйца,массу перемешивают,из нее формуют котлеты по 2 шт на порцию, панируют в сухарях или муке. *Операция №5.*Подготовленные котлеты обжаривают с обеих сторон.

*Операция №6*При отпуске поливают растопленным сливочным маслом,или сбоку подливаютсметану (можно подать отдельно).

***Рецептура:***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **По Сборнику рецептур** | | **На 3 порции** | |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель | 287 | 215 |  |  |
| Яйца | 1\7 шт | 6 |  |  |
| Сухари или мука пшеничная | 12 | 12 |  |  |
| **Масса полуфабриката** | - | 225 |  |  |
| Кулинарный жир | 10 | 10 |  |  |
| **Масса жареных котлет** | - | 200 |  |  |
| Масло сливочное | 10 | 10 |  |  |
| или сметана | 20 | 20 |  |  |
| **Выход:** |  |  |  |  |
| **с маслом** |  | **210** |  | **3 x 210** |
| **со сметаной** |  | **220** |  | **3 х 220** |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда |  | Органолептическая оценка | | |  |
|  | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Зразы картофельные»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Из картофельной массы,приготовленной,как для котлет,формуют лепешки по шт. на порцию.

*Операция №3* На середину лепешки кладут фарш и соединяют ее края так,чтобы фарш былвнутри изделия.

*Операция №4.*Затем изделие панируют в сухарях или муке,придавая форму кирпичика совальными краями, и жарят с обеих сторон.

*Операция №5.* Для фарша:лук репчатый нарезают соломкой и пассеруют,вареные грибымелко режут и обжаривают, морковь, нарезанную соломкой, припускают с жиром. Лук смешивают с жареными грибами, или вареными мелко нарубленными яйцами, или припущенной морковью, солят и добавляют молотый перец. *Операция №6.* При отпуске зразы поливают жиром.

***Рецептура (раскладка продуктов) на 210 грамм нетто блюда:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Продукт (полуфабрикат)** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
|  |  |  |
| Картофель | 254.058 | 190.533 |
|  |  |  |
| ~ *Масса картофельная* | - | 184.38 |
|  |  |  |
| Лук репчатый | 7 | 3.5 |
|  |  |  |
| Морковь | 38.934 | 30.723 |
|  |  |  |
| Маргарин | 10.5 | 10.5 |
|  |  |  |
| *или* Масло сливочное | 10.5 | 10.5 |
|  |  |  |
| ~ *Масса фарша* | - | 40.971 |
|  |  |  |
| Сухари | 10 | 10 |
|  |  |  |
| **Продукт (полуфабрикат)** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
|  |  |  |
| ~ *Масса полуфабриката* | - | 230.496 |
|  |  |  |
| Кулинарный жир | 10.248 | 10.248 |
|  |  |  |
| ~ *Масса жареных зраз* | - | 209.876 |
|  |  |  |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда |  | Органолептическая оценка | | |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Котлеты капустные»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.*Капусту нарезают соломкой или мелко рубят,затем припускают с жиром вмолоке, или молоке с добавлением бульона, или воде до полуготовности.

*Операция №3*После этого всыпают тонкой струйкой манную крупу,тщательно перемешиваюти варят 10-15 мин.

*Операция №4.*При приготовлении котлет с яблоками яблоки с удаленным семенным гнездомнарезают соломкой, припускают с добавлением небольшого количества жира и соединяют с готовой капустной массой.

*Операция №5.*Полученную массу охлаждают и добавляют сырые яйца и соль,тщательноперемешивают, формуют котлеты по 2 шт на порцию, панируют в сухарях и обжаривают с обеих сторон.

*Операция №6.*При отпуске поливают сливочным маслом или сметаной.

***Рецептура:***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **По Сборнику рецептур** | | **На 3 порции** | |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста белокочанная | 163 | 130 |  |  |
| Молоко | 15 | 15 |  |  |
| Бульон | 15 | 15 |  |  |
| Маргарин столовый | 5 | 5 |  |  |
| Крупа манная | 15 | 15 |  |  |
| Яйца | 1/5 шт | 8 |  |  |
| Яблоки свежие | 43 | 38 |  |  |
| Сухари | 12 | 12 |  |  |
| **Масса полуфабриката** | - | 180 |  |  |
| Кулинарный жир | 10 | 10 |  |  |
| **Масса жареных котлет** | - | 150 |  |  |
| Масло сливочное | 10 | 10 |  |  |
| или сметана | 25 | 25 |  |  |
| **Выход:** |  |  |  |  |
| **с маслом** |  | **160** |  | **3 x 160** |
| **со сметаной** |  | **175** |  | **3 х 175** |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда |  | Органолептическая оценка | | |  |
|  | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Оформить отчет**

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Дефекты блюдо | Причина | Способ исправления | Оценка |
|  |  | возникновения |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Контрольные вопросы:**

1. Как обрабатывают капусту для голубцов?

2.Как нарезают овощи для приготовления котлет?

1. Установить время жарки зраз картофельных.

**Лабораторное занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий**

**Цель:** Приобрести практический опыт по приготовлению,оформлению и отпуску блюд игарниров из круп, бобовых и макаронных изделий:плов,крупеник, отварные макаронные изделия, с овощами, биточки или котлеты пшеничные, пшенные, перловые, ячневые,бобовые копченной грудинкой или корейкой.

**Материально-техническое оснащение:**

Оборудование:Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, сотейники; сковороды, лопатка, шумовка, кисточка силиконовая, ножи, доски, шумовка, ложкистоловые, ложка разливная, лотки, весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

**Последовательность при выполнении работы:**

- Подготовить рабочее место.

- Получить и подготовить продукты.

- Провести первичную обработку сырья.

- Провести тепловую обработку полуфабрикатов. - Подготовить посуду для отпуска блюд.

- Оформить и подать блюда.

- Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.

- Произвести органолептическую оценку качества блюд.

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Плов»**

*Операция №1*.Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.*Нарезанное кусочками свиное мясо посыпают солью и перцем черным.Затемего обжаривают с последующим добавлением пассерованных с томатным пюре моркови и репчатого лука, и чеснока.

*Операция №3*Мясо и овощи заливают бульоном или водой,доводят до состояния кипения,засыпают рис, из которого удалили бракованные зерна, и после варят до полуготовности. *Операция №4.*После того как рис впитает всю жидкость,посуду,в которой готовят плов,закрывают крышкой, и помещают на противень с водой и готовят в жарочном шкафу в течение 25-40 минут.

*Операция №5.*Отпускают плов,равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.Пловможно готовить без томатного пюре.

***Рецептура (раскладка продуктов) на 230 грамм нетто блюда:***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  |  | | |  |  | | |  |
| **Наименование сырья** | |  | **Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г** | | | | | | |  |
| **и продуктов** | |  |  | | |  |  | | |  |
|  | **брутто** | | |  | **нетто** | | |  |
|  | | |  | | |  | | | |  |
| Свинина | |  | 80.04 | | |  | 68.08 | | |  |
|  | |  |  | | |  |  | | |  |
|  | |  |  | | |  |  | | |  |
|  | | |  |  | | |  |  | | |
| Репчатый лук | | |  | 11.04 | | |  | 9.2 | | |
|  | | |  |  | | |  |  | | |
|  | | |  | | | |  | | | |
| Морковь | | |  | 17.48 | | |  | 13.8 | | |
|  | | |  |  | | |  |  | | |
|  | | |  | | | |  | | | |
| Чеснок | | |  | 3 | | |  | 3 | | |
|  | | |  |  | | |  |  | | |
|  | | |  | | | |  | | | |
| Крупа рисовая | | |  | 62.82 | | |  | 62.82 | | |
|  | | |  |  | | |  |  | | |
|  | | |  | | | |  | | | |
| Растительное масло | | |  | 9.2 | | |  | 9.2 | | |
|  | | |  |  | | |  |  | | |
|  | | |  | | | |  | | | |
| Томатное пюре | | |  | 13.8 | | |  | 13.8 | | |
|  | | |  |  | | |  |  | | |
|  | | |  | | | |  | | | |
| Соль | | |  | 0.1 | | |  | 0.1 | | |
|  | | |  |  | | |  |  | | |
|  | | |  | | | |  | | | |
| Вода | | |  | 50 | | |  | 50 | | |
|  | | |  |  | | |  |  | | |
|  | | |  |  | | |  | | | |
| ВЫХОД: | | |  | — | | |  | 230 | | |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда |  | Органолептическая оценка | | |  |
|  | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Крупеник»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.*Готовую рассыпчатую кашу охлаждают,добавляют протертый творог,сахар,маргарин, сырые яйца и перемешивают.

