

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«БЕЛГОРОДСКИЙ ТЕХНИКУМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Рассмотрено предметно-цикловой  
комиссией преподавателей  
кулинарного профиля  
ОГА ПОУ (БТОП)

Протокол заседания № 8  
от 18 марта 2024 г.

Председатель ПЦК  Ю.Ю. Созонюк

**Рабочая тетрадь**  
по МДК 07.01 Технология приготовления кулинарной продукции  
массового спроса и ее отпуск  
для обучающихся 2 курса  
специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Разработала:  
преподаватель спецдисциплин  
кулинарного профиля  
Созонюк Юлия Юрьевна

Белгород, 2024

Рассмотрена на заседании ПЦК  
преподавателей кулинарного профиля  
Протокол № 8 от 18 июля 2024  
Председатель ПЦК [подпись] Ю.Ю. Созонюк

Принята на заседании Методического Совета  
Протокол № 5 от 25.06.2024  
Председатель [подпись] М.С.Герчак

Разработчик: Созонюк Юлия Юрьевна, преподаватель специальных дисциплин  
ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая тетрадь разработана для проведения учебных занятий по дисциплине МДК 07.01 Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Структура рабочей тетради соответствует требованиям, предъявляемым ФГОС, а уровень заданий соответствует требованиям, предъявляемым Государственным образовательным стандартом по ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар. В тетради приведены вопросы, задания, в том числе практические, направленные на закрепление теоретических знаний по технологии приготовления простой кулинарной продукции. Для существенного повышения качества обучения и приближения к практической деятельности в комплект входят учебные материалы для самостоятельной работы. Рассматриваемая тема включает в себя выполнение заданий различной направленности: составить ответы на вопросы, найти правильные ответы, дополнить последовательность технологических операций приготовления блюд, выполнить практическую работу по приготовлению блюд с составлением последовательности технологических операций и проведения анализа положительных результатов и выявленных недостатков. Эта тетрадь будет способствовать развитию у обучающихся познавательной деятельности, формированию навыков самоанализа.

### **Цели создания учебного пособия:**

**Познавательная:** формировать комплекс работ по приготовлению блюд из овощей и грибов; систематизировать практическую деятельность для реализации потребностей будущего специалиста общественного питания.

**Развивающая:** развивать у студентов логическое мышление, умение быть собранными, способность мобилизации знаний для достижения результатов; развивать интерес в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений; развивать практические умения на основе полученных теоретических знаний.

**Воспитательная:** воспитывать уважение к людям труда, ответственность за производимое дело, качества, присущие для избранной профессии.

Данная тетрадь разработана для обучающихся 2 курса ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, и включает в себя следующие элементы: названия темы, задания к работе по всем темам курса. В данной рабочей тетради учитываются требования формирующегося рынка труда и радикальных социально-экономических изменений в обществе, новые подходы к уровням профессиональной компетентности обучающихся.

Материал предусматривает поэтапное изучение определенной темы через систему индивидуальной форм обучения. В процессе работы реализуется сравнительно-аналитические и поисковые методы обучения, научные исследования и системно-деятельностный подход к обучающимся.

Исследовательская работа студента является обязательной, её основные этапы регламентированы учебным планом и рабочими программами дисциплин. На уроках повторения изученного материала посредством использования таблиц осуществляется проверка усвоения материала и полученных знаний, контроль мыслительной деятельности обучающихся. Работа с таблицами может быть элементом выполнения домашнего задания или внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

Рабочая тетрадь состоит из 9 тем, которые включают в себя следующие задания:

- на воспроизведение изученного материала;
- для развития мыслительных операций;
- дифференцированные по уровню сложности;
- на самостоятельное изучение нового материала;
- на исследовательской деятельности;

Цель – на исследовательской деятельности заключается в приобретении студентами функционального навыка исследования, как универсального способа освоения действительности. Этому способствует повышение мотивации к учебной деятельности и активизации личностной позиции учащегося в образовательном процессе, основой которых является приобретение субъективно новых знаний, т.е. самостоятельно получаемых знаний, являющихся новыми и лично значимыми для конкретного учащегося.

Таким образом, под научно-исследовательской, деятельностью обучающегося будем понимать его выполнение творческой, исследовательской задачи с заранее неизвестным решением и предполагающим наличие основных этапов исследования в научной сфере (постановка проблемы, изучение теории, сбор материала, его анализ и обобщение, подбор методик исследования, практическое овладение ими, подведение итогов). Знания, полученные в результате исследования, являются следствием познавательной деятельности, направленной на выдвижение, формирование, объяснение закономерностей, фактов, процессов. Следовательно, это неотъемлемая часть обучения, поэтому рабочая тетрадь из опыта работы по дисциплине МДК 07.01 Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск актуальна.

Данная форма работы показывает один из эффективных путей повышения качества подготовки молодых специалистов. Эта работа способствует более глубокому закреплению теоретических знаний, получаемых обучающимися при изучении учебного материала, развивает у них высокую требовательность к себе, самостоятельность и аккуратность, точность выполнения заданий и научную активность, расширяет возможность получения каждым студентом в стенах колледжа навыков исследования и важных для их будущей профессиональной деятельности компетенций.

Как пользоваться рабочей тетрадью

В тетради предложены вопросы для самопроверки и размышления, работа над которыми поможет студентам лучше понять и усвоить теоретический

материал, задачи, решение которых позволит сформировать умения и навыки анализа по изучаемым темам. Приступая к работе с тетрадь, следует изучить вопросы учебного материала, используя литературу указанную для изучения темы в библиографическом списке, ознакомиться с условиями выполнения конкретного вида заданий - решение ситуаций, формулирование выводов, ответы на вопросы. Материал имеющий дополнительные отметки необходимо рассмотреть для его дальнейшего применения в ходе выполнения заданий рабочей тетради.

Изучив данную тему, студент должен: уметь применять теоретические знания для работы на практике, знать технологию приготовления блюда, использовать и применять современное оборудование и актуальные приемы тепловой обработки для приготовления блюда.

#### Рекомендации по конспектированию

Конспект — сложная запись содержания исходного текста, включающая в себя заимствования (цитаты, формулы, определения) наиболее примечательных мест в соответствии с планом источника, а также сжатый анализ записанного материала и выводы по нему.

#### Общий порядок работы над конспектом:

- определение структуры конспектируемого материала, при этом очень помогает составление плана по ходу изучения текста;
- отбор и последующая запись наиболее существенного содержания текста в форме цитат, доказательств или близкого изложения без потерь смысла;
- анализ записей и на его основе дополнение наиболее сложных элементов текста;
- комментарии (располагать их можно на полях или в виде сносок);
- завершение формулирования и запись выводов по каждой из частей текста, а также общих выводов в заключении.

#### Рекомендации по решению задач

Хорошее усвоение теоретического материала невозможно без решения задач. Многочисленные формулы запомнить трудно, в процессе же решения задач они запоминаются легче. Поэтому в теме содержатся задачи и упражнения, рекомендованные для самостоятельного решения и закрепления материала.

Приступая к решению задачи, необходимо внимательно прочесть условие и, уяснив смысл, записать кратко, используя математические символы, условие и искомые результаты. Затем записать необходимые формулы и приступить к решению.

Результатом работы является Рабочая тетрадь с выполненными заданиями для самостоятельной работы, контрольными заданиями, которая сдается на проверку в электронном или печатном варианте.

