

Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский техникум общественного питания»

**МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной
продукции**

Методические рекомендации
по выполнению лабораторных и практических работ
для обучающихся по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических работ разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания», рабочей программы ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Рассмотрены и приняты на заседании ПЦК преподавателей
и мастеров производственного
обучения кулинарного профиля

Протокол от «16» августа 2016 г. № 1

Председатель Н.П.Шпак

Приняты на заседании
Методического Совета

Протокол от «19» августа 2016 г. № 1

Председатель С.Н.Болотина

Утверждены
заместителем директора
по учебной работе
О.А. Сушко
«30» августа 2016г.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум
общественного питания»

Разработчик: **Беседина Ольга Владимировна**, преподаватель
специдисциплин ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

Пояснительная записка

В современных условиях на предприятиях общественного питания, не зависимо от занимаемой должности: руководитель предприятия, заведующий производством, технолог или повар должны уметь рассчитывать требуемое количество продуктов для приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, а также определить, сколько порций готового изделия можно приготовить из имеющегося сырья. При подобных расчетах руководствуются «Сборником рецептур», где указаны нормы закладки продуктов по рецептурам и даны таблицы, определяющие количество отходов и потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и нормы взаимозаменяемости продуктов.

Нормы вложения продуктов массой брутто в рецептурах рассчитаны на стандартное сырье определенных кондиций. При использовании сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептурах, норму вложения сырья определяют в соответствии с таблицами, приведенными в сборниках рецептур.

Технолог или повар V разряда на предприятии питания должен уметь читать табличные данные, сформулировать стоящую перед ним технологическую задачу, то есть понять, что ему следует определить на их основании: сколько потребуется сырья для приготовления нужного количества блюд или, напротив, сколько порций того или иного блюда можно из имеющегося сырья приготовить, какие продукты выписать дополнительно к имеющимся и т.п.

Процесс приготовления пищи начинается с механической кулинарной обработки ряда продуктов: овощей, рыбы, мяса и птицы. Для определения выхода полуфабриката из имеющегося количества сырья необходимо рассчитать количество отходов и потерь.

При обработке овощей получается значительное количество отходов. При этом отходы картофеля, моркови и свеклы колеблются в зависимости от сезона, поэтому и нормативы на них установлены в различных размерах. Однако необходимо помнить, что масса нетто в рецептуре является величиной постоянной.

Для решения задач на определение количества отходов, массы сырья нетто и выхода полуфабрикатов *из рыбы*, а также массы сырья брутто нужно выбрать одну из указанных в действующих сборниках рецептур, специальных таблиц: «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом при использовании сырья и рыбы специальной разделки» и «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с хрящевым скелетом». С учетом *вида рыбы*, найти в таблице процент отходов, установленный для данного *размера рыбы и способа обработки*, и произвести необходимые расчеты.

В рецептурах на сложные полуфабрикаты *из мяса*, нетто продуктов и выход готовых изделий исчисляется, исходя из поступления:

- Говядины – 1-й категории;
- Баранины, козлятины (без ножек) – 1-й категории;
- Свинины – мясной;
- Субпродуктов (кроме вымени) – мороженых.

При использовании для приготовления блюд говядины и баранины

2-категории или баранины 1-й или 2-й категории с ножками, а также свинины другой кондиции, кроме мясной, определение массы брутто следует производить после соответствующего перерасчета, пользуясь таблицами в сборнике рецептов «Среднетушевые нормы отходов и потерь при холодной обработке мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье» и «Норма выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье».

Количество отходов, получаемых при обработке *сельскохозяйственной птицы* (куры, цыплята, бройлеры-цыплята, гуси, утки, индейки), зависит: от *вида птицы, категории упитанности и вида промышленной обработки*.

В рецептурах масса нетто и выход готовых изделий исчисляется исходя из поступления птицы: полупотрошенной 2-й категории.

Кролик – потрошенный 2-й категории.

Необходимо обратить особое внимание на использование *томатной пасты, яиц, уксуса при приготовлении блюд*.

В сборнике рецептов предусмотрено использование томатного пюре 12-% сухих веществ; яйца куриного 2-й категории, уксуса 3-%.

При тепловой обработке масса продуктов в большинстве случаев изменяется в зависимости от вида продукта и способа тепловой обработки. Для определения размера потерь либо увеличения массы различных продуктов в процессе тепловой обработки пользуемся таблицами в сборнике рецептов «Размеры потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий», «Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов и готовых изделий».

При выполнении технологических процессов приготовления кулинарной продукции необходимо учитывать определенные правила:

1. Обязательным условием для качественного приготовления блюд и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания является использование сырья, отвечающего требованиям государственных и отраслевых стандартов, технических условий и другой действующей нормативно-технической документации.

2. При подсчете количества продуктов в сборнике рецептов нормы вложения сырья предусмотрены на 1 порцию, однако есть исключения, норма указана на 1000 г выхода.

3. В связи с тем, что на предприятия общественного питания поступает сырье различной кондиции и видов промышленной обработки, для соблюдения указанного в рецептурах выхода готового изделия необходимо изменить норму

вложения сырья массой брутто для тех продуктов, кондиция и проценты отходов которых, не соответствует рецептуре в сборнике.

4. При отсутствии некоторых продуктов их можно заменить, пользуясь таблицей «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд».

5. В некоторых рецептурах не указаны нормы вложения соли, специй, зелени, сметаны и других продуктов - для этого существуют, специальные таблицы в сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий.

Для сложных блюд, с целью удовлетворения возрастающего спроса потребителей квалифицированные повара, технологи могут разрабатывать новые рецептуры блюд и изделий, в том числе банкетных, существенно отличающиеся от имеющихся в Сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий, обладающие новизной технологии приготовления, высокими вкусовыми качествами, оригинальностью оформления, удачным вкусовым сочетанием продуктов. На вновь разработанные блюда и кулинарные изделия составляются технологические карты и технико-технологические карты, в которых указываются норма закладки сырья, выход полуфабрикатов и готовых изделий, установленные в строгом соответствии с действующими нормами отходов и потерь при холодной и тепловой обработках сырья с учетом рациональной закладки основных продуктов.

Цели, подготовка и порядок проведения лабораторных и практических занятий

Основные цели проведения лабораторных и практических занятий

1. Освоение рациональных методов организации труда при приготовлении нескольких блюд или кулинарных изделий.

2. Закрепление теоретических знаний, полученных при изучении технологии приготовления пищи.

3. Отработка практических навыков приготовления, оформления, подачи блюд и проведения бракеража.

4. Отработка практических навыков организации рабочего места и выполнения санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов.

Описание каждой лабораторной работы начинается с определения целей и задач. Выполнение этих задач направлено на приобретение широких навыков приготовления, оформления и подачи определенной группы блюд или кулинарных изделий, например сложных полуфабрикатов из мяса, также сложных полуфабрикатов из мяса диких животных.

Далее приводится содержание работы: перечень и рецептуры конкретных блюд и кулинарных изделий, на примере которых отрабатываются указанные выше навыки.

После этого перечисляются посуда, инвентарь и инструмент, которые необходимо подготовить к занятию. Перечень необходимых продуктов и расчет их количества определяются по сырьевым ведомостям, составленным на основании Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

Наибольшее внимание уделяется последовательности выполнения работы: именно эти указания помогут освоить рациональные приемы технологии при одновременном приготовлении нескольких видов блюд и кулинарных изделий и правильно организовать работу.

Каждое занятие заканчивается оценкой качества приготовленной кулинарной продукции. Провести бракераж помогут изложенные в конце работы требования к качеству блюд и кулинарных изделий, приготовление которых предусмотрено на занятии.

Типичным домашним заданием является подготовка к следующему занятию: составление технологических схем указанных блюд, рецептуры которых приводятся в содержании предстоящей лабораторной работы. В наиболее сложных случаях там же приводятся образцы технологических схем. Для лучшего усвоения материала обучающиеся выполняют творческие работы - презентации.

Подготовка и порядок проведения лабораторных работ

К проведению лабораторных работ готовятся преподаватель и обучающиеся, а также проводится подготовка помещения технологической лаборатории:

- *подготовка преподавателя* состоит из анализа форм и методов проведения данной работы и подготовки заданий для обучающихся;
- *подготовка обучающихся* заключается в предварительном повторении теоретического материала, выполнении домашнего задания и записи в специальных тетрадях темы занятия и порядка его проведения;
- *в подготовку помещения технологической лаборатории* входит проверка исправности теплового и механического оборудования, наличия необходимого инвентаря, инструментов, посуды, а также развешивание и комплектование наборов продуктов.

До начала работы обучающиеся надевают спецодежду, соблюдая при этом санитарно-гигиенические требования (снимают часы, украшения, моют руки и т.д.). Затем преподаватель проводит *вводный инструктаж* о правилах техники безопасности при работе с оборудованием, инвентарем и инструментами, о санитарно-гигиенических правилах и личной гигиене при работе в учебной лаборатории. В журнале инструктажа все обучающиеся подписью подтверждают, что ознакомлены с правилами техники безопасности.

В начале занятия преподаватель проверяет выполнение домашнего задания, проводит опрос и определяет последовательность операций при выполнении работы.

Обучающиеся закрепляются за отдельными рабочими местами, получают задания и приступают к работе. Некоторые приемы и процессы демонстрирует преподаватель. Также в процессе работы преподаватель обращает внимание обучающихся на правильность проведения отдельных технологических процессов, организацию и санитарное состояние рабочего места и посуды.

При проведении лабораторных работ следует обратить особое внимание на следующие моменты:

- полуфабрикаты готовят в специально отведенном помещении или на выделенных для этого столах;
- по окончании приготовления полуфабрикатов инструменты, разделочные доски и столы моют, скоропортящиеся полуфабрикаты до тепловой обработки хранят в холодильных шкафах;
- дежурным по лаборатории в процессе занятий надлежит следить за тем, чтобы полы в лаборатории были сухими, так как скользкий пол может быть причиной несчастного случая.

По окончании приготовления блюд проводится их бракераж. Преподаватель оценивает работу обучающихся, учитывая вкус, запах, консистенцию, форму, художественное оформление, соблюдение норм выхода готовых изделий, своевременность окончания работы, аккуратность в процессе выполнения задания, поддержание чистоты рабочих мест; подводит итоги, отмечая положительные стороны и ошибки. Обучающиеся заносят результаты бракеража в рабочую тетрадь в следующей форме:

Наименование	Требования к качеству	Замечания	Оценка

По окончании занятий обучающиеся убирают рабочее место, стол, инвентарь, посуду. Дежурные проверяют качество уборки рабочих мест и производят сдачу посуды и уборку помещения.

Преподаватель принимает дежурство, отмечает недостатки и заносит результаты в журнал.

Перечень лабораторных и практических работ

Лабораторная работа №1

Приготовление канапе.

1. Подготовка студентами рабочего места, необходимого оборудования и инвентаря. Подготовка продуктов, ингредиентов.
2. Оценка качества канапе. Уборка рабочего места.
3. Задания для обучающихся.
4. Оценка работы каждого обучающегося

Лабораторная работа №2

Приготовление хлебобулочных изделий для канапе.

1. Подготовка студентами рабочего места, необходимого оборудования и инвентаря. Подготовка продуктов, ингредиентов.
2. Оценка качества хлебобулочных изделий для канапе. Уборка рабочего места.
3. Задания для обучающихся.
4. Оценка работы каждого обучающегося

Лабораторная работа №3

Приготовление фуршетных закусок

1. Подготовка студентами рабочего места, необходимого оборудования и инвентаря. Подготовка продуктов, ингредиентов.
2. Оценка качества фуршетных закусок. Уборка рабочего места.
3. Задания для обучающихся.
4. Оценка работы каждого обучающегося

Лабораторная работа №4

Приготовление сложных холодных закусок из плодоовощного сырья и грибов.

1. Подготовка студентами рабочего места, необходимого оборудования и инвентаря. Подготовка продуктов, ингредиентов.
2. Оценка качества холодных закусок. Уборка рабочего места.
3. Задания для обучающихся.
4. Оценка работы каждого обучающегося

Лабораторная работа №5

Приготовление гарниров к холодным блюдам и закускам.

1. Подготовка студентами рабочего места, необходимого оборудования и инвентаря. Подготовка продуктов, ингредиентов.
2. Оценка качества холодных гарниров. Уборка рабочего места.
3. Задания для обучающихся.
4. Оценка работы каждого обучающегося

Лабораторная работа №6

Приготовление сложных салатов.

1. Подготовка студентами рабочего места, необходимого оборудования и инвентаря. Подготовка продуктов, ингредиентов.
2. Оценка качества сложных салатов. Уборка рабочего места.
3. Задания для обучающихся.
4. Оценка работы каждого обучающегося

Лабораторная работа №7

Приготовление сложных закусок из яиц и сыра.

1. Подготовка студентами рабочего места, необходимого оборудования и инвентаря. Подготовка продуктов, ингредиентов.
2. Оценка качества сложных закусок из яиц. Уборка рабочего места.
3. Задания для обучающихся.
4. Оценка работы каждого обучающегося

Лабораторная работа №8

Приготовление смесей на основе сливочного масла.

1. Подготовка студентами рабочего места, необходимого оборудования и инвентаря. Подготовка продуктов, ингредиентов.
2. Оценка качества масляных смесей.. Уборка рабочего места.
3. Задания для обучающихся.
4. Оценка работы каждого обучающегося

Лабораторная работа №9

Приготовление сложных холодных закусок из рыбы

1. Подготовка студентами рабочего места, необходимого оборудования и инвентаря. Подготовка продуктов, ингредиентов.
2. Оценка качества сложных холодных закусок из рыбы. Уборка рабочего места.
3. Задания для обучающихся.
4. Оценка работы каждого обучающегося

Лабораторная работа №10

Приготовление сложных холодных закусок из мяса

1. Подготовка студентами рабочего места, необходимого оборудования и инвентаря. Подготовка продуктов, ингредиентов.
2. Оценка качества сложных холодных закусок из мяса. Уборка рабочего места.
3. Задания для обучающихся.
4. Оценка работы каждого обучающегося

Лабораторная работа №11

Приготовление сложных холодных закусок из птицы

1. Подготовка студентами рабочего места, необходимого оборудования и инвентаря. Подготовка продуктов, ингредиентов.
2. Оценка качества сложных холодных закусок из птицы. Уборка рабочего места.
3. Задания для обучающихся.
4. Оценка работы каждого обучающегося

Лабораторная работа №12

Приготовление сложных холодных закусок из дичи

1. Подготовка студентами рабочего места, необходимого оборудования и инвентаря. Подготовка продуктов, ингредиентов.
2. Оценка качества сложных холодных закусок из дичи. Уборка рабочего места.
3. Задания для обучающихся.
4. Оценка работы каждого обучающегося

Практическое занятие № 1

Расчет сырья, определение количества порций канapé и легких холодных закусок.

