

Министерство образования и науки
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

**Методическое пособие для проведения
лабораторно-практических работ**

**ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Методические рекомендации для обучающихся по выполнению лабораторно-практических занятий разработаны на основе ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»,

Организация-разработчик: ГПОУ «ПГК»

Разработчики:

Скорнякова Л.М., преподаватель спецдисциплин по профессии «Повар, кондитер»
ГПОУ «ПГК»

Рассмотрено на заседании ПЦК информационно-экономического и кулинарного профилей

« ____ » _____ 2021г

Председатель ПЦК _____ Скорнякова Л.М.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В методических указаниях предложены методы Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Правила подбора механического оборудования для механической кулинарной обработке сырья и подготовки полуфабрикатов. Расчет набора ингредиентов для приготовления блюд и гарниров из овощей.

Цель лабораторного практикума – закрепление теоретических знаний по дисциплине и получение практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Программой дисциплины предусматривается изучение студентами теории технологии производства продуктов общественного питания и лабораторные работы.

Результатом выполнения, которых является приобретение практического опыта при выполнении заданий, имеющих практическую направленность. Лабораторно-практические работы проводятся по подгруппам с использованием индивидуальных и групповых форм организации деятельности обучающихся. Предусматривается оформление технологической карты блюда по итогам выполнения работы каждым обучающимся. Содержание технологической карты, необходимые инструкционные карты имеются в методическом пособии к выполнению каждой лабораторно –практической работы.

Обязательная аудиторная нагрузка на обучающегося - **640 часов**

Из них на освоение ПМ 02 **208 часов**

на практики учебную **180 часов** и производственную **252 часа**

Самостоятельная работа обучающихся (в т. ч) – 40 часов

Программой ПМ 02 предусмотрено **44 часа** лабораторно-практических работ.

Организация лабораторных занятий

Работа в лаборатории ведется бригадами численностью по 3-4 человека.

Каждая бригада имеет постоянное место — стол и плиту, инвентарь и посуду.

В бригаде должен быть бригадир, в обязанности которого входит проверка личной гигиены членов бригады и распределение обязанностей; получение продуктов из кладовой.

Для привития навыков организаторской работы бригадирами должны быть все члены бригады поочередно. Бригадир несет ответственность за качество приготовленных блюд, выход готовой продукции, следит за чистотой рабочего места во время работы.

В лаборатории должны висеть на видном месте красиво оформленные правила внутреннего распорядка, личной гигиены и техники безопасности.

Домашнее задание на первое лабораторное занятие преподаватель дает по окончании теоретического курса по разделу.

Обучающиеся должны иметь рабочую тетрадь, в которой выполняют домашнее задание, состоящее из составления технологических карт на все блюда с краткой характеристикой технологии приготовления их и выходом готовой продукции.

Форма технологической карты:

| № п/п | Наименование продуктов | Ед. измер. | Масса продуктов на 1 порцию | | Масса продуктов на 3 порции | |
|-------|------------------------|------------|-----------------------------|-------|-----------------------------|-------|
| | | | брутто | нетто | брутто | нетто |
| | | | | | | |

Во время получения продуктов бригадиром остальные обучающиеся подготавливают к работе посуду, инструменты и инвентарь.

Механическую кулинарную обработку продуктов следует производить в отдельном помещении на специально выделенных столах.

обучающиеся должны выполнить все лабораторно-практические работы в соответствии с учебным планом.

Отработка каждого пропущенного занятия обязательна и проводится по общей методике.

Правила личной гигиены. К работе в лаборатории допускаются обучающиеся только после прохождения исследования на бактерионосительство и медицинского осмотра.

Перед началом работы учащиеся должны тщательно мыть руки с щеткой и мылом и ополаскивать осветленным 0,2%-ным раствором хлорной извести. Эту процедуру необходимо повторять после перерыва в работе, при переходе от одного вида работы к другому (особенно при переходе от разделки сырых продуктов к операциям с продуктами, прошедшими термическую обработку или подготавливаемыми к отпуску). Ногти должны быть коротко острижены, без лака. Часы, кольца, броши и другие украшения следует снять.

Санитарная одежда состоит из халата или куртки, колпака или косынки, фартука из белой хлопчатобумажной ткани и полотенца. Она должна прикрывать домашнюю одежду и волосы. В санитарной одежде из помещения лаборатории выходить нельзя.

обучающиеся должны иметь сменную обувь на низком каблуке.

После окончания занятий обучающиеся убирают рабочее место, моют стол водой с содой, а также инвентарь, инструменты и посуду. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения.

Для выполнения практических работ у каждого обучающегося должна быть тетрадь для ЛПЗ, где производятся расчеты и составление технологических карт. Каждый обучающийся работает индивидуально со сборником рецептов.

Содержание

| № ЛПЗ | Тема | Количество часов |
|--|---|------------------|
| МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусокразнообразного ассортимента | | |
| | Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению супов | 2 |
| | Практическое занятие 2. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. | 2 |
| | Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологическогооборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовлениягорячих блюд, кулинарных изделий и закусок | 2 |
| МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | |
| | Лабораторно-практическое занятие 1. Приготовление супов разного ассортимента, органолептическая оценка качества супа, порционирования и подача | 6 |
| | Лабораторно-практическое занятие 2. Определение нормы сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей с учетом взаимозаменяемости продуктов. Расчет стоимости блюда. | 2 |
| | Лабораторно практическое занятие № 3 Определение нормы сырья для приготовления блюд из бобовых макаронных изделий с учетом взаимозаменяемости продуктов. Расчет стоимости блюда.. | 2 |
| | Лабораторно практическое занятие № 4 Приготовление блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. Органолептическая оценка качества, порционирования, оформление и подача готового блюда. | 6 |
| | Лабораторно практическое занятие № 5 Определение доброкачественности молочных продуктов | 2 |
| | Лабораторно практическое занятие №6 Технология приготовления блюд из жареной, запеченной рыбы. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме. | 6 |
| | Лабораторно практическое занятие №7 Определение качества мяса по органолептическим показателям | 2 |
| | Лабораторное занятие № 8 Приготовление горячих отварных и тушеных мясных блюд Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. | 6 |
| | Лабораторное занятие № 9 Приготовление горячих жареных и запечённых мясных блюд Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. | 6 |
| | Всего | 44 |

МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусокразнообразного ассортимента

Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению супов

Цель: формирование навыков подготовки оборудования и инвентаря при организации рабочего места для приготовления супов

Время: 2 часа

Материалы: раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь.

Задания

В соответствии с производственным заданием горячего цеха повар должен приготовить костный бульон и заправочного супа.

1. Составьте схему расположения рабочих мест по приготовлению бульонов и супов.

2. Вам представлено оборудование горячего цеха, ваша задача выбрать необходимое вам оборудование и инвентарь необходимые для приготовления данных блюд: пароконвектомат; индукционная плита, тестомесильная машина; взбивальная машина; электроплиты; жарочный шкаф; холодильное оборудование; пароварочные-конвективные аппараты электрические кухонные; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); слайсер; фритюрница; микроволновая печь; планетарный миксер; весы настольные электрические; функциональные емкости из нержавеющей стали; набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов); инвентарь, инструмент и посуда; венчик; ложки; миски из нержавеющей стали; сито; лопатки (металлические, силиконовые); половник; щипцы универсальные; ножи поварской тройки; корзины для отходов; набор кастрюль; набор сотейников; набор сковород; гриль сковорода; ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; стрейч пленка для пищевых продуктов; пергамент, фольга; перчатки силиконовые; тарелки глубокие (различного объема); тарелки плоские (различного диаметра); соусники; контейнеры одноразовые для пищевых продуктов; производственные столы; производственные стеллажи; раковины для мойки посуды.

Ход работы

1. Начертите схему расположения оборудования и обозначьте рабочего места.
2. Перечислите виды оборудования, инвентаря и посуды которые будут использованы в процессе приготовления.
3. Заполните таблицу использования оборудования и инвентаря для приготовления бульона и супа.

| Оборудование | Инвентарь | Посуда |
|--------------|-----------|--------|
| | | |

4. Оформить отчет и сдать работу.

Практическое занятие 2. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.

Цель: формирование навыков подготовки оборудования и инвентаря при организации рабочего места для приготовления горячих блюд и закусок в отварном, жареном, запечённом, тушеном виде.

Время: 2 часа

Материалы: раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь.

Задания

В соответствии с производственным заданием горячего цеха повар должен приготовить мясо отварное, рыбу жареную, рыбу запечённую

1. Составьте схему рабочих мест по приготовлению блюд: мясо отварное, рыба жареная, рыбу запеченная.