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Пояснительная записка.....	
2.	Супы.....	5
3.	Методика решения задач по механической кулинарной обработке сырья.....	6
4.	Общие правила техники безопасности в кулинарном цехе.....	9
5.	Навыки работы на современном оборудовании.....	12
6.	Соусы .....	29
7.	Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов.....	32
8.	Блюда из яиц и творога.....	33
9.	Блюда из творога.....	34
10.	Холодные блюда и закуски.....	35
	Библиографический список.....	39

## 1. СУПЫ

2. Дополните предложение:

Супы состоят из 2-х частей \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_

Перечислите виды супов в зависимости:

От температуры подачи \_\_\_\_\_

Способа приготовления \_\_\_\_\_

Жидкой основы \_\_\_\_\_

2. Если при варке бульонов кости залить не холодной, а горячей водой, как это повлияет \_\_\_\_\_ на \_\_\_\_\_ качество бульона \_\_\_\_\_

3. Найдите технологические ошибки в следующем тексте: «Мясо птицы закладывают в холодную воду, добавляют лук, морковь, корень петрушки, мучную \_\_\_\_\_ пассировку \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ варят \_\_\_\_\_ 2-3 часа». \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

4. Укажите технологическую последовательность приготовления коричневого бульона:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

5. Почему после закладки каждого продукта суп должен закипеть \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

6. \_\_\_\_\_ Дайте \_\_\_\_\_ определение \_\_\_\_\_ термина «салянка» \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

7. Почему квашеную капусту для щей рекомендуется предварительно тушить \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

---

---

8. Перечислите продукты, используемые для приготовления борщей  
Основные \_\_\_\_\_

Дополнительные \_\_\_\_\_

---

9. какой прием используют для усиления красного цвета борща \_\_\_\_\_

---

10. Перечислите основные компоненты рассольника \_\_\_\_\_

---

11. Почему припущенные огурцы закладывают после картофеля \_\_\_\_\_

---

12. Найдите ошибки и неточности в технологической последовательности приготовления рассольника « Ленинградского» 1. Приготавливают бульон 2. Очищают и нарезают картофель, коренья, лук, соленые огурцы 3. подготавливают крупу 4. Пассеруют коренья и лук 5. Пассеруют огурцы 6. В кипящий бульон закладывают картофель 7. Доводят до кипения 8. Добавляют пассированные коренья и лук 9. Варят до готовности картофеля 10. Вводят подготовленные огурцы, соль, специи. 11. Варят до готовности 12. Отпускают с кусочками мяса, добавляют в тарелку рассол, сметану, рубленную зелень.

---

13. В чем отличие жидкой основы солянок от других заправочных супов \_\_\_\_\_

---

14. Почему перед закладыванием в бульон бобовые промывают, заливают холодной \_\_\_\_\_ и замачивают \_\_\_\_\_

---

15. Перечислите продукты, входящие в состав горохового супа \_\_\_\_\_

---

---

16. Почему при подаче температура супов-пюре должна быть ниже, чем у заправочных \_\_\_\_\_

#### 7 Требования к качеству супов.

Суп	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Вкус и запах	Сроки хранения
Борщи					
Щи					
Щи зеленые					
Солянки сборные мясные					
Рассольники					
Овощные					
Из круп					
С макаронными изделиями					
Пюре					
Окрошки					
Свекольники					
Сладкие супы					

## 2. МЕТОДИКА РЕШЕНИЯ ЗАДАЧ ПО МЕХАНИЧЕСКОЙ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ СЫРЬЯ

Решение задач требует знания понятий: «масса брутто», «масса нетто».

При механической кулинарной обработке сырья образуется определенное количество отходов, величина которых регламентируется разными видами нормативной документации. В этой связи величинами, которые находятся и рассчитываются, являются «масса брутто», «масса нетто» и «масса отходов». Во всех случаях расчета масса брутто принимается за 100%.

Из указанных величин в рецептуре любого кулинарного изделия постоянной независимой от качества сырья является величина «масса нетто».

Величины «масса брутто» и «масса отходов» являются переменными величинами, зависящими от качества сырья, сезонности.

Решение задач по теме «Механическая кулинарная обработка пищевых продуктов» сводятся к определению массы брутто, массы нетто, массы отходов.

## 2.1 Расчет массы отходов

Ход решения этих задач зависит от условия.

**Пример 1.** Определить массу отходов ( $M_{отх}$ , г) при механической кулинарной обработке сырья, если известна масса брутто сырья ( $M_{бр}$ ) и процент отходов ( $\Pi_{отх}$ ).

**Решение.** Расчет массы отходов ( $M_{отх}$ , г) в этом случае осуществляется по формуле:

$$M_{отх} = \frac{M_{бр} \times \Pi_{отх}}{100}, \quad (1)$$

**Пример 2.** Определить массу отходов ( $M_{отх}$ , г) при механической кулинарной обработке сырья, если известна масса нетто сырья ( $M_{нт}$ ) и процент отходов ( $\Pi_{отх}$ ).

**Решение.** Расчет массы отходов в этом случае осуществляется в два этапа. Сначала рассчитывается масса брутто по формуле:

$$M_{бр} = \frac{M_{нт} \times 100}{100 - \Pi_{отх}}, \quad (2)$$

Потом рассчитывается масса отходов:

$$M_{отх} = M_{бр} - M_{нт}, \quad (3)$$

## 2.2 Определение массы нетто или массы полуфабриката

Расчеты массы нетто или массы полуфабриката проводят по следующей формуле:

$$M_{\text{нт}} = \frac{M_{\text{бр}} \times (100 - \Pi_{\text{отх}})}{100\%}, \quad (4)$$

### 2.3 Определение массы брутто

1. Если в условии задачи известна масса нетто ( $M_{\text{нт}}$ ) и процент отходов ( $\Pi_{\text{отх}}$ ), расчет массы брутто проводят по следующей формуле:

$$M_{\text{бр}} = \frac{M_{\text{нт}} \times 100\%}{100 - \Pi_{\text{отх}}}, \quad (5)$$

2. Если известен процент отходов ( $\Pi_{\text{отх}}$ ) и масса отходов ( $M_{\text{отх}}$ ), массу брутто можно определить по формуле:

$$M_{\text{бр}} = \frac{M_{\text{отх}} \times 100\%}{\Pi_{\text{отх}}}$$

Определение количества отходов

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

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

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

где  $\Pi$  – производственные потери, кг (2), % (3);

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

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

1. Рассчитать количество отходов при механической кулинарной обработке 100 кг свеклы в сезон после 1 апреля.
2. Рассчитать количество отходов при механической кулинарной обработке 10 кг молодого картофеля.
3. Рассчитать разницу в количестве отходов при механической кулинарной обработке 250 кг моркови в ноябре и апреле.
4. Рассчитать количество отходов при механической кулинарной обработке 60 кг перца для фарширования.
5. При производственной отработке нормы отходов свеклы в апреле составили \_\_\_%.

#### Определение массы нетто

1. Сколько картофеля можно получить из 100 кг картофеля массой брутто в феврале и в августе?
2. Сколько очищенной лука можно получить из 50 кг лука массой брутто в ноябре и феврале?
3. Сколько очищенной свеклы можно получить из 180 кг свеклы массой брутто в феврале?
4. Сколько очищенного картофеля можно получить из 125 кг картофеля массой брутто в сезон после 1 сентября?
5. Определить массу нетто квашеной капусты, если масса брутто составляет 150 кг.

#### Определение массы брутто

1. Рассчитать массу брутто картофеля в апреле для получения 40 кг картофеля очищенного.
2. Рассчитать массу брутто картофеля в декабре для получения 175 кг картофеля очищенного.

3. Рассчитать массу брутто капусты белокочанной свежей ранней, варенной целыми кочанами (для голубцов) для приготовления 150 порций, если выход 1 порции составляет 100 г.
4. Рассчитать массу брутто грибов белых свежих для приготовления 150 порций грибов мелкорубленых жареных, если выход 1 порции составляет 100 г.
5. Сколько овощей необходимо получить из кладовой, чтобы приготовить в октябре следующие полуфабрикаты: морковь пассерованная – 30 кг, лук зеленый очищенный – 20 кг, баклажаны для фарширования – 40 кг, свекла, варенная в кожуре – 10 кг, сельдерей корневой пассерованный – 5 кг.

