

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

**МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной
продукции массового спроса и ее отпуск**

Методические рекомендации

по подготовке к экзамену

для обучающихся по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, рабочей программы ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Повар» Рассмотрены и приняты на заседании ПЦК преподавателей и мастеров производственного обучения кулинарного профиля

Протокол от «16» августа 2016 г. № 1

Председатель Шпак Н.П. Шпак

Приняты на заседании
Методического Совета

Протокол от «19» августа 2016 г. № 1

Председатель Болотина С.Н. Болотина

Утверждены
заместителем директора
по учебной работе

Сушко О.А. Сушко
«30» августа 2016г.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

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

Содержание

		Стр.
1.	Введение	4
2.	Пояснительная записка	7
3.	Перечень лабораторно-практических работ	11
4.	Приложения	14

1. Введение

В современных условиях на предприятиях общественного питания, не зависимо от занимаемой должности: руководитель предприятия, заведующий производством, технолог или повар должны уметь рассчитывать требующееся 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 блюда и закуски *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) – мороженных.

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 рецептур «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 рецептур 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 рецептур «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 рецептур нормы вложения сырья предусмотрены на 1 порцию, однако есть исключения: например, для супов, соусов, некоторых гарниров, салатов, сладких блюд, напитков - 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.

Расчеты, связанные с определением емкости посуды для приготовления блюд и гарниров из круп и макаронных изделий. Подобные специфические расчеты необходимы при приготовлении продуктов из круп и макаронных изделий, так как они значительно увеличиваются в объеме при варке.

Технологические процессы приготовления мучных блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Рецептуры на мучные изделия, полуфабрикаты различных видов теста, фарши составлены применительно к выходу готовых изделий определенной массы или в штуках. От этого зависит методика расчета.

При расчете количества продуктов для приготовления изделий из теста, необходимо обращать внимание на следующее.

1. Рецептуры на штучные изделия из дрожжевого, слоеного и других видов теста составлены из расчета выхода 1 порции в граммах.

2. Рецептуры на тесто из расчета выхода на 1000 г.

3. Рецептуры на фарш составлены из расчета выхода 1 кг фарша.

4. В рецептурах на все мучные изделия, за исключением кулинарных указаны нормы расход пшеничной муки с базисной влажностью 14,5%.

5. При расчете продуктов для приготовления кулинарных изделий (блины, блинчики, оладьи) влажность муки не учитывается.

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, 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.

2. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ обучающихся по МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Цель методических рекомендаций :

- Освоение рациональных методов организации труда при приготовлении нескольких блюд или кулинарных изделий.
- Закрепление теоретических знаний, полученных при изучении технологии приготовления пищи.
- Отработка практических навыков приготовления, оформления, подачи блюд и проведения бракеража.
- 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, заправочных супов, рыбных горячих блюд, изделий из какого-либо вида теста и т. п.

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.

Методические рекомендации направлены на формирование следующих компетенций:

ПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряных и зеленных овощей.

ПК 2. Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы.

ПК 3. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.

ПК 4. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).

ПК 5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.

ПК 6. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога.

ПК 7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.

ПК 8. Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.

ПК 9. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.

ПК 10. Готовить и оформлять диетические (лечебные) блюда.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

В результате выполнения лабораторно-практических работ по МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск обучающиеся должны иметь практический опыт:

-обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;

- приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;
- подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления супов и соусов массового спроса;
- приготовления основных блюд и гарниров из овощей и грибов; блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;
- подготовка гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса;
- приготовления основных сладких блюд и напитков;
- приготовления основных мучных и хлебобулочных изделий, хлеба.

уметь:

- органолептически проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов; обрабатывать различными методами, нарезать и формировать традиционные виды овощей, грибов, плодов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты;
- органолептически проверять качество рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов;
- органолептически проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; основным супам и соусам, основным холодным блюдам и закускам; сладким блюдам и напиткам массового спроса; основным мучным и хлебобулочным изделиям;
- выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;
- оценивать качество готовой кулинарной продукции массового спроса.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству традиционных видов овощей, грибов, плодов; круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; характеристику пряностей и приправ;
- виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения,

замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов;

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; основных блюд из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;
- температурный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;
- правила проведения бракеража готовой продукции;
- способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;
- температура подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

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 учащихся, 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. Учащиеся заносят результаты бракеража в рабочую тетрадь в следующей форме:

Наименование	Требования к качеству	Замечания	Оценка

По окончании занятий учащиеся 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.

3. Перечень лабораторно-практических работ

МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск

Лабораторные работы:

1. Приготовление и правила отпуска щей из свежей и квашеной капусты
2. Приготовление и правила отпуска щей суточных, зеленых, по-уральски
3. Приготовление и правила отпуска борщей
4. Приготовление и правила отпуска рассольников.

5. Приготовление и правила отпуска солянок
6. Приготовление и правила отпуска супов с картофелем и без картофеля
7. Приготовление и правила отпуска супов с овощами и крупами.
8. Приготовление и правила отпуска супов с бобовыми изделиями
9. Приготовление и правила отпуска супов с макаронными изделиями
10. Приготовление и правила отпуска супов молочных
11. Приготовление и правила отпуска сладких супов
12. Приготовление и правила отпуска холодных супов
13. Приготовление и правила отпуска национальных супов
14. Приготовление и правила отпуска мясных соусов и их производных
15. Приготовление и правила отпуска рыбных соусов и их производных
16. Приготовление и правила отпуска грибных, сметанных соусов и их производных
17. Приготовление и правила отпуска молочных, яично-масляных соусов и их производных
18. Приготовление и правила отпуска холодных соусов
19. Приготовление и правила отпуска основных блюд из отварных овощей
20. Приготовление и правила отпуска основных блюд из припущенных овощей
21. Приготовление и правила отпуска основных блюд из жареных овощей и грибов
22. Приготовление и правила отпуска основных блюд из тушёных овощей и грибов
23. Приготовление и отпуск блюд из запечённых овощей и грибов
24. Приготовление и правила отпуска блюд из круп
25. Приготовление и правила отпуска блюд из бобовых
26. Приготовление и правила отпуска блюд из макаронных изделий
27. Приготовление и правила отпуска блюд из кукурузы
28. Приготовление и отпуск блюд из отварной и припущенной рыбы
29. Приготовление и отпуск блюд из жареной рыбы
30. Приготовление и отпуск блюд из запечённой рыбы: с картофелем по-русски; под молочным соусом
31. Приготовление и отпуск блюд из запечённой рыбы: солянка на сковороде
32. Приготовление и отпуск блюд из тушёной рыбы
33. Приготовление и отпуск блюд из рубленой рыбы
34. Приготовление и отпуск блюд регионального компонента
35. Приготовление и отпуск блюд массового спроса из отварного мяса и субпродуктов
36. Приготовление и отпуск блюд массового спроса из припущенного мяса и субпродуктов
37. Приготовление и отпуск блюд массового спроса из мяса, жаренного крупным куском
38. Приготовление и отпуск блюд массового спроса из мяса говядины жаренного порционными кусками
39. Приготовление и отпуск блюд массового спроса из мяса свинины, жаренного порционными кусками

40. Приготовление и отпуск блюд массового спроса из мяса свинины, жаренного панированными кусками
41. Приготовление и отпуск блюд массового спроса из мяса говядины, жаренного панированными кусками
42. Приготовление и отпуск блюд массового спроса из мяса свинины, жаренного мелкими кусками
43. Приготовление и отпуск блюд массового спроса из мяса говядины, жаренного мелкими кусками
44. Приготовление и отпуск блюд массового спроса из тушёного мяса крупными кусками
45. Приготовление и отпуск блюд массового спроса из тушёного мяса порционными кусками
46. Приготовление и отпуск блюд массового спроса из тушёного мяса мелкими кусками (азу, гуляш)
47. Приготовление и отпуск блюд массового спроса из тушёного мяса мелкими кусками (рагу, плов, жаркое по-домашнему)
48. Приготовление и отпуск блюд массового спроса из субпродуктов
49. Приготовление и отпуск блюд массового спроса из запеченного мяса
50. Приготовление и отпуск блюд массового спроса из рубленого мяса: бифштекс, шницель натуральный рубленный
51. Приготовление и отпуск блюд массового спроса из рубленого мяса: котлеты, биточки
52. Приготовление и отпуск блюд массового спроса из рубленого мяса: зразы рубленые, тефтели
53. Приготовление и отпуск блюд массового спроса из рубленого мяса: рулет с макаронами
54. Приготовление и правила отпуска блюд из отварной птицы и кролика
55. Приготовление и правила отпуска блюд из припущенной птицы и кролика
56. Приготовление и правила отпуска блюд из жареной птицы и кролика: куры, цыплята жареные
57. Приготовление и правила отпуска блюд из жареной птицы и кролика: котлеты натуральные и фаршированные
58. Приготовление и правила отпуска блюд из тушёной птицы и кролика
59. Приготовление и правила отпуска блюд из рубленой птицы и кролика (котлеты)
60. Приготовление и правила отпуска блюд из рубленой птицы и кролика (биточки)
61. Приготовление и отпуск блюд из яиц
62. Приготовление и отпуск блюд из творога
63. Приготовление и отпуск бутербродов и порционных гастрономических продуктов
64. Приготовление и отпуск салатов, винегретов
65. Приготовление и отпуск холодных блюд из овощей, грибов, яиц
66. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы
67. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок из мяса

68. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок из птицы и кролика
69. Приготовление и отпуск горячих закусок
70. Приготовление сиропов, соусов, глазури для отпуска сладких блюд
71. Приготовление и отпуск основных холодных сладких блюд
72. Приготовление и отпуск основных горячих сладких блюд
73. Приготовление и правила отпуска напитков массового спроса
74. Приготовление и отпуск мучных блюд из пресного теста
75. Приготовление печеных мучных блюд из дрожжевого теста
76. Приготовление и отпуск жареных мучных изделий из дрожжевого теста

Практические работы:

Практическая работа №1. Расчёт сырья, с учётом сезона, вида, кондиции.

Практическая работа №2. Составление технологических карт на супы.

Практическая работа № 3. Решение ситуационных задач по расчёту сырья для соусов.

Практическая работа № 4. Составление алгоритмов приготовления и использования соусов.

Практическая работа № 5. Расчёт сырья для приготовления блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.

Практическая работа № 6. Расчёт количества круп, бобовых, макаронных изделий, воды, соли и сахара для приготовления блюд и гарниров.

Практическая работа № 7. Расчёт сырья для приготовления основных блюд из рыбы.

Практическая работа № 8. Расчёт сырья для блюд из мяса, определение количества порций.

Практическая работа № 9. Расчёт гарниров для блюд из мяса.

Практическая работа № 10. Расчёт сырья для приготовления блюд из птицы и кролика.

Практическая работа №11. Расчёт сырья для приготовления блюд из яиц и творога

Практическая работа №12. Расчёт сырья для приготовления холодных блюд и закусок.

Практическая работа №13. Расчёт сырья для приготовления сладких блюд.

Практическая работа № 14. Расчёт сырья для приготовления напитков.

4. Приложения:

Приложение №1

Лабораторная работа

Заправочные супы: щи, борщи, рассольники.

Цель и задачи работы:

- Отработать технологию приготовления жидкой основы для заправочных супов;
- Определить уварку мяса в%.
- Отработать технологию подготовки плотной части (гарнира) заправочных супов.

- Определить продолжительность тушения свеклы и припускания огурцов.
- Определить массу овощного гарнира, подготовленного для супов.
- Отработать технологическую последовательность варки заправочных супов.
- Определить продолжительность варки супов.
- Отработать правила подачи заправочных супов.

Содержание работы:

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: борщ, борщ сибирский, щи из свежей капусты, рассольник ленинградский, рассольник домашний.

Уварку мяса (в%).

Продолжительность тушения свеклы и припускания огурцов.

Массу овощного гарнира, подготовленного для супов.

1. Определить время пассерования моркови и лука, процент отходов при обработке картофеля.

2..Продолжительность варки супов.

Борщ

Свеклу для борщей подготавливают двумя способами.

Первый способ:

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

Свекла, тушенная без уксуса, быстрее доходит до готовности, но обесцвечивается, поэтому для сокращения времени приготовления и сохранения цвета свеклы уксус и томатное пюре добавляют в нее за 10 минут до окончания тушения.

При тушении необходимо следить за интенсивностью нагрева. После доведения жидкости до кипения нагрев уменьшают, так как бурное кипение вызывает улетучивание уксуса.

Второй способ:

Свеклу варят целиком, очищенную с добавлением уксуса или неочищенную без уксуса. В последнем случае после варки свеклу очищают от кожицы. Вареную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассированными овощами и томатным пюре.

Приготовление борща со свеклой, подготовленной по второму способу, проще; кроме того, окраска борща получается ярче и вкус нежнее. Этот способ рекомендуется для варки борща с картофелем.

Свежую белокочанную капусту, шинкуют или нарезают квадратиками (в том случае, когда свеклу нарезают ломтиками).

Квашеную капусту тушат. Для этого капусту перебирают, крупные экземпляры измельчают, кладут в котел, добавляют жир (10-15%), бульон или воду (20-25% от массы капусты) и тушат 1,5-2,5 ч, периодически помешивая.

Морковь, лук репчатый шинкуют и пассеруют.

В кипящий бульон или воду закладывают свежую капусту, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют тушеную свеклу, белые коренья, пассерованные морковь, лук и варят 10-15 минут, после чего борщ заправляют пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой, кладут сахар, соль и варят до готовности. Подготовленную квашеную капусту закладывают одновременно со свеклой.

При изготовлении борща с картофелем его кладут в котел до закладки свеклы, так как, если его добавить одновременно с тушеной свеклой или после, он долго не разварится.

Красный цвет борщу можно придать настоем свеклы. Для его приготовления используют свеклу наиболее яркой окраски, нарезанную тонкими ломтиками или натертую на терке. Подготовленную свеклу закладывают в кастрюлю или котел, заливают горячим бульоном или водой (2 л бульона на 1 кг свеклы), добавляют уксус, доводят до кипения, настаивают на бортике плиты 20-30 минут и процеживают.

Борщи отпускают со сметаной.

К борщам можно подавать крупеник по 100-150 г на порцию или ватрушки по 2 шт. на порцию.

Борщ сибирский

В кипящий бульон положить капусту, нарезанную шашками, затем картофель, нарезанный кубиками. За 10—15 мин до готовности добавить пассерованные овощи и тушеную свеклу, сваренную фасоль. Заправить специями, солью, сахаром и довести до готовности. В готовый борщ ввести чеснок, растертый с солью.

Отпустить со сметаной, фрикадельками и зеленью.

Щи из свежей капусты

Морковь, петрушку и репчатый лук нарезать дольками и спассеровать на жире. Когда овощи станут мягкими, а жир окрасится в ярко-желтый цвет, добавить томатное пюре и прогреть еще 5-6 минут. Если вместо томата-пюре используются свежие помидоры, их надо нарезать дольками и добавить в щи за 5-10 минут до окончания варки.

Белокочанную капусту нарезать шашками; раннюю капусту нарезают дольками вместе с кочерыжкой. Капусту с горьковатым привкусом перед закладкой в бульон следует обварить кипятком. Заложить в кипящий бульон капусту, а когда он вновь закипит – пассерованные коренья, лук, соль и варить 20-25 минут.

а 10 минут до окончания варки добавить перец горошком, лавровый лист. В тарелку кладут кусок вареного мяса, налить щи, добавить сметану, зелень.

Рассольник ленинградский

В кипящий бульон ввести распаренную перловую крупу, затем картофель, нарезанный брусочками, пассерованные коренья и припущенные огурцы, нарезанные ломтиком. Заправить специями, солью, прокипяченным рассолом.

Отпустить с мясом, сметаной и зеленью.

Инструменты, инвентарь, посуда:

Кастрюли, сковороды для пассерования, доски, деревянные лопаточки, ножи, дуршлаг, разливательные ложки, тарелки глубокие, мелкие.

Последовательность выполнения работ:

- Получить продукты и подготовить рабочее место.
- Для всех блюд: приготовить бульон (мясокостный или куриный).
- Для борща: приготовить фасоль и отварить.
- Для всех блюд: промыть и очистить овощи.
- Для борща: нарезать свеклу и поставить тушить с добавлением жира, томата, уксуса.
- Для всех блюд: нарезать овощи, пассеровать их.
- Для рассольника: очистить огурцы соленые, нарезать и припустить.
- Для рассольника: отварить крупу.
- К борщу: приготовить фрикадельки мясные.
- Для борща, рассольника: нарезать картофель; для борща: нарезать свежую капусту.
- Для всех блюд: заправить супы в соответствии с технологией приготовления.
- Подготовить посуду для отпуска.
- Оформить и подать блюда.
- Указания к проведению работы:
- Обратить внимание на правильную и равномерную нарезку овощей, время и последовательность закладки продуктов в бульон, режим варки.

Требования к качеству блюд:

Борщ

Внешний вид: на поверхности блески жира и мелко нарезанная зелень; сметана не размешана с борщом; капуста нарезана соломкой, остальные овощи соломкой.

Консистенция: овощи мягкие, но не переварены, не помяты.

Цвет: жидкой части малиново-красный, жир оранжевый.

Вкус и запах: вкус кисло-сладкий, без привкуса сырой муки и сырой свеклы;

запах пассерованных кореньев, лука, специй

Борщ сибирский

Внешний вид: на поверхности блески жира и мелко нарезанная зелень; сметана не размешана с борщом; капуста нарезана шашками, остальные овощи дольками.

Цвет: жидкой части от ярко- до темно-малинового, жир оранжевый.

Вкус и запах: вкус кисло-сладкий; запах пассерованных кореньев, лука, специй.