*Операция №3*Приготовленную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанныйсухарями противен, поверхность смазывают смесью яйца и сметаны и запекают. *Операция №4.* Подают с жиром или сметаной.

***Рецептура:***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **По Сборнику рецептур** | | **На 3 порции** | |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Крупа гречневая | 74 | 74 |  |  |
| Молоко | 50 | 50 |  |  |
| Вода | 70 | 70 |  |  |
| или |  |  |  |  |
| Крупа пшеничная | 62 | 62 |  |  |
| Молоко | 50 | 50 |  |  |
| Вода | 80 | 80 |  |  |
| **Масса каши** | - | 185 |  |  |
| Творог | 86 | 85 |  |  |
| Сахар | 10 | 10 |  |  |
| Яйца | ¼ шт | 10 |  |  |
| Сухари пшеничные | 5 | 5 |  |  |
| Маргарин столовый | 5 | 5 |  |  |
| Сметана | 5 | 5 |  |  |
| **Масса полуфабриката** | - | 300 |  |  |
| **Масса готового изделия** | - | 250 |  |  |
| Масло сливочное | 10 | 10 |  |  |
| Сметана | 30 | 30 |  |  |
| **Выход:** |  |  |  |  |
| **с маслом** |  | **260** |  | **3 x 260** |
| **со сметаной** |  | **280** |  | **3 х 280** |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Органолептическая оценка  Наименование блюда | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Отварные макаронные изделия, с овощами»** *Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.*Длинные макароны разламывают на мелкие части.Макаронные изделия варят вбольшом количестве кипящей подсоленной воде (на 1 кг макарон берут 6 л. воды и 50 гр.соли). время варки зависит от вида макаронных изделий. Проверяют на готовность на разрезене должно быть прослойки непроваренной муки.

*Операция №3*Морковь,корень петрушки шинкуют тонкой соломкой,лук нарезаютполукольцами, затем ошпаривают. Овощи пассируют с добавлением сливочного и растительного масла, воды или овощного отвара, затем добавляют томат и пассируют еще 7-

1. минут.

*Операция №4.*Готовые макаронные изделия откидывают,дают стечь отвару,выкладывают напротивень слоем 3- 4 см, заправляют растопленным сливочным маслом, добавляют пассированные с томатом овощи, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140- 160 С. 5 минут.

*Операция №5.*Допускается подавать готовые отварные макароны,не смешивая с тушеннымиовощами раздельно. Температура подачи: 65±5°С

***Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г** | | |  |
| **и продуктов** |  |  |  |  |
| **брутто** |  | **нетто** |  |
|  |  |  | |  |
| Макаронные изделия | 28 |  | 28 |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |
| Масса отварных макарон |  |  | 80 |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |
| Масло сливочное | 2 |  | 2 |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |
| Морковь | 18 |  | 14,4 |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |
| Лук репчатый | 10 |  | 8,4 |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |
| Зелень свежая | 1 |  | 0,7 |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |
| Томат | 2 |  | 2 |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |
| Масло сливочное для пассирования | 1 |  | 1 |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |
| Масло растительное для | 0,5 |  | 0,5 |  |
| пассирования |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |
| Масса пассированных овощей |  |  | 20 |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |
| ВЫХОД: | — |  | 100 |  |
|  |  |  |  |  |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование |  | Органолептическая оценка | | |  |  |
| блюда |  |  |  |  |  |  |
| Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |  |
|  |  |
|  | вид |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления «Биточки или котлеты пшеничные, пшенные, перловые, ячневые»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

*Операция №2.*Варят густую вязкую кашу,охлаждают,добавляют сырые яйца иперемешивают.

*Операция №3*Подготовленную массу порционируют,придавая круглую форму(биточки),илиовальную приплюснутую с одним заостренным концом (котлеты), панируют в сухарях и жаря основным способом.

*Операция №4* При подаче поливают сметаной.

***Рецептура:***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **По Сборнику рецептур** | | **На 3 порции** | |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Крупа пшено, или пшеничная, или | 62 | 62 |  |  |
| перловая, или ячневая |  |  |  |  |
| Молоко | 50 | 50 |  |  |
| Вода | 125 | 125 |  |  |
| Сахар | 8 | 8 |  |  |
| Яйца | 1/5 шт | 8 |  |  |
| Сухари пшеничные | 8 | 8 |  |  |
| **Масса полуфабриката** | - | 227 |  |  |
| Кулинарный жир | 8 | 8 |  |  |
| **Масса готовых изделий** | - | 200 |  |  |
| Сметана | 30 | 30 |  |  |
| **Выход** |  | **230** |  | **3 x 230** |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование |  | Органолептическая оценка | | |  |
| блюда | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Бобовые с копченной грудинкой или орейкой»** *Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

*Операция №2.* Подготовленные бобовые варят до готовности.

*Операция №3*Вареную копченную нарезанную мелким кубиком грудинку или корейку,нашинкованный пассерованный лук смешивают с отварными бобовыми, добавляют пассерованный томат-пюре, растертый с солью чеснок и, помешивая, нагревают до кипения.

***Рецептура:***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **По Сборнику рецептур** | | **На 3 порции** | |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Крупа пшено, или пшеничная, или | 62 | 62 |  |  |
| перловая, или ячневая |  |  |  |  |
| Молоко | 50 | 50 |  |  |
| Вода | 125 | 125 |  |  |
| Сахар | 8 | 8 |  |  |
| Яйца | 1/5 шт | 8 |  |  |
| Сухари пшеничные | 8 | 8 |  |  |
| **Масса полуфабриката** | - | 227 |  |  |
| Кулинарный жир | 8 | 8 |  |  |
| **Масса готовых изделий** | - | 200 |  |  |
| Сметана | 30 | 30 |  |  |
| **Выход** |  | **230** |  | **3 x 230** |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование |  | Органолептическая оценка | | |  |
| блюда |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Оформить отчет**

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Дефекты блюдо | Причина | Способ исправления | Оценка |
|  |  | возникновения |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Контрольные вопросы:**

1. Перечислите правила варки рассыпчатых каш? 2.Назовите, блюда, которые варят из вязких каш?
2. Как делят каши по консистенции?

**Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки**

**Цель:** Приобрести практический опыт по приготовлению,оформлению и отпуску горячихблюд из яиц, творога, муки:запеканка рисовая с творогом, лапшевник, омлет натуральный, запеканка из творога,пудинг из творога (запеченный),манты с бараниной (казахское национальное блюдо).

**Материально-техническое оснащение:**

Оборудование:Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, сотейники; сковороды, лопатка, шумовка, кисточка силиконовая, ножи, доски, шумовка, ложкистоловые, ложка разливная, лотки, весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

**Последовательность при выполнении работы:**

* Подготовить рабочее место.
* Получить и подготовить продукты.
* Провести первичную обработку сырья.
* Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
* Подготовить посуду для отпуска блюд.
* Оформить и подать блюда.
* Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
* Произвести органолептическую оценку качества блюд.

**Последовательность технологических операций для приготовления «Запеканка рисовая с творогом»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Приготавливают рассыпчатую рисовую кашу,добавляют изюм,охлаждают до60 – 700С, добавляют протертый творог, яйца, взбитые с сахаром, ванилин, растопленный маргарин и перемешивают.

*Операция №3.*Приготовленную массу выкладывают на смазанный жиром,посыпанныйсухарями противень, поверхность смазывают смесью яиц со сметаной, запекают.

*Операция №4.*При подаче нарезают на порции,подают с жиром или сметаной.

**Рецептура**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Норма закладки** | |
| **продуктов** | **На 1 порцию** | |
|  | брутто | нетто |
| Рис | 48 | 48 |
| Вода | 100 | 100 |
| Изюм | 20,5 | 20 |
| Творог | 40,5 | 40 |
| Яйца | 1/4 шт. | 10 |
| Сахар | 15 | 15 |
| Маргарин столовый | 15 | 15 |
| Сухари панировочные | 5 | 5 |
| Сметана | 35 | 35 |
| Выход |  | 230 |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование |  | Органолептическая оценка | | |  |
| блюда |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Лапшевник»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

*Операция №2.*Лапшу или макароны варят неоткидным способом

*Операция №3.* Творог протирают,смешивают с сырыми яйцами,солью,сахаром,соединяют сотварными макаронами, выкладывают на противень, смазанный жиром, посыпанный сухарями.

