

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«НИЖНЕУДИНСКИЙ ТЕХНИКУМ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА»

Одобрена
Предметно-цикловой комиссией
Протокол №4
от «29» ноября 2018 год
Председатель ПЦК
_____ О.В.Левкина

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ НТЖТ
_____ В.И.Односторонцев
«29» ноября 2018 год

Методические указания к практическим и лабораторным занятиям

Профессия: Повар
Программа: повышение квалификации

Содержание

Лабораторная работа № 10 Приготовление супов: молочный с макаронными изделиями, суп с сухофруктами, окрошка овощная. Оформление и отпуск

Лабораторная работа № 11 Приготовление соусов. Оформление и отпуск

Практическое занятие №6 Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости.

Практическое занятие №7 Составление технологических карт.

Лабораторная работа № 12 Обработка рыбного сырья. Проверка органолептическим способом качества рыбы. Выбор оборудования.

Лабораторная работа № 13 Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы

Лабораторная работа № 14 Приготовление блюд из жареной, тушёной рыбы

Лабораторная работа № 15 Приготовление блюд из запеченной рыбы

Практическое занятие №8 Решение ситуационных задач. Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья.

Практическое занятие №9 Составление технологических карт.

Лабораторная работа № 16 Органолептическая оценка качества мяса и домашней птицы, мясных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Выбор оборудования и его безопасное использование.

Лабораторная работа № 17 Приготовление блюд из отварного и припущенного мяса

Лабораторная работа № 18 Приготовление блюд из жареного, тушёного мяса

Лабораторная работа № 19 Приготовление блюд из запечённого мяса

Лабораторная работа № 20 Приготовление блюд из рубленого мяса

Лабораторная работа № 21 Приготовление блюд из отварной и припущенной птицы

Лабораторная работа № 22 Приготовление блюд из жареной птицы

Лабораторная работа №23 Приготовление блюд из тушёной птицы

Лабораторная работа № 24 Приготовление блюд из рубленой птицы

Практическое занятие №10 Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом взаимозаменяемости

Практическое занятие №11 Составление технологических карт.

Лабораторная работа № 25 Органолептическая оценка качества гастрономических продуктов. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование.

Лабораторная работа № 26 Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск бутербродов

Лабораторная работа № 27 Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск салатов

Лабораторная работа №28 Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск винегретов

Лабораторная работа №29 Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных рыбных и мясных блюд. Составление композиций. Подача

Лабораторная работа №30 Органолептическая оценка качества готовых холодных блюд и закусок. Выбор способа хранения с соблюдением температурного режима.

Практическое занятие №12 Разработка ассортимента мясных полуфабрикатов

Лабораторная работа №31 Приготовление горячих напитков

Лабораторная работа №32 Приготовление холодных напитков

Лабораторная работа №33 Органолептическая оценка качества блюд

Практическое занятие №12 Расчет расхода сырья и количества воды для замеса дрожжевого и бездрожжевого теста.

Практическое занятие №13 Расчет расхода сырья с учетом потерь по сухому веществу при приготовлении тортов и пирожных.

Практическое занятие №14 Расчет расхода сырья с учетом потерь по сухому веществу при приготовлении тортов и пирожных.

Лабораторная работа №34 Приготовление отделочных полуфабрикатов

Лабораторная работа №35 Приготовление фаршей

Лабораторная работа №36 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него

Лабораторная работа №37 Приготовление пресного теста и изделий из него

Лабораторная работа №38 Приготовление пресного слоёного теста и изделий из него

Лабораторная работа №39 Приготовление жидкого теста для блинчиков

Лабораторная работа №40 Приготовление теста для пельменей, вареников, лапши домашней

Лабораторная работа №41 Приготовление песочного и сдобного пресного теста и изделий из него

Лабораторная работа №42 Приготовление пресного слоёного теста и изделий из него

Лабораторная работа №43 Приготовление заварного и бисквитного теста

Лабораторная работа №44 Приготовление тортов

Литература

Пояснительная записка

В образовательных учреждениях среднего профессионального образования учебным базисным планом предусмотрено обязательное изучение ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»», направленного на реализацию требований Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Данное учебно-методическое пособие представляет собой методические указания для выполнения лабораторных и практических занятий по ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»» обучающимися 2 курса очной формы обучения.

В результате изучения модуля студент должен освоить следующие ПК и ОК:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1

Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.

ПК 2

Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 3

Готовить основные супы и соусы.

ПК 4

Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

ПК 5

Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.

ПК 6

Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.

ПК 7

Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

ПК 8

Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- мяса, птицы, дичи, кролика;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
- оценивать качество готовых блюд и изделий;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;
- температурный режим и правила приготовления блюд;
- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Целью лабораторных занятий по ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»» является отработка технологических процессов приготовления полуфабрикатов для приготовления блюд, а так же разработка новых видов блюд.

Целью практических занятий по ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»» является решение производственных задач.

При изучении модуля осуществляются межпредметные связи с дисциплинами: ПМ.01 «Организация процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Охрана труда», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве».

Структура методических указаний обусловлена структурой рабочей программы модуля и включает лабораторные работы по его разделам (темам).

Специфика выполнения лабораторных работ и практических занятий по модулю заключается:

- в максимальном приближении условий проведения занятий к производственным ситуациям: использовании лабораторного оборудования в лабораторных помещениях техникума

-применении технологической документации: ГОСТов, СанПиНов, Санитарных Правил, ТУ, ТИ, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий.

Перечень лабораторных работ

Кол-во часов

Лабораторная работа №1. Приготовление блюд из припущенных и отварных овощей 4

Лабораторная работа № 2 Приготовление блюд из жареных , тушёных овощей 4

Лабораторная работа № 3 Приготовление блюд из запеченных овощей 4

Лабораторная работа № 4 Приготовление рассыпчатых каш 6

Лабораторная работа № 5 Приготовление изделий из каш 4

Лабораторная работа № 6 Приготовление блюд из бобовых

Лабораторная работа № 7 Приготовление блюд их макаронных изделий 4

Лабораторная работа № 8 Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача, сроки хранения и реализации. 2

Лабораторная работа № 9 Приготовление заправочных супов: щи, борщи. Оформление и отпуск 8

Лабораторная работа № 10 Приготовление супов: молочный с макаронными изделиями, суп с сухофруктами, окрошка овощная. Оформление и отпуск 2

Лабораторная работа № 11 Приготовление соусов. Оформление и отпуск 4

Лабораторная работа № 12 Обработка рыбного сырья. Проверка органолептическим способом качества рыбы. Выбор оборудования. 4

Лабораторная работа № 13 Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы 4

Лабораторная работа № 14 Приготовление блюд из жареной, тушёной рыбы 4

Лабораторная работа № 15 Приготовление блюд из запеченной рыбы 2

Лабораторная работа № 16 Органолептическая оценка качества мяса и домашней птицы, мясных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Выбор оборудования и его безопасное использование. 2

Лабораторная работа № 17 Приготовление блюд из отварного и припущенного мяса 4

Лабораторная работа № 18 Приготовление блюд из жареного, тушёного мяса 4

Лабораторная работа № 19 Приготовление блюд из запечённого мяса 4

Лабораторная работа № 20 Приготовление блюд из рубленого мяса 4

Лабораторная работа № 21 Приготовление блюд из отварной и припущенной птицы 2

Лабораторная работа № 22 Приготовление блюд из жареной птицы 2

Лабораторная работа №23 Приготовление блюд из тушёной птицы 2

Лабораторная работа № 24 Приготовление блюд из рубленой птицы 2
Лабораторная работа № 25 Органолептическая оценка качества гастрономических продуктов. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. 2
Лабораторная работа № 26 Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск бутербродов 2
Лабораторная работа № 27 Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск салатов 2
Лабораторная работа №28 Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск винегретов 2
Лабораторная работа №29 Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных рыбных и мясных блюд. Составление композиций. Подача 4
Лабораторная работа №30 Органолептическая оценка качества готовых холодных блюд и закусок. Выбор способа хранения с соблюдением температурного режима. 2
Лабораторная работа №31 Приготовление горячих напитков 6
Лабораторная работа №32 Приготовление холодных напитков 6
Лабораторная работа №33 Органолептическая оценка качества блюд 2
Лабораторная работа №34 Приготовление отделочных полуфабрикатов 4
Лабораторная работа №35 Приготовление фаршей 2
Лабораторная работа №36 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него 2
Лабораторная работа №37 Приготовление пресного теста и изделий из него 2
Лабораторная работа №38 Приготовление пресного слоёного теста и изделий из него 2
Лабораторная работа №39 Приготовление жидкого теста для блинчиков 2
Лабораторная работа №40 Приготовление теста для пельменей, вареников, лапши домашней 2
Лабораторная работа №41 Приготовление песочного и сдобного пресного теста и изделий из него 2
Лабораторная работа №42 Приготовление пресного слоёного теста и изделий из него 2
Лабораторная работа №43 Приготовление заварного и бисквитного теста 2
Лабораторная работа №44 Приготовление тортов 4
Итого 140

Перечень практических занятий.

Наименование практических занятий

Кол-во часов

Практическое занятие № 1 Определение массы отходов при механической обработке овощей 2

Практическое занятие № 2 Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, грибов с учетом взаимозаменяемости. 2

Практическое занятие № 3 Расчет необходимого сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. 2

Практическое занятие № 4 Расчет количества сырья, необходимого для приготовления супов. 2

Практическое занятие №5 Разработка технологических карт. 2

Практическое занятие №6 Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. 2

Практическое занятие №7 Составление технологических карт. 2

Практическое занятие №8 Решение ситуационных задач. Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья. 4

Практическое занятие №9 Составление технологических карт. 2
Практическое занятие №10 Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом взаимозаменяемости 2
Практическое занятие №11 Составление технологических карт. 2
Практическое занятие №12 Расчет расхода сырья и количества воды для замеса дрожжевого и бездрожжевого теста. 2
Практическое занятие №13 Расчет расхода сырья с учетом потерь по сухому веществу при приготовлении тортов и пирожных. 2
Практическое занятие №14 Расчет расхода сырья с учетом потерь по сухому веществу при приготовлении тортов и пирожных.2
Итого
30

Практическое занятие № 1

Определение массы отходов при механической обработке овощей

Цель:

Изучить основные формулы по вычислению массы отходов.