2. Вам представлено оборудование горячего цеха, ваша задача выбрать необходимое вам оборудование и инвентарь необходимые для приготовления данных блюд: тестомесильная машина; взбивальная машина; электроплиты; жарочный шкаф; холодильное оборудование; пароконвектомат; индукционная плита, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); слайсер; фритюрница; микроволновая печь; планетарный миксер; весы настольные электрические; функциональные емкости из нержавеющей стали; набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов); инвентарь, инструмент и посуда; венчик; ложки; миски из нержавеющей стали; сито; лопатки (металлические, силиконовые); половник; щипцы универсальные; ножи поварской тройки; корзины для отходов; набор кастрюль; набор сотейников; набор сковород; гриль сковороды; ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; стрейч пленка для пищевых продуктов; пергамент, фольга; перчатки силиконовые; тарелки глубокие (различного объема); тарелки плоские (различного диаметра); соусники; контейнеры одноразовые для пищевых продуктов; производственные столы; производственные стеллажи; раковины для мойки посуды.

Ход работы

1. составить схему цеха

2. изучив материалы подобрать оборудование, инвентарь и посуду для приготовления мяса отварного, рыбы запеченной и жареной результаты записать в таблицу

| Блюдо | Оборудование | Инвентарь | Посуда |
|-----------------|--------------|-----------|--------|
| мясо отварное | | | |
| рыба жареная | | | |
| рыбу запеченная | | | |

3. Оформить отчет и сдать работу.

Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

1. Повару горячего цеха необходимо приготовить суп-пюре из птицы:

Задание: Подобрать необходимое оборудование и инвентарь, дать краткое описание для чего данное оборудование необходимо.

2. Повару горячего цеха необходимо приготовить рассыпчатую рисовую кашу в количестве 10 кг

Задание: Подобрать необходимые по объёму оборудование, посуду и инвентарь

3. Укажите последовательность подготовки к работе пароварочных аппаратов:

№ __ размещение продуктов в емкости

№ __ закрывание дверцы камеры

№ __ включение

№ __ заполнение водой парогенератора

№ __ заполнение водой питательного бачка

№ __ включение реле давления

№ __ включение поплавкового клапана

№ __ установка терморегулятора

Задание:

4. Произвести расшифровку марок машин, указать назначение данных марок:

СЭСМ-0,2 _____

СЭСМ-0,5 _____
СКЭ-0,3 _____
СЭ-1 _____
СЭ-2 _____

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Лабораторно-практическое занятие 1.

Приготовление супов разного ассортимента, органолептическая оценка качества супа, порционирования и подача

Цель: Приобрести практический опыт приготовления основных супов

Время: 6 часов

Задания

1. приготовьте и оформите для подачи следующие блюда: борщ сибирский, рассольник домашний, солянка сборная мясная, суп-пюре из птицы
2. Прогдегустируйте блюда и дайте органолептическую оценку качества
3. оформите отчет

Материально-техническое оснащение: кастрюли объем 0,5, 1, 2 литра, сотейники, сковорода, поварские ножи, разделочные доски, шумовка, лопатка, суповые чашки, сито, подстановочные тарелки. Оборудование: плиты электрические, мясорубка, весы, протирочная машина, блендер, производственные столы; производственные стеллажи; раковины для мойки посуды.

Указания к проведению работы.

1. первичную обработку, очистку овощей и приготовление бульонов выполняют заранее в следующем порядке:

- Приготовление бульона костного – подготовленные кости заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену, кладут подпеченые коренья и варят при слабом кипении до готовности. Готовый бульон отстаивают и процеживают.
- Приготовление бульона из птицы
- Очистка и нарезка овощей
- Приготовление фрикаделек мясных
- Взвешивание всех ингредиентов
- Приготовление пассеровок при необходимости

Приготовление блюд

1. С помощью технологических карт и сборника рецептов сделайте необходимый расчет
2. подготовьте рабочее место
3. приготовьте бульон
4. Взвешайте все необходимое сырье
5. Подготовьте овощи (очистка, нарезка, пассерование, припускание, тушение)
6. Приготовьте супы согласно технологии приготовления
7. Порционирование и оформление блюда

8. Контрольное взвешивание

9. Подача

№100 Рассольник домашний, II / 17г.

| Наименование продуктов | По Сборнику рецептур | | На 3 порции | |
|------------------------|----------------------|-------------|-------------|----------------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста свежая | 100 | 80 | | |
| Картофель | 240 | 180 | | |
| Морковь | 50 | 40 | | |
| Петрушка (корень) | 80 | 60 | | |
| Сельдерей (корень) | 29 | 20 | | |
| Лук репчатый | 48 | 40 | | |
| Лук-порей | 53 | 40 | | |
| Огурцы соленые | 67 | 60 | | |
| Маргарин столовый | 20 | 20 | | |
| Бульон или вода | 750 | 750 | | |
| Выход | | 1000 | | 3 x 500 |

В кипящий бульон или воду кладут шинкованную капусту, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-7 мин пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5-7 мин до готовности вводят специи и соль.

№88 Борщ сибирский, 17г.

| Наименование продуктов | По Сборнику рецептур | | На 3 порции | |
|-------------------------|----------------------|-------------|-------------|----------------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла | 200 | 160 | | |
| Капуста свежая | 100 | 80 | | |
| или квашеная | 86 | 60 | | |
| Картофель | 53 | 40 | | |
| Фасоль | 40 | 40 | | |
| Морковь | 50 | 40 | | |
| Лук репчатый | 48 | 40 | | |
| Томатное пюре | 30 | 30 | | |
| Кулинарный жир | 16 | 16 | | |
| Чеснок | 5 | 4 | | |
| Сахар | 10 | 10 | | |
| Уксус 3%-ный | 6 | 6 | | |
| Бульон или вода | 800 | 800 | | |
| Фрикадельки мясные №114 | - | 100 | | |
| Выход | | 1000 | | 3 x 500 |

Борщ варят обычным способом. Фасоль, предварительно сваренную, кладут в борщ за 5-10 мин до окончания варки.

В борщ можно добавить чеснок, растертый с солью (3г нетто на 1000г борща).

№114 Фрикадельки мясные

| Наименование продуктов | По Сборнику рецептур | | На 3 порции | |
|------------------------|----------------------|-------------|-------------|---------------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина | 1549 | 1140 | | |
| или баранина | 1594 | 1140 | | |
| или свинина | 1338 | 1140 | | |
| Лук репчатый | 119 | 100 | | |
| Вода | 100 | 100 | | |
| Яйца | 2 шт | 80 | | |
| Масса полуфабриката | - | 1340 | | |
| Выход | | 1000 | | 3 x 50 |

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, черным молотым перцем, солью и хорошо перемешивают. Сформированные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности.

Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

№116 Солянка сборная мясная II / 17г.

| Наименование продуктов | По Сборнику рецептов | | На 3 порции | |
|--|----------------------|-------------|-------------|----------------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина | 110 | 81 | | |
| Окорок копчено-вареный или вареный (со шкурой и костями) | 53 | 40 | | |
| 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 | | 3 x 500 |

В кипящий бульон закладывают пассерованные лук и томатное пюре, припущенные огурцы, каперсы (вместе с рассолом), подготовленные мясные продукты, специи и варят 5-10 мин. При отпуске в солянку кладут маслины или оливки, кружочек лимона, сметану и посыпают зеленью. Солянку можно отпускать без лимона.

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

№128 Суп-пюре из птицы, II / 17г.

| Наименование продуктов | По Сборнику рецептов | | 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 |

Птицу варят, мякоть отделяют от костей. Для гарнира филе птицы нарезают соломкой, заливают небольшим количеством бульона, кипятят. Остальную мякоть пропускают через мясорубку с частой решеткой и протирают. В остальном суп варят обычным способом. Готовый суп заправляют льезоном.

При отпуске в порционную посуду кладут филе птицы, нарезанное соломкой, отдельно можно подать гренки.

Оформление отчета

Опишите органолептические показатели качества приготовленных блюд укажите выявленные дефекты, причины их возникновения, пути их устранения или предупреждения, полученные результаты впишите в таблицу.

| Изделие | выявленные дефекты | причины их возникновения | пути их устранения или предупреждения | Оценка |
|---------|--------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Лабораторно-практическое занятие 2.

Определение нормы сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей с учетом взаимозаменяемости продуктов. Расчет стоимости блюда.

Цель: сформировать навыки расчета нормы закладки сырья для приготовления блюд из овощей

Время: 2 часа

Задания

1. Рассчитать норму закладки сырья для приготовления 3 порций блюда «Капуста тушеная», «Зразы картофельные», «Гратен из цветной капусты», «Крокеты картофельные», «Шницель из капусты» «Брокколи в чесночном соусе» «Лапша из кабачков», «Гратен из кабачков»

2. Задание №2

Расчет стоимости и составление калькуляционных карт для блюд из овощей,

Необходимые нормативные документы:

Сборник рецептов блюд, методические рекомендации к выполнению практического задания, сборник технологических карт.

