



**ВСЕРОССИЙСКАЯ
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ
«АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБУЧЕНИЯ ЛИЦ С МЕНТАЛЬНЫМИ НАРУШЕНИЯМИ»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ**

**МДК.01 Технология обработки сырья и приготовление простых
блюд из различных продуктов**

по профессии: 16675 повар

Методические рекомендации по выполнению практических и лабораторных по профессиональному модулю разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы ПМ.01 Обработка сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов

Автор: Сероухова Т.П., преподаватель

Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Чегдомынский горно-технологический техникум»

Контактная информация:
682030, п. Чегдомын, Верхнебуреинский район, Хабаровский край,
ул. Центральная, д. 56

e-mail: collegemg@mail.ru
сайт: www.chggtt.siteedu.ru

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические рекомендации для выполнения практических и лабораторных работ программы подготовки рабочих по профессии ОКПР №16675 повар разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы ПМ.01 Обработка сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов.

Рекомендации предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении лабораторных и практических работ.

Основной целью проведения лабораторной работы является отработка обучающимися практических навыков по приготовлению кулинарных блюд, закрепление теоретических знаний на практике, ознакомление с организацией рабочего места и санитарно – гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых блюд. Выполняя лабораторную работу обучающиеся:

- ✓ углубляют и систематизируют теоретические знания;
- ✓ отрабатывают практические навыки;
- ✓ закрепляют теоретические знания путем приготовления кулинарных блюд;
- ✓ отрабатывают правила отпуска кулинарных блюд;
- ✓ приобретают навыки организации рабочего места и санитарно – гигиеническими требованиями;
- ✓ приобретают навыки работы с технологическим оборудованием и инвентарем, и их безопасного использования;

Лабораторная работа проводится в учебных лабораториях техникума.

До начала лабораторной работы преподаватель проводит вводный инструктаж напоминая о правилах безопасности труда и санитарно – гигиенических правилах. Учащиеся получают необходимые инструкции и приступают к выполнению работы, в процессе которой преподаватель обращает внимание учащихся на правильность проведения отдельных этапов технологического процесса, организацию и санитарное состояние рабочего места и посуды. Готовые блюда учащиеся оформляют, сдают преподавателю побригадно, дегустируют. Преподаватель отмечает качество блюд, правильность оформления, обращает внимание на дефекты и правила их устранения. В конце работы учащиеся убирают рабочее место, посуду, инвентарь. Преподаватель подводит итог лабораторной работы отмечая положительные стороны и типичные ошибки.

Лабораторные и практические работы по ПМ.01 Обработка сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов способствуют формированию профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК), соответствующих виду профессиональной деятельности

ПК 1.1Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 1.3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 1.4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 1.5. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 1.6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 1.7. Готовить и оформлять простые мучные блюда, хлебобулочные изделия и гарниры из теста.

ПК 1.8. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 1.9. Готовить простые соусы.

ПК 1.10. Производить подготовку сырья и готовить простые супы.

ПК 1.11. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 1.12. Производить подготовку и приготовление простых полуфабрикатов и блюд из рыбы и рыбной котлетной массы.

ПК 1.13. Производить обработку мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 1.14. Производить обработку и приготовление простых полуфабрикатов и блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 1.15. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 1.16. Готовить и оформлять простые салаты из свежих и вареных овощей.

ПК 1.17. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 1.18. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 1.19. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 1.20. Готовить простые горячие напитки.

ПК 1.21 Готовить и оформлять простые холодные напитки.

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

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

Техника безопасности при выполнении лабораторных и практических занятий.

Перед началом занятия:

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия;
2. Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуетесь;
3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;
4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

Во время работы:

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;
2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического занятия обращайтесь к преподавателю
3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это не предусмотрено инструкцией

По окончании работы:

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;
2. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты;

При выполнении работы строго запрещается:

1. Бесцельно ходить по мастерской;
2. Покидать мастерскую в рабочее время без разрешения преподавателя.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

№ рабо- ты	Наименование темы	Кол-во часов на лаб. работу	Кол-во часов на практ. работу
Раздел 1		12	2
<i>Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов</i>			
Тема № 1.2 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов		12	2
1	Приготовление блюд из отварных овощей	3	
2	Составление технологических карт		2
3	Приготовление блюд из тушёных овощей	4	
4	Приготовление блюд из жареных овощей	5	
Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, изделий из теста		48	
Тема № 2.1 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых		11	
5	Приготовление блюд из круп	8	
6	Приготовление блюд из бобовых	3	
Тема № 2.2 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий		3	
7	Приготовление макаронника	3	
Тема 2.3 Приготовление блюд и гарниров из яиц и творога		6	
8	Приготовление блюд из яиц	3	
9	Приготовление горячих блюд из творога	3	
Тема № 2.4 Приготовление изделий из теста		28	
10	Приготовление оладий и блинов	6	
11	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	4	
12	Приготовление песочного теста и изделий из него	6	
13	Приготовление бисквита	6	
14	Приготовление заварного теста и изделий из него	6	
Раздел 3. Приготовление блюд из рыбы		20	3
Тема № 3.1 Механическая кулинарная обработка рыбы		2	3
15	Определение качества рыбы органолептическим способом	2	
16	Расчет норм отходов при механической кулинарной обработке рыбы		3

Тема № 3.2 Приготовление блюд из рыбы		18	
17	Приготовление жареной рыбы	6	
18	Приготовление запечёной рыбы	6	
19	Приготовление блюд из морепродуктов	6	
Раздел 4. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		18	7
Тема № 4.1 Механическая и кулинарная обработка мяса и домашней птицы			3
20	Расчет норм отходов при механической кулинарной обработке мяса		3
Тема № 4.2 Приготовление мясных горячих блюд		18	4
21	Составление технологических карт		2
22	Приготовления порционных жареных блюд из мяса. Приготовление блюд из субпродуктов	6	
23	Приготовление блюд из тушёного мяса	6	
24	Составление технологических карт		2
25	Приготовление блюд из домашней птицы	6	
Раздел 5. Приготовление супов и соусов		30	
Тема № 5.2 Приготовление супов		30	
26	Приготовление молочных супов	6	
27	Приготовление супа-лапши домашней	6	
28	Приготовление борща с капустой и картофелем	6	
Тема № 5.3 Приготовление соусов			
29	Приготовления основного красного соуса	6	
30	Приготовления основного белого соуса, сметанного соуса, молочного сладкого	6	
Раздел 6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		24	6
Тема № 6.2 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок			
31	Приготовление простых и сложных бутербродов	6	
32	Составление технологических карт		2
33	Приготовление салата из сырых овощей	6	
34	Составление технологических карт		2
35	Приготовление винегрета	6	
36	Составление технологических карт		2
37	Приготовление жареной рыбы под маринадом	6	
Раздел 7 Приготовление сладких блюд и напитков		9	4
Тема № 7.1 Технология приготовления сладких блюд		6	2
38	Составление технологических карт		2
39	Приготовления холодных и горячих сладких блюд	6	
Тема № 7.2 Технология приготовления напитков		3	2
40	Составление технологических карт		2
41	Приготовление горячих напитков	3	

Практическая работа № 1

Составление и расчёт технологических карт на блюда из овощей

Цель и задачи работы: сформировать практические умения и навыки по составлению и расчёту технологических карт на блюда из овощей.

Содержание работы:

1) Составить и рассчитать технологические карты для приготовления следующих блюд: картофель отварной, картофельное пюре, картофельные котлеты, картофельные крокеты, капуста овощная, рагу овощное.

Общие понятия

Технологические карты составляются на основе Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий. Рецептуры блюд в Сборнике составлены в одном варианте.

В рецептурах указаны: наименование продуктов, входящих в блюдо, нормы вложения продуктов массой брутто, нормы вложения продуктов массой нетто, выход (масса) отдельных готовых компонентов и блюда в целом, описывается технология приготовления блюд. Технологическая карта составляется с учётом выхода блюда на одну порцию и с перерасчётом на необходимое количество порций.

Оборудование лаборатории: ноутбук, мультимедиа проектор, экран, калькуляторы, Н.Э Харченко «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» 2011 года выпуска.

Последовательность выполнения работ:

1. Ознакомиться с содержанием работы и общими понятиями при составлении технологической карты.
2. Пользуясь Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, заполните таблицы .

Технологическая карта на блюдо «Картофель отварной» рецептура № 160

№	Наименование продуктов	Масса, г		Масса, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
		на 1 порцию		на 30 порций	
1	2	3	4	5	6
Выход:					
Технология приготовления					

**Технологическая карта
на блюдо «Картофельное пюре» рецептура № 162»**

№	Наименование продук- тов	Масса, г		Масса, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
		на 1 порцию		на 30 порций	
1	2	3	4	5	6
Выход:					
Технология приготовления					

**Технологическая карта
на блюдо «Картофельные котлеты» рецептура № 176**

№	Наименование продук- тов	Масса, г		Масса, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
		на 1 порцию		на 30 порций	
1	2	3	4	5	6
Выход:					
Технология приготовления					

**Технологическая карта
на блюдо «Крокеты картофельные» рецептура № 178**

№	Наименование продук- тов	Масса, г		Масса, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
		на 1 порцию		на 30 порций	
1	2	3	4	5	6
Выход:					
Технология приготовления					

**Таблица № 8. Технологическая карта
на блюдо «Капуста тушёная» рецептура № 171**

№	Наименование продук- тов	Масса, г		Масса, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
		на 1 порцию		на 30 порций	
1	2	3	4	5	6
Выход:					
Технология приготовления					

**Таблица № 9. Технологическая карта
на блюдо «Рагу из овощей » рецептура № 172**

№	Наименование продук- тов	Масса, г		Масса, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
		на 1 порцию		на 30 порций	
1	2	3	4	5	6
Выход:					
Технология приготовления					

Практическая работа №2

Тема: Расчет норм отходов при механической кулинарной обработке рыбы

Цели:

- научить рассчитывать нормы отходов, потерь при механической обработке рыбы;

Задание:

1. Решить задачи по теме «Расчет норм отходов, потерь при механической обработке рыбы чешуйчатой и бесчешуйчатой».
2. Работа со сборником рецептов.

Комплексно-методическое обеспечение:

- раздаточный материал с заданием,
- тетради для практических работ;
- калькулятор.

Теоретическая часть

На предприятия общественного питания живая, охлажденная и морская рыба поступает от промышленности неразделанной, потрошенной с головой, обезглавленной, а также специальной разделки (полуфабрикат). Кроме того, отдельные виды рыб (лещ, сазан, сом, судак, треска, сайра, ставрида, налим морской, палтус и другие) поступают в виде филе замороженного блоком. Мелкая рыба (салака, килька, хамса и др.) поступают в блоках или россыпью в неразделанном виде.

Количество отходов и выход полуфабрикатов, получаемых при обработке рыбы, зависят от вида рыбы, ее размера и способа обработки и разделки.

Нормы вложения рыбы массы брутто в рецептурах рассчитаны на стандартное сырье следующих кондиций: мороженая, крупная или всех размеров, неразделанная, исключения составляют: карась океанский, окунь морской, бельдюга океанская, треска, зубатка пятнистая (пестрая), мерланг, поступающая потрошенными без головы, а также осетр, севрюга, белуга, палтус, поступающие потрошенными с головой.

При использовании рыбы других кондиций или способов промышленной обработки отличающихся от предусмотренных в рецептурах, норма вложения сырья должна определяться в соответствии с таблицами «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

Задача № 1. Определить количество пищевых отходов при разделке 100 кг хека серебристого потрошенного обезглавленного на непластованные куски.

Решение:

- находим процент пищевых отходов по таблице «Пищевые отходы при разделке рыб с костным скелетом» «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», принимая во внимание вид рыбы и способ разделки (2 %);

Дано:

$$M_{\text{б}} = 100 \text{ кг}$$

$$\% \text{ отх.} = 2$$

M_{отх.} - ?

$$M \text{ отходов} = \frac{M \text{ брутто} \times \% \text{ отх.}}{100\%}$$

$$M \text{ отходов} = \frac{100 \times 2}{100} = 2 \text{ кг}$$

К пищевым отходам относится икра, молоки, голова без жабр, плечевая кость, плавники (в том числе хвостовой), позвоночник и реберные кости, а также чешуя и кожа.

Задача № 2. Сколько минтая неразделанного массой брутто надо взять, чтобы получить 20 порций полуфабрикатов в виде филе с кожей без костей, если масса нетто 93 г (одной порции)?

Решение:

Решение задач данного типа производится по следующей схеме: находим по таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом при использовании сырья и рыбы специальной разделки» «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» % отходов при обработке минтая неразделанного на филе с кожей без костей (50 %);

$$M \text{ брутто} = \frac{M \text{ нетто} \times 20 \times 100\%}{100\% - \% \text{отх.}}$$
$$M \text{ брутто} = \frac{93 \times 20 \times 100}{100 - 50} = 3.72 \text{ кг}$$

Задача № 3. Определить массу нетто трески потрошенной обезглавленной крупного размера, разделанной на чистое филе, если масса брутто 8 кг.

Решение:

находим процент отходов по таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом при использовании сырья и рыбы специальной разделки» «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (27 %);

$$M \text{ нетто} = \frac{M \text{ брутто} \times (100\% - \% \text{отх.})}{100\%}$$
$$M \text{ нетто} = \frac{8 \times (100 - 27)}{100} = 5,84 \text{ кг}$$

Ход работы

Практическая часть

Задание: Решить задачи.

1. Определить массу отходов при обработке 50 кг трески потрошенной обезглавленной, разделанного на филе без кожи и костей.
2. Определить массу отходов при обработке 30 кг горбуши потрошенной с головой, непластованной кусками.
3. Определить массу отходов при обработке 60 кг минтая неразделанного, разделанного на филе с кожей без костей.

Практическая работа № 3

Тема: составление технологических карт.

Цель занятия: Закрепить у учащихся умения работать со сборником рецептов и составлять технологические карты .

Материально-техническое оснащение

Оснащение: Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, тетради, микрокалькуляторы.

Теоретическая часть

Технологическая карта приготовления блюда разрабатывается на основе рецептов из сборника рецептов кулинарных, булочных и кондитерских изделий для предприятий сферы общепита. Такие сборники издаются для всей территории России и содержат детальное описание технологии изготовления изделий, в том числе, правила подачи и оформления блюд. В технологической карте обязательно указание источников рецептов блюд.

Технологическая карта приготовления блюда разрабатывается в том случае, если изделие уже есть в утвержденном сборнике рецептов.

В технологической карте указывается технология приготовления и рецептура блюда, на основе которых рассчитывается себестоимость продукции

При разработке технологических карт на блюда из рыбы учащиеся должны знать, что на массу брутто влияют вид рыбы, размер и способ обработки.

Задание:

1.Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций кальмаров жареных в кляре и составьте технологическую карту

Примечание. Расчет сырья произвести по Сборнику рецептов, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

№ п/п	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций			
		1 порция		2 порции	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1.					
2.					
3.					
Выход		-		-	

Технология приготовления

Практическая работа №4

Тема: Расчет норм отходов при механической кулинарной обработке мяса и составление технологических карт.

Цели:

- научить рассчитывать нормы отходов, потерь при механической обработке мяса;

Задание:

1. Решить задачи по теме «Расчет норм отходов, потерь при механической обработке мяса».

2. Работа со сборником рецептур.

Комплексно-методическое обеспечение:

- раздаточный материал с заданием,
- тетради для практических работ;
- калькулятор.

Теоретическая часть

Количество отходов и потерь, полученных при обработке мяса, а также выход крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса зависят от следующих факторов:

- вида мяса;
- категории упитанности туши;
- вида разделки (для туш мелкого рогатого скота).

Количество отходов и потерь определяется по таблицам «Среднетушевые нормы отходов и потерь при холодной обработке мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье» и «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье».

В таблицах предусмотрены различные нормы выхода при разделке туш мелкого скота с реберной костью и на мякоть, поэтому в зависимости от вида изготавливаемых изделий применяется соответствующий из указанных процент выхода.

В рецептурах на блюда и закуски из мяса масса нетто продуктов и выход готовых изделий исчисляется, исходя из поступления:

- говядины — 1-й категории;
- баранины, козлятины (без ножек) — 1-й категории;
- свинины — мясной;
- субпродуктов (кроме вымени) — мороженых.

При использовании для приготовления блюд говядины и баранины 2-й категории или баранины 1-й или 2-й категории с ножками, а также свинины любой кондиции, кроме мясной, определение массы брутто следует производить после соответствующего пересчета.

Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов

Образец решения задачи

Задача

Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 100 кг говядины 1-й категории.

Кратко записываем условие и решаем задачу в одно действие по формуле:

МБ = 100 кг

% отх = 26,4

Мотх = ?

Решение:

$M_{отх} = МБ: 100 \% отх, кг$

$M_{отх} = 100:100 * 26,4 = 26,4 кг$

Ответ: масса отходов и потерь при обработке 100 кг говядины 1-й категории 26,4 кг.

Задание:

1. Решить задачи.

Определить количество отходов и потерь при холодной обработке

Исходные данные

Наименование сырья и полуфабрикатов	Масса сырья брутто, кг	Отходы и потери при холодной обработке, %	Масса отходов, кг
Говядина 1-ой категории	100		
Говядина 2-ой категории	120		
Баранина 1 – ой категории	70		
Баранина 2-ой категории	45		
Баранина 1-категории с ножками	50		
Свинина мясная	80		
Свинина обрезная	60		
Свинина жирная	95		
Почки свиные мороженые	8		
Язык говяжий охлажденный	5		

2. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций нижеуказанных изделий, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого изделия и опишите технологию приготовления:

- печень по-строгановски
- плов
- шницель отбивной

Примечание. Расчет сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

**Технологическая карта
на блюдо «Печень по-строгановски» рецептура №285**

№	Наименование продук- тов	Масса, г		Масса, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
		на 1 порцию		на 2 порции	
1	2	3	4	5	6
Выход:					
Технология приготовления					

**Технологическая карта
на блюдо «Плов» рецептура» № 293**

№	Наименование продук- тов	Масса, г		Масса, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
		на 1 порцию		на 2 порции	
1	2	3	4	5	6
Выход:					
Технология приготовления					

**Технологическая карта
на блюдо «Шницель» рецептура № 283**

№	Наименование продук- тов	Масса, г		Масса, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
		на 1 порцию		на 2 порции	
1	2	3	4	5	6
Выход:					
Технология приготовления					

Практическое занятие №5

Тема: составление технологических карт.

Цель занятия: Закрепить у учащихся умения работать со сборником рецептов и составлять технологические карты для блюд из птицы.

Материально-техническое оснащение

Оснащение: Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, тетради, микрокалькуляторы.

Теоретическая часть

Технологическая карта приготовления блюда разрабатывается на основе рецептов из сборника рецептов кулинарных, булочных и кондитерских изделий для предприятий сферы общепита. Такие сборники издаются для всей территории России и содержат детальное описание технологии изготовления изделий, в том числе, правила подачи и оформления блюд. В технологической карте обязательно указание источников рецептов блюд.