Научить работе с нормативно технологической документацией.

Методика расчета отходов при механической кулинарной обработке сырья

При обработке овощей получается значительное количество отходов. Размер этих отходов регламентируется нормативами, помещенными в действующих сборниках рецептур. При этом отходы картофеля, моркови и свеклы колеблются в зависимости от сезона, поэтому и нормативы на них установлены в различных размерах.

В рецептурах на блюда из овощей, помещенных в действующих сборниках рецептур и прейскурантах, масса обработанных овощей предусматривается, исходя из поступлений (%):

картофеля с 1 сентября по 31 октября - 25 %;

моркови и свеклы до 1 января - 20 %.

В случаях когда указанные овощи обрабатываются в другой период, необходимо пересчитать массу брутто, чтобы масса очищенных овощей (нетто) оставалась неизменной, а следовательно, и выход готовых изделий соответствовал указанному в рецептурах. Таким образом, для соблюдения установленного выхода готовых изделий необходимо помнить, что масса нетто является величиной постоянной.

Для решения задач на определение массы отходов, массы сырья нетто и брутто требуется найти установленный процент отходов для данного вида овощей с учетом сезона и вида обработки.

Расчет массы отходов при механической кулинарной обработке овощей

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Определить количество отходов при обработке 1000 кг картофеля в марте.

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

Дано:

$M_B = 1000 \text{ кг}$

$\% \text{ отх (март)} = 40$

$M_{\text{отх}} = X$

Решение:

$M_{\text{отх}} = M_B : 100 \cdot \% \text{ отх, кг}$

$M_{\text{отх}} = 1000 : 100 \cdot 40 = 400 \text{ кг}$

Ответ: масса отходов 400 кг.

Расчет массы нетто при механической кулинарной обработке овощей

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Определить массу нетто очищенного сырого картофеля, полученного массой брутто 200 кг в январе.

Кратко записываем условие и решаем задачу в одно действие по

формуле:

Дано:

$$M_B = 200 \text{ кг}$$

$$\% \text{ отх (январь)} = 35$$

$$M_N = X$$

Решение:

$$M_N = M_B: 100(100 - \% \text{ отх}), \text{ кг}$$

$$M_N = 200: 100(100 - 35) = 130 \text{ кг}$$

Ответ: масса нетто очищенного картофеля, полученного массой брутто 200 кг, в январе составит 130 кг.

Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке овощей

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Определить количество картофеля, необходимое в октябре для получения 50 кг сырого очищенного картофеля.

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

Дано:

$$M_N = 50 \text{ кг}$$

$$\% \text{ отх (октябрь)} = 25$$

$$M_B = X$$

Решение:

$$M_B = M_N: (100 - \% \text{ отх})100, \text{ кг}$$

$$M_B = 50: (100 - 25)100 = 66,7 \text{ кг}$$

Ответ: масса брутто картофеля, необходимого для получения 50 кг сырого очищенного, в октябре составит 66,7 кг.

Задание:

Определить количество отходов при обработке 5 кг моркови сырой очищенной в феврале

Определить количество отходов при обработке 20 кг свёклы сырой очищенной в октябре

Определить массу нетто очищенного сырого картофеля, полученного массой брутто 110 кг в марте

Определить массу нетто петрушки свежей (зелень), полученного массой брутто 3 кг.

Определить количество картофеля, необходимое в марте для получения 100 кг сырого очищенного картофеля

Определить количество моркови, необходимое в феврале для получения 10 кг сырой очищенной моркови.

Практическое занятие № 2

Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, грибов с учетом взаимозаменяемости.

Цель:

изучить основные формулы по вычислению количества порций блюд и гарниров из овощей и грибов.

научить работе с нормативно технологической документацией.

Расчет количества порций блюд и гарниров из овощей и грибов.

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Выписать продукты для приготовления порций рагу из овощей, соуса красного основного в январе.

- 1) Рассчитать количество продуктов (кг) для приготовления порций рагу из овощей, заполняя таблицу по массе брутто для кондиционного сырья и по массе нетто для некондиционного сырья.
- 2) Найти количество соуса красного основного на порцию рагу по рецептуре, перевести в кг.
- 3) Определить количество соуса, необходимое для приготовления порций рагу.
- 4) Рассчитать количество продуктов для приготовления соуса красного основного, заполняя таблицу по массе брутто только для кондиционного сырья.
- 5) Массу брутто некондиционного сырья рассчитать по массе нетто.
- 6) Составить итоговую таблицу, суммируя предыдущие данные:

Выписать продукты для приготовления 20 порций рагу из овощей, соуса красного основного в январе.

- 1) Рассчитать количество продуктов, заполняя таблицу:
- 2) $75 \text{ гр} = 0,075 \text{ кг}$.
- 3) $0,075 * 20 = 1,5 \text{ кг}$.
- 4)

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Определить количество порций котлет, которое можно приготовить из свеклы в январе.

- 1) Определить количество свеклы очищенной (в январе) по формуле для определения массы нетто.
- 2) Найти количество свеклы массой нетто на порцию по рецептуре, перевести в кг.
- 3) Рассчитать количество порций котлет свекольных из кг свеклы.

Определить количество порций котлет, которое можно приготовить из 18 кг. свеклы в январе.

- 1) 13,5 кг.
- 2) 217 гр. = 0,217 кг.
- 3) $13,5 : 0,217 = 62$ (порции)

Ответ: из 18 кг свеклы в январе можно приготовить 62 порции котлет свекольных.

Задание.

- 1) Выписать продукты для приготовления 30 порций картофеля отварного, соуса сметанного в феврале.
- 2) Определить количество порций картофельного пюре, которое можно приготовить из 30 кг картофеля в ноябре.

Лабораторная работа №1. Приготовление блюд из припущенных и отварных овощей

Цель и задачи работы:

Отработать технологию приготовления блюд из отварных и припущенных овощей: картофель отварной, картофель в молоке, картофельное пюре.

Содержание работы:

- 1) Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: картофель отварной, картофель в молоке, картофельное пюре
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование, кастрюли, миски, ножи, ложки столовые, доски разделочные, тарелки мелкие, протирачная машина.

Картофель отварной.

Очищенный картофель отварить. Слить воду, картофель подсушить. При варке рассыпчатого картофеля воду слить через 15 минут после закипания, затем довести до готовности паром, образующимся в котле.

Варить картофель мелкими партиями по мере спроса. При продолжительном хранении в горячем виде ухудшаются органолептические показатели.

Опускают целыми клубнями, политыми маслом, сметаной или различными соусами.

Можно отпустить с растительным маслом.

Сливочное масло, сметану, соус можно поддать к картофелю отдельно.

Картофель в молоке.

Сырой очищенный картофель нарезать крупными кубиками, погрузить небольшими партиями в посуду с кипящей водой, довести до кипения и варить 10 мин. Воду слить, картофель залить горячим кипячённым молоком, посолить, варить до готовности. Ввести половину масла от нормы и довести до готовности. Отпустить со сливочным маслом, посыпать зеленью.

Картофельное пюре.

Очищенный картофель варить в воде с солью до готовности, воду слить, картофель подсушить. Варёный горячий картофель протереть через протирачную машину. В горячий протёртый картофель, непрерывно помешивая, ввести в два-три приёма горячее кипячённое молоко и растопленный жир. Смесь взбить до получения пышной однородной массы.

При порционировании на поверхность нанести узор, полить растопленным сливочным маслом.

Задание по составлению отчёта

- 1) Составить технологическую схему приготовления картофельного пюре.
- 2) Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 12 порций картофеля в молоке

Лабораторная работа № 2 Приготовление блюд из запеченных овощей

Цель и задачи работы: Отработать технологию приготовления блюд из жареных, тушёных овощей: картофель фри, лук фри, зразы картофельные, капуста тушёная

Содержание работы:

- 1) Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: картофель фри, лук фри, крокеты картофельные, запеканку картофельную.

2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование. Сковорода, нож, разделочная доска, кастрюля,

Картофель фри.

Картофель сварить в кожуре, охладить, очистить, нарезать тонкими ломтиками, посолить, выложить на сковороду с разогретым жиром, жарить.

При отпуске полить растопленным маргарином или сметаной, подать с зелёным луком по 5-10 грамм на порцию.

Лук фри.

Репчатый лук порезать кольцами, посыпать мукой, стряхнуть лишнее. В подготовленный фритюр (160-180 градусов) положить лук, жарить 1-1,5 мин.

Зразы картофельные

Картофель сварить, обсушить и протереть. В полученное пюре добавить яйца и сразу же сформовать лепешки. На середину каждой лепешки положить рыбный фарш. Для его приготовления сваренное рыбное филе нарезать тонкими ломтиками, сваренные вкрутую яйца измельчить, репчатый лук мелко нашинковать и спассеровать. Все перемешать, посолить, поперчить и еще раз хорошо перемешать, края лепешки завернуть, придать ей форму прямоугольника. Зразы запанировать в молотых сухарях и поджарить с обеих сторон. Довести до готовности в духовом шкафу. При подаче полить маслом или сметаной. (Начинку можно использовать любую).

Капуста тушёная

Свежую капусту, нашинкованную соломкой, кладут в котел слоем не более 30 см, добавляют небольшое количество бульона или воды, жир и тушат вначале на сильном огне, а когда она прогреется и немного осядет, нагрев уменьшают. Тушат, периодически помешивая, до полуготовности, затем кладут пассерованные морковь, лук, петрушку, томатное пюре, добавляют лавровый лист, перец и продолжают тушить. В конце тушения вводят уксус, мучную пассеровку, разведенную водой или бульоном, соль, сахар и доводят до готовности. Если приготавливают тушеную капусту из среднеспелых и среднепоздних сортов, то уксус добавляют в начале тушения. При использовании квашеной капусты уксус из рецептуры исключают, а норму сахара увеличивают до 10 г на порцию.