1. Задания для обучающихся
2. Закрепление изученного материала
3. Оценка работы каждого обучающегося

Практическое занятие № 2

Расчет сырья, определение количества порций сложных холодных закусок из плодовоовощного сырья.

1. Задания для обучающихся
2. Закрепление изученного материала
3. Оценка работы каждого обучающегося

Практическое занятие № 3

Расчет сырья, определение количества порций сложных салатов.

1. Задания для обучающихся
2. Закрепление изученного материала
3. Оценка работы каждого обучающегося

Практическое занятие № 4

Расчет сырья, определение количества порций для масляных смесей.

1. Задания для обучающихся
2. Закрепление изученного материала
3. Оценка работы каждого обучающегося

Лабораторная работа №13

Приготовление соусов на основе молочного сырья

1. Подготовка студентами рабочего места, необходимого оборудования и инвентаря. Подготовка продуктов, ингредиентов.
2. Оценка качества соусов. Уборка рабочего места.
3. Задания для обучающихся.
4. Оценка работы каждого обучающегося

Лабораторная работа №14

Приготовление соусов на основе плодовоовощного сырья

1. Подготовка студентами рабочего места, необходимого оборудования и инвентаря. Подготовка продуктов, ингредиентов.
2. Оценка качества соусов. Уборка рабочего места.
3. Задания для обучающихся.
4. Оценка работы каждого обучающегося

Лабораторная работа №15

Приготовление соусов на основе горчицы, уксуса, яиц

1. Подготовка студентами рабочего места, необходимого оборудования и инвентаря. Подготовка продуктов, ингредиентов.
2. Оценка качества соусов. Уборка рабочего места.
3. Задания для обучающихся.
4. Оценка работы каждого обучающегося

Практическое занятие № 5

Расчет сырья, определение количества порций сложных холодных закусок из рыбы.

1. Задания для обучающихся
2. Закрепление изученного материала
3. Оценка работы каждого обучающегося

Практическое занятие № 6

Расчет сырья, определение количества порций сложных холодных закусок из мяса.

1. Задания для обучающихся
2. Закрепление изученного материала
3. Оценка работы каждого обучающегося

Практическое занятие № 7

Составление алгоритмов приготовления сложных холодных закусок.

1. Задания для обучающихся
2. Закрепление изученного материала
3. Оценка работы каждого обучающегося

Практическое занятие № 8

Составление алгоритмов приготовления сложных холодных соусов.

1. Задания для обучающихся
2. Закрепление изученного материала
3. Оценка работы каждого обучающегося

Практическое занятие № 9

Расчет сырья, определение количества порций сложных холодных закусок из птицы и дичи..

4. Задания для обучающихся
5. Закрепление изученного материала
6. Оценка работы каждого обучающегося

Лабораторная работа №16

Приготовление холодных блюд из отварной рыбы.

1. Подготовка студентами рабочего места, необходимого оборудования и инвентаря. Подготовка продуктов, ингредиентов.
2. Оценка качества холодных блюд. Уборка рабочего места.
3. Задания для обучающихся.
4. Оценка работы каждого обучающегося

Лабораторная работа №17

Приготовление холодных блюд из заливной рыбы.

1. Подготовка студентами рабочего места, необходимого оборудования и инвентаря. Подготовка продуктов, ингредиентов.
2. Оценка качества холодных блюд. Уборка рабочего места.
3. Задания для обучающихся.
4. Оценка работы каждого обучающегося

Лабораторная работа №18

Приготовление холодных блюд из фаршированной рыбы.

1. Подготовка студентами рабочего места, необходимого оборудования и инвентаря. Подготовка продуктов, ингредиентов.
2. Оценка качества холодных блюд. Уборка рабочего места.
3. Задания для обучающихся.

4. Оценка работы каждого обучающегося

Лабораторная работа №19

Приготовление холодных блюд из двустворчатых моллюсков.

1. Подготовка студентами рабочего места, необходимого оборудования и инвентаря. Подготовка продуктов, ингредиентов.
2. Оценка качества холодных блюд. Уборка рабочего места.
3. Задания для обучающихся.
4. Оценка работы каждого обучающегося

Лабораторная работа №20

Приготовление холодных блюд из ракообразных.

1. Подготовка студентами рабочего места, необходимого оборудования и инвентаря. Подготовка продуктов, ингредиентов.
2. Оценка качества холодных блюд. Уборка рабочего места.
3. Задания для обучающихся.
4. Оценка работы каждого обучающегося

Лабораторная работа №21

Приготовление холодных блюд из отварного мяса.

1. Подготовка студентами рабочего места, необходимого оборудования и инвентаря. Подготовка продуктов, ингредиентов.
2. Оценка качества холодных блюд. Уборка рабочего места.
3. Задания для обучающихся.
4. Оценка работы каждого обучающегося

Лабораторная работа №22

Приготовление холодных блюд из заливного мяса.

1. Подготовка студентами рабочего места, необходимого оборудования и инвентаря. Подготовка продуктов, ингредиентов.
2. Оценка качества холодных блюд. Уборка рабочего места.
3. Задания для обучающихся.
4. Оценка работы каждого обучающегося

Лабораторная работа №23

Приготовление холодных блюд из шпигованного мяса.

1. Подготовка студентами рабочего места, необходимого оборудования и инвентаря. Подготовка продуктов, ингредиентов.
2. Оценка качества холодных блюд. Уборка рабочего места.
3. Задания для обучающихся.
4. Оценка работы каждого обучающегося

Лабораторная работа №24

Приготовление холодных блюд из фаршированного мяса.

1. Подготовка студентами рабочего места, необходимого оборудования и инвентаря. Подготовка продуктов, ингредиентов.
2. Оценка качества холодных блюд. Уборка рабочего места.

3. Задания для обучающихся.
4. Оценка работы каждого обучающегося

Лабораторная работа №25

Приготовление холодных фаршированных блюд из птицы.

1. Подготовка студентами рабочего места, необходимого оборудования и инвентаря. Подготовка продуктов, ингредиентов.
2. Оценка качества холодных блюд. Уборка рабочего места.
3. Задания для обучающихся.
4. Оценка работы каждого обучающегося

Лабораторная работа №26

Приготовление порционных холодных блюд из птицы.

1. Подготовка студентами рабочего места, необходимого оборудования и инвентаря. Подготовка продуктов, ингредиентов.
2. Оценка качества холодных блюд. Уборка рабочего места.
3. Задания для обучающихся.
4. Оценка работы каждого обучающегося

Лабораторная работа №27

Приготовление холодных блюд из дичи.

1. Подготовка студентами рабочего места, необходимого оборудования и инвентаря. Подготовка продуктов, ингредиентов.
2. Оценка качества холодных блюд. Уборка рабочего места.
3. Задания для обучающихся.
4. Оценка работы каждого обучающегося

Лабораторная работа №28

Приготовление сложных холодных блюд: паштетов из дичи, блюд из утиной и гусиной печени.

1. Подготовка студентами рабочего места, необходимого оборудования и инвентаря. Подготовка продуктов, ингредиентов.
2. Оценка качества холодных блюд. Уборка рабочего места.
3. Задания для обучающихся.
4. Оценка работы каждого обучающегося

Лабораторная работа №29

Приготовление украшений для сложных холодных блюд.

1. Подготовка студентами рабочего места, необходимого оборудования и инвентаря. Подготовка продуктов, ингредиентов.
2. Оценка качества украшений для сложных холодных блюд. Уборка рабочего места.
3. Задания для обучающихся.
4. Оценка работы каждого обучающегося

Практическое занятие № 10

Составление алгоритмов приготовления и отпуска сложных холодных блюд из рыбы.

4. Задания для обучающихся
5. Закрепление изученного материала
6. Оценка работы каждого обучающегося

Практическое занятие № 11

Расчет сырья, определение количества порций сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья.

1. Задания для обучающихся
2. Закрепление изученного материала
3. Оценка работы каждого обучающегося

Практическое занятие № 12

Составление алгоритмов приготовления и отпуска сложных холодных блюд из мяса.

1. Задания для обучающихся
2. Закрепление изученного материала
3. Оценка работы каждого обучающегося

Практическое занятие № 13

Составление алгоритмов приготовления и отпуска сложных холодных блюд из птицы и дичи.

1. Задания для обучающихся
2. Закрепление изученного материала
3. Оценка работы каждого обучающегося

Практическое занятие № 14

Расчет сырья, определение количества порций сложных холодных блюд из рыбы.

1. Задания для обучающихся
2. Закрепление изученного материала
3. Оценка работы каждого обучающегося

Практическое занятие № 15

Расчет сырья, определение количества порций сложных холодных блюд из мяса.

1. Задания для обучающихся
2. Закрепление изученного материала
3. Оценка работы каждого обучающегося

Практическое занятие № 16

Расчет сырья, определение количества порций сложных холодных блюд из птицы и дичи.

1. Задания для обучающихся
2. Закрепление изученного материала
3. Оценка работы каждого обучающегося

Практические занятия

Цель и задачи работ:

1. Научить составлять схемы обработки и разделки мяса диких животных
2. Научить рассчитывать сырье, для полуфабрикатов с учетом кондиции мяса
3. Научить решать ситуационные задачи
4. Научить рассчитывать сырье, количество порций для сложных полуфабрикатов из птицы
5. Научить рассчитывать сырье, количество порций для сложных полуфабрикатов из рыбы
6. Научить рассчитывать сырье, количество порций для сложных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья

Содержание работ:

1. Выполнить задание
 - Решить ситуационные задачи
 - Нарисовать схемы обработки и разделки
 - Произвести сравнительную характеристику обработки птицы и дичи
2. Записать и выполнить домашнее задание
3. Записать выводы
4. Закрепление изученного материала (ответить на вопросы)
5. Оценка работы каждого обучающегося

Лабораторные работы

Лабораторная работа №1

Тема: Приготовление канапе

Цель: Научиться приготовлению, оформлению и отпуску, хранению бутербродов канапе

Задания:

1. Приготовить и оформить для подачи канапе банкетные:
2. Приготовить и оформить для подачи канапе клубные: сэндвич
3. Оформить отчет:
 - Составить технологическую карточку на закусочные бутерброды, согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания.
 - Провести органолептический анализ блюд, данные свести в таблицу.

Организация рабочего места:

Необходимое оборудование, посуда, инвентарь, инструмент

БОРУДОВАНИЕ	лайсер, весы электронные, тильник, произв. стол, блендер, резка,
ИНВЕНТАРЬ, ИНСТРУМЕНТЫ, ПОСУДА:	оварские ножи центрифуга для сушки зелени

	изделия, различные продукты «Хлеб», «ОС», «МВ», и др., тарелки, лотки, кондитерский мешок
осуда для подачи	прямоугольное блюдо или мелкая тарелка

Последовательность технологического процесса:

Первичная обработка продуктов:

1. Хлеб зачистить от корок, нарезать хлеб толщиной 5 мм. Полоски хлеба нарезают на бутерброды квадратной, треугольной формы. Для канапе хлеб пшеничный (слегка черствый) или ржаной нарезают полосками шириной 5-6 см и толщиной 1 см, а так же в виде разных фигурок - круглых, ромбовидных, квадратных и поджаривают на масле до образования хрустящей корочки (не засушивая).
2. Сыр зачистить от пленки, или удалить воск.
3. С окорока, буженины удалить шпигат, срезать шкуру.
4. Нарезать полоски сыра, окорока, буженины толщиной 2 мм.
5. Приготовить паштет из печени. Мелко нарезанный шпик обжаривают, добавляют нашинкованные овощи (лук, морковь), вновь обжаривают, кладут нарезанную кубиками печень, обжаривают до готовности, слегка охлаждают и пропускают 2—3 раза через мясорубку с мелкой решеткой. Измельченную массу соединяют со сливочным маслом, бульоном, заправляют по вкусу солью, формуют в виде рыбы, квадрата, битка и гарнируют рубленым яйцом, зеленью и сливочным маслом.
6. Кильки, очищенные и освобожденные от костей, сворачивают колечком.
7. Яйцо сварить вкрутую в течение 8-10 минут, охладить, очистить, нарезать кружочками толщиной 3-5 мм.
8. Малосольную рыбу (семга, лососина, кета и др.) промывают и пластуют вдоль по позвоночнику, удаляют реберные кости, подрезают кожу и, начиная с хвоста, нарезают порционные куски, держа нож под углом 30—45°.
9. Огурцы свежие помыть, удалить плодоножку, нарезать ломтиком.
10. Перец маринованный нарезать соломкой.

Оформление и отпуск:

Канапе с бужениной и окороком.

- Полосы подготовленного хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла.
- Буженину и окорок укладывают полосками по краям хлеба.
- Середину оформляют огурцом или перцем и измельченной зеленью. (Эти канапе можно готовить на ржаном хлебе).

Канапе с паштетом.

- Полосы подготовленного хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла.
- Из корнетика выпускают паштет.
- Оформляют перцем, рублеными яйцами и зеленью.

Канапе с килькой и яйцом.

- На гренок круглой формы из ржаного хлеба укладывают кружочек яйца, на него кружочек свежего очищенного огурца,

- Сверху — филе кильки в виде кольца.
- Середину оформляют шинкованным луком.

Канapé с семгой.

- Полосы подготовленного хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла, сверху укладывают семгу.
- Оформляют маслом и зеленым луком.

Сэндвич с сыром и окороком.

- Состоит из трех тостов.
- Между ними располагают сыр, лист салата, окорок, перепелиное яйцо
- Сложить сэндвичи, скотать шпажками
- Разрезать на 4 части
- Прогреть в жарочном шкафу в течение 2-3 минут.

Требования к качеству, условия и сроки хранения бутербродов канapé.

Хлеб должен быть нарезан ровным слоем, для канapé толщиной 0,5 см.

Полоски хлеба нарезают на бутерброды квадратной, треугольной формы. Продукты должны быть зачищены, аккуратно нарезаны, без признаков подсыхания, уложены ровным слоем на ломтик хлеба, полностью закрывая его.

Вкус и запах — свойственный использованным продуктам.

Хранят бутерброды в течение 3 ч при температуре + 2+6 °С.

Оформление и отпуск бутербродов канapé.

Канapé для банкетов подают на тарелке или на блюде, покрытой салфеткой.

Температура отпуска 10-12 °С.

Канapé клубные подают на тарелке или на блюде, покрытой салфеткой.

Температура отпуска 65 °С.

Особенностью бутербродов является то, что их приготавливают не более чем за 30 - 60 минут до подачи на стол.