Технологическая карта приготовления блюда разрабатывается в том случае, если изделие уже есть в утвержденном сборнике рецептов.

В технологической карте указывается технология приготовления и рецептура блюда, на основе которых рассчитывается себестоимость продукции

При разработке технологических карт на блюда из рыбы учащиеся должны знать, что на массу брутто влияют вид рыбы, размер и способ обработки.

Задание:

1. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций курицы отварной, шницеля из кур и составьте технологические карты

Примечание. Расчет сырья произвести по Сборнику рецептов, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

Технологическая карта на блюдо «Курица отварная» рецептура № 310

№	Наименование продуктов	Масса, г		Масса, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
		на 1 порцию		на 2 порции	
1	2	3	4	5	6
Выход:					
Технология приготовления					

**Технологическая карта
на блюдо «Шницель из кур»**

№	Наименование продук- тов	Масса, г		Масса, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
		на 1 порцию		на 2 порции	
1	2	3	4	5	6
Выход:					
Технология приготовления					

Практическое занятие №6

Тема: составление технологических карт.

Цель занятия: Закрепить у учащихся умения работать со сборником рецептов и составлять технологические карты для салатов из сырых овощей.

Материально-техническое оснащение

Оснащение: Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, тетради, микрокалькуляторы.

Теоретическая часть

Технологическая карта приготовления блюда разрабатывается на основе рецептов из сборника рецептов кулинарных, булочных и кондитерских изделий для предприятий сферы общепита. Такие сборники издаются для всей территории России и содержат детальное описание технологии изготовления изделий, в том числе, правила подачи и оформления блюд. В технологической карте обязательно указание источников рецептов блюд.

Технологическая карта приготовления блюда разрабатывается в том случае, если изделие уже есть в утвержденном сборнике рецептов.

В технологической карте указывается технология приготовления и рецептура блюда, на основе которых рассчитывается себестоимость продукции

При разработке технологических карт на блюда из рыбы учащиеся должны знать, что на массу брутто влияют вид рыбы, размер и способ обработки.

Задание:

1. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций и составьте технологические карты

Примечание. Расчет сырья произвести по Сборнику рецептов, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

Технологическая карта на блюдо «Салат из белокочанной капусты» рецептура № 52

№	Наименование продуктов	Масса, г		Масса, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
		на 1 порцию		на 2 порции	
1	2	3	4	5	6
Выход:					
Технология приготовления					

**Технологическая карта
на блюдо «Салат из свежих помидоров и огурцов» рецептура № 44**

№	Наименование продук- тов	Масса, г		Масса, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
		на 1 порцию		на 2 порции	
1	2	3	4	5	6
Выход:					
Технология приготовления					

**Технологическая карта
на блюдо «Салат весна» рецептура № 46**

№	Наименование продук- тов	Масса, г		Масса, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
		на 1 порцию		на 2 порции	
1	2	3	4	5	6
Выход:					
Технология приготовления					

**Технологическая карта
на блюдо «Салат витаминный» рецептура № 53**

№	Наименование продук- тов	Масса, г		Масса, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
		на 1 порцию		на 2 порции	
1	2	3	4	5	6
Выход:					
Технология приготовления					

Практическое занятие №7

Тема: составление технологических карт.

Цель занятия: Закрепить у учащихся умения работать со сборником рецептов и составлять технологические карты для салатов из варённых овощей.

Материально-техническое оснащение

Оснащение: Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, тетради, микрокалькуляторы.

Теоретическая часть

Технологическая карта приготовления блюда разрабатывается на основе рецептов из сборника рецептов кулинарных, булочных и кондитерских изделий для предприятий сферы общепита. Такие сборники издаются для всей территории России и содержат детальное описание технологии изготовления изделий, в том числе, правила подачи и оформления блюд. В технологической карте обязательно указание источников рецептов блюд.

Технологическая карта приготовления блюда разрабатывается в том случае, если изделие уже есть в утвержденном сборнике рецептов.

В технологической карте указывается технология приготовления и рецептура блюда, на основе которых рассчитывается себестоимость продукции

При разработке технологических карт на блюда из рыбы учащиеся должны знать, что на массу брутто влияют вид рыбы, размер и способ обработки.

Задание:

1. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций курицы отварной, шницеля из кур и составьте технологические карты

Примечание. Расчет сырья произвести по Сборнику рецептов, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

Технологическая карта на блюдо «Винегрет овощной» рецептура № 60

№	Наименование продуктов	Масса, г		Масса, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
		на 1 порцию		на 2 порции	
1	2	3	4	5	6
Выход:					
Технология приготовления					

**Технологическая карта
на блюдо «Салат столичный» рецептура №59**

№	Наименование продук- тов	Масса, г		Масса, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
		на 1 порцию		на 2 порции	
1	2	3	4	5	6
Выход:					
Технология приготовления					

**Технологическая карта
на блюдо «Винегрет рыбный» рецептура №65**

№	Наименование продук- тов	Масса, г		Масса, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
		на 1 порцию		на 2 порции	
1	2	3	4	5	6
Выход:					
Технология приготовления					

**Технологическая карта
на блюдо «Винегрет мясной» рецептура №65**

№	Наименование продук- тов	Масса, г		Масса, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
		на 1 порцию		на 2 порции	
1	2	3	4	5	6
Выход:					
Технология приготовления					

Практическое занятие №8

Тема: составление технологических карт.

Цель занятия: Закрепить у учащихся умения работать со сборником рецептов и составлять технологические карты для холодных блюд из рыбных и мясных продуктов.

Материально-техническое оснащение

Оснащение: Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, тетради, микрокалькуляторы.

Теоретическая часть

Технологическая карта приготовления блюда разрабатывается на основе рецептов из сборника рецептов кулинарных, булочных и кондитерских изделий для предприятий сферы общепита. Такие сборники издаются для всей территории России и содержат детальное описание технологии изготовления изделий, в том числе, правила подачи и оформления блюд. В технологической карте обязательно указание источников рецептов блюд.

Технологическая карта приготовления блюда разрабатывается в том случае, если изделие уже есть в утвержденном сборнике рецептов.

В технологической карте указывается технология приготовления и рецептура блюда, на основе которых рассчитывается себестоимость продукции

При разработке технологических карт на блюда из рыбы учащиеся должны знать, что на массу брутто влияют вид рыбы, размер и способ обработки.

Задание:

1. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций курицы отварной, шницеля из кур и составьте технологические карты

Примечание. Расчет сырья произвести по Сборнику рецептов, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

Технологическая карта на блюдо «Жареная рыбы под маринадом» рецептура № 65

№	Наименование продуктов	Масса, г		Масса, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
		на 1 порцию		на 2 порции	
1	2	3	4	5	6
Выход:					
Технология приготовления					

**Технологическая карта
на блюдо «Паштет из печени» рецептура №79**

№	Наименование продук- тов	Масса, г		Масса, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
		на 1 порцию		на 2 порции	
1	2	3	4	5	6
Выход:					
Технология приготовления					

**Технологическая карта
на блюдо «Мясо заливное» рецептура №76**

№	Наименование продук- тов	Масса, г		Масса, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
		на 1 порцию		на 2 порции	
1	2	3	4	5	6
Выход:					
Технология приготовления					

Практическое занятие №9

Тема: составление технологических карт.

Цель занятия: Закрепить у учащихся умения работать со сборником рецептов и составлять технологические карты для сладких блюд.

Материально-техническое оснащение

Оснащение: Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, тетради, микрокалькуляторы.

Теоретическая часть

Технологическая карта приготовления блюда разрабатывается на основе рецептов из сборника рецептов кулинарных, булочных и кондитерских изделий для предприятий сферы общепита. Такие сборники издаются для всей территории России и содержат детальное описание технологии изготовления изделий, в том числе, правила подачи и оформления блюд. В технологической карте обязательно указание источников рецептов блюд.

Технологическая карта приготовления блюда разрабатывается в том случае, если изделие уже есть в утвержденном сборнике рецептов.

В технологической карте указывается технология приготовления и рецептура блюда, на основе которых рассчитывается себестоимость продукции

При разработке технологических карт на блюда из рыбы учащиеся должны знать, что на массу брутто влияют вид рыбы, размер и способ обработки.

Задание:

1. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций курицы отварной, шницеля из кур и составьте технологические карты

Примечание. Расчет сырья произвести по Сборнику рецептов, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

Технологическая карта на блюдо «Молочное желе» рецептура № 660

№	Наименование продуктов	Масса, г		Масса, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
		на 1 порцию		на 2 порции	
1	2	3	4	5	6
Выход:					
Технология приготовления					

**Технологическая карта
на блюдо «Мусс из яблок» рецептура №662**

№	Наименование продук- тов	Масса, г		Масса, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
		на 1 порцию		на 2 порции	
1	2	3	4	5	6
Выход:					
Технология приготовления					

**Технологическая карта
на блюдо «Яблоки в желе» рецептура № 665**

№	Наименование продук- тов	Масса, г		Масса, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
		на 1 порцию		на 2 порции	
1	2	3	4	5	6
Выход:					
Технология приготовления					

**Технологическая карта
на блюдо «Шарлотка яблочная» рецептура № 694**

№	Наименование продук- тов	Масса, г		Масса, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
		на 1 порцию		на 2 порции	
1	2	3	4	5	6
Выход:					
Технология приготовления					

Практическое занятие №10

Тема: составление технологических карт.

Цель занятия: Закрепить у учащихся умения работать со сборником рецептов и составлять технологические карты для горячих напитков.

Материально-техническое оснащение

Оснащение: Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, тетради, микрокалькуляторы.

Теоретическая часть

Технологическая карта приготовления блюда разрабатывается на основе рецептов из сборника рецептов кулинарных, булочных и кондитерских изделий для предприятий сферы общепита. Такие сборники издаются для всей территории России и содержат детальное описание технологии изготовления изделий, в том числе, правила подачи и оформления блюд. В технологической карте обязательно указание источников рецептов блюд.

Технологическая карта приготовления блюда разрабатывается в том случае, если изделие уже есть в утвержденном сборнике рецептов.

В технологической карте указывается технология приготовления и рецептура блюда, на основе которых рассчитывается себестоимость продукции

При разработке технологических карт на блюда из рыбы учащиеся должны знать, что на массу брутто влияют вид рыбы, размер и способ обработки.

Задание:

1. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций курицы отварной, шницеля из кур и составьте технологические карты

Примечание. Расчет сырья произвести по Сборнику рецептов, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

Технологическая карта на блюдо «Какао с молоком» рецептура № 665

№	Наименование продуктов	Масса, г		Масса, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
		на 1 порцию		на 2 порции	
1	2	3	4	5	6
Выход:					
Технология приготовления					

**Технологическая карта
на блюдо «Чай» рецептура №712**

№	Наименование продук- тов	Масса, г		Масса, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
		на 1 порцию		на 2 порции	
1	2	3	4	5	6
Выход:					
Технология приготовления					

**Технологическая карта
на блюдо «Кофе по-восточному» рецептура №721**

№	Наименование продук- тов	Масса, г		Масса, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
		на 1 порцию		на 2 порции	
1	2	3	4	5	6
Выход:					
Технология приготовления					

Лабораторная работа № 1

Тема: Приготовление блюд из отварных овощей.

Цель и задачи работы: сформировать практические умения и навыки по приготовлению блюд из отварных овощей.

Оборудование: весы электронные, электроплиты, блендер для протирания картофеля, производственные столы

Инструменты, инвентарь и посуда: поварская тройка ножей и разделочные доски с маркировкой «ОС», кастрюли, венчик, гарнирные ложки, кондитерский мешок с зубчатой насадкой, формовочные кольца, тарелки.

Сырьё: картофель, сливочное масло или маргарин, молоко, соль, зелень.

Содержание работы:

- 1) Приготовить, оформить и подать блюда: «Картофель отварной» и «Картофельное пюре» на 2 порции.
- 2) Дать оценку качества готовому блюду.
- 3) Заполнить таблицу Органолептическая оценка качества

Общие правила варки овощей

Перед варкой картофель и морковь должны быть хорошо очищенными, без глазков и темных пятен. Свеклу варят в кожице. Сушеные овощи перед варкой промывают, заливают водой и оставляют для набухания на 1 ...3 ч, затем варят в этой же воде. Сушеные грибы промывают, заливают холодной водой и оставляют для набухания на 3...4 ч, затем в этой же воде варят при слабом кипении 1,5...2 ч; соленые грибы промывают.

Варить овощи можно в воде или на пару. Для лучшего сохранения пищевой ценности и вкусовых качеств продукта картофель и морковь лучше варить на пару. Особое значение приобретает варка на пару для сильно разваривающегося рассыпчатого картофеля, так как при варке в воде он становится водянистым и менее вкусным.

При варке картофель и овощи кладут в кипящую подсоленную воду (0,6...0,7 л воды на 1 кг овощей). Уровень воды должен быть на 1... 1,5 см выше уровня овощей. Соль используют из расчета 10 г на 1 л воды. Свеклу, морковь и горох лущеный варят без соли, так как она ухудшает их вкусовые качества и замедляет процесс варки.

Овощи, имеющие зеленую окраску (стручки бобовых, зеленый горошек, шпинат, капусту брюссельскую), варят в большом количестве воды (3...4 л на 1 кг), в открытой посуде, при бурном кипении во избежание изменения их цвета.

Во время варки очищенных овощей в отвар переходят различные питательные вещества, поэтому отвары (кроме картофеля молодого или весеннего периода) следует использовать для приготовления супов и соусов.

Быстрозамороженные овощи, не размораживая, кладут в кипящую воду.

Консервированные овощи прогревают с отваром, а затем отвар сливают и используют для приготовления супов, соусов.

Последовательность выполнения работ:

1. Ознакомиться с содержанием работы и общими правилами варки овощей.
2. Вспомнить инструктаж по технике безопасности при работе с электроприборами и острыми предметами.
3. Принять сырьё по качеству и количеству.
4. Организовать рабочее место.
5. Приготовить картофельное пюре и картофель отварной.
6. Оформить и подать блюдо.
7. Провести бракераж.
8. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь.
9. Заполнить таблицу органолептическая оценка качества блюд

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах и вкус

Лабораторная работа № 2

Тема: Приготовление блюд из тушеных овощей

Цель и задачи работы: сформировать практические умения и навыки по приготовлению блюд из тушёных овощей.

Оборудование: весы электронные, электроплиты, производственные столы

Инструменты, инвентарь и посуда: поварская тройка ножей и разделочные доски с маркировкой «ОС», кастрюли, гарнирные ложки, сковорода, формовочные кольца, тарелки.

Сырьё: капуста белокочанная, кулинарный жир, томатное пюре, морковь, лук, уксус, сахар, лавровый лист, перец горошком, мука пшеничная, картофель, репа, маргарин, соус томатный, лавровый лист, соль.

Содержание работы:

- 1) Приготовить, оформить и подать блюда: «Капусту тушеную» и «Рагу овощное» на 2 порции.
- 2) Дать оценку качества готовому блюду.
- 3) Заполнить таблицу органолептическая оценка качества блюд

Общие правила тушения овощей

Припускают и тушат отдельные виды овощей или их смеси. Перед тушением овощи обжаривают, кроме капусты и свеклы.

Кабачки, тыкву, помидоры и другие овощи, легко выделяющие влагу, припускают или тушат без добавления жидкости, т.е. в собственном соку, при слабом кипении в закрытой посуде. Овощи, которые не обладают этими свойствами (свеклу, капусту, морковь), припускают с добавлением жидкости и жира (на 1 кг овощей берут в среднем 0,2...0,3 л воды или бульона и 20...30 г жира).

Не допускается запах подгоревших овощей. Припущенные и тушеные блюда из овощей хранят горячими не более 2 ч.

При отпуске овощи можно посыпать измельченной зеленью петрушки или укропа (2...3 г на 1 порцию).

Последовательность выполнения работ:

1. Ознакомиться с содержанием работы и общими правилами тушения овощей.
2. Вспомнить инструктаж по технике безопасности при работе с электроплитами и острыми предметами.
3. Принять сырьё по качеству и количеству.
4. Организовать рабочее место.
5. Приготовить капусту тушеную и рагу овощное.
6. Оформить и подать блюдо.
7. Провести бракераж.
8. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь.
9. Заполнить таблицу органолептическая оценка качества блюд

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах и вкус

Лабораторная работа № 3

Тема: Приготовление блюд из жареных овощей

Цель и задачи работы: сформировать практические умения и навыки по приготовлению блюд из жареных овощей.

Оборудование: весы электронные, электроплиты, производственные столы, протирочная машина

Инструменты, инвентарь и посуда: поварская тройка ножей и разделочные доски с маркировкой «ОС», кастрюли, гарнирные ложки, сковорода, тарелки.

Сырьё: картофель, мука, сухари панировочные, кулинарный жир, маргарин, яйцо, соль.

Содержание работы:

- 1) Приготовить, оформить и подать блюда: «Котлеты картофельные» и «Крокеты картофельные» на 2 порции.
- 2) Дать оценку качества готовому блюду.
- 3) Заполнить таблицу органолептическая оценка качества блюд

Общие правила жарки овощей

Картофель, овощи и грибы, как правило, жарят сырыми, в некоторых случаях — предварительно отваренными.

Жарят овощи основным способом и во фритюре. Перед жареньем нарезают. Кабачки, тыкву, помидоры, баклажаны после нарезки панируют в муке.

Основным способом жарят овощи с любыми жирами. Подготовленные овощи кладут на разогретую с жиром сковороду или противень, жарят до готовности и образования поджаристой корочки.

Во фритюре жарят картофель, лук, зелень петрушки. Овощи обсушивают на дуршлаге или с помощью полотенца, чтобы во время жаренья не разбрызгивался жир. Для жаренья во фритюре лучше всего использовать смесь животного и растительного жира в соотношении 50:50 или 70:30.

Сливочное масло и маргарин употреблять не рекомендуется, так как они имеют низкую температуру дымообразования, содержат много влаги и белковых веществ, которые при высокой температуре быстро сгорают, загрязняют жир и продукты.

Жарят овощи в специальной посуде или на глубоких толстостенных противнях со вставными металлическими сетками. Жира берут в 4–5 раз больше, чем овощей. Посуду заполняют жиром наполовину, так как он может сильно пениться, нагревают до 180–190°C и погружают подготовленные овощи. Время жаренья во фритюре 2–8 мин.

Жареные овощи используют как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира.

Последовательность выполнения работ:

1. Ознакомиться с содержанием работы и общими правилами жарки овощей.
2. Вспомнить инструктаж по технике безопасности при работе с электроплитами и острыми предметами.

- 3.Принять сырьё по качеству и количеству.
- 4.Организовать рабочее место.
- 5.Приготовить котлеты картофельные, крокеты картофельные.
- 6.Оформить и подать блюдо.
- 7.Провести бракераж.
- 8.Убрать рабочее место, посуду, инвентарь.
9. Заполнить таблицу органолептическая оценка качества блюд

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах и вкус

Лабораторная работа №4

Тема: «Приготовление блюд из круп».