Последовательность выполнения работы

1. организовать рабочее место
2. рассчитать норму закладки сырья используя сборник рецептов блюд или сборник технологических карт
3. оформить технологическую карту заполняя все пропущенные строки
8. Оформить отчет и сдать работу.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: **Капуста тушеная**

Номер по сборнику рецептов: №

| Наименование продуктов | По Сборнику рецептов | | 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 |

Технология приготовления

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), уксус, жир, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, коренья и лук, лавровый лист, перец и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до готовности. При отпуске можно посыпать зеленью.

Наименование блюда: **Зразы картофельные**

Номер по сборнику рецептов: №

| Наименование продуктов | По Сборнику рецептов | | На 3 порции | |
|------------------------|----------------------|-------|-------------|-------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель | 241 | 181 | | |
| Яйца | 1/10 шт | 4 | | |
| Масса картофельная | - | 180 | | |

| | | | | |
|---------------------------|------|-----|--|---------|
| Лук репчатый | 48 | 40 | | |
| Мargarин столовый | 5 | 5 | | |
| Яйца | ½ шт | 20 | | |
| Масса фарша | - | 40 | | |
| Сухари или мука пшеничная | 12 | 12 | | |
| Масса полуфабриката | - | 225 | | |
| Кулинарный жир | 10 | 10 | | |
| Масса жареных зраз | - | 200 | | |
| Мargarин столовый | 10 | 10 | | |
| или масло сливочное | 10 | 10 | | |
| или сметана | 20 | 20 | | |
| Выход с жиром | | 210 | | 3 x 210 |
| со сметаной | | 220 | | 3 x 220 |

Технология приготовления

Из картофельной массы формируют лепешки по 2 шт на поцию. На середину кладут фарш и соединяют ее края так, чтобы фарш был внутри изделия. Затем изделие панируют в сухарях или муке, придавая форму кирпичика с овальными краями, и жарят с обеих сторон. Для фарша: лук репчатый нарезают соломкой и пассеруют, смешивают с вареным мелко рубленным яйцом, солят, добавляют черный перец. При отпуске зразы поливают жиром, сметаной

Наименование блюда: **Крокеты картофельные**

Номер по сборнику рецептов: №

| Наименование продуктов | По Сборнику рецептов | | 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 x 200 |

Технология приготовления

В протертый и охлажденный картофель добавляют 1/3 пшеничной муки и желтки яиц и перемешивают. Из полученной картофельной массы формируют шарики, груши (по 2-3 шт на порцию), панируют их в оставшейся муке, затем опускают в белки, панируют в сухарях и жарят в большом количестве жира. При отпуске поливают маслом, или сметаной.

Наименование блюда: **Шницель из капусты**

Номер по сборнику рецептов: №

| Наименование продуктов | По Сборнику рецептов | | На 3 порции | |
|------------------------|----------------------|-------|-------------|----------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста белокочанная | 225 | 180 | | |
| Мука пшеничная | 5 | 5 | | |
| Яйца | 1/5 шт | 8 | | |
| Сухари | 15 | 15 | | |
| Масса полуфабриката | - | 190 | | |
| Кулинарный жир | 10 | 10 | | |
| Масса жареного шницеля | - | 150 | | |
| Масло сливочное | 10 | 10 | | |
| или сметана | 20 | 20 | | |
| Выход: с жиром | | 160 | | 15 x 160 |

| | | | | |
|-------------|--|-----|--|----------|
| со сметаной | | 170 | | 15 x 170 |
|-------------|--|-----|--|----------|

Технология приготовления

Кочан капусты после зачистки и удаления кочерыжки варят целиком 10-12 мин в кипящей подсоленной воде, слегка остужают и разбирают на листья. Срезают с листьев утолщения. Складывают по два листа, придают им овальную форму, панируют в муке, смачивают в яйце, панируют в сухарях и обжаривают с обеих сторон. Отпускают с растопленным сливочным маслом или сметаной.

Наименование блюда: Лапша из кабачков

| Наименование продуктов | По Сборнику рецептур | | На 3 порции | |
|------------------------|----------------------|-------|-------------|-------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Цукини | 377 | 340 | | |
| Кабачки желтые | 661 | 450 | | |
| Лук шалот | 400 | 340 | | |
| Масло раст | 150 | 150 | | |
| Зелень | 84 | 60 | | |
| Выход | | 1000 | | |

Технология приготовления

Овощи обрабатывают и нарезают длинной соломкой, перемешивают, посыпают солью, перцем. Масло нагревают в сотейнике или сковороде вок, добавляют лук шалот, жарят до появления аромата, кладут овощи и жарят до готовности при сильном нагреве. Доводят до вкуса солью, специями, добавляют зелень. Овощи вынимают, дают стечь жиру. Подают как самостоятельное блюдо или в качестве компонента сложного гарнира, как подушку под основное блюдо.

Наименование блюда: Брокколи в чесночном соусе

| Наименование продуктов | По Сборнику рецептур | | На 3 порции | |
|------------------------|----------------------|-------|-------------|-------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Брокколи | 1250 | 1150 | | |
| Белое сухое вино херес | 120 | 120 | | |
| Рисовый уксус | 120 | 120 | | |
| Соевый соус | 120 | 120 | | |
| Сахар | 10 | 10 | | |
| Бульон куриный | 240 | 240 | | |
| Масло растительное | 60 | 60 | | |
| Имбирь | 27 | 15 | | |
| Чеснок | 60 | 50 | | |
| Зеленый лук | 15 | 12 | | |
| Красный перец | 153 | 115 | | |
| Выход | - | 1000 | | |

Технология приготовления

Брокколи бланшируют в кипящей подсоленной воде 1-2 мин. В прогретое растительное масло добавляют имбирь, дольки чеснока, зеленый лук и прогревают 1 мин. До появления аромата. Добавляют мелко нарезанный красный перец и прогревают еще 1 мин. Затем вводят брокколи и жарят до размягчения, добавляют херес, рисовый и соевый соус, сахар, бульон, заваривают крахмалом. Предварительно разведя его бульоном, и доводят до вкуса.

Наименование блюда: Гратен из цветной капусты

| Наименование продуктов | По Сборнику рецептур | | На 3 порции | |
|------------------------|----------------------|-------|-------------|-------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Цветная капуста | 213 | 170 | | |
| Твёрдый сыр | 45 | 40 | | |
| Молоко или сливки | 100 | 100 | | |
| Вода | 100 | 100 | | |
| Сливочное масло | 2 | 2 | | |
| Мускатный орех | 0,1 | 0,1 | | |

| | | | | |
|-------------|-----|-----|--|--|
| Белый перец | 0,1 | 0,1 | | |
| Соль | 0,1 | 0,1 | | |
| Мука | 5 | 5 | | |

Технология приготовления

Цветную капусту разобрать на соцветия и отварить альденте в кипящей подсоленной 3-4 мин воде. Приготовить соус бешамель: сливочное масло растопить соединить с мукой, не прекращая перемешивания постепенно влить горячее молоко, проварить до загустения добавить соль, перец, мускатный орех и половину измельченного на терке сыра.

В смазанную сливочным маслом форму вылить часть соуса, выложить соцветия капусты, залить оставшимся соусом, посыпать сыром. Запекаем при 180°C 15-20 мин.

Наименование блюда Гратен из кабачка

| Наименование продуктов | По Сборнику рецептов | | На 3 порции | |
|------------------------|----------------------|----------|-------------|-------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Кабачки | 200 | 160 | | |
| Чеснок | 1 зубчик | 1 зубчик | | |
| Масло сл | 13 | 10 | | |
| Сухари | 5 | 5 | | |
| Яйца | 20 | 20 | | |
| Молоко | 60 | 60 | | |
| Сыр пармезан | 20 | 20 | | |

Технология приготовления

Кабачки нарезают тонкими длинными ломтиками. Прогревают чесночное масло (на сковороде выливают масло и прогревают с зубчиками чеснока, чеснок удаляют), обжаривают быстро кабачки. Форму смазывают маслом, посыпают сухарями, выкладывают слоями обжаренные кабачки, смазывая каждый слой яично-молочной смесью с добавлением сыра пармезан. Сверху поливают оставшейся смесью, посыпают сыром и запекают при температуре 250-280°C до образования румяной корочки.

Задания

Используя технологические карты составленные на блюда из овощей и макаронных изделий определить их стоимость и составить калькуляционную карту.

1. Калькуляция розничных цен на блюда из овощей.
2. Калькуляция розничных цен на блюда из макаронных изделий.

Ход выполнения заданий

1. Пользуясь сборником рецептов, планом-меню и технологическими картами рассчитать стоимость одной порции блюд из овощей и макаронных изделий.