Правила техники безопасности:

При работе с хлеборезательной машиной следует соблюдать следующие требования:

- 1) перед включением проверить санитарно-техническое состояние машины, исправность заземления и надежность крепления составных частей;
- 2) включить машину и проверить ее работу на холостом ходу;
- 3) устанавливать нож на требуемое расстояние для нарезания ломтей хлеба только при выключенной машине;
- 4) ежедневно затачивать дисковый нож;
- 5) периодически выключать машину для очистки ножа от налипшего хлеба;
- 6) не работать на машине при неисправной блокировке, не проталкивать хлеб рукой, не ускорять разгрузку машины;
- 7) после окончания работы машину отключить от сети, очистить от крошек, протереть сухой тканью.

При работе машины по нарезке гастрономических продуктов следует соблюдать следующие требования:

- 1) перед включением проверить санитарно-техническое состояние машины, исправность заземления и надежность крепления;
- 2) включить машину и проверить ее работу на холостом ходу;
- 3) установить нужную толщину нарезания продуктов;

- 4) не допускать перегрузок машины;
- 5) после окончания работы отключить машину от сети, промыть и высушить все рабочие органы.

При работе с ножом разделочную доску кладут на ровную поверхность.

1. Оформить отчет о проделанной работе
2. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным
3. Индивидуальные задания:

- Составить технологическую карту согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания.
- Провести органолептический анализ блюд, данные свести в таблицу

Наименование блюд	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус
Канаше для банкетов:				
Канаше с килькой и яйцом				
Канаше с сыром и окороком				
Канаше с бужениной и окороком				
Канаше паштетом				
Канаше клубные сэндвичи				
Сэндвич с семгой				

Вывод: Отработаны умения и навыки по приготовлению, оформлению и отпуску, хранению бутербродов канаше

Оценка за работу:

Лабораторная работа № 2

Приготовление и отпуск фуршетных закусок.

Цель и задачи работы:

Отработать навыки по технологии приготовления, способы оформления и правила подачи **фуршетных закусок**.

Задание. Приготовить и оформить для подачи фуршетные закуски:

Корзиночки с салатом; корзиночки с креветками; валованы с курицей; «Паштет из утиной или гусиной печени (фуа-гра)», «Мусс из куриной печени», мини запеканка «Фрезия»

План работы.

1. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска фуршетных закусок. Оценка качества сырья.
2. Приготовление и отпуск **фуршетных закусок**.
3. Оценка качества кулинарной продукции.

4. Составление технологических карт.

Содержание работы:

1. Ознакомиться с ассортиментом фуршетных закусок изготавливаемых на производстве ресторана «Алькорн».

2. Отработать технологические процессы приготовления фуршетных закусок:

Технология приготовления фуршетных закусок с начинками, мини запеканок, паштетов, муссов.

Рекомендуемые гарниры и соусы.

3. Органолептическая оценка качества готовой кулинарной продукции.

4. Ознакомиться со способами сервировки, вариантами оформления и подачи фуршетных закусок.

5. Знать и соблюдать режимы хранения и реализации.

Технология приготовления блюд:

Корзиночки и волованы с различными продуктами и кулинарными изделиями

23,24. Корзиночки с салатом. Выпеченные корзиночки наполняют готовым салатом оформляют продуктами, входящими в состав салата, и зеленью.

27. Корзиночки с крабами, креветками, кальмарами или морским гребешком. Подготовленные морепродукты укладывают в корзиночки и оформляют зеленью.

29. Волованы с курицей. Мякоть отварных кур без кожи нарезают соломкой, заправляют майонезом, укладывают в волованы и посыпают зеленью.

Мини-запеканка «Фрезия»

1. Творог растереть с яйцами, добавить нарезанный кубиками помидор, зелень, тертый на крупной терке сыр.

2. Выложить массу в формочки для кексов, по центру с горкой.

3. Поставить в разогретую до 200 С духовку до зарумянивания.

4. Вынуть. Дать остыть до теплого состояния.

5. В центр запеканки кладут сметану

6. Оформить рубленой зеленью.

Паштет из утиной или гусиной печени (фуа-гра)

1. Печень замочить в молоке на сутки.

2. Отцедите, осушите бумажным полотенцем.

3. Крупные кусочки нарежьте на 2-3 части, освободите от пленок.

4. Тщательно посыпьте печень смесью для маринования и полейте шерри и коньяком.

5. Осторожно вымешайте деревянной ложкой и переложите в фарфоровые или металлические формочки для паштета, слегка примните, чтобы формочки были плотно заполнены.

6. Накройте и поставьте на сутки в холодильник.

7. Накрытые формочки поместите в конвекционную печь.

8. Держите при температуре 90 градусов один час.

9. Охладите до комнатной температуры.

10. Накройте фольгой и прижмите разделочной доской с грузом.

11. В таком виде поставьте в холодильник на сутки, чтобы паштет затвердел.

12. Аккуратно достаньте готовый паштет из формочек.
13. Разрежьте на ломти толщиной 1 см.
14. Украсьте листьями салата, нарезанным желе с добавлением порто и изюмом, вымоченным в коньяке.

Мусс из куриной печени

Репчатый лук мелко нарезать, залить белым и красным вином, доведите до кипения и немного выпарите. Печень измельчить в миксере в однородную массу.

Чтобы осветлить масло, положите его в кастрюлю и поставьте в теплое место на полчаса. Масло станет идеально прозрачным, когда сыворотка осядет на дно, а сверху соберется слой масла. Теперь осторожно слейте верхний слой в другую посуду стараясь не примешать к нему осадок.

Добавьте в охлажденную массу прозрачное сливочное масло, приправы, селитру, яйца. Влейте выпаренное вино с луком, все тщательно смешайте. Масса должна иметь консистенцию густой сметаны.

Свиное сало нарежьте тоненькими ломтиками. Форму выложите фольгой и ломтиками сала. Влейте в нее через сито массу из куриных печенок. Закройте краями сала, затем герметично скрепите края фольги.

Готовьте в конвекционной печи при температуре 84 градуса около 45 минут. Температура в середине не должна превышать 65 градусов.

Хорошо охлажденный мусс нарежьте ломтиками. Украсьте желе из красного порто.

Требования к качеству:

Паштет из утиной или гусиной печени (фуа-гра)

Консистенция: нежная

Внешний вид: однородная масса с вкраплениями приправ.

Вкус: в меру посолен, с привкусом десертного вина.

Цвет: светло-коричневый

Запах: входящих продуктов.

Мусс из куриной печени

Консистенция: нежная, застывшая, мелкопористая.

Внешний вид: нарезан ломтиками толщиной 1 см.

Вкус: в меру посолен, с привкусом приправ, репчатого лука, десертного вина.

Цвет: светло-коричневый

Запах: свойственный входящим продуктам.

Мини-запеканка

Консистенция: мягкая

Внешний вид: в виде кекса

Вкус: без излишней кислотности

Цвет: золотисто-желтый, на разрезе белый или слегка желтоватый с кусочками входящих продуктов.

Запах: входящих продуктов

Далее:

- Продегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
- Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.
- Подведение итогов.

Домашнее задание:

Оформить отчет о проделанной работе:

1. Приготовить и оформить блюдо для подачи «_____».
2. Организация рабочего места:
Подобрать посуду, инвентарь, инструменты, оборудование для приготовления «_____».
3. Пользуясь сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, раскладка № 23, 24, 27, 29 составить технологические карты на закуски: *Корзиночки с салатом; корзиночки с креветками; валованы с курицей*

Технологическая карта

Раскладка № _____

Наименование блюда

Наименование продуктов	На 1 порцию		На 100 порций	

Технологический процесс:

Правила оформления, подачи, отпуска:

Требования к качеству:

4. Составить технико-технологические карты на закуски:
«Паштет из утиной или гусиной печени (фуа-гра)», «Мусс из куриной печени», «Мини-запеканка Фрезия».

Лабораторная работа № 3 Приготовление масляных смесей.

Цель и задачи работы:

Отработать умения и навыки по технологии приготовления, способы оформления и правила подачи масляных смесей.

Задание. Приготовить и оформить для подачи масляные смеси: масло зеленое, раковое (крабовое), креветочное, анчоусное, селедочное, сырное, грибное, чесночное; желтковой и сырной пасты.

Содержание работы:

1. Ознакомиться с ассортиментом масляных смесей изготавливаемых на производстве ресторана «Алькорн».
2. Отработать технологические процессы приготовления масляных смесей: масло зеленое, раковое (крабовое), креветочное, анчоусное, селедочное, сырное, грибное, чесночное; желтковой и сырной пасты.
3. Органолептическая оценка качества готовой кулинарной продукции.
4. Ознакомиться со способами сервировки, вариантами оформления и подачи масляных смесей..
5. Знать и соблюдать режимы хранения и реализации.

Организация рабочего места:

Необходимое оборудование, посуда, инвентарь, инструмент

Оборудование	весы электронные, холодильник, произв. стол, блендер, хлебoreзка
Инвентарь, инструменты, посуда:	Поварские ножи Центрифуга для сушки зелени Разделочные доски различной маркировки

	«Хлеб», «ОС», «Сельдь», «Зелень», Миски, лотки, кондитерский мешок
--	---

Масло раковое (с креветками)

Наименование продуктов	вес брутто, г	вес нетто, г
Масло сливочное	1000	1000
рак	20 шт	
или креветки		300
томата-пюре	30	30
выход		

Паста сырная

Наименование продуктов	вес брутто, г	вес нетто, г
Сырок плавленый	100	100
чеснок	2,1	2
майонез	50	50
приправа к салатам	0,001	0,001
выход	-	150

Последовательность технологического процесса:

Масло зеленое.

1. В размягченное сливочное масло добавляют рубленую зелень петрушки, сок лимонный или разведенную кислоту лимонную, тщательно перемешивают.
2. Придают форму батончика и охлаждают.

Масло килечное.

1. Филе килек протирают, тщательно перемешивают со сливочным маслом.
2. Формуют и охлаждают.

Масло селедочное. Филе сельди протирают и взбивают со сливочным маслом и горчицей. Подают так же, как килечное масло.

Масло раковое

1. Для приготовления ракового масла панцири вареных раков слегка подсушить.
2. добавить сливочное масло и небольшое количество томата-пюре для улучшения цвета, после чего растолочь в ступке.
3. Полученную массу положить в сотейник и поджарить на плите при температуре 120—130° до окраски жира в красновато-жёлтый цвет.
4. Затем налить горячую воду (4 л воды на 1 кг массы) и дать массе закипеть, после чего отставить на борт плиты на 25—30 минут и процедить.
5. Когда всплывший на поверхность жир хорошо застынет, осторожно снять его и зачистить ножом нижнюю сторону слоя.
6. Цвет ракового масла — оранжевый и оно обладает ароматом вареных раков.

Масло с креветками

Сливочное масло хорошо смешать с соком креветок, полученным также, как и аромат раков.

Масло сырное.

1. Размягченное масло взбивают с тертым сыром рокфор.

Масло с горчицей.

1.Сливочное масло взбивают с горчицей столовой.

Масло анчоусное Масло грибное, Масло чесночное

1.Очищенные от чешуи зубки чеснока растолочь в ступке, затем протереть через сито.

2. Полученное пюре смешать со сливочным маслом. 3.Посолить по вкусу.

Масло анчоусное

1.Нарубленные каперсы и солёные огурчики, анчоусы, желтки сваренных яиц истолочь в ступке и протереть через сито.

2. В размягчённое сливочное масло добавить протёртую анчоусную смесь и выбить лопаткой.

3.Затем в масло добавить уксус, красный перец, соль и снова хорошо выбить.

Паста желтковая.

1.Желтки вареных яиц отделяют от белков, протирают и соединяют с размягченным сливочным маслом и солью.

1. В пасту можно добавить взбитые сливки.

Паста сырная

1.Сыр измельчить на терке,

2. мелко порубить чеснок,

3.соединить с майонезом.

Кулинарное использование:

Наименование масла	Кулинарное использование
<i>Масло зеленое</i>	Подают к бифштексам, антрекотам, рыбе жареной
<i>Масло килечное, селёдочное</i>	Подают к отварному картофелю, блинам, используют для приготовления бутербродов.
<i>Масло раковое, креветочное</i>	Использовать для приготовления соусов и заправки супов.
<i>Масло сырное</i>	Используют для приготовления бутербродов.
<i>Масло с горчицей.</i>	Используют для приготовления бутербродов.
<i>Анчоусное масло</i>	используют для бутербродов, канапе
<i>Паста желтковая.</i>	Используют для бутербродов, оформления банкетных блюд и фаршированных яиц.
<i>Паста сырная</i>	удачно сочетается с ветчиной, колбасой, мясом и овощами.

Требования к качеству:

Консистенция: нежная

Внешний вид: однородная масса с вкраплениями входящих продуктов.

Вкус: с привкусом входящих продуктов.

Цвет: бело-кремовый, розовый, зеленый... в зависимости от входящих ингредиентов

Запах: выраженный аромат масла сливочного и входящих продуктов.

Далее:

- Продегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.

- Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.
- Подведение итогов.

Домашнее задание:

Оформить отчет о проделанной работе:

1. Приготовить и оформить масляные смеси для подачи.
2. Организация рабочего места:

Подобрать посуду, инвентарь, инструменты, оборудование для приготовления масляных смесей.

Пользуясь сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, составить технологические карты на **масляные смеси**: масло зеленое, раковое (крабовое), креветочное, анчоусное, селечное, сырное, грибное, чесночное; желтковой и сырной пасты.

3. Технологическая карта

Раскладка № _____

Наименование блюда

Наименование продуктов	На 1 порцию		На 100 порций	

Технологический процесс:

Правила оформления, подачи, отпуска:

Требования к качеству:

Выводы: Отработаны умения и навыки по технологии приготовления, способам оформления и правила подачи масляных смесей.

Лабораторная работа № 4

Приготовление сложных холодных закусок из плодоовощного сырья и грибов.

Цель и задачи работы:

Отработать навыки по технологии приготовления, способы оформления и правила подачи **сложных холодных закусок из плодоовощного сырья и грибов**.

Задание. Приготовить и оформить для подачи сложные холодные закусок из плодоовощного сырья и грибов:

огурцы малосольные, острые соленья из различных овощей, маринованные грибы, побеги бамбука, консервированные фрукты и ягоды.

План работы.

1. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска сложных холодных закусок из плодоовощного сырья и грибов. Оценка качества сырья.

2. Приготовление и отпуск **сложные холодные закусок из плодоовощного сырья и грибов**.

3. Оценка качества кулинарной продукции.

4. Составление технологических карт.

Содержание работы:

Ознакомиться с ассортиментом **сложные холодные закусок из плодоовощного сырья и грибов**, изготавливаемых на производстве учебного предприятия.