Цель занятия: Сформировать профессиональные навыки технологии приготовления блюд из круп, оформления их и подачи, оценки качества приготовленных блюд.

Методы: Практическое выполнение заданий, работа со сборником рецептов блюд, технологическими картами, обсуждение результатов

Оборудование: Электрическая плита, жарочный шкаф, столы производственные, весы.

Посуда и инвентарь: веселка, венчик, гарнирные ложки, мерная кружка, шумовка, наплитные котлы, кастрюли, сотейники, баранчики, противень, порционная сковорода, мелкие столовые тарелки, соусники.

Сырье: крупа рисовая, гречневая крупа, крупа манная, масло сливочное, соль, сахар, молоко.

Справочная литература: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, технологические карты.

Задание:

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: рассыпчатую гречневую кашу, рассыпчатую рисовую кашу, вязкую рисовую кашу, манную кашу. Руководствоваться технологическими картами.

Общие правила варки каш.

1. Подбирают нужную по объему посуду с учетом привара данной каши.
2. Подготавливают крупу.
3. Доводят до кипения жидкость, добавляют соль (10 г на 1 кг готовой каши и 5 на 1 кг готовой молочной каши). Количество жидкости определяют по таблице для варки каш из 1 кг крупы.
4. Засыпают крупу, варят предварительно в воде, добавляя соль и сахар, доваривают в молоке, чтобы не затруднять процесс разваривания круп.
6. Манку заваривают тонкой струйкой непрерывно, чтобы не образовывались комки.
7. Отпускают по 200-300г на порцию. Хранят на мармите при температуре 70-80°C.

При варке рассыпчатых каш часть жира можно положить в котел до крупы для улучшения вкуса и внешнего вида каш (50-100г на 1кг крупы).

Объем посуды для варки каш (котлы, кастрюли) должны быть измерены. Варить кашу в котлах большого размера не рекомендуется, т.к. в них крупа разваривается неравномерно и плохо упревает, трудно перемешивать. Лучше всего применять пароварочную посуду с косвенным обогревом. Посуда из нержавеющей стали должна иметь толстое дно 5-6 мм и плотно закрываться крышкой.

Последовательность выполнения работ:

1. Ознакомиться с содержанием работы и общими понятиями технологии приготовления и правилами проведения бракеража.
2. Организовать рабочее место повара по приготовлению блюд из круп

подобрать необходимую посуду и инвентарь.

3. Произвести первичную обработку продуктов: крупу перебрать, промыть.
4. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: рассыпчатую гречневую кашу, рассыпчатую и вязкую рисовую кашу, манную кашу
5. Произвести порционирование и оформление блюд.
6. Предоставить блюда для дегустации преподавателю. Принять участие в оценке качества блюд.
7. Произвести уборку рабочего места.
8. Заполнить таблицу органолептическая оценка качества блюд

Органолептическая оценка качества блюд

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах и вкус

Лабораторная работа №5

Тема: «Приготовление блюд из бобовых».

Цель занятия: Сформировать профессиональные навыки приготовления блюд из бобовых, оформления их и подачи, оценки качества приготовленных блюд.

Методы: Практическое выполнение заданий, работа со сборником рецептов блюд, технологическими картами, обсуждение результатов

Оборудование: Электрическая плита, жарочный шкаф, столы производственные, весы.

Посуда и инвентарь: веселка, венчик, гарнирные ложки, мерная кружка, шумовка, наплитные котлы, кастрюли, сотейники, баранчики, противень, порционная сковорода, мелкие столовые тарелки, соусники.

Сырье: горох, соль, масло сливочное.

Справочная литература: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, технологические карты.

Задание:

Приготовить и оформить для подачи гороховое пюре. Руководствоваться технологическими картами.

Варка бобовых.

Зерна бобовых покрыты сверху толстой оболочкой и поэтому плохо провариваются, и требуют предварительного замачивания.

Зерна держат (5 – 6) часов в холодной воде, затем эту воду сливают. Заливают новую (свежую, кипяченую) воду, в таком количестве, чтобы она покрывала бобовые не более чем на 1 см. и варят при закрытой крышке и слабом кипении. В процессе варки, при выкипании, подливают горячую воду.

При варке с кислыми продуктами бобовые развариваются медленнее, поэтому добавлять томатное пюре, соль, а также заправлять бобовые соусом следует только, когда зерна полностью сварятся. Для улучшения вкуса бобовых иногда добавляют петрушку, сельдерей и лук, нарезанные мелкими кубиками. С этой же целью используют зелень петрушки и сельдерея.

Последовательность выполнения работ:

1. Ознакомиться с содержанием работы и общими понятиями технологии приготовления и правилами проведения бракеража.
2. Организовать рабочее место повара по приготовлению блюд из бобовых, подобрать необходимую посуду и инвентарь.
3. Произвести первичную обработку продуктов: горох промыть, замочить в холодной воде (в прохладном месте) в соотношении 1:2.
4. Воду слить залить холодной водой (2,5 л на 1 кг бобовых)
5. Варить в закрытой посуде при слабом кипении, 60-90 мин. Во время варки нельзя добавлять холодную воду.
6. После того как горох станет целиком мягким, варку прекратить
7. Отвар слить, горох протереть

8. Добавить т соль (8-10 г на 1 кг).
9. При отпуске полить растопленным сливочным маслом.
10. Предоставить блюда для дегустации преподавателю. Принять участие в оценке качества блюд.
11. Произвести уборку рабочего места.
12. Заполнить таблицу органолептическая оценка качества блюд

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Лабораторная работа №6

Тема: Приготовление макаронник.

Цель занятия: Сформировать профессиональные навыки технологии приготовления блюд из макаронных изделий, оформления их и подачи, оценки качества приготовленных блюд.

Методы: Практическое выполнение заданий, работа со сборником рецептов блюд, технологическими картами, обсуждение результатов, ответы на вопросы.

Оборудование: Электрическая плита, жарочный шкаф, столы производственные, весы.

Посуда и инвентарь: веселка, венчик, гарнирные ложки, мерная кружка, шумовка, кастрюли, сотейники, баранчики, противень, порционная сковорода, мелкие столовые тарелки, соусники.

Сырье: макаронные изделия, молоко, сахар, маргарин, яйцо, сливочное масло, сухари.

Справочная литература: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, технологические карты.

Задание:

Приготовить и оформить для подачи «Макаронник». Руководствоваться технологическими картами.

Общие правила варки макаронных изделий

Варят макаронные изделия двумя способами. Первый способ (сливной). Подготовленные макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг изделий берут 6 л воды, 50 г соли), периодически помешивая деревянной веселкой, чтобы они не прилипали к дну посуды. Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25, вермишель - 10-20 мин.

Масса макаронных изделий при варке увеличивается в 3 раза в зависимости от их сорта. Увеличение массы называется приваром. Сваренные макаронные изделия откидывают на сито (дуршлаг), дают течь отвару и заправляют растопленным жиром (1/3 - 1/2 указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались. Остальным жиром заправляют макароны перед отпуском.

Второй способ (несливной). Таким способом варят макаронные изделия для запеканок и макаронников, а также макаронные изделия из твердых сортов пшеницы, так как они при варке не становятся клейкими. В кипящую подсоленную воду (на 1 кг изделий 2,2-3 л воды и 30 соли) засыпают макаронные изделия и варят до загустения, в конце варки добавляют жир, накрывают посуду крышкой и доваривают на слабом огне. Привар 200-300%.

Макаронник. Отваривают макароны не сливным способом в молоке или смеси молока и воды. Затем охлаждают до 60 С, добавляют сырые яйца, растертые с сахаром, перемешивают, затем массу выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, поверхность выравнивают, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу. Готовый макаронник

слегка охлаждают, нарезают на порции и подают со сливочным маслом, сладким соусом или вареньем.

Последовательность выполнения работ:

1. Ознакомиться с содержанием работы и общими понятиями технологии приготовления и правилами проведения бракеража.
2. Организовать рабочее место повара по приготовлению блюд из макаронных изделий, подобрать необходимую посуду и инвентарь.
3. Приготовить и оформить для подачи «Макаронник».
4. Произвести порционирование и оформление блюд. Предоставить блюда для дегустации преподавателю. Принять участие в оценке качества блюд.
5. Произвести уборку рабочего места.
6. Сделать заключение о качестве
7. Заполнить таблицу органолептическая оценка качества блюд

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Лабораторная работа №7

Тема: «Приготовление блюд из яиц».

Цель занятия: Сформировать профессиональные навыки технологии приготовления блюд из яиц, оформления и подачи, оценки качества приготовленных блюд.

Методы: Практическое выполнение заданий, работа со сборником рецептов блюд, технологическими картами, обсуждение результатов, ответы на вопросы.

Оборудование: Электрическая плита, жарочный шкаф, столы производственные, весы.

Посуда и инвентарь: веселка, венчик, гарнирные ложки, мерная кружка, шумовка, кастрюли, сотейники, противень, порционная сковорода, мелкие столовые тарелки, соусники.

Сырье: яйца, соль, молоко или сливки, масло сливочное, соль, маргарин.

Справочная литература: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, технологические карты.

Задание:

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: яйцо «в мешочек», всмятку, вкрутую; яичницу – глазунью; омлет. Руководствоваться технологическими картами.

Теоретическая часть

Яйца варят как в скорлупе, так и без нее (выпускные). Перед варкой яйца обрабатывают в трёх секционной ванне (1 - промывают в 0,5% -ом растворе кальцинированной соды в течение 5-10 минут; 2 - яйца дезинфицируют 0,5%- ным раствором хлорамина в течение 5 минут; 3 - ополаскивают проточной водой в течение 5 минут).

Варку яиц следует производить в подсоленной воде (3 литра воды и 40-50 г соли на 10 яиц, для варки одного яйца берут 250... 300 г воды). В соленой воде белок свертывается быстрее, и если скорлупа лопнет при варке, яичный белок мгновенно свернется в трещине, наглухо запечатав ее.

Яйца следует варить в кипящей воде. Для того чтобы при погружении в кипяток скорлупа не треснула, яйца можно предварительно прогреть под струей горячей воды. Чтобы яйца сварились до одинаковой степени готовности, их погружают в кипящую воду все сразу (с помощью дуршлага).

Продолжительность варки оценивается с момента закипания воды. Чтобы получить яйца всмятку, их варят 2-3 минуты, "в мешочек" - 4-5 минут, умеренно вкрутую - 5-7 минут, очень крутые яйца требуют 10-12 минут (с учетом веса яйца).

К жареным яичным блюдам относят яичницу, омлет. При приготовлении этих блюд используют жарку основным способом при температуре 140-160 °С. Яйца можно жарить во фритюре при температуре жира 180 °С. Наиболее распространенным блюдом является яичница-глазунья. Она может быть натуральной или с гарниром. На хорошо разогретую сковородку со сливочным маслом осторожно выпускают подготовленные яйца так, чтобы жел-

ток остался целым. Посыпают солью и жарят 2...3 мин до полного загустения белка. Желток должен остаться полужидким. Для глазуньи используют мелкую соль, которой солят белок, так как на поверхности желтка от соли остаются светлые пятна. Чтобы белок не вздувался и не разрывался, часть соли можно добавить в масло, на котором жарят яичницу. Желток можно при жарке посыпать молотым перцем.

Омлеты готовят на сковороде с толстым дном, которую хорошо разогревают, после чего растапливают на ней сливочное масло и быстро выливают подготовленную омлетную массу. Жарят омлет, встряхивая сковороду или слегка помешивая ножом до загустения массы.

Последовательность выполнения работ:

1. Ознакомиться с содержанием работы и общими понятиями технологии приготовления и правилами проведения бракеража.
2. Организовать рабочее место повара по приготовлению блюд из яиц, подобрать необходимую посуду и инвентарь.
3. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: яйцо «в мешочек», всмятку, вкрутую; яичницу – глазунью; омлет.
4. Произвести порционирование и оформление блюд. Предоставить блюда для дегустации преподавателю. Принять участие в оценке качества блюд.
5. Произвести уборку рабочего места.
6. Сделать заключение о качестве
7. Заполнить таблицу органолептическая оценка качества блюд

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Лабораторная работа №8

Тема: «Приготовление горячих блюд из творога».

Цель занятия: Сформировать профессиональные навыки технологии приготовления горячих блюд из творога.

Методы: Практическое выполнение заданий, работа со сборником рецептов блюд, технологическими картами, обсуждение результатов, ответы на вопросы.

Оборудование: Электрическая плита, столы производственные, весы.

Посуда и инвентарь: веселка, венчик, мерная кружка, кастрюли, противень, сковорода, мелкие столовые тарелки.

Сырье: яйца, соль, мука, сахар, масло сливочное, сахар, творог.

Справочная литература: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, технологические карты.

Задание:

Приготовить и оформить для подачи вареники ленивые. Руководствоваться технологическими картами.

Общие понятия

Ленивые вареники отличаются от вареников с творогом тем, что готовятся без теста.

Протертый творог соединяют с сырыми яйцами, сахаром, солью, пшеничной мукой и тщательно перемешивают до образования однородной массы. Массу толщиной в 1 см выкладывают на посыпанную мукой поверхность стола и нарезают полосками шириной 2–2,5 см, которые в свою очередь нарезают прямоугольниками или ромбиками. Если массу формуют в виде валика (1,5 см в диаметре), то нарезают поперек на кружочки. Варят при слабом кипении в подсоленной воде 3–4 мин. Вынимают и отпускают.

Полуфабрикаты блюда «вареники ленивые» должны иметь форму цилиндров, ромбиков, квадратиков или кружочков, не допускается деформирование и слипание продукта; масса изделия 15 г.

Последовательность выполнения работ:

1. Ознакомиться с содержанием работы и общими понятиями технологии приготовления и правилами проведения бракеража.
2. Организовать рабочее место повара по приготовлению блюд из творога, подобрать необходимую посуду и инвентарь.
3. Приготовить и оформить для подачи вареники ленивые.
4. Произвести порционирование и оформление блюд. Предоставить блюда для дегустации преподавателю. Принять участие в оценке качества блюд.
5. Произвести уборку рабочего места.
6. Сделать заключение о качестве
7. Заполнить таблицу органолептическая оценка качества блюд

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Лабораторная работа №9

Тема: «Приготовление оладий и блинов».

Цель занятия: Сформировать профессиональные навыки технологии приготовления изделий из теста.

Методы: Практическое выполнение заданий, работа со сборником рецептов блюд, технологическими картами, обсуждение результатов, ответы на вопросы.

Оборудование: Электрическая плита, жарочный шкаф, столы производственные, весы.

Посуда и инвентарь: веселка, венчик, мерная кружка, кастрюли, противень, сковорода, мелкие столовые тарелки.

Сырье: яйца, соль, молоко или сливки, мука, сахар, масло сливочное, сахар, творог.

Справочная литература: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, технологические карты.

Задание:

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: блины со сметаной, оладьи с вареньем (сахаром). Руководствоваться технологическими картами.

Теоретическая часть

Изделия из теста делят на группы.

Мучные блюда — вареники, пельмени, блины, оладьи, блинчики.

Мучные кулинарные изделия — пирожки, расстегаи, кулебяки, ватрушки, пироги. Мучные гарниры — лапша домашняя, клецки, профитроли, корзиночки.

Основное сырье для приготовления теста — мука. Чем выше сорт муки, тем светлее цвет изделий. Муку используют тонкого помола высшего сорта. Качество готовых изделий зависит от качества муки.

Тесто для блинов и оладий.

В небольшом количестве воды или молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35...40 °С, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. В конце вводят растопленный жир.

Замешанное тесто ставят в теплое место для брожения на 3... 3,5 ч. За это время его несколько раз перемешивают.

Чтобы выпеченные изделия получились более легкими, пышными, пористыми в готовое тесто для блинов можно ввести взбитые яичные белки.

Жарят оладьи на разогретых с жиром сковородах и противнях. Тесто раскладывают ложкой, смоченной в воде или отсаживают из кондитерского мешка, более толстым слоем и меньшего диаметра, чем блины. Толщина оладьев не менее 5 мм. Жарят оладьи с двух сторон, можно пожарить во фритюре. Оладьи приготавливают с яблоками или изюмом. Их кладут в тесто перед жареньем.

Тесто для блинчиков

Яйца, соль, сахар растирают, добавляют холодное молоко (50 % нормы), всыпают просеянную муку и взбивают до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко. Готовое жидкое тесто процеживают через сито. На 1 кг муки используют 2,5 л жидкости.

Выпекают блинчики на сковородах диаметром 24... 26 см, смазанных жиром и хорошо разогретых. Налитое мерной ложкой тесто поворачиванием сковороды разравнивают по всей ее поверхности и обжаривают с одной стороны до образования поджаристой корочки. Затем блинчики снимают со сковороды, складывают стопкой, хранят в холодном месте. Толщина блинчиков не более 1... 1,5 мм. На поджаренную сторону блинчика кладут фарш (творожный, мясной, из ливера, яблочный, повидло), завертывают в виде прямоугольных плоских пирожков. Обжаривают блинчики с обеих сторон до образования румяной корочки, доводят до готовности в жарочном шкафу.

Последовательность выполнения работ:

1. Ознакомиться с содержанием работы и общими понятиями технологии приготовления и правилами проведения бракеража.
2. Организовать рабочее место повара по приготовлению изделий из теста, подобрать необходимую посуду и инвентарь.
3. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: блины со сметаной, оладьи с вареньем (сахаром).
4. Произвести порционирование и оформление блюд. Предоставить блюда для дегустации преподавателю. Принять участие в оценке качества блюд.
5. Произвести уборку рабочего места.
6. Заполнить таблицу органолептическая оценка качества блюд

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Лабораторная работа №10

Тема: «Приготовление изделий из дрожжевого теста».

Цель занятия: Сформировать профессиональные навыки технологии приготовления изделий из дрожжевого теста.

Методы: Практическое выполнение заданий, работа со сборником рецептов блюд, технологическими картами, обсуждение результатов, ответы на вопросы.

Оборудование: Электрическая плита, жарочный шкаф, столы производственные, весы, тестомесильная машина.

Посуда и инвентарь: веселка, венчик, мерная кружка, кастрюли, противень, сковорода, мелкие столовые тарелки.

Сырье: яйца, соль, молоко или сливки, мука, сахар, масло сливочное, сахар, творог, капуста, масло растительное, лук.

Справочная литература: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, технологические карты.

Задание:

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: ватрушка с творожным фаршем, пирожки, печеные с капустным фаршем. Руководствоваться технологическими картами.

Теоретическая часть

Дрожжевое тесто (кислое) приготавливают безопарным или опарным способом.