*Операция №4.* Поверхность лапшевика смазывают сметаной,сбрызгивают маслом,запекают.

*Операция №5.* Нарезают на порции,отпускают со сметаной.

**Рецептура**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Норма закладки** | | |
| **продуктов** | **На 1 порцию** | |  |
|  | брутто |  | нетто |
| Лапша или макароны | 72 |  | 72 |
| Вода | 160 |  | 160 |
| Творог | 100 |  | 100 |
| Яйца | 1/4 шт. |  | 10 |
| Сахар | 10 |  | 10 |
| Маргарин столовый | 5 |  | 5 |
| Сухари панировочные | 5 |  | 5 |
| Сметана | 35 |  | 35 |
| Выход |  |  | 330 |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование |  | Органолептическая оценка | | |  |
| блюда | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Омлет натуральный»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

*Операция №2.*К яйцам или меланжу добавляют молоко или воду и соль.

*Операция №3.*Смесь размешивают и жарят на сковороде с растопленным жиром5-7минут. *Операция №4.*Когда масса загустеет,края омлета загибают с двух сторон к середине,придаваяформу пирожка.

*Операция №5.*При отпуске выкладывают,на тарелку сохраняя форму пирожка.

**Рецептура**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** |  | **Норма закладки** | |
| **продуктов** |  | **На 1 порцию** | |
|  | брутто |  | нетто |
| Яйца | 2шт |  | 80 |
| или меланж | 80 |  | 80 |
| Молоко или вода | 30 |  | 30 |
| Маргарин столовый | 10 |  | 10 |
| Масло сливочное | 5 |  | 5 |
| Выход |  |  | 110 |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование |  | Органолептическая оценка | | |  |
| блюда |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Запеканка из творога»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.*Протертый творог смешивают с мукой или манной крупой,заваренной иохлажденной, яйцами, сахаром, солью.

*Операция №3.*Подготовленную массу выкладывают на противень,смазанный жиром ипосыпанный сухарями. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 20-30 минут до образования румяной корочки.

*Операция №4.*При отпуске нарезают на порции и поливают сметаной или сладким соусом.

**Рецептура:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Норма закладки** | |
| **продуктов** | **На 1 порцию** | |
|  | брутто | нетто |
| Творог | 141 | 140 |
| Крупа манная | 10 | 10 |
| или мука пшеничная | 12 | 12 |
| Яйца | 1/10 шт. | 4 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Маргарин столовый | 5 | 5 |
| Сухари | 5 | 5 |
| Сметана | 30 | 30 |
| Выход с соусом |  | 225 |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование |  | Органолептическая оценка | | |  |
| блюда | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Пудинг из творога (запеченный)»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.*В протертый творог добавляют растертые с сахаром яичные желтки,изюм,ванилин, масло, охлажденную заваренную манную крупу, перемешивают, вводят взбитые в пену белки.

*Операция №3* Подготовленную массу выкладывают на смазанный жиром и посыпанныйсухарями противень, поверхность смазывают смесью сметаны с яйцом и запекают.

*Операция №4.*Если пудинг варят на пару–форму смазывают маслом и посыпают сахаром.

Варят на пару. Края готового пудинга будут отсоединяться от формы. Подают со сметаной.

**Рецептура:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **По Сборнику рецептур** | | **На 3 порции** | |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Творог | 152 | 150 |  |  |
| Крупа манная | 15 | 15 |  |  |
| Сахар | 15 | 15 |  |  |
| Яйца | ¼ шт | 10 |  |  |
| Изюм | 20,4 | 20 |  |  |
| Масло сливочное | 5 | 5 |  |  |
| Ванилин | 0,02 | 0,02 |  |  |
| Сухари | 5 | 5 |  |  |
| Сметана | 5 | 5 |  |  |
| **Масса готового пудинга** | - | 200 |  |  |
| Сметана | 20 | 20 |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Выход** | **220** | **3 x 220** |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование |  | Органолептическая оценка | | |  |
| блюда | Внешнийвид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Манты с бараниной (казахское национальное блюдо)»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Из муки,воды и соли замешивают крутое тесто(влажность39 %),накрываютвлажной тканью и выдерживают в течение 40—60 мин.

*Операция №3* Готовое тесто закатывают тонкими жгутами,делят их на кусочки массой19—29 г и раскатывают на круглые лепешки с утонченными краями. На середину лепешек укладывают фарш и края защипывают посередине, придавая изделию круглую или овальную форму.

*Операция №4* Для фарша баранину нарезают мелкими кубиками,смешивают с мелкорубленным репчатым луком, добавляют соль, перец, холодную воду и все перемешивают. *Операция №5* Манты укладывают на смазанную жиром решетку,вставляемую в специальныйкотел (каскан), и варят на пару в течение 30 мин.

*Операция №6* Отпускают по5шт.на порцию(1шт. — 60г)с уксусом и красным перцем илибез уксуса, соответственно уменьшив выход.

* *р и м е ч а н и е .* При использовании нежирного мяса баранины необходимо добавить жир-сырец курдючный (10 г на порцию), при этом соответственно уменьшить норму мяса.

**Рецептура:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | | **По Сборнику рецептур** | | | | **На 3 порции** | | | |
|  | | брутто | | нетто | | брутто | | нетто | |
| Мука пшеничная | | 75 | | 75 | |  | |  | |
| в том числе мука на подпыл | | 5 | | 5 | |  | |  | |
| Вода | | 30 | | 30 | |  | |  | |
| Соль | | 1 | | 1 | |  | |  | |
| **Масса теста** | | — | | 100 | |  | |  | |
| Баранина (лопаточная или | | 200 | | 143 | |  | |  | |
| тазобедренная части) | |  | |  | |  | |  | |
| Лук репчатый | | 77 | | 65 | |  | |  | |
| Перец красный молотый | | 1 | | 1 | |  | |  | |
| Соль | | 1,5 | | 1,5 | |  | |  | |
| Вода | | 20 | | 20 | |  | |  | |
| **Масса фарша** | | — | | 228 | |  | |  | |
| **Масса полуфабриката** | | — | | 328 | |  | |  | |
| Масло растительное (на смазку | | 5 | | 5 | |  | |  | |
| каскана) | |  | |  | |  | |  | |
| Уксус 3%-ный | | 15 | | 15 | |  | |  | |
| **Выход** | | **—** | | **315** | |  | | **3 x 315** | |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование |  | Органолептическая оценка | | |  |
| блюда | Внешнийвид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

**Оформить отчет**

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Дефекты блюдо | Причина | Способ исправления | Оценка |
|  |  | возникновения |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Контрольные вопросы:**

1.Чем омлет отличается от яичницы?

2.Что делают если творог содержит много влаги?

3.Ассортимент творожных блюд?

4.Установить время запекания «Творожной запеканки».

**Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы**

**Цель:** Приобрести практический опыт по приготовлению,оформлению и отпуску горячихблюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы:рыба (непластованная кусками) отварная,рыба (филе) припущенная,рыба, тушенная в томате с овощами,суфле из отварной рыбы, рыбные хлебцы.

**Материально-техническое оснащение:**

**Оборудование:**плита электрическая,электромясорубка,жарочный шкаф,сковородаэлектрическая, производственные столы, производственные ванны, машина для приготовления картофельного пюре, весы.

**Инвентарь и посуда**:кастрюли емкостью3,2, 1и0,5л,сковорода,нож,веселка,дуршлаг,сотейник, тарелки порционные, доска разделочная «РС», «ОС» лопатка металлическая, гарнирная ложка, столовая ложка, мерная ложка, сковорода порционная.

**Последовательность при выполнении работы:**

* Подготовить рабочее место.
* Получить и подготовить продукты.
* Провести первичную обработку сырья.
* Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
* Подготовить посуду для отпуска блюд.
* Оформить и подать блюда.
* Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
* Произвести органолептическую оценку качества блюд.

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Рыба (непластованная кусками) отварная»** *Операция №1.* Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.*Обработанную непластованную рыбу нарезают на куски (по одному напорцию).

*Операция №3.*На поверхности кожи каждого куска делают два-три надреза, чтобы при варкекуски рыбы не деформировались.

*Операция №4.* Затем их укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой,уровень которой должен быть на 3—5 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый, морковь, петрушку, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85—90 °С в течение 5—7 мин, считая с момента закипания воды.

*Операция №5.*Хранят отварную рыбу в горячем бульоне не более 30—40 мин.