1. Отработать технологические процессы приготовления **сложные холодные закусок из плодоовощного сырья и грибов**: огурцы малосольные, острые соленья из различных овощей, маринованные грибы, побеги бамбука, консервированные фрукты и ягоды.
2. Органолептическая оценка качества готовой кулинарной продукции.
3. Ознакомиться со способами сервировки, вариантами оформления и подачи **сложные холодные закусок из плодоовощного сырья и грибов**.
4. Знать и соблюдать режимы хранения и реализации.

Организация рабочего места:

Необходимое оборудование, посуда, инвентарь, инструмент

Оборудование	весы электронные, холодильник, производственный стол, электрическая плита
Инвентарь, инструменты, посуда:	Поварские ножи Разделочные доски различной маркировки «ОС», «Зелень», Миски, лотки, кастрюля.
Посуда для подачи	Прямоугольное блюдо или мелкая столовая тарелка

Последовательность приготовления сложных холодных закусок:

Огурцы малосольные.

1. Обязательно огурцы замачиваем в холодной воде как минимум на 3-4 часа.
2. На дно тары выкладываем все листья, очищенный чеснок, приправы.
3. Веточки смородины надломает, чтобы аромат попал в маринад.
4. Выкладываем огурцы.
5. В холодной воде растворяем соль, пробуем и если надо добавляем еще немного соли.
6. Заливаем огурцы, накрываем марлей или крышкой.
7. Оставляем на сутки в теплом месте. На следующий день убираем их в холодильник.

Свекла маринованная.

1. Вареную или печеную свеклу нарезанную ломтиками, укладывают в керамическую, стеклянную или фарфоровую посуду;
2. заливают чуть теплым маринадом, можно добавить тертый хрен.
3. Для маринада в кипящую воду добавляют корицу и гвоздику, лавровый лист, перец, сахар, соль, вливают уксус, кипятят 2—3 мин и охлаждают.
4. В течение 3 - 4 ч свекла в маринаде должна находиться в холодном помещении.
5. При отпуске маринованную свеклу поливают растительным маслом.

Тыква в маринаде.

1. Подготовленную тыкву режут ломтиками толщиной 1—1,5 см и массой по 30—40 г,

2. панируют в муке,
3. жарят на растительном масле,
4. заливают частью готового соуса (маринад овощной с томатом),
5. тушат 8 - 12 мин и охлаждают.
6. Перед отпуском тыкву перекладывают на тарелки или в салатники, заливают окончательно маринадом, посыпают зеленью.

Капуста маринованная. Белокочанную капусту шинкуют, кладут в неокисляющуюся посуду, добавляют уксус, соль и, помешивая, нагревают, пока не исчезнет вкус сырой капусты. Готовая капуста должна немного хрустеть при разжевывании. Ее быстро охлаждают, заправляют растительным маслом и используют как гарнир к блюдам из мяса и рыбы или как самостоятельное блюдо. Вместо уксуса можно использовать при при-пускании жидкость, оставшуюся после варки свеклы с уксусом. **Лук маринованный.** Репчатый лук нарезают колечками, кладут в неокисляющуюся посуду, добавляют уксус, сахар, соль, прогревают и быстро охлаждают. Лук должен быть плотным и слегка хрустящим при разжевывании.

Грибы маринованные с луком.

1. Белые, грузди, рыжики и другие маринованные или соленые грибы отделяют от маринада или рассола,
2. нарезают дольками или мелкими ломтиками,
3. заправляют растительным маслом или сметаной,
4. укладывают в салатник и посыпают зеленым луком.

Побеги бамбука

1. Молодые (свежие) побеги бамбука очистить, нарезать кружочками толщиной 0,5 см.
2. В соленую кипящую воду опустить бамбук, варить после закипания 10-15 минут на слабом огне.

Получилась заготовка для маринования бамбука.

1. Для маринада: на 1,5 л отвара - 1 стакан сахара, 2 столовые ложки соли и 1 стакан уксуса, перец горошком.

Консервированный виноград



Виноград помойте, обсушите, снимите с веточек. Острым ножом аккуратно срежьте плодоножку.

В кастрюле соедините все ингредиенты, кроме винограда. Доведите до кипения, снимите с огня.

Можно залить виноград сразу же горячим маринадом, тогда виноград сильнее промаринуется и будет мягче. Или можно подождать, когда маринад остынет до теплого, и тогда залить им виноград. В этом случае виноградины останутся более крепкими, и их вкус будет более деликатным. Я предпочитаю второй способ.

Оставьте мариноваться на несколько часов, лучше на ночь.

Можно подать маринованный виноград как самостоятельную закуску.

Стоит только приобрести консервированный виноград, как на вашем столе появится новая, необычная, но очень оригинальная закуска — сочные, ароматные ягодки отлично оттеняют вкус печени и мяса, а также могут быть использованы при приготовлении канапе.

Далее:

- Прогдегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
- Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.
- Подведение итогов.

Домашнее задание:

Оформить отчет о проделанной работе:

5. Приготовить и оформить блюдо для подачи «_____».

6. Организация рабочего места:

Подобрать посуду, инвентарь, инструменты, оборудование для приготовления «_____».

7. Пользуясь сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, раскладка составить технологические карты на закуски

8. Технологическая карта

Раскладка № _____

Наименование блюда

Наименование продуктов	На 1 порцию		На 100 порций	

Технологический процесс:

Правила оформления, подачи, отпуска:

Требования к качеству:

- Провести органолептический анализ сложных холодных закусок, данные свести в таблицу

Наименование блюд	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус
огурцы малосольные,				
капуста маринованная				
тыква в маринаде				
лук маринованный				
маринованные грибы,				
побеги бамбука				

Вывод: Отработаны умения и навыки по приготовлению, оформлению и отпуску, хранению сложных холодных закусок из плодоовощного сырья и грибов.

Оценка за работу:

Лабораторная работа № 5
Приготовление сложных холодных закусок из рыбы

Цель и задачи работы:

Отработать навыки по технологии приготовления, способы оформления и правила подачи **сложных холодных закусок из рыбы**

Задание. Приготовить и оформить для подачи сложные холодные закусок из рыбы:

семгу малосольную, рыбные деликатесные продукты холодного и горячего копчения, карпаччо из рыбы и нерыбного водного сырья.

План работы.

1. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска сложных холодных закусок из рыбы. Оценка качества сырья.
2. Приготовление и отпуск **сложные холодные закусок из рыбы**.
3. Оценка качества кулинарной продукции.
4. Составление технологических и технико-технологических карт.

Содержание работы:

1. Ознакомиться с ассортиментом сложные холодные закусок из рыбы, изготавливаемых на производстве учебного предприятия.
2. Отработать технологические процессы приготовления сложные холодные закусок из рыбы: семга малосольная, рыбные деликатесные продукты холодного и горячего копчения, карпаччо из рыбы и нерыбного водного сырья.
3. Органолептическая оценка качества готовой кулинарной продукции.
4. Ознакомиться со способами сервировки, вариантами оформления и подачи сложные холодные закусок из рыбы.
5. Знать и соблюдать режимы хранения и реализации.

Организация рабочего места:

Необходимое оборудование, посуда, инвентарь, инструмент

Оборудование	весы электронные, холодильник, производственный стол, электрическая плита
Инвентарь, инструменты, посуда:	Поварские ножи Разделочные доски различной маркировки «Рыбная гастрономия», «Зелень», лотки.
Посуда для подачи	Овальное блюдо или мелкая столовая тарелка

Последовательность приготовления сложных холодных закусок:

семга малосольная, рыбные деликатесные продукты холодного и горячего копчения, карпаччо из рыбы и нерыбного водного сырья.

Семга малосольная

1. Малосольную р ы б у (семга, лососина, кета и др.) промывают и пластуют вдоль по позвоночнику,
2. удаляют реберные кости,

3. подрезают кожу и, начиная с хвоста, нарезают порционные куски, держа нож под углом 30—45°.

4. Порционные куски укладывают на закусочные тарелки и гарнируют долькой лимона и зеленью.

При многопорционной подаче малосольную рыбу укладывают на овальном блюде или селедочнице, порциям придают красивую форму (свертывают розочкой или укладывают лесенкой). В торцах блюда ставят дольки лимона (для устойчивости у долек подгибают кожицу), а с боков укладывают веточки зелени.

Рыбные деликатесные продукты холодного и горячего копчения

У балычных изделий подрезают кожу, удаляют хрящи и срезают мякоть с кожи тонкими широкими кусками, держа нож под углом 30—45°. Чтобы мякоть, оставшаяся ненарезанной, не заветривалась, ее прикрывают кожей или завертывают в пергамент. Отпускают балычные изделия так же, как малосольную рыбу, гарнируя лимоном и зеленью.

Рыбу горячего копчения (севрюгу, осетрину, морского окуня, треску, омуля и др.) зачищают от кожи и костей, а осетровых — от хрящей и порционируют. Осетровых нарезают на порции установленной массы, держа нож под прямым углом.

Порции укладывают на закусочные тарелки или в многопорционную посуду (овальное блюдо, селедочницу), гарнируют листьями салата, свежими огурцами и помидорами.

Карпаччо из рыбы и нерыбного водного сырья.

Далее:

- Прогдегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
- Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.
- Подведение итогов.

Домашнее задание:

Оформить отчет о проделанной работе:

Приготовить и оформить блюдо для подачи «_____».

Организация рабочего места:

Подобрать посуду, инвентарь, инструменты, оборудование для приготовления «_____».

Пользуясь сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, раскладка составить технологические карты на закуски

Технологическая карта

Раскладка № _____

Наименование блюда _____

Наименование продуктов	На 1 порцию		На 100 порций	

Технологический процесс:

Правила оформления, подачи, отпуска:

Требования к качеству:

- Провести органолептический анализ сложных холодных закусок, данные свести в таблицу

Наименование	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус
--------------	-------------	------	-------	------

блюд				

Вывод: Отработаны умения и навыки по приготовлению, оформлению и отпуску, хранению сложных холодных закусок из плодоовощного сырья и грибов.

Оценка за работу:

Лабораторная работа № 6 **Приготовление сложных холодных закусок из мяса**

Цель и задачи работы:

Отработать навыки по технологии приготовления, способы оформления и правила подачи **сложных холодных закусок из мяса**

Задание. Приготовить и оформить для подачи сложные холодные закусок из мяса:

- *Ветчина с гарниром*
- *Студень мясной*
- *Рулет мясной*
- *Закуска Уфимская*
- *Колбаски мясокрупные*

План работы.

1. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска сложных холодных закусок из мяса. Оценка качества сырья.
2. Приготовление и отпуск **сложные холодные закусок из мяса.**
3. Оценка качества кулинарной продукции.
4. Составление технологических и технико-технологических карт.

Содержание работы:

6. Ознакомиться с ассортиментом **сложные холодные закусок из мяса**, изготавливаемых на производстве учебного предприятия.

Отработать технологические процессы приготовления **сложные холодные закусок из мяса: ветчина с гарниром, студень мясной, рулет мясной, закуска Уфимская, колбаски мясокрупные.** Органолептическая оценка качества готовой кулинарной продукции.

7. Ознакомиться со способами сервировки, вариантами оформления и подачи **сложные холодные закусок из мяса.**
8. Знать и соблюдать режимы хранения и реализации.

Организация рабочего места:

Необходимое оборудование, посуда, инвентарь,
инструмент

Оборудование	весы электронные, холодильник, производственный стол, электрическая плита
Инвентарь, инструменты, посуда:	Поварские ножи Разделочные доски различной маркировки «Мясо вареное», «Мясо сырое» «Зелень», «Мясная Гастрономия», лотки.
Посуда для подачи	Круглое блюдо или мелкая столовая тарелка

Последовательность приготовления сложных холодных закусок: ветчина с гарниром, студень мясной, рулет мясной, закуска Уфимская, колбаски мясокрупяные.

Ветчина с гарниром

Зачищенный окорок ветчины нарезают по 2-3 тонких широких ломтика на порцию, сбоку кладут нарезанные кружочками свежие огурцы, свежие помидоры и зеленый салат. Отдельно подают соус хрен с уксусом, майонез.

Студень мясной

Промытое мясо, не отделяя от костей, заливают холодной водой и варят при слабом кипении 3-5 часов. За час до окончания варки кладут овощи. Сваренное мясо вынимают из бульона, освобождают от костей, мелко рубят или пропускают через мясорубку, снова соединяют с процеженным бульоном, солят, варят 20-25 минут, добавляют подготовленный желатин. По окончании варки добавляют протертый чеснок.

Рулет мясной

Куски мяса отбивают в пласт толщиной 10-20 мм, посыпают перцем, солью и мелконарезанным чесноком. Взбрызгивают уксусом и сворачивают в виде рулета. Подготовленные полуфабрикаты обжаривают на сковороде, затем тушат с добавлением воды или бульона, до готовности, готовое мясо охлаждают и нарезают поперек волокон тонкими ломтиками.

Закуска Уфимская

Отварное мясо и печень нарезают тонкими ломтиками, укладывают чередуя их на блюде, рядом размещают нарезанный дольками отварной картофель, масло подают отдельно, при подаче украшают зеленью.

Колбаски мясокрупяные

Подготовленную свинину измельчают на мясорубке, добавляют мелконарубленный репчатый лук пассерованный со шпиком, рассыпчатую кашу, соль, перец и все перемешивают. Подготовленные кишки наполняют фаршем, перекручивают их через каждые 80-100мм. Укладывают в емкость с разогретым жиром и жарят в жарочном шкафу. Отпускают в горячем и холодном виде.

Далее:

- Прогдегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
- Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.
- Подведение итогов.

Домашнее задание:

Оформить отчет о проделанной работе:

Приготовить и оформить блюдо для подачи «_____».

Организация рабочего места:

Подобрать посуду, инвентарь, инструменты, оборудование для приготовления «_____».

Пользуясь сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, раскладка составить технологические карты на закуски

Вывод: Отработаны умения и навыки по приготовлению, оформлению и отпуску, хранению сложных холодных закусок из мяса.

Оценка за работу:

Лабораторная работа № 7
Приготовление сложных холодных закусок из птицы

Цель и задачи работы:

Отработать навыки по технологии приготовления, способы оформления и правила подачи **сложных холодных закусок из птицы**

Задание. Приготовить и оформить для подачи сложные холодные закусок из птицы:

- **Рулет из птицы**
- **Рулет из курицы со свиной и черносливом**
- **Курицу, фаршированную омлетом**
- **Ассорти мясное по-кубански**
- **Рулет из утки**

План работы.

1. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска сложных холодных закусок из птицы. Оценка качества сырья.
2. Приготовление и отпуск **сложные холодные закусок из птицы**.
3. Оценка качества кулинарной продукции.
4. Составление технологических и технико-технологических карт.

Содержание работы:

Ознакомиться с ассортиментом **сложные холодные закусок из птицы**, изготавливаемых на производстве учебного предприятия.