Безопарным способом приготавливают тесто из муки с хорошей клейковиной и для получения теста слабой консистенции с малым количеством сдобы (тесто для пирогов, блинов, оладий и т.д.). При безопарном способе все полагающиеся по рецептуре продукты замешивают в один прием. Готовность теста определяют по его однородности, отсутствию комков. Кроме того, хорошо вымешанное тесто легко отстает от рук и стенок посуды. Продолжительность брожения 3-3,5 час. В процессе брожения тесто обминают два-три раза. Окончание брожения определяют по внешним признакам: выбродившее тесто увеличивается в объеме в 2,5 раза, поверхность теста выпуклая, тесто приобретет приятный спиртовой запах. При надавливании пальцем поверхность медленно выравнивается.

Опарным способом приготавливают тесто с большим содержанием сдобы. Этот способ состоит из двух стадий: приготовление опары и замеса теста.

Опара — это жидкое тесто. Для приготовления опары используют дрожжи — 100%, жидкость — 60...70%, мука — 40...60%. Можно добавить сахара 4 % для активизации дрожжей. Опара должна иметь консистенцию густой сметаны и температуру 27... 29 °С. Продолжительность брожения опары 1 ...2 ч в зависимости от качества дрожжей и муки, а также температуры. К концу брожения опара увеличивается в объеме в 2...2,5 раза и на всей поверхности появляются лопающиеся пузырьки. Готовность опары опреде-

ляют по внешним признакам: брожение начинает замедляться, пузырьки на поверхности уменьшаются, опара немного опадает.

В готовую опару добавляют оставшуюся жидкость с растворенными в ней солью и сахаром, вымешивают до полного соединения жидкости с опарой и вводят остаток просеянной муки и яйца. Тщательно перемешивают в течение 10... 15 мин. В конце замешивания добавляют масло. Затем тесто ставят в теплое место для брожения на 1,5...2ч. За это время производят одну-две обминки.

Ватрушки. Из готового теста, приготовленного опарным способом, формируют шарики, укладывают их на смазанные жиром кондитерские листы на расстоянии 7...8 см друг от друга, оставляют на 20...30 мин для расстойки, затем деревянным пестиком делают в центре углубление, которое из кондитерского мешка наполняют начинкой из творога. Ватрушки ставят в теплое место для расстойки, смазывают их меланжем и выпекают при температуре 230... 240 °С. Можно приготовить их с повидлом или джемом.

Последовательность выполнения работ:

1. Ознакомиться с содержанием работы и общими понятиями технологии приготовления и правилами проведения бракеража.
2. Организовать рабочее место по приготовлению изделий из дрожжевого теста, подобрать необходимую посуду и инвентарь.
3. Приготовить и оформить для подачи следующие изделия: ватрушка с творожным фаршем, пирожки печеные с капустным фаршем.
4. Предоставить изделие для дегустации преподавателю. Принять участие в оценке изделия.
5. Произвести уборку рабочего места.
6. Заполнить таблицу органолептическая оценка качества изделия

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Лабораторная работа №11

Тема: Приготовление песочного теста и изделий из него

Цель: Сформировать профессиональные навыки технологии приготовления песочного теста и изделий из него

Методы: Практическое выполнение заданий, работа со сборником рецептов блюд, технологическими картами, обсуждение результатов, ответы на вопросы.

Оборудование: электрические плиты, пекарские шкафы, весы, производственные столы, тестомесильная машина, миксер

Посуда и инвентарь: миски, ножи, мерные кружки, лопатки, ложки, скалки

Сырье: яйца, соль, мука, сахарная пудра, масло сливочное, повидло.

Справочная литература: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, технологические карты.

Задание:

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: песочную полоску с повидлом, печенье листики. Руководствоваться технологическими картами.

Теоретическая часть

Приготовление теста.

Песочное тесто приготавливают без жидкости, поэтому оно менее вязкое. Большое количество масла и сахара придает ему рассыпчатость. Готовят тесто при температуре не выше 20° С.. При более высокой температуре оно крошится при раскатывании, так как масло, находится в нем в размягченном состоянии. Изделия из такого теста получаются жесткими. Песочное тесто можно приготовить двумя способами.

Первый способ - машинный.

Масло с сахаром растирают во взбивальной машине до однородного состояния, добавляют яйца, в которых растворены аммоний, сода, эссенция. Взбивают до пышной однородной массы и, перемешивая, постепенно засыпают муку, но 7% ее оставляют на подпыл. Замешивать тесто нужно быстро до однородной консистенции. При увеличении времени замеса тесто может быть затянутым. Изделия из такого теста получаются жесткими, нерассыпчатыми.

Второй способ – ручной.

При ручном замесе муку насыпают на стол горкой, делают в ней воронку, в которую кладут масло, предварительно растертое с сахаром до исчезновения кристаллов сахара, добавляют яйца, в которых растворяют соду питьевую, аммоний углекислый, соль, эссенцию, и замешивают тесто до однородного состояния, начиная с основания горки. Готовое тесто после замеса должно иметь t не выше 20 С.

Изделия из песочного теста характеризуются высокой калорийностью, рассыпчатостью, приятным нежным вкусом. Они содержат много жира, сахара, яиц. Из песочного теста можно выпекать пироги, торты, пирожные, печенье и другие изделия.

Последовательность выполнения работ:

1. Ознакомиться с содержанием работы и общими понятиями технологии приготовления и правилами проведения бракеража.
2. Организовать рабочее место по приготовлению изделий из песочного теста, подобрать необходимую посуду и инвентарь.
3. Приготовить и оформить для подачи следующие изделия: песочную полосу с повидлом, печенье листики.
4. Предоставить изделие для дегустации преподавателю. Принять участие в оценке качества изделия.
5. Произвести уборку рабочего места.
6. Заполнить таблицу органолептическая оценка качества изделия.

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Лабораторная работа №12

Тема: Приготовление бисквита.

Цель: Сформировать профессиональные навыки технологии приготовления бисквитного теста.

Методы: Практическое выполнение заданий, работа со сборником рецептов блюд, технологическими картами, обсуждение результатов, ответы на вопросы.

Оборудование: электрические плиты, пекарские шкафы, весы, производственные столы, тестомесильная машина, миксер

Посуда и инвентарь: миски, ножи, мерные кружки, лопатки, ложки, противни.

Сырье: яйца, мука, крахмал, сахарная пудра.

Справочная литература: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, технологические карты.

Задание: приготовить бисквит основной и бисквит буше. Руководствоваться технологическими картами.

Теоретическая часть:

Приготовление теста.

Для приготовления бисквита берут муку с небольшим содержанием клейковины, иначе он получится затянутым, с плохим подъемом. Готовят бисквит путем взбивания, при котором в массу вводится большое количество воздуха, и тесто сильно увеличивается в объеме. В зависимости от способа приготовления и рецептуры готовят бисквит основной (с подогревом), круглый (буше, холодным способом).

Бисквит основной (с подогревом)

Приготовление бисквита состоит из следующих операций: соединения яиц с сахаром, их подогрева и взбивания, смешивания яично-сахарной массы с мукой. Яйца с сахаром-песком соединяют и, помешивая, подогревают на водяной бане до 45⁰С. При этом жир желтка расплавляется быстрее и имеет более устойчивую структуру. Яично-сахарную смесь взбивают до увеличения объема в 2,5 -3 раза и до появления устойчивого рисунка на поверхности. Муку соединяют с крахмалом и быстро со взбитой яично-сахарной массой, чтобы тесто не затянулось и не осело. Эссенцию рекомендуется употреблять ванильную или ромовую. Добавляют ее в конце взбивания яично-сахарной массы. Готовое тесто сразу выпекают в капсулах, тортовых формах и на листах, так как оно при хранении оседает. Капсулы, формы и листы выстилают бумагой, но можно, и смазать маргарином или кондитерским жиром. Выпекают бисквитное тесто при температуре 200-210⁰С. Время выпечки зависит от объема и толщины теста. Так, в капсулах бисквит выпекают 50-60 мин, в тортовых формах 35-40 мин, на листах 10-15 мин. Впервые 10 мин бисквитный полуфабрикат нельзя трогать, так как от сотрясения он оседает. Окончание процесса выпечки устанавливают по светло-коричневому цвету корочки и упругости. Если при надавливании пальцем ямка быстро восстанавливается, бисквит готов. Выпеченный бисквитный полуфабрикат охлаждают 20-30

мин. Если из бисквита в дальнейшем готовят изделия, которые промачивают сиропом, то бумагу не снимают и оставляют на 8-10 ч для укрепления структуры мякиша.

Бисквит буше

Для этого бисквита берутся только свежие диетические яйца, у которых хорошо отделяется желток от белка. Тесто готовят более вязким и густым. Крахмал в него не добавляют.

Приготовление состоит из следующих операций: взбивание отдельно белков и желтков с сахаром, соединения взбитых желтков, белков и муки. Яичные желтки соединяют с сахаром – песком по рецептуре и взбивают до увеличения объема в 1,5 – 3 раза. Одновременно взбивают яичные белки до увеличения объема в 5-6 раз и до устойчивой пены (с венчика не стекает) вначале медленно, затем постепенно темп увеличивается; в конце добавляют лимонную кислоту для укрепления структуры белка.

К взбитым желткам добавляют $\frac{1}{4}$ взбитых белков, эссенцию, слегка перемешивают, добавляют муку, снова перемешивают, вводят остальные взбитые белки и еще раз перемешивают до получения однородного теста.

При недостаточном взбивании белков и желтков, а также при длительном замесе с мукой бисквит получается плотным, небольшого объема, а при излишке яиц – расплывчатым.

Готовое тесто сразу же выпекают в тортовых формах, как описывалось выше, или осаживают на листы для приготовления пирожных буше.

Для этого листы выстилают бумагой, а тесто выкладывают в кондитерский мешок с гладкой металлической трубочкой. Отсаживают заготовки круглой или овальной формы и сразу же выпекают при 190 – 200С в течение 10-15 мин. После выпечки охлаждают и выдерживают 2-3 часа для укрепления структуры бисквита. Затем из заготовок делают пирожные.

Последовательность выполнения работ:

1. Ознакомиться с содержанием работы и общими понятиями технологии приготовления и правилами проведения бракеража.
2. Организовать рабочее место по приготовлению бисквитного теста, подобрать необходимую посуду и инвентарь.
3. Приготовить бисквит основной и бисквит буше.
4. Предоставить изделие для дегустации преподавателю. Принять участие в оценке качества изделия.
5. Произвести уборку рабочего места.
6. Заполнить таблицу органолептическая оценка качества изделия.

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Лабораторная работа №13

Тема: Приготовление заварного теста и изделий из него.

Цель: Сформировать профессиональные навыки технологии приготовления заварного теста и изделий из него.

Методы: Практическое выполнение заданий, работа со сборником рецептов блюд, технологическими картами, обсуждение результатов, ответы на вопросы.

Оборудование: электрические плиты, пекарские шкафы, весы, производственные столы, тестомесильная машина, миксер

Посуда и инвентарь: миски, ножи, мерные кружки, лопатки, ложки, противни, кондитерские мешки с насадками.

Сырье: яйца, мука, сахарная пудра, соль, повидло.

Справочная литература: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, технологические карты.

Задание: приготовить профитроли, пирожное «Кольцо». Руководствоваться технологическими картами.

Теоретическая часть:

Технология приготовления заварного теста

Заварное тесто получается путем заваривания муки с водой, маслом и солью и последующего замешивания заваренной массы с большим количеством яиц. В процессе выпечки происходит интенсивное испарение влаги, и внутри изделия образуется полость, которую заполняют кремом или начинками. Для получения изделий хорошего качества необходимо точно соблюдать все указания по замесу и выпечке изделий.

В кипящую воду добавляют масло, соль, всыпают муку и проваривают при перемешивании 5-6 минут. Тесто охлаждают до 60-70°C и постепенно вводят сырые яйца, тщательно вымешивая до получения однородной массы. Заварное тесто отсаживают из кондитерского мешка на смазанный маргарином лист и выпекают при температуре 180-200°C в течении 30-35 минут.

Последовательность выполнения работ:

1. Ознакомиться с содержанием работы и общими понятиями технологии приготовления и правилами проведения бракеража.
2. Организовать рабочее место по приготовлению заварного теста, подобрать необходимую посуду и инвентарь.
3. Приготовить профитроли, пирожное «Кольцо»..
4. Предоставить изделие для дегустации преподавателю. Принять участие в оценке качества изделия.
5. Произвести уборку рабочего места.
6. Заполнить таблицу органолептическая оценка качества изделия.

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Лабораторная работа №14

Тема: Определение качества рыбы органолептическим способом

Цель работы: провести оценку качества представленных образцов охлажденной и мороженой рыбы по совокупности показателей, установленных государственными стандартами на данный вид продукции.

Задание:

1. Перед началом работы изучить предоставленные материалы.
2. Дать органолептическую оценку качества рыбы.
3. Оформить отчет (заполнить форму).

Теоретические основы

Органолептическая оценка охлажденной рыбы

В соответствии с требованиями стандарта охлажденную рыбу разделяют по длине или массе на крупную, среднюю и мелкую. По видам разделки различают неразделанную, обезжабренную, потрошеную с головой или обезглавленную.

Качество охлажденной рыбы оценивают по внешнему виду, качеству разделки, консистенции и запаху. В спорных случаях проводят пробную варку.

Внешний вид. По внешнему виду рыба должна быть непобитой (допускается незначительная сбитость чешуи, но без повреждения кожи), с чистой поверхностью естественной окраски, с жабрами от темно-красного до розового цвета. При осмотре рыбы обращают внимание на цвет жаберных лепестков, состояние брюшка, анального отверстия, цвет и запах слизи, правильность укладки рыбы в тару. У свежей рыбы брюшко не вздувшееся, анальное отверстие запавшее, слизь прозрачная без запаха, рыба тонет в воде. У рыбы с признаками порчи вздувшееся брюшко, края анального отверстия приобретают грязно-красный цвет и выдаются над поверхностью, слизь серого цвета с неприятным запахом.

Консистенция. должна быть плотной, определяют ее надавливая пальцем на наиболее мясистую часть спинки и наблюдая за скоростью и степенью исчезновения образовавшейся ямки.

При плотной консистенции ямка от надавливания небольшая и быстро исчезает, при слабой ямка выравнивается медленно, а при дряблой не исчезает.

Запах. должен быть свойственным свежей рыбе, без порочащих признаков. Допускается слабый кисловатый запах в жабрах, кроме рыб семейства осетровых.

Для установления запаха острый нож (пырок) или деревянную шпильку вводят в места ушибов и ранений, в анальное отверстие или в спинку рыбы между спинным плавником и приголовком. Затем сразу определяют запах вынутого ножа или шпильки. Наиболее часто встречаются такие порочащие запахи, как гнилостный, затхлый, кислый, кормовой, нефтепродуктов.

При органолептической оценке обращают внимание также на обнару-

жение паразитов.

В спорных случаях при оценке качества охлажденной рыбы проводят пробную варку. При этом крупную рыбу разделяют на куски, а мелкую варят целиком.

Запах рыбы устанавливают по запаху пара, выделяющегося при варке.

Заключение о качестве охлажденной рыбы делают по совокупности органолептических показателей (цвету жаберных лепестков и кожного покрова, консистенции мяса, способу разделки, запаху).

Органолептическая оценка мороженой рыбы

В соответствии с требованиями стандарта мороженую рыбу разделяют по длине или массе так же, как и охлажденную. В зависимости от вида разделки мороженая рыба может быть неразделанной, потрошеной с головой или обезглавленной. Качество мороженой рыбы оценивают по внешнему виду, качеству разделки, консистенции и запаху. Определяют также степень заморозенности рыбы, толщину и состояние глазури у глазированной рыбы.

Внешний вид. мороженой рыбы оценивают по таким признакам, как чистота и окраска ее поверхности, упитанность, наличие механических повреждений, появление желтой окраски или плесени. Поверхность рыбы должна быть чистой, естественной окраски, у рыбы мокрого и льдосолевого контактного замораживания поверхность может быть потускневшей. Рыба не должна иметь наружных повреждений; допускаются следы от обьячеивания. Возможны изменения цвета в результате кровоизлияний (характеристика этих изменений у различных рыб приводится в стандарте).

Консистенция после размораживания рыбы консистенцию мяса определяют теми же способами, что и у охлажденной рыбы. Рыбу размораживают при 15-20°C в воде или на воздухе до температуры в толще мяса 0-5°C.

Запах после размораживания запах рыбы устанавливают так же, как и у охлажденной. Запах должен быть свойственным свежей рыбе, без порочащих признаков.

Степень заморозенности рыбы. Рыбу простукивают деревянным предметом. Если при этом звук отчетливый, то рыба считается удовлетворительно замороженной. Если рыба подмороженная или слегка оттаявшая, то звук глухой.

Толщина и состояние глазури. Глазурью покрывают наиболее ценную рыбу (белорыбицу, семгу, осетровые и др.). Глазурь должна быть в виде ровного слоя ледяной корочки и не отставать от рыбы при легком постукивании. При этом обращают внимание на пороки глазури (воздушные прослойки между льдом и рыбой, пузырьки, трещины, сколы). Для определения толщины глазури ее скалывают со спины рыбы и измеряют линейкой или штангенциркулем.

В спорных случаях при оценке качества проводят пробную варку мороженой рыбы.

О качестве и сортности мороженой рыбы судят на основании всех органолептических показателей.

Последовательность выполнения работ

Органолептическая оценка охлажденной рыбы

Качество охлажденной рыбы оценивают по внешнему виду, качеству разделки, консистенции и запаху. В спорных случаях проводят пробную варку.

1. Оценить внешний вид рыбы:

- а) цвет жаберных лепестков,
- б) состояние брюшка, анального отверстия,
- в) цвет и запах слизи, правильность укладки рыбы в тару.

2. Оценить консистенцию:

надавить пальцем на наиболее мясистую часть спинки и наблюдать за скоростью и степенью исчезновения образовавшейся ямки.

3. Оценить запах.

- а) острый нож (пырок) или деревянную шпильку введите в места ушибов и ранений, в анальное отверстие или в спинку рыбы между спинным плавником и приголовком.
- б) сразу определить запах вынутого ножа или шпильки.

4. Определить наличие паразитов.

5. В спорных случаях при оценке качества охлажденной рыбы провести пробную варку.

- а) крупную рыбу разделить на куски, а мелкую варить целиком.
- б) запах рыбы установить по запаху пара, выделяющемуся при варке.

6. Сделать заключение о качестве охлажденной рыбы по совокупности

органолептических показателей (цвету жаберных лепестков и кожного покрова, консистенции мяса, способу разделки, запаху).

Результаты оформить в *таблице 1*

Органолептическая оценка мороженой рыбы

В соответствии с требованиями стандарта мороженую рыбу разделяют по длине или массе так же, как и охлажденную. В зависимости от вида разделки мороженая рыба может быть неразделанной, потрошеной с головой или обезглавленной. Качество мороженой рыбы оценивают по внешнему виду, качеству разделки, консистенции и запаху. Определяют также степень заморозенности рыбы, толщину и состояние глазури у глазированной рыбы.

