

**Областное государственное автономное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Белгородский техникум общественного питания»**

Рассмотрено предметно-цикловой
комиссией преподавателей
и мастеров кулинарного профиля
ОГАПОУ «БТОП»

Протокол заседания № 10
от «19» сентября 2021 г.

председатель ПЦК:


О. В. Косухина

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

для выполнения самостоятельных работ по

ПМ 07. Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901
Кондитер

для обучающихся 2 курса специальности 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело

Автор:

Чипигина Кристина Алексеевна,
преподаватель ОГАПОУ «БТОП»

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

Пояснительная записка	-3
Раздел 5. Приготовление и отпуск простых первых блюд массового спроса. Старинные блюда Белгородской области	-7
Тема 1.1 Приготовление бульонов и отваров	-7
Практическая работа №1	-7
Тема 1.2 Приготовление и отпуск щей, борщей, рассольников, супов картофельных с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.	-13
Практическая работа №2	-13
Тема 1.3 Супы картофельные с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.	-21
Практическая работа №3	-21
Тема 1.4 Приготовление и отпуск супов молочных, сладких, холодных и старинных супов Белгородской области.	-24
Практическая работа №4	-24
Библиографический список	-29
Словарь терминов	-30

Пояснительная записка

Данная Рабочая тетрадь является частью учебно-методического комплекса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Предназначена для обучающихся 2 курса образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования, как в аудитории, так и для домашней самостоятельной подготовки, где соединяется изложение основных положений курса с выработкой общих и профессиональных компетенций у обучающихся по формированию практических умений и навыков.

Тетрадь разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 15.05.2014 N 539 и учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания». Может быть использована при освоении профессионального модуля ПМ 07. Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер и стать дополнением к учебнику по дисциплине.

Материалы Рабочей тетради охватывают пятый раздел программы учебной практики «УП.07.5 Приготовление и отпуск простых первых блюд массового спроса. Старинные блюда Белгородской области», который рассчитан на 18 часов и включает в себя следующие элементы: название раздела, темы, таблицы и задания к работе. В указанный раздел входят 4 темы:

1. Приготовление бульонов и отваров;
2. Приготовление и отпуск щей, борщей, рассольников, супов;
3. Приготовление и отпуск супов картофельных с крупами, бобовыми, макаронными изделиями;
4. Приготовление и отпуск супов молочных, сладких, холодных и старинных супов Белгородской области.

В данной Рабочей тетради подобраны задания, имеющие различный уровень сложности, при выполнении которых студентам предлагается работать с тестами, схемами, которые включают вопросы по решению ситуационных задач. Особый интерес у обучающихся вызывают задания по заполнению пустых окон в таблицах.

Быстрый тест-опрос особенным образом активизирует мыслительную работу на уроке по закреплению полученного материала. Встречаются задания и упражнения творческого характера, для выполнения которых студентам необходимо искать разные варианты решения. Также указанные тесты, схемы включают вопросы по решению производственных задач.

Для получения более полных, глубоких и комплексных знаний по каждой теме даны задания повышенного уровня и содержания.

Иллюстрационные материалы технологического содержания дополняют и конкретизируют учебный текст, углубляют и облегчают его восприятие. Для акцентирования внимания на отдельных видах работ в рабочих тетрадях используются условные обозначения.

В общем, применение тетради способствует разносторонним действиям практической и умственной направленности обучающихся при выполнении заданий.

Актуальность данного пособия:

- экономия времени при записи аудиторных и внеаудиторных заданий;
- более осознанно, целенаправленно закрепляется теоретический материал;
- большое количество иллюстраций, что способствует более полному восприятию получаемой информации, а в следствие этого более прочному усвоению знаний;
- работая с каждым заданием самостоятельно, у студентов появляется возможность максимально приложить свои способности для его выполнения, что также способствует более качественному усвоению изучаемого материала.

Цель применения рабочей тетради:

- активизация учебно-познавательной деятельности обучающихся;
- закрепление и расширение полученных знаний на теоретических занятиях;
- приобретение навыков и умений решения не только типовых заданий, но и ситуационных, творческих;
- развитие аналитического и практического мышления, самостоятельности и творчества у обучающихся при изучении материала по указанной дисциплине.

Данная Рабочая тетрадь предназначена для преподавателей и обучающихся учреждений среднего профессионального образования и может быть использована как на учебных занятиях, так и во внеурочное время.

Условные обозначения



- Вопрос на размышление, вспоминание и закрепление;



- Упражнение;



- Решите задачу;



- Работа с книгой, справочной литературой;



- задание для закрепления полученных знаний на дом.