Определение количества порций блюд, приготовленных из заданного количества сырья

1. Рассчитать количество порций борща украинского (рец. № 183), которое можно приготовить из 25 кг свеклы столовой в январе.
2. Рассчитать количество порций рассольника домашнего (рец. № 196, II колонка), которое можно приготовить из 140 кг картофеля в октябре, мае.
3. Рассчитать количество порций котлет свекольных (рец. № 335, II колонка), которое можно приготовить из 300 кг свеклы в ноябре.
4. Рассчитать количество порций картофеля жареного (рец. № 327, по II колонка), которое можно приготовить из 250 кг картофеля в январе.
5. Рассчитать количество порций картофеля отварного (рец. № 296, II колонка), которое можно приготовить из 30 кг картофеля в сентябре.

### 3. ОБЩИЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ В КУЛИНАРНОМ ЦЕХЕ.

1. Каждый студент должен работать на закрепленном за ним рабочем месте. Переходить на другое место без разрешения мастера нельзя.
2. Рабочее место следует держать в чистоте, не загромождать не нужными предметами.
3. Студентам запрещается работать в кулинарном цехе без присутствия мастера, а также во внеурочное время без разрешения и присутствия мастера
4. Приступить к выполнению практического задания можно только после получения инструктажа по технике безопасности и разрешения мастера.

5. Приступая к работе необходимо осознать методику своего задания, безопасного его выполнения, проверить соответствие приготовленных продуктов указанных в технологической карте.

6. Практическое задание необходимо выполнять в точном соответствии с описанием его в технологической карте и очередности добавления продуктов в приготовлении блюда.

7. При приготовлении блюда пользоваться только чистой сухой посудой, для взвешивания отдельных продуктов иметь отдельные тарелки. Очистки от овощей и остатки продуктов не бросать на пол и не оставлять на столе, а складывать в мусорные пакеты которые должны находиться в определенном месте.

8. Если в ходе работы требуется нагревания жидкости, требуется соблюдение техники безопасности при включении электроплиты.

9. Пролитые на стол и на пол жидкости сразу вытирать в соответствии с правилами.

10. При работе в кулинарном цехе следует соблюдать следующие требования: выполнять работу аккуратно, внимательно, добросовестно, экономно расходовать продукты и рационально использовать отведенное время для практических работ.

11. По окончании работы привести в порядок рабочее место, тщательно вымыть рабочие столы, кухонный инвентарь, провести влажную уборку помещения, закрыть водопроводные краны, выключить электроприборы и свет. Снять спец. одежду и тщательно вымыть руки с мылом.

#### **Техника безопасности при работе с электроприборами**

1. Проверить исправность электрооборудования, убедиться в наличии на полу диэлектрических ковров.

2. Перед работой проверить исправность электрошнура. Не пользоваться приборами с неисправностями, поврежденным шнуром

3. Штепсельную вилку при включении и выключении приборов нужно брать за пластмассовую колодку, а не за провод.

4. Включать и выключать любой электробытовой прибор нужно одной рукой, желательно правой, не касаясь при этом водопроводных, газовых и отопительных труб.

5. Включать и выключать электроприборы только сухими руками.

#### **Техника безопасности при работе с колющими и режущими предметами**

1. Работать с ножом осторожно, на разделочной доске передавать нож только ручкой вперед

2. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие куски

3. Во время работы хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках.

4. Соблюдать правильные приемы резания: пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа. Сырые и

вареные овощи, мясо, рыбу, хлеб нарезать на разных разделочных досках в соответствии с их маркировкой.

### **Техника безопасности при работе с моющими и чистящими средствами**

1. При попадании на слизистые оболочки (глаз, органов дыхания, рта, пищевода и желудка), моющие средства могут вызывать раздражение и ощущение дискомфорта
2. Перед контактом с моющими и чистящими средствами всегда надевайте резиновые перчатки или, по меньшей мере, обрабатывайте руки защитными кремами;
3. После работы с моющими продуктами тщательно мойте руки и обрабатывайте кожу питательными или увлажняющими кремами.
4. Моющих и чистящих средств, к которым человек был бы абсолютно нечувствителен, не существует.

### **Охрана труда**

На предприятиях общественного питания действует система мер, которая направлена на предотвращение и предупреждение возникновения различных ситуаций, которые могут привести к угрозе жизни и здоровью работника. Данная система мер называется охраной труда.

Охрана труда - это комплекс мероприятий по технике безопасности, производственной санитарии и гигиены, противопожарной технике.

Под данным термином понимается комплекс мероприятий, направленных на сохранение жизни и здоровья рабочих непосредственно в процессе трудовой деятельности. Для реализации этой цели охрана труда предусматривает использование множества направлений: организацию производственного процесса, наличие соответствующей правовой базы, внедрение в практику новых безопасных технологий, различные лечебно-профилактические мероприятия. Право любого рабочего на жизнь и здоровье закреплено в Конституции, поэтому охрана труда должна обеспечиваться не только владельцами предприятий, но и государственными службами.

Соблюдение правил охраны труда и техники безопасности имеют важное значение при эксплуатации всех видов оборудования. Осуществление этих мероприятий обеспечивает создание нормальных условий работы на всех участках производства. Контроль за соблюдением охраны труда осуществляют государственные и общественные организации.

Все необходимые мероприятия по охране труда и техники безопасности включают в коллективный договор в виде соглашения на проведение мероприятий по охране труда, техники безопасности и производственной санитарии.

**Задание 2.** Откройте учебник Анфимова Н.А. Кулинария и изучите текст § 1 «Обработка клубнеплодов» и § 2 «Обработка корнеплодов». Ознакомьтесь с технологией механической кулинарной обработки овощей.

2. Изучите формы нарезания картофеля, моркови, свеклы, капустных и луковых овощей, плодовых овощей.

3. Произведите ручную нарезку очищенного картофеля и корнеплодов (соломкой, брусочками, кубиками, кружочками, ломтиками).

### **3. Ответьте на вопросы:**

#### **1. Санитарные требования при работе с продуктами**

1. Нельзя употреблять в пищу несвежие продукты. Скоропортящиеся продукты необходимо хранить в холодильнике.

2. Продукты и готовые блюда можно хранить не больше определённого срока.

3. Продукты, готовые к употреблению, хранить закрытыми отдельно от сырых.

4. Различные продукты и готовые блюда требуют определённой температуры хранения, поэтому в холодильнике их помещают на соответствующих местах (продукты не требующие долгого хранения, помещают в холодильник, например, яблоки, овощи, яйца, приготовленные блюда и пр.; продукты, требующие более длительного хранения, помещают в морозильник, например, мясо, рыбу и т.п.).

#### **2. Перечислите требования, которые необходимо соблюдать при окончании работы в кулинарном цеху.**

По окончании работы в кулинарном цехе выключить и надёжно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование при помощи рубильника. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты. Произвести очистку и мойку оборудования после полного остывания нагретых поверхностей.

#### **3. Какие требования необходимо соблюдать при работе с колющими и режущими предметами?**

Работать с ножом осторожно, на разделочной доске передавать нож только ручкой вперед. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надёжно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие куски.

#### **4. Перечислите овощи, входящие в группу корнеплодов? Клубнеплодов?**

Корнеплоды – морковь, свекла, репа, редька, редис, петрушка, сельдерей, хрен.  
Клубнеплоды – картофель, топинамбур (земляная груша), батат (сладкий картофель),

#### **5. Из каких последовательных операций состоит механическая кулинарная обработка овощей?**

Механическая кулинарная обработка овощей состоит: сортировка и калибровка, мытьё, очистка и нарезка.