1. Оценить степень заморозенности рыбы:

Рыбу простучать деревянным предметом.

2. Оценить толщину и состояние глазури.

- а) наличие пороков глазури (воздушные прослойки между льдом и рыбой, пузырьки, трещины, сколы).
- б) определить толщину глазури - сколоть со спины рыбы и измерить линейкой или штангенциркулем.

3. Оценить внешний вид рыбы.

- а) чистота и окраска ее поверхности,
- б) упитанность,
- в) наличие механических повреждений, появление желтой окраски или пле-

сени.

4. Оценить консистенцию.

а) Рыбу разморозить при 15-20°C в воде или на воздухе до температуры в толще мяса 0-5°C.

б) надавить пальцем на наиболее мясистую часть спинки и наблюдать за скоростью и степенью исчезновения образовавшейся ямки.

5. Оценить запах.

а) рыбу разморозить

б) острый нож (пырок) или деревянную шпильку введите в места ушибов и ранений, в анальное отверстие или в спинку рыбы между спинным плавником и приголовком.

в) сразу определить запах вынутого ножа или шпильки.

В спорных случаях при оценке качества провести пробную варку мороженой рыбы.

6. Сделать заключение о качестве мороженой рыбы по совокупности органолептических показателей. Результаты оформить в таблице.

Заключение о свежести рыбы.

Отчет

Таблица 1 - Характеристика качества охлажденной и мороженой рыбы

Наименование рыб	Внешний вид		Запах и консистенция	
	Требования к качеству	Фактическая характеристика	Требования к качеству	Фактическая характеристика
Охлажденная рыба				
Мороженая рыба 1 сорт 2 сорт				

Лабораторная работа №15

Тема: приготовления рыбы, жаренной основным способом.

Цель занятия: 1. Выработать практические навыки по приготовлению жареной рыбы.

2. Научить расчету и экономному расходованию сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасных приемов труда и санитарных требований, умению анализировать ошибки и определять пути их устранения.

3. Развить эстетический вкус при оформлении и подаче жареной рыбы.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: электрическая плита, холодильный шкаф, жарочный шкаф, производственные столы, электронные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 0,5, 1, 2 л, сотейники, сковороды, разделочные доски с маркировкой, «РС», терка, шумовка, поварские ножи, лопатка, порционная сковорода.

Сырье: тушки рыбы, мука, специи, соль, растительное масло.

Справочная литература: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, технологические карты.

Задания

Приготовить и оформить для подачи рыбу, жаренную основным способом. Прогдегустировать блюдо и дать органолептическую оценку качества блюда.

Теоретическая часть:

Технология приготовления рыбы жареной основным способом:

Обсушенную целую рыбу или порционные куски посыпают солью и перцем, панируют в муке, помещают на разогретую с жиром сковороду или противень кожей вниз и жарят с двух сторон до образования поджаристой золотистой корочки в течение 5—10 мин при температуре 140—160 °С. Рыбу дожаривают в жарочном шкафу до полной готовности 5—7 мин при температуре 250 °С. Общее время жаренья 10—20 мин. К концу жаренья рыба прогревается внутри до 85—90 °С. Готовность рыбы определяют по наличию на ее поверхности мелких воздушных пузырьков. Жареную рыбу отпускают сразу же после тепловой обработки.

Последовательность выполнения работ:

1. Организация рабочего места.
2. Подготовка рыбы для жаренья основным способом. Крупную рыбу предварительно разделяют любым способом (на напластованную, пластованную, филе разных видов). Под углом 30° отрезают порционные куски и надрезают кожу.
3. Приготовление рыбы, жаренной основным способом. Посыпают рыбу солью, перцем, панируют в муке и жарят на сковородах с растительным маслом или другим жиром, разогретым до 160 °С. Обжаренную с двух сторон рыбу дожаривают в жарочном шкафу при температуре 250 °С в течение 5 мин.

4. Предоставить изделие для дегустации преподавателю. Принять участие в оценке качества изделия.

5. Произвести уборку рабочего места.

6. Заполнить таблицу органолептическая оценка качества изделия.

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Лабораторная работа №16

Тема: Приготовление запечёной рыбы.

Цель занятия: 1. Выработать практические навыки по приготовлению минтая запеченного в конверте.

2. Научить расчету и экономному расходованию сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасных приемов труда и санитарных требований, умению анализировать ошибки и определять пути их устранения.

3. Развить эстетический вкус при оформлении и подаче минтая запеченного в конверте.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: электрическая плита, холодильный шкаф, жарочный шкаф, производственные столы, электронные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 0,5, 1, 2 л, сотейники, сковороды, разделочные доски с маркировкой, «РС», терка, шумовка, поварские ножи, лопатка, порционная сковорода, протвени

Сырье: тушки рыбы, мука, специи, соль, растительное масло.

Справочная литература: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, технологические карты.

Задания

Приготовить и оформить для подачи рыбу, жаренную основным способом. Прodeгустировать блюдо и дать органолептическую оценку качества блюда.

Теоретическая часть:

Приготовление рыбы запечённой в пергаменте предполагает предварительную холодную обработку рыбы. Её, как и овощи, нужно правильно подготовить. Важно, чтобы рыба была качественной. Необходимо очистить рыбу от чешуи, отрезать плавники и голову, выпотрошить ее и удалить черную пленку. Затем промыть под проточной водой.

Этот порядок универсален, однако есть некоторые нюансы: У пресноводной рыбы, особенно у мелкой - карасей, окуньков, ершей, красноперки - никогда не удаляется голова (удаляются только жабры). Она у них очень маленькая, но в ней есть вкусные хрящевые части. Однако у морской рыбы голова и вся передняя часть тела представляют собой большую, самую тяжелую по массе и крупную по объему часть рыбы, как правило, несъедобную, плохо пахнущую, содержащую вредные вещества. Эта часть вместе с внутренностями и плавниками должна быть удалена таким образом, чтобы сок из нее и желчь не попали на остальную часть рыбы. Только в этом случае разделка морской рыбы может быть признана правильной.

Для приготовления рыбу весом до пятисот граммов, как правило, не нарезают, а готовят целиком. Так же можно запечь и рыбу весом до килограмма (в зависимости от рецепта), однако если рыба крупная, то её следует нарезать на куски весом по 300-400 граммов, филе весом по 200 граммов.

Как и с рыбой, овощи должны быть качественные. Без признаков порчи. Все несъедобные, подгнившие части нужно удалить, а сами овощи крупно нарезать. Рыба морская целая, например скумбрия, очищенная от внутренностей. Запекается в духовке в течение 40 минут. Температура в духовом шкафу 180 градусов. Филе морской рыбы (лосось), размер кусочка до 200 грамм, температуре запекания 200 градусов, время –15-20 минут. Рыба речная, судак или щука, подготовленная кусками, также запекается при температуре 180 градусов в течение часа.

На то, сколько запекать рыбу в пергаменте, также влияет размер и вид рыбы. Например, рыба морская, форель или семга, очищенная от внутренностей, запекается в пергаменте при температуре 180 градусов. Время запекания тушки до 1 кг. около 30 минут, при увеличении размера рыбы увеличивается и время до 40 минут.

Рыба речная. Стейки леща в индивидуальном конверте из пергаментной бумаги, из-за меньшего размера кусочков, требуют меньше времени, до 20 минут.

Что бы выбрать гарнир к рыбе вам даётся перечень продуктов с временем, необходимым овощам для готовности при запекании: артишоки целиком - 60 минут, баклажаны целиком - 25-40 минут, картофель брусочками - 45 минут (кубиками 25-30), брюква крупными кусками - 40-60 минут, кабачок, тыква, патиссоны крупными кусками - 45 минут, брюссельская капуста - 30-35 минут, капуста кольраби (брусочек, ломтик) – 30-40 минут, морковь крупными кусками - 30-40 минут, спаржа - 15-20 минут, помидоры кружочками - 30 минут, грибы среднего размера - 15-20 минут. Если нужно совместить продукты, готовящиеся слишком разное время, то часть продуктов можно подвергнуть термической обработке до полуготовности. Например, поджарить до чуть желтоватой корочки рыбу или картошку, или немного отварить грибы. Готовить это блюдо можно как отдельными порциями, так и запечь рыбу целиком и подать как банкетное блюдо с приготовленным отдельно гарниром.

Нарезаем продукты, после чего отрезаем не большой кусок пергамент 30*35см (на 1 порцию), смазываем его сливочным маслом, улаживаем нарезанные овощи слоями, или же предварительно перемешав с солью, на получившуюся подушку аккуратно кладем кусок рыбы, после чего посыпаем всё специями. Сверху накрываем таким же куском пергамент и заворачиваем всё в конверт

Последовательность выполнения работ:

1. Организация рабочего места.
2. Филе минтая посолить, поперчить.
3. Мелко нарезать лук и морковку.
4. Все овощи последовательно и отдельно друг от друга обжарить до готовности на сковороде с оливковым маслом. Посолить и добавить специи.
5. Разогреть духовку до 180 градусов.

6. Отрезать кусок пергамента 30*35см (на 1 порцию), смазать его сливочным маслом, посередине положить овощную смесь, а сверху филе минтая. завернуть в прямоугольный конверт.

7. Запекать в духовке 20 минут.

8. Предоставить изделие для дегустации преподавателю. Принять участие в оценке качества изделия.

9. Произвести уборку рабочего места.

10. Заполнить таблицу органолептическая оценка качества изделия.

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Лабораторная работа №17

Тема: Приготовление блюд из морепродуктов.

Цель занятия: 1. Выработать практические навыки по приготовлению кальмаров жареных в кляре.

2. Научить расчету и экономному расходованию сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасных приемов труда и санитарных требований, умению анализировать ошибки и определять пути их устранения.

3. Развить эстетический вкус при оформлении и подаче кальмаров жареных в кляре.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: электрическая плита, холодильный шкаф, жарочный шкаф, производственные столы, электронные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 0,5, 1, 2 л, сотейники, сковороды, разделочные доски с маркировкой, «РС», терка, шумовка, поварские ножи, лопатка, порционная сковорода.

Сырье: тушки кальмаров, яйцо, мука, молоко, соль, растительное масло.

Справочная литература: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, технологические карты.

Задания

Приготовить и оформить для подачи кальмары жареные в кляре. Прогустировать блюдо и дать органолептическую оценку качества блюда.

Теоретическая часть:

Мороженое филе кальмара лучше предварительно оттаять, а затем залить на 3—4 мин горячей водой и постоянно помешивать (воды должно быть в 3—4 раза больше по объему, чем масса продукта). Чтобы мясо кальмара было белым, нужно пользоваться не слишком горячей водой (60° С). После этого кожа легко удаляется ножом или руками. А если кальмара обработать крутым кипятком, пигменты, содержащиеся в кожице, окрасят мясо в лиловый цвет.

Очищенное от пленки мясо варят не более 2—3 мин и, самое главное, при быстром закипании. Чем дольше пролежит мясо в горячей воде, тем оно будет жестче. Надо помнить, что мясо кальмара — это почти чистый белок и поэтому требует такого же осторожного обращения, как сырое яйцо.

Существует кулинарная хитрость. Перед тем как кальмара опустить в кипящую воду, в кастрюлю (1 кальмар потребует 2 литра воды) кладем половину лимона и 2 пакетика черного чая. Вынув и охладив тушку, нарезаем щупальца колечками толщиной 2—3 мм. Мельче крошить не стоит — иначе потеряется аромат и вкус.

Кальмар «любит» оливковое масло или майонез и хорошо сочетается со свежим огурцом и морской капустой.

Мороженный фарш следует хранить при низких температурах, не допуская размораживания.

«Кальмар натуральный» — это консервы-полуфабрикаты, они предназначены для приготовления различных салатов, закусок, первых, вторых блюд, а также для диетического питания. Консервы «Кальмар в ароматном масле» относятся к числу деликатесов, они подходят для холодных закусок и салатов.

Вареное мясо кальмара хорошо сочетается с овощами, картофелем, крупами и рыбой. Очень вкусны салаты из кальмара: с квашеной капустой, маринованным луком, картофелем, а также винегреты. Хорош суп рисовый или картофельный с фрикадельками из кальмара.

Некоторым больше нравится жареное мясо кальмара в сухарях или тушеное с овощами. Можно запечь кальмара в сметане с гречневой кашей, приготовить из него зразы и котлеты, при этом для всех этих блюд лучше всего использовать растительное или сливочное масло

Последовательность выполнения работ:

1. Организация рабочего места.
2. Обработка кальмар. Кальмары вымыть, удалить внутренний каркас, снять тонкую внешнюю пленку. Нарезать их кольцами шириной 1 см.
2. Приготовление маринада. Смешать растительное масло с соком лимона и щепоткой соли, залить кольца кальмаров. Добавить лавровый лист, накрыть миску пищевой пленкой и отставить в сторону.
2. Приготовление кляра. Отделить яичные желтки от белков. Белки поставить в холодильник. В просеянную муку добавить 1 ч. л. соли и желтки, перемешать. Добавить молоко, перемешать до однородности. Миску с тестом поставить в посуду большего диаметра, наполненную льдом. Охлажденные белки взбить в густую пену и аккуратно, небольшими порциями, ввести их в тесто, перемешивая легкими движениями, чтобы белки не осели.
- * Чем значительнее разница между температурой теста и температурой масла, в котором оно обжаривается, тем пышнее и воздушнее получается кляр.
3. Тепловая обработка. В сковороде разогреть растительное масло для фритюра. Кольца кальмаров выложить из миски на бумажное полотенце, тщательно промокнуть, чтобы впиталось масло и поверхность кальмаров подсохла.. Опускать кальмары в кляр по одному, а затем сразу же погружать их в разогретое масло.

Обжаривать по 1-2 мин. с каждой стороны. Кляр должен стать пышным с золотистой корочкой. Готовые кольца кальмаров извлекать из масла шумовкой и выкладывать на бумажное полотенце, чтобы стек лишний жир.

8. Предоставить изделие для дегустации преподавателю. Принять участие в оценке качества изделия.

9. Произвести уборку рабочего места.

10. Заполнить таблицу органолептическая оценка качества изделия.

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Лабораторная работа №18

Тема: Приготовления порционных жареных блюд из мяса. Приготовление блюд из субпродуктов.

Цель занятия: 1. Выработать практические навыки по приготовлению шницеля отбивного, печени по-строгановски.

2. Научить расчету и экономному расходованию сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасных приемов труда и санитарных требований, умению анализировать ошибки и определять пути их устранения.

3. Развить эстетический вкус при оформлении и подаче шницеля отбивного, печени по-строгановски.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: электрическая плита, холодильный шкаф, жарочный шкаф, производственные столы, электронные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 0,5, 1, 2 л, сотейники, сковороды, разделочные доски с маркировкой «МС», терка, шумовка, поварские ножи, лопатка, порционная сковорода, тяпка-молоток для отбивания мяса.

Сырье: свинина, яйца, панировочные сухари, печень, масло сливочное, лук, морковь, мука пшеничная, сметана, специи, соль, растительное масло.

Справочная литература: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, технологические карты.

Задания

Приготовить и оформить для подачи шницель отбивной, печень по-строгановски.

Продегустировать блюдо и дать органолептическую оценку качества блюда.

Теоретическая часть:

Технология приготовления блюд из жареного мяса порционным куском.

Для приготовления жареных блюд используют говядину (вырезку, толстый и тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части), баранину, козлятину, телятину, свинину. Мясо жарят крупными (1...2 кг), порционными (40...270 г.) и мелкими (10...40 г.) кусками.

Порционным кускам, в зависимости от вида изделий, придают определенную форму и выравнивают толщину путем легкого отбивания; порционные куски, нарезанные из тазобедренной части говядины, сильно отбивают или рыхлят на специальной машине и перерезают сухожилия ножом. Порционные куски мяса жарят в натуральном или панированном виде.

Существуют следующие способы панирования порционных полуфабрикатов из мяса и субпродуктов: панирование в муке; смачивание в льезоне и затем панирование в сухарях; панирование в муке с последующим смачиванием в льезоне и затем панирование в сухарях.

Непанированные порционные куски мяса жарят на плите или в специальной аппаратуре, посыпают их солью и перцем, кладут на сковороду или противень с жиром, нагретым до образования поджаристой корочки с обеих сторон.

Выделяющийся при жарении жир и мясной сок используют для приготовления и отпуска мясных блюд. Для этого на противень или сковороду сразу после окончания жарения наливают небольшое количество воды или бульона и дают закипеть. Полученную жидкость сливают в посуду и уваривают с добавлением поджаренных корней и лука, снимая излишний жир. Мясной сок в количестве 25 г. на порцию используют для поливки мяса, жареного в натуральном виде.

Панированные порционные куски жарят на плите (4 - 5 мин), а затем ставят в жарочный шкаф на 4 - 5 мин. Перед панированием их посыпают солью и перцем. Панированные жареные изделия перед отпуском поливают маслом. Эти изделия нельзя поливать сверху соусом или соком, так как размокает поджаренная корочка.

К порционным полуфабрикатам относятся: бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлеты натуральные, эскалоп, баранина жаренная с томатами, шашлык по-карски, шницель.

Гарнируют жареные мясные изделия жареным и вареным картофелем, овощами, рассыпчатыми кашами, макаронами.

Технология приготовления блюд из субпродуктов

По виду скота субпродукты подразделяют на говяжьи, свиные, бараньи и др.

По термическому состоянию - на охлажденные, замороженные.

По пищевой ценности - на субпродукты I и II категории.

К субпродуктам I категории относятся язык, печень, почки, мозги, сердце, вымя, хвосты говяжьи, бараньи, мясная обрезь.

К субпродуктам II категории относятся головы говяжьи и бараньи, легкое, ножки свиные, уши, губы, селезенка, хвосты свиные, желудок, рубец свиной, сычуг крупного рогатого скота.

Готовят субпродукты в отварном, жареном и тушеном виде. Непосредственно сырыми жарят печень и бараньи, телячьи или свиные почки, остальные субпродукты перед жаркой и тушением отваривают. Почки заливают холодной водой, доводят до кипения, отвар сливают, заливают горячей водой и варят до готовности 1 -1,5 ч. Охлажденные почки хранят без бульона под влажной тканью. Используют для приготовления жареных и тушеных блюд.

Языки заливают кипящей водой и варят при слабом кипении до готовности 2-2,5 ч. Горячие вареные языки опускают на 5 мин в холодную воду и очищают. До отпуска отварные ненарезанные языки хранят в бульоне. Используют для холодных и вторых блюд.

Мозги укладывают в сотейник, заливают холодной водой (1-1,5 л на 1 кг), добавляют соль, корни, варят до готовности 25-30 мин. До подачи хранят в бульоне.

Сердце варят крупным куском, припускают порционным и мелким. Подготовленное сердце заливают кипящей водой, варят 40 мин. Солят за 10-15 мин до конца варки. Порционные или мелкие куски заливают кипящей водой на 2/3 высоты слоя, солят, закрывают крышкой и припускают 20 мин.