Калькуляционная карточка

Наименование изделия (блюда) _____

Номер рецептуры _____

| Наименование сырья | | | Цена, р.к | Сумма, р.к |
|-----------------------------|-----------------|------------------|-----------|------------|
| | На 1 порцию, гр | На 10 порций, кг | | |
| Общая стоимость сырьевого | - | - | - | |
| Наценка 56% | - | - | - | |
| Цена продажи 1 порции блюда | - | - | - | |

Пример:

Калькуляционная карта № 1 Салат «Мясной»

| № | Наименование | 1 порция | | 10 порций | Цена за 1 кг | Сумма |
|----|---|----------|----|-----------|--------------|--------|
| | | Б | Н | | | |
| 1. | Говядина (лопаточная часть, грудинка, покромка) | 43 | 32 | 430 | 350-00 | 150-50 |

| | | | | | | |
|----|--------------------------|-------|----|-------|--------|-------|
| 2. | Масса готового мяса | - | 20 | - | - | - |
| 3. | Картофель | 70 | 70 | 700 | 60-00 | 42-00 |
| 4. | Масса вареного картофеля | - | 50 | - | - | - |
| 5. | Огурцы соленые | 38 | 30 | 380 | 160-00 | 60-80 |
| 6. | Яйца | ? шт. | 10 | 3 шт. | 150-00 | 45-00 |
| 7. | Майонез | 30 | 30 | 300 | 180-00 | 54-00 |

1. Стоимость набора сырья 352,3
2. Стоимость 1 порции 35,23
3. Наценка $50\% - 35,23 : 50 - 100 = 17,61$
4. Продажная цена $35,23 + 17,96 = 52,84$
5. Выход: 1/150

Лабораторно практическое занятие № 3

Определение нормы сырья для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий с учетом взаимозаменяемости продуктов. Расчет стоимости блюда.

Цель: сформировать навыки расчета нормы закладки сырья для приготовления блюд из овощей

Время: 2 часа

Задания

1. Рассчитать норму закладки сырья для приготовления 3 порций блюда Макароны с сыром брынзой или творогом Макароны запечённые с сыром, Макаронник, Лапшевик с творогом, пудинг рисовый, Бобовые с копченной грудинкой или корейкой

2. Задание №2

Расчет стоимости и составление калькуляционных карт для блюд бобовых и макаронных изделий

3. *Необходимые нормативные документы:*

Сборник рецептов блюд, методические рекомендации к выполнению практического задания, сборник технологических карт.

Последовательность выполнения работы

1. организовать рабочее место
2. рассчитать норму закладки сырья используя сборник рецептов блюд или сборник технологических карт
3. оформить технологическую карту заполняя все пропущенные строки
8. Оформить отчет и сдать работу.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Пудинг рисовый, манный, пшеничный**

№ по сборнику рецептов: **№ 267 , II / 2013г.**

| Наименование продуктов | По Сборнику рецептов | | На 3 порции | |
|-----------------------------------|----------------------|------------|-------------|----------------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Крупа рисовая или манная | 48 | 48 | | |
| или пшено | 55 | 55 | | |
| Молоко | 75 | 75 | | |
| Вода (на кашу рисовую или манную) | 80 | 80 | | |
| Вода (на кашу пшеничную) | 75 | 75 | | |
| Сахар | 15 | 15 | | |
| Яйца | ½ шт | 20 | | |
| Масло сливочное | 10 | 10 | | |
| Изюм | 10,5 | 10 | | |
| Сухари | 5 | 5 | | |
| Сметана | 5 | 5 | | |
| Ванилин | 0,01 | 0,01 | | |
| Масса полуфабриката | - | 240 | | |
| Масса готового изделия | - | 200 | | |
| Варенье | 30 | 30 | | |
| Выход | | 230 | | 3 x 230 |

Технология приготовления

В готовую охлажденную вязкую кашу добавляют растертые с сахаром яичные желтки, изюм, ванилин, масло, перемешивают, вводят взбитые в пену белки.

Подготовленную массу выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью сметаны с яйцом и запекают.

Если пудинг варят на пару – форму смазывают маслом и посыпают сахаром. Варят на пару. Края готового пудинга будут отсоединяться от формы.

Подают с вареньем.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Бобовые с копченной грудинкой или корейкой**

№ по сборнику рецептур: **№ 271 , II / 2013г.**

| Наименование продуктов | По Сборнику рецептур | | На 3 порции | |
|--|----------------------|-----------------|-------------|----------------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Масса отварных бобовых | - | 150 | | |
| Грудинка копченая или корейка копченая | 27 | 20 ¹ | | |
| | 26 | 20 ¹ | | |
| Лук репчатый | 36 | 30 | | |
| Жир свиной | 15 | 15 | | |
| Масса пассерованного лука | - | 25 | | |
| Чеснок | 0,5 | 0,4 | | |
| Томат-пюре | 10 | 10 | | |
| Выход | | 225 | | 3 x 225 |

1 масса вареной грудинки, корейки без шкуры и костей.

Технология приготовления

Вареную копченную нарезанную мелким кубиком грудинку или корейку, нашинкованный пассированный лук смешивают с отварными бобовыми, добавляют пассированный томат-пюре, растертый с солью чеснок и, помешивая, нагревают до кипения.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Макаронны, запеченные с сыром**

№ по сборнику рецептур:

| Наименование продуктов | По Сборнику рецептур | | На 3 порции | |
|---------------------------------|----------------------|------------|-------------|----------------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Масса отварных макарон | - | 200 | | |
| Сыр | 21 | 19 | | |
| Маргарин столовый | 10 | 10 | | |
| Масса полуфабриката | - | 228 | | |
| Масса запеченных макарон | - | 205 | | |
| Масло сливочное | 5 | 5 | | |
| Выход | | 210 | | 3 x 210 |

Технология приготовления

Отварные макароны, заправленные жиром, кладут на порционную сковороду, посыпают тертым сыром, сбрызгивают жиром и запекают до образования на поверхности румяной корочки.

При отпуске поливают жиром.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Макаронник**

№ по сборнику рецептур:

| Наименование продуктов | По Сборнику рецептур | | На 3 порции | |
|----------------------------|----------------------|-------|-------------|-------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Макаронны | 75 | 75 | | |
| Вода | 150 | 150 | | |
| Молоко | 100 | 100 | | |
| Яйца | 1/2шт | 20 | | |
| Сахар | 10 | 10 | | |
| Маргарин | 5 | 5 | | |
| Сухари | 5 | 5 | | |
| Масса полуфабриката | - | 300 | | |

| | | | | |
|-----------------------------------|----|------------|--|----------------|
| Масса готового макаронника | - | 250 | | |
| Масло сливочное | 10 | 10 | | |
| Выход | | 260 | | 3 x 260 |

Технология приготовления

Макаронны варят из смеси молока и воды не откидывая. В охлажденные макаронны добавляют сырые взбитые с сахаром яйца и перемешивают. Массу выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, сбрызгивают маслом и запекают.

При отпуске поливают растопленным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Лапшевник с творогом**

№ по сборнику рецептов: **№ 278 , II / 96г.**

| Наименование продуктов | По Сборнику рецептов | | На 3 порции | |
|--------------------------------|----------------------|------------|-------------|----------------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Макаронны, лапша или вермишель | 72 | 72 | | |
| Вода | 160 | 160 | | |
| Творог | 101 | 100 | | |
| Яйца | 1/4шт | 10 | | |
| Сахар | 10 | 10 | | |
| Маргарин | 5 | 5 | | |
| Сметана | 5 | 5 | | |
| Сухари | 5 | 5 | | |
| Масса п/ф | - | 350 | | |
| Масса готового макаронника | - | 300 | | |
| Масло сливочное | 10 | 10 | | |
| Сметана | 30 | 30 | | |
| Выход: | | | | |
| с маслом | | 310 | | 3 x 310 |
| со сметаной | | 330 | | 3 x 330 |

Технология приготовления

Макаронны варят не откидывая. Протертый творог смешивают с сырыми яйцами, солью, сахаром. Смесь соединяют с охлажденными макаронными и перемешивают. Массу выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, смазывают сметаной и запекают.

При отпуске поливают растопленным маслом.

Задание №2

Используя технологические карты составленные на блюда из овощей и макаронных изделий определить их стоимость и составить калькуляционную карту.

1. Калькуляция розничных цен на блюда из овощей.
2. Калькуляция розничных цен на блюда из макаронных изделий.

Ход выполнения заданий

1. Пользуясь сборником рецептов, планом-меню и технологическими картами рассчитать стоимость одной порции блюд из овощей и макаронных изделий.