Если приготавливают тушеную капусту со шпиком или копченой грудинкой, то их нарезают, обжаривают и кладут в капусту в начале тушения, а на вытопившемся жире пассеруют овощи. Тушеную капусту используют как самостоятельное блюдо, в качестве гарнира и включают в состав других блюд (солянка, бигус).

Отчет

- 1) Установить время жарки картофеля фри, зраз картофельных
- 2) Определить изменение массы полуфабриката зраз картофельных после жарки (г, %)

Лабораторное занятие № 3

Приготовление блюд из тушёных овощей

Цель и задачи работы: Отработать технологию приготовления блюд из запечённых овощей: запеканка картофельная, голубцы овощные, перец, фаршированный овощами.

Практическое занятие № 3

Расчет необходимого сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.

Цель:

изучить основные формулы по расчёту сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

научить работе с нормативно технологической документацией.

В рецептурах на блюда из круп, макаронных изделий и бобовых нормы вложения сырья приводятся из расчёта на 1 порцию.

Определение количества воды и соли для приготовления каш производится по «Сборнику рецептур» с помощью таблицы «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш», в котором указано количество крупы и жидкости, необходимое для приготовления 1000 гр. рассыпчатой, вязкой и жидкой каш; здесь же указывается примерное количество жидкости и соли, необходимое для приготовления каш различной консистенции из 1000 гр. крупы, а также выход готовой каши.

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Определить количество манной крупы, необходимое для приготовления порций биточков манных.

1) Найти количество крупы (гр) для приготовления 1 порции биточков манных по рецептуре.

2) Рассчитать количество крупы (кг) для приготовления 10 порций биточков манных:
Ответ.

Определить количество манной крупы, необходимое для приготовления 10 порций биточков манных.

1) $70 \text{ гр} = 0,07 \text{ кг}$.

2) $0,07 * 10 = 0,7 \text{ кг}$.

Ответ: для приготовления 10 порций биточков манных требуется 0,7 кг. манной крупы

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Определить количество воды и соли, необходимое для приготовления 100 порций каши пшённой вязкой.

1) Найти количество каши вязкой на 1 порцию по рецептуре, перевести в кг.

2) Рассчитать количество каши вязкой

3) Найти количество жидкости на 1 кг выхода каши пшённой вязкой по таблице «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш».

4) Рассчитать количество жидкости на кашу.

5) Найти количество соли на выход каши пшённой вязкой по той же таблице.

6) Рассчитать количество соли на кашу.

Ответ.

Определить количество воды и соли, необходимое для приготовления 100 порций каши пшённой вязкой.

1) $300 \text{ гр} = 0,3 \text{ кг}$.

2) $0,3 \cdot 100 = 30$ кг.

3) 0,8 л.

4) $0,8 \cdot 30 = 24$ л.

5) 40 гр., 10 гр соли = 0,01 кг.

6) $0,01 \cdot 30 = 0,3$ кг.

Ответ: для приготовления 100 порций каши пшённой вязкой требуется 24 л. воды и 0,3 кг. соли

Задание.

- 1) Определить количество макарон, необходимое для приготовления 12 порций лапшевника с творогом.
- 2) Определить количество воды и соли, необходимое для приготовления 40 порций крупеника.
- 3) Определить количество порций пудинга манного, которое можно приготовить из 15 кг манной крупы.
- 4) Определить количество порций каши гречневой рассыпчатой, которое можно приготовить из 25 кг крупы гречневой на гарнир, выходом в 150 гр. к биточкам рубленым.

Расчёт сырья, определение количества порций блюд из яиц, творога с учётом вида. Разработка новых видов продукции.

Цель: Изучить основные формулы по расчёту сырья, гарниров, определения количества порций блюд из яиц и творога.

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Рассчитать количество яиц, необходимое для приготовления 20 порций омлета натурального. Яйца без скорлупы заменить яичным порошком.

- 1) Найти количество яиц для 1 порции по рецептуре.
- 2) Определить количество яиц, необходимое для приготовления необходимого числа порций.
- 3) Определить количество яиц, необходимое для приготовления необходимого числа порций, зная стандартную массу одного яйца.
- 4) Найти эквивалент замены яиц без скорлупы на яичный порошок по таблице «Нормы взаимозаменяемости продуктов при изготовлении блюд».
- 5) Произвести замену яиц на яичный порошок.

Решение:

1) 2 шт.

2) $2 \cdot 20 = 40$ шт.

3) $0,04 \cdot 40 = 1,6$ кг

4) 0,28

5) $1,6 \cdot 0,28 = 0,445$ кг.

Ответ: для приготовления 20 порций омлета натурального требуется 40 штук яиц или 0,445 кг яичного порошка.

Задание.

- 1) Рассчитать количество яиц, необходимое для приготовления 40 порций вареников ленивых отварных. Яйца без скорлупы заменить яичным порошком.
- 2) Определить, сколько порций пудинга из творога (запечённого) можно приготовить из 7,5 кг творога.

Лабораторное занятие №4
Приготовление рассыпчатых каш

Лабораторное занятие № 4
Приготовление жидких каш

Лабораторное занятие №4
Приготовление вязких каш

Лабораторное занятие № 5
Приготовление изделий из каш

Лабораторное занятие №6
Приготовление блюд из бобовых

Лабораторное занятие № 7
Приготовление блюд из макаронных изделий

Лабораторное занятие №8

Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача, сроки хранения и реализация

Практическое занятие № 4
Расчёт количества сырья, необходимого для приготовления супов

Цель:

изучить основные формулы по вычислению количества порций, расхода сырья научить работе с нормативно технологической документацией.

Методика расчета количества порций и сырья.

Для определения количества порций, которые можно приготовить из заданного количества кондиционного сырья, следует найти по рецептуре норму продуктов массой брутто (г) на одну порцию, перевести в кг, а затем разделить общую массу брутто на массу брутто одной порции.

Если кондиция сырья не соответствует предусмотренной в рецептурах, необходимо произвести перерасчёт:

- 1) Определить массу нетто по формуле $M_n = M_b: 100 (100 - \% \text{отх})$, кг.
- 2) Разделить полученную массу нетто на массу нетто одной порции.

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Рассчитать количество порций борща холодного, которое можно приготовить из свеклы в мае.

Кратко записываем условие и решаем задачу:

- 1) Определить количество свеклы очищенной в мае по формуле массы нетто:
- 2) Найти количество свеклы массой нетто, необходимое для приготовления 2 порций борща холодного по рецептуре.
- 3) Определить количество свеклы массой нетто на 1 порцию.
- 4) Рассчитать количество порций из свеклы сырой очищенной.

Ответ.

Рассчитать количество порций борща холодного, которое можно приготовить из 20 кг свеклы в мае.

1) $20:100 (100-25) = 15$ кг.

2) 120 гр.

3) $120: 2 = 60$ гр = 0,06 кг.

4) $15:0,06 = 250$ порций.

Ответ: из 20 кг свеклы в мае можно приготовить 250 порций борща холодного.

Задание.

1) Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления 60 порций супа крестьянского в декабре.

2) Рассчитать количество порций супа молочного с овощами, которое можно приготовить из 16 кг моркови в ноябре.

Практическое занятие №5

Разработка технологических карт

Лабораторное занятие №9

Приготовление заправочных супов: щи, борщи. Оформление и отпуск

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления и отпуска щей и борщей. Изучить рецептуры блюд, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л для варки бульона, кастрюли ёмкостью 1 л для варки щей, борщей, сковороды для пассерования муки; сковорода для пассерования овощей, шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

Подготовить рабочее место.

Получить продукты.

Мясо обмыть, залить водой или костным бульоном и поставить варить.

Промыть, почистить и нарезать или нашинковать овощи.

Приготовить пассеровку для щей, борщевую заправку

Поставить тушить квашеную капусту

Процедить бульон и разлить по кастрюлям.

Поставить варить: борщ и щи.

Заправить все супы по вкусу.

Подготовить посуду для отпуска супов.

Оформить и подать супы.

Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.

Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.

Оформить отчёт о проделанной работе.

Результаты бракеража блюд занести в таблицу отчёта

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления щей, борщей:

Борщ сибирский

Борщ полтавский с галушками

Щи из свежей капусты с картофелем

Полученные результаты представить в виде таблицы:

наименование блюда

наименование блюда

Всего масса брутто

2. Составить технологические схемы приготовления щей, борщей с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.
3. Произвести технологический процесс приготовления щей, борщей
4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

Объясните в результате какой химической реакции в процессе варки бульон может стать мутным, с скалистым привкусом, как этого избежать?

С какой целью кости для приготовления бульона обжаривают?

Какие кости при варке бульонов могут заливаться холодной водой?

Почему мясо при варке мясокостных бульонов закладывают за 2 - 2,5 ч до окончания варки?

Что называется бульоном? Что называется супом?

Почему мясо при варке мясокостного бульона закладывают в кипящий костный бульон?

Что представляет собой пена, образующаяся при варке бульонов, картофеля?

Как сохранить естественную окраску свёклы при варке борща?

Лабораторное занятие №9

Тема: Приготовление заправочных супов: рассольник, солянка .

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления и отпуска рассольников и солянок. Изучить рецептуры блюд, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л для варки бульона, кастрюли ёмкостью 1 л для варки щей, борщей, сковороды для пассерования муки; сковорода для пассерования овощей, шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

Подготовить рабочее место.

Получить продукты.