*Гарниры* — картофель отварной, пюре картофельное, рагу овощное.

*Соусы* — томатный, сметанный, польский.

***Рецептура:***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Наименование продуктов** | | | | | | | | | | | | | | **По Сборнику рецептур** | | **На 3 порции** | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | брутто | нетто | брутто | нетто |
|  | Горбуша или кета, или чавыча | | | | | | | | | | | | | | | 181 | 125 |  |  |
|  | или судак | | | | | | | | | | | | | | | 192 | 125 |  |  |
|  | Морковь | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 3 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Лук репчатый | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 3 |  |  |
|  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |
|  | Петрушка (корень) | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 2 |  |  |
|  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Масса отварной рыбы** | | | | | | | | | | | | | | | — | 100 |  |  |
|  | Гарнир №№ 523, 525, | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | 542—544 | | | | | |  | | | |  |  | | |  | — | 150 |  |  |
|  |  |  |  | |  | | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | Соус №№ 580, 586, 593 | | | | | | | | | | | | | | | — | 50 |  |  |
|  |  | | | | |  | | |  |  | | |  | | |  |  |  |  |
|  | **Выход** | | | | | | | | | | | | | | | — | 300 |  | **3 x 300** |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование |  | Органолептическая оценка | | |  |
| блюда | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Рыба (филе) припущенная»**

*Операция №1.* Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2* Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, кладут впосуду в один ряд, подливают горячую воду или бульон, солят, добавляют лук репчатый, коренья, специи, грибной отвар и припускают 10—15 мин.

*Операция №3.*При отпуске на рыбу кладут грибы, нарезанные ломтиками, лимон и гарнируют.

*Операция №4.* Соус подают отдельно или поливают им рыбу.

*Гарниры* — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром.

*Соусы* — белый основной, паровой, томатный.

***Рецептура:***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **По Сборнику рецептур** | | **На 3 порции** | |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Сом (кроме океанического) | 244 | 122 |  |  |
| Или судак | 239 | 122 |  |  |
| Или щука (кроме морской) | 265 | 122 |  |  |
| Или окунь морской\* | 174 | 122 |  |  |
| Лук репчатый | 5 | 4 |  |  |
| Петрушка (корень) | 5 | 4 |  |  |
| Или сельдерей (корень) | 6 | 4 |  |  |
| **Масса припущенной рыбы** | — | 100 |  |  |
| шампиньоны свежие | 28 | 21/15\*\* |  |  |
| Или грибы белые свежие | 26 | 20/15\*\* |  |  |
| Лимон | — | — |  |  |
| Гарнир №№ 523, 525, 530 | — | 150 |  |  |
| Соус №№ 568, 569, 580 | — | 75 |  |  |
| **Выход** | — | **340** |  | **3 x 3430** |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование |  | Органолептическая оценка | | |  |
| блюда | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Рыба, тушенная в томате с овощами»**

*Операция №1.* Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2* Порционные куски рыбы нарезают из филе с кожей без костей, укладывают впосуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, уксус, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45—60 мин); за 5—7 мин до окончания тушения добавляют перец и лавровый лист.

*Операция №3.*При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

***Рецептура:***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **По Сборнику рецептур** | | **На 3 порции** | |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Судак | 239 | 122 |  |  |
| или треска\* | 161 | 122 |  |  |
| или окунь морской\* | 174 | 122 |  |  |
| Или сазан | 249 | 122 |  |  |
| Или зубатка пятнистая (пестрая)\* | 185 | 120 |  |  |
| или кабан-рыба | 253 | 119 |  |  |
| или минтай | 246 | 123 |  |  |
| или ледяная рыба | 260 | 125 |  |  |
| Вода или бульон | 37 | 37 |  |  |
| Морковь | 45 | 36 |  |  |
| Петрушка (корень) | 8 | 6 |  |  |
| сельдерей (корень) | 3 | 2 |  |  |
| Лук репчатый | 19 | 16 |  |  |
| Томатное пюре | 20 | 20 |  |  |
| Масло растительное | 10 | 10 |  |  |
| Уксус 3%-ный | 5 | 5 |  |  |
| Сахар | 4 | 4 |  |  |
| Гвоздика | 0,01 | 0,01 |  |  |
| Корица | 0,01 | 0,01 |  |  |
| Лавровый лист | 0,01 | 0,01 |  |  |
| **Масса тушеной рыбы** | — | 100 |  |  |
| **Масса готовой рыбы** |  |  |  |  |
| **с тушеными овощами и соусом** |  |  |  |  |
|  | — | 200 |  |  |
| Гарнир №№ 523, 525, |  |  |  |  |
| 542—544 | — | 150 |  |  |
| **Выход** | — | **350** |  | **3 x 350** |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование |  | Органолептическая оценка | | |  |
| блюда | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Рыбные хлебцы»**

*Операция №1.* Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.*Рыбу разделывают, припускают, отделяют от костей, пропускают черезмясорубку 2 раза, сначала без хлеба, затем вместе с белым черствым хлебом, замоченным в молоке. В массу добавляют яичные желтки.

*Операция №3.*Соль, размягченное сливочное масло, все тщательно перемешивают ивыбивают, затем осторожно добавляют взбитые в пышную пену белки.

*Операция №4.*Из готовой массы формуют изделия в виде хлебцев прямоугольной формы по80 грамм, стараясь сильно не разминать. Изделия выкладывают в емкость, смазанную маслом, запекают при темпе. 250-280С 20-25 минут в течении 30-40 минут до готовности. *Операция №5.*Температура подачи 65С.

***Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и продуктов** | | |  |
| **на 1 кг** | | |  |
| **и продуктов** |  |
|  |  |  |  |
| **Брутто, гр,** |  | **Нетто, гр,** |  |
|  |  |  |
|  |  |  | |  |
| Рыба свежая ( филе х/о 6%) | 96 |  | 90 |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |
| Припускание |  |  | 74 |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |
| Молоко стерилизованное или пастеризованное 18 18 | 11 |  | 11 |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |
| Хлеб пшеничный | 1/3 |  | 1/3 |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Яйца куриные |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |
| Масло растительное рафинированное, для смазывания | 2 |  | 2 |  |
| противня |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |
| Масло сливочное | 2 |  | 2 |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |
| Соль йодированная с пониженным содержанием натрия | 0.2 |  | 0.2 |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Масса полуфабриката 120 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Т/О запекание 15% |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |
| *ВЫХОД:* | - |  | 100 |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование |  | Органолептическая оценка | | |  |
| блюда | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Оформить отчет**

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Дефекты блюдо | Причина | Способ исправления | Оценка |
|  |  | возникновения |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Контрольные вопросы:**

1.Как варят рыбу порционными кусками?

1. Как припускают рыбу порционными кусками?
2. Как производят рыбу звеньями?
3. Какие гарниры и соусы используют к отварной рыбе?

**Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы**

**Цель:** Приобрести практический опыт по приготовлению,оформлению и отпуску горячих

блюд из жареной и запеченной рыбы:рыба, запеченная с картофелем по-русски, рыбные котлеты, биточки,шницель рыбный натуральный,рыба в тесте жареная.

**Материально-техническое оснащение:**

**Оборудование:**плита электрическая,электромясорубка,жарочный шкаф,сковородаэлектрическая, производственные столы, производственные ванны, машина для приготовления картофельного пюре, весы.

**Инвентарь и посуда**:кастрюли емкостью3,2, 1и0,5л,сковорода,нож,веселка,дуршлаг,сотейник, тарелки порционные, доска разделочная «РС», «ОС» лопатка металлическая, гарнирная ложка, столовая ложка, мерная ложка, сковорода порционная.

**Последовательность при выполнении работы:**

* Подготовить рабочее место.
* Получить и подготовить продукты.
* Провести первичную обработку сырья.
* Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
* Подготовить посуду для отпуска блюд.
* Оформить и подать блюда.
* Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
* Произвести органолептическую оценку качества блюд.

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Рыба, запеченная с картофелем по-русски»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.*Порционные куски сырой рыбы,нарезанные на филе с кожей без костей,или

порционные куски рыб семейства осетровых с кожей без хрящей посыпают солью, перцем черным молотым, кладут на смазанную жиром сковороду, сверху кладут ломтики вареного картофеля, заливают соусом белым, посыпают сухарями или тертым сыром, поливают жиром

* запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С.