**ПМ 07. 5 Приготовление и отпуск простых первых
блюд массового спроса. Старинные блюда
Белгородской области.**

Раздел 5. Приготовление и отпуск простых первых блюд массового спроса. Старинные блюда Белгородской области

Практическая работа №1

Тема 1.1 Приготовление бульонов и отваров

Вид занятия: практическое занятие

Цели занятия:

- формирование профессиональных компетенций обучающихся;
- формирование общих компетенций обучающихся



Задание №1. Дайте определение следующим терминам:

Бульон — это отвар, _____



Экстрактивные вещества придают вкус, аромат и цвет бульону. Различают две группы экстрактивных веществ — азотистые и безазотистые.

*В **мясо - костном** бульоне содержится больше экстрактивных веществ и минеральных солей, чем в костном, но меньше жира и азотистых веществ, основную массу которых составляет глютин*

2. Дайте определение следующим терминам: *Костный бульон*

— это _____



Мясо - костный бульон. — это

Бульон из птицы. — это



3. Какие вещества при варке на поверхности образуют

пену? _____

4. Что делают с бульоном в конце приготовления? _____

5. Рыба какого семейства не используется для варки рыбного бульона и почему?

Рыба семейства _____ не используется при варке бульона, потому что _____.



6. Дайте определение следующим терминам:

Рыбный бульон. — это

Грибной отвар - это



Задание №2.

Впишите в технологической последовательности в рамку продукты, которые необходимы для приготовления бульона из рыбы

№	Продукт





Задание №3.

Расставьте указанные обозначения в нужной последовательности с помощью стрелок.

В какой бульон добавляют соль в конце варки

В какой бульон добавляют соль сразу после снятия пены

Что влияет на время приготовления бульона

Что влияет на вкусовые качества бульона

Соотношение воды и продуктов

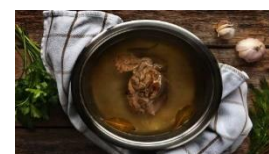
Виды продуктов

Рыбный бульон

Мясокостный

Задание №4

Пропишите для каких блюд можно использовать приготовленные бульоны и отвары?



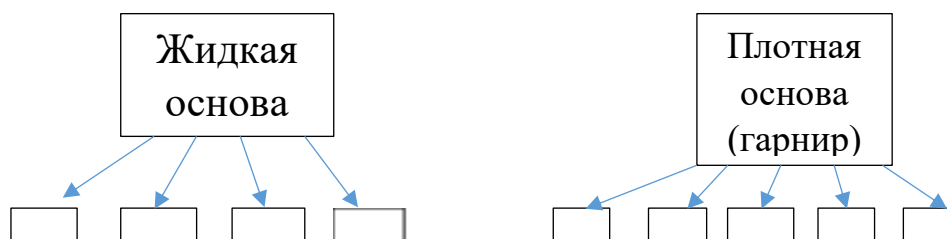


Задание №5

1. Дайте письменное объяснение появлению хлопьев на поверхности бульона при варке:

2. Составьте технологическую схему приготовления мясокостного бульона, зарисовав карандашом чистое поле в тетради

3. Закончите схему. Супы состоят из двух частей



Задание №6

Тест – опрос (отметьте правильный ответ указанным знаком✓)

1. Дайте определение понятию «бульон»?

- а) дополнительный компонент блюда;
- б) отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы;
- в) блюдо, готовое к употреблению;
- г) отвар, полученный при варке в воде круп, овощей, грибов.

2. В каком отделении готовят бульоны?

- а) соусное отделение;
- б) мучное отделение;
- в) суповое отделение;
- г) остывочное отделение.

3. От чего зависит концентрация бульона?

- а) соотношение продуктов и воды;
- б) от времени варки;
- в) от способа варки;
- г) от степени измельчения продуктов.

4. Какое оборудование устанавливают в суповом отделении горячего цеха?

- а) тепловое и тестомесильное;
- б) немеханическое и тепловое;
- в) дозировочно-формовочное и раздаточное;
- г) дозировочно-формовочное и весоизмерительное.

5. Что необходимо добавить в бульон для его осветления?

- а) воду;
- б) яичные белки;
- в) коренья и лук;
- г) сливочное масло;

6. Назовите соотношение воды и мясных продуктов для приготовления концентрированного бульона?

- а) на 1кг. продуктов 4 литра воды;
- б) на 1кг. продуктов 2 литра воды;
- в) на 1кг. продуктов 1,25 литра воды;
- г) на 1кг. продуктов 1 литра воды

7. Сколько времени составляет продолжительность варки бульона из говяжьих костей?

- а) 1,5 – 2,5 час;
- б) 30мин – 1,5 час;
- в) 3,5 – 4 час;
- г) 50- 60 мин

8. Какой предварительной обработке подвергают кости при приготовлении костного бульона?

- а) замачиванию;
- б) запеканию;
- в) обжариванию;

г) охлаждению.