Мясо обмыть, залить водой или костным бульоном и поставить варить.
Промыть, почистить и нарезать или нашинковать овощи.
Приготовить пассеровку для заправки
Поставить тушить квашеную капусту
Процедить бульон и разлить по кастрюлям.
Поставить варить: рассольники и солянки
Заправить все супы по вкусу.
Подготовить посуду для отпуска супов.
Оформить и подать супы.
Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
Оформить отчёт о проделанной работе.
Результаты бракеража блюд занести в таблицу отчёта

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления рассольников и солянок:

Рассольник петербургский

Рассольник по-россошански

Солянка домашняя

Солянка мясная

Полученные результаты представить в виде таблицы:

наименование блюда

наименование блюда

Всего масса брутто

2. Составить технологические схемы приготовления рассольников и солянок с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления рассольников и солянок

4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

Объясните в результате какой химической реакции в процессе варки бульон может стать мутным, с скалистым привкусом, как этого избежать?

С какой целью кости для приготовления бульона обжаривают?

Какие кости при варке бульонов могут заливаться холодной водой?

Почему мясо при варке мясокостных бульонов закладывают за 2 - 2,5 ч до окончания варки?

Что называется бульоном?

Что называется супом?

Почему мясо при варке мясокостного бульона закладывают в кипящий костный бульон?

Почему овощи закладывают в суп последовательно, а не все сразу?

Лабораторное занятие №9

Тема: Приготовление заправочных супов: суп-лапша домашняя, супа картофельный с фрикадельками. Оформление и отпуск

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления и отпуска супа-лапши домашней, супа картофельного с фрикадельками. Изучить рецептуры блюд, требования к качеству.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л для варки бульона, кастрюли ёмкостью 1 л для варки щей, борщей, сковороды для пассерования муки; сковороды для пассерования овощей, шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Мясо обмыть, залить водой или костным бульоном и поставить варить.
4. Промыть, почистить и нарезать или нашинковать овощи.
5. Приготовить пассеровку для картофельных супов.
6. Процедить бульон и разлить по кастрюлям.
7. Поставить варить: картофельный суп с фрикадельками, суп-лапшу домашнюю
10. Заправить все супы по вкусу.
11. Подготовить посуду для отпуска супов.
12. Оформить и подать супы.
13. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
14. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
15. Оформить отчёт о проделанной работе.
16. Результаты бракеража блюд занести в таблицу отчёта

Ход занятия

Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления супа-лапши домашней, супа картофельного с фрикадельками:

1. Суп-лапша домашняя

Суп картофельный с мясными фрикадельками

Полученные результаты представить в виде таблицы:

наименование блюда

наименование блюда

Всего масса брутто

2. Составить технологические карты на данные супы

3. Произвести технологический процесс приготовления супа-лапши домашней, супа картофельного с фрикадельками.

4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах
Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

Объясните в результате какой химической реакции в процессе варки бульон может стать мутным, с скалистым привкусом, как этого избежать?

С какой целью кости для приготовления бульона обжаривают?

Какие кости при варке бульонов могут заливаться холодной водой?

Почему мясо при варке мясокостных бульонов закладывают за 2 - 2,5 ч до окончания варки?

Лабораторная работа №10

Приготовление супов : молочный с макаронными изделиями, суп с сухофруктами, окрошка овощная. Оформление и отпуск

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления и отпуска молочных и сладких и холодных супов. Изучить рецептуры блюд, требования к качеству, особенности приготовления.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л для варки бульона, кастрюли ёмкостью 1 л для варки супов, сковороды для пассерования муки; сковорода для пассерования овощей, шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Промыть и почистить овощи
4. Перебрать крупу и промыть.
5. Приготовить сухофрукты
6. Поставить варить суп из сухофруктов
7. Заправить все супы по вкусу.
8. Подготовить посуду для отпуска супов.
9. Оформить и подать супы.
10. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
11. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
12. Оформить отчёт о проделанной работе
13. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления молочных, сладких и холодных супов:

Суп молочный с макаронными изделиями

Суп с сухофруктами

Окрошка овощная

Полученные результаты представить в виде таблицы:

наименование блюда

наименование блюда

Всего масса брутто

2. Составить технологические схемы приготовления молочных, сладких и холодных супов с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления молочных, сладких и холодных супов

4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Как подготовить сухофрукты для варки супа

2. Санитарный режим при приготовлении этой группы супов

3. Объяснить закладку последовательности сухофруктов

Какие санитарные требования предъявляются при приготовлении холодных супов?

Какая жидкая основа у борща холодного?

Какая жидкая основа у щей зеленых?

Какая форма нарезки для овощей используется в холодных супах?

При какой температуре отпускают холодные супы?

Что добавляют в свеклу при припускании для борща холодного и свекольника?

Лабораторное занятие №11

Тема: Приготовление соусов. Оформление и отпуск

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления и основного красного соуса и его производных. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.

2. Получить продукты.

3. Подготовить продукты к приготовлению основного красного соуса и его производных

4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов

5. Подготовить посуду для отпуска соусов.

6. Оформить и подать соусы.

7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.

8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления основного красного соуса и его производных:

Соус красный с луком и огурцами

Соус красный с грибами и помидорами

Соус красный кисло-сладкий

Полученные результаты представить в виде таблицы:

наименование блюда

наименование блюда

Всего масса брутто

2. Составить технологические схемы приготовления основного красного соуса и его производных с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления основного красного соуса и его производных

4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

Какие соусы и почему относятся к основным соусам?

Почему муку, овощи и томат вводят в соусы пассерованные?

Какие процессы происходят с мукой при варке соуса?

С какой целью соусы доводят до кипения после процеживания?

Почему готовые соусы «зашипывают» (заправляют) сливочным маслом или маргарином?

Для каких блюд используют соусы красные?

Как из основных соусов можно приготовить производные? Приведите примеры.

При какой температуре подают горячие соусы? Назовите их сроки хранения?

Как подают соусы к блюдам?

Соус томатный не достаточно острый. Что можно добавить в соус для остроты?

Лабораторное занятие №11

Тема: Приготовление соусов. Оформление и отпуск

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления основного белого соуса и его производных. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления

сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению основного белого соуса и его производных
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска соусов.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления основного белого соуса и его производных:

Соус белый с яйцом

Соус томатный с грибами

Соус паровой

Полученные результаты представить в виде таблицы:

наименование блюда

наименование блюда

Всего масса брутто

2. Составить технологические схемы приготовления основного белого соуса и его производных с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления основного белого соуса и его производных

4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

Какие соусы и почему относятся к основным соусам?

Почему муку, овощи и томат вводят в соусы пассерованные?

Какие процессы происходят с мукой при варке соуса?

С какой целью соусы доводят до кипения после процеживания?
К каким блюдам подают производные белого соуса?
Почему соус, приготовленный на муке, имеет запах сырой муки?

Практическое занятие №6

Тема: Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, определение количества порций готовых блюд из рыбы, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учётом взаимозаменяемости

Цель:

изучить основные формулы по расчёту сырья для приготовления блюд и гарниров из рыбы и нерыбного водного сырья.
научить работе с нормативно технологической документацией.

Рецептура на блюда из рыбы составляется следующим способом:

- 1) Указать количество продуктов, входящих в состав блюда, массой брутто и нетто, а также выход готового изделия.
- 2) Указать количество готового гарнира на 1 порцию изделия.
- 3) Указать количество готового соуса на 1 порцию изделия.
- 4) Гарниры и соусы, рекомендованные к данному блюду, приводятся в нескольких вариантах, с указанием номеров рецептов.
- 5) В рецептурах на гарниры и соусы, помещённых в специальных разделах «Сборника рецептов», указывается количество продуктов, необходимое для приготовления 1 кг гарнира или соуса.
- 6) Рецептуры на сложные гарниры строятся из расчёта выхода 1 порции гарнира, причём в них указывается масса готовых заправленных продуктов; расход продуктов на приготовление сложных гарниров рассчитывается по соответствующим рецептурам для каждого вида гарнира.

Расчёт потребного количества продуктов для приготовления блюд из рыбы производится отдельно для блюда, гарнира и соуса с помощью таблиц.

Нормы вложения сырья массой брутто на 1 порцию рыбных блюд определяют в зависимости от размеров рыбы в таблицах «Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом» и «Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с хрящевым скелетом», которые находятся в сборниках рецептов в разделе «Рыба». При этом исходят из массы нетто 1 порции или выхода готового изделия.

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Выписать продукты для приготовления порций окуня отварного с соусом польским и картофельным пюре в марте, если используется окунь морской потрошённый с головой, разделанный на филе с кожей и реберными костями.

- 1) Рассчитать количество продуктов (кг), необходимое для приготовления порций окуня отварного по таблице.
- 2) Найти количество гарнира на порцию по рецептуре, перевести в кг.
- 3) Определить количество гарнира на необходимое количество порций.
- 4) Рассчитать количество продуктов (кг), необходимое для приготовления 3 кг гарнира по таблице.
- 5) Найти количество соуса на порцию по рецептуре, перевести в кг.
- 6) Определить количество соуса на порции.
- 7) Составить итоговую сводную таблицу:

Выписать продукты для приготовления 20 порций окуня отварного с соусом польским и картофельным пюре в марте, если используется окунь морской потрошённый с головой, разделанный на филе с кожей и реберными костями.

1)

2) 150 гр. = 0,15 кг.

3) $0,15 \cdot 20 = 3$ кг.

4)

5) 50 гр = 0,05 кг.

6) $0,05 \cdot 20 = 1$ кг.

7)

Задание.

1) Выписать продукты для приготовления 40 порций рыбы припущенной в молоке с картофелем отварным в январе, если используется сазан неразделанный мелкий.

2) Определить количество порций рыбы, запечённой с картофелем по-русски, которое можно приготовить из 18 кг окуня морского.

Практическое занятие №7

Составление технологических карт

Лабораторное занятие №12

Обработка рыбного сырья. Проверка органолептическим способом качества рыбы.