Лучшими кулинарными свойствами обладает печень говядины и телятины, свиная печень имеет слабый привкус горечи. Печень припускают порционными и мелкими кусками 10-12 мин. Удлинение сроков тепловой обработки приводит к уплотнению тканей печени, что ухудшает качество готового изделия.

Печень (сырую) нарезают по 1-2 куска на порцию, солят, панируют в муке и жарят на масле. Печень нельзя пережаривать, так как она утрачивает сочность и приобретает жесткую консистенцию. Жареную печень можно прогреть в соусе – сметанном с луком.

Подают субпродукты с картофельным и овощным пюре, крупяными гарнирами. К жареным и тушеным изделиям отпускают отварные, жареные, тушеные овощи, салаты зеленые, из капусты, отварные макаронные изделия. Поливают растопленным сливочным маслом или соусами.

Последовательность выполнения работ:

1. Организация рабочего места.
2. Приготовление полуфабрикатов.

Шницель отбивной нарезают из мякоти окорока или корейки без реберных костей порционными кусками толщиной 1,5-2 см. Надрезают сухожилия и отбивают мякоть полуфабриката. Посыпают его солью, перцем, смачивают в лезоне и панируют в панировочных сухарях, придавая соответствующую форму.

Печень размораживают, промывают, очищают от желчных протоков, удаляют пленку, нарезают брусочками длиной 4-5 см и толщиной 0,5см.

3. Тепловая обработка.

Шницель отбивной.

Подготовленный полуфабрикат кладут на разогретую с жиром сковороду, обжаривают с двух сторон до образования румяной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Печень по-строгановски.

Брусочки кладут на разогретую с жиром сковороду слоем 1-1,5 см, посыпают солью, перцем и 3-4 минуты обжаривают. Затем заливают сметанным соусом с луком, добавляют пассерованное томатное пюре, соус «Южный» и доводят до кипения.

4. Предоставить блюдо для дегустации преподавателю. Принять участие в оценке качества изделия.

5. Произвести уборку рабочего места.

6. Заполнить таблицу органолептическая оценка качества изделия.

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Лабораторная работа №19

Тема: Приготовление блюд из тушёного мяса.

Цель занятия: 1. Выработать практические навыки по приготовлению плова.

2. Научить расчету и экономному расходованию сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасных приемов труда и санитарных требований, умению анализировать ошибки и определять пути их устранения.

3. Развить эстетический вкус при оформлении и подаче плова.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: электрическая плита, холодильный шкаф, жарочный шкаф, производственные столы, электронные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 0,5, 1, 2 л, сотейники, сковороды, разделочные доски с маркировкой «МС», терка, шумовка, поварские ножи, лопатка, порционная сковорода.

Сырье: свинина, крупа рисовая, маргарин, репчатый лук, морковь, томатное пюре, перец, лавровый лист.

Справочная литература: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, технологические карты.

Задания

Приготовить и оформить для подачи плов.

Продегустировать блюдо и дать органолептическую оценку качества блюда.

Теоретическая часть:

Для придания особого вкуса и аромата кулинарным изделиям, а также для размягчения жестких продуктов их предварительно обжаривают, а затем припускают. Во время обжаривания на продуктах образуется румяная корочка, продукты приобретают определенный вкус и аппетитный аромат, при этом оставаясь практически сырыми. Обжаренные продукты перекладывают в посуду, заливают соусом, бульоном или другой жидкостью и тушат при слабом кипении с добавлением приправ и специй до полного размягчения продукта.

В тушеном виде приготавливают говядину (верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части, мякоть лопаточной части, покромку от туш I категории и подлопаточную часть), баранину, козлятину и свинину (лопаточную часть и грудинку каждого вида), а также мякоть шейной части свинины и некоторые субпродукты. Мясо тушат крупными (массой до 2 кг), порционными и мелкими кусками. Для некоторых блюд перед обжариванием куски мяса шпигуют кореньями, чесноком и шпиком. Подготовленное мясо посыпают солью, перцем и обжаривают на плите и жарочном шкафу до образования корочки. Овощи, входящие в состав соуса, обжаривают отдельно или вместе с мясом, добавляя их после того, как мясо слегка обжарится.

Обжаренное мясо и овощи заливают бульоном или водой так, чтобы порционные и мелкие куски были покрыты полностью, а крупные – наполовину (60-150 грамм жидкости на порцию). Для улучшения вкуса и аромата мяса во время тушения добавляют пряности (чаще всего кладут перец горошком и лавровый лист, иногда – гвоздику, кориандр, бадьян, майоран, тмин и др.), а также ароматические корни (пастернак, петрушка, сельдерей) и репчатый лук. Пряности, зелень петрушки и сельдерея, связанную в пучок (букет), добавляют за 15-20 мин. до окончания тушения.

Иногда в процессе тушения мяса кладут пассированное томатное пюре. Тушат мясо при слабом кипении под крышкой. Бурное кипение вызывает потерю аромата и сильное выкипание. Крупные куски мяса в процессе тушения несколько раз переворачивают.

Бульон, полученный при тушении мяса, используют для приготовления соуса. Его процеживают, соединяют с пассированной без жира мукой, кипятят 25-30 мин., протирают в него разварившиеся при тушении овощи и доводят до кипения. Если для тушения мяса используют готовый соус, в него добавляют жидкость в размере 15-20% с учетом выкипания.

Последовательность выполнения работ:

1. Организация рабочего места.
2. Мясо нарезать кубиками по 20-30 грамм посыпать солью перцем положить на разогретую с жиром сковороду и быстро обжарит.
3. Морковь, лук нарезать соломкой и пассировать.
4. Томатную пасту пассируем.
5. Рис перебрать, замочить
6. Мясо переложить в казан, залить горячим бульоном, добавить пассированное томатное пюре, морковь и лук, рисовую крупу, перец, лавровый лист.
7. Тушить до полуготовности
8. Довести до готовности в жарочном шкафу.
9. Предоставить блюдо для дегустации преподавателю. Принять участие в оценке качества изделия.
10. Произвести уборку рабочего места.
11. Заполнить таблицу органолептическая оценка качества изделия.

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Лабораторная работа №20

Тема: приготовление блюд из домашней птицы.

Цель занятия: 1. Выработать практические навыки по приготовлению курицы отварной, шницеля из кур.

2. Научить расчету и экономному расходованию сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасных приемов труда и санитарных требований, умению анализировать ошибки и определять пути их устранения.

3. Развить эстетический вкус при оформлении и подаче курицы отварной, шницеля из кур.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: электрическая плита, холодильный шкаф, жарочный шкаф, производственные столы, электронные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 0,5, 1, 2 л, сотейники, сковороды, разделочные доски с маркировкой «МС», терка, шумовка, поварские ножи, лопатка, порционная сковорода.

Сырье: тушка курицы, лук, корень петрушки, соль, филе куриное, яйцо, мука, панировочные сухари, масло сливочное

Справочная литература: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, технологические карты.

Задания

Приготовить и оформить для подачи курицу отварную, шницель.

Продегустировать блюдо и дать органолептическую оценку качества блюда.

Теоретическая часть:

Мясо домашней птицы используют для приготовления блюд в отварном, жареном, тушеном и запеченном виде.

Для варки используют кур, цыплят и индеек. Перед варкой тушки заправляют «в кармашек» и кладут в горячую воду. После закипания с бульона снимают пену, добавляют очищенные и нарезанные морковь, петрушку, лук, соль и варят при очень слабом кипении. Готовность мяса определяют проколом тонко обструганной деревянной палочки в толстую часть ножки. При свободном прохождении палочки мясо считается готовым.

Для варки бульона домашнюю птицу кладут в холодную воду. Бульон в этом случае будет вкуснее, но мясо — менее сочным и вкусным.

Для жаренья пригодны все виды домашней птицы и дичи. Заправленную «в кармашек» тушку птицы солят внутри и снаружи, кладут на сковородку, в неглубокую кастрюлю или гусятницу с разогретым жиром и жарят в духовом шкафу до готовности. Для получения румяной корочки тушку перед обжариванием смазывают сметаной.

Недостаточно жирную птицу, уложенную в посуду, поливают растопленным жиром, а очень жирную — горячей водой. Во время жаренья тушку через каждые 10—15 мин поливают соком и жиром, в котором она жарится. Готовность жареной домашней птицы и дичи определяют прокалыванием

острой деревянной палочкой толстой части тушки. Если выделяется прозрачный неокрашенный сок — птица готова, а если мутный или розовый — птицу нужно дожаривать.

Из птицы готовят полуфабрикаты: котлеты натуральные; котлеты панированные; котлеты натуральные фаршированные.

Для приготовления этих полуфабрикатов используют филе кур, индеек.

Для отделения филе птицу кладут на разделочную доску спинкой вниз, подрезают кожу в пашинках и отгибают ножки, выворачивая их в суставах; снимают кожу с филейной части; по выступу грудной кости подрезают мякоть; разрубают косточку-вилку (ключицу) и срезают сначала одно филе с плечевой (крыльной) косточкой, а затем — другое. Снятое филе состоит из двух слоев мышц: наружного (большое филе) и внутреннего (малое филе).

Из малого филе вытягивают продольное сухожилие, а из большого — остаток ключицы. Плечевую косточку зачищают от мякоти и сухожилий и укорачивают до 3-4 см, отрубая утолщенную часть. Далее с большого филе срезают поверхностную пленку, а с внутренней его стороны делают вдоль один или два небольших косых надреза, разворачивают филе так, чтобы открылось проходящее внутри него сухожилие, которое перерезают в двух-трех местах, после чего филе формируют.

Последовательность выполнения работ:

1. Организация рабочего места.
2. Приготовление полуфабрикатов.

Обработанные тушки птицы заправляют в кармашек

Куриное филе зачищают от соединительных пленок, промывают, обсушивают. Филе взвешивают, порционируют. Нарезают на порционные куски поперек волокон. Затем отбивают филе гладкой стороной молотка для отбивания мяса под пленкой в пласт толщиной 8-10 мм. Отбитое филе посыпают солью, черным молотым перцем. Панируют в муке, смачивают во взбитых яйцах. Затем обваливают в панировочных сухарях, прижимая панировку руками к поверхности куриного филе.

3. Тепловая обработка.

Курица отварная

Подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2 - 2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные корни, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и по мере спроса нарубают на порции.

Шницель из кур

Подготовленный полуфабрикат кладут на разогретую с жиром сковороду, обжаривают с двух сторон до образования румяной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.

4. Предоставить блюдо для дегустации преподавателю. Принять участие в оценке качества изделия.

5. Произвести уборку рабочего места.

6. Заполнить таблицу органолептическая оценка качества изделия.

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Лабораторная работа №21

Тема: приготовление молочных супов.

Цель занятия: 1. Выработать практические навыки по приготовлению молочных супов.

2. Научить расчету и экономному расходованию сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасных приемов труда и санитарных требований, умению анализировать ошибки и определять пути их устранения.

3. Развить эстетический вкус при оформлении и подаче молочных супов.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: электрическая плита, холодильный шкаф, производственные столы, электронные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 0,5, 1, 2 л, сотейники, суповые тарелки, ложки.

Сырье: рис, макаронные изделия, молоко, масло сливочное, соль, сахар

Справочная литература: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, технологические карты.

Задания

Приготовить и оформить для подачи суп молочный с рисовой крупой, супа молочного с макаронными изделиями

Продегустировать блюдо и дать органолептическую оценку качества блюда.

Теоретическая часть:

Молочные супы готовят на цельном молоке, на смеси молока и воды, а также из сгущенного молока без сахара и сухого молока. Эти супы приготавливают с крупами, макаронными изделиями и овощами. Макароны, крупы из целых зерен и овощи плохо развариваются в молоке, поэтому их вначале варят до полуготовности в воде, а затем в молоке.

Молочные супы варят небольшими порциями, так как продолжительное хранение ухудшает цвет, запах, консистенцию и вкус супа. Сливочное масло или маргарин столовый кладут в котел или тарелку непосредственно перед отпуском.

Последовательность выполнения работ:

1. Организация рабочего места.
2. Приготовление супа молочного с макаронными изделиями
 - 2.1 Подготовленные макароны закладывают в кипящую подсоленную воду.
 - 2.2 Варят до полуготовности, вливают горячее молоко и доводят до готовности.
 - 2.3 В конце варки кладут сахар.
 - 2.4 При отпуске кладут кусочек сливочного масла и отпускают при температуре 750 С, 500 г.
3. Приготовление супа молочного с рисовой крупой

- 3.1 Рис перебирают, промывают, замачивают
- 3.2 Подготовленный рис варят в подсоленной воде до полу готовности 10-15 минут.
- 3.3 Добавляют горячее молоко соль, сахар и варят до готовности.
- 3.4 При отпуске заправляют маслом.
4. Предоставить блюдо для дегустации преподавателю. Принять участие в оценке качества изделия.
5. Произвести уборку рабочего места.
6. Заполнить таблицу органолептическая оценка качества изделия.

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Лабораторная работа №22

Тема: приготовление супа-лапши домашней.

Цель занятия: 1. Выработать практические навыки по приготовлению куриного бульона, супа лапши домашней.

2. Научить расчету и экономному расходованию сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасных приемов труда и санитарных требований, умению анализировать ошибки и определять пути их устранения.

3. Развить эстетический вкус при оформлении и подаче супа-лапши домашней.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: электрическая плита, холодильный шкаф, производственные столы, электронные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 0,5, 1, 2 л, сотейники, суповые тарелки, ложки, разделочные доски с маркировкой «МС», «МВ», «ОС», сковорода, лопатки, поварская игла.

Сырье: тушки курицы, морковь, лук, яйцо, мука, соль, корень петрушки, кулинарный жир

Справочная литература: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, технологические карты.

Задания

Приготовить и оформить для подачи суп-лапшу домашнюю.

Продегустировать блюдо и дать органолептическую оценку качества блюда.

Теоретическая часть:

По давней традиции супы являются первым блюдом обеда. Объясняется это тем, что они вызывает обильное сокоотделение, возбуждают аппетит, тем самым улучшают пищеварение.

Супы являются важным источником минеральных веществ, витаминов и других биологически активных веществ в нашем рационе. Потери минеральных веществ при варке супов не происходит, так как они остаются в бульоне. Витамины группы В и каротин сохраняются примерно на 80-85%. Существенны потери витамина С, 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.

Ассортимент супов разнообразен. Супы классифицируют по температуре подачи; по жидкой основе; по способу приготовления.

По температуре подачи супы делят на 2 группы: горячие и холодные.

По жидкой основе различают супы на бульонах, на квасе, кисломолочных продуктах.

По способу приготовления супы делятся на заправочные, пюреобразные, прозрачные.

Заправочные супы подразделяются на щи, борщи, рассольники, овощные супы, картофельные, супы с макаронными и мучными изделиями, супы крупяные и солянки.

Каждая из этих групп имеет свои особенности приготовления, отличается рецептурой, формой нарезки овощей. Для большинства супов овощи шинкуют (нарезают соломкой), для некоторых режут ломтиками, кубиками, шашками, брусочками, стараясь выдержать соответствие с формой других продуктов, например в крупяные супы овощи лучше нарезать кубиками, в лапшу – соломкой.

Бульоны

Бульон - это отвар, полученный при варке в воде костей мяса, птицы, рыбы, грибов. В бульон из продуктов переходят экстрактивные вещества, белки, жиры, минеральные элементы. Экстрактивные вещества придают вкус, аромат и цвет бульону.

Если нужно сохранить мясо сочным, его кладут в кипящую воду, не разрезая. Пену, образующую при варке снимают шумовкой. Ароматические вещества следует класть в умеренном количестве за 10-15 мин до готовности.

Последовательность выполнения работ:

1. Организация рабочего места.
2. Приготовление куриного бульона:
 - 2.1 Для приготовления бульона используют целую тушки птицы, потроха (кроме печени), кожу, кости. Тушки заправляют, кости рубят и промывают.
 - 2.2 Подготовленные продукты заливают холодной водой, доводят до кипения, удаляют пену и варят при слабом кипении, периодически снимая жир.
 - 2.3 Через 20–30 мин кладут сырые коренья и лук, солят. Время варки бульона зависит от вида птицы, возраста и продолжается 1–2 ч.
 - 2.4 Готовые тушки вынимают, бульон процеживают.
3. Приготовление лапши
 - 3.1 Приготовить тесто для лапши. На стол высыпать муку горкой, сделать в середине углубление и влить туда смесь из воды, яиц и соли. Замесить тесто, присыпать мукой и оставить для набухания на 20-30 мин.
 - 3.2 Тесто раскатать толщиной 1 мм на доске, подпыленной мукой, подсушить.
 - 3.4 Нарезать на полосы шириной 4 см
 - 3.5 Сложить одну на другую
 - 3.6 Нарезать соломкой, подсушить, просеять
4. Морковь и лук нарезать соломкой и пассеровать.
5. В кипящий бульон заложить пассерованные овощи, проваривают 2-3 мин.
6. Всыпать лапшу, проварить 1-2 мин.
7. Добавить соль, специи и довести до готовности.
8. Снять с огня, дать настояться.
9. Когда жир всплывет на поверхность, налить суп в тарелку, положить курицу и посыпать зеленью.

10. Предоставить блюдо для дегустации преподавателю. Принять участие в оценке качества изделия.

11. Произвести уборку рабочего места.

12. Заполнить таблицу органолептическая оценка качества изделия.

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Лабораторная работа №23

Тема: приготовление борща с капустой и картофелем.

Цель занятия: 1. Выработать практические навыки по приготовлению мясо-костного бульона, борща с капустой и картофелем.

2. Научить расчету и экономному расходованию сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасных приемов труда и санитарных требований, умению анализировать ошибки и определять пути их устранения.

3. Развить эстетический вкус при оформлении и подаче борща с капустой и картофелем.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: электрическая плита, холодильный шкаф, производственные столы, электронные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 0,5, 1, 2 л, сотейники, суповые тарелки, ложки, разделочные доски с маркировкой «МС», «МВ», «ОС», сковорода, лопатки, поварская игла.

Сырье: кости, мясо, корень петрушки, лук, морковь, лавровый лист, свёкла, капуста свежая, картофель, томатное пюре, кулинарный жир, уксус, сахар, соль.

Справочная литература: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, технологические карты.

Задания

Приготовить и оформить для подачи борщ с капустой и картофелем..

Продегустировать блюдо и дать органолептическую оценку качества блюда.

Теоретическая часть:

Борщами называют такие супы, в состав которых обязательно входит свекла. Борщ — украинское национальное блюдо. Борщи приготавливают на костном бульоне, грибном отваре, иногда на бульоне из птицы (гуся, утки) и вегетарианские.