9. Сколько времени составляет продолжительность варки бульона куриного?

- а) 1 – 2 часа;
- б) 30мин – 1,5 час;
- в) 3,5 – 4 час;
- г) 50- 60 мин

10. Как разводят 1 литр концентрированного бульона, для получения нормального?

- а) 1-2 л воды
- б) 2-3 л воды
- в) 3-4 л воды
- г) 4-5 л воды

11. Сколько времени составляет продолжительность варки мяса для бульона?

- а) 1,5 – 2,5 час;
- б) 30мин – 1,5 час;
- в) 3,5 – 4 час;
- г) 50- 60 мин

12. Для придания аромата бульонам, в него кладут?

- а) коренья, лук, стебли пряных овощей
- б) перец горошком, лук, стебли пряных овощей
- в) коренья, лавровый лист, стебли пряных овощей
- г) лук, лавровый лист, перец горошком, стебли пряных овощей



Практическая работа №2

Тема 1.2

Приготовление и отпуск щей, борщей, рассольников, супов картофельных с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.

Вид занятия: комбинированный

Цели занятия:

- формирование профессиональных компетенций обучающихся;
- формирование общих компетенций обучающихся

Основное значение супов заключается в том, что они возбуждают аппетит.

Супы являются важным источником минеральных веществ, витаминов и других биологически активных веществ в нашем рационе. Потери минеральных веществ при варке супов не происходят, так как они остаются в бульоне. Витамины группы В и каротин сохраняются примерно на 80—85%. Существенны потери витамина С (до 50%), но они компенсируются свежей зеленью, которую добавляют при подаче супа. Супы покрывают до 30% потребности организма в жидкости и обеспечивают необходимую консистенцию пищевой массы в желудке и кишечнике.

Заправочные супы



Заправочными супами называют супы, при приготовлении которых в бульоне, грибном отваре или воде проваривают до готовности овощи, картофель, крупы, бобовые, макаронные изделия. Эти супы заправляют пассерованными овощами.

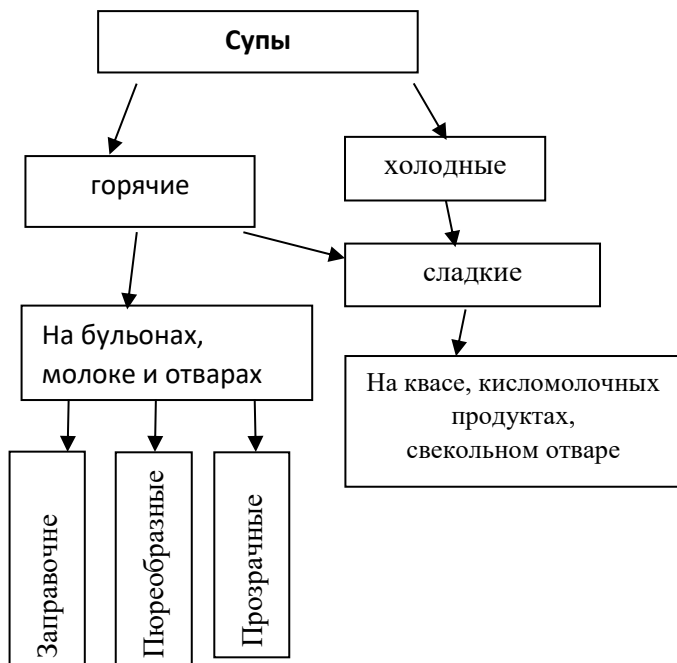
Характерной особенностью заправочных супов является то, что подготовленные продукты закладывают в определенной последовательности и проваривают в жидкой основе. Поэтому они приобретают вкус и аромат тех продуктов, которые используют для супа

Заправочные супы делят на:

- ✦ Борщи.
- ✦ Щи.
- ✦ Рассольники.
- ✦ Овощные супы.
- ✦ Картофельные супы.
- ✦ Супы с макаронными изделиями, крупой, бобовыми.
- ✦ Солянки.



Супы классифицируют: по температуре подачи; по жидкой основе; по способу приготовления.



ПО СПОСОБУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Заправочные супы



Супы-пюре



Прозрачные супы



Молочные супы



Холодные супы

Задание №1

Пропишите деление супов по категориям:

1. По температуре подачи супы делят на

2. По жидкой основе различают супы на бульонах

3 По способу приготовления супы делятся на

Щи

Щи - старинное жидкое блюдо русской национальной кухни. Готовят их из свежей и квашеной белокочанной капусты, савойской капусты, щавеля, шпината. Их варят на костном, мясо - костном бульонах, отварах (грибном, овощном, крупяном), отпускают с различными мясными продуктами, гусем, уткой, шпиком. Щи из квашеной капусты, кроме того, готовят на рыбном



бульоне, подают со сметками, хамсой, тюлькой соленой.