#### **6. Перечислите простые и сложные формы нарезки овощей?**

Простые формы нарезки – соломка, брусочки, кружочки, ломтики, дольки.  
Сложные формы нарезки – бочоночки, груши, чесночки, шарики, спирали, стружка.

Задание для самостоятельной работы:

Составить таблицы форм французской и русской форм нарезок картофеля, моркови, свеклы, лука, капусты.

#### 4. НАВЫКИ РАБОТЫ НА СОВРЕМЕННОМ ОБОРУДОВАНИИ



Навык — способность деятельности, сформированная путём повторения и доведения до автоматизма.

Выработка навыка — это процесс, который достигается путём выполнения упражнений (целенаправленных, специально организованных повторяющихся действий). Благодаря упражнениям способ действия совершенствуется и закрепляется. Например, если вы устраиваетесь на работу, то вам предложат указать свои навыки в резюме, что представит для вас возможность полно и структурно рассказать о своих достоинствах и сильных качествах, а работодателю — сократить время на отбор персонала. И если окажется, что среди всех соискателей у вас больше всего опыта в данной сфере, то должность, на которую вы претендуете, достанется именно вам. Чем больше времени используются навыки, тем более отработанными и точными они становятся, а потому являются более ценными.

Таким образом, навыки — это сугубо полезные действия-автоматизмы, закрепившиеся в результате практики.

##### **Что такое навык?**

Часто их путают с привычками, что в корне неверно. Навыки приобретаются намеренно, человек использует их в актуальный для себя момент. Привычки же часто возникают стихийно и «живут» как будто сами себе — на автопилоте. Они бывают вредными и полезными, избавиться от них бывает крайне сложно (особенно от вредных). Привычки — это больше про бытовые явления, навыки —

это уже про профессиональные умения. Также навыки не имеют ничего общего с талантами – врожденными способностями человека.

В профессии они помогают специалисту выполнять свою работу быстро и качественно, а в быту – экономить время и силы. Представьте, что было бы, если каждый раз застегивая молнию на куртке, вы делали бы это, как в первый раз?

Модные веяния – это далеко не всё, сегодня ключевую роль в развитии гастрономии играют новые кулинарные технологии, охватывающие приготовление и сочетание продуктов. Поговорим о некоторых далее:

**ТЕРМОСТАТ ПОГРУЖНОЙ** предназначен для быстрого и равномерного приготовления блюд по технологии Sous-Vide, Свежие

продукты (рыба, мясо, овощи) упаковываются под вакуумом. Продукты готовятся при относительно низкой температуре воды (55-90 °С) с высокой точностью регулировки  $\pm 0.3$  °С. Вся суть технологии сводится к следующему: свежий продукт упаковывают в вакуумный пакет для варки (при надобности в него кладут разные специи) с помощью специального упаковочного вакуумного аппарата. Потом пакет опускают в лоток с теплой водой и готовят при определенной температуре определенное время. А потом «вакуумный» продукт подвергают шоковому

замораживанию. В камере холодильника подобная заготовка может храниться на протяжении долгого времени. Перед тем как подавать на стол, мясные блюда можно немного обжарить на гриле или разогретой сковороде для усиления аромата и появления золотистой корочки.

Преимущества технологии:



1. Во время запекания или жарения поверхность мяса поддается влиянию температур, которые в несколько раз выше температуры готовности. Технология су-вид позволяет готовить еду мягко, температура внутри и сверху готового изделия будет одинаковой, ничего не подгорит и не высохнет.

2. Блюда будут более сочными, так как низкотемпературная обработка оставляет клеточные мембраны в целостности.

3. Вакуумная упаковка позволяет сберечь в середине продукта все его запахи и вкусы. Также она содействует более качественному прониканию маринадов и специй в продукт.

4. Корректный подбор температуры и времени приготовления делает продукты более мягкими. В твердых кусках мяса, которые тушат или отваривают, мышечный коллаген преобразовывается в желатин. В результате даже

наиболее дешевый отруб можно приготовить таким образом, что он будет обладать прекрасной текстурой и вкусом.

**СУ-ВИД (Sous-vide).** Технология приготовления су вид – это революция в мире кулинарии. Метод был изобретен шеф-поваром Джорджем Пралусом в 1960-х годах, но по достоинству оценен только в 2000-х. Суть технологии су вид заключается в том, что при приготовлении мяса, рыбы, фруктов и овощей используются специальные вакуумные пакеты. Все ингредиенты помещаются в термо пакет, запечатываются и отправляются в горячую воду, где при низкой температуре томятся до 72 часов. Такой метод позволяет готовить блюда в собственном соку, без малейшего добавления жира. При этом, все вкусовые качества проявляются намного ярче, а продукты сохраняют нежность и мягкость.



Преимущества приготовления с использованием технологии су вид: Улучшение вкусовых качеств и сохранение насыщенного аромата; Уменьшение усушки и потерь массы продуктов; Значительное увеличение сроков хранения, от 5-ти дней и более.

**ТЕРМОМИКСЕР**— это многофункциональное кухонное устройство, объединяет в себе несколько кухонных функций, таких как взбивание, перемешивание, измельчение, приготовление на пару, взваривание, варение и весение ингредиентов.

Основные характеристики:

Мотор с регулируемой скоростью: позволяет управлять интенсивностью перемешивания и взбивания.

Встроенный таймер и термометр: позволяют установить время и температуру для приготовления различных блюд.

Интегрированный вес: позволяет взвешивать ингредиенты прямо в чаше термомиксера.

Различные насадки и аксессуары: включают в себя лезвия для измельчения, корзины для варки на пару, венчики для взбивания и другие аксессуары.



Рецепты и программы приготовления: термомиксер оснащен программами приготовления и рецептами, что облегчает процесс приготовления и сокращает время приготовления. Термомиксер с индукционным нагревом для приготовления блюд в температурном диапазоне от 40°C до 120°C, с шагом регулировки температуры 10°C, мощностью 1800 Вт., скоростью вращения ножа до 8700 об/мин.



**КУТТЕР.** Будучи многофункциональной машиной, куттер уместен на любой кухне. Он позволяет измельчать (орехи, сухофрукты, панировочные сухари, зелень, лук, лёд, шоколад, сыр и пр.), гомогенизировать (овощные и фруктовые пюре, соусы, супы-пюре, паштеты), рубить мясо с различной степенью измельчения (от крупного до кнельной массы), взбивать (кремы, соусы, эмульсии, белки, сливки), замешивать любое тесто (от блинного до пельменного) менее, чем за 1 минуту. Robot Cook Прост в использовании, благодаря функции переменной скорости 100–3500 об/мин. Обеспечивает великолепный конечный результат и быстроту приготовления, благодаря скорости вращения ножей, достигающей 4500 оборотов в минуту. Перемешивает нежные ингредиенты, не нарезаая их, благодаря функции обратного вращения ножа R-Mix. Поддерживает блюдо горячим, благодаря функции периодического нагрева.

**БЛИКСЕР.** Бликсеры позволяют максимально быстро и удобно достичь высокой степени измельчения как жидких, так и твердых продуктов. При работе с жидкими продуктами (соуса, супы) бликсер позволяет эффективно работать даже с маленькими порциями, благодаря наличию встроенного скребка. Максимальная же загрузка при работе с жидкими продуктами — 2/3 чаши.