Выбор оборудования (4 часа)

Органолептическая оценка охлажденной рыбы

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.

рыбы с признаками порчи вздувшееся брюшко, края анального отверстия приобретают грязно-красный цвет и выдаются над поверхностью, слизь серого цвета с неприятным запахом.

Качество разделки. Правильность и качество разделки определяют по схемам, приведенным в соответствующих стандартах.

Консистенция. 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. 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 обнаружение паразитов.

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

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. 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).

Качество разделки. Устанавливают соответствие способа разделки требованиям стандартов и технических условий и делают заключение о наличии отклонений от правильной разделки. Допускаются лишь небольшие отклонения от правильной разделки рыбы.

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.

спорных случаях при оценке качества проводят пробную варку мороженой рыбы.

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

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

Оснащение: учебник З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов», методический материал, образцы рыбы,

Перед началом работы изучить предоставленные материалы.

Органолептическая оценка охлажденной рыбы

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

Оценить внешний вид рыбы.

а) цвет жаберных лепестков, б) состояние брюшка, анального отверстия,

в) цвет и запах слизи, правильность укладки рыбы в тару.

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.

7. 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 плесени.

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 Таблица 1 - Характеристика качества охлажденной и мороженой рыбы

Вопросы для подготовки

Какие физические и биохимические изменения происходят при замораживании рыбы?

Назовите способы замораживания рыбы.

Назовите условия и сроки хранения замороженной рыбы.

Какие изменения происходят в рыбе при замораживании?

Как влияет способ замораживания рыбы на качество?

Ассортимент мороженой рыбы.

Упаковка, маркировка и транспортировка мороженой рыбы.

Какие способы разделки применяются при производстве мороженой рыбы?

По каким показателям определяется качество мороженой рыбы?

При каких температурах хранят мороженую рыбу на холодильниках предприятий торговли

Лабораторное занятие №13

Тема : Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы

Цель занятия: освоить технику приготовления, блюд из отварной и припущенной рыбы. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности .

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из отварной и припущенной рыбы
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления **блюд из отварной и припущенной рыбы**

1.Рыба отварная с соусом польским

2.Рыба, припущенная по-русски

Полученные результаты представить в виде таблице:

наименование блюда

наименование блюда

Всего масса брутто

2. Составить технологические карты на данные блюда

3. Произвести технологический процесс приготовления данных блюд

4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

Почему после варки и припускания рыбы деформировалась?

Под каким углом нарезают рыбу для припускания и варки? Почему?

Лабораторное занятие №14

Тема :Приготовление блюд из жареной, тушёной рыбы

Цель занятия: освоить технику приготовления, блюд из жареной, тушёной рыбы Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности .

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из жареной, тушёной рыбы
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления **блюд из жареной, тушёной рыбы**

1.Рыба жареная по-ленинградски

2.Рыба,тушённая в томате с овощами

Полученные результаты представить в виде таблице:

наименование блюда

наименование блюда

Всего масса брутто

2. Составить технологические карты на данные блюда

3. Произвести технологический процесс приготовления данных блюд

4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «Рыбы жареная по-ленинградски».

2. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «Рыба, тушённая в томате с овощами».

Лабораторное занятие №15

Тема : Приготовление блюд из запечённой рыбы

Цель занятия: освоить технику приготовления, блюд из запечённой рыбы . Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности .

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.

2. Получить продукты.

3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из запечённой рыбы

4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов

5. Подготовить посуду для отпуска блюд.

6. Оформить и подать соусы.

7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.

8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.

9. Оформить отчёт о проделанной работе

10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюда из запечённой рыбы

1. Рыба, запечённая по-русски

Полученные результаты представить в виде таблицы:

наименование блюда

наименование блюда

Всего масса брутто

2. Составить технологические карту.

3. Произвести технологический процесс .

4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «Рыба, запечённая по-русски».

Практическое занятие № 8

Тема : Решение ситуационных задач. Определение массы выхода частей и отходов при разделке мяса

Цель:

1. Изучить основные формулы по вычислению массы брутто, массы нетто и процента отходов.

Научить работе с нормативно технологической документацией.

Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

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:

Дано:

$$M_{\text{б}} = 100 \text{ кг}$$

$$\%_{\text{отх}} = 26,4$$

$$M_{\text{отх}} = x$$

Решение:

$$M_{\text{отх}} = M_{\text{б}} : 100 \cdot \%_{\text{отх}}, \text{ кг}$$

$$M_{\text{отх}} = 100 : 100 \cdot 26,4 = 26,4 \text{ кг}$$

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

Расчет выхода частей туши, массы нетто мяса и мясопродуктов при механической кулинарной обработке

Расчет выхода частей туши заключается в нахождении процента (% вых. части) от числа (величина МБ) и производится следующим образом:

Массу брутто (МБ) принять за 100 %.

По таблице «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий, работающих на сырье» найти процент выхода требуемой части туши для данного вида скота (% вых. части).

3. Рассчитать выход требуемой части туши ($M_{ч}$) по формуле

$$M_{ч} = МБ: 100 \cdot \% \text{ вых. части, кг.}$$

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Определить количество котлетного мяса, которое получится при разделке 180 кг говядины 1-й категории.

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

$$M_{ч} = МБ: 100 \cdot \% \text{ вых. части, кг}$$

$$M_{ч} = 180: 100 \cdot 40,3 = 72,5 \text{ кг}$$

Ответ: масса котлетного мяса при разделке 180 кг говядины 1-й категории 72,5 кг.

Масса нетто мяса и мясопродуктов определяется по общей формуле.

Формулируем задачу.

Определить массу обработанных почек, если поступили почки говяжьи мороженые в количестве 15 кг.

Дано:

$$M_{Б} = 15 \text{ кг}$$

$$\% \text{ отх} = 14$$

$$M_{н} = X$$

Решение:

$$M_{н} = МБ: 100(100 - \% \text{ отх}), \text{ кг}$$

$$M_{н} = 15: 100(100 - 14) = 12,9 \text{ кг}$$

Ответ: при обработке 15 кг почек говяжьих мороженых масса обработанных почек 12,9 кг.

Расчет массы брутто мяса и мясопродуктов при механической кулинарной обработке

Образец вариантов решения задачи с использованием разных таблиц «Сборника рецептов»

Формулируем задачу.

Определить массу брутто свинины, если при разделке выход мякоти составил 150 кг.

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

Вариант 1. Используем таблицу «Среднедушевые нормы отходов и потерь при холодной обработке мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье», где находим процент отходов (% отх):

Дано:

$$M_{и} = 150 \text{ кг}$$

$$\% \text{ отх} = 16,6$$

$$МБ = X$$

Решение:

$$МБ = M_{и}: (100 - \% \text{ отх})100, \text{ кг}$$

$$МБ = 150: (100 - 16,6) 100 = 179,9 \text{ кг}$$

Ответ: при выходе мякоти 150 кг масса брутто свинины обрезной 179,9 кг.

Вариант 2. Используем таблицу «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий, работающих на сырье», где находим процент выхода мякоти (% вых. части):

Дано:

$$M_{и} = 150 \text{ кг}$$

$$\% \text{ вых. части} = 83,4$$

$$МБ = X$$

Решение:

$MБ = M_v: \% \text{ вых. части } 100, \text{ кг}$

$MБ = 150: 83,4 \cdot 100 = 179,9 \text{ кг}$

Ответ: при выходе мякоти 150 кг масса брутто свинины обрезной 179,9 кг.

Задание:

1. Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 480 кг баранины 1 категории (мякоть) .
 2. Определит количество отходов и потерь при холодной обработке 5 кг почек говяжьих охлаждённых
 3. Определить количество корейки с рёберной костью, которое получится при разделке 170 кг свинины мясной.
 4. Определить массу вырезки, если поступила вырезка, замороженная блоками в количестве 20 кг
- Определить массу нетто баранины 1 категории, если при разделке выход мякоти составил 50кг.

Практическое занятие № 8

Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, определение количества порций полуфабрикатов и готовых блюд из мяса, изготовляемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учётом взаимозаменяемости

Цель: Изучить основные формулы по расчёту сырья, гарниров, определения количества порций блюд из мяса.

Нормы вложения сырья массой брутто на 1 порцию мясных блюд определяют с учётом категории в таблице «Расчёт расхода сырья, выхода полуфабриката и готовых изделий», которая находится в сборниках рецептур в разделе «Мясо». При этом исходят из массы нетто 1 порции или выхода готового изделия.

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Выписать продукты для приготовления свинины отварной с тушёной капустой и соусом красным основным в январе, если поступила свинина мясная.

- 1) Подсчитать количество продуктов (кг), необходимое для приготовления свинины отварной по таблице:
- 2) Найти количество гарнира (тушёной капусты) на 1 порцию по рецептуре, перевести в кг
- 3) Определить количество гарнира.
- 4) Подсчитать количество продуктов (кг), необходимое для приготовления гарнира, по массе брутто для кондиционного сырья и по массе нетто для некондиционного сырья согласно таблице.
- 5) Найти количество соуса красного основного на 1 порцию по рецептуре, перевести в кг.
- 6) Определить количество соуса.
- 7) Подсчитать количество продуктов, необходимое для приготовления соуса красного основного, по массе брутто для кондиционного сырья и по массе нетто для некондиционного сырья по таблице.
- 8) Составить итоговую сводную таблицу, суммируя при этом предыдущие данные по продуктам одного вида.

Выписать продукты для приготовления 100 порций свинины отварной с тушёной капустой и соусом красным основным в январе, если поступила свинина мясная.

- 1)
- 2) $150 \text{ гр} = 0,15 \text{ кг.}$
- 3) $0,15 \cdot 100 = 15 \text{ кг.}$
- 4)
- 5) $50 \text{ гр} = 0,05 \text{ кг.}$

6) $0,05 \cdot 100 = 5$ кг.

7)

8)

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Определить количество порций мяса отварного, которое можно приготовить из говядины 2-й категории.