Задание №2

1. Дайте определение следующих терминов:

Щи из квашеной капусты –

Щи боярские –

Щи уральские –

Щи суточные –

Щи зеленые –

Задание №3

1. Пропишите жидкую основу щей:

2. Объясните, чем отличается приготовление блюда «щи по-уральски» от блюда «щи суточные»?

3. Решите ситуационную задачу:

А. Вы – повар. Варите щи из белокочанной капусты, они оказались горьковатыми. Ваши действия?

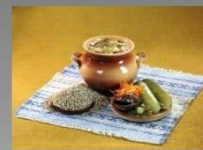
Б. Вы – повар. Если оказались пресными на вкус щи из щавеля и шпината. Ваши действия?



Рассольники.



История происхождения рассольника



Название рассольник появилось совсем недавно. Во времена Гоголя рассольником называли куриный пирог, с начинкой из гречневой каши, яиц и рассола.

Первые упоминания в истории кулинарии относятся к пятнадцатому веку, правда, тогда название у этого супа было совершенно иное — калья.

В давние времена этот суп присутствовал в меню любого уважающего себя трактира. Рассол, а, следовательно, и суп из него появились на Руси в пятнадцатом столетии, были привезены каким-то неизвестным героем из далекой Голландии.

Прижился рассольник в России быстро. Бульон делали из того, что Бог послал: на косточках, потрошках, а иногда и на наваристом говяжьем или свином мясе.

Обязательная составная часть **рассольников** — соленые огурцы. Их нарезают соломкой или ромбиками и припускают в небольшом количестве воды или бульона в течение 15 мин. Предварительно очищают грубую кожу и удаляют крупные семена.

Рассольники готовят на костном, мясо - костном, курином, рыбном бульонах, на грибном отваре, вегетарианскими. Отпускают с мясом, птицей, субпродуктами птицы (потрохами), почками, грибами, рыбой.

Для придания рассольнику более острого вкуса добавляют за 5—10 мин до окончания варки процеженный и прокипяченный рассол.

К рассольникам на мясных бульонах можно подать ватрушки, а на рыбном — расстегаи.

Обязательной составной частью рассольников является огурцы соленые!!!