Щи из свежей капусты

Внешний вид: на поверхности блески жира и мелко нарезанная зелень; сметана не размешана; капуста нарезана шашками, остальные овощи дольками.

Цвет: жидкой части от светло-коричневого цвета, жир оранжевый.

Вкус и запах: вкус сладковатый; запах пассерованных кореньев, лука, специй.

Рассольник ленинградский

Внешний вид: на поверхности блестки жира, мелко нарезанная зелень; картофель нарезан брусочками, остальные овощи — соломкой; огурцы очищены от семян и кожицы, нарезаны ломтиком.

Цвет: жидкой части прозрачный с блестками желтоватого жира.

Вкус и запах: вареных овощей, пассерованных овощей, специй и кисловатый от огурцов.

Далее:

1. Прогреть блюда и оценить их вкусовые качества.
2. Оформить отчет о проделанной работе. Сдать на проверку преподавателю.
3. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
4. Подведение итогов.

Домашнее задание:

1. Повторить тему «Заправочные супы»
2. Повторить процессы, происходящие при тепловой обработке.
3. Подготовить ТК на блюда суп крестьянский, суп картофельный с горохом, суп-лапша домашняя на курином бульоне, солянка сборная мясная, солянка домашняя.

Приложение №2

Лабораторная работа

Заправочные супы: солянки, супы с овощами и картофельные, супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми.

Цель и задачи работы:

1. Отработать технологию приготовления жидкой основы для заправочных супов.
2. Отработать технологию подготовки плотной части (гарнира) заправочных супов.
3. Отработать технологическую последовательность варки заправочных супов.
4. Отработать правила подачи заправочных супов.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: суп крестьянский, суп картофельный с горохом, суп-лапша домашняя на курином бульоне, солянка сборная мясная, солянка домашняя.
2. Определить время пассерования моркови и лука, процент отходов при обработке картофеля.
3. Определить продолжительность варки кур, почек, гороха.
4. Определить изменение при варке массы кур и почек, %.
5. Определить массу мясного набора на порцию солянки, г.
6. Определить. Выход готовых блюд.

Суп крестьянский

Суп приготавливается на мясокостном бульоне. Подготовленную крупу перловую, ячневую или овсяную отварить до полуготовности. В кипящий бульон ввести крупу и свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками; довести до

кипения и положить картофель, нарезанный кубиками; вновь довести до кипения и ввести пассерованные корни (морковь, петрушку, лук, нарезанные кубиком). Варить 10—15 мин, добавить свежие помидоры, нарезанные дольками, или пассерованное томатное пюре и варить до готовности.

Отпустить со сметаной и зеленью.

Суп картофельный с горохом

Горох перебрать, промыть и замочить в воде. Морковь, лук репчатый и петрушку нарезать мелким кубиком, картофель – крупным кубиком. Корни и лук спассеровать.

С замоченного гороха слить воду, залить его снова холодной водой, закрыть посуду крышкой и варить при слабом кипении до размягчения.

В кипящий бульон кладут картофель, доводят до кипения, вводят подготовленный горох, пассерованные корни и лук и варят до готовности. За 5-10 минут до готовности супа кладут соль и специи.

Отпускают суп с мясом, свинокоченостями, рубленой зеленью.

Суп-лапша домашняя на курином бульоне

Сварить куриный бульон. Приготовить домашнюю лапшу. Просеянную муку насыпать в виде горки, сделать в ней воронку, влить раствор соли и яиц. Замесить крутое тесто и оставить его на 20 -25 мин для набухания клейковины. Готовое тесто раскатать толщиной 1 — 1,5 мм, подсушить, разрезать на полосы шириной 4 — 5 см, сложить по 3 — 4 вместе и нашинковать соломкой, подсушить, бланшировать, откинуть на дуршлаг. В кипящий бульон положить пассерованные корни и лук, затем подготовленную домашнюю лапшу и варить до готовности. В конце варки добавить специи и соль.

Подать с кусочками птицы и рубленой зелени.

Солянка мясная сборная

Говядину сварить в костном бульоне, предназначенном для варки солянки. Почки сварить отдельно, промыть. Вареные мясные продукты, ветчину и сосиски нарезать тонкими ломтиками, а репчатый лук – тонкой соломкой и спассеровать до готовности. Перед окончанием пассерования добавить томат и прогреть с ним еще 2-3 минуты. Огурцы, очищенные от грубой кожицы и зрелых семян, нарезать ромбиком, припускают в течение 15 мин.

В кипящий бульон закладывают пассерованные лук и томатное пюре, припущенные огурцы, каперсы, подготовленные мясные продукты, специи и варят 5—10 мин. При отпуске в солянку кладут маслины или оливки, кружочек лимона, в мясную солянку — сметану и посыпают рубленой зеленью петрушки. Лимон можно положить в розетку, сметану налить в соусник.

Некоторые кулинары рекомендуют вводить сметану не при отпуске, а заправлять ею солянку перед окончанием варки.

Солянку из подготовленных продуктов можно приготовить очень быстро, что позволяет отпускать эти супы преимущественно как заказные, в порционных мисках. Солянка домашняя. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, проваривают его 10 мин, затем добавляют остальные продукты. Мясные продукты закладывают те же и в таком же количестве, как и в солянку сборную мясную.

Инструменты, инвентарь, посуда:

Кастрюли, сковороды для пассерования, доски, деревянные лопаточки, ножи, шумовки, дуршлаг, разливательные ложки, тарелки глубокие, мелкие.

Последовательность выполнения работ:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Подготовить мясо и сварить бульон.
2. Замочить горох. Перебрать горох, промыть, сложить в кастрюлю, залить холодной водой и оставить на 1,5 часа для набухания.
3. Подготовить кур для варки.
4. Поставить варить кур. Заправить тушки, залить холодной водой и поставить варить.
5. Обработать и сварить почки. С почек удалить пленки, разрезать пленки вдоль, хорошо промыть и вымачивать в течение 1,5 час, периодически меняя воду. Затем еще раз промыть, снова залить холодной водой и поставить варить. Когда вода закипит, слить ее, почки промыть для удаления остатков пены, вновь залить горячей водой и варить 1,5 час, не накрывая посуду крышкой. Сварившиеся почки должны легко прокалываться поварской иглой.

Готовые почки вынуть из бульона, промыть холодной водой, взвесить, отметить продолжительность варки, определить уварку (в %).

6. Очистить овощи и обработать соленые огурцы. Очищенный картофель залить холодной водой. Очищенные соленые огурцы нарезать ромбиком.

7. Нарезать и спассеровать корнеплоды и лук. Для супа-лапши морковь, лук, петрушку нарезать соломкой; для супа картофельного с горохом, крестьянского, солянки домашней – крупным кубиком. Для солянки лук – соломкой. Подготовленные овощи отдельно спассеровать. Когда лук для солянки спассеруется добавить к нему томат-пюре и продолжить пассерование 3-5 минут.

8. Поставить варить горох. С замоченного гороха слить воду, залить его холодной водой, и поставить варить без соли.

9. Подготовить смесь из яиц, воды, соли и замесить тесто для лапши. Яйца слегка взбить, развести водой, добавить соль, все влить в просеянную муку и хорошо замесить тесто.

10. Приготовить тесто и нарезать лапшу. Нарезанную лапшу подсушить на 20аске, проварить 2-3 мин в кипящей подсоленной воде и откинуть на дуршлаг.

11. Подготовить бульон для варки супов. Сварившееся мясо и кур вынуть из бульона, взвесить и определить массу вареных продуктов на порцию. Бульоны процедить и распределить поровну между студентами.

12. Нарезать мясопродукты и подготовить мясной набор для солянки. Для супов нарезать говядину по одному куску на порцию. Мясо, оставшееся после нарезания порционных кусков, а также вареные почки, ветчину, сосиски, окорок, нарезать тонкими ломтиками (высота ребра 1-1,5 см, толщина 2 мм).

Курицу разрезать вдоль грудной кости и разрубить по позвоночнику. Каждую половинку разрезать на филейную часть и ножку, которую разрубить на порции.

До отпуска хранить куски мяса в подсоленном мясном бульоне, а курицу – курином бульоне на мармите.

13. Нарезать картофель. Хранить в воде.

14. Крупу промыть; пшено – обдать крутым кипятком для удаления горечи.

15. Поставить варить супы. В кастрюлю с пассерованными овощами для супа-лапши влить куриный бульон, довести его до кипения, заложить лапшу, посолить и проварить 10-15 минут.

Сваренный горох залить бульоном, поставить на огонь и дать бульону вскипеть. Затем положить картофель, пассерованные корни и лук и варить при слабом кипении 15-20 мин. За пять минут до конца варки добавить соль, перец горошком и лавровый лист.

Для приготовления супа крестьянского подготовленную крупу перловую, ячневую или овсяную отварить до полуготовности. В кипящий бульон ввести крупу и свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками; довести до кипения и положить картофель, нарезанный кубиками; вновь довести до кипения и ввести пассерованные корни (морковь, петрушку, лук, нарезанные кубиком). Варить 10—15 мин, добавить свежие помидоры, нарезанные дольками, или пассерованное томатное пюре и варить до готовности.

В кастрюлю с луком и томатом, пассерованными для солянки, кладут припущенные огурцы, горошину перца, $\frac{1}{4}$ часть лаврового листа, каперсы, залить бульоном и поставить варить. Через 5 минут с момента закипания кладут нарезанные мясные продукты, соль, доводят до кипения, проварить 2-3 минуты, снять с огня, накрыть крышкой и поставить на мармит.

Энтрированный бульон кладут картофель, нарезанный крупным кубиком, а затем готовят как солянку сборную мясную.

16. При отпуске в солянки кладут кружочек очищенного от цедры лимона, маслины, оливки, сметану. В суп лапшу-домашнюю – кусок курицы, в остальные супы – ломтик мяса. Отпускают супы посыпав зеленью.

Указания к проведению работы:

Обратить внимание на правильную и равномерную нарезку овощей, время и последовательность закладки продуктов в бульон, режим варки.

Требования к качеству блюд:

Суп крестьянский

Внешний вид: на поверхности блески жира, мелко нарезанная зелень; корни нарезаны ломтиками, картофель кубиками, капуста шашками; консистенция средней густоты.

Цвет: бульон мутноватый, жир желтоватый.

Вкус и запах: мясного бульона, крупы и овощей; вкус в меру соленый.

Суп-лапша домашняя

Внешний вид: на поверхности блески жира; корни и лук нарезаны соломкой; форма нарезки овощей и лапши сохранилась.

Цвет: бульон желтовато-золотистый, блески жира желтые.

Вкус и запах: характерные для куриного бульона с привкусом пареной домашней лапши.

Суп картофельный с горохом

Внешний вид: на поверхности блески жира; корни и лук нарезаны кубиком; форма нарезки овощей может быть частично разварена.

Цвет: бульона желтоватый, блески жира желтые.

Вкус и запах: вареного гороха и пассерованных овощей

Солянка сборная мясная

Внешний вид: мясные продукты и огурцы нарезаны мелкими тонкими ломтиками, лук – соломкой или полукольцами. На поверхности супа сметана, Ломтик лимона, очищенного от кожицы, мелко нарезанная зелень.

Цвет: красновато-коричневый, блестки жира оранжевые.

Вкус и запах: мясопродуктов, соленых огурцов, специй, острый.

Солянка домашняя

Внешний вид: мясные продукты и огурцы нарезаны мелкими тонкими ломтиками, лук – соломкой или полукольцами, картофель- крупным кубиком. На поверхности супа сметана,

Ломтик лимона, очищенного от кожицы, мелко нарезанная зелень.

Цвет: красновато-коричневый, блестки жира оранжевые.

Вкус и запах: мясопродуктов, соленых огурцов, специй, острый.

Далее:

Продегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.

Оформить отчет о проделанной работе. Сдать на проверку преподавателю.

Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Подведение итогов.

Домашнее задание:

- 1.Повторить тему «Заправочные супы»
- 2.Повторить процессы, происходящие при тепловой обработке.
- 3.Подготовить ТК на «Прозрачные супы».
4. Рассчитать калорийность блюд.

Приложение №3

Лабораторная работа

Прозрачные супы.

Цель и задачи работы:

- 1.Отработать технологию приготовления жидкой основы для прозрачных супов
- 2.Отработать технологию подготовки плотной части (гарнира) прозрачных супов.
- 3Отработать технологическую последовательность варки прозрачных супов.
- 4.Отработать правила подачи прозрачных супов.

Содержание работы:

- Определение последовательности технологических операций приготовления блюд. Оценка качества сырья.
- Приготовление и отпуск прозрачных супов.
- Приготовление гарниров к прозрачным супам.
- Оценка качества кулинарной продукции.
- Определение изменения массы сырья при механической и тепловой обработке.
- Определить продолжительность проваривания яично-молочной смеси
- Определить температуру готовой яично-молочной смеси.
- Определить массу оттяжки на 1 л осветленного бульона.

- Определить температуру оттяжки и бульона при их соединении.
- Определить продолжительность запекания гренков и варки омлета.
- Определить выход готовых блюд.

12. Составление технологических (или технико-технологических) карт наготавливаемые блюда.

13. Расчет пищевой и энергетической ценности.

Приготовление бульонов. Ниже приводятся способы приготовления мясного, куриного и рыбного бульона.

Для приготовления оттяжки котлетное мясо пропускают через мясорубку, заливают двукратным количеством воды, добавляют соль и ставят в холодильник на час. Во время наста-

и мания из измельченного мяса в воду переходят водо- и 23вари-растворимые мышечные белки. Для увеличения общего количества белка в оттяжку после настаивания добавляют слегка избитые яичные белки, можно добавить сок, выделившийся при разделке мяса. Подготовленную оттяжку вводят в охлажденный до 50—60°C бульон, хорошо перемешивают, кладут подпеченные без жира лук, морковь, доводят до кипения и парят при слабом нагреве 1—1,5 ч. Во время варки растворимые белки свертываются и вместе с мясом образуют пористую массу, которая адсорбирует (поглощает) все взвешенные частицы, придававшие бульону мутность. Одновременно бульон насыщается глютином (благодаря изменению коллагена) и экстрактивными веществами. Количество последних возрастает в бульоне в 3—4 раза. Бульон считается готовым, когда пористая масса опустится на дно и бульон станет прозрачным. Готовому бульону дают отстояться, удаляют жир с поверхности и процеживают через ткань. Процеженный бульон доводят до кипения и отпускают с различными гарнирами.

Для осветления насыщенного бульона (бульона, в котором дополнительно проваривалось мясо для вторых блюд) можно использовать оттяжку, приготовленную из моркови и яичного белка. Для этого сырую морковь натирают, соединяют со слег23 в взбитыми яичными белками и тщательно перемешивают. В охлажденный до 60—70°C бульон вводят приготовленную оттяжку, перемешивают, добавляют подпеченные коренья, доводят до кипения и варят при слабом нагреве в течение 30 мин. После окончания варки бульон настаивают 30 мин, снимают жир и процеживают.

Разновидностями мясного прозрачного бульона являются бульон-борщок и бульон с сельдереем.

Бульон-борщок готовят так же, как мясной прозрачный бульон, но в оттяжку при настаивании добавляют кости свиногопченостей и шинкованную свеклу. Ее предварительно можно обрызнуть уксусом и слегка прогреть. Готовый бульон заправляют по вкусу красным молотым перцем и сахаром. Можно добавить прокипяченное вино — мадеру. Подают в бульонной чашке с острыми гренками (дьябли) или с гренками пай.

Для приготовления бульона с сельдереем в оттяжку при настаивании добавляют шинкованные корни и стебли сельдерея. Отпускают бульон с пирожками, простыми гренками, тостами.

Куриный прозрачный бульон. Его можно приготовить и без осветления. Для этого кур, предназначенных для закусок, варят при слабом нагреве 1,5—2 ч в зависимости от возраста птицы. За 40—60 мин до окончания варки в бульон кладут подпеченные лук и морковь. Готовый бульон процеживают, доводят до кипения и хранят на мармите.

Если бульон получился мутным, то его осветляют оттяжкой из измельченных костей птицы. Их заливают холодной водой (1—1,5 л на 1 кг костей), добавляют соль и выдерживают в холодильнике 1—2 ч. Слегка взбитый белок соединяют с костями, вводят оттяжку в охлажденный до 50—60°C бульон, проваривают в течение часа при слабом кипении, затем бульон обезжиривают и процеживают. Так же готовят бульон из индейки.

Рыбный прозрачный бульон (уха). В русской кухне готовят уху двух типов: на неосветленном бульоне (уха ростовская, рыбацкая и др.) и на осветленном (прозрачном) бульоне.

Для приготовления прозрачного бульона варят рыбные пищевые отходы и рыбную мелочь, которую потрошат, удаляют жабры, чешую оставляют. При варке добавляют петрушку, лук. Готовый бульон процеживают и осветляют яичными белками. Их слегка взбивают, разводят пятикратным количеством холодного бульона, вливают в оставшийся бульон (температура бульона и оттяжки должна быть не выше 50—60°C), размешивают и проваривают при слабом кипении 20—30 мин. Готовый бульон процеживают, доводят до кипения и отпускают с фрикадельками или расстегаями, лимоном, зеленью петрушки или с куском отварной рыбы (стерляди, судака, налима). Уху из стерляди, судака, налима заправляют ароматизированным окрашенным сливочным маслом. Для этого морковь, измельченную на терке, пассеруют на сливочном масле, которое затем процеживают и добавляют в уху.

Приготовление гарниров для прозрачных супов. Гарниры к прозрачным бульонам подают отдельно на пирожковой тарелке или соединяют с бульоном в порционной миске непосредственно перед отпуском.

К первой группе гарниров относятся тосты, различные гренки, профитроли, пирожки, кулебяки, расстегаи. Ко второй группе — гарниры из мучных изделий, крупы, мясных и рыбных продуктов, из яиц, овощей и др. Готовят эти гарниры отдельно. Варить их в бульоне нельзя, так как супы могут помутнеть.