Отработать технологические процессы приготовления **сложные холодные закусок из птицы: рулет из птицы, рулет из утки, рулет из курицы со свиной и черносливом, курица фаршированная омлетом, ассорти мясное по-кубански**.

Ознакомиться со способами сервировки, вариантами оформления и подачи **сложные холодные закусок из птицы**.

Знать и соблюдать режимы хранения и реализации.

Организация рабочего места:

Необходимое оборудование, посуда, инвентарь,
инструмент

Оборудование	весы электронные, холодильник, производственный стол, электрическая плита
Инвентарь, инструменты, посуда:	Поварские ножи Разделочные доски различной маркировки «Мясо вареное», «Мясо сырое» «Зелень», «Мясная Гастрономия», лотки.
Посуда для подачи	Круглое блюдо или мелкая столовая тарелка

Последовательность приготовления сложных холодных закусок:

Рулет из птицы, рулет из утки, рулет из курицы со свиной и черносливом, курица фаршированная омлетом, ассорти мясное по-кубански.

Рулет из птицы со свиной и черносливом

С обработанных тушек кур снимают мякоть с кожей. Мякоть отделяют так, чтобы по всей поверхности оставался ровный слой мякоти, мякоть укладывают кожей вниз, сверху кладут отбитые куски свиной, посыпают солью, перцем, затем кладут подготовленный набухший чернослив без косточки, заворачивают рулетом.

Рулет из птицы

Мякоть птицы (с кожей) отбивают, поверхность натирают приправой, сворачивают в виде рулета, затем перевязывают, укладывают швом вниз на разогретую жиром сковороду и жарят, доводят до готовности в жарочном шкафу.

Рулет из утки

Шпик и отварную до полуготовности морковь нарезают брусочками, свинину измельчают на мясорубке. На подготовленную мякоть утки кладут слоями измельченное мясо, нарезанные дольками яйца, морковь, шпик, пассерованный лук, посыпают солью, перцем, формируют в виде рулета. Варят в бульоне до готовности.

Курица, фаршированная омлетом

Подготовленные тушки кур промывают, отверстия на брюшке зашивают, затем отделяют кожу от мяса по всей тушке через шейную часть. Яйца, молоко, соль, смешивают, полученную массу заливают через шейную часть под кожу, и в брюшную полость кур. Кожу на шее завязывают ниткой. Фаршированную курицу, заворачивают в салфетку. Варят до готовности при слабом кипении.

Ассорти мясное по-кубански

Подготовленных перепелов жарят на сковороде с жиром. Доводят до готовности в жарочном шкафу и разрубаят пополам. Подготовленную свинину, куски массой 1-1,5 кг, посыпают солью, перцем, обжаривают с жиром на раскаленной сковороде, доводят до готовности в жарочном шкафу, периодически поливая выделившимся соком. Подготовленный язык заливают горячей водой, варят до готовности, охлаждают. Жареную свинину, вареный язык, шпик, нарезают тонкими ломтиками, мясные продукты и перепелов укладывают на блюдо, сбоку кладут гарнир, оформляют зеленью.

Далее:

- Прогдегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
- Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.
- Подведение итогов.

Домашнее задание:

Оформить отчет о проделанной работе:

Приготовить и оформить блюдо для подачи «_____».

Организация рабочего места:

Подобрать посуду, инвентарь, инструменты, оборудование для приготовления «_____».

Пользуясь сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, раскладка составить технологические карты на закуски

Лабораторная работа № 8

Приготовление холодных соусов

Цель и задачи работы:

Отработать навыки по технологии приготовления, способы оформления и правила подачи *холодных соусов*.

Задание. Приготовить и оформить для подачи холодные соусы:

- **Майонез (Провансаль)**
- **Майонез с зеленью**
- **Майонез с томатом**
- **Майонез с желе**
- **Соус муслин**
- **Заправку горчичную для салатов**

План работы.

1. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска холодных соусов. Оценка качества сырья.
2. Приготовление и отпуск *холодных соусов*.
3. Оценка качества кулинарной продукции.
4. Составление технологических и технико-технологических карт.

Содержание работы:

Ознакомиться с ассортиментом *холодных соусов*, изготавливаемых на производстве учебного предприятия.

Отработать технологические процессы приготовления холодных соусов: *майонез (провансаль), майонез с зеленью, майонез с томатом, майонез с желе, соус муслин, заправка горчичная для салатов*.

Ознакомиться со способами сервировки, вариантами оформления и подачи *холодных соусов*.

Знать и соблюдать режимы хранения и реализации.

Организация рабочего места:

Необходимое оборудование, посуда, инвентарь, инструмент

Оборудование	весы электронные, холодильник, производственный стол, электрическая плита
Инвентарь, инструменты, посуда:	Поварские ножи Разделочные доски различной маркировки
Посуда для подачи	Соусник

Последовательность приготовления холодных соусов:

Майонез (провансаль), майонез с зеленью, майонез с томатом, майонез с желе, соус муслин, заправка горчицная для салатов.

Соус майонез (провансаль). Майонезы готовят из рафинированного растительного масла, горчицы, сырых яичных желтков и уксуса. Яичные желтки растирают с солью и горчицей. Для эмульгирования масло вливают в растертые желтки постепенно, тонкой струйкой, при непрерывном размешивании. Уксус можно прибавлять во время эмульгирования, чередуя его с маслом, или в конце, когда все масло эмульгировано.

Майонез с зеленью (равигот). В майонез добавляют пюре шпината, мелко нарезанную зелень петрушки, укропа, эстрагона и соус "Южный". Зелень эстрагона предварительно ошпаривают. Подают к холодным и горячим блюдам из мяса и рыбы.

Майонез с томатом (шарон). Лук мелко рубят, пассеруют с растительным маслом, добавляют томатное пюре, пассеруют все вместе, охлаждают и вводят в майонез. Отдельно рубят зелень петрушки и предварительно ошпаренного и охлажденного эстрагона, вводят в соус. Подают к блюдам из отварной холодной рыбы и рыбы жареной.

Майонез с желе (банкетный). В полужастывшее рыбное или мясное желе добавляют соус майонез и взбивают на холоде. Используют соус для оформления блюд из рыбы, мяса и птицы.

Соус муслин В майонез добавить по вкусу взбитые сливки (2 ст. ложки сливок на 300 г майонеза) и немного сока лимона и аккуратно смешать.

Заправка горчицная для салатов. Горчицу, соль, сахар молотый перец и желтки вареных яиц хорошо растирают. Затем при непрерывном помешивании постепенно вводят растительное масло. Перед окончанием взбивания добавляют уксус.

Далее:

- Прогдегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
- Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.
- Подведение итогов.

Домашнее задание:

Оформить отчет о проделанной работе:

Приготовить и оформить соус для подачи « _____ ».

Организация рабочего места:

Подобрать посуду, инвентарь, инструменты, оборудование для приготовления « _____ ».

Пользуясь сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, раскладка составить технологические карты на соусы

Вывод: Отработаны умения и навыки по приготовлению, оформлению и отпуску, хранению холодных соусов.

Оценка за работу:

Лабораторная работа № 9

Приготовление холодных блюд из отварной и заливной рыбы

Цель и задачи работы:

Отработать навыки по технологии приготовления, способы оформления и правила подачи **холодных блюд из отварной и заливной рыбы**.

Задание. Приготовить и оформить для подачи блюда::

- **Рыба отварная с гарниром и хреном**
- **Рыба под майонезом**
- **Рыба заливная**
- **Судак заливной**

План работы.

1. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска холодных блюд из отварной и заливной рыбы. Оценка качества сырья.

2. Приготовление и отпуск **отварной и заливной рыбы**.

3. Оценка качества кулинарной продукции.

4. Составление технологических и технико-технологических карт.

Содержание работы:

Ознакомиться с ассортиментом **холодных блюд из отварной и заливной рыбы**, изготавливаемых на производстве учебного предприятия.

Отработать технологические процессы приготовления холодных блюд из отварной и заливной рыбы: **Рыба отварная с гарниром и хреном, рыба под майонезом, рыба заливная, судак заливной**.

Ознакомиться со способами сервировки, вариантами оформления и подачи **холодных блюд из отварной и заливной рыбы**.

Знать и соблюдать режимы хранения и реализации.

Организация рабочего места:

Необходимое оборудование, посуда, инвентарь, инструмент

Оборудование	весы электронные, холодильник, производственный стол, электрическая плита
Инвентарь, инструменты, посуда:	Поварские ножи Разделочные доски различной маркировки
Посуда для подачи	Овальное блюдо или мелкая столовая тарелка

Последовательность приготовления холодных блюд из отварной и заливной рыбы: рыба отварная с гарниром и хреном, рыба под майонезом, рыба заливная, судак заливной.

Рыба отварная с гарниром и хреном. От охлажденного зачищенного звена отварной осетровой рыбы отрезают ломти-ки толщиной 1—1,5 см. Гарнируют рыбу отварным картофе-лем, морковью, брюквой, огурцами, нарезанными мелкими ку-биками, зеленым горошком и т. п. Гарнир кладут букетами и поливают салатной заправкой. Отдельно подают соус хрен с уксусом. В качестве дополнительного гарнира можно предложить рыбное желе, наре-занное кубиками. Так же

приготавливают и оформляют частиковую рыбу, но варят ее порционными кусками, охлаждают и перед отпуском слегка обсушивают.

Рыба под майонезом. На одну треть овощного гарнира, заправленного небольшим количеством майонеза, укладывают порционный кусок отварной рыбы и заливают его из бумажного конверта с зубчатым вырезом соусом майонез. Сверху блюдо можно украсить крабами и веточками зелени, кусочками свежих помидоров, а вокруг разместить букетами овощной гарнир. Для заказных блюд соус майонез приготавливают с рыбным желе в соотношении 1:1, заливают рыбу, украшают и сверху заливают прозрачным желе.

Рыба заливная. Это блюдо можно приготовить двумя способами.

Первый способ. Порционные куски филе судака или другой рыбы варят и охлаждают на сите. Бульон, оставшийся после варки рыбы, соединяют с бульоном из рыбных пищевых отходов и процеживают. В горячий бульон кладут замоченный и отжатый желатин, растворяют его, охлаждают бульон до 50—60°C, вводят оттяжку, проваривают 20—30 мин, заправляют солью и процеживают. На противень наливают слой желе 4—6 мм и, когда оно застынет, укладывают на него с интервалами 2 см обсушенные куски рыбы. Украшают их отварной морковью, лимоном, зеленью петрушки, раковыми шейками, прикрепляя украшения с помощью желе. После этого украшенные куски рыбы охлаждают снова, заливают желе (слоем не менее 0,5—1 см) и вновь охлаждают. Куски рыбы вырезают на противне так, чтобы края были гофрированными, а слой желе вокруг кусков рыбы был не менее 5—8 мм. Отдельно подают соус хрен с уксусом.

Второй способ. Рыбу приготавливают в форме. Сначала делают "рубашку" из желе: форму устанавливают в холодильник, охлаждают и наливают до самого края формы теплый (45—55°C) ланспиг. Когда на стенках формы образуется слой застывшего желе толщиной 3—5 мм, форму быстро вынимают из холодильника, обтирают тканью, незастывшую часть желе выливают, а форму опять ставят в холодильник, дают окончательно застыть желе. На желе внутри формы укладывают украшения из ярко окрашенных овощей и зелени, закрепляют их желе, затем кладут в форму лицевой стороной к желе кусочки отварной рыбы, оставляя между ними интервалы. Заполненные рыбой формы ставят в холодильник, заливают их до самого края полужастывшим, но еще жидким желе и дают ему окончательно застыть. Перед отпуском формы с заливным опускают на 3—5 с в горячую воду, вынимают из воды, переворачивают, держа не-много наклонно, встряхивают и укладывают заливное на круглое или овальное блюдо. Отдельно подают соус хрен с уксусом или майонез.

Судак заливной (целый). Подготовленного судака варят, охлаждают в отваре, вынимают на решетке из котла, хорошо обсушивают, перекладывают на блюдо и украшают по бокам и спинку различными овощами с яркой окраской, зеленью, лимоном, раковыми шейками. Все украшения приклеивают с помощью желе. После этого рыбу заливают полужастывшим желе сплошь или в виде сетки, пользуясь для этого кондитерским мешочком с трубочкой диаметром 1—2 мм. Вокруг судака букетами укладывают овощной гарнир, желе, нарезанное кубиками, и овощи; поливают салатной заправкой. Бортики блюда украшают звездочками, полумесяцами, треугольниками из желе. Отдельно подают соус хрен с уксусом и майонез.

Далее:

- Прогдегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.

- Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.
- Подведение итогов.

Домашнее задание:

Оформить отчет о проделанной работе:

Приготовить и оформить блюдо для подачи «_____».

Организация рабочего места:

Подобрать посуду, инвентарь, инструменты, оборудование для приготовления «_____».

Пользуясь сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, раскладка составить технологические карты на блюда из рыбы

Вывод: Отработаны умения и навыки по приготовлению, оформлению и отпуску, хранению холодных соусов.

Оценка за работу:

Лабораторная работа № 10

Приготовление сложных холодных блюд из фаршированной рыбы

Цель и задачи работы:

Отработать навыки по технологии приготовления, способы оформления и правила подачи **сложных холодных блюд из фаршированной рыбы.**

Задание. Приготовить и оформить для подачи блюда::

- **Рыба, фаршированная судак**
- **Рыба, фаршированная щука**
- **Рыба в белом маринаде**
- **Рыба в томатном маринаде**

План работы.

1. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска холодных блюд из фаршированной рыбы. Оценка качества сырья.
2. Приготовление и отпуск **фаршированной рыбы.**
3. Оценка качества кулинарной продукции.
4. Составление технологических и технико-технологических карт.

Содержание работы:

Ознакомиться с ассортиментом **холодных блюд из фаршированной рыбы**, изготавливаемых на производстве учебного предприятия.

Отработать технологические процессы приготовления холодных блюд из фаршированной рыбы: **Рыба фаршированная судак, рыба фаршированная щука, рыба в белом маринаде, рыба в томатном маринаде.**

Ознакомиться со способами сервировки, вариантами оформления и подачи **холодных блюд из фаршированной рыбы.**

Знать и соблюдать режимы хранения и реализации.

Организация рабочего места:

Необходимое оборудование, посуда, инвентарь, инструмент

Оборудование	весы электронные, холодильник, производственный
--------------	---

	стол, электрическая плита
Инвентарь, инструменты, посуда:	Поварские ножи Разделочные доски различной маркировки
Посуда для подачи	Овальное блюдо или мелкая столовая тарелка

Последовательность приготовления сложных холодных блюд из фаршированной рыбы: Рыба, фаршированная судак, рыба фаршированная щука, рыба в белом маринаде, рыба в томатном маринаде

Рыба фаршированная (судак, щука). Подготовленную к фаршированию рыбу наполняют фаршем из мякоти рыбы, хлеба, молока, пассерованного лука, жира, чеснока. Рыбе придают вид целой тушки, завертывают ее в марлю, у головы и хвоста перевязывают шпагатом, укладывают на решетку рыбного котла и припускают со специями и приправами до готовности (30—40 мин). Сварившуюся рыбу охлаждают, нарезают поперек на куски и подают.