1) Так как категория упитанности мяса не соответствует нормативам вложения массой брутто в рецептуре, найти процент среднетушевых отходов и потерь при холодной обработке говядины 2-й категории по таблице.

2) Определить массу сырья.

3) Найти норму вложения говядины на 1 порцию массой нетто по рецептуре, перевести в кг.

4) Рассчитать количество порций мяса отварного из говядины 2-й категории.

Ответ.

Определить количество порций мяса отварного, которое можно приготовить из 5 кг говядины 2-й категории.

1) 29,5%

2) $5 : 100 (100 - 29,5) = 3,53$ кг

3) $81 \text{ гр} = 0,081$ кг.

4) $3,53 : 0,081 = 43$ (порции)

Ответ: из 5 кг говядины 2-й категории можно приготовить 43 порции мяса отварного.

Задание.

1) Выписать продукты для приготовления 50 порций языка отварного с картофельным пюре и соусом красным с вином в феврале, если поступил язык говяжий мороженный.

2) Определить количество порций поджарки, которое можно приготовить из 20 кг свинины обрезной.

Практическое занятие № 9

Составление технологических карт

Лабораторное занятие №16

Органолептическая оценка качества домашней птицы, мясных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Выбор оборудования и его безопасное использование

Цель: формирование умений и навыков проведения органолептической оценки мясных товаров.

Оборудование: доски разделочные, ножи поварские, весы.

Средства обучения: ГОСТ 7269 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести».

Ход работы

1 Оценка качества мяса по органолептическим показателям.

Органолептическая оценка

Органолептические методы предусматривают определение внешнего вида и цвета; консистенции; запаха; состояние жира и сухожилий; прозрачности и аромата бульона.

Свежесть мяса и мясных товаров рекомендуется определять при температуре 15-20 °С и естественном освещении.

Внешний вид и цвет мышц. При осмотре мяса обращают внимание на состояние поверхности и корочку подсыхания. Прикоснувшись рукой к поверхности мяса, определяют его липкость. Степень увлажнения мяса на разрезе определяют, прикладывая к нему кусочек фильтровальной бумаги. Цвет мышечной ткани устанавливают на поверхности и разрезе.

Консистенция. Для определения консистенции слегка надавливают пальцем на свежий разрез и наблюдают за его выравниванием.

Запах. Определение запаха начинают с поверхности проб мяса, более свежего по внешнему виду и цвету. Затем определяют запах в толще разреза на глубине 3-6 см. Дополнительно рекомендуется определять запах мышечной и соединительной ткани, прилегающей к кости.

Состояние жира. Подкожный и внутренний жир оценивают по цвету и консистенции. Для определения запаха и консистенции следует небольшие кусочки жира растереть между пальцами.

Состояние сухожилий. При осмотре сухожилий отмечают их цвет. Надавливая пальцем на поверхность суставных сумок, сухожилий и отдельных крупных мышц, определяют упругость и плотность.

Качество бульона. Бульон готовят следующим образом: 20 г фарша взвешивают на лабораторных весах и помещают в коническую колбу вместимостью 100 мл, заливают 60 мл дистиллированной воды, тщательно перемешивают, закрывают часовым стеклом и ставят на кипящую водяную баню.

Качество бульона определяют по запаху, прозрачности, цвету и состоянию расплавленного жира на его поверхности. Запах бульона определяют при нагревании содержимого конической колбы до 80-85 °С. Обращают внимание на состояние капель жира на поверхности неостывшего бульона. При этом отмечают крупность плавающих капель жира и их прозрачность. Для определения прозрачности 20 мл бульона наливают в мерный цилиндр вместимостью 25 мл, имеющий диаметр 20 мм и визуально устанавливают степень его прозрачности.

В соответствии с признаками, указанными в табл. 1, по результатам испытаний делают заключение о свежести мяса.

Мясо сомнительной свежести хотя бы по одному признаку подвергают химическим и микроскопическим анализам.

Таблица.1 – Характеристика мяса свежего, сомнительной свежести и несвежего
Влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, липкие, красно-коричневого цвета; у размороженного мяса с поверхности разреза стекает мутный мясной сок

Консистенция

На разрезе мясо плотное, упругое; ямка, образующаяся при надавливании пальцем, быстро выравнивается

На разрезе мясо менее плотное и менее упругое; ямка, образующаяся при надавливании пальцем, выравнивается медленно (в течение 1 мин), жир мягкий, у размороженного мяса слегка разрыхлен

На разрезе мясо дряблое; ямка, образующаяся при надавливании пальцем, не выравнивается, жир мягкий, у размороженного мяса – рыхлый, осалившийся

Запах

Специфический, свойственный свежему мясу данного вида

Слегка кисловатый с оттенком затхлости

Кислый или затхлый, или слабогнилостный

Состояние жира

Говяжий жир имеет белый, желтоватый или желтый цвет, консистенция твердая, при раздавливании крошится; свиной – имеет белый или бледно-розовый цвет, консистенция

мягкая, эластичная; бараний – имеет белый цвет, консистенция – плотная. Жир не должен иметь запаха осаливания или прогоркания

Жир имеет серовато-матовый оттенок, слегка липнет к пальцам, может иметь легкий запах осаливания

Жир имеет серовато-матовый цвет, при раздавливании мажется. Свиной жир может быть покрыт небольшим количеством плесени. Запах – прогорклый

Состояние сухожилий

Упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. У размороженного мяса сухожилия мягкие, окрашенные в ярко-красный цвет

Менее плотные, матово-белого цвета. Суставные поверхности слегка покрыты слизью

Размягчены, сероватого цвета. Суставные поверхности покрыты слизью

Прозрачность и аромат бульона

Прозрачный, ароматный

Прозрачный или мутный, с запахом, не свойственным свежему бульону

Мутный, с большим количеством хлопьев, с резким, неприятным запахом

Результаты лабораторной работы: Проведите органолептическую оценку мяса и заполните таблицу.2.

Таблица.2 – Характеристика качества мяса

Показатель

Фактическая характеристика

Внешний вид и цвет поверхности

Мышцы на разрезе

Консистенция

Состояние жира

Запах

Состояние сухожилий

Прозрачность и аромат бульона

Вывод: сделать вывод о проделанной работе. Оформить отчет.

Ход работы

1 Подобрать оборудование, инвентарь и приспособления для приготовления мясных полуфабрикатов.

2 Приготовить полуфабрикаты в соответствии с заданием в карточке. Составьте технологические карты на полуфабрикаты.

Проведите органолептическую оценку мясных полуфабрикатов, данные запишите в таблицу 3.

Объяснить кулинарное использование приготовленных мясных полуфабрикатов.

Результаты лабораторной работы: оформите таблицу 3.

Таблица 3 – Органолептическая оценка мясных полуфабрикатов

Показатель

Характеристика натуральных п/ф

Характеристика рубленых п/ф

Внешний вид и цвет поверхности

Запах

Состояние панировки

Консистенция

Контрольные вопросы

Как размораживают мясо?

Какие мелкокусковые полуфабрикаты готовят из говядины?

Какие порционные полуфабрикаты готовят из баранины?

Чем отличается котлетная масса от натуральной рубленой массы?

Как производят обработку субпродуктов: мозгов, почек, печени?

Вывод: сделать вывод о проделанной работе. Оформить отчет.

Лабораторное занятие №17 (4 часа)

Тема :Приготовление блюд из отварного и припущенного мяса

Цель занятия: освоить технику приготовления, блюд из **отварного и припущенного мяса** .Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности .

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из **отварного и припущенного мяса**.
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления **блюд из отварного и припущенного мяса**

1.Котлеты натуральные паровые

2.Мясо отварное

Полученные результаты представить в виде таблице:

наименование блюда

наименование блюда

Всего масса брутто

2. Составить технологические карты на данные блюда

3. Произвести технологический процесс приготовления данных блюд

4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «**Котлеты натуральные паровые**»
2. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «**Мясо отварное**».

Лабораторное занятие №18 (4 часа)

Тема :Приготовление блюд из жареного и тушёного мяса

Цель занятия: освоить технику приготовления, блюд из жареного и тушёного мяса .Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности .

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из **жареного и тушёного мяса**
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления **блюд из жареного и тушёного мяса**

1.Бифштекс

2.Говядина в кисло-сладком соусе

3. Бефстроганов с картофелем фри

4. Азу

Полученные результаты представить в виде таблицы:

наименование блюда

наименование блюда

Всего масса брутто

2. Составить технологические карты на данные блюда

3. Произвести технологический процесс приготовления данных блюд

4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

5Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «**Бифштекс**»
2. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «**Говядина в кисло-сладком соусе**».

Лабораторное занятие №19 (4 часа)

Тема :Приготовление блюд из запечённого мяса

Цель занятия: освоить технику приготовления, блюд из **запечённого мяса**..Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности .

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из **запечённого мяса**
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления **блюд из запечённого мяса**.

1.Солянка сборная на сковороде

2.Говядина, запечённая под луковым соусом

Полученные результаты представить в виде таблице:

наименование блюда

наименование блюда

Всего масса брутто

2. Составить технологические карты на данные блюда
3. Произвести технологический процесс приготовления данных блюд
4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

5Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «**Солянка сборная на сковороде**»

2. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «Говядина, запечённая под луковым соусом»

Лабораторное занятие №20 (4 часа)

Тема : Приготовление блюд из рубленого мяса

Цель занятия: освоить технику приготовления, блюд из рубленого мяса..Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности .

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из рубленого мяса
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд из рубленого мяса.

1.Зразы

2.Бифштекс рубленый

Полученные результаты представить в виде таблице:

наименование блюда

наименование блюда

Всего масса брутто

2. Составить технологические карты на данные блюда
3. Произвести технологический процесс приготовления данных блюд
4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

5Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «Зразы»
2. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «Бифштекс рубленый»

Лабораторное занятие №21

Тема : Приготовление блюд из отварной и припущенной птицы

Цель занятия: освоить технику приготовления, блюд из **отварной и припущенной птицы**. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности .

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из **из отварной и припущенной птицы**
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления **блюд из отварной и припущенной птицы**

1. Птица под соусом паровым

2. Котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами

Полученные результаты представить в виде таблицы:

наименование блюда

наименование блюда

Всего масса брутто

2. Составить технологические карты на данные блюда

3. Произвести технологический процесс приготовления данных блюд

4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «**Птица под соусом паровым**»

2. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «**Котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами**»

Лабораторное занятие №22

Тема : Приготовление блюд из жаренной птицы

Цель занятия: освоить технику приготовления, блюд из **жареной птицы**. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности .

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из **из жареной птицы**
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления **блюда из жареной птицы**

1.Котлеты по-киевски

Полученные результаты представить в виде таблицы:

наименование блюда

наименование блюда

Всего масса брутто

2. Составить технологическую карту на данное блюдо
3. Произвести технологический процесс приготовления данного блюда
4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

5Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда **«Котлеты по-киевски»**

Лабораторное занятие №23

Тема : Приготовление блюд из тушёной птицы

Цель занятия: освоить технику приготовления, блюд из **тушёной птицы**. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности .

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из **тушёной птицы**
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.

8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления **блюда из тушёной птицы**

1. Чахохбили

Полученные результаты представить в виде таблице:

наименование блюда

наименование блюда

Всего масса брутто

2. Составить технологическую карту на данное блюдо
3. Произвести технологический процесс приготовления данного блюда
4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «**Чахохбили**»

Лабораторное занятие №23

Тема : Приготовление блюд из рубленой птицы

Цель занятия: освоить технику приготовления, блюд из **рубленой птицы**. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности .

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из **тушёной птицы**
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления **блюда из рубленой птицы**

1. Биточки, рубленные из птицы, фаршированные шампиньонами

Полученные результаты представить в виде таблице:

наименование блюда

наименование блюда

Всего масса брутто

2. Составить технологическую карту на данное блюдо

3. Произвести технологический процесс приготовления данного блюда

4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «**Биточки, рубленные из птицы, фаршированные шампиньонами**»

Практическое занятие №10

Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, определение количества порций холодных блюд и закусок, изготавливаемых из заданного количества сырья с учётом взаимозаменяемости

Для приготовления холодных блюд и закусок используются овощи, фрукты, ягоды различных способов обработки, а также яйца, мясо, рыба и всевозможные гастрономические товары. Гарниры к холодным блюдам предусмотрены в основном в количестве 50-75 г на 1 порцию.

Способы разделки гастрономических товаров на предприятиях общественного питания зависят от вида товара и способа его промышленной обработки. В рецептурах холодных блюд предусмотрена следующая промышленная разделка рыбных гастрономических товаров:

сельдь- соленая, пряная, маринованная неразделанная средняя

семга- соленая потрошенная мелкая;

лосось- соленый потрошенный (семужной резки);

рыба холодного копчения - горбуша потрошенная; скумбрия; дальневосточная потрошенная обезглавленная;

рыба горячего копчения - севрюга, осетр - потрошенные обезглавленные; морской окунь;

треска - крупные потрошенные обезглавленные; сом потрошенный обезглавленный.

При расчетах по определению массы нетто и брутто гастрономических товаров пользуются таблицей

" Расчет расходов сырья и выхода гастрономических изделий", а так же таблицей " Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из морепродуктов"

3.8.1. Расчет количества продуктов для приготовления холодных блюд и закусок

Определить, сколько потребуется кильки в банках для получения 0.025 готового изделия, если используется рыба без головы и внутренностей.

1. Находим процент отходов при холодной обработке кильки в банках при использовании рыбы без головы и внутренностей по таблиц: 45%

2. Рассчитываем массу брутто кильки по формуле для определения массы брутто:

$M_b = M_n : (100 - \% \text{отх}) 100, \text{кг}$

$M_b = M_n: (100-45)100 = 0,045$

Ответ: для получения 0,025 кг кильки без головы и внутренностей потребуется 0,045 кг кильки в банках .

3.8.2 . Расчет выхода готовых изделий из гастрономических товаров.

Расчет сводится к определению массы нетто, так как для гастрономических товаров масса нетто - это и есть выход готового изделия.

Формулируем задачу.

Рассчитать выход горбуши соленой потрошенной с головой разделанной на чистое филе(мякоть), при закладке сырья массой брутто н 1 порцию 0.029.

1. Находим процент отходов и потерь при холодной обработке горбуши соленой потрошенной с головой при разделке на филе (мякоть) по таблице "расчет расходов сырья и выхода гастрономических изделий": 31%

2. Рассчитываем выход горбуши по ормуле определение массы нетто:

$M_n = M_b : 100(100-\% \text{отх}), \text{ кг};$

$M_n = 0,029:100(100-31) = 0,02\text{кг}$

Ответ: выход горбуши соленой потрошенной с головой при разделке разделке на филе (мякоть) составит 0,020кг на 1 порцию.

3.8.3 Растет количества порций холодных блюд и закусок из имеющих продуктов.

Формулируем задачу.

Определить сколько порций сельди с гарниром можно приготовить из 10 кг сельди, разделанное на филе (мякоть).

1. Находим процент отходов и потерь при холодной обработке сельди крупного размера при разделке на филе (мякоть) по таблице Расчет расходов сырья и выхода гастрономических изделий : 50%

2. Определяем массу обработанной сельди:

$M_{г.и} = M_b: 100(100\%\text{отх}), \text{ кг};$

$M_{г.и} = 10:100(100-50)= 5 \text{ кг}$

3. Находим кол-во сельди массой нетто на 1 порцию по рецептуре № 132: 25г; переводим в кг 0.025 кг.

4. рассчитываем кол-во порций сельди с гарниром, которое можно приготовить из 5 кг обработано сельди: $5: 0.025=200$ (порций)

Ответ: из 10 кг сельди крупного размера, разделанной на филе, можно приготовить 200 порций сельди с гарниром.

Задание:

Определить сколько порций бутербродов с сыром можно приготовить из 1,5 кг. сыра голландского.

Рассчитать выход кеты солёной потрошёной , разделанной на чистое филе (мякоть), при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,031 кг.

Практическое занятие №11

Составление технологических карт

Лабораторное занятие №25

Органолептическая оценка качества гастрономических продуктов. Выбор оборудования и инвентаря, их безопасное использование

Лабораторное занятие №26

тема: Приготовление с использованием различных технологий , оформление и отпуск бутербродов.

Цель работы: освоить технику приготовления, оформления и отпуска бутербродов.

Изучить рецептуры блюд, требования к качеству, особенности приготовления, органолептическую оценку качества канapé и бутербродов. Выбор способов и приемов подготовки дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов. Обеспечение безопасности при реализации бутербродов Инструменты, инвентарь, посуда: разделочные

доски, ножи поварской тройки, ножи для карвинга, тарелки глубокие, тарелки закусочные, сковороды, кастрюли, соусники, лопатки кулинарные, формочки для канапе, шпажки. Последовательность операций при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место
2. Получить необходимый инвентарь, посуду
3. Получить продукты
4. Произвести первичную обработку всех входящих в блюдо ингредиентов (согласно индивидуальному заданию)
5. Согласно заданию приготовить основное сырье и дополнительные ингредиенты
6. Произвести необходимую тепловую обработку полуфабрикатов
7. Завершить технологический процесс приготовления канапе и бутербродов
8. Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд
9. Оформить и подать блюдо
10. Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд
11. Убрать рабочее место, за посуду и инвентарь отчитаться перед дежурным
12. Оформить отчет о проделанной работе

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления **10 видов бутербродов**

Полученные результаты представить в виде таблицы:

наименование блюда

наименование блюда

Всего масса брутто

2. Составить технологические карты на бутерброды
3. Произвести технологический процесс приготовления данных блюд
4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

Ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок.

Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок.

Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок.

Температурный и санитарный режимы, правила приготовления различных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов.

Лабораторное занятие №36

Тема: Приготовление дрожжевого теста и изделий из него

Цель занятия: Освоить навыки по использованию различных технологий приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него, способов формовки, отделки; изучить рецептуры изделий, оптимальный температурный и временной режим приготовления и хранения изделий

Инвентарь и оборудование: Машина тестомесильная, весы настольные, сито, шкаф пекарский, шкаф расстоечный, стол производственный, плита электрическая, взбивальная машина, ножи, кастрюли 2 л, миски, ложки столовые, мерная кружка, выемки фигурные, скалки, доски разделочные

Последовательность операций при выполнении работы:

Подготовить рабочее место

Получить необходимый инвентарь, посуду, продукты

Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды

Воду подогреть до 35-45 °С. Растворить в ней сахар и соль и процедить через сито с ячейками 0,5-1,5 мм.

Яйца или меланж процедить через сито с ячейками 2-3 мм.

Муку просеять через сито.

В кастрюлю с раствором сахара и соли добавить раствор дрожжей и яйца, все перемешать. Добавить просеянную муку. Замесить тесто.

Маргарин растопить до консистенции густой сметаны и добавить в тесто.

Месить тесто до тех пор, пока оно не станет отставать от рук и стенок кастрюли.

Кастрюлю накрыть крышкой и поставить в теплое место для брожения на 2 ч.

Первую обминку сделать через 40 мин, затем — еще одну.

Определить готовность теста нажатием пальца на поверхность теста. Готовое тесто поднимается медленно и имеет приятный спиртовой запах.

Разделка теста, формование изделий.

Расстойка изделий, смазка.

Выпечка, охлаждение.

Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд

Оформить и подать блюдо

Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных изделий

Оформить отчет о проделанной работе

Результаты бракеража блюд занести в таблицу

Ход занятия

1. Составить технологическую схему приготовления дрожжевого безопарного теста.