Инструменты, инвентарь, посуда:

Кастрюли, доски, деревянные лопаточки, ножи, дуршлаг, разливательные ложки, бульонные чашки, тарелки глубокие, мелкие.

Последовательность выполнения работ:

Поставить варить бульон. Рассортировать кости.

2. Приготовит мясную «оттяжку». Для приготовления оттяжки котлетное мясо пропускают через мясорубку, заливают двукратным количеством воды, добавляют соль и ставят в холодильник на час. Во время настаивания из измельченного мяса в воду переходят водо- и 24вари-растворимые мышечные белки. Для увеличения общего количества белка в оттяжку после настаивания добавляют слегка избитые яичные белки, можно добавить сок, выделившийся при разделке мяса.

3. Очистить овощи.

4. Поджарить овощи для прозрачного бульона. Отвесить по норме морковь, петрушку, лук, нарезать их крупными ломтиками, положить в горячую сухую сковороду и подпечь без жира до коричневого цвета. Овощи охладить и положить в мясную оттяжку.

5. Приготовить мясной прозрачный бульон.

Подготовленную оттяжку вводят в охлажденный до 50—60°C бульон, хорошо перемешивают, кладут подпеченные без жира лук, морковь, доводят до кипения и парят при слабом нагреве 1—1,5 ч.

В конце варки бульон посолить (если это необходимо).

По окончании варки снять жир, процедить бульон через салфетку из плотной ткани и распределить между студентами.

6. Бульон-борщок готовят так же, как мясной прозрачный бульон, но в оттяжку при настаивании добавляют кости свиного копченостей и шинкованную свеклу. Ее предварительно можно сбрызнуть уксусом и слегка прогреть. Готовый бульон заправляют по вкусу красным молотым перцем и сахаром. Можно добавить прокипяченное вино — мадеру. Подают в бульонной чашке с острыми гренками (дьябли) или с гренками пай.

7. Куриный прозрачный бульон. Если бульон получился мутным, то его осветляют оттяжкой из измельченных костей птицы. Их заливают холодной водой (1—1,5 л на 1 кг костей), добавляют соль и выдерживают в холодильнике 1—2 ч. Слегка взбитый белок соединяют с костями, вводят оттяжку в охлажденный до 50—60°C бульон, проваривают в течение часа при слабом кипении, затем бульон обезжиривают и процеживают. Так же готовят бульон из индейки.

8. Рыбный прозрачный бульон. При варке добавляют петрушку, лук. Готовый бульон процеживают и осветляют яичными белками. Их слегка взбивают, разводят пятикратным количеством холодного бульона, вливают в оставшийся бульон (температура бульона и оттяжки должна быть не выше 50—60°C), размешивают и проваривают при слабом кипении 20—30 мин.

9. Приготовить гарнир.

Омлет натуральный. Яйца взбивают с молоком, добавляют соль, процеживают, разливают в формы или противни, смазанные маслом, и варят на водяной бане или в пароварочном шкафу. Можно добавлять в омлетную массу пюре моркови, томата, шпината, зеленого горошка.

Гренки острые (дьябли). Для их приготовления ломтики пшеничного хлеба прямоугольной формы (4х6 см) толщиной 0,5 см слегка обжаривают на масле с обеих сторон. Тертый сыр смешивают с томатной пастой, яичными желтками, сливочным маслом и молотым красным перцем. Полученной массой густо намазывают ломтики хлеба и запекают их в жарочном шкафу. Подают острые гренки к борщу.

Профитроли. Заварное тесто выпускают из кондитерского мешка в виде шариков диаметром 1 см и выпекают при температуре 180—200°C в течение 30—35 мин.

Вермишель, лапша (домашняя и промышленного изготовления). Их отваривают и откидывают на дуршлаг, кладут в тарелку при отпуске.

Хранят прозрачные супы на мармите не более 1—2 ч, при более длительном хранении они мутнеют, ухудшаются их вкус и аромат.

В качестве гарниров к прозрачным бульонам используют различные овощи, изделия из мяса, птицы, рыбы, яиц, крупы, а также гренки, пирожки, расстегаи, кулебяки и др.

При отпуске в тарелку или порционную миску кладут гарнир и наливают бульон или в бульонную чашку наливают бульон, а гарнир — гренки, пирожки, кулебяки, расстегаи — подают отдельно на пирожковой тарелке. Рекомендуемая порция бульона 300—400 г.

Указания к проведению работы:

Обратить внимание на технологию приготовления бульонов, время и последовательность закладки оттяжки в бульон, режим варки.

Требования к качеству блюд:

- Прозрачный мясной бульон
- Внешний вид: прозрачная жидкость с единичными капельками жира на поверхности
- Цвет: коричневый, хорошо выраженный.
- Вкус и запах: говяжьего бульона, хорошо выраженный.
- Прозрачный куриный бульон
- Внешний вид: прозрачная жидкость с единичными капельками жира на поверхности
- Цвет: с золотисто-желтым оттенком, хорошо выраженный.
- Вкус и запах: куриного бульона, хорошо выраженный.
- Прозрачный рыбный бульон
- Внешний вид: прозрачная жидкость с единичными капельками жира на поверхности
- Цвет: с желтым оттенком, хорошо выраженный.
- Вкус и запах: рыбного бульона, хорошо выраженный.
- Омлет натуральный
- Внешний вид: пышная, нежная масса, хорошо сохраняющая форму. Консистенция слегка упругая.
- Цвет: светло-желтый.
- Вкус и запах: свойственные вареным яйцам.
- Гренки
- Внешний вид: ломтики пшеничного хлеба прямоугольной формы (4х6 см) толщиной 0,5 см слегка обжаривают на масле с обеих сторон, покрытые расплавленным сыром. Консистенция хрустящая.
- Цвет: светло-желто-розовый.
- Вкус и запах: подсушенного хлеба, запеченного сыра, томатной пасты и сливочного масла.

Далее:

- Прогдегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
- Оформить отчет о проделанной работе. Сдать на проверку преподавателю.

- Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Подведение итогов.

Домашнее задание:

1. Повторить тему «Пюреобразные супы»
2. Повторить процессы, происходящие при тепловой обработке.
3. Подготовить ТК на «Пюреобразные супы»: Суп-пюре из моркови, суп-пюре из риса. Гарниры.
4. Рассчитать калорийность блюд.

Приложение №4

Лабораторная работа *Супы-пюре и сладкие супы.*

Цель и задачи работы:

1. Отработать технологию приготовления жидкой основы супов
2. Отработать технологию подготовки плотной части (гарнира) супов.
3. Отработать технологическую последовательность варки супов.
4. Отработать правила подачи супов.

Содержание работы

1. Определение последовательности технологических операций приготовления блюд. Оценка качества сырья.
 2. Определить продолжительность проваривания яично-молочной смеси.
 3. Определить продолжительность запекания гренков с сыром.
- Приготовление и отпуск супов-пюре и сладких супов.
Оценка качества кулинарной продукции. Определение изменения массы сырья при механической и тепловой обработке.
Составление и оформление технико-технологических карт наготавливаемые блюда (по форме)
8. Расчет пищевой и энергетической ценности.

Расчет пищевой и энергетической ценности

Продукты	Масса нетто	Белки		Жиры		Углеводы	
		100 г	одной порции	100 г	одной порции	100 г	одной порции
Содержание пищевых веществ в полуфабрикате (сырьевой набор)							
Сохранность массы пищевых веществ при тепловой обработке, %		4	-	8	-	1	-
Содержание пищевых веществ в готовом блюде							

Энергетическая ценность:

«УТВЕРЖДАЮ»
ДИРЕКТОР _____

«___»_____ 2014года

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

на _____

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «_____», вырабатываемое рестораном и его филиалом

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1 Для приготовления _____ используют следующее сырье:

или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ.

2.2 Сырье, используемое для приготовления _____, должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепт блюда «_____»

Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Подготовка сырья к производству блюда «_____»

производится в соответствии со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий».

4.2

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1

5.2

5.3

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели блюда:

Внешний вид -

Консистенция -

Цвет -

Вкус -

Запах -

6.2 Физико-химические показатели (массовая доля сухих веществ, жира, соли, в %) определяются лабораторным путем, соответствуют требованиям стандарта.

6.3 Микробиологические показатели:

- Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1г продукта, не более _____

- Бактерии группы кишечных палочек, не допускается в массе продукта, г _____

- Каугулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г _____

- Proteus не допускается в массе продукта, г _____

- Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г _____

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.

Ответственный разработчик _____.

Суп-пюре из моркови. Морковь нарезают соломкой, заливают на 1/3 высоты водой или бульоном, добавляют пассерованные лук и петрушку и припускают до готовности, затем протирают, соединяют с белым соусом, доводят до нужной консистенции водой или бульоном и проваривают. Готовый суп слегка охлаждают (до 70°C), вводят лезон и сливочное масло. При отпуске в тарелку кладут рассыпчатый рис, наливают суп. Отдельно подают гренки.

Суп-пюре из риса. Перебранный и промытый рис всыпают в кипящую подсоленную воду, добавляют немного жира и варят до тех пор, пока рис полностью не разварится. Протереть рис вместе с отваром. Полученную массу развести бульоном до консистенции густых сливок, прокипятить, заправить яично-молочной смесью и сливочным маслом. Отпускают с гренками.

Гренки с сыром. С пшеничного батона срезать корки, нарезать хлеб ломтиками толщиной 7-8 мм. Ломтики уложить на сковороду, посыпать сыром, натертым на мелкой терке, сбрызнуть растопленным маслом и поставить в жарочный шкаф, чтобы они подрумянились.

Омлет натуральный. Сырые яйца, молоко, соль смешать процедить через марлю и влить в металлическую форму, смазанную нерастопленным сливочным маслом. Сварить омлет на водяной бане, закрыв формочку крышкой.

Рис отварной. Рис припускают или отваривают в большом количестве воды (на 1 кг риса берут 6 л воды и 60 г соли), откидывают, промывают горячей кипяченой водой и хранят до отпуска без бульона на водяной бане.

Сладкие супы

Супы готовят из свежих, консервированных и сушеных плодов и ягод. Для приготовления супов этой группы используют также фруктово-ягодные соки, пюре, сиропы, экстракты, выпускаемые пищевой промышленностью.

Перед варкой свежие плоды и ягоды перебирают и тщательно промывают. Плоды и ягоды сушеные сортируют по видам, перед варкой их можно замочить в холодной воде, чтобы они быстрее разваривались. Крупные сушеные плоды (груши, яблоки) разрезают на несколько частей. Ягоды для приготовления супов используют в целом виде, свежие плоды нарезают ломтиками или кубиками. У семечковых (яблоки, груши, айва) удаляют семенное гнездо.

Сладкие супы подают холодными, но можно отпускать их и горячими. Отпускают супы с гарниром и со сметаной или сливками. В качестве гарнира используют отварной рис, саго, мелкие макаронные изделия (суповая засыпка), клецки, вареники с ягодами, пудинги — рисовый и манный, запеканки, хлопья пшеничные или кукурузные. Отдельно на пирожковой тарелке можно подать сухой бисквит, кекс, сухое печенье.

Суп из клюквы. Клюкву перебирают, промывают, протирают, отжимают сок. Оставшуюся мезгу заливают водой, проваривают 10—15 мин и процеживают. В клюквенный отвар кладут сахар, доводят до кипения, добавляют подготовленный крахмал, доводят до кипения, затем добавляют клюквенный сок и охлаждают. Подают, как описано выше.

Суп из цитрусовых. Апельсины или мандарины без кожуры нарезают кружочками. Цедру нарезают соломкой, бланшируют, заливают горячей водой и доводят до кипения. Полученный отвар процеживают, добавляют сахар, кладут нарезанные плоды, варят с

момента закипания 3—4 мин, заваривают крахмалом, доводят до кипения, охлаждают и добавляют виноградное вино. Можно готовить суп и без вина.

Инструменты, инвентарь, посуда:

Протирочные машины. Кастрюли, доски, деревянные лопаточки, ножи, дуршлаг, сито, разливательные ложки, тарелки глубокие, мелкие.

Последовательность выполнения работ:

1. Сварить бульон. Процедить.
2. Очистить овощи.
3. Нарезать овощи для супов-пюре. Морковь, лук, петрушку нарезать на кусочки произвольной формы. Лук и петрушку спассеровать.
4. Припустить морковь. Нарезанную морковь залить небольшим количеством бульона, положить немного сливочного масла, добавить пассерованные овощи и припустить до готовности. Готовую морковь накрыть крышкой и отставить.
5. Поставить варить рис. Рис перебрать и промыть 2-3 раза теплой водой. Для морковного супа (на гарнир) 10 г риса отварить в большом количестве подсоленной воды, откинуть на сито, промыть горячей водой, сложить в кастрюлю и поставить на мармит. Остальной рис залить процеженным бульоном (около 300 г) и разварить до пюреобразного состояния, подливая бульон по мере выкипания.
6. Приготовить яично-молочную смесь для омлета и заправки супов-пюре. Для заправки яйца взбить венчиком, развести горячим молоком и, помешивая веселкой, проварить на водяной бане. Температура смеси не должна превышать 70-75 градусов. Готовую смесь процедить и раздать поровну всем студентам.
Для омлета яйца смешать с молоком, процедить смесь через марлю и распределить поровну между студентами. Массу для омлета поместить в формочку, смазанную маслом, взвесить и поставить варить. Готовый омлет взвесить и определить изменение массы при варке.
7. Приготовить жидкую основу пюреобразных супов. К горячей мучной жировой пассеровке добавить 1/3 нормы горячего костного бульона и вымешивать массу до тех пор, пока она не станет однородной; затем в два приема добавить остальной бульон. Соус проварить и процедить.
8. Приготовить суп-пюре из моркови. Припущенную морковь вместе с отваром перенести в смеситель, добавить белый соус и бульон. Измельчить морковь в смесителе до получения тонкого пюре, перелить в кастрюлю, довести до кипения, охладить до 80 градусов, заправить яично-молочной смесью, посолить, взвесить и поставить на мармит.
9. Приготовить суп-пюре из риса. Разваренный рис развести бульоном и измельчить в смесителе до образования однородного пюре. Пюре прокипятить, остудить до 80 градусов, заправить яично-молочной смесью, посолить, взвесить и поставить на мармит.
10. Приготовить гренки с сыром. С пшеничного хлеба срезать корку, мякиш нарезать кубиком 1x1 см. Нарезанный хлеб положить на сковороду, подсушить, периодически помешивая, до появления легкой окраски.
11. Оформить и сдать работу. В подогретую тарелку налить суп-пюре, добавить сливочное масло и хорошо вымешать. В суп-пюре из моркови положить рассыпчатый рис. Сухарики к супам подать на пирожковой тарелке или в розетке.
12. Суп из цитрусовых. Апельсины или мандарины без кожуры нарезают кружочками.
13. Цедру нарезают соломкой, бланшируют, заливают горячей водой и доводят до кипения.

14. Полученный отвар процеживают
15. Добавляют сахар, кладут нарезанные плоды, варят с момента закипания 3—4 мин.
16. Крахмал развести в холодной воде до однородного состояния, без комочков.
17. Заваривают крахмалом, доводят до кипения, охлаждают и добавляют виноградное вино. Можно готовить суп и без вина.
18. Суп из клюквы. Клюкву перебирают, промывают, протирают, отжимают сок.
19. Оставшуюся мякоть заливают водой, проваривают 10—15 мин и процеживают.
20. В клюквенный отвар кладут сахар, доводят до кипения,
21. Подготовить крахмал.
22. Добавляют подготовленный крахмал, доводят до кипения, затем добавляют клюквенный сок и охлаждают.

Указания к проведению работы:

Обратить внимание на технологию приготовления супов-пюре, время и последовательность закладки продуктов в бульон или отвар, введение сливок или яично-молочной смеси; режим варки.

Требования к качеству блюд:

Суп-пюре из моркови

Внешний вид, консистенция: однородная пюреобразная масса. На поверхности — рассыпчатый рис.

Цвет: оранжевый.

Вкус, запах: вареной моркови с привкусом и ароматом пассерованных лука и петрушки, молока и сливочного масла.

Суп-пюре из риса

Внешний вид, консистенция: Однородная пюреобразная масса. Поверхность слегка блестящая.

Цвет: белый

Вкус и запах: вареного риса с привкусом и ароматом пассерованных корней, молока и сливочного масла.

Гренки с сыром

Внешний вид, консистенция: ломтики хлеба толщиной 7-8 мм, покрытые слоем расплавленного сыра. Консистенция хрустящая.

Цвет: кремовый с коричневыми участками

Вкус и запах: подсушенного хлеба, запеченного сыра и растопленного масла.

Омлет натуральный

Внешний вид: пышная, нежная масса, хорошо сохраняющая форму. Консистенция слегка упругая.

Цвет: светло-желтый.

Вкус и запах: свойственные вареным яйцам.

Суп из клюквы

Внешний вид, консистенция: Непрозрачный, однородный, без комков, нерасслоившийся, поверхность блестящая. Сметана не расплывшаяся. Гарнир горожкой.

Цвет: красный разной интенсивности; на поверхности сметана.

Вкус: кисловато-сладкий, с ароматом и привкусом клюквы и входящих продуктов.

Инструменты, инвентарь, посуда:

Кастрюли, доски, деревянные лопаточки, ножи, дуршлаг, разливательные ложки, бульонные чашки, тарелки глубокие, мелкие.