Рыбу можно уложить на блюде в виде целой тушки, вокруг нее букетиками располагают овощной гарнир. Отдельно подают соус хрен с уксусом или майонез.

Рыба в белом маринаде. Очищенную целую корюшку, мелкую навагу или кусочки филе судака, окуная панируют в муке, жарят на растительном масле, укладывают в неокисляющуюся посуду и заливают маринадом. Через 3—4 ч рыбу перекладывают в салатник, маринад окончательно заправляют солью, сахаром, уксусом и заливают рыбу, равномерно распределяя коренья на поверхности рыбы. Посыпают рыбу зеленью.

Рыба в томатном (красном) маринаде. Кусочки филе рыбы жарят на растительном масле, несильно колеруя и не подсушивая, раскладывают в глубокую неокисляющуюся посуду, заливают теплым маринадом с томатом и охлаждают. Перед подачей рыбу посыпают зеленью.

Далее:

- Прогдегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
- Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.
- Подведение итогов.

Домашнее задание:

Оформить отчет о проделанной работе:

Приготовить и оформить блюдо для подачи «_____».

Организация рабочего места:

Подобрать посуду, инвентарь, инструменты, оборудование для приготовления «_____».

Пользуясь сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, раскладка составить технологические карты на блюда из рыбы

Вывод: Отработаны умения и навыки по приготовлению, оформлению и отпуску, хранению холодных соусов.

Оценка за работу:

Лабораторная работа № 11
Приготовление сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья

Цель и задачи работы:

Отработать навыки по технологии приготовления, способы оформления и правила подачи **сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья**.

Задание. Приготовить и оформить для подачи блюда:

- **Раки по-русски**
- **Креветки заливные**
- **Устрицы**
- **Кальмары заливные**

План работы.

1. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья. Оценка качества сырья.
2. Приготовление и отпуск **отварных и заливных морепродуктов**.
3. Оценка качества кулинарной продукции.
4. Составление технологических и технико-технологических карт.

Содержание работы:

Ознакомиться с ассортиментом **холодных блюд из нерыбного водного сырья**, изготавливаемых на производстве учебного предприятия.

Отработать технологические процессы приготовления сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья: **раки по-русски, креветки заливные, устрицы, кальмары заливные**.

Ознакомиться со способами сервировки, вариантами оформления и подачи **сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья**.

Знать и соблюдать режимы хранения и реализации.

Организация рабочего места:

Необходимое оборудование, посуда, инвентарь, инструмент

Оборудование	весы электронные, холодильник, производственный стол, электрическая плита
Инвентарь, инструменты, посуда:	Поварские ножи Разделочные доски различной маркировки
Посуда для подачи	Овальное блюдо или мелкая столовая тарелка

Последовательность приготовления сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья: раки по-русски, креветки заливные, устрицы, кальмары заливные.

Раки по-русски. Живых раков промывают, кладут в кипящую сильно посоленную воду с кореньями, луком, стеблями укропа и петрушки, лавровым листом и душистым перцем. Варят их, изредка помешивая, до тех пор, пока они не станут красными и между каркасом туловища и шейкой не появится трещина (8—12 мин). Сварившихся раков охлаждают в отваре. Укладывают их горкой, сверху располагают овощи, специи, веточки зелени петрушки или укроп. Раков можно варить в квасе или пиве. Салат из крабов, креветок и раковых шеек. Отварные, охлажденные и очищенные картофель, морковь, брюкву, а также свежие помидоры, соленые или свежие огурцы нарезают кубиками (6 мм) и добавляют зеленый горошек. Одну четверть всех овощей заправляют майонезом и укладывают

в вазочку или салатник горкой. Сверху кладут кусочки отварных крабов или шейки креветок, раков красной стороной вверх, а вокруг аккуратными букетиками остальные овощи. Перед отпуском овощной гарнир поливают салатной заправкой.

Креветки заливные. В формочку или противень наливают рыбное желе (ланспиг) слоем 3—5 мм и дают ему застыть. После этого на желе красиво располагают яркие овощи (морковь, помидоры, зелень петрушки) и закрепляют их ланспигом. Отварных креветок очищают от панциря, нарезают лом-тиками, укладывают в формочки, не касаясь стенок, или на противень (с интервалами), заливают рыбным желе и охлаждают. Перед отпуском заливное на противне разрезают на порции, а формочки опускают на 3—5 с в горячую воду и содержимое перекладывают на тарелку, блюдо или в вазочку. При подаче на блюде заливное гарнируют букетами отварных и сырых овощей (морковь, брюква, картофель, огурцы, помидоры, зеленый салат и т. д.). Отдельно подают соус майонез.

Устрицы. Раковины с малюсками промывают в холодной воде, специальным ножом разделяют створки, снимают верхнюю створку, вторично промывают в подсоленной воде, подрезают мякоть моллюска в месте прикрепления его к раковине и подают в ней на салфетке с кусочками пищевого льда.

Кальмары. Филе кальмаров варят так же, как для приготовления горячих блюд. Отварных кальмаров шинкуют соломкой. После этого их можно подавать с горчичной заправкой, под красным маринадом, добавлять в винегреты и салаты или делать из них заливное.

Далее:

- Продегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
- Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.
- Подведение итогов.

Домашнее задание:

Оформить отчет о проделанной работе:

Приготовить и оформить блюдо для подачи «_____».

Организация рабочего места:

Подобрать посуду, инвентарь, инструменты, оборудование для приготовления «_____».

Пользуясь сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, раскладка составить технологические карты на блюда из рыбы

Технологическая карта

Раскладка № _____

Наименование блюда _____

Наименование продуктов	На 1 порцию		На 100 порций	

Технологический процесс:

Правила оформления, подачи, отпуска:

Требования к качеству:

Провести органолептический анализ холодных соусов, данные свести в таблицу

Наименование блюд	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус

Вывод: Отработаны умения и навыки по приготовлению, оформлению и отпуску, хранению холодных соусов.

Оценка за работу:

Лабораторная работа № 12 **Приготовление блюд из отварного и заливного мяса**

Цель и задачи работы:

Отработать навыки по технологии приготовления, способы оформления и правила подачи **блюд из отварного и заливного мяса**

Задание. Приготовить и оформить для подачи блюда:

- **Холодное плато**
- **Холодные телячьи ребрышки**
- **Поросенок заливной**
- **Заливное из языка с хреном**

План работы.

1. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска сложных блюд из отварного и заливного мяса. Оценка качества сырья.

2. Приготовление и отпуск **отварных и заливных блюд из мяса.**

3. Оценка качества кулинарной продукции.

4. Составление технологических и технико-технологических карт.

Содержание работы:

Ознакомиться с ассортиментом **холодных блюд из мяса**, изготавливаемых на производстве учебного предприятия.

Отработать технологические процессы приготовления сложных холодных блюд из мяса: **холодное плато, холодные телячьи ребрышки, поросенок заливной, заливное из языка с хреном.**

Ознакомиться со способами сервировки, вариантами оформления и подачи **сложных холодных блюд из мяса.**

Знать и соблюдать режимы хранения и реализации.

Организация рабочего места:

Необходимое оборудование, посуда, инвентарь, инструмент

Оборудование	весы электронные, холодильник, производственный стол, электрическая плита
Инвентарь, инструменты, посуда:	Поварские ножи Разделочные доски различной маркировки
Посуда для подачи	Круглое блюдо или мелкая столовая тарелка

Последовательность приготовления сложных холодных блюд из мяса: холодное плато, холодные телячьи ребрышки, поросенок заливной, заливное из языка с хреном.

Холодные телячьи ребрышки

С ребрышек снимают излишек жира, удаляют сухожилия, перевязывают ниткой и жарят в жарочном шкафу 10-12 минут, пока мясо не потеряет на срезе красноватый оттенок. Затем мясо охлаждают, нарезают очень тонкими ломтиками, слегка глазируют желе и украшают корнишонами, маринованным луком и зеленью.

Холодное плато

Говядину и свинину отварить и нарезать кубиками. Стручки сладкого перца нарезать небольшими квадратами и смешать с мясом. Добавить нарезанный кольцами лук, измельченную зелень петрушки и кориандра. Растительное масло смешать с уксусом, посолить. Полученный соус смешать с салатом, посыпать красным перцем, охладить и подавать к столу.

Заливное из языка с хреном

Отварной очищенный говяжий язык нарезают тонкими ломтиками. В форму наливают желе и охлаждают, когда оно застынет, наполняют форму фигурно нарезанным красным и желтым перцем, кусочками оливок и маслин, заливают тонким слоем желе и охлаждают. Когда желе застынет, кладут кусочки языка, затем опять заливают желе. Соус хрен подают отдельно.

Далее:

- Прогдегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
- Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.
- Подведение итогов.

Домашнее задание:

Оформить отчет о проделанной работе:

Приготовить и оформить блюдо для подачи « _____ ».

Организация рабочего места:

Подобрать посуду, инвентарь, инструменты, оборудование для приготовления « _____ ».

Пользуясь сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, раскладка составить технологические карты на блюда из рыбы

Технологическая карта

Раскладка № _____

Наименование блюда _____

Наименование продуктов	На 1 порцию		На 100 порций	

Технологический процесс:

Правила оформления, подачи, отпуска:

Требования к качеству:

Провести органолептический анализ холодных соусов, данные свести в таблицу

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус

Вывод: Отработаны умения и навыки по приготовлению, оформлению и отпуску, хранению холодных соусов.

Оценка за работу:

Лабораторная работа № 13
Приготовление сложных холодных блюд из шпигованного и фаршированного мяса

Цель и задачи работы:

Отработать навыки по технологии приготовления, способы оформления и правила подачи **блюд из шпигованного и фаршированного мяса**

Задание. Приготовить и оформить для подачи блюда:

- **Буженина**
- **Рулет из свинины с грибами**
- **Рулет по-борисовски**
- **Рулет уральский**
- **Поросенок фаршированный**

План работы.

1. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска сложных блюд из шпигованного и фаршированного мяса. Оценка качества сырья.

2. Приготовление и отпуск **шпигованных и фаршированных блюд из мяса.**

3. Оценка качества кулинарной продукции.

4. Составление технологических и технико-технологических карт.

Содержание работы:

Ознакомиться с ассортиментом **холодных блюд из мяса**, изготавливаемых на производстве учебного предприятия.

Отработать технологические процессы приготовления сложных холодных блюд из мяса: **рулет из свинины с грибами, рулет по-борисовски, рулет уральский, поросенок фаршированный, буженина.**

Ознакомиться со способами сервировки, вариантами оформления и подачи **сложных холодных блюд из мяса.**

Знать и соблюдать режимы хранения и реализации.

Организация рабочего места:

Необходимое оборудование, посуда, инвентарь, инструмент

Оборудование	весы электронные, холодильник, производственный стол, электрическая плита
Инвентарь, инструменты	Поварские ножи
посуда:	Разделочные доски различной маркировки
Посуда для подачи	Круглое блюдо или мелкая столовая тарелка

Последовательность приготовления сложных холодных блюд из мяса: холодное плато, холодные телячьи ребрышки, поросенок заливной, заливное из языка с хреном, рулет из свинины с грибами, рулет по-борисовски, рулет уральский.

Рулет по-борисовски

Для фарша: подготовленную свинину пропускают через мясорубку вместе с чесноком шпик нарезают тонким пластом и отбивают на шпик укладывают свиной фарш варенные яйца и морковь нарезанные кубиком заворачивают в пергамент в

виде рулета перевязывают шпагатом и варят в бульоне до готовности. готовый рулет охлаждают под прессом удаляют шпагат и отпускают

Рулет уральский

Подготовленную говядину отбивают, посыпают солью и перцем сверху кладут нарезанную тонкими полосками грудинку, омлет посыпают паприкой, заворачивают в виде рулета. Оборачивают фольгой и запекают в жарочном шкафу до готовности. Охлаждают под легким прессом отпускают по сто грамм и украшают.

Рулет из свинины с грибами

Для фарша: морковь и репчатый лук пассеруют, соединяют с вареными шампиньонами, сырыми яйцами. (Масса фарша 420гр.) Пласт свинины отбивают, солят, перчат, на подготовленный пласт свинины укладывают фарш, заворачивают в пергамент в виде рулета, обвязывают шпагатом и варят до готовности в бульоне, готовый рулет охлаждают под легким прессом. При отпуске нарезают на порционные куски по 100гр.

Буженина

Нарезать морковь и чеснок брусочками, в мясе острым тонким ножом сделать надрезы, нашпиговать, чередуя чеснок и морковь, по всей поверхности куска, затем натереть перцем и солью. Сало нарезать кусочками около 2 мм толщиной, взять пакет для запекания, положить мясо, сверху выложить сало, ладонью обхватить пакет снаружи, перевернуть его, выложить салом другую сторону мяса. Запекать буженину в разогретой до 160 градусов духовке в течение 3 часов, перед подачей снять с мяса все сало.

Далее:

- Прогдегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
- Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.
- Подведение итогов.

Домашнее задание:

Оформить отчет о проделанной работе:

Приготовить и оформить блюдо для подачи «_____».

Организация рабочего места:

Подобрать посуду, инвентарь, инструменты, оборудование для приготовления «_____».

Пользуясь сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, раскладка составить технологические карты на блюда из рыбы

Технологическая карта

Раскладка № _____

Наименование блюда

Наименование продуктов	На 1 порцию	На 100 порций

Технологический процесс:

Правила оформления, подачи, отпуска:

Требования к качеству:

Провести органолептический анализ холодных соусов, данные свести в таблицу

Наименование	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус
--------------	-------------	------	-------	------

блюд				

Вывод: Отработаны умения и навыки по приготовлению, оформлению и отпуску, хранению холодных соусов.

Оценка за работу:

Лабораторная работа № 14

Приготовление сложных холодных фаршированных блюд из птицы

Цель и задачи работы:

Отработать навыки по технологии приготовления, способы оформления и правила подачи **блюд фаршированных из птицы**

Задание. Приготовить и оформить для подачи блюда:

- **Галантин из птицы**
- **Филе из птицы фаршированное (шофруа)**

План работы.

1. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска сложных холодных фаршированных блюд из птицы. Оценка качества сырья.

2. Приготовление и отпуск **холодных фаршированных блюд из птицы**.

3. Оценка качества кулинарной продукции.