**ПАКОДЖЕТИНГ** — это технология измельчения замороженных продуктов до гомогенного состояния без оттаивания. Пакоджетинг — это технология молекулярной кухни, которая получила свое название от прибора гомогенизатора (измельчителя высокого класса) PасоJet. Сам процесс льдомиксинга заключается в том, что продукты, подверженные глубокой заморозке до -22 С в течение 24 часов, превращаются в ультра гладкую, мелкотекстурированную,

пюреобразную массу и хранятся в таком виде при температуре -12 — -15 С, которая является идеальной для замороженных десертов. Особенность пакоджетинга заключается в том, что замороженный продукт дробится в мельчайшие частицы без добавления каких-либо связующих веществ.



Особенность Гомогенизатора Пакоджет заключается в том, что измельчающие ножи имеют не только суперпрочную конструкцию, но и очень высокую скорость обработки продукта, при которой он не успевает оттаять. В процессе эмульгирования усиливается естественный аромат продуктов, и в итоге получается блюдо идеальной консистенции, имеющее насыщенный и натуральный вкус. По этой технологии можно готовить мороженое, шербеты, легкие муссы, воздушные паштеты, террины и котлеты, овощное и травяное пюре для супов и соусов.

**СИФОНЫ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ** или как их еще называют, кулинарные сифоны полезны, не только для создания взбитых сливок. Их также применяют для



приготовления газированных веществ, маринования, работы с пенами, ароматизированными и контрастирующими текстурами. Вне зависимости от избранного метода использования сифона, есть ряд базисных вещей, которые должен знать каждый человек использующий сифон. Для создания давления в камере кулинарного сифона используются баллончики газа. Углекислый газ CO<sub>2</sub> лучше всего использовать только для газирования жидкостей. Оксид азота N<sub>2</sub>O используется при пенообразовании, мариновании, наполнении. Сифоны для взбивания были разработаны для газирования крема с высоким содержанием жира. Оксид азота N<sub>2</sub>O растворяется в жире гораздо лучше, чем в воде, поэтому жидкости с высоким содержанием жиров сифоне лучше вспениваются, нежели жидкости с низким содержанием жира. Каждый баллончик вмещает в себя 8 г. газа и может быть использован только один раз. Использование двух баллончиков, как правило, достаточно для зарядки кулинарного сифона, вместительностью 1 л. На 400 мл жидкости используется 8 г газа. Больше использовать газа следует, если жидкость содержит низкое содержание жира, если уплотнение на сифоне

неисправно, газ будет выходить и вместе с ним жидкость будет просачиваться. Когда заряжается кулинарный сифон, важно прислушиваться - необходимо услышать газ, который заполняет камеру, а после тишину. Если же издается шипящий звук – это означает, что сифон не исправен, и требует замены уплотнителя. В такой момент следует снять баллончик, выпустить газ и аккуратно открыть сифон, прочистить соединения и уплотнитель и найти причину неисправности. Возможно, резиновые элементы неправильно установлены. Все эти части работают совместно. Резиновая прокладка удерживает в камере газ и предотвращает утечки. Убедитесь, что она неповреждённая и плотно облегает вдоль верхней части крышки. «Пустая» часть сифона заполнена газом, который давит на жидкость и выталкивает его через клапаны.

Камера сифона, которая оснащена штифтом, который пробивает баллон и создает односторонний канал. Газ проникает в камеру сифона по этому каналу, создает давление и растворяется в жидкости. Встряхивание сифона имеет решающее значение для обеспечения того, чтобы газ равномерно распределялся. Во время использования сифона, его нужно перевернуть дном вверх для того, чтобы помочь газу вытеснить жидкость из камеры сифона. Наконечник направляет поток жидкости в необходимое нам место. Падение давления газа, при нажатии сифонного курка, обеспечивается благодаря выходу газированной жидкости. Клапан, степень открытия которого регулирует скорость подачи жидкости.

**АНТИГРИЛЬ.** Устройство под названием *antigriddle*, которое еще иногда называют антискородой,

придумали в компании PolyScience по заказу шефа чикагского ресторана Alinea Гранта Эйкеца. Принцип действия здесь как у гриля:

продукт запечатывается в твердую корочку, но за счет не высоких, а низких температур, а именно  $-34,44\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Поле действия – соусы, пюре, муссы, паштеты, шоколад, пирожные и мороженое. Результат работы – две текстуры: замороженная корочка снаружи и прохладная мягкость внутри.



**МОЛЕКУЛЯРНАЯ КУЛИНАРИЯ.** Еще одна яркая инновация в кулинарии – молекулярная гастрономия, которая использует знания из

области физики и химии для создания изысканных блюд. Ее основоположники

– ученый Эрве Тис и физик Николай Курти. Первое «молекулярное» блюдо приготовил шеф-повар Хестон Блюменталь, это был мусс из икры и белого шоколада! Сегодня этот метод доступен только дорогим ресторанам, ведь для приготовления требуется специальное оборудование и оригинальные вспомогательные ингредиенты. Шеф-повара молекулярной кухни взбивают, смешивают, измельчают, измеряют температуру, создают вакуум, газировуют, карбонируют продукты – все это позволяет изменить форму, массу и вид блюд до неузнаваемости.

**ТЕКСТУРИЗАЦИЯ.** Капсулы из оливкового масла, пена из топинамбура, сфера из сметаны, гель из сельдерея, песок из соуса бешамель – не надоевший прием, а доказательство того, что блюдо тем интереснее, чем больше в нем собрано разных текстур.



«Пармезан в пяти текстурах» Массимо Боттуры в свое время открыл дорогу нескончаемой веренице превращений твердого в мягкое, плотного в воздушное, нежного в хрустящее и наоборот. Актуальным является наличие на тарелке основного продукта из мяса, птицы, рыбы в нескольких текстурах. Промышленность не заставила себя ждать: агар, альгинат натрия, геллан, ксантановая камедь и прочие эмульгаторы и стабилизаторы вполне естественной природы (вроде водорослей и рожкового дерева), а техники, для них предназначенные, столь же традиционны, как приготовление на пару.

### **ЦЕНТРИФУГА ДЛЯ МОЛЕКУЛЯРНОЙ КУХНИ.**

Технику, основанную на использовании центрифуги, согласно логике, можно назвать отделением жидкости от твердого тела с помощью центробежной силы. Или сепарированием – промышленный молочный сепаратор, например, та же центрифуга. Но поле именно поварского кулинарного эксперимента в данном случае непаханое.



Центрифугирование зеленого горошка, получают две фракции – сыворотку и масло, по текстуре более всего близкое к мягкому сливочному. Опыт в центрифуге с семенами моркови, получили жидкий концентрат: если развести его кипятком, получается бульон с орехово-морковным вкусом. Но главная шутка и отличие центрифуги от других «ускорителей» заключается в том, что результат обработки еще не сепарированного кем-то до вас продукта абсолютно непредсказуем.

**ФУДПЕЙРИНГ** – еще одна кулинарная сенсация, по сути, это наука о

наилучших вкусовых сочетаниях

продуктов. Ее основоположником является биоинженер Бернар Лаусс, который провел обширные исследования в области восприятия человеком запахов, вкусов и визуальных образов. Он выяснил, что наслаждение людей от еды на 80% складывается благодаря обонянию. Поэтому ученый вывел в центр метода – ароматические соединения



продуктов. В результате анализа огромного количества комбинаций ингредиентов была составлена база данных и «дерево», где можно найти наиболее выигрышные вкусовые сочетания. Это дает большую свободу для кулинарных экспериментов и создания новых рецептов.