Калькуляционная карточка

Наименование изделия (блюда) _____

Номер рецептуры _____

| Наименование сырья | | | Цена, р.к | Сумма, р.к |
|-----------------------------|-----------------|------------------|-----------|------------|
| | На 1 порцию, гр | На 10 порций, кг | | |
| Общая стоимость сырьевого | - | - | - | |
| Наценка 56% | - | - | - | |
| Цена продажи 1 порции блюда | - | - | - | |

Пример:

Калькуляционная карта № 1 Салат «Мясной»

| № | Наименование | 1 порция | | 10 порций | Цена за 1 кг | Сумма |
|----|---|----------|----|-----------|--------------|--------|
| | | Б | Н | | | |
| 1. | Говядина (лопаточная часть, грудинка, покромка) | 43 | 32 | 430 | 350-00 | 150-50 |
| 2. | Масса готового мяса | - | 20 | - | - | - |
| 3. | Картофель | 70 | 70 | 700 | 60-00 | 42-00 |
| 4. | Масса вареного картофеля | - | 50 | - | - | - |
| 5. | Огурцы соленые | 38 | 30 | 380 | 160-00 | 60-80 |
| 6. | Яйца | ? шт. | 10 | 3 шт. | 150-00 | 45-00 |
| 7. | Майонез | 30 | 30 | 300 | 180-00 | 54-00 |

1. Стоимость набора сырья 352,3
2. Стоимость 1 порции 35,23
3. Наценка $50\% - 35,23 : 50 - 100 = 17,61$
4. Продажная цена $35,23 + 17,96 = 52,84$
5. Выход: 1/150

Лабораторно практическое занятие № 4

Приготовление блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. Органолептическая оценка качества, порционирования, оформление и подача готового блюда.

Цель: Приобрести практический опыт приготовления основных супов

Время: 6 часов

Задания

1. приготовьте и оформите для подачи следующие блюда: Макароны с сыром брынзой или творогом, Макароны запечённые с сыром, Макаронник, Лапшевик с творогом, пудинг рисовый, Бобовые с копченной грудинкой или корейкой, «Капуста тушеная», «Зразы картофельные», «Гратен из цветной капусты», «Крокеты картофельные», «Шницель из капусты» «Брокколи в чесночном соусе» «Лапша из кабачков», «Гратен из кабачков»

2. Прогдегустируйте блюда и дайте органолептическую оценку качества

3. оформите отчет

Материально-техническое оснащение: кастрюли объем 0,5, 1, 2 литра, сотейники, сковорода, поварские ножи, разделочные доски, шумовка, лопатка, тарелки диаметром 30 см, сито, подстановочные тарелки. Оборудование: плиты электрические, пароконвектомат, мясорубка, весы, протирачная машина, блендер, производственные столы; производственные стеллажи; раковины для мойки посуды.

Указания к проведению работы.

1. первичную обработку, очистку овощей и приготовление бульонов выполняют заранее в следующем порядке:

- Приготовление бульона костного – подготовленные кости заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену, кладут подпеченные коренья и варят при слабом кипении до готовности. Готовый бульон отстаивают и процеживают.
- Очистка и нарезка овощей
- Взвешивание всех ингредиентов
- Приготовление соуса для подачи

Приготовление блюд

1. Воспользуйтесь технологическими картами разработанными на практических занятиях №2,3
2. подготовьте рабочее место
3. Взвешайте все необходимое сырье

4. приготовьте бульон для необходимых вам соусов
5. Подготовьте овощи, бобовые, крупы и макаронные изделия (механическая кулинарная обработка)
6. Приготовьте соусы согласно технологии приготовления
7. Подготовьте полуфабрикаты из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий
8. Приготовьте необходимые вам блюда согласно технологической карте
9. Порционирования и оформление блюда
10. Контрольное взвешивание
11. Подача
12. Определение соответствия требованиям к качеству блюда
13. Оформление отчета

Оформление отчета

Опишите органолептические показатели качества приготовленных блюд укажите выявленные дефекты, причины их возникновения, пути их устранения или предупреждения, полученные результаты впишите в таблицу.

| Изделие | выявленные дефекты | причины их возникновения | пути их устранения или предупреждения | Оценка |
|---------|--------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Лабораторная работа №5

Определение доброкачественности молочных продуктов

Цель: сформировать навыки производить органолептическую оценку качества сы-
рья

Время - 2 часа

Материалы: раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь натуральные образцы молочных консервов, творога,

Задачи:

1. Изучение правил и последовательности органолептической оценки.
2. Развитие навыка самостоятельной работы.
3. Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, акку-

ратности.

Последовательность выполнения работы:

1. Проведите органолептическую оценку качества натурального образца молочных консервов, используя стандарт на молочные консервы.

✓ По натуральному образцу молочных консервов определите цвет, вкус, запах и консистенцию, сравните со стандартом;

Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Таблица №1

| Наименование изде- | Цвет | Вкус | Консистенция | Запах | Заключение о |
|--------------------|------|------|--------------|-------|--------------|
|--------------------|------|------|--------------|-------|--------------|

| | | | | | |
|-----|--|--|--|--|----------|
| лия | | | | | качестве |
| | | | | | |

2. Проведите органолептическую оценку качества кисломолочного продукта по натуральному образцу творога и стандарту.

- ✓ Изучите стандарт на творог;
- ✓ Внимательно посмотрите на упаковку данного образца;
- ✓ Откройте творог;
- ✓ Прогдегустируйте, определите цвет, вкус, запах и консистенцию образца

творога, сравните со стандартом.

Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Таблица №2

| Наименование изделия | Внешний вид | Цвет | Вкус и запах | Консистенция |
|----------------------|-------------|------|--------------|--------------|
| | | | | |

Дайте заключение о качестве творога.

3. Распознайте ассортимент сметаны, творога, творожных изделий, кефира или йогурта по образцам с этикетками кисломолочных продуктов и стандартам.

- ✓ Изучите представленные образцы кисломолочных продуктов;
- ✓ Обратите внимание на внешний вид, целостность и красочность упаковки.

Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Таблица №3

| Наименование изделия | Содержание жира, % | Емкость, г (л) |
|----------------------|--------------------|----------------|
| | | |

4. Распознайте ассортимент молочных консервов по образцам с маркировками и стандарту на молочные консервы.

- ✓ Изучите представленные образцы молочных консервов;
- ✓ В соответствии с этикетками (наклейками) распределите молочные консервы по видам;
- ✓ Расшифруйте маркировку на банках со сгущенными молочными консервами.

Полученные результаты сведите в следующую таблицу;

Таблица №4

| Наименование изделия | Масса, г | Расшифровка маркировки |
|----------------------|----------|------------------------|
| | | |

Отчет

Группа № _____ *Бригада №* _____

1. Изучить инструкцию с заданием.
2. Просмотреть информационные материалы.
3. Выполнить практическое задание № 1, соблюдая последовательность:
 - а. Выбор сырья
 - б. Составление таблиц (№ 1, 2, 3, 4,)
 - в. Выполнение задания.

Таблица №1

| Наименование изделия | Цвет | Вкус | Консистенция | Запах | Заключение о качестве |
|----------------------|------|------|--------------|-------|-----------------------|
| | | | | | |

Таблица №2

| Наименование изделия | Внешний вид | Цвет | Вкус и запах | Консистенция |
|----------------------|-------------|------|--------------|--------------|
| | | | | |

Таблица №3

| Наименование изделия | Содержание жира, % | Емкость, г (л) |
|----------------------|--------------------|----------------|
| | | |

Таблица №4

| Наименование изделия | Масса, г | Расшифровка маркировки |
|----------------------|----------|------------------------|
| | | |

Лабораторная работа № 6.

Технология приготовления блюд из жаренной, запеченной рыбы. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме

Цель: Приобрести практический опыт приготовления основных блюд из рыбы

Время: 6 часов

Задания

1. приготовьте и оформите для подачи следующие блюда: Рыба жареная в тесте (Орли), Рыба жареная по-ленинградски, Рыба запечённая с картофелем по-русски, Рулет из рыбы, Рыба припущенная с соусом белым с рассолом
2. Прodeгустируйте блюда и дайте органолептическую оценку качества
3. оформите отчет

Материально-техническое оснащение: кастрюли объем 0,5, 1, 2 литра, сотейники, сковорода, поварские ножи, разделочные доски, шумовка, лопатка, тарелки диаметром 30 см, сито, подстановочные тарелки. Оборудование: фритюрница, плиты электрические, пароконвектомат, мясорубка, весы, протирочная машина, блендер, производственные столы; производственные стеллажи; раковины для мойки посуды.

Указания к проведению работы.