4. Составление технологических и технико-технологических карт.

Содержание работы:

Ознакомиться с ассортиментом **холодных блюд из птицы**, изготавливаемых на производстве учебного предприятия.

Отработать технологические процессы приготовления сложных холодных блюд из птицы: **галантин из птицы, филе из птицы фаршированное**. Ознакомиться со способами сервировки, вариантами оформления и подачи **сложных холодных блюд из птицы**.

Знать и соблюдать режимы хранения и реализации.

Организация рабочего места:

Необходимое оборудование, посуда, инвентарь, инструмент

Оборудование	весы электронные, холодильник, производственный стол, электрическая плита
Инвентарь, инструменты, посуда:	Поварские ножи Разделочные доски различной маркировки
Посуда для подачи	Круглое блюдо или мелкая столовая тарелка

Последовательность приготовления сложных холодных блюд из птицы: галантин из птицы, филе из кур фаршированное.

Галантин из птицы

На обработанной тушке курицы делают продольный надрез вдоль позвоночника и срезают целиком кожу, оставляя слой мякоти толщиной до 1см. из остальной мякоти приготавливают фарш. Мякоть с добавлением свинины пропускают через

мясорубку два-три раза, затем через протирочную машину в несколько приемов добавляют сырые яйца, молоко и выбивают. В фарш кладут нарезанный мелкими кубиками шпик, фисташки или зеленый горошек, соль, перец, мускатный орех и перемешивают. Полученным фаршем наполняют кожу, зашивают разрез и придают изделию форму целой тушки, завертывают ее в салфетку или пергамент, перевязывают шпагатом и варят в бульоне при слабом кипении 1-1,5ч. Готовую курицу охлаждают в бульоне, кладут под легкий пресс и ставят в холодильник для придания формы. При отпуске курицу режут по 1-2 куса на порцию, гарнируют, соус подают отдельно.

Филе из кур или дичи фаршированное (шофруа)

На шпике обжаривают нарезанные коренья, лук и печень, затем обжаренные продукты дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой. В фарш добавляют мускатный орех в порошке, перец, мадеру и тщательно перемешивают. Печень телячью можно заменить печенью куриной. На зачищенное и тонко отбитое филе птицы или дичи кладут фарш, края филе завертывают, придают ему цилиндрическую форму и припускают до готовности. Затем охлаждают и заливают желе слоем 1-2 мм, приготовленным из куриного бульона с добавлением желатина. Подают по 1-2 штуки на порцию. Перепелов и дроздов, которые весят в среднем 50 г, фаршированными подают по 2-3 штуки на порцию.

Далее:

- Прогдегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
- Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.
- Подведение итогов.

Домашнее задание:

Оформить отчет о проделанной работе:

Приготовить и оформить блюдо для подачи «_____».

Организация рабочего места:

Подобрать посуду, инвентарь, инструменты, оборудование для приготовления «_____».

Пользуясь сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, раскладка составить технологические карты на блюда из птицы

Технологическая карта

Раскладка № _____

Наименование блюда _____

Наименование продуктов	На 1 порцию		На 100 порций	

Технологический процесс:

Правила оформления, подачи, отпуска:

Требования к качеству:

Провести органолептический анализ холодных соусов, данные свести в таблицу

Наименование блюдов	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус

Вывод: Отработаны умения и навыки по приготовлению, оформлению и отпуску, хранению холодных соусов.

Оценка за работу:

Лабораторная работа № 15
Приготовление порционных холодных блюд из птицы

Цель и задачи работы:

Отработать навыки по технологии приготовления, способы оформления и правила подачи **порционных холодных блюд из птицы**

Задание. Приготовить и оформить для подачи блюда:

- Рулет из курицы с печенью
- Рулет куриный с сыром
- Столичный рулет
- Мусс из курицы
- Курица по-сычуаньски
- Соленая курица по-скандинавски
- Ветчинный рулет, фаршированный цыплячьей печенкой

План работы:

1. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска сложных холодных порционных блюд из птицы. Оценка качества сырья.
2. Приготовление и отпуск **холодных порционных блюд из птицы**.
3. Оценка качества кулинарной продукции.
4. Составление технологических и технико-технологических карт.

Содержание работы:

Ознакомиться с ассортиментом порционных **холодных блюд из птицы**, изготавливаемых на производстве учебного предприятия.

Отработать технологические процессы приготовления сложных холодных блюд из птицы: **ветчинный рулет, фаршированный цыплячьей печенкой, соленая курица по-скандинавски, курица по-сычуаньски, мусс из курицы, столичный рулет, рулет куриный с сыром, рулет из курицы с печенью**. Ознакомиться со способами сервировки, вариантами оформления и подачи **сложных холодных блюд из птицы**.

Знать и соблюдать режимы хранения и реализации.

Организация рабочего места:

Необходимое оборудование, посуда, инвентарь, инструмент

Оборудование	весы электронные, холодильник, производственный стол, электрическая плита
Инвентарь, инструменты, посуда:	Поварские ножи Разделочные доски различной маркировки
Посуда для подачи	Круглое блюдо или мелкая столовая тарелка

Последовательность приготовления сложных холодных блюд из птицы: ветчинный рулет, фаршированный цыплячьей печенкой, соленая курица по-

скандинавски, курица по-сычуански, мусс из курицы, столичный рулет, рулет куриный с сыром, рулет из курицы с печенью

Рулет из курицы с печенью

Из куриной тушки вырезаем кости так, чтобы мясо с кожей осталось по возможности одним куском.

Распластываем мясо в виде прямоугольника. На те части, на которых слой мяса слишком тонкий, кладем заплаты из срезанного с грудки белого мяса. Толщина пласта должна быть максимально одинаковой. Солим и перчим мясо.

В сковороде на среднем огне разогреваем 2 ст.л. растительного масла. Кладем печень, солим по вкусу и жарим, помешивая, около 5 минут.

Сельдерей разрезаем на 2 части вдоль. Перец нарезаем толстой соломкой.

На середину пласта из курицы кладем печень, сельдерей, сладкий перец и зелень петрушки.

Сворачиваем рулет, начиная с широкой стороны. Разрезаем его пополам. Каждую половину обматываем несколькими слоями пищевой пленки, концы завязываем, сам рулет перевязываем ниткой. В большую кастрюлю наливаем 2 литра воды, кладем душистый перец, лавровый лист, корень петрушки и другие пряности для бульона. Солим так, чтобы вода была слегка пересолена. Доводим до кипения. На дно кастрюли кладем тарелку, сверху помещаем рулеты. Убавляем огонь до минимума, накрываем кастрюлю крышкой и варим 40 минут. Сваренные рулеты остужаем в течение 15 минут, затем освобождаем от пленки, кладем в форму для запекания и смазываем смесью соевого соуса и меда. Запекаем в духовке при температуре 180 градусов в течение 15-20 минут до румяной корочки.

Рулет куриный с сыром

Куриное филе тщательно отбиваем, солим и перчим по вкусу. Мелко нарубаем укроп. Твёрдый сыр нарезаем брусочками или соломкой.

Выкладываем кусочек сыра на курное мясо, сверху посыпаем укропом и сворачиваем в рулетик. Готовые рулетики закрепляем деревянными зубочистками. Готовые рулетики обжариваем на растительном масле, со всех сторон, до готовности.

Столичный рулет

Вареную мякоть курицы, утки, гуся, вареную печень дважды пропускают через мясорубку с мелкой решеткой, хорошо взбивают, добавляют натертый сыр, зеленый горошек, нарезанную кубиками ветчину, рубленую зелень, сливки и взбитые яичные белки. Все хорошо перемешивают, выкладывают в целлофан, придают массе форму рулета и ставят в духовку. Периодически смазывают маслом поверхность целлофана. Выпекают рулет до появления золотистой корочки.

Мусс из курицы

Обработанную курицу моют, кладут в кастрюлю, заливают водой, добавляют морковь и лук (по 50 г), солят после закипания и варят на слабом огне до полной готовности. Вынимают курицу из бульона, охлаждают, снимают с нее кожу, мясо отделяют от костей и трижды пропускают через мясорубку. Солят, перчат, добавляют вино, желе, приготовленное из желатина и бульона, хорошо

вымешивают, затем осторожно перемешивают со взбитыми сливками, кладут в форму, облитую холодной водой, и охлаждают в холодильнике. Перед подачей опускают дно формы в горячую воду на несколько секунд, после чего легко перекалывают мясо на тарелку, сверху обливают небольшим количеством татарского соуса, остальной соус подают отдельно.

Ветчинный рулет, фаршированный цыплячьей печенкой

Поджаривают нарезанный лук в кипящем масле. На нем же поджаривают мелко нарезанную печень цыпленка, посыпают солью, перцем, майораном, чабрецом, мукой, еще немного поджаривают и подливают воду. Варят при перемешивании до тех пор, пока не загустеет, затем снимают с огня и охлаждают. Дважды протирают через дуршлаг или пассеруют. Взбивают со сливочным маслом до вспенивания, при желании добавляют пряности. Раскладывают пласты ветчины, кладут на них паштет ровным слоем и свертывают рулетом так, чтобы с обеих сторон была видна начинка.

Курица по-сычуаньски

Вареную курицу разрезают на 4 части (два филе и две ножки), отделяют мякоть от костей и нарезают в виде брусочков. Спинку и остальную часть курицы рубят на небольшие кусочки. Для приготовления соуса зеленый лук шинкуют, после чего рубят ножом, вместе с душистым перцем кладут в кастрюлю, вливают соевый соус, кунжутное масло, добавляют концентрат, сахар и хорошо размешивают. В центре тарелки кладут рубленую часть курицы, сверху укладывают нарезанную брусочками мякоть и поливают соусом.

Соленая курица по-скандинавски

В 1,5 л воды кладут соль и сахар, кипятят и охлаждают. Курицу потрошат, моют, разделяют на порции, заливают рассолом и выдерживают в нем 2 дня. Время от времени мясо переворачивают. Затем вынимают тушку из рассола и отваривают в небольшом количестве воды. Майонез смешивают со сливками, добавляют фруктовый сок. Тарелку выкладывают листьями салата, кладут на них куски курицы, посыпают тертым ананасом, поливают соусом. К курице подают запеченный картофель.

Далее:

- Прогдегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
- Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.
- Подведение итогов.

Домашнее задание:

Оформить отчет о проделанной работе:

Приготовить и оформить блюдо для подачи «_____».

Организация рабочего места:

Подобрать посуду, инвентарь, инструменты, оборудование для приготовления «_____».

Пользуясь сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, раскладка составить технологические карты на блюда из птицы

Технологическая карта

Раскладка № _____

Наименование блюда _____

Наименование продуктов	На 1 порцию		На 100 порций	

Технологический процесс:

Правила оформления, подачи, отпуска:

Требования к качеству:

Провести органолептический анализ холодных соусов, данные свести в таблицу

Наименование блюд	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус

Вывод: Отработаны умения и навыки по приготовлению, оформлению и отпуску, хранению холодных блюд из птицы.

Оценка за работу:

Лабораторная работа № 16 **Приготовление блюд из дичи**

Цель и задачи работы:

Отработать навыки по технологии приготовления, способы оформления и правила подачи **холодных блюд из дичи**

Задание. Приготовить и оформить для подачи блюда:

- Рулет из утки со свиной и овощами
- Паста из дичи
- Пудинг из дичи
- Фазан в желе
- Яйца, фаршированные дичью

План работы:

1. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска сложных холодных блюд из дичи. Оценка качества сырья.
2. Приготовление и отпуск **холодных блюд из дичи**.
3. Оценка качества кулинарной продукции.
4. Составление технологических и технико-технологических карт.

Содержание работы:

Ознакомиться с ассортиментом **холодных блюд из дичи**, изготавливаемых на производстве учебного предприятия.

Отработать технологические процессы приготовления сложных холодных блюд из дичи: **фазан в желе, яйца, фаршированные дичью, пудинг из дичи, паста из дичи, рулет из утки со свиной и овощами**. Ознакомиться со способами сервировки, вариантами оформления и подачи **сложных холодных блюд из дичи**.

Знать и соблюдать режимы хранения и реализации.

Организация рабочего места:

Необходимое оборудование, посуда, инвентарь, инструмент

Оборудование	весы электронные, холодильник, производственный стол, электрическая плита
Инвентарь, инструменты	Поварские ножи
посуда:	Разделочные доски различной маркировки
Посуда для подачи	Круглое блюдо или мелкая столовая тарелка

Последовательность приготовления сложных холодных блюд из дичи: фазан в желе, яйца, фаршированные дичью, пудинг из дичи, паста из дичи, рулет из утки со свиной и овощами.

Рулет из утки со свиной и овощами

С подготовленной утки снимают кожу, филе и мякоть, филе зачищают, отбивают, посыпают солью, перцем. Шпик и отварную до полуготовности морковь, нарезают брусочками, свинину измельчают на мясорубке. На снятую с утки кожу кладут отбитое филе, на которое укладывают слоями рубленную свинину, нарезанные дольками вареные яйца, морковь, шпик, пассерованный лук, соль, перец.

Паста из дичи

Остатки жареного мяса любого вида дичи дважды пропустить через мясорубку, добавить немного соли и перца, пряности для паштета, желтки, растертые со сливочным маслом, горчицей, тертым хреном и желе из смородины. Все хорошо вымесить и намазать на сдобные булочки или соленые крекеры (в этом случае соединить их попарно). Поставить ненадолго в холодильник и подать на стол.

Пудинг из дичи

Отваренное или жареное мясо дичи нарезать кусочками и пропустить через мясорубку. Смешать с растертым сливочным маслом, желтками, солью и перцем, тертым луком и панировочными сухарями, затем ввести хорошо взбитые белки. Этой массой наполнить форму, предварительно смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями, и варить на пару в течение 1 часа.

Готовый пудинг охладить и подавать с соусом карри (Для приготовления соуса карри нужны 100 г майонеза, 100 г яблок из компота, немного сахара, 1 чайная ложка лимонного сока и смесь карри В миску положить майонез, при постоянном помешивании ввести натертые на мелкой терке яблоки, сахар, лимонный сок и смесь карри. - Прим пер.), горчичным майонезом, майонезом с хреном или другими соусами, рекомендуемыми к дичи. На стол поставить белый хлеб, соленое печенье, крекеры и т. п.

Фазан в желе

Ощипанную, выпотрошенную и вымытую тушку фазана положить на подставку в скороварку, добавить овощи, пряности, залить водой и отварить. Овощи вынуть, как только они станут мягкими (через 3-5 минут), фазана продолжать варить 20-30 минут в зависимости от возраста птицы. Готовую тушку аккуратно нарезать, выложить на блюдо и гарнировать отваренными овощами. В бульон по вкусу добавить уксус и сахар, вскипятить, влить желатин (растворенный согласно указаниям на упаковке). Подготовленного фазана залить желе, охладить и подавать с салатами, сдобными булочками или ржаным хлебом.