***Рецептура (раскладка продуктов) на 120 грамм нетто блюда:***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **По Сборнику рецептур** | | **На 3 порции** | |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Окунь морской\* | 174 | 122 |  |  |
| или треска\* | 161 | 122 |  |  |
| или судак | 239 | 122 |  |  |
| или хек тихоокеанский | 254 | 122 |  |  |
| или мерланг\* | 161 | 122 |  |  |
| или осетр | 248 | 123 |  |  |
| или севрюга | 232 | 123 |  |  |
| или белуга | 244 | 123 |  |  |
| **Масса готовой рыбы** | — | 100 |  |  |
| Картофель | 206 | 206/150\*\* |  |  |
| Соус № 854 | — | 125 |  |  |
| Сыр | 5,4 | 5 |  |  |
| или сухари | 4 | 4 |  |  |
| Маргарин столовый или масло |  |  |  |  |
| сливочное | 11 | 11 |  |  |
| **Выход** | — | **350** |  | **3 x 350** |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование |  | Органолептическая оценка | | |  |
| блюда | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Рыбные котлеты,биточки»**

*Операция №1.* Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.*Подготовленную рыбу нарезают на куски с кожей без костей и пропускаютчерез мясорубку с шпиком, кладут соль, тщательно перемешивают и взбивают.

*Операция №3.*Придают форму котлет, жарят с двух сторон на противне или сковороде втечение 8-10 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 минут. *Операция №4*.Отпуск с овощным гарниром.

***Рецептура:***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **По Сборнику рецептур** | | **На 3 порции** | |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Треска\* | 89 | 65 |  |  |
| Или мерланг\* | 90 | 65 |  |  |
| Или сом (кроме океанического) |  |  |  |  |
|  | 144 | 65 |  |  |
| Или судак | 135 | 65 |  |  |
| Хлеб пшеничный | 18 | 18 |  |  |
| Молоко или вода | 25 | 25 |  |  |
| Сухари | 10 | 10 |  |  |
| **Масса полуфабриката** | — | 115 |  |  |
| Кулинарный жир или масло |  |  |  |  |
| растительное | 8 | 8 |  |  |
| **Масса жареных изделий** | — | 100 |  |  |
| Гарнир №№ 523, 525, 530, 531 |  |  |  |  |
|  | — | 150 |  |  |
| Соус №№ 572, 586, 588 | — | 75 |  |  |
| или маргарин столовый | 7 | 7 |  |  |
| **Выход**: с соусом | — | **325** |  | **3 х 325** |
| с жиром | — | **257** |  | **3 х 257** |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Органолептическая оценка | | | | |
| блюда | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Шницель рыбный натуральный»**

*Операция №1.* Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.*Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с лукомрепчатым, зеленью петрушки и пропускают через мясорубку с крупной решеткой.

*Операция №3.*Подготовленную массу солят, добавляют перец черный молотый, формуютизделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на плите в течение 8—10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин.

*Операция №4.*При отпуске шницель поливают жиром и гарнируют.

*Гарниры* — картофель отварной, картофель жареный, овощи, припущенные с жиром.

***Рецептура:***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **По Сборнику рецептур** | | **На 3 порции** | |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Судак | 177 | 85 |  |  |
| Или сом (кроме океанического) |  |  |  |  |
|  | 189 | 85 |  |  |
| или окунь морской\* | 129 | 85 |  |  |
| или мерланг\* | 118 | 85 |  |  |
| или треска\* | 116 | 85 |  |  |
| или минтай | 185 | 85 |  |  |
| Лук репчатый | 20 | 17 |  |  |
| Петрушка (зелень) | 4 | 3 |  |  |
| Молоко или вода | 8 | 8 |  |  |
| Яйца | 1/10 шт. | 4 |  |  |
| Сухари | 12 | 12 |  |  |
| **Масса полуфабриката** | — | 125 |  |  |
| Масло растительное или |  |  |  |  |
| Кулинарный жир | 10 | 10 |  |  |
| **Масса жареного шницеля** | — | 100 |  |  |
| Гарнир №№ 523, 526, 527, 531 | — | 150 |  |  |
| Масло сливочное или маргарин |  |  |  |  |
| столовый | 5 | 5 |  |  |
| **Выход** | — | **255** |  | **3 х 255** |

* Нормы закладки даны на треску, окунь морской, мерланг потрошеные обезглавленные.

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование |  | Органолептическая оценка | | |  |
| блюда | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Рыба в тесте жареная»**

*Операция №1.* Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

*Операция №2.* Разделать рыбу на филе.

*Операция №3.* Рыбу нарезать на кусочки толщиной 1-1,5см и длиной 5-6см.

*Операция №4*.Затем рыбу маринуют 20-30минут в растительном масле, смешанном слимонной кислотой, солью, перцем.

*Операция №5.*Просеянную муку разводят тёплым молоком или водой, размешивают, чтобы небыло комков, добавляют яйцо, соль и оставляют для набухания 10-15минут.

*Операция №6.* Подготовленную рыбу при помощи поварской иглы погружают в тесто и жарят.

*Операция №7*.Отпускают в виде пирамиды по 6-8 кусков с соусом майонез.

***Рецептура:***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **По Сборнику рецептур** | | **На 3 порции** | |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Судак | 140 | 67 |  |  |
| Или осетр | 145 | 64 |  |  |
| Или севрюга | 134 | 64 |  |  |
| Или белуга | 142 | 64 |  |  |
| Кислота лимонная | 0,2 | 0,2 |  |  |
| Масло растительное | 2 | 2 |  |  |
| Петрушка (зелень) | 3 | 2 |  |  |
| Мука пшеничная | 30 | 30 |  |  |
| Молоко или вода | 30 | 30 |  |  |
| Масло растительное | 2 | 2 |  |  |
| Яйца | 3/4 шт. | 30 |  |  |
| Кулинарный жир | 15 | 15 |  |  |
| **Масса теста** | — | 90 |  |  |
| **Масса рыбы в тесте жареной** |  |  |  |  |
|  | — | 150 |  |  |
| Соус № 580 | — | 75 |  |  |
| или № 598 | — | 50 |  |  |
| Лимон | — | — |  |  |
| **Выход**: с соусом №580 | — | **225** |  | **3 х 225** |
| с соусом № 598 | — | **200** |  | **3 х 200** |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование |  | Органолептическая оценка | | |  |
| блюда | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Оформить отчет**

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Дефекты блюдо | Причина | Способ исправления | Оценка |
|  |  | возникновения |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Контрольные вопросы:**

1. Что нужно сделать, чтобы кожа рыбы не лопнула при тепловой обработке?

2 Что можно добавлять в рыбную котлетную массу, если она готовится из нежирных видов рыб?

3. Установить время приготовления биточков рыбных.

**Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья**

**Цель:** Приобрести практический опыт по приготовлению,оформлению и отпуску блюд изнерыбного водного сырья:морской гребешок под маринадом, креветки с рисом. **Материально-техническое оснащение:**

**Оборудование:**плита электрическая,электромясорубка,жарочный шкаф,сковородаэлектрическая, производственные столы, производственные ванны, машина для приготовления картофельного пюре, весы.

**Инвентарь и посуда**:кастрюли емкостью3,2, 1и0,5л,сковорода,нож,веселка,дуршлаг,сотейник, тарелки порционные, доска разделочная «РС», «ОС» лопатка металлическая, гарнирная ложка, столовая ложка, мерная ложка, сковорода порционная.

**Последовательность при выполнении работы:**

* Подготовить рабочее место.
* Получить и подготовить продукты.
* Провести первичную обработку сырья.
* Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
* Подготовить посуду для отпуска блюд.
* Оформить и подать блюда.
* Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
* Произвести органолептическую оценку качества блюд.

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Морской гребешок под маринадом»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Отварное филе гребешков,нарезанное соломкой,соединяют с маринадом,доводят до кипения, варят 10-15 мин и охлаждают.

*Операция №3.* Для маринада:припускают вместе нарезанные соломкой морковь,лукрепчатый, корень петрушки. В конце добавляют пассерованный томат и вводят подсушенную муку.

*Операция №4.*При отпуске посыпают зеленым луком.