1. первичную обработку, очистку рыбы, овощей и приготовление бульонов выполняют заранее в следующем порядке:
 - Приготовление бульона рыбного – подготовленные пищевые отходы рыбы заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену, кладут коренья и варят при слабом кипении до готовности. Готовый бульон отстаивают и процеживают.
 - Очистка и нарезка овощей
 - Взвешивание всех ингредиентов
 - Приготовление соуса для подачи

Приготовление блюд

1. Воспользуйтесь технологическими картами, сделайте расчет соуса и гарнира
2. подготовьте рабочее место
3. Взвешайте все необходимое сырье
4. приготовьте бульон для необходимых вам соусов
5. Подготовьте овощи, бобовые, крупы и макаронные изделия (механическая кулинарная обработка) для гарнира
6. Приготовьте соусы согласно технологии приготовления
7. Подготовьте полуфабрикаты из рыбы
8. Приготовьте необходимые вам блюда согласно технологической карте
9. Порционирования и оформление блюда
10. Контрольное взвешивание
11. Подача

- 12 Определение соответствия требованиям к качеству блюда
 13. Оформление отчета

Технологическая карта
№ 349. Рыба в тесте жареная,

| Наименование продуктов | По Сборнику рецептов | | 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 x 225 |
| с соусом № 598 | — | 200 | | 3 x 200 |

Технология приготовления

Филе без кожи и костей (рыба с костным скелетом) или порционные куски без кожи и хрящей (рыба семейства осетровых) нарезают на кусочки толщиной 1—1,5 см и длиной 5—6 см. Затем рыбу маринуют 20—30 мин в растительном масле, смешанном с кислотой лимонной, солью, перцем черным молотым и мелко нарезанной зеленью петрушки.

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

При отпуске рыбу кладут в виде пирамиды, рядом — ломтики лимона. Соус подают отдельно. Соусы — томатный, майонез с корнионами.

Технологическая карта
Рыба припущенная с соусом белым с рассолом

Рецептура № 510

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто, г | Масса нетто или полуфабриката, г | Масса брутто на 3 порции | Масса нетто на 3 порции |
|---------------------------------------|-----------------|----------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Треска филе | 127 | 122 | | |
| Лук репчатый | 5 | 4 | | |
| Петрушка (корень) | 5 | 4 | | |
| или сельдерей (корень) | 6 | 4 | | |
| Масса припущенной рыбы | ----- | 100 | | |
| Огурцы соленые | 48 | 29/25 | | |
| Шампиньоны свежие | 28 | 21/15 | | |
| или грибы белые свежие | 26 | 20/15 | | |
| Картофель отварной № 757 | ----- | 100/5 | | |
| Соус белый с рассолом № 856 | ----- | 75 | | |
| Выход | | 315 | | |

Технология приготовления

Рыбу, разделанную на порционные куски припускают в бульоне с добавлением проце-

женного огуречного рассола, лука репчатого, сельдерея или петрушки, специй. Солёные огурцы очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают ломтиками и припускают до готовности. Грибы моют, зачищают и отваривают. При отпуске на рыбу кладут подготовленные грибы, нарезанные ломтиками, огурцы солёные, поливают соусом белым с рассолом, гарнируют.

Технологическая карта
Рыба жареная с луком по-ленинградски, № 347

| Наименование продуктов | По Сборнику рецептов | | На 3 порции | |
|-----------------------------------|----------------------|------------|-------------|----------------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| <u>Треска*</u> | 155 | 119 | | |
| или <u>окунь морской*</u> | 163 | 119 | | |
| или скумбрия дальневосточная | 209 | 119 | | |
| или судак, или хек серебристый | 211 | 116 | | |
| или ставрида океаническая | 237 | 116 | | |
| Мука пшеничная | 6 | 6 | | |
| <u>Масло растительное</u> | 6 | 6 | | |
| Масса рыбы жареной | — | 100 | | |
| Лук, жаренный во фритюре № 546 | — | 35 | | |
| Гарнир №№ 526, 527 | — | 150 | | |
| Выход | — | 285 | | 3 x 285 |

* Нормы закладки даны на треску и окунь морской потрошенные обезглавленные.

Филе рыбы с кожей и реберными костями нарезают на порционные куски, посыпают солью, перцем, панируют в муке и жарят с обеих сторон, затем доводят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске вокруг рыбы кладут нарезанный кружками обжаренный картофель, сверху рыбы укладывают лук, жаренный во фритюре.

Технологическая карта
№ 354 Рыба, запеченная с картофелем по-русски,

| Наименование продуктов | По Сборнику рецептов | | 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 |

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

** Масса отварного очищенного картофеля.

Технология приготовления

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 карто-

феля, заливают соусом белым, посыпают сухарями или тертым сыром, поливают жиром и запекают в жарочном шкафу.

Технологическая карта
№369 Рулет из рыбы,

| Наименование продуктов | По Сборнику рецептур | | На 3 порции | |
|-------------------------------|----------------------|------------|-------------|----------------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Щука (кроме морской) | 150 | 60 | | |
| или судак | 125 | 60 | | |
| или треска* | 82 | 60 | | |
| или окунь морской* | 91 | 60 | | |
| или мерланг* | 83 | 60 | | |
| Хлеб пшеничный | 18 | 18 | | |
| Молоко или вода | 24 | 24 | | |
| Масса рыбная котлетная | — | 100 | | |
| Фарш: | | | | |
| грибы белые свежие | 17 | 13/10** | | |
| или шампиньоны свежие | 18 | 14/10** | | |
| или грибы сушеные | 5 | 10** | | |
| Лук репчатый | 26 | 22/11*** | | |
| Кулинарный жир | 4 | 4 | | |
| Яйца | 1/7 шт. | 6 | | |
| Масса фарша | — | 25 | | |
| Сухари пшеничные | 3 | 3 | | |
| Масса полуфабриката | — | 125 | | |
| Кулинарный жир | 3 | 3 | | |
| Масса готового рулета | — | 100 | | |
| Гарнир №№ 523, 526, 527 | — | 150 | | |
| Соус №№ 580, 581, 586 | — | 75 | | |
| Выход | | 315 | | 3 x 315 |

* Нормы закладки даны на треску, окунь морской, потрошенные обезглавленные.

** Масса вареных грибов.

*** Масса лука пассерованного.

Технология приготовления

Подготовленную котлетную массу (рец. № 364) раскладывают на мокрую полотняную салфетку слоем толщиной 1,5—2 см, на середину вдоль слоя кладут фарш. Соединяют края массы так, чтобы один край котлетной массы прикрывал другой, образуя сплошной шов. Сформованный рулет перекладывают на смазанный жиром противень швом вниз. Поверхность рулета выравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают жиром, прокалывают ножом в 2—3 местах и запекают в жарочном шкафу при температуре 250—280 °С в течение 20—30 мин.

Приготовление фарша: отварные грибы нарезают ломтиками, лук репчатый шинкуют, пассеруют, соединяют с грибами, добавляют рубленые вареные яйца, соль, перец черный молотый и перемешивают.

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

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный.

Соусы — томатный, томатный с овощами, сметанный, сметанный с луком.

Опишите органолептические показатели качества приготовленных блюд укажите выявленные дефекты, причины их возникновения, пути их устранения или предупреждения, полученные результаты впишите в таблицу.

| Изделие | выявленные дефекты | причины их возникновения | пути их устранения или предупреждения | Оценка |
|---------|--------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | |
|--|--|--|--|--|

Лабораторное занятие № 7

Определение качества мяса по органолептическим показателям

Цель: формирование навыков определения качества мяса.

Время: 2 часа

Материалы: раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь, сырье

Задания

1. Изучение правил и последовательности органолептической оценки
2. Развитие навыка самостоятельной работы.
3. Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности

Пояснения

Органолептический анализ представляет собой исследование качества продукции с помощью органов чувств – зрения, обоняния, вкуса, осязания.

При соблюдении научно-обоснованных правил результаты органолептической оценки качества продукции по точности и воспроизводимости равноценны результатам, полученным при использовании инструментальных методов контроля.

Благодаря данному методу анализа можно быстро и просто оценить качество сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции, обнаружить нарушения рецептуры, технологии приготовления.

Точность, воспроизводимость и возможность сравнения результатов органолептического анализа зависит от выполнения определенных требований:

Порядок и условия проведения анализа;

Квалификация и навыка специалистов;

Системы оценки результатов анализа.

Внешний вид - комплексный показатель, который характеризует общее зрительное впечатление от изделия, и включает в себя ряд единичных показателей, как форма, состояние поверхности, однородность по размеру.

Цвет (окраска) – показатель внешнего вида, характеризующий впечатление, вызванное отраженными световыми лучами видимого цвета.

Запах – показатель качества, определяемый с помощью органов обоняния. Интенсивность запаха зависит от количества летучих веществ, выделяемых из продуктов и их химической природы.

Консистенция – показатель качества продуктов питания, который характеризует сумму свойств продукта, воспроизводимых зрительно и осязательно.

При оценке консистенции определяют:

Агрегатное состояние (жидкое, твердое и т.д.);

Степень его однородности (однородная, хлопьевидная, творожистая)

Механические свойства (хрупкость, вязкость, упругость, пластичность).