По составу продуктов, способу приготовления и вкусу ассортимент борщей разнообразен. Кроме свеклы, в состав борщей входят: морковь, петрушка или сельдерей, лук, томатное пюре или помидоры, уксус, сахар, в большинстве случаев белокочанная капуста. В зависимости от вида борща в него добавляют картофель, фасоль, стручковый перец и другие продукты.

Свеклу для борщей, кроме флотского и сибирского, нарезают соломкой, а для флотского и сибирского — ломтиками. Применяют несколько способов подготовки свеклы для борща: тушение, пассерование, варку и подпекание.

Для тушения нарезанную свеклу кладут в котел, наливают бульон или воду (15—20% массы свеклы), добавляют жир, томатное пюре, уксус, сахар, закрывают крышкой и тушат 1—1,5 ч, периодически помешивая. Свекла, тушенная без уксуса, быстрее размягчается, но обесцвечивается, поэтому для сокращения срока приготовления и сохранения цвета свеклы уксус и томат-

ное пюре можно добавить в нее за 10 мин до окончания тушения. При тушении свеклы, имеющей интенсивную окраску, уксус можно не добавлять. Иногда свеклу тушат с пассерованными овощами, капустой.

При пассеровании нарезанные свеклу, морковь, лук кладут в глубокую посуду с разогретым жиром и пассеруют до размягчения при слабом нагреве, периодически помешивая. Затем вливают уксус, кладут томатное пюре, сахар и прогревают еще 10—15 мин. Этот способ является наиболее рациональным, так как способствует лучшему сохранению красящих и ароматических веществ, экономит время. При этом способе увеличивается расход жира.

Свеклу варят целиком, очищенную с добавлением уксуса или неочищенную без уксуса. В последнем случае вареную свеклу очищают от кожицы, нарезают соломкой или ломтиками и кладут в борщ вместе с пассерованными овощами и томатным пюре.

Последовательность выполнения работ:

1. Организация рабочего места.
2. Приготовление мясо-костного бульона:
 - 2.1 В кастрюлю кладут измельчённые кости, заливают их холодной водой и варят 2–3 часа.
 - 2.2 Затем в кастрюлю добавляют куски мяса, репчатый лук, морковь, корень петрушки и продолжают варить бульон ещё 1–1,5 часа до полной готовности мяса. За это время рекомендуется снимать жир с бульона не менее 5-6 раз, поскольку он придаёт бульону неприятный привкус и мутный беловатый оттенок. В дальнейшем снятый жир можно использовать для пассерования овощей.
3. Капусту нашинковать
4. Картофель нарезать брусочками и положить в кастрюлю с холодной водой, чтобы не потемнел.
5. Морковь, петрушку, свёклу, коренья и лук нарезать соломкой.
6. В сотейник положить свеклу, добавить жир, бульон или воду, сахар, уксус, томатное пюре и закрыть крышкой, тушить на сильном огне. Когда жидкость закипит, огонь убавить и продолжить тушение.
7. Поставить на огонь кастрюлю с бульоном
8. На горячую сковороду положить жир, растопить и пассировать корень петрушки, потом добавить морковь и лук. Добавить томатное пюре. Пассировать 10-15 мин.
9. В кипящий бульон положить капусту, довести до кипения, ввести картофель и проварить 10 мин.
10. Добавить пассированные овощи и варить 15 мин.
11. Добавить тушёную свёклу.
12. За 5 мин. до конца варки добавить соль, сахар, перец, лавровый лист.
13. Готовый борщ поставить на край плиты и дать настояться.
14. Пока борщ настаивается, прокипятить в сотейнике порционное мясо, положить в тарелку, залить борщом. Добавить сметану.

15. Предоставить блюдо для дегустации преподавателю. Принять участие в оценке качества изделия.

16. Произвести уборку рабочего места.

17. Заполнить таблицу органолептическая оценка качества изделия.

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Лабораторная работа №24

Тема: приготовление соуса красного основного.

Цель занятия: 1. Выработать практические навыки по приготовлению соуса красного основного.

2. Научить расчету и экономному расходованию сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасных приемов труда и санитарных требований, умению анализировать ошибки и определять пути их устранения.

3. Развить эстетический вкус при оформлении и подаче соуса красного основного

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: электрическая плита, холодильный шкаф, производственные столы, электронные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 0,5, 1, 2 л, сотейники, суповые тарелки, ложки, разделочные доски с маркировкой «МС», «МВ», «ОС», сковорода, лопатки, поварская игла.

Сырье: кости, морковь, корень петрушки, репчатый лук, томатное пюре, жир, сахарный песок, соль, перец.

Справочная литература: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, технологические карты.

Задания

Приготовить и оформить для подачи соус красный основной.

Продегустировать блюдо и дать органолептическую оценку качества блюда.

Теоретическая часть:

Соусы являются составной частью многих блюд. Значение их в питании чрезвычайно велико. В состав многих соусов входят различные ароматические и экстрактивные вещества, которые возбуждают аппетит, усиливают выделение пищеварительных соков. Соусы придают блюду особый, неповторимый вкус, благодаря чему из одних и тех же продуктов можно приготовить различные по вкусу кушанья. Различные красящие вещества, содержащиеся в соусах, придают блюду привлекательный аппетитный внешний вид. Все эти качества соусов способствуют лучшему усвоению пищи организмом человека. Многие соусы содержат питательные высококалорийные продукты — жиры, сметану, яйца — и, следовательно, позволяют повысить пищевую ценность кулинарных изделий.

Соус состоит из двух частей — жидкой основы и дополнительной составляющей, в которой содержатся пряности, приправы и другие необходимые продукты. Соус, который приготовлен на жидкой основе и содержит в дополнительной части очень маленькое количество продуктов, называют основным. Тот же соус, который приготовлен на базе основного и содержит в своем составе большое количество других продуктов, называют производным. Что касается дополнительной части, то здесь все соусы подразделяются на две основные категории: приготовленные без муки и с мукой. Соусы, при-

готовленные с мукой, могут быть белыми (цвет варьируется от белого до сероватого) и красными (от коричневатого-красного до коричневого).

Для приготовления соусов с мукой используют коричневый мясной, обычный мясной, рыбный и грибной бульоны. Кроме приготовления бульонов технологический процесс производства этих соусов включает в себя следующие операции: пассерование муки, пассерование кореньев, лука, томата-пюре. Муку пассеруют с жиром или без жира (сухая пассеровка). Различают два вида пассеровки: красную мучную и белую. Красную пассеровку получают, нагревая муку до красновато-коричневого оттенка. Эту пассеровку используют для приготовления красных мясных соусов.

Последовательность выполнения работ:

1. Организация рабочего места.
2. Приготовление коричневого бульона:
 - 2.1 Обработанные кости в течение 1–1,5 ч обжаривают на противне в жарочном шкафу при температуре 160–170 °С до золотистого цвета.
 - 2.2 Обжаренные кости закладывают в котел, заливают холодной водой и варят 6–10 ч при слабом кипении. В процессе варки с поверхности снимают жир и пену.
 - 2.3 За час до окончания варки добавляют морковь, лук, корни петрушки и сельдерея, которые можно предварительно подпечь или обжарить вместе с костями.
 - 2.4 Бульон процеживают.
3. Приготовление красной панировки:
 - 3.1 Муку просеивают насыпают на противень слоем 3-5 см и пассеруют при температуре 150-160 °С при непрерывном помешивании до светлорыжевого цвета.
 - 3.2 Нарезанные лук, морковь, петрушку пассеруют с жиром, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование еще 10-15 мин.
4. Охлажденную до 70-80 °С мучную пассеровку разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий коричневый бульон.
5. Затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят 45-60 мин.
6. В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком, лавровый лист.
7. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.
8. Предоставить блюдо для дегустации преподавателю. Принять участие в оценке качества изделия.
9. Произвести уборку рабочего места.
10. Заполнить таблицу органолептическая оценка качества изделия.

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Лабораторная работа №25

Тема: Приготовления основного белого соуса, сметанного соуса, молочного сладкого.

Цель занятия: 1. Выработать практические навыки по приготовлению соусов: соуса белого основного, сметанного, молочного сладкого.

2. Научить расчету и экономному расходованию сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасных приемов труда и санитарных требований, умению анализировать ошибки и определять пути их устранения.

3. Развить эстетический вкус при оформлении и подаче соусов: соуса белого основного, сметанного, молочного сладкого.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: электрическая плита, холодильный шкаф, производственные столы, электронные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 0,5, 1, 2 л, сотейники, суповые тарелки, ложки, разделочные доски с маркировкой «МС», «МВ», «ОС», сковорода, лопатки, поварская игла.

Сырье: мука, маргарин, лук репчатый, корень петрушки, мясо, кости, сметана, масло сливочное, соль

Справочная литература: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, технологические карты.

Задания

Приготовить и оформить для подачи соусы: соус белый основной, сметанный, молочный сладкий.

Продегустировать блюдо и дать органолептическую оценку качества блюда.

Теоретическая часть:

Соусы являются составной частью многих блюд. Значение их в питании чрезвычайно велико. В состав многих соусов входят различные ароматические и экстрактивные вещества, которые возбуждают аппетит, усиливают выделение пищеварительных соков. Соусы придают блюду особый, неповторимый вкус, благодаря чему из одних и тех же продуктов можно приготовить различные по вкусу кушанья. Различные красящие вещества, содержащиеся в соусах, придают блюду привлекательный аппетитный внешний вид. Все эти качества соусов способствуют лучшему усвоению пищи организмом человека. Многие соусы содержат питательные высококалорийные продукты — жиры, сметану, яйца — и, следовательно, позволяют повысить пищевую ценность кулинарных изделий.

Белые соусы отличаются от красных менее острым и более нежным вкусом. Они обладают меньшим действием, поэтому в них добавляют лимонную кислоту.

Соусы сметанные бывают натуральные и на белом соусе. Натуральный сметанный соус приготавливают на белой пассеровке и сметане, являющейся жидкой основой. Однако чаще приготавливают более дешевый сметанный

соус на белой пассеровке и жидкой основе, состоящей из 50 % сметаны и 50 % мясного или рыбного бульона.

Соусы молочные относят к группе горячих соусов, приготовленных с мукой, пассерованной до светло-кремового цвета на сливочном масле.

Последовательность выполнения работ:

1. Организация рабочего места.
2. Приготовление белого соуса
 - 2.1 Приготовление мясо-костного бульона:
 - 2.1.1 В кастрюлю кладут измельчённые кости, заливают их холодной водой и варят 2–3 часа.
 - 2.1.2 Затем в кастрюлю добавляют куски мяса, репчатый лук, морковь, корень петрушки и продолжают варить бульон ещё 1–1,5 часа до полной готовности мяса. За это время рекомендуется снимать жир с бульона не менее 5–6 раз, поскольку он придаёт бульону неприятный привкус и мутный беловатый оттенок. В дальнейшем снятый жир можно использовать для пассерования овощей.
 - 2.2 Приготовление белой жировой пассеровки
 - 2.2.1 В растопленный жир всыпают просеянную муку и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания.
 - 2.3 В пассерованную муку, охлажденную до 60—70 °С вливают четвертую часть горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон.
 - 2.4 В соус кладут нарезанные петрушку, сельдерей, лук и варят 25—30 мин.
 - 2.5 В конце варки добавляют соль, перец черный горошком, лавровый лист.
 - 2.6 Соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи и доводят до кипения.
 - 2.7 Заправляют кислотой лимонной и жиром.
3. Приготовление сметанного соуса
 - 3.1 Муку слегка пассеруют без масла
 - 3.2 Охлаждают
 - 3.3 Смешивают с маслом
 - 3.4 Кладут в сметану, доведенную до кипения, размешивают, заправляют солью и перцем, варят 3–5 мин
 - 3.5 Процеживают и доводят до кипения.
4. Приготовление молочного сладкого соуса
 - 4.1 Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу, не допуская пригорания до слегка кремового цвета.
 - 4.2 Муку охлаждают и разводят горячим молоком с растопленным сливочным маслом.
 - 4.3 Вымешивают до образования однородной массы
 - 4.4 Варят 7–10 мин при слабом кипении.
 - 4.5 В соус молочный в конце варки добавляют сахар и ванилин, предварительно растворенный в горячей кипяченой воде.

5. Предоставить блюдо для дегустации преподавателю. Принять участие в оценке качества изделия.

6. Произвести уборку рабочего места.

7. Заполнить таблицу органолептическая оценка качества изделия.

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Лабораторная работа №26

Тема: Приготовление простых и сложных бутербродов

Цель занятия:

1. Выработать практические навыки по приготовлению бутербродов.
2. Научить расчету необходимого количества продуктов.
3. Научить правилам подачи бутербродов

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи бутерброды, продегустировать и дать органолептическую оценку качества.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: электрическая плита, электрический жарочный шкаф, производственные столы, производственная ванна, весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи, доски с маркировкой «хлеб», «МВ», «РВ», «зелень», лотки, пртивини, шпажки, тарелки пирожковые, сковорода, кастрюли, миски..

Сырѐ: масло сливочное, сыр голландский, хлеб, килька, лук зелёный.

Теоретическая часть:

Простые бутерброды готовят на пшеничном хлебе с сыром, колбасой, ветчиной и другими продуктами. Бутерброды с острыми или жирными продуктами (килька, сельдь, шпик или свинокопчености) готовят на ржаном хлебе. На ломтик хлеба массой 20,30 или 40г, смазанный маслом, укладывают продукты, которые должны полностью закрывать ломтик хлеба, но не выходить за его края. Бутерброд можно готовить без масла или использовать его для украшения.

Сложные бутерброды изготавливают из нескольких видов продуктов, хорошо сочетающихся по цвету и вкусу, украшают зелень петрушки, зеленым луком, яйцом, сливочным маслом, свежими овощами и другими продуктами.

Закрытые бутерброды (сандвичи) изготавливают из двух ломтиков хлеба, между которым помещают сыр, колбасу или другие продукты. Пшеничный хлеб нарезают на полоски шириной 5-6 см, толщиной 0,5 м, смазывают маслом или масляными смесями. На одну полоску укладывают тонко нарезанные продукты и накрывают другой полоской хлеба, смазанной маслом, нарезают на порции. Для закрытых бутербродов можно использовать мелкоштучный хлеб (булочки круглой или продолговатой формы). Булочки нарезают и в надрез укладывают ломтики сыра, колбасы или другие продукты.

Закусочные бутерброды (канапе) представляют собой маленькие ломтики обжаренного белого хлеба с уложенными на них продуктами. Пшеничный хлеб нарезают ломтиками толщиной 0,5 см, в виде квадратов, ромбиков, кружочков, звездочек. Нарезанный хлеб подсушивают в тостере или жарочном шкафу, охлаждают, смазывают сливочным маслом или масляными

смесями и укладывают сверху сыр, ветчину, икру. Отварную или копченую рыбу, крабы и другие продукты.

При изготовлении закусочных бутербродов большими партиями подсушенные полоски хлеба смазывают маслом, укладывают продукты, а затем нарезают.

Подают бутерброды на закусочных тарелках или в вазах покрытых салфетках.

Последовательность технологических операций:

1. Бутерброд с сыром

1.1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты согласно заданию.

1.2. Нарезание хлеба. Для приготовления бутербродов используют пшеничный и ржаной хлеб, выпеченный накануне. Обрезают корку и нарезают на порции.

1.3. Подготовка сыра. Сыр освободить от оболочки и зачистить, нарезать ломтиками толщиной 2-3мм.

1.4. Подготовка масла. Масло зачистить и размягчить.

1.5. Приготовление бутербродов. На хлеб намазать масло, сверху положить кусочек сыра

1.6. Отпуск. Пирожковую тарелку застелить салфеткой и уложить бутерброды.

2 Бутерброды с килькой

2.1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты согласно заданию.

2.2. Нарезание хлеба. Для приготовления бутербродов используют пшеничный и ржаной хлеб, выпеченный накануне. Обрезают корку и нарезают на порции.

2.3. Подготовка кильки. Кильку разделать на чистое филе

2.4. Подготовка зеленого лука. Лук перебрать, промыть, нашинковать.

2.5. Подготовка масла. Масло зачистить и размягчить.

2.6. Приготовление бутербродов. Филе кильки уложить по краям хлеба, по середине уложить лук и масло в виде цветочка.

2.7 . Отпуск. Пирожковую тарелку застелить салфеткой и уложить бутерброды, температура подачи 10-12° С.

3. Предоставить блюдо для дегустации преподавателю. Принять участие в оценке качества изделия.

4. Произвести уборку рабочего места.

5. Заполнить таблицу органолептическая оценка качества изделия.

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Лабораторная работа №27

Тема: приготовление салатов из сырых овощей.

Цель занятия: 1. Выработать практические навыки по приготовлению салатов из сырых овощей.

2. Научить расчету и экономному расходованию сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасных приемов труда и санитарных требований, умению анализировать ошибки и определять пути их устранения.

3. Развить эстетический вкус при оформлении и подаче салатов из сырых овощей.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: электрическая плита, холодильный шкаф, производственные столы, электронные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 0,5, 1, 2 л, сотейники, ложки, разделочные доски с маркировкой «ОС», а, лопатки, салатники.

Сырье: капуста белокочанная, морковь, лук зелёный, уксус, соль, масло подсолнечное, огурцы, помидоры.

Справочная литература: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, технологические карты.

Задания

Приготовить и оформить для подачи салат из капусты белокочанной, салата из свежих помидор и огурцов.

Прodeгустировать блюдо и дать органолептическую оценку качества блюда.

Теоретическая часть:

Для приготовления салатов используют разнообразные овощи: листовые, плодовые, корнеплоды и др., подбирая сочетающиеся по вкусу и контрастирующие по цвету. Добавленные в салаты этой группы яйца, сыр, брынза разнообразят вкус и повышают их пищевую ценность.

Подготовленные овощи измельчают, смешивают с другими продуктами, предусмотренными рецептурой, заправляют сметаной, соусами или заправками и оформляют салат.

Из плодовых овощей для приготовления салатов используют огурцы, помидоры, сладкий перец, кабачки и тыкву. Огурцы, помидоры и сладкий перец хорошо сочетаются по вкусу, поэтому в салаты они входят в различных комбинациях (салаты из помидоров со сладким перцем, из свежих огурцов и сладкого перца). Огурцы нарезают ломтиками или кружочками, помидоры — кружочками или дольками, перец — соломкой. В салаты вводят зелёный лук, яблоки, яйца. Заправляют сметаной, майонезом, растительным маслом, салатной заправкой.

Из капустных овощей для приготовления салатов используют белокочанную, краснокочанную капусту и кольраби. Белокочанная и краснокочанная капуста в сыром виде имеет плотную хрустящую консистенцию. Чтобы

салат был сочным и нежным, капусту после нарезки перетирают с солью или прогревают при непрерывном помешивании около 10 мин до легкого размягчения без потери хруста. Перед нагреванием капусту сбрызгивают водой или добавляют уксус, входящий в рецептуру салата. В присутствии уксуса снижаются потери витамина С при прогревании.