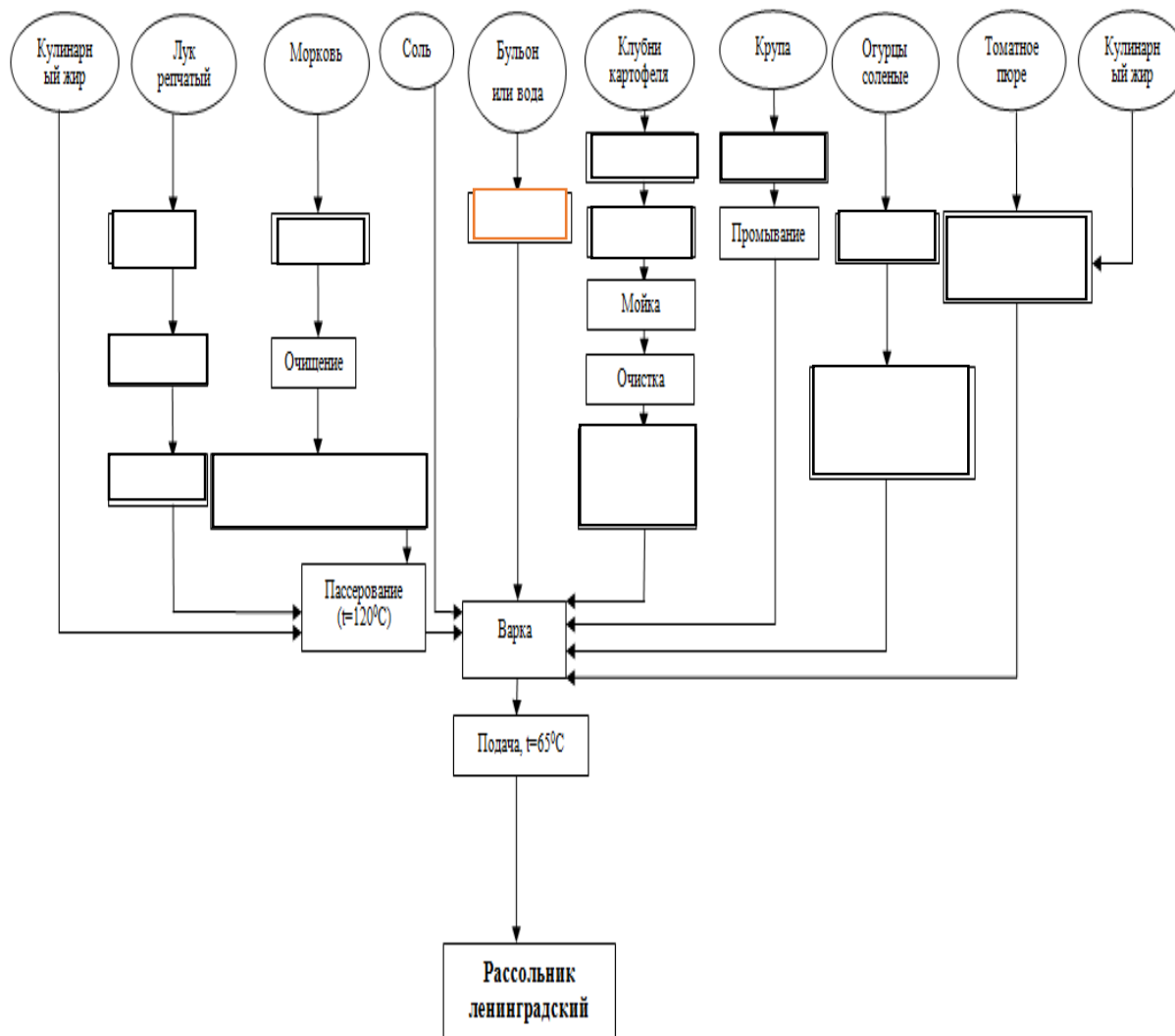


Задание №6.

Пропишите, какую тепловую обработку применяют для огурцов при приготовлении рассольников и для чего?

Почему супы варят при слабом кипении?

Задание №7. Заполните пропущенные клетки в схеме Технология приготовления «Рассольника ленинградского»



Рассольник ленинградский. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, варят до полуготовности, добавляют пассерованные овощи, затем припущенные огурцы, пассерованное томатное пюре, соль, специи, вливают огуречный прокипяченный рассол и варят до готовности. Рассольник можно готовить без томатного пюре. Перловую крупу предварительно отваривают до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают. Рисовую, пшеничную, овсяную крупу достаточно только перебрать и промыть. Отпускают рассольник со сметаной и зеленью.

Задание №8

Заполните таблицу:



Название рассольника	Продукты	Форма нарезки
Рассольник		
Рассольник ленинградский		
Рассольник домашний		
Рассольник московский		

Виды нарезки овощей для рассольников



Картофель брусочками



Капуста солomкой



Морковь солomкой



Огурцы ромбиком



Огурцы солomкой



Морковь мелким кубиком

Практическая работа №3



Тема 1.3 Супы картофельные с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.

Вид занятия: практическое занятие

Цели занятия:

- формирование профессиональных компетенций обучающихся;
- формирование общих компетенций обучающихся

Ассортимент *супов из картофеля и овощей* очень разнообразен. Готовят их с *крупами, макаронными изделиями и бобовыми*.

Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями

- Картофель и овощи нарезают брусочками, дольками, кубиками, ломтиками (кроме картофеля). Нарезка должна соответствовать основному продукту и быть однородной.
- Вместо томатного пюре лучше использовать свежие помидоры.
- В супы на овощных отварах можно добавить горячее молоко, которое вливают в тарелку при отпуске
- Для приготовления этих супов используют макароны, вермишель, лапшу, рожки, суповые засыпки, лапшу собственного производства, различные крупы и бобовые.
- Супы с бобовыми рекомендуют готовить со свиной, с копченой корейкой, грудинкой, окороком сырокопченным.



Супы овощные, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями

- Широкая группа супов на бульонах и отварах;
- Основные компоненты: картофель, крупы, мучные кулинарные изделия;
- Подают в глубоких столовых тарелках или суповых мисках объемом 500, 250 мл.



STP

Можно приготовить картофельные и овощные супы вегетарианские и на бульонах. Используют говядину, баранину, свинину, птицу, консервы, пельмени, бульонные кубики, рыбу, грибы, морепродукты.

Картофель и овощи нарезают брусочками, дольками, кубиками, ломтиками (кроме картофеля). Нарезка должна соответствовать основному

Суп картофельный

- Картофель
- Репа
- Морковь
- Петрушка (корень)
- Лук репчатый
- Лук-порей
- Томатное пюре
- Кулинарный жир
- Бульон или вода



RussianFood.com

Суп овощной

- Капуста цветная (брюссельская, белокачанная)
- Картофель
- Морковь
- Корень петрушки
- Лук репчатый
- Лук-порей
- Зеленый горошек консервированный
- Помидоры
- Маргарин
- Бульон



RussianFood.com

продукту и быть однородной. Вместо томатного пюре лучше использовать свежие помидоры. При отпуске супы посыпают зеленью. Отдельно можно подать пирожки, кулебяку.