Последовательность выполнения работ:

1. Поставить варить бульон. Рассортировать кости.
 2. Приготовит мясную «оттяжку». Для приготовления оттяжки котлетное мясо пропускают через мясорубку, заливают двукратным количеством воды, добавляют соль и ставят в холодильник на час. Во время настаивания из измельченного мяса в воду переходят водо- и соле-растворимые мышечные белки. Для увеличения общего количества белка в оттяжку после настаивания добавляют слегка избитые яичные белки, можно добавить сок, выделившийся при разделке мяса.
 3. Очистить овощи.
 4. Поджарть овощи для прозрачного бульона. Отвесить по норме морковь, петрушку, лук, нарезать их крупными ломтиками, положить в горячую сухую сковороду и подпечь без жира до коричневого цвета. Овощи охладить и положить в мясную оттяжку.
 5. Приготовить мясной прозрачный бульон.
Подготовленную оттяжку вводят в охлажденный до 50—60°C бульон, хорошо перемешивают, кладут подпеченные без жира лук, морковь, доводят до кипения и парят при слабом нагреве 1—1,5 ч.
В конце варки бульон посолить (если это необходимо).
По окончании варки снять жир, процедить бульон через салфетку из плотной ткани и распределить между студентами.
 6. Бульон-борщок готовят так же, как мясной прозрачный бульон, но в оттяжку при настаивании добавляют кости свиного копченостей и шинкованную свеклу. Ее предварительно можно сбрызнуть уксусом и слегка прогреть. Готовый бульон заправляют по вкусу красным молотым перцем и сахаром. Можно добавить прокипяченное вино — мадеру. Подают в бульонной чашке с острыми гренками (дьябли) или с гренками пай.
 7. Куриный прозрачный бульон. Если бульон получился мутным, то его осветляют оттяжкой из измельченных костей птицы. Их заливают холодной водой (1—1,5 л на 1 кг костей), добавляют соль и выдерживают в холодильнике 1—2 ч. Слегка взбитый белок соединяют с костями, вводят оттяжку в охлажденный до 50—60°C бульон, проваривают в течение часа при слабом кипении, затем бульон обезжиривают и процеживают. Так же готовят бульон из индейки.
 8. Рыбный прозрачный бульон. При варке добавляют петрушку, лук. Готовый бульон процеживают и осветляют яичными белками. Их слегка взбивают, разводят пятикратным количеством холодного бульона, вливают в оставшийся бульон (температура бульона и оттяжки должна быть не выше 50—60°C), размешивают и проваривают при слабом кипении 20—30 мин.
 9. Приготовить гарнир.
- Омлет натуральный.** Яйца взбивают с молоком, добавляют соль, процеживают, разливают в формы или противни, смазанные маслом, и варят на водяной бане или в пароварочном шкафу. Можно добавлять в омлетную массу пюре моркови, томата, шпината, зеленого горошка.
- Гренки острые (дьябли).** Для их приготовления ломтики пшеничного хлеба прямоугольной формы (4х6 см) толщиной 0,5 см слегка обжаривают на масле с обеих сторон. Тертый сыр смешивают с томатной пастой, яичными желтками, сливочным маслом и молотым красным перцем. Полученной массой густо намазывают ломтики хлеба и запекают их в жарочном шкафу. Подают острые гренки к борщу.

Хранят прозрачные супы на мармите не более 1—2 ч, при более длительном хранении они мутнеют, ухудшаются их вкус и аромат.

В качестве гарниров к прозрачным бульонам используют различные овощи, изделия из мяса, птицы, рыбы, яиц, крупы, а также гренки, пирожки, расстегаи, кулебяки и др.

При отпуске в тарелку или порционную миску кладут гарнир и наливают бульон или в бульонную чашку наливают бульон, а гарнир — гренки, пирожки, кулебяки, расстегаи — подают отдельно на пирожковой тарелке. Рекомендуемая порция бульона 300—400 г.

Указания к проведению работы:

Обратить внимание на технологию приготовления бульонов, время и последовательность закладки оттяжки в бульон, режим варки.

Требования к качеству блюд:

Прозрачный мясной бульон

Внешний вид: прозрачная жидкость с единичными капельками жира на поверхности

Цвет: коричневый, хорошо выраженный.

Вкус и запах: говяжьего бульона, хорошо выраженный.

Прозрачный куриный бульон

Внешний вид: прозрачная жидкость с единичными капельками жира на поверхности

Цвет: с золотисто-желтым оттенком, хорошо выраженный.

Вкус и запах: куриного бульона, хорошо выраженный.

Прозрачный рыбный бульон

Внешний вид: прозрачная жидкость с единичными капельками жира на поверхности

Цвет: с желтым оттенком, хорошо выраженный.

Вкус и запах: рыбного бульона, хорошо выраженный.

Омлет натуральный

Внешний вид: пышная, нежная масса, хорошо сохраняющая форму. Консистенция слегка упругая.

Цвет: светло-желтый.

Вкус и запах: свойственные вареным яйцам.

Гренки

Внешний вид: ломтики пшеничного хлеба прямоугольной формы (4х6 см) толщиной 0,5 см слегка обжаривают на масле с обеих сторон, покрытые расплавленным сыром. Консистенция хрустящая.

Цвет: светло-желто-розовый.

Вкус и запах: подсушенного хлеба, запеченного сыра, томатной пасты и сливочного масла.

Далее:

Продегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.

Оформить отчет о проделанной работе. Сдать на проверку преподавателю.

Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Подведение итогов.

Домашнее задание:

1. Повторить тему «Холодные супы»

2. Повторить процессы, происходящие при тепловой обработке.

3. Подготовить ТК

4. Рассчитать калорийность блюд.

Лабораторная работа

Блюда и гарниры из отварных, припущенных и тушеных овощей.

1. Определение последовательности технологических операции приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья.
2. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушеных, жареных и запеченных овощей.
3. Приготовление соусов, используемых при отпуске блюд.
4. Оценка качества кулинарной продукции.
5. Определение изменения массы овощей при механической и тепловой обработке.
6. Составление и оформление технологических и технико-технологических карт наготавливаемые блюда.
7. Расчет пищевой и энергетической ценности.

Цель и задачи работы:

Отработать технологию приготовления и оформления для подачи:

- отварных, припущенных овощей;
- тушеных блюд из овощей;

Содержание работы:

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: рагу овощное, , картофель в молоке; капуста отварная с сухарным соусом; морковь в молочном соусе;.

Определить: Заменить томат-пюре на томатную пасту с содержанием сухих веществ 25 — 30 % для приготовления 1 л соуса красного основного.

Рагу овощное

Картофель нарезать крупными кубиками или дольками и обжарить. Морковь, репу, лук репчатый нарезать кубиками или дольками и пассеровать. Капусту белокочанную нарезать шашками и припустить, цветную — разделить на мелкие соцветия и отварить. Зеленый горошек прогреть в отваре.

Подготовленные корнеплоды соединить с картофелем, залить красным соусом и тушить 10—15 мин. Добавить капусту и продолжать тушить. За 5 — 10 мин до окончания тушения положить специи и довести до готовности.

Готовое рагу можно заправить растертым чесноком.

На подогретую тарелку или баранчик положить рагу горкой, посыпать зеленью, полить маслом.

Инструменты, инвентарь, посуда:

Кастрюли, сковороды, ножи, веселки, ложки, весы, лопатки, дуршлаг, доски, сито, ситейник, тарелки, соусники.

Последовательность выполнения работ:

1. Получить продукты, подготовить рабочее место.
2. Промыть и очистить овощи.
3. Для соуса к рагу: морковь и лук нарезать соломкой, спассеровать.
4. Для соуса к рагу: спассеровать муку, томат (отдельно).
5. Для рагу: овощи нарезать; лук и корнеплоды спассеровать, картофель обжарить.
6. Для запеканки: картофель сварить в горячей подсоленной воде; слить отвар, обсушить картофель и протереть.
7. К рагу: приготовить соус красный основной.

Приготовить рагу: картофель и овощи соединить с соусом красным и тушить 10—15 мин до готовности.

Приготовить соусы — сметанный, молочный, сухарный.

Приготовить картофель в молоке: нарезать картофель средними кубиками, сварить до полуготовности в воде, слить отвар, добавить молоко, варить до готовности. Ввести часть сливочного масла или холодную мучную пассеровку, довести до кипения.

Приготовить отварную капусту. Нарезать капусту крупными дольками и сварить в подсоленной воде, воду слить, капусту обсушить.

Приготовить морковь в молочном соусе, для чего морковь нарезать кубиками или дольками, припустить в воде с добавлением маргарина столового или сливочного масла, соединить с молочным соусом, добавить сахар, перемешать, проварить 2 — 3 мин.

Оформить блюда для подачи: картофель в молоке положить в тарелку, сверху кусочек сливочного масла; капусту отварную полить сухарным соусом или подать его отдельно; морковь в молочном соусе подать на тарелке, заправить сливочным маслом;

Подготовить посуду для отпуска блюд.

Оформить и подать блюда.

Указания к проведению работы:

Для улучшения вкусовых качеств и пищевой ценности приготовленных овощных блюд тепловую обработку овощей проводить с учетом основных правил варки, припускания и жаренья.

Сухую мучную пассеровку разводить охлажденным овощным отваром, добавлять пассерованные овощи и проваривать до размягчения овощей, протирать, доводить до кипения и вкуса.

Требования к качеству блюд:

Рагу овощное

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки (долька) и окраску.

Цвет: светло-коричневый или светло-оранжевый.

Консистенция:, мягкая, сочная.

Вкус и запах, слегка острый с ароматом овощей, специй, чеснока и соуса, без привкуса запаренных овощей

Картофель в молоке:

внешний вид — нарезка равномерная, картофель хорошо проварен (допускается частичное разваривание);

цвет — желтовато-белый;

вкус и запах — свежесваренного картофеля и молока.

Капуста отварная с сухарным соусом:

внешний вид — капуста нарезана крупными кусками (дольками), не переварена, полита соусом сухарным;

цвет — белый;

вкус и запах — характерные для вареной капусты без привкуса и запаха пареной капусты.

Морковь в молочном соусе:

внешний вид — кубики одинакового размера, не переварены, соус средней густоты;

цвет — оранжево-красный у моркови и белый у соуса;

вкус и запах — свойственные моркови и молоку без запаха горелого молока.

Далее.

Продегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.

Оформить отчет о проделанной работе.

Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.

Подведение итогов.

Домашнее задание:

Задача. Рассчитать массу брутто и массу нетто картофеля для приготовления отварного картофеля в декабре месяце по рецептуре №470 в качестве гарнира для филе по 1 колонке рецептуры № 370.

Приложение №6

Лабораторная работа

Блюда и гарниры из жареных и запеченных овощей и грибов овощей.

Цель и задачи работы:

Отработать технологию приготовления и оформления для подачи:

- жареных блюд из овощей;
- запеченных блюд из овощей.

Содержание работы:

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: котлеты капустные; крокеты картофельные, соус красный основной, запеканка картофельная, котлеты морковные со сметанным соусом; зразы картофельные с луковым соусом.

Определить:

- время жарки крокетов во фритюре;
- время запекания картофельной запеканки.

1. Заменить томат-пюре на томатную пасту с содержанием сухих веществ 25 — 30 % для приготовления 1 л соуса красного основного.

Котлеты капустные

Капусту нашинковать соломкой, припустить в молоке или воде с маслом. Всыпать тонкой струйкой манную крупу, хорошо размешать и варить 10—15 мин. Массу охладить до 40 — 50 °С, ввести яйца, соль и перемешать. Готовую массу разрезать на порции, запанировать в сухарях и довести до готовности в духовом шкафу.

Отпустить по 2 шт. на порцию, полить маслом или сметаной.

Крокеты картофельные

Картофель очистить, отварить, подсушить и протереть. Охладить до 60 — 70 °С, ввести яичные желтки, $\frac{1}{3}$ полагающейся по норме муки размешать и разделить в виде шариков, груш или цилиндров по 3 — 4 шт. на порцию. Крокеты запанировать в муке, смочить в яичном белке, снова запанировать в белой панировке и обжарить во фритюре.

Приготовить соус красный основной: приготовить красную мучную пассеровку, спассеровать коренья, лук, томат. Мучную пассеровку развести бульоном, проварить, добавить коренья и варить до размягчения, добавить пассерованный томат, проварить, процедить, протереть, довести до кипения; довести до вкуса, заправить маслом.

Уложить на тарелку, украсить веточками зелени и петрушки. Соус подать в соуснике.

Запеканка картофельная

Картофель сварить, отвар слить, картофель обсушить, протереть горячим, охладить до 40 — 50 °С, ввести яйца, перемешать. На противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, выложить половину картофельной массы, на ней распределить и выложить ровным слоем фарш. Сверху закрыть другой половиной картофельной массы, поверхность выровнять, смазать сметаной, сделать рисунок и запечь при температуре 250 °С.

Для фарша: капусту нарезать соломкой, обжарить; добавить спассерованный лук, нарезанный соломкой. Заправить по вкусу перцем; можно добавить зелень петрушки.

Слегка охладить, нарезать на порционные куски. Положить на тарелку, полить маслом. Сметану подать отдельно.

Инструменты, инвентарь, посуда:

Кастрюли, сковороды, ножи, веселки, ложки, весы, лопатки, дуршлаг, доски, сито, ситейник, тарелки, соусники.

Последовательность выполнения работ:

1. Получить продукты, подготовить рабочее место.
2. Подготовить бульоны для соусов
3. Промыть и очистить овощи.
4. Для котлет: капусту нарезать соломкой, припустить в воде с добавлением масла до мягкого состояния; ввести манную крупу, проварить на слабом нагреве 5- 7 мин, охладить, добавить соль, соединить с сырым яйцом, перемешать.
5. Для соуса к крокетам: морковь и лук нарезать соломкой, спассеровать.
6. Для соуса к крокетам : спассеровать муку, томат (отмел ьно).
7. Для крокетов: картофель сварить в горячей подсоленной воде; слить отвар, обсушить картофель и протереть; добавить желтки, сливочное масло, муку и перемешать.
8. Для запеканки: картофель сварить в горячей подсоленной воде; слить отвар, обсушить картофель и протереть.
9. Приготовить картофельную массу для зраз: сварить картофель, отвар слить, картофель обсушить, протереть, охладить до 60 —70 °С; добавить сырые яйца, перемешать.
10. Для запеканки: приготовить капустный фарш, для чего капусту нарезать соломкой, обжарить, добавить нарезанный и спассерованный лук.
11. К крокетам: приготовить соус красный основной.
12. Котлеты капустные: сформовать по 2 шт. на порцию, запанировать в сухарях.
13. Крокеты: сформовать в виде шариков, груш; запанировать в муке, яичном белке, сухарях.
14. Для запеканки: подготовить форму, уложить слоями картофельную массу, капустный фарш, выровнять поверхность, смазать сметаной, нанести узор.
15. Прокипятить молоко, протереть творог. Нарезать морковь соломкой, припустить в смеси молока и воды с добавлением масла до мягкого состояния. Ввести манную крупу, проварить до загустения, добавив соль. Охладить до 60 - 70 °С, добавить творог, сырые яйца, все перемешать.
16. Приготовить фарш для зраз картофельных: репчатый лук мелко нарезать, спассеровать; сварить яйцо вкрутую, очистить, мелко порубить, добавить пассерованный лук, перец, соль.
17. Сформовать зразы в виде кирпичиков, запанировать в сухарях.
18. Сформовать котлеты морковные, запанировать в сухарях.
19. Приготовить соусы — луковый, сметанный,
20. Котлеты капустные: обжарить основным способом.
21. Крокеты: нагреть фритюр и обжарить.
22. Обжарить котлеты морковные и зразы картофельные основным способом, дожарить 5 мин в жарочном шкафу.
23. Запеканку картофельную: запечь в духовке.
24. Котлеты морковные положить на тарелку по 2 шт., рядом подлить сметанный соус; зразы картофельные положить на тарелку по 1 - 2 шт. на порцию, рядом подлить соус луковый или подать его отдельно.

25. Подготовить посуду для отпуска блюд.

26. Оформить и подать блюда.

Указания к проведению работы:

Для улучшения вкусовых качеств и пищевой ценности приготовленных овощных блюд тепловую обработку овощей проводить с учетом основных правил варки, припускания и жаренья.

Сухую мучную пассеровку разводить охлажденным овощным отваром, добавлять пассерованные овощи и проваривать до размягчения овощей, протирать, доводить до кипения и вкуса.

Требования к качеству блюд:

Котлеты капустные

Внешний вид: форма овально-приплюснутая, с одним заваренным концом; поверхность без трещин, равномерно обжаренная, полита маслом; сметана подлита сбоку.

Цвет: поверхности золотисто-коричневая, на изломе от светлого-зеленого до кремового.

Консистенция: мягкая, нежная.

Вкус и запах: свойственные капусте; вкус в меру соленый; не допускается привкус пареной капусты.

Крокеты картофельные

Внешний вид: форма правильная, без трещин, поверхность равномерно обжаренная, соус в соуснике.

Цвет: золотистый, от светло- до темно-коричневого, соуса — красно-коричневый.

Консистенция: крокет — однородная, нежная, корочка хрустящая; соуса — однородная, эластичная.

Вкус и запах: жареного картофеля; соуса — острый, кисло-сладкий.

Запеканка картофельная

Внешний вид: на поверхности поджаристая корочка.

Цвет: поверхности золотистая; на разрезе — желтоватый с прослойкой фарша.

Вкус и запах: вареного картофеля, молока, сливочного масла, а также свойственные капусте.

Котлеты морковные со сметанным соусом:

внешний вид — форма овально-заостренная; на поверхности поджаристая корочка, изделия без трещин, рядом подлит соус сметанный;

цвет — на поверхности красновато-коричневый, на изломе ярко-оранжевый;

вкус — сладковато-кислый от соуса;

запах — сметаны.