**ФЕРМЕНТАЦИЯ.** В современной кулинарии все процессы, происходящие под действием энзимов, бактерий и грибков, принято называть ферментацией, хотя речь все-таки идет о разных процессах, и если смотреть с точки зрения химии, то говорить надо о собственно ферментации (органические вещества изменяются под действием собственных ферментов), брожении (изменение под воздействием иных микроорганизмов или выделенных ферментов, проходящее без участия кислорода) и окислении (изменение под воздействием кислорода). Модно



также использовать на кухне народные рецепты по теме: от квашеной капусты и перги до овощей в стиле кимчи и мяса в стиле кацуобуси. В ресторане Noma из свиной вырезки готовят аналог тунцовой стружки для бульона даши: вырезку томят в сьюиде, коптят на ореховых опилках и засевают грибком вида аспергилл. Мясо ферментируется и высушивается одновременно, а потом используется для стружки. А Сан-Хун Дежамбр из бельгийского ресторана l'Air du Temps закладывает тонко нарезанную морковь в вакуумный пакет с жидкой кисломолочной закваской и апельсиновой цедрой и готовит 12 часов при 40 °C, получая «квашеную» морковь в рекордно короткие сроки.

**ЖИДКИЙ АЗОТ.** Сосуд Дьюара Предназначен для хранения жидкого азота

ЖАРКА В АЗОТЕ. С помощью жидкого азота, чья температура кипения  $-196$  °C, можно очень быстро заморозить



любую мягкую субстанцию. Азотное мороженое из всего – от печени трески до сливочного хрена – с соответствующим «кипящим» эффектом освоили везде.

Пришло время жарить азотом, схватывая, скажем, кляр из белка для образования корочки без капли жира. Например, при

обжаривании в азоте пенки из пармезана и, посыпая ее грибной пудрой, получают «трюфель». В азоте жарят котлеты для бургера, попеременно окуная мясо в азот и фритюр на 30 секунд. В случае со стейком процедуру повторяют несколько раз, чтобы достичь желаемой степени прожарки. Результат – образцовая поджаристая корочка снаружи и идеальная степень rare или medium rare внутри.

**ОКУРИВАТЕЛЬ.** The Smoking Gun  
TheSmoking Gun PRO –Аппарат  
позволяет окуривать  
разнообразные блюда  
кулинарии

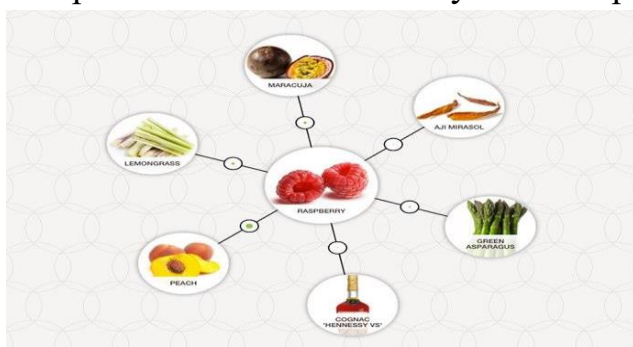


«холодным дымом». Оно может быть использовано для обработки мяса, рыбы, маринадов, овощей, салатов, напитков и десертов. С помощью разнообразных ароматических дымов любое блюдо приобретает особый шарм, который по достоинству оценит каждый гурман.

**ФЬЮЖН КУЛИНАРИЯ.** Фьюжн кулинария – гармоничное сочетание всего самого лучшего из Западной и Восточной гастрономии. Этот метод предполагает использование только самых лучших, качественных и свежих продуктов, которые идеально подходят и дополняют друг друга.

Все фьюжн-блюда сбалансированы и полезны для здоровья человека, они содержат необходимое количество мяса, рыбы, злаков, овощей и фруктов. Их обязательная составляющая – специи, которые помогают почувствовать сытость даже от маленькой порции, что

предотвращает переедание. Одна из самых сложных задач для повара- это правильное сочетание вкусовых пар.



Существует приложение «Древо Фудпейринга», где можно научиться сочетать вкусовые пары в блюдах без проработки на продуктах, основываясь на научных данных.

Каждый повар разрабатывает свои фирменные блюда и варианты подачи блюда. В настоящее время существует большое количество вариантов красивой и необычной подачи блюд.

**ДЕГИДРИРОВАНИЕ.** При сушке продукта в дегидраторе свежий продукт обезвоживается

до такой степени, при которой ему обеспечены максимально долгое хранение и концентрация вкуса. Дегидрированная малина, например, если ее залить водой, окажется куда ароматнее свежей. Дегидраторы используют для приготовления чипсов из



фруктов и овощей и сушки грибов, но это слишком просто, к тому же чипсов можно насытить и более дешевыми способами. Куда интересней такие вещи, как пудра, стружка и прочие сухие приправы для десертов или основных блюд. Еще более интересным образом работает, конечно, технология лиофильной сушки, при которой продукт замораживают, а затем сублимируют в вакууме, что позволяет ему не только храниться, но и восстанавливаться почти без потери первоначальных свойств.

**КРИОКОНЦЕНТРАЦИЯ.** Если какую-то жидкую субстанцию сначала заморозить, а потом медленно разморозить, используя фильтр, то вода стечет, а на фильтре останется концентрированный экстракт.

Техника работает и в обратную сторону: например, Хестон Блюменталь, замораживая и размораживая мясной бульон, процеживая и оставляя на фильтре все лишнее, получает как раз чистый, как слеза, раствор для супов со вкусом бульона. А, скажем, исследователь гастрономии и автор современной



технологии приготовления продуктов в вакууме Бруно Гуссо медленно замораживает что-нибудь жидкое эмульсионной природы, например, белки, а потом пропускает «плохой сорбет» через центрифугу, отделяя воду в виде льда от всего остального. Чистый белок, полученный в результате операции, используется для меренги или суфле. Какобычные белки, только лучше.

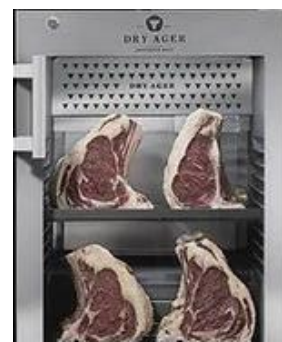
**ЭКСТРАГИРОВАНИЕ.** В поварском смысле экстракт или эссенция – это концентрат вкуса и аромата продукта в форме раствора. Раствор используется для придания вкуса или запаха одного продукта другому – скажем, аромата лимона рыбе – без видимого присутствия лимона в тарелке.

Получить экстракт можно разными способами, используя современное оборудование

**ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК** Вакуумный упаковщик используется на предприятиях общественного питания и торговли для упаковки продуктов в специальные пакеты. Модель оснащена электронной панелью управления.

**ГРИЛЬ-ПЕЧЬ JOSPER.** Печь Jospet можно рассматривать как продолжение традиции приготовления продуктов в русской печи. Особенность приготовления – это прежде всего равномерная термообработка со всех сторон (в отличие, например, от гриля-мангала) и неповторимый благородный вкус, который приобретают продукты, приготовленные на древесном угле.

**ШКАФ ДЛЯ ВЫЗРЕВАНИЯ МЯСА.** При нарушении технологий созревания мяса может





испортиться. Чтобы этого не случилось в помещении важно поддерживать оптимальный микроклимат. Это оборудование создано специально для создания нужных температурных и влажностных условий выдержки сырья Вакуумный сушильный шкаф Применение: сушка овощей при пониженных температурах и пониженном давлении до 3 мбар, что позволяет сохранить цвет, полезность и уменьшить время качественной сушки.

**МИНИМИКСЕР** для взбивания молекулярных и молочных пен Минимиксер предназначен для получения пышных пен из молочных продуктов и воздушных пен с добавлением текстуры Лецитин.

### **ГОМОГЕНИЗАТОР УЛЬТРАЗВУКОВОЙ.**

Ультразвуковой гомогенизатор используется для получения экстрактов, настоев, эмульсий, суспензий, гомогенизирования и получения быстрого брожения продуктов в ресторанах, барах, кафе и т.д. С помощью инновационных технологий Sonicpre смешивает несмешиваемое и разбивает даже мельчайшие частицы продукта тем самым создавая единую смесь.