Нарезка должна соответствовать основному продукту и быть однородной.

Задание №1.

Дополните предложения, дав соответствующую характеристику первым блюдам

Овощные супы их готовят из _____

Супы с крупами, макаронными и бобовыми изделиями для их приготовления используют _____

Суп с макаронными изделиями _____

Задание №2

Из каких двух частей состоят супы? (*выберите правильный ответ*)

- а) однородной массы и гарнира;
- б) жидкой основы и гарнира;
- в) жидкой основы и однородной массы;
- г) гарнира и заправки.

Название супа	Сравнительная характеристика
Суп крестьянский	
Суп из овощей	
Картофельный суп	
Картофельный суп с крупой	
Суп картофельный с бобовыми	
Суп картофельный с макаронными изделиями	
Суп харчо	
Суп лапша домашняя	



Практическая работа №4

Тема 1.4

Приготовление и отпуск супов молочных, сладких, холодных и старинных супов Белгородской области.

Вид занятия: практическое занятие

Цели занятия:

- формирование профессиональных компетенций обучающихся;
- формирование общих компетенций обучающихся

Молочные супы

Супы *молочные* готовят на цельном молоке или смеси молока и воды. Кроме натурального молока, можно использовать молоко сгущенное стерилизованное без сахара, а также молоко коровье цельное сухое.

- Молочные супы можно готовить с различным набором овощей: зеленым горошком, репой, тыквой, листьями шпината, салата и другими овощами.
- Супы иногда заправляют пассерованной мукой, разведенной молоком или водой.



Технология приготовления молочных супов:



- С овощами
- С крупой
- С макаронными изделиями
- На молоке цельном
- На смеси молока и воды
- Отпускают со сливочным маслом

Задание №1

Дополните предложения:

Макароны, крупа из цельных зерен, овощи плохо развариваются в молоке, поэтому их вначале _____, а затем в молоке. Суповую засыпку _____ . Крупы мелкодробленые и манную _____ в кипящее молоко.

Готовый суп заправляют сливочным маслом или маргарином столовым.

Молочные супы готовят небольшими порциями, так как при продолжительном хранении их цвет, запах, консистенция и вкус ухудшаются.

Задание №2

Письменно ответьте на поставленный вопрос:

- ВИДЫ ВАРКИ МОЛОЧНЫХ СУПОВ?

Сладкие супы

Сладкие 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.



Характеристика сладких супов

■ Для приготовления сладких супов используют



Задание №3

Дополните предложения :

Перед варкой _____ . Плоды и ягоды сушеные сортируют по _____, перед варкой их можно замочить в холодной воде, чтобы они быстрее _____. Крупные сушеные плоды (груши, яблоки) _____. Ягоды для приготовления супов используют в целом виде, свежие плоды _____. У семечковых (яблоки, груши, айва) удаляют _____. Отходы заливают четырех-, пятикратным количеством воды, _____, отвар _____, добавляют в него _____, нарезанные плоды и варят их до готовности. В конце варки вводят _____, разведенный четырехкратным количеством воды, и, помешивая, доводят смесь до кипения. Так же варят суп из подготовленных сушеных плодов.

Задание №4

Письменно ответьте на поставленный вопрос



Что является загустителем сладкого супа?

Что добавляют для улучшения вкуса сладких супов?

Сладкие супы подают холодными, но можно и в горячем виде. Сладкие супы имеют кисловатый вкус и густую консистенцию жидкой части. Отпускают супы с гарниром и со сметаной или сливками. В качестве гарнира используют отварной рис, саго, мелкие макаронные изделия, клецки, вареники с ягодами; пудинги — рисовый и манный, запеканки, которые нарезают кубиками (1—1,5 см), пшеничные и кукурузные хлопья и кукурузные палочки. Сметану или сливки кладут в тарелку или подают отдельно в соуснике. Подают эти супы на завтрак или ужин, можно использовать в качестве первого блюда.

Суп из консервированных фруктов с лимоном.	Суп малиново-смородиновый
<ul style="list-style-type: none"> • Необходимые продукты: • фрукты консервированные с сиропом • вода - 1 стакан • сливки - 1/2 стакана • лимон - 1/4 шт. • лед пищевой - 4 кубика • Способ приготовления блюда: • Фрукты выньте из сиропа и нарежьте ломтиками. Сироп разбавьте водой, доведите до кипения и охладите. • Положите нарезанные фрукты в тарелки, залейте сиропом, добавьте сливки, нарезанный дольками лимон и пищевой лед. • Подайте к фруктовому супу нарезанный ломтиками бисквит. 	<ul style="list-style-type: none"> • Необходимые продукты: • малина - 250 г • смородина - 250 г • крахмал картофельный - 10 г • сахар - 100-150 г • Способ приготовления блюда: • Перебранные и промытые ягоды разомните, отожмите сок через полотняную салфетку. • Мякоть залейте водой, сварите, процедите, добавьте сахар. Доведите до кипения, заправьте картофельным крахмалом, разведенным в 125 г охлажденного ягодного отвара. • Вскипятите суп, соедините со сметаной и ягодным соком. Подавайте с гренками.