Зразы картофельные с луковым соусом:

внешний вид — форма кирпичиков, на поверхности поджаристая корочка, внутри фарш, изделия без трещин, соус луковый подан отдельно или подлит сбоку зраз;

цвет — на поверхности коричневый, на изломе светло-желтый;

вкус — свойственный картофелю и фаршу с острым луковым привкусом от соуса;

запах — картофеля и лукового соуса.

Указания к проведению работы

Для улучшения вкусовых качеств и пищевой ценности приготовленных блюд тепловую обработку овощей проводить с учетом основных правил варки, припускания и жарки. Припускать морковь с небольшим количеством сливочного масла. Котлеты после обжаривания основным способом поставить в жарочный шкаф на 3 — 5 мин.

Далее.

Прогреть блюда и оценить их вкусовые качества.

Оформить отчет о проделанной работе.

Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.

Подведение итогов.

Домашнее задание:

1. Повторить процессы, происходящие при тепловой обработке в овощах.

2. Задача. Рассчитать количество порций свекольных котлет, которые можно приготовить из 7 кг свеклы по II колонке рецептуры № 223 в мае.

Приложение №7

Лабораторная работа

Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.

Цель и задачи работы:

Отработать технологию приготовления и оформления для подачи:

Жареных блюд из каш;

Запеченных блюд из каш;

Запеченных блюд из макарон;

Отварного блюда из бобовых.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: пудинг рисовый запеченный со сладким молочным соусом; лапшевник с творогом и со сметаной; биточки манные с вареньем; макароны с сыром; макароны с овощами.

2. Определить:

2.1. Отходы круп при переработке в %.

2.2. Изменение массы риса при промывании в %.

2.3. Продолжительность варки круп, гороха и лапши в минутах.

2.4. Определить привар в процентах.

2.5. Объяснить необходимость протираания творога, замачивания кураги.

3. Составить отчет.

4. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, противни, лопатка, терка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формочек, форма для запекания изделий, выемки, игла поварская, игла шпиговальная, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, салатник, стаканы, креманки, чашки, соусники, поднос, весы, мясорубка, протирачная машина, миксер.

Последовательность выполнения работы

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.

2. Промыть и очистить овощи, нарезать соломкой морковь, лук, петрушку и спассеровать их до полуготовности, добавить томатное пюре, спассеровать все до готовности.

3. Протереть творог, перебрать и промыть изюм; для пудинга белки отделить от желтков, зачистить сыр и натереть его на терке.

4. Из рисовой крупы сварить вязкую рисовую кашу, добавить сливочное масло, охладить до 70 °С.

5. Приготовить пудинг: рисовую кашу соединить с желтками, растертыми с сахаром; добавить изюм, ванилин, взбитые белки; осторожно перемешать массу с сухарями,

заполняя ее на $\frac{3}{4}$ объема; поверхность смазать сметаной.

6. Запечь пудинг при температуре 250 °С, охладить, вынуть из формы, разделить на порции.

7. Приготовить лапшевник с творогом и со сметаной: сварить макаронные изделия несливным способом до вязкого состояния, охладить до 70 °С; соединить с яйцами, растертыми с сахаром и творогом, перемешать и выложить в форму или порционную сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями; поверхность выровнять и смазать сметаной.

8. Запечь лапшевник при температуре 250 °С, слегка охладить и разрезать на порции.

9. Приготовить биточки манные: сварить вязкую манную кашу из смеси молока и воды, охладить до 70 °С; добавить яйца, перемешать, сформовать по 2 шт. на порцию, запанировать в сухарях.

10. Сварить макароны сливным способом, слить отвар, промыть горячей кипяченой водой, заправить сливочным маслом, разделить на две части.

11. Пожарить манные биточки основным способом, дожарить в жарочном шкафу.

12. Приготовить соус молочный сладкий.

13. Половину отварных макарон соединить с пассерованными овощами и томатным пюре, добавить консервированный зеленый горошек, прогреть 3 — 5 мин, хранить на мармите.

14. Подготовить блюда к подаче: пудинг выложить на тарелку (по 1 шт. или 1 куску на порцию), рядом подлить сладкий молочный соус или подать его отдельно в соуснике; лапшевник подать на тарелке по 1 куску или на порционной сковороде, в которой его запекали, рядом подлить сметану; манные биточки положить на тарелку по 2 шт. на порцию и полить вареньем; макароны выложить на тарелку, посыпать тертым сыром; макароны с овощами выложить на тарелку горкой, заправить сливочным маслом, посыпать зеленью.

15. Оформить отчет и сдать работу.

16. Продегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.

17. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Требования к качеству приготовленных блюд

Пудинг рисовый запеченный со сладким молочным соусом:

внешний вид — на поверхности поджаристая корочка, на разрезе изюм;

цвет — золотистый, на разрезе желтоватый;

вкус и запах — свойственные молочной рисовой каше, с привкусом яиц и запахом ванилина;

консистенция — пышная, мягкая.

Лапшевник с творогом и со сметаной:

внешний вид — на поверхности поджаристая корочка, на разрезе равномерно распределен творог;

цвет — на поверхности светло-коричневый;

вкус — сладковатый, свойственный отварным макаронным изделиям и творогу;

запах — приятный, свойственный запеченным изделиям;

консистенция — мягкая, сочная.

Биточки манные с вареньем:

внешний вид — биточки правильной формы, без трещин, равномерно обжарены;

цвет — золотистый, на разрезе желтовато-белый;

вкус и запах — свойственные манной каше, со сладковатым от варенья привкусом;

консистенция — мягкая.

Макароны с сыром:

внешний вид — макаронные изделия легко отделяются друг от друга и сохраняют свою форму, заправлены сливочным маслом и посыпаны тертым сыром;

цвет — белый с желтоватым оттенком от сыра;

вкус и запах — свойственные макаронным изделиям и сыру.

Макароны с овощами:

внешний вид — макаронные изделия и овощи легко отделяются друг от друга, сохраняют свою форму, заправлены томатным пюре, маслом, посыпаны зеленью;

цвет — розоватый от овощей;

вкус и запах — свойственные макаронным изделиям и пассерованным овощам.

Указание к проведению работы

Для получения каш необходимой густоты при их варке надо соблюдать нужное соотношение крупы и воды (молока). Рисовую крупу сначала надо варить в воде, а затем добавить молоко. Обратить внимание на правильность взбивания белков яиц. Показать, как нужно подготовить посуду для запекания. При заполнении формы массой для пудинга $\frac{1}{4}$ объема оставить незаполненной.

Отчет

Вариант 1

1. Установить время варки вязкой рисовой каши (г, %)
2. Определить привар вязкой рисовой каши (г, %)
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 50 порций биточков маннх
4. Составить технологическую схему приготовления пудинга рисового запеченного со сладким молочным соусом

Отчет

Вариант 2

1. Установить время варки вязкой манной каши
2. Определить изменение массы полуфабриката пудинга рисового запеченного (г, %) .
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 90 порций пудинга рисового запеченного со сладким молочным соусом
4. Составить технологическую схему приготовления пудинга рисового запеченного со сладким молочным соусом

Отчет

Вариант 3

1. Определить время жарки биточков манных
2. Определить привар макарон (г, %)
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 120 порций лапшевника с творогом
4. Составить технологическую схему приготовления пудинга рисового запеченного со сладким молочным соусом

Домашнее задание:

Задача. Рассчитать необходимое количество гороха (массы брутто и нетто) для приготовления 100 порций горох с копченой грудинкой по II колонке рецептуры № 271.

Задача. Рассчитать необходимое количество макарон, воды, соли на 110 порций запеченного блюда, на одну порцию которых требуется 150 г отварных макарон.

Составить технологические карточки для блюд тельное из рыбы, рыба, запеченная с картофелем по-русски.

Приложение №8

Лабораторная работа

Блюда из жареной и запеченной рыбы, нерыбного водного сырья.

Цель и задачи работы:

Освоить технологию приготовления и оформления для подачи:

- а) жареных блюд из рыбы;
- б) блюд из рыбной котлетной массы;
- в) запеченных блюд из рыбы.

Содержание работы:

1. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья.
2. Приготовление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы и нерыбного водного сырья.
3. Оценка качества кулинарной продукции;
4. Составление оформления технологических и технико-технологических карт.
5. Расчет пищевой и энергетической ценности.
6. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: крокеты «Юнга», рыба в тесте жареная; тельное из рыбы, рыба, запеченная с картофелем по-русски.
7. Рассчитать замену зеленого горошка консервированного на свежемороженый, вареный.

Крокеты «Юнга»

Приготовить рыбную массу и картофельную массу, пассеровать лук и все соединить, положить соль, перец и все тщательно перемешать. Сформовать шарики, смочить их во взбитом до устойчивой пены белке, запанировать в муке и сразу же обжарить во фритюре (170 °С) до золотистого цвета, довести до готовности в жарочном шкафу.

Приготовить соус томатный: пассеровать для соуса морковь, лук и белые коренья, добавить томатное пюре и продолжить пассерование еще 15 мин. Затем овощи

соединить с основным белым соусом и проварить 15 — 20 мин. В конце варки добавить соль, перец. Соус процедить, протереть, довести до кипения, заправить лимонной кислотой, сливочным маслом.

На блюдо положить бумажную салфетку, на нее выложить крокеты, оформить зеленью. В соуснике подать соус томатный.

Рыба в тесте жареная

Филе без кожи и костей нарезать брусочками толщиной 1 см, длиной 6 — 7 см, сложить в неокисляющуюся посуду, сбрызнуть лимонным соком, полить растительным маслом, посыпать зеленью петрушки, солью и поставить на холод на 30 мин для маринования.

Приготовить тесто (кляр): отделить белки от желтков; желтки растереть с солью, сахаром, развести молоком, всыпать просеянную муку, хорошо размешать и влить растительное масло. Белки избить в пышную пену и ввести в тесто в 2 — 3 приема.

Брусочки рыбы при помощи поварской иглы окунуть в тесто и сразу же перенести в горячий жир (170 °С). Жарить до образования золотистой равномерной корочки. Обжаренные кусочки вынуть шумовкой на сито, дать стечь жиру. Довести до готовности в жарочном шкафу.

На овальное блюдо положить бумажную салфетку, а на нее — кусочки рыбы в виде колодца или елочки. С боков поставить дольки лимона, а на рыбу или сбоку от нее поместить зелень.

Тельное из рыбы

Кусочки филе без кожи и костей дважды пропустить через мясорубку, соединить с замоченным в молоке белым хлебом (без корок), ввести соль, молотый перец, хорошо перемешать и еще раз пропустить через мясорубку, добавить молоко и массу хорошо избить.

На тонкую ткань положить массу из расчета 2 шт. на порцию в виде лепешки, на середину уложить фарш и сложить лепешку пополам, придавая изделию форму полумесяца. Освободить тельное от ткани, запанировать в муке, смочить в лезоне и запанировать в белой панировке.

Для фарша спассеровать репчатый лук, нарезанный мелко, добавить вареные белые грибы или шампиньоны и обжарить с луком, положить сухари, соль, перец и хорошо перемешать. Сформованные изделия обжарить во фритюре до румяной корочки и довести до готовности в жарочном шкафу.

На подогретое овальное блюдо красиво уложить тельное по 2 шт. на порцию, картофельное пюре, зеленый горошек разместить в вогнутой стороне изделий, украсить зеленью. Соус подать отдельно в соуснике.

Рыба, запеченная с картофелем по-русски

Кусок сырой рыбы без костей с кожей положить на смазанную маслом сковороду, посолить, поперчить; вокруг рыбы уложить кружочки отварного картофеля, полностью закрывая рыбу.

Приготовить рыбный белый соус: приготовить мучную пассеровку, охладить ее до 60 — 70 °С, развести рыбным бульоном, ввести пассерованный лук и варить 25 — 30 мин. Затем добавить соль, душистый перец и проварить 5 — 7 мин. Процедить, овощи протереть, еще раз прокипятить, заправить лимонной кислотой, жиром.

Залить белым соусом, посыпать тертым сыром или молотыми сухарями и запечь. После этого сковороду поставить на плиту и довести до кипения, проварить 3 — 5 мин.

При отпуске рыбу полить растопленным маслом и посыпать рубленой зеленью.

Посуда, инвентарь, инструменты:

Кастрюли, сковороды, доски, лопаточки, ножи, сито, шумовки, разливательные ложки, соусники, тарелки.

Последовательность выполнения работ:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для крокетов, рыбы в тесте, тельного: разделать рыбу на чистое филе.
3. Для рыбы запеченной: разделать рыбу на филе с кожей.
4. Для соуса к рыбе запеченной: поставить варить бульон из пищевых рыбных отходов.
5. Для рыбы запеченной: сварить картофель в кожуре.
6. Для крокетов и тельного: сварить картофель очищенный.
7. Для соуса томатного и соуса белого: очистить, нарезать и спассеровать корни и лук.
8. Спассеровать муку.
9. Для тельного: приготовить фарш: обжарить с луком грибы, отварить яйца, мелко нарубить, перемешать, заправить по вкусу солью, перцем.
10. Для рыбы в тесте жареной: замариновать рыбу.
11. Для рыбы в тесте жареной: приготовить тесто (кляр).
12. Для крокетов: спассеровать лук.
13. Для крокетов и тельного: филе рыбы нарезать и пропустить через мясорубку; для тельного пропустить второй раз вместе с замоченным в молоке пшеничным хлебом.
14. Для крокетов: протереть картофель.
15. Приготовить крокеты: приготовить массу и сформовать крокеты, смочить во взбитом белке, запанировать в муке; обжарить во фритюре до золотистого цвета, довести до готовности в жарочном шкафу.
16. Приготовить рыбу в тесте жареную: маринованные брусочки рыбы окунуть в тесто (кляр) и обжарить во фритюре до образования золотистой корочки, довести до готовности в жарочном шкафу.
17. Приготовить тельное: сформовать массу в виде полумесяца, запанировать в двойной панировке и обжарить во фритюре.
18. Приготовить соус томатный и соус белый.
19. К тельному: приготовить картофельное пюре.
20. К тельному: прогреть зеленый горошек в отваре.
21. Приготовить рыбу, запеченную с картофелем по-русски: выложить куски рыбы на порционные сковородки, вокруг веером разложить картофель, полностью закрывая рыбу, залить белым соусом, посыпать тертым сыром и запечь.
22. Подготовить посуду для отпуски.
23. Оформить и подать блюда.

Указания к проведению работы:

При приготовлении рыбы в тесте жареной необходимо учесть: для того чтобы тесто хорошо держалось на кусочках рыбы, взбитый белок вводят непосредственно перед жаркой. Для устойчивости белковой пены используют охлажденные свежие яйца.

При приготовлении жареных панированных изделий во фритюре необходимо строго соблюдать температурный режим жарки. При низкой температуре изделия

впитывают большое количество жира, а при высокой температуре — изделия получаются с трещинами, происходит разложение фритюрного жира. Оптимальной является температура 170—180 °С.

Требования к качеству блюд:

Крокеты «Юнга»

Внешний вид: поверхность покрыта поджаренной равномерно-золотистой корочкой; имеют форму шариков.

Цвет: золотистый, на разрезе — от белого до светло-желтого.

Консистенция: сочная, рыхлая.

Вкус и запах: нежный, свойственный данному виду рыбы, картофельной массе, пассерованному луку.

Рыба в тесте жареная

Внешний вид: брусочки без отставания кляра от рыбы, пышные.

Цвет: золотистый, равномерный.

Консистенция, рыбы — мягкая, теста — воздушная.

Вкус и запах: маринованной рыбы с привкусом специй, рыба и тесто в Меру посолены.

Тельное из рыбы

Внешний вид: форма полумесяца, равномерная корочка без трещин.

Цвет: равномерно-золотистый.

Консистенция: мягкая, корочка хрустящая, форма изделий хорошо сохранена.

Вкус и запах: присущий данному виду рыбы, с характерным привкусом и ароматом жареных грибов и лука.

Рыба, запеченная с картофелем по-русски

Внешний вид: поверхность покрыта тонкой глянцевой румяной корочкой; соус под корочкой не высохший, рыба не присохла к сковороде.

Цвет: белый с желтоватым оттенком.

Консистенция: сочная, все продукты мягкие, хорошо держатся на поверхности блюда.

Вкус и запах, специфический, свойственный данному виду рыбы; соус делает блюдо нежным.

Далее:

24. Прогдегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
25. Оформить отчет о проделанной работе.
26. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.
27. Подведение итогов.

Домашнее задание: составить технологические схемы на блюда: *бифштекс рубленый с луком, картофель жареный; иницель натуральный рубленый, картофель жареный; рулет мясной с макаронами, соус красный основной, тефтели, соус сметанный с томатом, с кашей гречневой рассыпчатой.*

Приложение №9

Лабораторная работа

Блюда из натуральной рубленой и котлетной массы

Цель и задачи работы:

1. Отработать технологию приготовления котлетной массы.

2. Оработать способы тепловой обработки и правила оформления для подачи блюд:

- а) из рубленой массы;
- б) из натуральной рубки.

Содержание работы:

3. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: *бифштекс рубленый с луком, картофель жареный; шницель натуральный рубленый, картофель жареный; рулет мясной с макаронами, соус красный основной, тефтели, соус сметанный с томатом, с кашей гречневой рассыпчатой.*

1. Определить изменение массы при тепловой обработке бифштексов и шницеля натурального рубленого и сравнить с нормативными выходами по «Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий».

2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Бифштекс рубленый с луком

Котлетное мясо нарезать на кусочки, пропустить через мясорубку с двойной решеткой 1 раз, добавить воду или молоко, соль, перец и перемешать; соединить со шпиком, нарезанным мелкими кубиками, перемешать, слегка выбить. Спорционировать и придать изделиям приплюснуто-округлую форму. Обжарить основным способом с двух сторон и довести до готовности в жарочном шкафу в течение 5 — 7 мин.