**АРОМАДИСТИЛЛЯЦИЯ** - новое направление в арома-кухне. Процесс основан на различной способности веществ переходить в парообразное состояние в зависимости от температуры и давления. В результате обеспечивается возможность улавливать деликатные ароматы самых разных блюд и жидкостей, содержащих летучие эфирные масла.

### **ЗАДАНИЯ для практической работы по теме 1.5.**

**Задание 1.** Составить ТТК на любое блюдо с использованием современного оборудования и/или инвентаря, техники или технологии.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор \_\_\_\_\_  
(инициалы, фамилия, дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N \_\_\_\_\_

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на \_\_, выработываемое \_\_ и реализуемый и филиалах (указать).

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления \_\_\_\_\_, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника

технологически  
х  
технологически  
ми

нормативов для общественного питания и  
предприятий

рекомендациями для импортного сырья.

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

---

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 1.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид -  
Цвет -  
Вкус и запах -

1.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям [\[ТР ТС 021/2011\]](#) или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

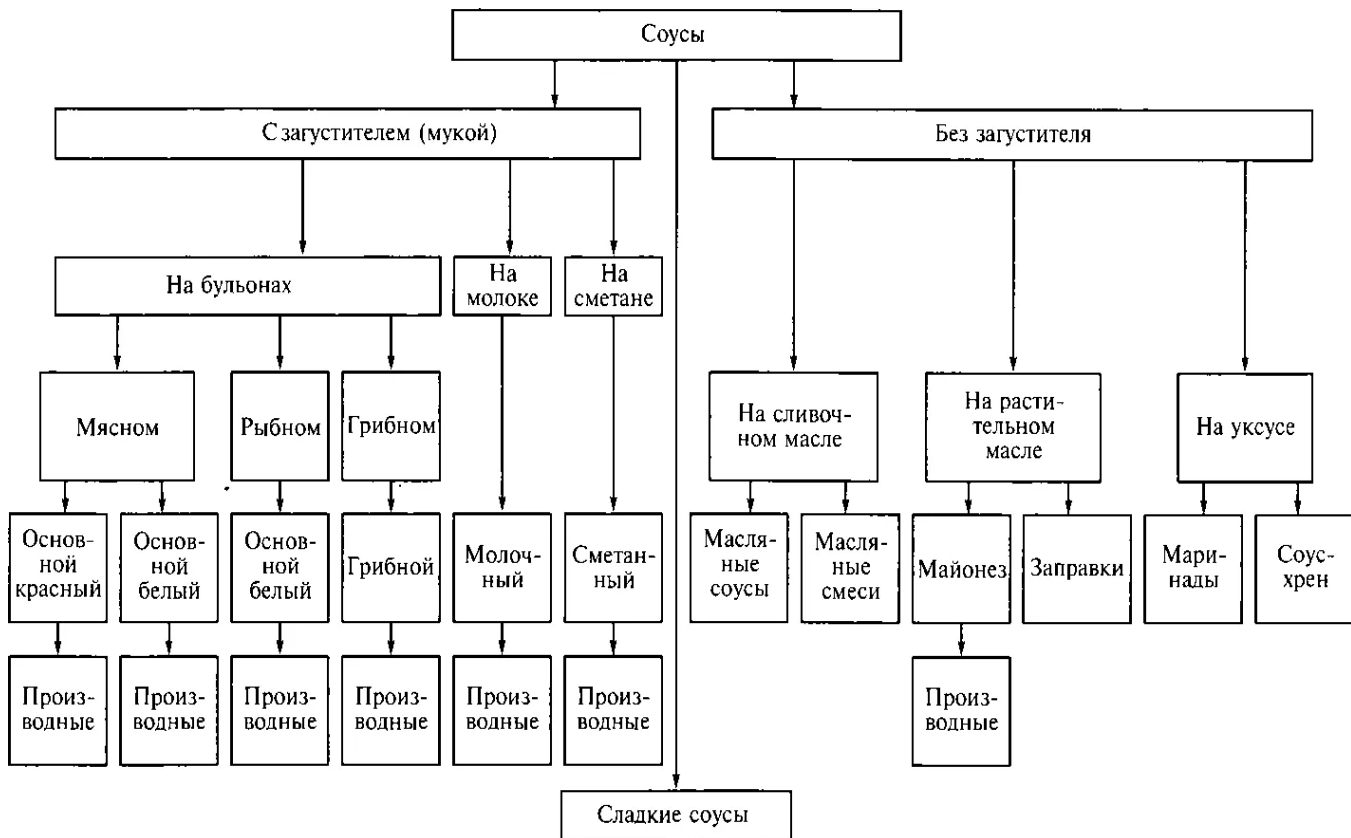
–

**Задание 2.** Подобрать необходимый инвентарь, оборудование, расходные материалы для приготовления данного блюда. (Необходимо отразить минимум одну технику работы на каком-либо оборудовании и/или технологию).

Этап	Расходные материалы (включая продукты)	Оборудование	Инвентарь	Время действия (приготовления)
1				
2				
3				
4				
5				

## 5. СОУСЫ

1. Какова роль соусов в кулинарии
2. Обоснуйте необходимость введения в соусы только пассерованный Муки
3. Какие виды и способы пассировки Вы знаете?
4. Запишите схему классификации соусов



5. Напишите технологическую последовательность приготовления соуса красного основного \_\_\_\_\_
6. Заполните таблицу, указав причины возникновения и меры предотвращения возможных дефектов красного основного соуса.

Дефект	Причины возникновения	Меры предотвращения
Запах сырого томатного пюре		
Неоднородная консистенция		
Появление поверхностно пленки		

7. Назовите различия между соусом белым основным и соусом паровым, продолжите технологическую последовательность приготовления соуса белого с яйцом:

Растирают с малом сырые яичные желтки

---

Почему в процессе приготовления соуса белый основной соус варят 30 мин, а красный- 1 ч.

---

8. Рассчитайте продукты для приготовления 5л. красного основного

соуса

9. Технологическая схема приготовления соуса  
грибного

10. К каким блюда рекомендуется подавать грибной  
соус

11. Перечислите жидкие основы для приготовления молочных соусов  
Продолжите технологическую последовательность приготовления соуса  
сметанного натурального:

Готовят жировую мучную пассеровку

12. Продолжите технологическую схему приготовления соуса польского  
Мелко шинкуют яйца\_

13. Каким образом можно уменьшить энергет. ценность яично-масляных  
соусов и сделать их более доступными

14. Дайте определение термина «масляные смеси»

15. Продолжите технологическую схему приготовления селедочного  
масла вымачивают филе сельди

16. Продолжите технол. последовательность приготовления салатной  
заправки:

Уксус соединяют с сахаром

17. Укажите ингредиенты и технолог. Последовательность  
приготовления соуса майонеза

Ингредиенты

Тех. последовательность

18. Перечислите факторы, влияющие на отслаивание  
Майонеза

---

19. Заполните таблицу: Требования к качеству соусов.

Соус	Цвет	Вкус и запах	Консистенция	Форма нарезки и густота наполнения
Красный основный				
Белый				
Томатный				

Рыбный				
Грибной				
Молочный				
Сметанный				
Яично- масляный				
Маринад				
Майонез				

20. Процессы, происходящие при тепловой обработке во время пассеровки муки.

21. Перечислите ассортимент сметанных соусов.

22. Как отпускаются соусы?