Яйца, фаршированные дичью

Разрезать пополам сваренные вкрутую яйца. Желтки растереть с растительным и сливочным маслом до однородной массы. Добавить перец и соль, кремжскую горчицу, мелко натертый хрен и жареное мясо дичи, отделенное от костей и пропущенное через мясорубку. Все хорошо вымешать, смесью наполнить до краев половинки яиц. Украсить ломтиками сырого сладкого перца, помидоров, тонкими брусочками сыра, зеленью петрушки. Подавать охлажденными со взбитыми сливками с хреном (Для приготовления взбитых сливок с хреном нужно 40 г тертого хрена, немного лимонного сока, 1 чайная ложка сахара, соль и 250 г взбитых сливок Положить в миску хрен, сбрызнуть лимонным соком, осторожно вмешать взбитые сливки, посолить и добавить сахар. - Прим пер) и сдобными хлебобулочными изделиями.

Далее:

- Прodeгустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
- Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.
- Подведение итогов.

Домашнее задание:

Оформить отчет о проделанной работе:

Приготовить и оформить блюдо для подачи « _____ ».

Организация рабочего места:

Подобрать посуду, инвентарь, инструменты, оборудование для приготовления « _____ ».

Пользуясь сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, раскладка составить технологические карты на блюда из дичи

Технологическая карта

Раскладка № _____

Наименование блюда _____

Наименование продуктов	На 1 порцию		На 100 порций	

Технологический процесс:

Правила оформления, подачи, отпуска:

Требования к качеству:

Провести органолептический анализ холодных соусов, данные свести в таблицу

Наименование блюдов	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус

Вывод: Отработаны умения и навыки по приготовлению, оформлению и отпуску, хранению холодных блюд из дичи.

Оценка за работу:

Лабораторная работа № 17

Приготовление сложных холодных блюд: паштетов из дичи, блюд из утиной и гусиной печени

Цель и задачи работы:

Отработать навыки по технологии приготовления, способы оформления и правила подачи **холодных блюд: паштетов из дичи, блюд из утиной и гусиной печени.**

Задание. Приготовить и оформить для подачи блюда:

- Печень гусиная в жире
- Печень гусиная по-трансильвански
- Паштет из дикого гуся
- Паштет из фазана
- Фуагра
- Фуагра с грибами

План работы:

1. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска сложных холодных блюд: паштетов из дичи, блюд из утиной и гусиной печени. Оценка качества сырья.
2. Приготовление и отпуск **холодных блюд** паштетов из дичи, блюд из утиной и гусиной печени.
3. Оценка качества кулинарной продукции.
4. Составление технологических и технико-технологических карт.

Содержание работы:

Ознакомиться с ассортиментом **холодных блюд:** паштетов из дичи, блюд из утиной и гусиной печени, изготавливаемых на производстве учебного предприятия.

Отработать технологические процессы приготовления сложных холодных блюд: паштетов из дичи, блюд из утиной и гусиной печени: Ознакомиться со способами сервировки, вариантами оформления и подачи **сложных холодных блюд из дичи.**

Знать и соблюдать режимы хранения и реализации.

Организация рабочего места:

Необходимое оборудование, посуда, инвентарь, инструмент

Оборудование	весы электронные, холодильник, производственный стол, электрическая плита
Инвентарь, инструменты, посуда:	Поварские ножи Разделочные доски различной маркировки
Посуда для подачи	Круглое блюдо или мелкая столовая тарелка, закусочная тарелка

Последовательность приготовления сложных холодных блюд: печень гусиная в жире, печень по-трансильвански, паштет из дикого гуся, паштет из фазана, фуагра, фуагра с грибами.

Печень гусиная в жире

Гусиную печень моют и в течение часа вымачивают в молоке. Затем обсушивают и солят. На разогретую с жиром сковороду кладут печень и жарят ее до полуготовности. Затем добавляют немного воды (20 г), лук, перец, подсаливают и тушат под крышкой в жарочном шкафу, пока вода не испарится.

Печень гусиная по-трансильвански

Гусиную печенку промыть, обсушить полотенцем, посолить и дать полежать 20 мин. Корень петрушки и морковь нарезать соломкой, лук — кольцами и положить в баранчик. Сверху поместить печенку, поперчить и покрыть гусиным жиром. Добавить немного воды, накрыть крышкой и поставить в духовку на 20 мин. Затем

залить сметаной, смешанной с пассерованной мукой, и тушить еще 15 мин., сняв крышку и периодически поливая печенку образовавшимся соком.

Паштет из дикого гуся

Тушку гуся вместе с печенью залить кислым молоком и поставить на сутки в холодное место. Затем вынуть, вымыть, разрубить на несколько небольших кусков и посолить. В скороварку положить сельдерей, морковь, луковицу, черный перец горошком, тимьян, лавровый лист, куски тушки и печень, залить холодной водой и отварить.

Готовые части тушки вынуть, отделить от костей, пропустить через мясорубку вместе с беконом, рогаликами и репчатым луком. Поперчить, добавить имбирь, гвоздику, яйцо и желток и, если необходимо, немного бульона или тертой булочки, чтобы получилась не очень жидкая смесь. Хорошо вымешать, придать продолговатую форму, обвалять в панировочных сухарях, смазать взбитым белком и запечь в духовке, смазав противень салом и подлив немного воды.

Паштет подавать теплым с майонезом, смешанным с хреном или горчицей, и сдобными булочками или с картофелем и квашеной капустой. Можно подать паштет холодным с хлебом, солеными огурцами или различными консервированными овощными салатами.

Паштет из фазана

Этот рецепт подходит для кулинарной обработки старого фазана, из которого таким образом можно приготовить отличное блюдо. Ощипанную и выпотрошенную тушку фазана тщательно вымыть. Мясо отделить от костей и пропустить через мясорубку вместе с 200 г шпика, копченым мясом, печенью и луком. Добавить мелко нарезанные грибы, посыпать пряностями, посолить, влить желтки и хорошо вымешать.

Форму выложить ломтиками шпика, наполнить смесью, прикрыть несколькими ломтиками шпика и выдержать на пару 2 часа. Наполовину охлажденный паштет вынуть из формы. Можно залить его желе, но и без желе паштет будет очень нежным. Подавать паштет холодным со сдобными булочками или ржаным хлебом

Фуагра

За день до приготовления очистите печень от плёнок и каналов, посолите, поперчите, положите в миску, залейте вином, плотно закройте и поставьте в холодильник на ночь.

Разогрейте духовку, в это время выложите печень в прозрачную форму для запекания, плотно прижмите лопаточкой и накройте крышкой. На противень налейте горячей воды и накройте бумагой, чтобы вода не брызгала при кипении. Поставьте форму на противень, чтобы она на треть погрузилась в воду. Примерно через 35 минут, когда печень выделит достаточно жира, достаньте форму и поместите в воду со льдом для резкого охлаждения, чтобы печень сохранила плотную структуру. Холодную посуду поставьте в холодильник и оставьте на 48 часов.

Фуагра с грибами

Печень вымочите в молоке 2 часа, очистите, нашинкуйте кусочками грибов, залейте коньяком или мадерой и оставьте на 3 часа.

Свиное филе пропустите дважды через мясорубку, посолите, добавьте пряности и вино, в котором мариновалась печень. Форму для запекания выложите фаршем, в середину положите печень, накройте фаршем, сверху положите тонкие ломтики сала и лавровые листья. Запекайте на водяной бане из расчета 30 минут на

килограмм блюда. Готовую фуа-гра остудите и оставьте на 48 часов в холодильнике.

Далее:

- Прodeгуcтиpовать блюда и оценить их вкусовые качества.
- Убpать pабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.
- Подведение итогов.

Домашнее задание:

Оформить отчет о проделанной работе:

Приготовить и оформить блюдо для подачи « _____ ».

Организация рабочего места:

Подобрать посуду, инвентарь, инструменты, оборудование для приготовления « _____ ».

Пользуясь сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, раскладка составить технологические карты на блюда из дичи

Технологическая карта

Раскладка № _____

Наименование блюда _____

Наименование продуктов	На 1 порцию		На 100 порций	

Технологический процесс:

Правила оформления, подачи, отпуска:

Требования к качеству:

Провести органолептический анализ холодных соусов, данные свести в таблицу

Наименование блюд	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус

Вывод: Отработаны умения и навыки по приготовлению, оформлению и отпуску, хранению холодных блюд: паштетов из дичи, утиной и гусиной печени.

Оценка за работу:

Лабораторная работа № 18

«Приготовление украшений для сложных холодных блюд»

Сложная нарезка из овощей, фруктов, яиц, желе из мяса, желе из рыбы.

Выполнить художественные формы нарезки из моркови:

- бантик
- галстук
- букетик
- цветок
- сеть
- маргаритка
- ваза

Оборудование, материалы и вспомогательные средства

Доска разделочная для сырых овощей	1
Лоток	1
Нож кухонный (разделочный)	1
Нож универсальный	1
Нож карбовочный	1
Нож фигурный	1
Выемка	1
Шпатель	1
Ложка	1
Зубочистка	10
Полотенце	1
Морковь	2кг
Редис	5-10
Редька	3-5
Лук репчатый	3-5
Лук зеленый (порей)	3-5
Емкость (2-3л) с водой и мелким льдом	1

Технологическая последовательность выполнения художественных форм нарезки из корнеплодов (моркови, редьки, редиса)

- Выбирают корнеплоды, пригодные к нарезке, в соответствии с показателями качества, представленными в учебном элементе «Первичная обработка и нарезка корнеплодов»
- подготавливают корнеплоды к нарезке
- выполняют художественную нарезку
- проводят оценку качества выполненной работы

Подготовка корнеплодов к нарезке

1. Возьмите 2-3 корнеплода моркови для выполнения художественных форм нарезки и проведите органолептическую оценку качества.
2. Подберите инвентарь и инструменты для нарезания моркови
3. Подготовьте морковь к художественной нарезке. Для этого:
 - отрежьте ботву
 - промойте морковь
 - очистите от кожицы
 - промойте еще раз

Форма нарезки «букетик»

1. Возьмите морковь и, используя малый разделочный нож, нарежьте ее соломкой длиной 4-5 см, шириной и толщиной 0,2 см.
2. Сверните в пучок несколько соломок моркови и свяжите их перышком зеленого лука в виде «букетика» у одного конца.
3. Придайте объем детали и проверьте параметры соломки, ее целостность, симметричность расположения соломки относительно центра (сформируйте «букетик»)

Форма нарезки «сеть»

1. Возьмите морковь ровной цилиндрической формы диаметром 2-3 см и малым разделочным ножом разрежьте ее на цилиндры длиной около 10 см.

2. Вставьте в цилиндр (вдоль по центру) шпажку.
3. С помощью универсального ножа сделайте вдоль цилиндра корнеплода вертикальные надрезы до шпажки на расстоянии 1-2 мм друг от друга.
4. Переверните цилиндр и сделайте такие же разрезы с противоположной стороны цилиндра.
5. Используя универсальный нож, срежьте вдоль цилиндра моркови (по окружности) ленту (полоску) толщиной 1-2 мм.
6. Расправьте (растяните) «сеть», проверьте равномерность ее прорезов.

Форма нарезки «галстук»

1. Возьмите очищенную морковь и с помощью универсального ножа вырежьте из нее полоски длиной 10-12 см, шириной примерно 1 см, толщиной 1 мм.
2. Опустите полоски из моркови в кипящую воду на несколько секунд и быстро охладите их под струей холодной воды. Обсушите полоски полотенцем.
3. Сверните каждую полоску «в петлю» и вложите полоски одна в другую.
4. Протяните концы внешней петли через внутреннюю петлю, при этом придерживайте петли руками.
5. Затяните осторожно узелок «галстука» и срежьте наискось (под углом 45° С) вытянутые концы. Проверьте параметры полос, их целостность, равномерность разворота.

Форма нарезки «цветок»

Вариант 1

1. Возьмите морковь и, используя универсальный нож, срежьте прямоугольную полоску длиной около 15 см, толщиной 1 мм и шириной во всю длину корнеплода.
2. Разложите полоску на разделочной доске, сложите ее пополам вдоль длинной стороны. Малым разделочным ножом сделайте надрезы вдоль ее длины, оставляя 2-3 см неразрезанной полоски вдоль ее длинной стороны.
3. Сверните деталь на конус, в виде цветка, придайте детали объем и скрепите ее шпажкой.
4. Расправьте «цветок», проверьте целостность его «лепестков».

Вариант 2

1. Возьмите морковь ровной цилиндрической формы диаметром 2-3 см и разрежьте ее на цилиндры длиной 4 см, используя малый разделочный нож.
2. Универсальным ножом «заточите» верхнюю часть моркови, как карандаш.
3. Универсальным ножом срежьте полоску моркови толщиной 1-1,5 мм в виде спирали по конусу до самого основания.
4. Малым разделочным ножом вырежьте зубчики по боковой стороне спирали.
5. Сверните из спирали «цветок», придайте детали объем, проверьте равномерность вырезанных зубчиков, разместите в центре «цветка» другие детали нарезки, например, лепестки.

Выполнить художественные формы нарезки из редиса, редьки и лука:

Нарезка «корона» из редиса

1. Возьмите редис диаметром до 3 см и фигурным ножом сделайте зубчатые надрезы посередине корнеплода, по окружности.
2. Возьмите корнеплод двумя руками так, чтобы каждая кисть находилась на одной из его половинок, и отделите половинки, слегка повернув их в разные стороны.

3. Проверьте целостность половинок редиса, равномерность надрезов каждой половинки.

Нарезка «мотылек» из лука

1. Возьмите луковицу и кухонным ножом разрежьте ее пополам.
2. С помощью универсального ножа нарежьте из одной половины лука четыре дольки толщиной 3-4 мм «крылышки мотылька».
3. Выньте из второй половины репчатого лука сердцевину и используйте ее в качестве «туловища мотылька».
4. Из оставшихся кусочков лука вырежьте две тонкие изогнутые полоски – «усики» и кружочек толщиной 2 мм – «головку».
5. Сформируйте «мотылька». Проверьте его параметры, симметричность расположения «крылышек» относительно «туловища».

Нарезка «цветок» из редьки

1. Возьмите редьку, не очищенную от кожицы, и универсальным ножом нарежьте из нее кружочки, толщиной примерно 1 мм.
2. Сверните несколько кружочков по спирали в виде «бутона»
3. Продолжайте свертывать кружочки редьки по спирали вокруг «бутона», пока не сформируете «цветок».
4. Придайте детали объем с помощью ножа.
5. Проверьте толщину «лепестков», их целостность, равномерность разворота относительно центра «цветка».