Задание 5 Укажите сроки хранения бульонов.

- куриного бульона _____

-рыбного бульона _____

-костного бульона _____

-грибного бульона _____

-концентрированного бульона _____

Холодные супы

Холодные супы - это сезонные супы, так как готовят их летом. Холодные супы особенно распространены в районах с жарким климатом.

Картофель, мясные продукты, яйца для супов варят и нарезают мелкими кубиками или соломкой. Зеленый лук шинкуют, у крупных огурцов удаляют кожицу и семена. При отпуске супы посыпают мелконарезанным укропом. Холодные супы и их составные части хранят в холодильнике.

Технология приготовления холодных супов

- Окрошка
- Борщ холодный
- Свекольник
- Щи зеленые

Готовят на:

- хлебном квасе
- отваре из овощей
- свекольным отваре
- кефире



Задание №6 Письменно ответьте на поставленные вопросы:

Что необходимо сделать с желтком при приготовлении окрошки?

Выход холодных супов?

Нарезка, используемая для окрошки овощной?

Температура подачи холодных супов?

Как подготавливают лук зеленый?

При отпуске холодных супов в тарелку кладут?

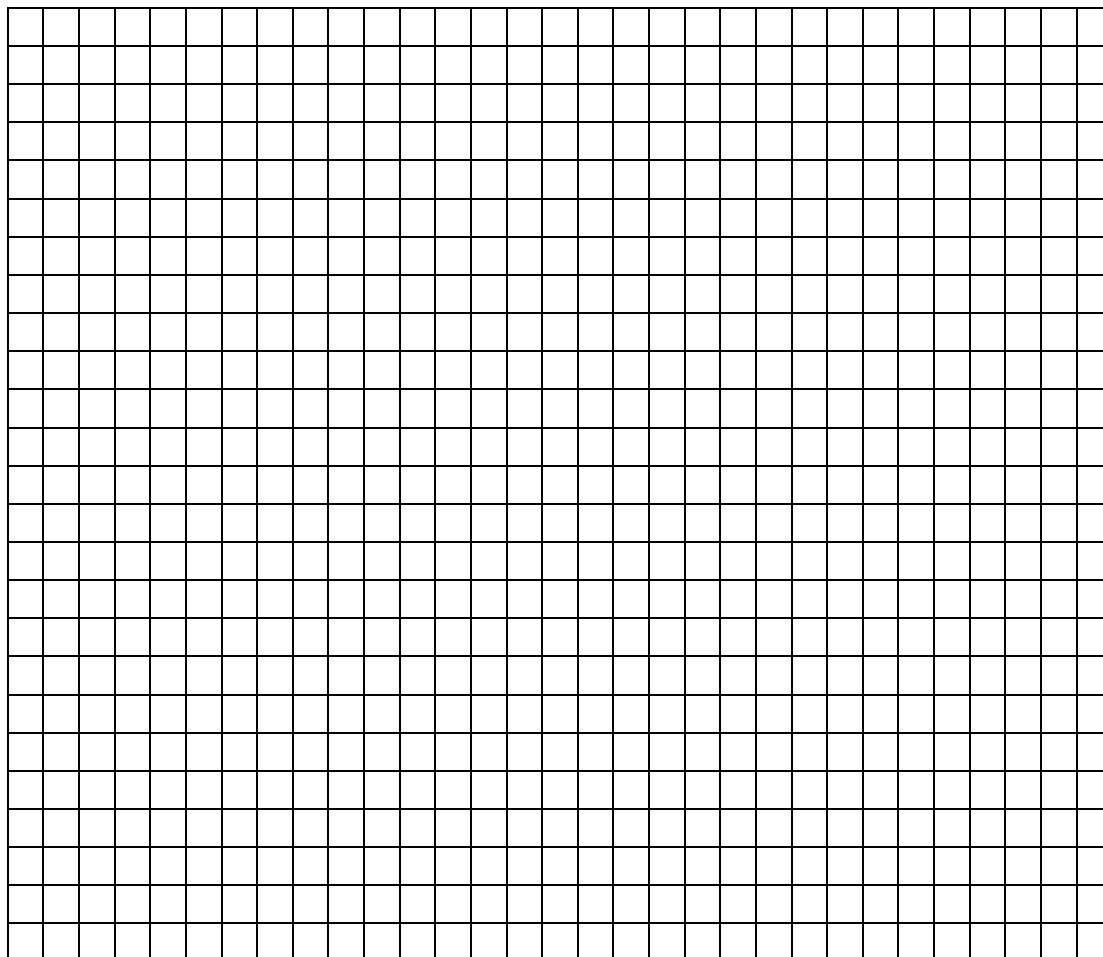
Для чего посуду для отпуски холодных супов охлаждают?