Вкус - важнейший показатель качества продукции, оказывающий решающее влияние на оценку ее качества.

Вкус вызывают вещества, растворимые в воде или слюне. На вкусовые ощущения оказывают влияние консистенция и запах блюд и изделий.

При оценке вкуса характеризуют его качественные признаки (горький, кислый, сладкий, соленый вкус) и интенсивность.

Ход работы

1. Выбор продуктов, схем и фото
2. Выполнение практического задания по определению качества по 5 основным показателям

3. Заполнение таблицы

| Наименование показателей | Характеристика показателей |
|--------------------------|----------------------------|
| Внешний вид | |
| Цвет | |
| Запах | |
| Консистенция | |
| Вкус | |

Лабораторное занятие № 8

Приготовление горячих отварных и тушеных мясных блюд

Цель: Приобрести практический опыт приготовления основных блюд из мяса

Время: 6 часов

Задания

1. приготовьте и оформите для подачи следующие блюда: Мясо отварное, Гуляш с картофельным пюре, Плов, Азу, Чахохбили, филе куриное паровое, кнели из кур.
2. Прогдегустируйте блюда и дайте органолептическую оценку качества
3. оформите отчет

Материально-техническое оснащение: кастрюли объем 0,5, 1, 2 литра, сотейники, сковорода, поварские ножи, разделочные доски, шумовка, лопатка, тарелки диаметром 30 см, сито, подстановочные тарелки. Оборудование: фритюрница, плиты электрические, пароконвектомат, мясорубка, весы, протирочная машина, блендер, производственные столы; производственные стеллажи; раковины для мойки посуды.

Указания к проведению работы.

1. первичную обработку мяса и птицы, овощей и приготовление бульонов выполняют заранее в следующем порядке:
 - Приготовление бульона мясного – подготовленные кости заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену, кладут корни и варят при слабом кипении до готовности. Готовый бульон отстаивают и процеживают.
 - Очистка и нарезка овощей
 - Взвешивание всех ингредиентов
 - Приготовление соуса для подачи

Приготовление блюд

1. Воспользуйтесь технологическими картами, сделайте расчет соуса и гарнира
2. подготовьте рабочее место
3. Взвешайте все необходимое сырье
4. приготовьте бульон для необходимых вам соусов
5. Подготовьте овощи, бобовые, крупы и макаронные изделия (механическая кулинарная обработка) для гарнира
6. Приготовьте соусы согласно технологии приготовления
7. Подготовьте полуфабрикаты из мяса, птицы
8. Приготовьте необходимые вам блюда согласно технологической карте
9. Порционирования и оформление блюда
10. Контрольное взвешивание
11. Подача
12. Определение соответствия требованиям к качеству блюда
13. Оформление отчета

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: **Мясо отварное**

| Наименование продуктов | По Сборнику рецептов | | На 3 порции | |
|------------------------|----------------------|-------|-------------|-------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина или | 110 | 81 | | |

| | | | | |
|--------------|-----|-----|--|--|
| Баранинаили | 109 | 78 | | |
| Свинина | 97 | 83 | | |
| Морковь | 3 | 2 | | |
| Лук репчатый | 2,5 | 2 | | |
| Гарнир | - | 150 | | |
| Соус | - | 50 | | |

Технология приготовления

Подготовленное мясо закладывают в горячую воду, варят при слабом кипении с добавлением корней, пряностей и специй. Подают с соусом и гарниром.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: **Гуляш**

| Наименование продуктов | По Сборнику рецептов | | На 3 порции | |
|------------------------|----------------------|-------|-------------|-------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Мясо говядина или | 107 | 79 | | |
| Свинина | 87 | 74 | | |
| Баранина | 99 | 71 | | |
| Жир | 5 | 5 | | |
| Лук | 18 | 15 | | |
| Томатное пюре | 12 | 12 | | |
| Мука | 4 | 4 | | |
| Гарнир | - | 150 | | |

Технология приготовления

Мясо, нарезанное в виде кубиков по 20–30 г, кладут слоем 1–1,5 см на разогретую с жиром сковороду или противень, посыпают солью, перцем и обжаривают до образования поджаристой корочки. Обжаренное мясо перекладывают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 1–1,5 ч. Затем вводят разведенную красную пассеровку, пассерованный мелко нарезанный репчатый лук, перец горошком, лавровый лист и тушат при слабом кипении 25–30 мин до готовности. В гуляш можно добавить сметану, положить чеснок.

При отпуске в баранчик или тарелку кладут гарнир, рядом – гуляш, посыпают измельченной зеленью. В качестве гарнира используют рассыпчатые каши, макароны отварные, клецки из манной крупы, картофель.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: **Плов**

| Наименование продуктов | По Сборнику рецептов | | На 3 порции | |
|------------------------|----------------------|-------|-------------|-------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Баранина | 99 | 71 | | |
| Крупа рисовая | 68 | 68 | | |
| Маргарин | 10 | 10 | | |
| Лук репчатый | 12 | 10 | | |
| Морковь | 19 | 15 | | |
| Томатное пюре | 15 | 15 | | |
| Гарнир | - | 200 | | |
| выход | - | 250 | | |

Технология приготовления

Мясо, нарезанное кубиками по 20–30 г, посыпают солью, перцем, кладут на разогретый с жиром противень и быстро обжаривают. Перекладывают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном или водой (жидкости заливают столько, сколько нужно для приготовления рассыпчатой каши), добавляют томатное пюре, пассерованные морковь и лук, нарезанные соломкой, предварительно замоченную рисовую крупу, перец горошком, лавровый лист и тушат до полуготовности. После этого доводят до готовности в жарочном шкафу. Плов можно приготовить без томата, положив в него сухие кислые ягоды (черную смородину, барбарис). Готовый плов разрыхляют поварской вилкой.

При отпуске кладут в баранчик или на порционную сковороду, посыпают измельченной зеленью петрушки или укропа.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: **Азу**

| Наименование продуктов | По Сборнику рецептов | | На 3 порции | |
|------------------------|----------------------|-------|-------------|-------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина | 107 | 79 | | |
| Жир | 10 | 10 | | |
| Томатное пюре | 12 | 12 | | |
| Лук репчатый | 24 | 20 | | |
| Мука | 4 | 4 | | |
| Огурцы соленые | 33 | 20 | | |
| Картофель | 213 | 160 | | |
| Чеснок | 1 | 0,8 | | |
| Выход | - | 300 | | |

Технология приготовления

Мясо, нарезанное брусочками массой 10–15 г, кладут слоем 1–1,5 см на хорошо нагретую сковороду с жиром или на противень, посыпают солью, перцем и обжаривают, периодически помешивая. Обжаренное мясо кладут в глубокую посуду, наливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат. Картофель нарезают дольками или брусочками, обжаривают, лук репчатый шинкуют соломкой, пассеруют, соленые огурцы нарезают некрупными дольками или соломкой и припускают. В азу вводят разведенную красную пассеровку, пассерованный лук, картофель, соленые огурцы, перец горошком, лавровый лист и тушат 15–20 мин до готовности. Перед отпуском кладут мелкорубленый или растертый чеснок. Можно положить свежие помидоры, нарезанные дольками, их кладут вместе с картофелем.

При отпуске азу кладут в баранчик, посыпают зеленью петрушки или укропа. При массовом приготовлении картофель во время тушения не кладут, а используют жареный картофель в качестве гарнира при отпуске.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: **Чахохбили**

| Наименование продуктов | По Сборнику рецептов | | На 3 порции | |
|-----------------------------|----------------------|-------|-------------|-------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Курица | 213 | 145 | | |
| Маргарин | 15 | 15 | | |
| Лук | 150 | 126 | | |
| Помидоры или | 71 | 30 | | |
| Томатное пюре | 28 | 28 | | |
| Мука | 2 | 2 | | |
| Бульон или вода | 50 | 50 | | |
| Уксус 3% | 10 | 10 | | |
| Чеснок | 4 | 3 | | |
| Кориандр, базилик или кинза | 15 | 11 | | |
| Выход | - | 250 | | |

Технология приготовления

Нарубленную на куски птицу кладут на разогретую с жиром сковороду, посыпают солью, перцем, обжаривают при сильном нагреве. Складывают в глубокую посуду, добавляют пассерованный репчатый лук, мелко нарезанные помидоры, сухую мучную пассеровку, бульон или воду, уксус, зелень кинзы и базилика, толченый чеснок, перец, лавровый лист и тушат до готовности.