## 6. БЛЮДА И ГАРНИРЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

1. Какова роль гарнира в составе блюда

2. Подберите варианты гарниров к следующим блюдам:

Из нежирного мяса

Из жирного мяса и птицы

Отварное мясо

Жареное мясо

Рыба

Гарниры: жареный картофель, сложные гарниры

Зеленый горошек, отварной картофель, картофельное пюре

Отварной картофель, картофельное пюре, овощи в молочном соусе Тушеная капуста, тушеные овощи с томатным соусом

Отварной картофель, картофельное пюре

3. Почему при тепловой обработке овощи размягчаются

4. Укажите приемы, способствующие сохранению витамина С при тепловой обработке овощей какие условия нужно соблюдать при варке овощей, имеющих зеленую окраску, во избежание изменения их цвета
5. Почему в весеннее время целесообразно варить картофель очищенным
6. Перечислите овощи, используемые для припускания
7. Назовите правила жарения овощей основным способом
8. Почему нельзя жарить сырыми такие овощи, как свекла, морковь, репа
9. Назовите и объясните появление румяной корочки на поверхности овощей при жарении
10. Используя номера технолог. Операций, восстановите технологическую последовательность приготовления картофеля, жареного из сырого и вареного картофеля

Картофель, жареный из сырого картофеля	Технологическая операция	Картофель, жаренный из вареного картофеля
	1. Варят в кожице	
	2. Кладут слоем на разогретую с жиром сковороду	
	3. Очищают от кожицы	
	4. Посыпают солью	
	5. Отпускают	
	6. Промывают в холодной воде	
	7. Отпускают	
	8. Нарезают	
	9. Обсушивают	
	10. Доводят до готовности в жарочном шкафу	

11. Продолжите технологическую последовательность приготовления тушёной капусты: Капусту шинкуют
12. К каким блюдам в качестве гарнира подают тушеную капусту
13. Укажите температуру запекания овощей

## 7.БЛЮДА ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА

1. Почему яйцо – один из самых полноценных продуктов питания
2. Какими продуктами можно заменить свежие куриные яйца
3. Заполнить таблицу

Способ варки яиц	Условия варки	Кулинарное использование
------------------	---------------	--------------------------

Всмятку		
«В мешочек»		
Вкрутую		
« В мешочек» без скорлупы		

4. Почему яйца рекомендуется варить из расчета 3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц

5. Если при варке яиц вкрутую на желтке может образоваться серо-зеленоватый налет, как его предупредить
6. Почему яйца водоплавающих птиц не используются в кулинарии
7. Как определяется качество яиц
8. Перечислите виды яичниц
9. Назовите правила приготовления омлетов. Почему белок яйца увеличивается в объеме
10. Продолжите технологическую последовательность приготовления натурального омлета: проготавливают омлетную массу
11. Чем отличается драчена от омлетов
12. Укажите условия и сроки хранения яиц
13. Назовите причины появления дефектов яичницы-глазуны

Дефект	причины
Белые пятна на поверхности желтка	
Вздутие белка	

## 8.БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА

1. Каково значение в питании блюд из творога
2. Почему перед приготовлением блюд творог протирают через сито или пропускают через протирочную машину
3. Перечислите способы подачи холодных блюд из творога
4. Продолжите технологическую последовательность приготовления и отпуска натурального творога% Используют жирный и полужирный творог
5. Продолжите технологическую последовательность приготовления вареников ленивых: Приготавливают творожную массу
6. В чем отличие вареников с творожным фаршем от вареников ленивых
7. Какие продукты используют для приготовления сырников и творожной запеканки
8. Определите название блюда по перечисленному набору продуктов

Блюдо 1	Блюдо 2	Блюдо 3
Творог	Творог	Творог
Мука	Мука	Мука
Сахар	Сахар	Сахар
Яйца	Яйца	Яйца
Сметана	Сметана	Сметана
Масло сливочное	-	маргарин

Вода	-	-
Блюдо:	Блюдо:	Блюдо:

9. Продолжите технологическую последовательность приготовления пудинга запеченного: Протирают творог
10. Как подготавливают форсы для пудинга: Парового
11. В чем отличие пудинга от запеканок
12. Заполните таблицу

Блюдо	Условия хранения	Продолжительность хранения, ч	Температура хранения, С

### 9. ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

1. Чем отличаются холодные блюда от закусок
2. Почему, готовя холодные блюда, следует строго соблюдать санитарные правила, выдерживать сроки и режимы хранения и реализации сырья, п/ф и готовой продукции
3. Назовите классификацию холодных блюд и закусок
4. Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд
5. Укажите технологическую последовательность подготовки следующих продуктов:

Овощ и зелень:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

консервированные овощи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Картофель и корнеплоды:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

соленая и копченая рыба:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Мясо, птицы:

---

---

окорок:

---

---

Вареная и копченая колбасы:

---

---

сыр:

---

---

### БУТЕРБРОДЫ

1. Дайте определение термина «бутерброд»
2. Назовите виды открытых бутербродов
3. Сложные бутерброды
4. Перечислите характерные особенности приготовления, оформления и использования закусочных бутербродов(канапе)

### САЛАТЫ

1. Продолжите общий перечень общих правил приготовления салатов:

«вареные или жареные продукты до приготовления из них салатов должны быть хорошо охлаждены», \_\_\_\_\_

Как готовятся овощи для салатов и винегретов

2. Продолжите технологическую последовательность приготовления мясного, рыбного картофельного салата \_\_\_\_\_

Какие признаки дают возможность выделить салаты-коктейли в особую группу

3. Перечислите продукты, с которыми отпускают винегрет
4. С какой целью свеклу смешиваем с другими овощами заправляют растительным маслом
5. Перечислите фарши, которые используют для приготовления фаршированных яиц
6. Продолжите технологическую последовательность приготовления фаршированных томатов Подготавливают томаты
7. Назовите ассортимент закусок из грибов
8. Продолжите технологическую последовательность приготовления

следующих закусок из сельди:

**Сельдь с гарниром** \_\_\_\_\_

Подготовка сельди: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Гарнир: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Соус: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Сельдь с картофелем и маслом:**

Подготовка сельди:

Гарнир:

Соус:

9. Перечислите маринады, используемые для приготовления рыбы под маринадом

10. Продолжите технологическую последовательность приготовления отварного языка с гарниром:

11. Почему студни варят при слабом кипении в течении 6...8

ч.

12. Почему холодные блюда и закуски следует готовить небольшими порциями и быстро реализовывать

13. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления паштета из печени:

А) ингредиенты:

Б) технологическая последовательность приготовления:

Обжаривают шпик

14. Заполните таблицу

Блюдо	Условия хранения	Продолжительность хранения	Температура хранения, С
Жареные и отварные мясные продукты			
Птица и дичь			
Паштет, рубленая сельдь, жареная рыба			
Студень, мясо и рыба заливные			
Салат и винегрет не заправленные			
Салат и винегрет заправленные			
Зелень промытая			
Нарезанные продукты для бутербродов			
Бутерброд			

## БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Амбросьева, Е. Д., Физиология питания : учебник / Е. Д. Амбросьева, Г. К. Клееберг. — Москва : КноРус, 2024 — 242 с. — ISBN 978-5-406-12344-7. — URL: <https://book.ru/book/950955>.
2. Бегидова Т. П. Социально-правовые и законодательные основы социальной работы с инвалидами : Учебное пособие для СПО / Т.П., Бегидова, М.В Бегидов. - 2-е изд., пер. и доп. – Москва :Юрайт. – 2022 – 98сю - ISBN 978-5-534-06446-9.
3. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024 — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5. — URL: <https://book.ru/book/951020>.
4. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024 — 205 с. — ISBN 978-5-406-12451-2. — URL: <https://book.ru/book/951556>.

## ЭЛЕКТРОННЫЙ РЕСУРС

1. [Курсы \(academia-moscow.ru\) Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из домашней птицы](https://academia-moscow.ru)
2. [Курсы \(academia-moscow.ru\) Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса](https://academia-moscow.ru)
3. [PROFобразование \(profspo.ru\) Библиотека профессионала №1](https://profspo.ru)