Лук «фри». Лук нарезать кольцами, запанировать в муке, обжарить во фритюре до золотистого цвета. Вынуть шумовкой на сито, дать стечь жиру, посолить мелкой солью.

Картофель нарезать кружочками, обжарить основным способом.

На баранчик уложить бифштекс, вокруг веером — жареный картофель, сверху на бифштекс — лук «фри».

Шницель натуральный рубленый

Котлетное мясо нарезать на кусочки, добавить шпик (сырец), пропустить через мясорубку с двойной решеткой 1 раз, добавить воду или молоко, соль, перец, перемешать, слегка выбить. Спорционировать и придать овальную форму толщиной 1 см, смочить в льезоне, запанировать в сухарях. Обжарить основным способом с двух сторон до образования поджаристой корочки и довести до готовности в жарочном шкафу.

Картофель нарезать брусочками и обжарить основным способом.

На подогретую тарелку уложить жареный картофель, рядом — шницель, полить маслом, оформить зеленью.

Рулет мясной с макаронами

Котлетное мясо нарезать на кусочки, пропустить через мясорубку, соединить с пшеничным хлебом, замоченным в молоке или в воде. Сформовать массу на влажной салфетке в виде прямоугольника толщиной 1,5 — 2 см, на середину положить фарш из отварных макарон, заправленных маслом. Массу соединить с помощью салфетки так, чтобы один край слегка находил на другой. Придать форму батона, переложить швом вниз из салфетки на противень, смазанный жиром и посыпанный сухарями. Поверхность рулета смазать яйцом, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом, проколоть в нескольких местах. Запечь в течение 30 — 40 мин в жарочном шкафу до готовности. Готовый рулет нарезать на порции.

Соус красный основной. Мучную красную пассеровку охладить до температуры 60 — 70 °С, развести частью бульона, охлажденного до 40 — 50 °С (4 л на 1 кг муки),

хорошо размешать венчиком до получения однородной массы и процедить. Разведенную мучную пассеровку влить в основной бульон, добавить соль, пассерованный лук, морковь, томатное пюре, измельченные белые корни и варить 45 мин, в конце варки добавить сахар, молотый перец, лавровый лист. Готовый соус протереть, процедить через сито и довести до кипения, заправить сливочным маслом.

На подогретую тарелку положить 1 — 2 куса рулета, полить соусом, оформить зеленью.

Тефтели в соусе

Котлетное мясо нарезать на кусочки, пропустить через мясорубку, добавить пшеничный хлеб, замоченный в молоке или воде без корок, добавить мелко нарезанный пассерованный репчатый лук и пропустить через мясорубку еще раз. Добавить соль, перец, перемешать, слегка выбить, спорционировать, сформовать в виде шариков и запанировать в муке по 2 — 4 шт. на порцию. Обжарить, с двух сторон, залить соусом сметанным с томатом и тушить 10 — 12 мин в жарочном шкафу. Сварить рассыпчатую гречневую кашу.

Соус — сметанный с томатом. Белую жировую мучную пассеровку развести бульоном или отваром, добавить пассерованный лук и белые корни, проварить 20 — 30 мин, процедить, протереть, довести до кипения, соединить с прокипяченной сметаной и уваренным до половины объема томатом-пюре. Заправить солью, перцем, проварить 3 — 5 мин, процедить, довести до кипения.

Уложить в баранчик рассыпчатую гречневую кашу, рядом — тефтели, полить соусом, в котором они тушились, посыпать зеленью.

Посуда, инвентарь, инструменты:

Кастрюли, миски, сковороды сотейник, поднос, доски разделочные, ложки, ножи, веселка, тарелки, баранчики.

Последовательность выполнения работ:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для гарниров и соусов: обработать овощи — промыть и очистить.
3. Для бифштекса: приготовить рубленую массу, добавить шпик, нарезанный кубиками.
4. Для рулета, тефтелей: приготовить котлетную массу.
5. Для рулета: сварить макароны, заправить.
6. Нарезать овощи:
 - к бифштексу: картофель нарезать кружочками;
 - для соуса красного: лук, морковь, петрушку нарезать соломкой;
 - для тефтелей: лук мелко нарубить;
 - к шницелю: картофель нарезать брусочками.
7. Для гарниров и соусов: картофель обжарить, а корни спассеровать.
8. К тефтелям: перебрать крупу и сварить рассыпчатую гречневую кашу.
9. К тефтелям: спассеровать томат, прокипятить сметану; приготовить соус сметанный с томатом.
10. К рулету: приготовить соус красный основной.
11. Бифштекс рубленый: разделать; сформовать изделия приплюснуто-округлой формы по 1 шт. на порцию без панировки.
12. Шницель: разделать по 1 шт. на порцию, запанировать в сухарях, придать приплюснуто-овальную форму.

13. Рулет: сформовать с помощью влажной салфетки, смазать яйцом, посыпать сухарями, сделать проколы.
14. Для тефтелей: ввести в приготовленную массу пассерованный лук; разделить и сформовать в виде шариков по 3 — 4 шт. на порцию, запанировать в муке.
15. Бифштекс, шницель: обжарить основным способом и довести до готовности в жарочном шкафу.
16. К бифштексу: лук репчатый нарезать кольцами, запанировать в муке, обжарить во фритюре.
17. Рулет: запечь в жарочном шкафу.
18. Тефтели: залить приготовленным соусом и тушить 7—10 мин.
19. Подготовить посуду для отпуска блюд.
20. Оформить и подать блюда.

Указания к проведению работы:

Для сохранения формы рулета перед тепловой обработкой необходимо делать проколы и соблюдать температурный режим.

Блюда следует доготовлять одновременно. Перед подачей блюда украсить зеленью.

Требования к качеству блюд:

Бифштекс рубленый с луком

Внешний вид: форма круглая, поверхность равномерно обжарена; жареный картофель уложен веером, сверху — лук «фри», хорошо сохранивший форму.

Цвет: коричневатый, на разрезе серый.

Консистенция: сочная; лука — хрустящая.

Вкус и запах, свойственные жареной говядине с привкусом свиного шпика.

Шницель натуральный рубленый

Внешний вид: форма приплюснуто-овальная, поверхность равномерно обжарена; жареный картофель уложен сбоку, полит маслом.

Цвет: коричневый, на разрезе серый.

Консистенция: сочная.

Вкус и запах, свойственные жареной говядине.

Рулет мясной с макаронами

Внешний вид: рулет нарезан на порции, без трещин, поверхность равномерно обжарена, в середине фарш из отварных макарон; рулет полит соусом.

Цвет: коричневатый, фарша — белый с желтым оттенком, соуса — оранжево-красный

Консистенция: сочная.

Вкус и запах: свойственные свежеприготовленным изделиям из котлетной массы и отварных макарон.

Тефтели в соусе

Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера в томатном соусе, уложены в баранчик, сбоку — рассыпчатая гречневая каша.

Цвет: поверхности тефтелей коричневый, цвет соуса оранжевый, каши — коричневый.

Консистенция: тефтели сочные, соус однородный, каша рассыпчатая.

Вкус и запах: свойственные свежеприготовленным изделиям из котлетной массы.

Далее:

21. Прогреть блюда и оценить их вкусовые качества.

22. Оформить отчет о проделанной работе.
23. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.
24. Подведение итогов.

Задание на дом

Составить технологические карты блюд из яиц и творога.
Подготовить презентации по блюдам из творога.

Приложение №10

Лабораторная работа **Блюда из яиц и творога**

1. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья.
2. Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога.
3. Оценка качества кулинарной продукции.
4. Составление технологических и технико-технологических карт.
5. Расчет пищевой и энергетической ценности.

Цель и задачи работы:

Отработать технологию приготовления и оформления для подачи:

- а) жареных блюд из яиц;
- б) жареных, запеченных и отварных блюд из творога.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: *омлет смешанный', сырники, соус сладкий (яблочный); запеканка творожная', вареники ленивые с творогом.*
2. Определить привар при тепловой обработке вареников ленивых.
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Омлет смешанный

Яйца соединить с молоком и солью, хорошо вымешать, слегка взбить до появления на поверхности пены. Добавить нарезанную мелкими кубиками и обжаренную колбасу или таким же образом подготовленные сосиски. На разогретую сковороду с маслом влить подготовленную омлетную смесь. Жарить омлет, встряхивая сковороду или слегка помешивая лопаткой до загустения массы, или запечь при температуре 160—180 °С.

Подать на разогретой тарелке, полить сливочным маслом или посыпать мелкорубленной зеленью.

Сырники

Творог протереть, соединить с яйцами, растертыми с сахаром, пшеничной мукой ($\frac{2}{3}$ нормы), солью. Сформовать батон толщиной 5 — 6 см, разрезать его поперек, запанировать в остальной муке и придать форму биточков толщиной около 1,5 см, обжарить с обеих сторон и прогреть в жарочном шкафу 5 — 7 мин.

Соус яблочный: подготовленные яблоки нарезать дольками, положить в кипящий сахарный сироп и сварить до размягчения, протереть, развести отваром, довести до кипения, тонкой струйкой ввести крахмал, разведенный в холодной кипяченой воде, довести до кипения, добавить корицу.

Отпустить 2 шт. на порцию, отдельно подать соус яблочный.

Запеканка творожная

Творог протереть и соединить с манной крупой (предварительно заваренной), добавить яйца, сахар, соль и перемешать. Выложить массу на сковородку или противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями слоем 3 — 4 см; поверхность разровнять, смазать сметаной и запечь в течение 20 — 30 мин до образования румяной корочки. Готовую запеканку слегка охладить и разрезать на порционные куски.

Отпустить на подогретой тарелке, полить сметаной.

Вареники ленивые с творогом

Протертый творог соединить с мукой, яйцами, сахаром, солью и перемешать. Тесто раскатать пластом толщиной 10—12 мм, разрезать на полосы шириной около 25 мм, а затем поперек на кусочки квадратной или треугольной формы. Сварить в подсоленной воде в течение 4 — 5 мин, вынуть шумовкой.

Подать на подогретой тарелке или в баранчике, полить маслом; сметану подать отдельно.

Посуда, инвентарь, инструменты:

Кастрюли, миски, сотейник, сковороды, дуршлаг, шумовка, доска разделочная, ножи, лоток, лопатка, взбивалка для яиц, сито, ложки, мерная кружка, баранчики, тарелки.

Последовательность выполнения работ:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Просеять муку, протереть творог, отделить яйца от скорлупы.
3. Для вареников ленивых: подготовить массу — протертый творог соединить с яйцом, сахаром, солью, мукой, ванильным сахаром; перемешать массу, раскатать пластом толщиной 1 см, нарезать на полосы шириной 2,5 см, а затем нарезать ромбиками, треугольниками или квадратиками.
4. Для сырников: подготовить массу — протертый творог соединить с сахаром, солью, мукой и перемешать; сформовать в виде батона, нарезать поперек в виде биточков, запанировать в муке, сделать на поверхности рисунок тупой стороной ножа.
5. Для запеканки из творога: подготовить массу — протертый творог соединить с сахаром, солью, мукой, ванильным сахаром, перемешать; выложить массу в подготовленную форму (смазанную маслом и посыпанную сухарями), разровнять поверхность, смазать сметаной, загофрировать поверхность.
6. Для омлета: приготовить омлетную массу из яиц, молока, соли; сосиски или колбасу, нарезанные кубиками или ломтиками, обжарить; приготовить соус.
7. Для соуса к сырникам: яблоки нарезать дольками и проварить в горячей воде 6 — 8 мин (в зависимости от сорта) до готовности; протереть, соединить с отваром, добавить сахар, лимонную кислоту, довести до кипения; ввести разведенный охлажденным отваром крахмал, довести до кипения, положить корицу.
8. Вареники ленивые сварить: заложить в кипящую воду; когда всплывут, откинуть на дуршлаг, переложить в посуду с растопленным маслом.
9. Сырники: обжарить на разогретой с маслом сковороде, довести до готовности в жарочном шкафу.
10. Запеканка: запечь до готовности, охладить, нарезать на порции.
11. Омлет: поджарить или запечь в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С.
12. Подготовить посуду для отпуска.
13. Оформить и подать блюда.

Указания к проведению работы:

Для улучшения вкусовых качеств и для улучшения пищеварения творог следует протереть. Обезжиренный творог целесообразно использовать для горячих блюд.

Требования к качеству блюд:

Омлет смешанный

Внешний вид: форма пирожка или прямоугольника.

Цвет: золотистый.

Консистенция: пышная, упругая.

Вкус и запах, нежный, в меру соленый, свойственный свежим яйцам, сосискам.

Сырники

Внешний вид: форма круглая, приплюснутая, поверхность равномерно обжаренная, рядом подлит соус сладкий.

Цвет: золотисто-коричневый, у соуса — зеленовато-бурый.

Консистенция: нежная, корочка не отстает от сырников, у соуса — однородная.

Вкус и запах, сладкий, с ароматом творога, свойственный творогу; соуса — сладкий с ароматом яблок и корицы.

Запеканка творожная

Внешний вид: порционные куски прямоугольной формы с равномерно поджаристой корочкой.

Цвет: на разрезе белый со светло-кремовым оттенком; корочки — золотисто-коричневый.

Консистенция: нежная.

Вкус и запах, сладкий, с ароматом творога и ванилина, свойственный творогу

Вареники ленивые с творогом

Внешний вид: форма хорошо сохранившаяся.

Цвет: желтоватый.

Консистенция: нежная.

Вкус и запах, сладкий, свойственный творогу.

Далее:

14. Прогдегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
15. Оформить отчет о проделанной работе.
16. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.
17. Подведение итогов.

Домашнее задание: Повторить процессы, происходящие при тепловой обработке в мясе и рыбе.

Приложение №11

Лабораторная работа

Холодные блюда и закуски из овощей, рыбы нерыбного водного сырья

Цель и задачи работы:

Отработать технологию приготовления, способы оформления и правила подачи:

Холодных блюд и закусок из овощей, рыбы нерыбного водного сырья ;

Содержание работы:

1.Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья.

Определить: выход вареного мяса кур (мякоти) в % к массе брутто.

Определить выход готовых изделий.

2.Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок *Салат столичный, салат из белокочанной капусты, рыба в томатном маринаде*

3. Оценка качества кулинарной продукции.

4. Составление технологических и технико-технологических карт.

5. Расчет пищевой и энергетической ценности.

Технология приготовления блюд

Салат из капусты. Белокочанную или краснокочанную капусту шинкуют соломкой, кладут в сотейник, добавляют соль, уксус и, помешивая лопаткой, нагревают. Слегка размягченную капусту охлаждают, добавляют сахар, растительное масло и нашинкованный зеленый лук. В капусту можно положить клюкву или нарезанные дольками моченые или шинкованные соломкой яблоки и маринованную вишню и сливы (без косточек). При отпуске капусту посыпают зеленым луком.

Подают салат как самостоятельное блюдо и как гарнир к мясным холодным блюдам.

Салат из капусты можно приготовить и иначе: шинкованную капусту ошпаривают или перетирают с солью, а появившийся сок отжимают, после чего заправляют капусту, как и в первом случае. Но при этом способе теряется до 30% сока капусты, содержащего витамин С, минеральные соли, сахар и другие полезные вещества.

Салат столичный

Половину мякоти вареных кур нарезать тонкими тонкими широкими ломтиками, другую половину – нарезать ломтиками (высота ребра 1 см, толщина 2мм). Вареный картофель, очищенные соленые огурцы нарезать ломтиком, зеленый салат нашинковать. Подготовленные продукты соединить, добавить соус майонез, соус «Южный», соль и перемешать. В салатник горкой кладут салат, украшают ломтиками куриного мяса, дольками вареных яиц, ломтиками огурцов и листьями зеленого салата.

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.

Инструменты, инвентарь, посуда

Кастрюли емкостью 2,1 и 0,5 л; сковороды; противни эмалированные; ножи; веселка; салатники; мелкие тарелки.

Последовательность выполнения работы

1. Обработать рыбу. Оттаявшую рыбу разделить на филе без кожи и костей, нарезать на порционные куски и раздать всем студентам. Отходы обработать и сварить рыбный бульон.

2.Обработка цыплят. Оттаявших цыплят-бройлеров промыть и поставить варить.

3.Сварить картофель в кожице и очистить. Нарезать картофель мелким ломтиком.

4.Очистить и нарезать овощи. Для маринада лук, морковь, петрушку нарезать соломкой. Для салата из капусты капусту и морковь – соломкой.

5.Соленые огурцы очистить от кожицы, удалить семена, нарезать ломтиком.

6. Несколько листиков салата зеленого оставить для украшения, остальные нашинковать.
7. Сварить яйца вкрутую. Сваренные яйца нарезать для салата дольками.
8. Обработать вареных цыплят. Отделить мякоть от костей и кожи, взвесить ее и нарезать часть мелкими ломтиками (положить в салат), часть – широкими тонкими ломтиками (для украшения салата).
9. Приготовить маринад. Лук, морковь, петрушку спассеровать на растительном масле, добавить томат-пюре, перец горошком, лавровый лист, рыбный бульон, соль, сахар, уксус.
10. Обжарить рыбу. Жареную рыбу кладут в салатник или на десертную тарелку, заливают маринадом, ставят в холодильник.
11. Приготовить салат из белокочанной капусты. Укладывают горкой в салатник или десертную тарелку.
12. Оформить салат «Столичный». Отпускают в салатнике.

Требования к качеству

Салат «Столичный».

Внешний вид: салат уложен горкой, украшен ломтиками куриного мяса, огурцов, дольками вареного яйца, листиками зеленого салата.

Цвет: Буровато-кремовый от соуса «Южный». Продукты, украшающие салат, имеют натуральный цвет.

Вкус и запах: острый от майонеза, соуса, огурцов, с запахом майонеза.