***Рецептура (раскладка продуктов) на 160 грамм нетто блюда:***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Наименование сырья** |  | **Расход сырья и продуктов на 1** | | | |  |
|  |  | **порцию, г** | | |  |
| **и продуктов** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | **брутто** |  |  | **нетто** |  |
|  |  |  |  |  |
|  | |  |  | | |  |
| Филе морского гребешка |  | 59.43 |  |  | 56 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |
| ~ *Масса отварного филе* |  | 32.26 |  |  | 32.26 |  |
| *гребешков* |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | | |  |
| Морковь, красная |  | 13 |  |  | 10.5 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | | |  |
| Лук репчатый |  | 10.29 |  |  | 6.67 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | | |  |
| ~ *Масса припущенного лука* |  | 4 |  |  | 4 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | | |  |
| Петрушка (корень) |  | 4 |  |  | 2.86 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | | |  |
| ~ *Масса припущенной петрушки* |  | 1.71 |  |  | 1.71 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | | |  |
| ~ *Для припускания овощей* |  | - |  |  | - |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | | |  |
| Помидоры (томаты) |  | 2.86 |  |  | 2.86 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | | |  |
| Пшеничная мука, высшего сорта |  | 2 |  |  | 2 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | | |  |
| Вода |  | 40 |  |  | 40 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | | |  |
| Сахарный песок |  | 1.14 |  |  | 1.14 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | | |  |
| Выход |  |  |  |  | 160 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Органолептическая оценка | | | | |
| блюда | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления «Креветки с рисом»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Креветки сыромороженые размораживают на воздухе при температуре18-20°Cв течение 2 ч.

*Операция №3.* Слегка размороженные креветки блоками массой2-3кг опускают в кипящуюсоленую воду (на 1 кг креветок берут 3 л воды, 15 г соли), перемешивают и варят в течение 5-10 мин (в зависимости от размеров) с момента вторичного закипания воды. Готовые креветки всплывают на поверхность.

*Операция №4.*Перед отпуском мякоть креветки отделяют(крупные экземпляры нарезают на

куски), заливают бульоном и доводят до кипения. *Операция №5.* При использовании креветок(консервов)банки вскрывают,содержимое ихвыкладывают в посуду и доводят до кипения.

*Операция №6.* При отпуске кладут рассыпчатую рисовую кашу,сверху креветки посыпаюттертым сыром и отдельно подают соус томатный (на рыбном бульоне).

*Операция №7.* Приготовление рассыпчатой рисовой каши варят до готовности откиднымспособом в большом количестве воды (6 л и 25 г соли на 1 кг крупы), готовый рис откидывают, отвар сливают, а рис промывают горячей кипяченой водой, заправляют маслом и доводят до готовности на пару.

*Операция №8.* Приготовление томатного соуса,подсушенную без изменения цвета ирастертую с маслом муку, тщательно размешивают с частью бульона, затем добавляют оставшийся бульон, проваренное томатное пюре и варят 25-30 мин.

*Операция №9.* В конце варки добавляют сахар,соль и заправляют сливочным маслом.

Подают соус к блюдам из отварной, припущенной, жареной рыбы и рыбной котлетной массы.

***Рецептура (раскладка продуктов) на 150 грамм нетто блюда:***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Наименование сырья** |  | **Расход сырья и продуктов на 1** | | | | |  |
|  | **порцию, г** | | | |  |  |
| **и продуктов** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | **брутто** |  |  |  | **нетто** |  |
|  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |
| Креветки сыромороженые неразделанные |  | 74.22 |  |  |  | 74.22 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |
| ~ *Масса креветок отварных, разделанных на* |  | 17.78 |  |  |  | 17.78 |  |
| *мякоть* |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |
| **Каша рассыпчатая (рисовая) №654г** |  | - |  |  |  | - |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |
| Сыр мягкий |  | 7.24 |  |  |  | 6.67 |  |
|  |  |  | |  |  |  |  |
|  | |  | | | |  |  |
| **Продукт (полуфабрикат)** |  | **Брутто, г** |  |  |  | **Нетто, г** |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |
| Крупа рисовая |  | 34.2 |  |  |  | 34.2 |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |
| Вода |  | 28.8 |  |  |  | 28.8 |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |
| ~ Масса каши |  | 96 |  |  |  | 96 |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное |  | 4.5 |  |  |  | 4.5 |  |
|  | |  | | | |  |  |
| **Продукт (полуфабрикат)** |  | **Брутто, г** | |  |  | **Нетто, г** |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |
| Бульон рыбный |  | - |  |  |  | 79.5 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |
| Пшеничная мука, высшего сорта |  | 5 |  |  |  | 5 |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное |  | 5 |  |  |  | 5 |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |
| Томат-пюре |  | 15 |  |  |  | 15 |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |
| Сахарный песок |  | 1.8 |  |  |  | 1.8 |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное |  | 5 |  |  |  | 5 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Выход |  | 150 |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование |  | Органолептическая оценка | | |  |
| блюда | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Оформить отчет**

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Дефекты блюдо | Причина | Способ исправления | Оценка |
|  |  | возникновения |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Контрольные вопросы:**

1.Как варят кальмары?

2.Сколько времени варят креветки?

1. При какой температуре размораживают креветки?

**Лабораторное занятие 12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде**

**Лабораторное занятие 13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде**

**Цель:** Приобрести практический опыт по приготовлению,оформлению и отпуску блюд измяса:мясо отварное,острая свинина, котлета мясная, мясо по – французки, голубцы мясные, жаркое по- домашнему, гуляш с отварным рисом, ромштекс с гарниром.

**Материально-техническое оснащение:**

**Оборудование:**плита электрическая,электромясорубка,жарочный шкаф,сковородаэлектрическая, производственные столы, производственные ванны, машина для приготовления картофельного пюре, весы.

**Инвентарь и посуда**:кастрюли емкостью3,2, 1и0,5л,сковорода,нож,веселка,дуршлаг,сотейник, тарелки порционные, доска разделочная «МС», «ОС» лопатка металлическая, гарнирная ложка, столовая ложка, мерная ложка, сковорода порционная.

**Последовательность при выполнении работы:**

* Подготовить рабочее место.
* Получить и подготовить продукты.
* Провести первичную обработку сырья.
* Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
* Подготовить посуду для отпуска блюд.
* Оформить и подать блюда.
* Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
* Произвести органолептическую оценку качества блюд.

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Мясо отварное»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

*Операция №2.* Подготовленное для варки мясо массой до2кг кладут в горячую воду,быстро доводят до кипения и снимают пену и варят без кипения до готовности при

температуре 90 С

*Операция №3.*Отварное мясо нарезают по поперек и гарнируют,и поливают соусом илибульоном. Говядину и свинину отпускают с соусом красным основным, луковым и сметанным с хреном. Телятину и баранину лучше подавать с соусом паровым и белым с яйцом.

*Гарниры* — каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные сжиром, овощи в молочном соусе (1-й и 2-й варианты), капуста тушеная. Рис рекомендуется подавать к телятине и баранине, а тушеную капусту к свинине.

*Соусы* — красный основной, луковый, паровой, белый с яйцом, сметанный с хреном.

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование |  | Органолептическая оценка | | |  |
| блюда | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Острая свинина»**

*Операция №1.* Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.*Подготовленное филе свинины нарезают соломкой и обжаривают с чесноком дозолотистой корочки, заливают горячей водой, добавляют соль, перец жгучий, сахар, уксус, после закипания добавляют овощи, морковь, порезанная соломкой, лук кольцами, капусту мелко шинкованная и тушат до готовности.

***Рецептура (раскладка продуктов) на 130 грамм нетто блюда:***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  |  |  |  |
|  | |  | **Расход сырья и продуктов на** | |  |
| **Наименование сырья** | |  | **1 порцию гр, мл ,** | |  |
| **и продуктов** | |  |  |  |  |
|  | **брутто** | **нетто** |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |  |  |
|  | |  | |  |  |
| Свинина филе | |  | 50 | 30 |  |
|  | |  |  |  |  |
|  | |  | |  |  |
| Морковь | |  | 30 | 25 |  |
|  | |  |  |  |  |
|  | |  | |  |  |
| Лук | |  | 30 | 25 |  |
|  | |  |  |  |  |
|  | |  | |  |  |
| Капуста белокочанная | |  | 50 | 40 |  |
|  | |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |
| Чеснок |  | | - | 2 |
|  |  | |  |  |
|  |  | | |  |
| Соль |  | | - | 0,2 |
|  |  | |  |  |
|  |  | | |  |
| Перец красный жгучий |  | | - | 0,3 |
|  |  | |  |  |
|  |  | | |  |
| Сахар |  | | - | 0,2 |
|  |  | |  |  |
|  |  | | |  |
| Уксус 9% |  | | - | 0,3 мл |
|  |  | |  |  |
|  |  | | |  |
| Масло растительное |  | | - |  |
|  |  | |  |  |
|  |  | | |  |
| *ВЫХОД:* |  | | - | 130 |
|  |  | |  |  |
|  |  | |  |  |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование |  | Органолептическая оценка | | |  |
| блюда | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Котлета мясная»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.*Подготовленное мясо котлетное нарезают на куски,измельчают на мясорубкевместе с хлебом пшеничным, размоченным предварительно в воде, луком репчатым очищенным.