При отпуске кладут в баранчик или на порционную сковороду, посыпают зеленью, кладут дольку лимона. Можно отпустить с рисом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: **кнели из кур.**

| Наименование продуктов | По Сборнику рецептов | | На 3 порции | |
|------------------------|----------------------|-------|-------------|-------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |

| | | | | |
|----------------------------|-----|-----|--|--|
| Курица | 211 | 76 | | |
| Крупа рисовая | 7 | 7 | | |
| Вязкая рисовая каша | - | 30 | | |
| Молоко или вода | 8 | 8 | | |
| Масло сливочное | 3 | 3 | | |
| Гарнир | - | 150 | | |
| Масло сливочное для подачи | 5 | 5 | | |
| Выход | - | 235 | | |

Технология приготовления

Мясо кур пропускают через мясорубку два раза, смешивают с холодной рисовой вязкой кашей, солью, молоком, сливочным маслом все перемешивают и взбивают до однородной массы. Разделяют кнели массой 20-25гр и варят на пару. Подают с гарниром и маслом. Гарнир (пюре из моркови и свеклы, картофель в молоке)

Опишите органолептические показатели качества приготовленных блюд укажите выявленные дефекты, причины их возникновения, пути их устранения или предупреждения, полученные результаты впишите в таблицу.

| Изделие | выявленные дефекты | причины их возникновения | пути их устранения или предупреждения | Оценка |
|---------|--------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Лабораторное занятие № 9

Тема: Приготовление горячих жареных и запечённых мясных блюд

Цель: Приобрести практический опыт приготовления основных блюд из мяса

Время: 6 часов

Задания

- приготовьте и оформите для подачи следующие блюда: Слоеные мешочки с сюрпризом, Бифштекс рубленый с луком фри, зразы рубленые, натуральные котлеты на косточке, жульен, лагман
- Прodeгустируйте блюда и дайте органолептическую оценку качества
- оформите отчет

Материально-техническое оснащение: кастрюли объем 0,5, 1, 2 литра, сотейники, сковорода, поварские ножи, разделочные доски, шумовка, лопатка, тарелки диаметром 30 см, сито, подстановочные тарелки. Оборудование: фритюрница, плиты электрические, пароконвектомат, мясорубка, весы, протирочная машина, блендер, производственные столы; производственные стеллажи; раковины для мойки посуды.

Указания к проведению работы.

- первичную обработку мяса и птицы, овощей и приготовление бульонов выполняют заранее в следующем порядке:
 - Приготовление бульона мясного – подготовленные кости заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену, кладут коренья и варят при слабом кипении до готовности. Готовый бульон отстаивают и процеживают.
 - Очистка и нарезка овощей
 - Взвешивание всех ингредиентов
 - Приготовление соуса для подачи

Приготовление блюд

- Воспользуйтесь технологическими картами, сделайте расчет соуса и гарнира
- подготовьте рабочее место

3. Взвешайте все необходимое сырье
4. приготовьте бульон для необходимых вам соусов
5. Подготовьте овощи, бобовые, крупы и макаронные изделия (механическая кулинарная обработка) для гарнира
6. Приготовьте соусы согласно технологии приготовления
7. Подготовьте полуфабрикаты из мяса, птицы
8. Приготовьте необходимые вам блюда согласно технологической карте
9. Порционирования и оформление блюда
10. Контрольное взвешивание
11. Подача
12. Определение соответствия требованиям к качеству блюда
13. Оформление отчета

Технологическая карта
Наименование блюда: Жульен

| № | Наименование продукта | 1 порцию | | 5 порций | |
|----|-----------------------|----------|-------|----------|-------|
| | | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| 1 | Куриное филе | 110 | 105 | 550 | 525 |
| 2 | Шампиньоны | 70 | 68 | 350 | 340 |
| 3 | Сыр | 30 | 28 | 150 | 140 |
| 4 | Лук | 10 | 5 | 50 | 25 |
| 5 | Сметана | 20 | 18 | 100 | 90 |
| 6 | Черный перец | 1 | 1 | 5 | 5 |
| 7 | Соль | 2 | 2 | 10 | 10 |
| 8 | Мука | 20 | 19 | 100 | 95 |
| 9 | Растительное масло | 5 | 4 | 25 | 20 |
| 10 | Выход | | 250 | | 1250 |

Технология приготовления

Готовые пассерованные на сковороде грибы, курица, лук и сметана с мукой перемешивают. Закладывают в глиняный горшочек, сверху посыпают тёртым сыром. Ставят в разогретый жарочный шкаф и жарят до золотистой корочки.

Технологическая карта

Наименование блюда: **Слоеные мешочки с сюрпризом**

Раскладка Выход: 10шт по 75гр

| п/п | Наименование сырья | Масса на 10 шт по 75 | |
|-----|--------------------|----------------------|---------|
| | | Тесто слоеное | начинка |
| 1. | Мука | 225 | - |
| 2. | Масло сливочное | 117 | - |
| 3. | Соль | 5 | - |
| 4. | Яйца | 15 | - |
| 5. | Вода | 130 | - |
| 6. | Куриная голень | - | 500 |
| 7. | Шампиньоны | - | 180 |
| 8. | Баклажаны | - | 90 |
| 9. | Лук репчатый | - | 75 |
| 10. | Соль | - | 5 |
| 11. | Перец | - | 0,05 |
| 12. | Масло оливковое | - | 75 |
| 13. | Базилик | - | 15 |

Технология приготовления

Баклажаны нарезают кубиками, солят и оставляют на 30 минут, промывают в холодной воде.

Лук репчатый нарезают мелкими кубиками, обжаривают на оливковом масле, добавляют мелко нарезанные грибы, баклажаны, соль и продолжают жарить до готовности.

Куриную голень натирают солью, перцем и обжаривают на оливковом масле до золотистой корочки.

Готовое слоеное тесто раскатать в пласт толщиной 0,5см, нарезают на квадраты 15*15см, в середину укладывают начинку из лука, баклажанов и грибов, сверху устанавливают куриную голень, края теста собирают и завязывают в виде мешочка.

Противень смазывают маслом, ставят на него мешочки и запекают в жарочном шкафу при 1-180°С в течении 15-20 минут. Готовые мешочки вынимают из шкафа и снимают шпагат.

Технологическая карта

Наименование блюда: «**Лагман**»

| № п/п | Продукты | 1 порция | | 3 порции | |
|-------|---------------|----------|-------|----------|-------|
| | | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| 1 | Мука | 40 | 40 | | |
| 2 | Яйца | 8 | 8 | | |
| 3 | Соль | 1 | 1 | | |
| 4 | Морковь | 25 | 20 | | |
| 5 | Томатное пюре | 15 | 15 | | |
| 6 | Говядина | 55 | 40.5 | | |
| 7 | Лук | 24 | 20 | | |
| 8 | Перец сладкий | 25 | 25 | | |
| 9 | Зелень | 6.5 | 5 | | |
| 10 | Чеснок | 2 | 2 | | |
| 11 | Бульон мясной | 325 | 325 | | |
| 12 | Картофель | 80 | 60 | | |
| 13 | Раст масло | 10 | 10 | | |
| 14 | | | | | |
| | ВЫХОД | - | 500 | | |

Технология приготовления

Замешиваем крутое пресное тесто для лапши и оставляем на 1,5 – 2 часа. Из готового теста нарезают лапшу. Подготовленную лапшу отваривают в кипящей подсоленной воде, откидываем. Подготавливаем мясо с овощами. Репчатый лук и перец сладкий нарезают полукольцами. Свежеморковь, картофель, перец, лук нарезаем мелкими кубиками. Мясо, нарезанное мелкими кусочками, обжаривают на жиру с репчатым луком. Через 5-10 мин кладут морковь, сладкий перец, измельченный чеснок, томатное пюре и продолжают пассерование овощей еще 8-10 мин. Затем добавляют воду и кладут картофель, специи и тушат до готовности. В конце добавляем зелень. Соединяем с отварной лапшой.

Опишите органолептические показатели качества приготовленных блюд укажите выявленные дефекты, причины их возникновения, пути их устранения или предупреждения, полученные результаты впишите в таблицу.

| Изделие | выявленные дефекты | причины их возникновения | пути их устранения или предупреждения | Оценка |
|---------|--------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Список литературы

1. Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2018
2. Анохина Ж. С., Лутошкина Г. Г, Техническое оснащение и организация рабочего места, – М., Изд-во «Академия», 2018
3. Дубровская Н.И., Чубасова Е. В.Приготовление супов и соусов– М., Изд-во «Академия», 2018
4. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, – М., Изд-во «Академия», 2018
5. Качурина Т.А.Приготовление блюд из рыбы– М., Изд-во «Академия», 2018
6. Самородова И. П.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – М., Изд-во «Академия», 2018
7. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов– М., Изд-во «Академия», 2018
8. Семичева Г. П.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента– М., Изд-во «Академия», 2018
9. Цыганенко В.А.,Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий-И.Киев Арий, 2017г
10. Харченко А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2017
11. Шитякова Т. Ю., Качурина Т.А., СопачеваТ.А.Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста– М., Изд-во «Академия», 2018