Если окрошку готовят в большом количестве, то куда кладут нарезанные продукты, перед охлаждением?





Задание №7
Итоговое задание по пройденным темам,
за весь пройденный раздел.
Составить кроссворд по теме «Супы»:



По горизонтали:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____
13. _____
14. _____
15. _____

По вертикали:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____
13. _____
14. _____
15. _____

Библиографический список:

1. Анфимова Н. А. Кулинария : учебник / Н. А. Анфимова. – М. : издательский центр «академия», 2020г. – 250 с.
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». в 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов : учеб. пособие / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко. – 4-е изд., стер. – М. : издательский центр «Академия», 2019. – 96 с.
3. Здобнов А. И. сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. И. Здобнов. – Киев А.С.К., 2019г. – 656 с.
4. Шатун Л. Г. Кулинария : учебник для нач. проф. образования / Л. Г. Шатун. – М. : Издательский центр «Академия», 2019г. – 320 с.

Интернет-ресурсы

- 1.[http:// www.book-cook.net](http://www.book-cook.net) - рецепты и кулинария на поварёнок. ру.
2. <http://food.passion.ru>.- кулинария
- 3.<http://supercook.ru/русский> национальный ресурс



СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ

Сырье - продукты, предназначенные для приготовления блюд.

Полуфабрикаты – продукты, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до кулинарной готовности, предназначенные для дальнейшей обработки и изготовления блюд и кулинарных изделий и непригодные к непосредственному потреблению.

Блюдо – это сочетание пищевых продуктов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных, оформленных и готовых к употреблению в пищу.

Кулинарное изделие – пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности, но требующих незначительной дополнительной обработки в виде разогрева, порционирования и оформления.

Технология приготовления пищи – кулинария – изучает рациональные способы механической и тепловой обработки продуктов в целях приготовления блюд и кулинарных изделий в условиях массового производства.

Мучная панировка – панирование полуфабриката в пшеничной муке 1-го сорта, предварительно просеянной. Перед панированием в муку можно добавить мелкую соль.

Белая панировка – измельченные и просеянные сухари из пшеничного хлеба без корок.

Красная панировка – измельченные и просеянные сухари из пшеничного хлеба с коркой.

Хлебная панировка соломкой – пшеничный черствый хлеб без корок, нарезанный в виде соломки.

Панирование – нанесение панировки на поверхность полуфабриката.

Визига – плотный хрящ, заменяющий рыбам осетровых пород позвоночник.

Жучки – наросты на коже у осетровых и некоторых других видов рыб.

Обвалка – отделение мякоти от костей.

Жиловка – удаление сухожилий, пленок, хрящей.

Зачистка – обравнивание куска мяса. Зачищают мясо, чтобы оно не деформировалось при тепловой обработке.

Маринование – прием кулинарной обработки, при котором продукты замачивают и выдерживают в специальном растворе. Маринование придает готовым изделиям особый вкус и аромат, а также размягчает мясо и рыбу.

Меланж – замороженная смесь белков и желтков (либо одних белков или желтков).

Овоскоп – прибор для определения качества яиц путём их просвечивания.

Льезон – жидкая смесь яиц и молока. Льезон осуществляет связку пищевого продукта.

В льезоне смачивают продукты перед панировкой, это способствует лучшему прилипанию панировки к продукту, улучшает вкус блюда и повышает калорийность изделия.

Варка – это тепловая обработка продуктов в кипящей жидкости (воде, молоке, сиропе, бульоне, отваре) или атмосфере водяного пара.

Припускание – варка продуктов в небольшом количестве жидкости (воды, молока, бульона, отвара) или в собственном соку.

Жарка – это тепловая обработка продуктов при непосредственном соприкосновении с жиром или без жира при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки.

Жарка основным способом – это тепловая обработка продуктов с небольшим количеством жира (5–10 % к массе продукта) при температуре 140–150 °С до образования на поверхности продукта поджаристой корочки.

Тушение – припускание продуктов, в большинстве случаев предварительно обжаренных, с добавлением пряностей и приправ.

Бланширование (ошпаривание) – кратковременное (от 1 до 5 мин) предварительное воздействие на продукты кипящей воды или пара.

Пассерование – обжарка отдельных видов продуктов в небольшом количестве жира (15–20 % к массе продукта) без образования поджаристой корочки при температуре не выше 120°С.