*Операция №3.*К фаршу добавляют соль поваренную йодированную,фарш тщательноперемешивают повторно пропускают через мясорубку и формуют изделия овально-приплюснутой формы с заостренными краями (котлеты) или кругло-приплюснутой формы.

*Операция №4.*Сформованные котлеты,обжаривают на сковороде с двух сторон в нагретомрастительном масле в течение 10 мин, затем укладывают на противень, смазанный маслом, и доводят до готовности в духовом или жарочном шкафу при температуре от 250-280°С в течение 5-8 мин.

***Рецептура (раскладка продуктов) на 120 грамм нетто блюда:***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | **Расход сырья и продуктов на 1** | | |  |
| **Наименование сырья** |  | **порцию, г** | |  |  |
| **и продуктов** |  |  |  |  |  |
|  | **брутто** |  | **нетто** |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |
| Говядина, свинина (котлетная масса) |  | 106.8 |  | 97.2 |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |
| Хлеб пшеничный, формовой из муки 1 сорта |  | 10 |  | 10 |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |
| Лук репчатый |  | 13.68 |  | 11.28 |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |
| Соль поваренная пищевая |  | 0.72 |  | 0.72 |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |
| Сухари панировочные |  | 6 |  | 6 |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |
| Вода питьевая |  | 22.8 |  | 22.8 |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |
| *Масса полуфабриката* |  |  |  | 136 |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | |  | |  |  |
| *ВЫХОД:* |  | — |  | 120 |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование |  | Органолептическая оценка | | |  |
| блюда | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Мясо по - французки»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

*Операция №2.*Подготовленное мясо отбиваем, солим, перчим.

*Операция №3.*Обжаренный лук улаживаем на мясо, порезанные кубиком ананасыразлаживаем на лук, смазываем майонезом, посыпаем тертым сыром и запекаем 20-25 минут при температуре 180 градусов С.

***Рецептура (раскладка продуктов) на 220 грамм нетто блюда:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Брутто, гр** | **Нетто, гр** |
| Свинина | 140 | 100-40%=60гр |
| Лук | 40 | 32 |
| Ананас консервированный | 60 | 60 |
| Сыр | 41 | 40 |
| Майонез | 28 | 28 |
| Соль поваренная | - | 0,2 |
| Перец черный молотый |  | 0,2 |
| Выход: |  | 220 |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование |  | Органолептическая оценка | | |  |
| блюда | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Голубцы мясные»**

*Операция №1.* Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.*Кочаны капусты кладут в горячую воду, предварительно вырезав из нихкочерыгу, варят, периодически снимая с кочанов верхние сварившиеся листья. Их разравнивают, слегка отбивают.

*Операция №3.*Фарш: сырое мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют мелкорубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, соль и перемешивают.

*Операция №4.* На лист капусты укладывают фарш и завертывают его, придавая изделию видконверта.

*Операция №5.* Голубцы кладут на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу10-12 минут, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 15-20 мин до готовности.

Операция №5.Отпускают с соусом, сметанным или сметанным с томатом.

***Рецептура (раскладка продуктов) на 120 грамм нетто блюда:***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Наименование сырья** |  | **Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г** | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **и продуктов** |  | **Брутто** |  | **нетто** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | |  |  |
| Говядина, свиное сало (котлетная масса) |  | 60.74 |  | 45 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | |  |  |
| Капуста белокочанная |  | 90.74 |  | 72 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | |  |  |
| Крупа рисовая |  | 6 |  | 16.5 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | |  |  |
| Лук репчатый |  | 12 |  | 9.74 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | |  |  |
| Соль поваренная пищевая |  | 0.72 |  | 0.72 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | |  |  |
| Перец черный молотый |  | 0.10 |  | 0.10 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | |  |  |
| *Масса полуфабриката* |  |  |  | 144.6 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | |  |  |
| *ВЫХОД:* |  | — |  | 120 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование |  | Органолептическая оценка | | |  |
| блюда | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Жаркое по- домашнему»**

*Операция №1.* Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

*Операция №2.*Мясо нарезают по 3-4 куска на порцию по 30-40 гр.

*Операция №3.*Картофель и лук дольками или кружочками, затем мясо и овощи обжариваютпо отдельности.

*Операция №4.*Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы сверху и снизу былиовощи, добавляют соль, перец воду или бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

***Рецептура (раскладка продуктов) на 150 грамм нетто блюда:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Брутто, гр** | **Нетто, гр** |
| Свинина лопаточная или | 173 | 147 |
| шейная часть |  |  |
| Картофель | 253 | 190 |
| Лук репчатый | 25 | 20 |
| Морковь | 25 | 20 |
| Масло растительное | - | 12 |
| Соль поваренная |  | 0,4 |
| Перец черный молотый |  | 0,2 |
| *Выход* |  | 350 |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование |  | Органолептическая оценка | | |  |
| блюда | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Гуляш с отварным рисом»**

*Операция №1.* Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Нарезанное кубиками по 20-30г обжаренное мясо заливают бульоном или водойи тушат с добавлением пассированного томатного пюре около часа.

*Операция №3.* На бульон, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в негопассированный лук, соль, перец, заливают им мясо и тушат 25-30 минут. *Операция №4.* За 5-10минут до готовности кладут лавровый лист.

*Операция №5.*Подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г солина 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют жиром, перемешивают и прогревают.

Операция №6. При отпуске в тарелку выкладывают мясо, политое соусом, рядом горкой рис.

***Рецептура:***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Норма закладки |  |  |
| Продукты |  | На 1 порцию | |
|  | брутто |  | нетто |
| Говядина | 162 |  | 119 |
| Масло растительное | 20 |  | 20 |
| Лук репчатый | 24 |  | 20 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Томатное пюре | 15 | 15 |
| Мука пшеничная | 5 | 5 |
| Рис | 60 | 60 |
| Масса отварного риса | - | 150 |
| Выход |  | 325 |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование |  | Органолептическая оценка | | |  |
| блюда | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Ромштекс с гарниром»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Порционные куски отбивают,рыхлят,смачивают в льезоне,панируют всухарях и жарят.

*Операция №3.*Гарнир,нарезанный сырой картофель промывают в холодной воде,обсушивают, затем посыпают солью, кладут слоем не более 5 см па сковороду маслом 15—20 мин, периодически помешивая, до образования поджаристой корочки. Если картофель полностью не прожарился, его следует поставить на несколько минут в жарочный шкаф.

*Операция №5.* Соус:Огурцы маринованные(корнишоны)мелко режут,соединяют смайонезом и перемешивают.

*Операция №6.* При отпуске в тарелку кладут ромштекс поливают маслом,рядом жареныйкартофель.

***Рецептура:***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Норма закладки | | |
| Продукты |  | На 1 порцию | |
|  | брутто |  | нетто |
| Говядина | 149 |  | 110 |
| Яйца | 1/8шт |  | 5 |
| Сухари | 15 |  | 15 |
| Масло растительное | 40 |  | 40 |
| Картофель | 300 |  | 220 |
| Масса жареного картофеля | - |  | 150 |
| Масло сливочное | 5 |  | 5 |
| Соус майонез с корнишонами |  |  | 50 |
| Майонез | 40 |  | 40 |
| Огурцы маринованные | 20 |  | 20 |
| Выход |  |  | 246 |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование |  | Органолептическая оценка | | |  |
| блюда | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Оформить отчет**

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Дефекты блюдо | Причина | Способ исправления | Оценка |
|  |  | возникновения |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Контрольные вопросы:**

1. Сколько хлеба идет на 1кг котлетной массы?

2.Перечислите полуфабрикаты, получаемые из котлетной массы.

1. Установить время приготовления котлет с гарниром.

4.Перечислите полуфабрикаты, используемые для тушения.

1. Что такое жиловкаи обвалка мяса?

6.Определить время приготовления гуляша с гарниром.

7.Почему полуфабрикат из мяса нарезают поперёк волокон?

8.Для чего панируют полуфабрикаты?