Салат из белокочанной капусты

Внешний вид: салат уложен горкой. Поверхность блестящая от масла. Капуста и морковь нарезаны соломкой. Зеленый лук мелко нашинкован.

Цвет: белый с желтоватым оттенком. Оранжевые капли моркови (или зеленые – лука)

Вкус и запах: свойственные свежей капусте, вкус слегка сладковатый.

Рыба в томатном маринаде.

Внешний вид: кусок жареной рыбы залит соусом-маринадом и посыпан зеленым луком.

Цвет: буро-оранжевый.

Вкус и запах: Остро-сладковатый с ароматом пряностей.

Далее:

Прodeгустировать блюда и оценить их вкусовые качества.

Оформить отчет о проделанной работе.

Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.

Подведение итогов.

Домашнее задание.

1. Оформить технологические карты на блюда и закуски из мяса: ассорти мясное, язык заливной, курица фаршированная (галантин).
2. Повторить процессы, происходящие при тепловой обработке.

Приложение №12

Лабораторная работа Желированные сладкие блюда

1. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья.

2. Приготовление и отпуск желированных сладких блюд.
3. Оценка качества кулинарной продукции.
4. Составление технологических и технико-технологических карт.

Цель и задачи работы:

Отработать технологию приготовления, способы оформления и правила подачи:
желированных сладких блюд;

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: *самбук яблочный, мусс лимонный, желе из молока.*
2. Объяснить разное количество желатина в желе, муссе и самбуке.
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Самбук яблочный

Яблоки обмыть, разрезать на дольки и запечь в жарочном шкафу, протереть, ввести сахарный песок и уварить.

Яблочное пюре охладить до 10—12 °С, ввести охлажденные сырые белки яйца и взбить до увеличения в объеме в 3 раза. Масса должна быть белой с сероватым оттенком. Замоченный в 8-кратном количестве в холодной кипяченой воде и отжатый желатин растворить на водяной бане, слегка охладить и ввести тонкой струей, не прекращая взбивания. Готовый самбук выложить в креманы или формы, охладить.

Абрикосовый соус — курагу перебрать, промыть, залить холодной водой и оставить на 2 — 3 ч; затем сварить ее в той же воде до готовности, прожарить, добавить сахар и при помешивании проварить до загустения. Готовый соус охладить.

Перед отпуском форму опустить на несколько секунд в теплую воду, обтереть и выложить самбук в креманы или на тарелки, вокруг полить соусом.

Мусс лимонный

Лимоны промыть, срезать с них цедру без белой мякоти, нашинковать соломкой. Лимоны разрезать пополам, отжать сок и поставить в холодильник в неокисляющейся посуде. Цедру залить горячей водой и проварить в течение 5 — 6 мин, процедить, в отвар добавить сахар и ввести подготовленный желатин, охладить, ввести лимонный сок и взбить до пышной устойчивой пены — до увеличения объема в 4 — 5 раз, периодически охлаждая. Затем быстро, не давая полностью застыть (при температуре 30 — 35 °С), мусс разлить в формы и охладить.

Форму с готовым муссом опустить на $\frac{2}{3}$ объема на несколько секунд в теплую воду, обтереть и выложить мусс в креманку. Полить соусом.

Желе из молока

Замочить желатин в 8-кратном количестве холодной кипяченой воды. Вскипятить молоко, растворить сахар, набухший желатин и добавить ванилин, затем слегка охладить, процедить, разлить в формы, окончательно охладить.

Перед отпуском форму опустить на несколько секунд в теплую воду, обтереть и переложить желе в креманку, вокруг полить соусом.

Посуда, инвентарь, инструменты:

Кастрюли, сотейники, миски, формочки, ложки, доски, миксер, сито, лопатки, тарелки, блюда, креманы.

Последовательность выполнения работ:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.

2. Для соуса к самбуку: замочить курагу.
3. Для мусса: обработать лимоны, снять цедру и отжать сок.
4. Для желе: вскипятить молоко.
5. Для самбука, мусса, желе: промыть и замочить желатин.
6. Для самбука: запечь яблоки и протереть.
7. Для мусса: приготовить отвар из цедры лимона.
8. Для самбука, мусса, желе: распустить желатин.
9. Приготовить самбук яблочный.
10. Приготовить мусс лимонный.
11. Приготовить желе из молока.
12. К самбуку: приготовить абрикосовый соус.
13. Подготовить посуду для отпуска блюд.
14. Оформить и подать блюда.

Указания к проведению работы:

Не использовать алюминиевую посуду для взбивания мусса. Для сокращения срока взбивания мусса и самбука использовать холод.

Требования к качеству блюд:

Самбук яблочный

Внешний вид: пышная, застывшая масса, соответствующая формочке, в которой приготовлена; вокруг соус.

Цвет: белый, слегка сероватый.

Консистенция: мелкопористая, упругая, рыхлая; более тяжелая, чем у мусса.

Вкус и запах, сладкий, с кисловатым привкусом и запахом яблочного пюре.

Мусс лимонный

Внешний вид: пышная, застывшая масса, соответствующая формочке, в которой приготовлена; вокруг соус.

Цвет: белый, слегка желтоватый.

Консистенция: мелкопористая, нежная, пышная.

Вкус и запах, сладкий, с кисловатым привкусом и ароматом лимона.

Желе из молока

Внешний вид: белая, застывшая масса.

Цвет: белый, слегка кремоватый.

Консистенция: упругая, желеобразная.

Вкус и запах, сладкий, с привкусом и запахом молока.

Далее:

15. Прогреть блюда и оценить их вкусовые качества.
16. Оформить отчет о проделанной работе.
17. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.
18. Подведение итогов.

Домашнее задание:

1. Повторить тему «Горячие сладкие блюда»
2. Подготовить технологические карты на блюда «Яблоки жареные в тесте», «Пудинг яблочный с орехами».
3. Составить технологическую схему на блюдо «Яблоки с рисом»

Лабораторная работа
Горячие сладкие блюда

1. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья.
2. Приготовление и отпуск горячих сладких блюд.
3. Оценка качества кулинарной продукции.
4. Составление технологических и технико-технологических карт.

Цель и задачи работы:

Отработать технологию приготовления, способы оформления и правила подачи горячих сладких блюд.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: *яблоки в тесте жареные, пудинг яблочный с орехами, яблоки с рисом, гренки с фруктами.*
2. *Определить: продолжительность варки пудинга.*
3. *Определить изменение массы пудинга при варке (в%).*
4. *Определить выход готовых изделий.*
5. Заменить цельное молоко на сухое при приготовлении блюда «яблоки в тесте жареные».
6. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Технология приготовления блюд

Пудинг яблочный с орехами. Очищенные и поджаренные орехи измельчают, заливают молоком и варят 2—3 мин. Затем в молоко всыпают тонкой струйкой манную крупу, доводят до кипения. В слегка остывшую массу (60—70°C) вводят растертые с сахаром яичные желтки, очищенные от кожуры и нарезанные мелкими кубиками яблоки, соль, размешивают, затем вводят взбитые белки и полученную смесь вторично осторожно перемешивают. Пудинг в формах варят на пару и подают с абрикосовым соусом.

Яблоки в тесте (в кляре) жареные. Яблоки (лучше некрупные антоновские) без семенных гнезд и без кожицы нарезают кружочками толщиной 0,5 см и посыпают сахаром. Приготавливают тесто: в желтки, отделенные от белков, кладут соль, сахар, сметану, муку, тщательно перемешивают и разводят молоком. Белки взбивают в густую пену и осторожно вводят в тесто непосредственно перед использованием его.

Кружочки яблок с помощью поварской иглы погружают в тесто, а затем быстро перекалывают в разогретый жир и обжаривают до образования золотистой корочки, готовые яблоки кладут на тарелку, сверху посыпают сахарной пудрой, отдельно подают соус абрикосовый.

Яблоки с рисом. В горячую вязкую рисовую кашу, сваренную на молоке с сахаром, добавляют яйца (температура каши не более 60—70°), изюм, ванилин, сливочное масло, хорошо перемешав, укладывают на порционную сковороду, смазанную маслом, и запекают в жарочном шкафу 15—20 мин при температуре 240—250°C.

Яблоки без кожицы и семенного гнезда варят целиком или половинками в подкисленной воде до мягкости. При подаче на кашу кладут горячие яблоки и поливают соусом яблочным или абрикосовым.

Гренки с плодами и ягодами. С пшеничного батона срезают корки, нарезают ломтиками толщиной 5 мм, пропитывают их смесью из яиц, молока и сахара (яично-молочная смесь), обжаривают с обеих сторон на маргарине до образования румяной корочки. При отпуске на обжаренные гренки кладут прогретые в сиропе плоды и ягоды и поливают соусом абрикосовым.

Соус абрикосовый. Свежие абрикосы погружают на 30—40 с в кипяток, снимают с них кожицу, нарезают на четыре части, удаляют косточку, засыпают сахаром, выдерживают 2—3 ч и кипятят 5—8 мин.

Курагу перебирают, промывают, заливают холодной водой на 2—3 ч. Затем ее варят в той же воде до готовности, протирают, добавляют сахар и при помешивании проваривают до загустения.

Последовательность выполнения работ:

1. Подготовить яблоки. Для блюда «Пудинг яблочный с орехами» яблоки очистить от кожицы, удалить семена, нарезать кубиками и положить в кастрюлю с подкисленной водой. Для блюда «Яблоки с рисом» из яблок удалить сердцевину, очистить от кожицы и положить в ту же кастрюлю с подкисленной водой.
2. Подготовить орехи. Очистить, поджарить, измельчить.
3. Подготовить курагу. Перебрать промыть, несколько раз теплой водой, затем залить горячей водой и оставить на час для набухания.
4. Подготовить белый хлеб. С батона срезать корки, нарезать тонкими ломтиками.
5. Приготовить лезон. Смесью яиц, молока и сахара слегка взбить.
6. Приготовить запеченный рис. Рис перебрать, сварить, промыть, засыпать в кипящую воду и проварить 5 минут. Воду слить, добавить горячее молоко, сахар и разварить рис до загустения. Для доведения риса до готовности кастрюлю с рисом поставить в жарочный шкаф на сковороду с водой. В готовую кашу добавить яйца, изюм, ванилин и сливочное масло, выложить кашу на порционную сковороду, смазанную маслом, и запечь в жарочном шкафу.
7. Приготовить абрикосовый соус. Курагу сварить в воде, в которой она замачивалась, добавить сахар и сироп от консервированных фруктов, затем протереть через сито или измельчить блендером.
8. Подготовить массу для пудинга. Подготовленные орехи залить молоком и проварить 5 минут. В молоко всыпать манную крупу и довести до кипения. В приготовленную смесь ввести яичные желтки, растертые с сахаром, нарезанные кубиком яблоки, соль и размешать. Затем осторожно ввести взбитые белки и вторично смесь перемешать.
9. Закончить приготовление пудинга. Формочку густо смазать холодным сливочным маслом и заполнить ее массой для пудинга. Закрыть формочку крышкой и поставить в кастрюлю с горячей водой так, чтобы вода покрывала формочку только наполовину. Варить пудинг 20-25 минут. Готовый пудинг в формочке поставить на мармит.
10. Сварить яблоки. Яблоки целые или половинки сварить в подкисленной воде до готовности, быстро охладить. Определить продолжительность варки яблок (в минутах).
11. Обжарить гренки. Ломтики хлеба смочить в лезоне и обжарить на жире с обеих сторон.
12. Подготовить консервированные фрукты и яблоко. Прогреть в сиропе фрукты и яблоко.

13. Оформить блюда сдать работу. При отпуске пудинг яблочный выкладывают из формочки на десертную тарелку. Отдельно в соуснике подать абрикосовый соус. Горячее яблоко уложить сверху на запеченный рис и полить абрикосовым соусом, отпустить на порционной сковороде. Гренки уложить на десертную тарелку, сверху прогретые в сиропе фрукты, полить абрикосовым соусом.

14. Для блюда «яблоки в тесте»: обработать и нарезать яблоки, приготовить тесто (кляр), приготовить фритюр. Яблоки наколоть поварской иглой, опустить в тесто и обжарить во фритюре при температуре 160-180° С до золотистого цвета. Выкладываем готовые яблоки в тесте на салфетку. Десертную тарелку покрыть бумажной салфеткой, сверху горкой яблоки в тесте, сверху посыпать сахарной пудрой. Отдельно в соуснике подать соус абрикосовый.

Требования к качеству

Пудинг яблочный с орехами

Внешний вид, консистенция: сохраняет форму. Хорошо просматривается яблочная масса с вкраплениями орехов.

Цвет: кремовый. Просматриваются орехи.

Вкус и запах: сладковато-кисловатый, с привкусом и запахом обжаренных орехов, ванили и абрикосов.

Яблоки с рисом

Внешний вид, консистенция: яблоко уложено на запеченный рис. Сверху залито абрикосовым соусом.

Цвет: яблоко сероватое, соус светло-оранжевый

Вкус и запах: свойственные вареному яблоку, сладкий с привкусом риса и абрикосов.

Гренки с фруктами

Внешний вид, консистенция: форма тонких ломтиков обжаренного хлеба может быть округлой, прямоугольной. Поверхность равномерно обжарена. Сверху консервированные фрукты и абрикосовый соус.

Цвет: поверхность коричневато-золотистая

Вкус и запах: сладковатый, свойственный обжаренному пшеничному хлебу, предварительно смоченному в лезоне. Сладкий. Привкус и запах данного вида консервированных фруктов и кураги.

Яблоки в тесте жареные

Внешний вид: яблоки уложены на блюде, покрытом бумажной салфеткой, посыпаны рафинадной пудрой.

Цвет: золотистый.

Консистенция: корочка румяная, поджаристая, хрустящая; тесто на разрезе пышное, желтое, с пустотами; яблоки белые, мягкие.

Вкус и запах, кисло-сладкий.

Далее:

15. Прогреть блюда и оценить их вкусовые качества.

16. Оформить отчет о проделанной работе.

17. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.

18. Подведение итогов.

Домашнее задание:

1. Составить презентации на «Сладкие блюда»

Приложение №14

Лабораторная работа **Дрожжевое тесто и изделия из него. Фарши.**

Цели и задачи работы

1. Освоить технологию приготовления дрожжевого теста и изделий из него.
2. Технологию приготовления фаршей.

Содержание работы:

1. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска мучных изделий.
2. Оценка качества сырья.
3. Приготовление фаршей.
4. Приготовление, отпуск мучных изделий из дрожжевое теста.

Приготовить безопарное сдобное тесто и выпечь из него: *пирожки с мясом, пирожки с капустой, ватрушку с творогом.*

Тесто для блинов и оладий, выпечь их.

5. Оценка качества готовых мучных изделий.
6. Составление технологических карт.
7. Расчет пищевой и энергетической ценности.

Определить:

1. Влажность муки и рассчитать необходимое количество жидкости при замешивании.
2. Температуру заливаемой воды при замесе безопарного теста.
3. Массу теста на изделие
4. Массу разделанных изделий.
5. Продолжительность выпечки изделий
6. Изменение массы изделий (упек, %) при выпечке.
7. Изменение массы изделий при остывании и хранении (усушка,%).

Технология приготовления

Безопарный способ приготовления дрожжевого теста.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 30—35°C воду (или молоко), вводят разведенные и процеженные дрожжи, растворы соли, сахара, яйца или меланж и всыпают просеянную муку. Тесто тщательно вымешивают. Готовность теста определяют по его однородности, отсутствию комков. Кроме того, хорошо вымешанное тесто легко отстает от рук и стенок посуды. В конце замеса вводят маргарин, размягченный до консистенции сметаны. Можно добавить растительное масло, оно уменьшает разрушение клейковины и замедляет процесс черствения готовых изделий. Дежу накрывают крышкой или чистой тканью и ставят для брожения в теплое место с температурой 30—40°C на 3—4 ч. В процессе брожения тесто обминают 2—3 раза. Обминка необходима для того, чтобы тесто освободилось от избытка углекислого газа, подавляющего деятельность дрожжей, и для более равномерного распределения дрожжевых клеток в толще теста. В результате тесто становится более пористым и эластичным.

Окончание брожения определяют по внешним признакам: выбродившее тесто увеличивается в объеме в 2,5 раза, приобретает приятный спиртовой запах, поверхность теста выпуклая.

Тесто для блинов и оладий. Его готовят безопасным способом жидкой (для блинов) или полужидкой (для оладий) консистенции. При приготовлении теста для блинов в небольшом количестве воды или молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной жидкостью, подогретой до температуры 35—40°C, всыпают просеянную муку, вводят яйца и перемешивают до образования однородной массы. В конце добавляют растопленный жир. Чтобы выпеченные изделия получились более легкими, пористыми, в готовое тесто можно ввести взбитые яичные белки.

Тесто для блинов иногда готовят из смеси пшеничной и гречневой муки, взятой поровну. Вместо гречневой муки можно использовать манную крупу.

Тесто для оладий готовят так же, как для блинов, но более густой консистенции. Для приготовления теста для блинов на 1 кг муки берут 1,5 л жидкости, а для оладий — 1 л жидкости.

Пирожки печеные. На подпыленном мукой столе формуют полуфабрикаты в виде шариков. Через 5 мин шарики раскатывают в виде лепешек толщиной 0,5—1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш (капустный, мясной с луком.), и защипывают края, придавая пирожку форму "лодочки", "полумесяца", колобка, цилиндрическую и др. Сформованные пирожки укладывают на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. Перед выпечкой смазывают яйцом и выпекают 8—10 мин при температуре 230—240°C.

Пирожки жареные. Из безопасного теста слабой консистенции формуют пирожки в виде полукруга, расстаивают и жарят в жире, нагретом до 160-180 градусов. Для жарки используют электрические фритюрницы.