Последовательность выполнения работ:

1. Организация рабочего места.
2. Приготовление салата из капусты белокачанной (способ1)
 - 2.1 Очищенную белокочанную капусту тонко шинкуют, кладут в широкую кастрюлю, добавляют соль (15 г на 1 кг), вливают уксус и нагревают при непрерывном помешивании до тех пор, пока она не осядет и не приобретет равномерный матовый цвет.
 - 2.2 Осевшую при нагревании капусту снимают с огня и охлаждают.
 - 2.3 Смешивают с шинкованным зеленым луком или морковью
 - 2.4 Добавляют масло растительное, сахар и перемешивают.
 - 2.5 При подаче посыпают шинкованным зеленым луком.
3. Приготовление салата из капусты белокачанной (способ2)
 - 3.1 Капусту шинкуют тонкой соломкой
 - 3.2 Пересыпают солью, перетирают до появления сока
 - 3.3 Добавляют сахар
 - 3.4 Заправляют уксусом и растительным маслом.
 - 3.5 При отпуске укладывают горкой, посыпают зеленым луком.
4. Приготовление салата из свежих помидор и огурцов:
 - 4.1 Подготовленные помидоры и очищенные огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый – кольцами.
 - 4.2 Помидоры и огурцы укладывают вперемежку и посыпают луком.
 - 4.3 Перед отпуском салат поливают заправкой.
5. Предоставить блюдо для дегустации преподавателю. Принять участие в оценке качества изделия.
6. Произвести уборку рабочего места.
7. Заполнить таблицу органолептическая оценка качества изделия.

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Лабораторная работа №28

Тема: приготовление винегрета.

Цель занятия: 1. Выработать практические навыки по приготовлению винегрета.

2. Научить расчету и экономному расходованию сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасных приемов труда и санитарных требований, умению анализировать ошибки и определять пути их устранения.

3. Развить эстетический вкус при оформлении и подаче винегрета.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: электрическая плита, холодильный шкаф, производственные столы, электронные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 0,5, 1, 2 л, сотейники, ложки, разделочные доски с маркировкой «ОС», «ОВ», лопатки, салатники.

Сырье: картофель, свёкла, квашеная капуста, морковь, соль, масло подсолнечное, огурцы соленые.

Справочная литература: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, технологические карты.

Задание:

Приготовить и оформить для подачи винегрет.

Продегустировать блюдо и дать органолептическую оценку качества блюда.

Теоретическая часть:

Винегрет представляет собой смесь из вареных, соленых, маринованных овощей, в которую обязательно входят вареные свекла и картофель, соленые огурцы и лук. Кроме того, используются вареная морковь, отварная фасоль, зеленый горошек, квашеная капуста и др. Приготавливают винегреты также с мясом, рыбой, кальмарами, сельдью и т.д.

Свеклу для кулинарного использования лучше брать с темноокрашенной мякотью, без ярко выраженных светлых колец. Бледная окраска и кольцеватость – признаки относительно грубой консистенции и неудовлетворительного вкуса.

Если свекла слабо окрашена, то для того, чтобы сохранить окраску, ее варят целиком или запекают, а затем уже очищают, нарезают и закладывают в винегрет. При таком способе подготовки свеклы пигмент имеет более высокую концентрацию и лучше сохраняется при тепловой обработке.

Степень изменения окраски свеклы зависит от ряда факторов: температуры нагревания, концентрации бетанина, рН среды, контакта с кислородом воздуха, присутствия в варочной среде ионов металлов и др. Чем выше температура нагревания, тем быстрее разрушается красный пигмент. Чем выше концентрация бетанина, тем лучше он сохраняется. Поэтому свеклу рекомендуется варить в кожуре. В кислой среде бетанин более устойчив, поэтому при варке или тушении свеклы добавляют уксус.

Последовательность выполнения работ:

1. Организация рабочего места.
2. Картофель перебрать, промыть, отварить, очистить от кожуры, нарезать ломтиком.
3. Свеклу перебрать, промыть, отварить, очистить от кожуры, нарезать ломтиком, заправить растительным маслом.
4. Морковь перебрать, промыть, отварить, очистить от кожуры, нарезать ломтиком.
5. Соленые огурцы очистить от кожицы, нарезать ломтиком.
6. Квашеную капусту отжать от рассола, нашинковать.
7. Репчатый лук очистить, нарезать полукольцами
8. Подготовленные овощи перемешать.
9. Заправить подсолнечным маслом
10. В салатник выложить винегрет горкой, украсить зеленью.
11. Предоставить блюдо для дегустации преподавателю. Принять участие в оценке качества изделия.
12. Произвести уборку рабочего места.
13. Заполнить таблицу органолептическая оценка качества изделия.

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Лабораторная работа №29

Тема: приготовление жареной рыбы под маринадом.

Цель занятия: 1. Выработать практические навыки по приготовлению жареной рыбы под маринадом.

2. Научить расчету и экономному расходованию сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасных приемов труда и санитарных требований, умению анализировать ошибки и определять пути их устранения.

3. Развить эстетический вкус при оформлении и подаче жареной рыбы под маринадом.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: электрическая плита, холодильный шкаф, производственные столы, электронные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 0,5, 1, 2 л, сотейники, ложки, разделочные доски с маркировкой «ОС», «РС», лопатки, салатники, сковорода.

Сырье: рыба, лук, морковь, томатное пюре, масло растительное, соль, уксус, корень петрушки, лук зелёный.

Справочная литература: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, технологические карты.

Задание:

Приготовить и оформить для подачи рыбу жареную под маринадом.

Продегустировать блюдо и дать органолептическую оценку качества блюда.

Теоретическая часть:

Все холодные закуски из рыбы готовятся в холодном цехе, жарится, варится рыба и продукты для оформления и гарнира в горячем цехе. Когда приступают к производству закусок из рыбы то вначале подготавливают рабочее место, то есть на производственный стол кладут разделочные доски с маркировкой: «Сельдь», «Рыба», «ОВ», «Зелень», напротив – весы, справа – инвентарь, инструменты, посуду: поварские и карбовочные ножи, нож с маркировкой «Сельдь», «Рыба», закусочные тарелки или селечницы) слева – продукты.

Для приготовления рыбы под маринадом используют различную рыбу, которую в зависимости от ее вида разделяют на филе с кожей без костей или на филе без кожи и костей и нарезают на порционные куски. Порционные куски посыпают солью, перцем, панируют в муке и жарят с обеих сторон на растительном масле, после чего дожаривают в жарочном шкафу до готовности. Обжаренную рыбу укладывают в салатник или на тарелку, заливают горячим маринадом, охлаждают, посыпают мелко нарезанным зеленым луком или зеленью петрушки. Можно украсить рыбу маслинами без косточек.

Последовательность выполнения работ:

1. Организация рабочего места.
2. Приготовление рыбы

- 2.1 Рыбу разделяют на филе с кожей без реберных костей, порционируют.
- 2.2 Подготовленные куски рыбы обваливают в муке и жарят.
3. Приготовление маринада
 - 3.1 Овощи нарезают соломкой
 - 3.2 Пассеруют на масле растительном
 - 3.3 Добавляют томатное пюре и пассеруют еще 7-10 мин.
 - 3.4 Вводят воду, уксус, душистый перец горошком, гвоздику, корицу и кипятят 15-20 мин.
 - 3.5 В конце варки добавляют лавровый лист, соль, сахар.
4. Жареную рыбу раскладывают на порции,
5. Заливают маринадом и посыпают нашинкованным зеленым луком.
6. Предоставить блюдо для дегустации преподавателю. Принять участие в оценке качества изделия.
7. Произвести уборку рабочего места.
8. Заполнить таблицу органолептическая оценка качества изделия.

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Лабораторная работа №30

Тема: Приготовления холодных и горячих сладких блюд

Цель занятия:

1. Выработать практические навыки по приготовлению холодных и горячих сладких блюд.

2. Научить правилам подачи сладких блюд

Задание:

Приготовить и оформить для подачи желе яблочное, шарлотку с яблоками. Прodeгустировать блюда, дать органолептическую оценку.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: электрическая плита, электрический жарочный шкаф, холодильный шкаф, производственные столы, производственная ванна, миксер.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сотейники, сковороды, ложки столовые, ложки разливательные, порционные тарелки, ножи, разъёмные формы, креманки.

Сырьё: желатин, яблоки, сахар, яйцо, хлеб, молоко, корица.

Теоретическая часть:

Сладкие блюда - источник легкоусвояемых углеводов. Ассортимент: свежие фрукты и ягоды, компоты и фрукты в сиропе, железированные блюда (кисели, муссы, самбуки, кремы, желе), взбитые сливки, мороженое. При приготовлении холодных сладких блюд свежие плоды и ягоды перебирают, зачищают и промывают; сахар растворяют при нагревании в воде при готовке сиропов; сливки взбивают; желтки яиц растирают, а белки взбивают.

Из свежих плодов и ягод изготавливают салаты, которые раскладывают в вазочки и поливают соусом из смеси сметаны и сливок, сиропа ягод, сока, ликера или коньяка.

Компоты готовят из свежих, сушеных, консервированных, замороженных плодов и ягод. В компоты их сухофруктов добавляют лимонную кислоту из расчета 1г на 1кг компота. Подают компоты в вазочках или стаканах. Температура их при подаче - 12-15°С.

Желированные блюда бывают невзбитые (кисели, желе) и взбитые (муссы, самбуки, кремы). Их консистенция желеобразная из-за желирующих веществ. Процесс приготовления киселей: приготовление сиропа и заваривание крахмала. От количества крахмала кисели: густые, средней густоты, жидкие.

Желе готовят на основе отваров фруктов и ягод, варенья, сиропа, молока. Представляет собой прозрачную студнеобразную массу. Его заливают в разные формочки, делают слоеным, с ягодами. Мусс отличается от желе тем, что сироп с желатином охлаждают до 25-30°С и взбивают в миксере до увеличения в объеме в 4-5 раз. При отпуске мусс выкладывают в вазочку или креманку, поливая сладким соусом или натуральным сиропом.

Самбук-разновидность мусса (при его изготовлении фруктовое пюре смешивают с сахаром и яичными белками до увеличения в объеме в 2-3 раза,

желатин растворяют, охлаждают и вливают во взбитую массу, разливают в формы и охлаждают).

Кремы(сливочные, сметанные и ягодные) готовят из густых сливок или сметаны с добавлением яиц, молока, сахара, пюре и желатина. Взбитые сливки используют для приготовления кремов и как самостоятельное блюдо.

Последовательность технологических операций:

1.Яблочное желе

1. 1 Организация рабочего места.

1.2. Подготовка продуктов. Желатин замачивают в холодной кипячёной воде; яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами и очищают от кожицы, нарезают дольками.

1.3 Тепловая обработка продуктов. Дольки яблок кладут в кипящую подкисленную воду, проваривают 5-7мин, чтобы яблоки сохранили форму. Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и желатин.

1.4Охлаждение.В формочку наливают небольшое количество желе, охлаждают и на застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в форме рисунка, сверху заливают оставшимся желе и окончательно охлаждают

1.5 Отпуск блюд. Застывшее желе вынимают из формочек, перекладывают в вазочки или креманки и отпускают со взбитыми сливками, с плодовыми или ягодными сиропами.

2.Шарлотка с яблоками

2.1. Организация рабочего места.

2.2. Подготовка продуктов. Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами, очищают от кожицы, и нарезают ломтиками, соединяют с сахаром, ставят в холодильник.

Черствый пшеничный хлеб очищают от корок и нарезают пластинами толщиной 0,5 см. в виде прямоугольников. Половину хлеба нарезают мелкими кубиками, которые подсушивают и соединяют с яблочным фаршем, туда же добавляют корицу.

2.3 Приготовление шарлотки. Из молока яиц и сахара приготавливают сладкий льезон. В льезоне смачивают прямоугольные куски хлеба с одной стороны и укладывают в подготовленные формы, смоченной стороной ко дну и к стенкам, выстилая их полностью. На хлеб кладут фарш и закрывают сверху такими же пластинами, укладывая смоченной стороной вверх. Поверхность пропитывают оставшимся льезоном

2.4 Выпечка. Выпекают в жарочный шкаф при температуре 180—200 °С до образования румяной корочки.

2. 5 Отпуск блюд. Выкладывают из формы на порционную тарелку и подают с абрикосовым соусом.

3. Предоставить блюдо для дегустации преподавателю. Принять участие в оценке качества изделия.

4.Произвести уборку рабочего места.

5. Заполнить таблицу органолептическая оценка качества изделия.

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Лабораторная работа № 31

Тема: Приготовление горячих напитков

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления и подачи горячих напитков

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: чай, кофе по-восточному, какао. Прогреть блюда и дать органолептическую оценку качества.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: настольные циферблатные весы, электрическая плита, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюля для варки какао, кофейники, чайники фарфоровые, кофейные чашки с блюдцами, турка.

Сырьё: чай, кофе натуральный, сахар, какао, молоко

Теоретическая часть:

К горячим напиткам относится чай, кофе, какао. Благодаря наличию кофеина и тонкого приятного аромата они обладают тонизирующим действием. Добавление сахара, молока или сливок делает их более питательными. Чай, кофе, какао-порошок имеют особенность впитывать посторонние запахи, теряя при этом свой аромат. Поэтому хранить их до заваривания следует в плотно закупоренных стеклянных или металлических банках, отдельно от остропахнувших продуктов.

Чай — освежающий и хорошо утоляющий жажду напиток. Его изготавливают из молодых побегов вечнозелёного чайного куста. Это один из самых древних напитков, употребляемых человеком. Родина чая — Китай. Древние китайцы называли его «огнём жизни». Чай содержит более 100 различных ценных веществ, которые оказывают положительное влияние на организм человека, усиливают его жизненные функции, придают ощущение бодрости. В мировой практике ассортимент чайных изделий составляет около 1500 сортов. Это индийский, китайский, цейлонский, кенийский чай и другие.

При выборе чая: оценивают внешний вид; определяют группу (крупнолистовой, среднелистовой, мелколистовой, гранулированный), однородность окраски, степень скручивания чайнок.

При приготовлении чая соблюдают определённые правила:

1. Заваривают чай только свежескипячёной водой;
2. Обдают дважды заварной чайник крутым кипятком, засыпают в него сухой чай (1-2 г на 1 стакан кипятка) и заливают кипятком 2/3 объёма чайника.
3. Накрывают заварочный чайник крышкой и дают заварке настояться (для чёрного чая – 4-5 минут, для зелёного – 6-10 минут); затем его доливают кипятком почти доверху. Для заваривания чая лучше использовать большой чайник объёмом около одного литра. Желательно разливать напиток по чашкам, не разбавляя кипячёной водой.

Правильно заваренный чай – красивый напиток интенсивного цвета, яркий и прозрачный. Обладает ощутимым ароматом и слегка терпким вкусом, но не горьким.

Кофе — сильно тонизирующий напиток. Его получают из семян тропического вечнозелёного кофейного дерева. Родина кофе — южная горная провинция Кафора Эфиопии. Кофе содержит более 300 веществ, которые повышают умственную активность, снимают усталость и улучшают обменные процессы в организме. Общеизвестно, что умеренное количество натурального кофе является полезным для человека. Известно более 100 сортов и разновидностей кофе. Их различают по аромату и вкусовым качествам. Лучшим считается арабский.

При выборе кофе оценивают качество по:

- внешнему виду (окраске зёрен, их виду и аромату);
- степени помола (чем тоньше помол, тем лучше будет качество напитка).

При хранении необходимо учитывать следующее: сырые зёрна могут храниться длительное время, однако жаренные — нет, так как происходит улетучивание ароматических веществ, теряется аромат, качество кофе значительно ухудшается.

Для приготовления молотого кофе используют специальную посуду — кофейники, электрокофеварки, специальный сосуд — турку. Для размола зёрен пользуются кофемолкой.

Для подачи кофе используют кофейные чашки с блюдцами ёмкостью 75 или 100 г. Можно подать к кофе горячее молоко или сливки. В этом случае кофе подают в кофейнике, молоко или сливки — в молочнике или сливочнике. Стол сервируют чашками или стаканами. При подаче кофе с мороженым («глясе») используют соломинку.

Какао — ценный пищевой продукт, который вырабатывают из семян (какао-бобов) тропического вечнозелёного дерева какао. Это дерево ещё называют шоколадным. Родина какао — Южная Америка. Какао является высококалорийным напитком. В нём содержится много жиров и веществ, стимулирующих сердечную деятельность. Его используют для быстрого восполнения больших энергетических затрат. Из него готовят питательный и вкусный напиток, полезный для детей. Семена используют для получения какао-масла, шоколада и порошка какао. В продажу поступает в гранулированном виде, в виде какао-порошка, какао-концентрата, смеси какао со сгущённым молоком.

При выборе какао качество оценивают по:

- внешнему виду (тонкоизмельчённый, однородный порошок от светло-до тёмно-коричневого цвета, нет сероватого оттенка);
- вкусу и аромату (приятный, горьковатый, хорошо выраженный, без привкусов и запахов).

Подают какао в горячем и холодном виде, используя чашки и стаканы по 200 г. Можно подавать со взбитыми сливками, мороженым. Стол серви-

руют, как для кофе или чая. Горячие напитки готовят непосредственно перед употреблением, так как вкусовые и ароматические вещества очень летучи. При повторном кипячении они разрушаются.

Последовательность технологических операций:

1. Чай черный

- 1.1 Организация рабочего места.
- 1.2 Ополаскивание чайника кипятком.
- 1.3 Закладывание сухого чая.
- 1.4 Заливание на 1/3 крутым кипятком.
- 1.5 Накрывание салфеткой.
- 1.6 Настаивание (5...10 мин).
- 1.7 Доливание кипятком.
- 1.8 Подача чая.

2. Кофе по- восточному

- 2.1 Размалывание кофе в кофемолках.
- 2.2 Просеивание кофе через сито с отверстием диаметром 0,4 мм.
- 2.3 Засыпание кофе в турку – по рецептуре 10 г на порцию.
- 2.4 Добавление сахара – 15 г на порцию.
- 2.5 Заливание холодной водой – 105 г на порцию.
- 2.6 Доведение до кипения: дают возможность подняться пене, которая образует на поверхности шапку, сохраняющую аромат кофе.
- 2.7 Подача кофе. Отпускают кофе в чашке. В стакане отдельно подают холодную кипяченую или минеральную воду.

3. Какао с молоком.

- 3.1 Кипячение молока и воды.
- 3.2 Смешивание какао-порошка с сахаром.
- 3.3 Заливание небольшим количеством горячего молока или воды.
- 3.4 Растирание до однородной массы.
- 3.5 Вливание остального молока.
- 3.6 Доведение до кипения.
- 3.7 Подача. Отпускают какао в стаканах с подстаканниками или чашках с блюдцами.
4. Предоставить блюдо для дегустации преподавателю. Принять участие в оценке качества изделия.
5. Произвести уборку рабочего места.
6. Заполнить таблицу органолептическая оценка качества изделия.

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