1. Установить время приготовления ромштекса с гарниром и соусом. 10.Как обрабатывают капусту для голубцов?

**Лабораторное занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика**

**Цель:** Приобрести практический опыт по приготовлению,оформлению и отпуску блюд издомашней птицы:котлеты, биточки, шницеля, припущенные из кур, суфле из курицы, чахохбили.

**Материально-техническое оснащение:**

**Оборудование:**плита электрическая,электромясорубка,жарочный шкаф,сковородаэлектрическая, производственные столы, производственные ванны, машина для приготовления картофельного пюре, весы.

**Инвентарь и посуда**:кастрюли емкостью3,2, 1и0,5л,сковорода,нож,веселка,дуршлаг,сотейник, тарелки порционные, доска разделочная «МС», «ОС» лопатка металлическая, гарнирная ложка, столовая ложка, мерная ложка, сковорода порционная.

**Последовательность при выполнении работы:**

* Подготовить рабочее место.
* Получить и подготовить продукты.
* Провести первичную обработку сырья.
* Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
* Подготовить посуду для отпуска блюд.
* Оформить и подать блюда.
* Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
* Произвести органолептическую оценку качества блюд.

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Котлеты, биточки, шницеля, припущенные из кур»** *Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

*Операция №2.*Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку.

*Операция №3.*Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде или в молоке черствымпшеничным (высшего сорта) хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз.

*Операция №4.*Добавляют взбитое яйцо и выбивают.

*Операция №5.*Из готовой котлетной массы формуют котлеты, биточки или шницели,

укладывают на смазанный маслом противень, подливают горячей воды и припускают при

закрытой крышке до готовности -20-25 минут, при температуре 260-280 С

*Операция №6.* Отпускают биточки с гарниром,можно с соусом. Температура подачи 65С.

Гарниры: крупяное блюдо, пюре картофельное, овощные блюда.

***Рецептура (раскладка продуктов) на 70 грамм нетто блюда:***

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и продуктов на 1** |
| **и продуктов** | **порцию, г** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
|  | **брутто** |  | **нетто** |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |
| **Куры (потрошенные 1 категории) или филе кур из** | **121** |  | **107** |  |
| **грудной части** | **60** |  | **56** |  |
|  |  |  | |  |
| При подготовке х/о 11,5% | - |  | 56 |  |
| Удаление кожи и костей 47% |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |
| Хлеб пшеничный | 8 |  | 8 |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |
| Молоко или вода | 10 |  | 10 |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |
| Яйца куриные | 1/10 |  | 4 |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |
| Масло сливочное | 1 |  | 1 |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |
| Масса полуфабриката - | - |  | 79 |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |
| Масса готовых п/ф | - |  | 70 |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |
| Масло растительное для противня | 1 |  | 1 |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| т/о 12% |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |
| *ВЫХОД:* | — |  | 70 |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование |  | Органолептическая оценка | | |  |
| блюда | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Суфле из курицы»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.*Мякоть отварных кур дважды пропустить через мясорубку,нагреть припомешивании до температуры 100С в течении 5 минут, охладить до температуры 50С. *Операция №3.*Затем в массу постепенно ввести молочный соус средней густоты(для соусамуку разводят горячим молоком и бульоном и проваривают 10-15 минут), добавить желтки яиц и растопленное сливочное масло.

*Операция №4.*Массу перемешать,добавить белки яиц,взбитые в густую пену.Все осторожновымесить, выложить на противень, смазанный растительным маслом слоем 3 см, разровнять и запечь до готовности.

*Операция №5.*Запекать приt 220-250°до образования на их поверхности мягкой корочки20минут. Готовность определяют по уплотнению массы, она отделится от стенок формы или противня.

*Операция №6.* Суфле отпускают с гарниром,в конце приготовления суфле можно политьрастопленным, доведенным до кипения, сливочным маслом.

***Рецептура (раскладка продуктов) на 75 грамм нетто блюда:***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  |  | |  |  | | |  |
|  | |  | **Расход сырья и продуктов** | | | | | |  |
| **Наименование сырья** | |  | **на 1 порцию, г** | | | | | |  |
| **и продуктов** | |  |  | |  |  | | |  |
|  | **брутто** | |  | **нетто** | | |  |
|  | |  |  |  |
|  | |  |  | |  |  | | |  |
|  | | |  | |  | | | |  |
| Куры 1 категории или | |  | 135 | |  | 119 | | |  |
|  | |  |  | |  |  | | |  |
|  | | |  | |  | | | |  |
| Масса отварной курицы | |  | - | |  | 86 | | |  |
|  | |  |  | |  |  | | |  |
|  | | |  | |  | | | |  |
| Масса мякоти кур без кожи и костей | |  | - | |  | 46 | | |  |
|  | |  |  | |  |  | | |  |
|  | | |  | |  | | | |  |
| Филе кур | |  | 80 | |  | 73 | | |  |
|  | |  |  | |  |  | | |  |
|  | | |  | |  | | | |  |
| Масса отварного филе | |  | - | |  | 52 | | |  |
|  | |  |  | |  |  | | |  |
|  | |  |  | |  |  | | |  |
|  | | |  | | |  |  | | |  |
| Молоко, стерилизованное или пастеризованное 2,5% или | | | 18 | | |  | 18 | | |  |
| 3,2% жирности витаминизированное | | |  |  | | |  |
|  | | |  |  | | |  |
|  | | |  | | |  |  | | |  |
|  | | |  | | |  | | | |  |
| Мука пшеничная высшего сорта | | | 3 | | |  | 3 | | |  |
|  | | |  | | |  |  | | |  |
|  | | |  | | |  | | | |  |
| Вода или бульон | | | 3,3 | | |  | 3,3 | | |  |
|  | | |  | | |  |  | | |  |
|  | | |  | | |  | | | |  |
| Масса соуса | | | - | | |  | 20 | | |  |
|  | | |  | | |  |  | | |  |
|  | | |  | | |  | | | |  |
| Яйца куриные | | | 1/3 | | |  | 13 | | |  |
|  | | |  | | |  |  | | |  |
|  | | |  | | |  | | | |  |
| Масло сливочное несоленое | | | 3 | | |  | 3 | | |  |
|  | | |  | | |  |  | | |  |
|  | | |  | | |  | | | |  |
| Масло растительное | | | 2 | | |  | 2 | | |  |
|  | | |  | | |  |  | | |  |
|  | | |  | | |  | | | |  |
| Масса полуфабриката | | | - | | |  | 82 | | |  |
|  | | |  | | |  |  | | |  |
|  | | |  | | |  |  | | |  |
| Т/о- запекание -8 % | | |  | | |  |  | | |  |
|  | | |  | | |  |  | | |  |
|  | | |  | | |  | | | |  |
| *ВЫХОД:* | | | — | | |  | 75 | | |  |
|  | | |  | | |  |  | | |  |
|  | | |  | | |  |  | | |  |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование |  | Органолептическая оценка | | |  |
| блюда | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Чахохбили»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

*Операция №2.* Порционные куски курицы обжарить.

*Операция №2.* Добавить нарезанный кольцами пассированный репчатый лук,томатное пюре,сухую мучную пассировку, бульон или воду, уксус, зелень базилика, толченый чеснок, перец черный, соль и тушат до готовности.

*Операция №3.* Отпускают с соусом,в котором тушилась курица.

***Рецептура:***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Норма закладки** | | |
| **Продукты** | **На 1 порцию** | |  |
|  | брутто |  | нетто |
| Курица | 213 |  | 145 |
| Маргарин столовый | 15 |  | 15 |
| Лук репчатый | 150 |  | 126 |
| Томатное пюре | 28 |  | 28 |
| Мука пшеничная | 2 |  | 2 |
| Бульон или вода | 50 |  | 50 |
| Уксус 3% | 10 |  | 10 |
| Чеснок | 4 |  | 3 |
| Базилик (зелень) | 15 |  | 11 |
| Выход |  |  | 250 |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование |  | Органолептическая оценка | | |  |
| блюда | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Оформить отчет**

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Дефекты блюдо | Причина | Способ исправления | Оценка |
|  |  | возникновения |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Контрольные вопросы:**

1.В каком виде на предприятия общественного питания поступает сельскохозяйственная птица?

2.Каковы основные требования к качеству при приготовлении блюд из сельскохозяйственной птицы?

1. Классификация блюд из курицы?
2. Способы заправки птицы.
3. Установить время приготовления чахохбили.

**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

**Электронные издания:**

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758>.
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

**Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.