Ватрушки. Из теста формуют небольшие шарики, укладывают их на листы, смазанные маслом, и после расстойки деревянным пестиком делают в середине углубление, которое наполняют из кондитерского мешка начинкой из творога. После этого изделия направляют на вторую расстойку, смазывают яйцом и выпекают при температуре 230—240°C 6—8 мин.

Пончики. Тесто для пончиков готовят безопасным способом слабой консистенции (влажность 43%). Инвентарь и оборудование при разделке теста смазывают растительным маслом. Тесто разделяют так же, как для пирожков жареных, придавая пончикам форму колец или шариков. После 20—30 мин расстойки пончики обжаривают в жире. Готовые пончики при отпуске посыпают сахарной пудрой.

Оладьи. Выпекают на разогретых электросковородах так же, как блины, но слой теста толще, а размеры меньшие. Тесто раскладывают ложкой (предварительно смоченной водой, чтобы тесто лучше отставало) или выпускают из кондитерского мешка. Выпекают оладьи с двух сторон. Их можно жарить во фритюре. Толщина готовых изделий должна быть не менее 5—6 мм. Отпускают оладьи с маслом, сметаной, джемом, повидлом, медом, вареньем, сахаром по 3 шт. на порцию.

Фарш мясной. Его готовят из котлетного мяса двумя способами.

Котлетное мясо промывают, нарезают на небольшие кусочки, обжаривают на жире, после чего перекладывают в глубокую посуду, добавляют бульон или воду и припускают до готовности. Готовое мясо пропускают через мясорубку вместе с пассерованным луком. Пассерованную с жиром муку разводят бульоном, оставшимся от припускания мяса, и проваривают. Полученным белым соусом заправляют фарш, добавляют соль, перец, мелко нарезанную зелень и перемешивают.

Фарш из капусты. Его готовят из свежей и квашеной капусты.

Из *свежей капусты* фарш можно приготовить двумя способами.

Первый способ. Свежую очищенную и промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с растопленным жиром и жарят до готовности при температуре 180—200°C в жарочном шкафу. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца, нашинкованную зелень петрушки. Солить капусту до жарки или во время жарки нельзя, так как при этом из нее выделяется влага, что снижает качество фарша.

Второй способ. Обработанную капусту мелко рубят и на 3—5 мин погружают в кипящую воду, затем откидывают на сито и отжимают. Отжатую капусту складывают в котел или кастрюлю, добавляют бульон, молоко или воду (10—15% массы капусты), жир, соль, закрывают крышкой и припускают до готовности.

Квашеную капусту отжимают, если она очень кислая, промывают, отжимают, измельчают, слегка обжаривают. Затем ее тушат с добавлением небольшого количества жидкости (воды или бульона 5—6% массы капусты). В конце тушения жидкость должна полностью испариться. В готовую капусту добавляют пассерованный лук, сахар, соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки и перемешивают.

Фарш творожный. Творог пропускают через протирочную машину. Затем добавляют яйца, муку, сахар, масло сливочное, ванилин и перемешивают.

Последовательность выполнения работ.

1. Определить температуру воды. Для этой цели при постановке опары и замесе безопарного теста использовать формулу

$$T_e = (2T_m - T_m) + H, \text{ где}$$

T_e — искомая температура воды, °C;

T_m — требуемая начальная температура полуфабриката, °C;

T_m — температура муки, °C;

H — величина, значение которой в летнее время принимается равным 1, а в зимнее —

3.

2. Приготовить безопарное тесто.

3. Приготовить тесто для блинов и оладьей.

4. Приготовить фарш для пирожков и ватрушек: мясной, капустный, творожный.

5. Приготовить яичный лезон для полуфабрикатов из теста. Холодное молоко и сырые яйца смешать в равных количествах, добавить 1% сахара, слегка взбить.

6. Подготовить инвентарь. Кондитерские листы для пирожков печеных и ватрушек смазать маслом и взвесить.

7. Сформовать пирожки и ватрушки для расстойки. В конце расстойки полуфабрикаты смазать лезоном и взвесить.

8. Стол смазать растительным маслом, сформовать пирожки, пончики для жарки во фритюре.

9. Выпечь блины и оладьи.

10. Обжарить во фритюре пирожки, пончики.

11. Выпечь пирожки и ватрушки.

12. Блины положить в подогретый баранчик, закрыть крышкой. Сметану подать в соуснике.

13. Оладьи отпустить на подогретой большой мелкой столовой тарелке, рядом положить повидло.

Жареные и выпеченные изделия кладут на тарелки.

Требования к качеству

Блины, оладьи

Внешний вид: круглой формы, без разрывов по краям. Достаточно пористые, пропеченные. Поверхность подрумянена с обеих сторон.

Цвет: поверхность от золотистой до светло-коричневой.

Вкус и запах: приятные, без излишней кислоты.

Пирожки с мясом, капустой; ватрушки с творогом

Внешний вид: поверхность румяная. Тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая.

Цвет: поверхность светло-коричневая.

Вкус и запах: свойственные каждому виду фарша (вкус достаточно сочный, без излишней сухости или влаги) и тесту. Кислый запах перекисшего теста недопустим.

Далее:

Продегустировать блюда и изделия из дрожжевого теста и оценить их вкусовые качества.

Оформить отчет о проделанной работе.

Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.

Подведение итогов.

Домашнее задание:

Рассчитать, какое количество жареных пирожков из дрожжевого теста массой 75 г с картофельным фаршем с луком можно приготовить в ноябре месяце при наличии картофеля массой брутто 20 кг

Повторить ассортимент изделий из дрожжевого теста, виды брака, способы предупреждения.

Составить технологическую схему приготовления слоеного пресного теста.

Приложение № 15

Лабораторно-практическая работа № 1

Расчет потерь при приготовлении блюд

1. Производственные потери при изготовлении блюда (изделия) определяют по формулам:

$$P = M_n - M_{n/\phi}$$

$$P = \frac{M_n - M_{n/\phi}}{M_n} \cdot 100,$$

где P – производственные потери, кг (2), % (3);

M_n – суммарная масса сырья (нетто), входящего в состав полуфабриката, г;

$M_{n/\phi}$ – масса полученного полуфабриката, г.

Полученные при отработке данные сравнивают с расчетными в рецептуре.

2. Потери при тепловой обработке блюда (изделия) рассчитывают в процентах к массе полуфабриката по формуле:

$$П_T = \frac{M_{n/\phi} - M_G}{M_{n/\phi}} \cdot 100,$$

где $П_T$ – потери при тепловой обработке с учетом потерь при остывании блюда (изделия), %;

$M_{n/\phi}$ – масса полуфабриката, подготовленного к тепловой обработке, г;

M_G – масса готового блюда (изделия) после тепловой обработки, г.

Примечание. Готовое блюдо (изделие) взвешивают после остывания при температуре 40°C – блюда (изделия), отпускаемые в горячем виде (супы, вторые горячие блюда и т.п.), при температуре 14°C – блюда (изделия), отпускаемые в холодном виде (закуски, холодные блюда, сладкие блюда и т.п.).

3. Сохранность массы в готовом блюде (изделии) рассчитывается по формуле:

$$C = 100\% - П_T$$

где C – сохранность массы в готовом блюде;

$П_T$ – потери при тепловой обработке с учетом потерь при остывании блюда (изделия), %.

4. Потери при порционировании рассчитывают к массе готового блюда (изделия) по формуле:

$$П_{II} = \frac{M_G - M_{II}}{M_G} \cdot 100$$

где $П_{II}$ – потери при порционировании, %;

M_G – масса готового блюда (изделия) до порционирования, кг;

M_{II} – масса готового блюда (изделия) после порционирования, кг.

Расчет пищевой и энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий

Полезность пищевых продуктов в зависимости от химического состава характеризуется пищевой, биологической и энергетической ценностью. Термин. «пищевая ценность» отражает всю полноту полезных качеств продукта, а термин. «биологическая» и «энергетическая ценность» являются более частным и входят в определение «пищевая ценность», в основу которой положено учение о сбалансированном питании.

Биологическая ценность отражает качество белковых компонентов продукта, связанных как с перевариваемостью белка, так и со степенью сбалансированности его аминокислотного состава.

Энергетическая ценность – это показатель, характеризующий ту долю энергии, которая высвобождается из пищевых продуктов в процессе биологического окисления и используется для обеспечения физиологических функций организма.

Показатель энергетической ценности производится из расчета на 100 г съедобной части организма.

Показатель энергетической ценности обычно выражается в килокалориях (ккал).

При биологическом окислении в организме 1 г белка высвобождается энергия равная 4 ккал; энергетическая ценность 1 г жира природных пищевых продуктов составляет 9 ккал, углеводов «по разности» (это разность между сухим остатком и суммой белка, жира и золы) – 4 ккал, суммы моно-и дисахаридов – 3,8 ккал, полисахаридов – 4,1 ккал.

Расчет пищевой ценности производится по справочным таблицам «Химический состав пищевых продуктов» ([приложение 1](#)), в которых указано содержание белков, жиров, углеводов в 100 г съедобной части продукта (сырья).

Расчет пищевой и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий

Определяют расчетным путем количество белков, жиров, углеводов содержащееся в сырье (продуктах) по рецептуре (в графе «нетто»).

Если блюдо подвергается тепловой обработке, то при расчете пищевой и энергетической ценности учитывают потери: для белков – 6%, жиров – 12%, углеводов – 9%.

Пример.

Расчет пищевой и энергетической ценности напитка из кураги

Таблица 2

Продукты	Масса Нетто	Белки		Жиры		Углеводы	
		%	г	%	г	%	г
Курага	5	5,2	0,78	-	-	5,0	8,25
Мед	5	0,8	0,20	0,0	0,00	80,3	20,08
Вода	200	-	-	-	-	-	-
Содержание пищевых веществ в полуфабрикате (сырьевой набор)	240	-	0,98	-	0,00	-	28,33
Сохранность массы, пищевых веществ при тепловой обработке, (%)	-	94	-	88	-	91	-
Содержание пищевых веществ в готовом блюде	200	-	0,92	-	0,00	-	25,78
Содержание пищевых	100	-	0,46	-	0,00	-	12,89

веществ в готовом блюде на 100 грамм							
--------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--

Энергетическая ценность:

$$200 \text{ г} = 0,92 \cdot 4 + 0,00 \cdot 9 + 25,78 \cdot 4 = 3,68 + 0,00 + 103,12 = 107 \text{ ккал.}$$

$$100 \text{ г} = 0,46 \cdot 4 + 0,00 \cdot 9 + 12,89 \cdot 4 = 1,84 + 0,00 + 51,56 = 53,4 \text{ ккал.}$$

Приложение № 16

Задача № 1

Условие. Определить массу полуфабриката и количество отходов при холодной обработке 120 кг картофеля в январе.

Решение. 1. Согласно таблицы № 27, отходы и потери при холодной обработке картофеля в январе составляют 35% к массе сырья брутто.

Следовательно:

$$120 \times 35 : 100 = 42 \text{ (кг).}$$

2. Расчет массы нетто:

$$120 - 42 = 78 \text{ (кг).}$$

Ответ. При холодной обработке 120 кг картофеля в январе отходы составят 42 кг, масса п/ф – 78.

Задача № 2

Условие. Рассчитать необходимое количество крупы, жидкости, соли и сахара для приготовления 100 порций вязкой рисовой каши (из дробленого риса) по I колонке рецептуры № 284.

Решение. 1. Расчет выхода каши на 100 порций.

Согласно рецептуре № 284, выход одной порции каши составляет 200 г, следовательно, на 100 порций $0,2 \times 100 = 20 \text{ кг}$

2. Расчет необходимого количества крупы.

Согласно таблицы № 7, на 1 кг выхода каши рисовой вязкой требуется 0,222 кг крупы рисовой.

Составим пропорцию:

$$1 \text{ кг каши} — 0,222 \text{ кг крупы}$$

$$20 \text{ кг каши} — \text{кг крупы.}$$

$$x = 20 \times 0,222 : 1 = 4,44 \text{ (кг).}$$

При варке каши из дробленого риса норму крупы увеличивают на 2%.

Следовательно, потребное количество дробленого риса составит:

$$4,44 \times 2 : 100 + 4,44 = 4,53 \text{ (кг).}$$

3. Расчет необходимого количества жидкости.

По таблице № 7 находим, что для приготовления 1 кг вязкой рисовой каши требуется 0,82 л жидкости.

Составим пропорцию:

$$1 \text{ кг каши} — 0,82 \text{ л воды}$$

$$20 \text{ кг каши} — x \text{ л воды.}$$

$$x = 20 \times 0,82 : 1 = 16,4 \text{ (л).}$$

Согласно примечанию к таблице, вязкие каши по I и II колонкам готовят на смеси молока и воды. Соотношение молока и воды принимаем следующее: 60% молока и 40% воды. Необходимое количество жидкости, согласно предыдущим расчетам, составило 16,4 л.

Определяем потребное количество **молока**: 16,4 л жидкости - 100%;
 x л жидкости - 60%.

$x = 16,4 \times 60 : 100 = 9,84$ (л жидкости).

Потребное количество **воды** составит: $16,4 - 9,84 = 6,54$ (л).

4. Расчет необходимого количества **соли**.

Согласно примечанию к таблице, на 1 кг выхода молочных каш требуется 4-5 г соли.

Составим пропорцию:

1 кг каши - 0,005 кг соли
 20 кг каши - x кг соли.

$x = 20 \times 0,005 : 1 = 0,1$ (кг).

5. Расчет потребного количества **сахара**.

В примечаниях к таблице указано, что при варке вязких и жидких каш на 1 кг выхода каши добавляется сахар из расчета 30г по I и II колонкам, 10 г для вязких и 20 г для жидких — по III колонке.

Составим пропорцию:

1 кг каши — 0,03 кг сахара
 20 кг каши — x кг сахара.

$x = 20 \times 0,03 : 1 = 0,6$ (кг).

Ответ. Для приготовления 100 порций вязкой рисовой каши (из дробленого риса) потребуется 4,53 кг дробленого риса; 9,84 л молока, 6,54 л воды; 0,1 кг соли; 0,6 кг сахара.

Задача № 4

Условие. Рассчитать количество крупнокусковых полуфабрикатов, которое можно приготовить из 182 кг говядины 1-й категории.

Решение. Согласно таблицы № 9, потери при холодной обработке говядины 1-й категории составляют 26,4% к массе мяса на костях.

Составим пропорцию: 182 кг мяса - 100%

X кг мяса - 26,4%

$x = 182 \times 26,4 : 100 = 48,05$ (кг) (потери при холодной

обработке).

Таким образом, количество полуфабриката равно: $182 - 48,05 = 133,95$ (кг). **Ответ.**

Из 182 кг говядины 1-й категории можно приготовить 133,95 кг крупнокусковых полуфабрикатов.

Задача № 5

Условие. Рассчитать массу брутто морского крупного потрошеного обезглавленного окуня для приготовления 98 порций блюда «Рыба по- русски» по II колонке рецептуры № 336.

Решение. Согласно рецептуре № 336, масса припущенной рыбы 100 г. Блюдо готовят из порционных кусков с кожей без костей, рыбу припускают.

Согласно таблицы № 25, для приготовления 100 г припущенного окуня из филе с кожей без костей требуется 174 г рыбы (масса брутто). Следовательно, для приготовления 98 порций требуется: $174 \times 98 = 17052$ (г).

Ответ. Для приготовления 98 порций рыбы по-русски требуется 17052 г рыбы.

Задача № 6

Условие. Рассчитать количество муки влажностью 13,5% для приготовления 450 шт. пончиков по рецептуре № 799.

Решение. 1. Согласно рецептуре № 799, для приготовления 100 шт. пончиков требуется 2650 г муки. Составим пропорцию:

100 шт. пончиков — 2650 г муки

450 шт. пончиков — х г муки.

$$X = 2650 \times 450 : 100 = 11\,925 \text{ (г)}.$$

2. Поступившая на предприятие мука имеет влажность 13,5%. Следовательно, ее должно быть израсходовано на 1% меньше, чем это предусмотрено рецептурой для муки базисной влажностью, т.е.

$$11\,925 - 11\,925 \times 1 : 100 = 11\,806 \text{ (г)}.$$

Ответ. Для приготовления 450 шт. пончиков по рецептуре № 799 необходимо взять 11 806 г муки с влажностью 13,5%.

Задача № 7

Условие. Рассчитать количество порций свекольных котлет, которое можно приготовить из 12 кг свеклы по II колонке рецептуры № 242 в марте месяце

Решение. 1. Расчет массы нетто.

Согласно таблицы № 27, отходы и потери при холодной обработке свеклы в марте составляют 25% к массе сырья брутто:

$$\text{Масса нетто} = \text{Масса брутто} \times (100 - \% \text{ отходов при холодной обработке}):$$

$$100$$

$$12 \times (100 - 25) : 100 = 9 \text{ (кг)}.$$

2. Расчет количества порций, которое можно приготовить из 9 кг.

Согласно рецептуре № 242, для приготовления одной порции необходимо 177 г нетто свеклы. Следовательно:

$$9000 : 177 = 50,85 \text{ (порций)}.$$

Ответ. Из 9 кг свеклы в марте можно приготовить приблизительно 50 порций свекольных котлет.

Основная литература

1. Ковалёв Н. И., Куткина М. М., Кравцова В. А. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, 1999
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Практические занятия по технологии приготовления пищи.- Экономика, 2000

Дополнительная литература

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Карцева НЛ. Русская кухня. — М.: Деловая литература, 2000
2. Справочник технолога общественного питания. - М.: Колос, 2000
3. Голубев В.Н. и др. Справочник работника общественного питания.-М.: ДеЛиПринт, 2003
4. Журналы: "Питание и общество", "Стандарты и качество", "Ресторанный бизнес", "Ресторан", "Ресторатор", "Ресторанные ведомости", "Вы и ваш ресторан" и др.