2. Приготовить дрожжевое безопарное тесто и изделия из него (согласно заданию преподавателя)

3. Произвести органолептическую оценку качества с указанием возможных видов брака.

Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

4. Составить технологические карты приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста.

5. Составить пошаговую инструкцию по приготовлению мучного изделия из дрожжевого безопасного теста.

6. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

Дайте определение следующим терминам: опара, опарное тесто, безопасное тесто.

Почему дрожжевое тесто называют кислым? Каково значение углекислого газа (диоксида углерода) в дрожжевом тесте?

Дайте определение терминам: клейстеризация крахмала, денатурация белка.

декстринизация крахмала, карамелизация сахара

Определите готовность теста по внешним признакам.

Перечислите, какие вещества придают выпеченным кондитерским изделиям вкус и аромат

Обоснуйте процессы, происходящие при выпечке кондитерских изделий.

Лабораторное занятие №37

Тема: Приготовление пресного теста и изделий из него

Цель занятия: Освоить навыки по использованию различных технологий приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него, способов формовки, отделки; изучить рецептуры изделий, оптимальный температурный и временной режим приготовления и хранения изделий

Инвентарь и оборудование: Машина тестомесильная, весы настольные, сито, шкаф пекарский, шкаф расстоечный, стол производственный, плита электрическая, взбивальная машина, ножи, кастрюли 2 л, миски, ложки столовые, мерная кружка, выемки фигурные, скалки, доски разделочные

Последовательность операций при выполнении работы:

Подготовить рабочее место

Получить необходимый инвентарь, посуду, продукты

Замесить дрожжевое тесто безопасным способом

Размягчить масло или маргарин до консистенции густой сметаны.

Подготовить кондитерские листы для выпечки изделий, т.е. почистить их и смазать жиром.

Включить пекарный шкаф.

Готовое дрожжевое тесто охладить в холодильнике до 20—22 °С. Стол подпылить мукой.

Охлажденное тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 1—2 см.

2/3 части пласта теста покрыть размягченным маслом или маргарином. Пласт сложить втрое, так чтобы получилось два слоя масла и три слоя теста. Края тщательно защипнуть, чтобы масло не вытекло.

Повернуть пласт на 90°, подпылить мукой стол и тесто, снова раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1 см. Сметкой смести муку с поверхности пласта.

Раскатанный пласт сложить вчетверо: соединить два противоположных конца, но не посередине, а ближе к одному краю. Затем наложить один пласт на другой. Таким образом, в тесте образовалось 8 слоев масла.

Раскатать пласт еще раз и сложить можно:

вдвое — образуется 16 слоев масла,

втрое — 24 слоя,

вчетверо — 32 слоя масла.

Тесто оставить для расстойки на 10—15 мин и можно формовать из него различные изделия.

Выпечка и охлаждение готовых изделий

Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд

Оформить и подать блюдо

Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных изделий

Убрать рабочее место, за посуду и инвентарь отчитаться перед дежурным

Оформить отчет о проделанной работе
Результаты бракеража блюд занести в таблицу

Ход занятия

1. Составить технологическую схему приготовления дрожжевого слоеного теста.
2. Приготовить дрожжевое слоеное тесто и изделия из него (согласно заданию преподавателя)
3. Произвести органолептическую оценку качества с указанием возможных видов и причин брака

Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

4. Составить технологические карты приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста.

5. Составить пошаговую инструкцию по приготовлению мучного изделия из дрожжевого слоеного теста.

6. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы

Перечислите, из каких технологических операций состоит приготовление дрожжевого слоеного теста.

Укажите разрыхлители, применяемые при приготовлении дрожжевого слоеного теста.

Какие требования предъявляются к расстойке и выпечке дрожжевого слоеного теста?

Укажите причины возникновения недостатков дрожжевого слоеного теста и способы их устранения.

Лабораторное занятие №38

Тема: Приготовление пресного слоёного теста и изделий из него

Цель занятия: Освоить навыки по использованию различных технологий приготовления блинного теста и изделий из него, способов формовки, отделки; изучить рецептуры изделий, оптимальный температурный и временной режим приготовления и хранения изделий

Инвентарь и оборудование: Машина тестомесильная, весы настольные, сито, стол производственный, плита электрическая, сковороды, ножи, кастрюли 2 л, миски, ложки столовые, мерная кружка, доски разделочные

Последовательность операций при выполнении работы:

Подготовить рабочее место

Получить необходимый инвентарь, посуду, продукты

Замесить тесто для блинов и оладий

Чугунную сковороду диаметром 24—26 см разогреть на огне и смазать кулинарным жиром.

Выпечь блины и оладьи на разогретой сковороде.

Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд

Оформить и подать блюдо

Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных изделий

Оформить отчет о проделанной работе

Результаты бракеража блюд занести в таблицу

Ход занятия

1. Составить технологическую схему приготовления блинного теста.
2. Приготовить блинное тесто и тесто для оладий и изделия из них (согласно заданию преподавателя)
3. Произвести органолептическую оценку качества с указанием возможных видов и причин брака

Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

4. Составить технологические карты приготовления изделий из блинного теста и теста для оладий.

5. Составить пошаговую инструкцию по приготовлению мучного изделия из блинного теста и теста для оладий.

6. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы

Перечислите сырье для блинного теста.

Какие возможны дефекты при приготовлении блинного теста?

Какие правила существуют при приготовлении блинов?

Что означает «блины с «припеком»?

Чем отличается тесто для оладий от теста для блинов?

Какие процессы происходят при выпечке оладий?

Рассчитайте количество сухих дрожжей, необходимое для замены 0,6 кг прессованных дрожжей.

Произведите расчет рецептуры на 20 штук пирожков печеных с различными фаршами.

Лабораторное занятие №39

Тема: Приготовление жидкого теста для блинчиков

Цель занятия: Освоить навыки по использованию различных технологий приготовления теста для блинчиков и изделий из него, изучить рецептуры изделий, оптимальный температурный и временной режим приготовления и хранения изделий

Инвентарь и оборудование: Машина тестомесильная, весы настольные, сито, шкаф пекарский, шкаф расстоечный, стол производственный, плита электрическая, взбивальная машина, ножи, кастрюли 2 л, миски, ложки столовые, мерная кружка,

Последовательность операций при выполнении работы:

Тесто для блинчиков:

Подготовить рабочее место

Получить необходимый инвентарь, посуду, продукты

Замесить тесто для блинчиков: в кастрюлю вбить яйца, добавить сахар и соль, размешать.

Затем влить в кастрюлю холодное молоко (50 % нормы), всыпать просеянную муку и взбить до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко.

Готовое тесто процедить через сито с крупными ячейками в другую кастрюлю.

Чугунную сковороду диаметром 24—26 см разогреть на огне и смазать кулинарным жиром.

Налить тесто и поворачиванием сковороды распределить ровным слоем по всей поверхности. Обжарить с одной стороны, затем снять блинчик лопаткой и положить в плоскую тарелку. Следующие выпеченные блинчики сложить горкой.

Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд

Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных изделий

Оформить отчет о проделанной работе

Результаты бракеража блюд занести в таблицу

Ход занятия

1. Составить технологическую схему приготовления теста для блинчиков.

2. Приготовить тесто для блинчиков и изделия из них (согласно заданию преподавателя)

3. Произвести органолептическую оценку качества с указанием возможных видов и причин брака

Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

4. Составить технологические карты приготовления изделий из теста для блинчиков

5. Составить пошаговую инструкцию по приготовлению мучного изделия из теста для блинчиков

6. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы

Перечислить сырье для приготовления блинчатого и пряничного теста.

Назовите разрыхлители для этих видов теста.

Отличия вафельного теста от блинчатого.

Лабораторное занятие №40

Тема: Приготовление теста для пельменей, вареников, лапши домашней

Цель занятия: Освоить навыки по использованию различных технологий приготовления теста для пельменей, вареников, лапши домашней; изучить рецептуры изделий, оптимальный температурный и временной режим приготовления и хранения изделий.

Инвентарь и оборудование: Машина тестомесильная, весы настольные, сито, стол производственный, плита электрическая, взбивальная машина, ножи, кастрюли 2 л, миски, ложки столовые, мерная кружка, выемки фигурные, скалки, доски разделочные,

Последовательность операций при выполнении работы:

Просеять муку.

Насыпать ее горкой и сделать углубление.

В углубление разбить яйца, добавить соль и влить воду.

Быстро обеими руками замесить тесто.

Последовательность приготовления вареников с картофелем:

1. Раскатать тесто толщиной 2мм

2. Вырезать кружки при помощи стакана

3. На середину каждого кружка положить начинку

4. Защипать края

Опустить вареники в кипящую подсоленную воду

Варить 10-12 мин.

Подавать с маслом и сметаной.

Ход занятия

1. Составить технологическую схему приготовления вареников с картофелем.

2. Приготовить тесто для вареников (согласно заданию преподавателя)
3. Произвести органолептическую оценку качества с указанием возможных видов и причин брака

Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

4. Составить технологические карты приготовленияпельменей с мясным фаршем

5. Составить пошаговую инструкцию по приготовлению теста для лапши домашней

6. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы

Перечислить сырье для приготовления теста для вареников

Лабораторное занятие №41

Тема: Приготовление песочного и сдобного пресного теста и изделий из него

Цель занятия: Освоить навыки по использованию различных технологий приготовления песочного и сдобного пресного теста и изделий из него, способов формовки, отделки; изучить рецептуры изделий, оптимальный температурный и временной режим приготовления и хранения изделий

Инвентарь и оборудование: Машина тестомесильная, весы настольные, сито, шкаф пекарский, шкаф расстоечный, стол производственный, плита электрическая, взбивальная машина, ножи, кастрюли 2 л, миски, ложки столовые, мерная кружка, выемки фигурные, скалки, доски разделочные,

Последовательность операций при выполнении работы:

Подготовить рабочее место

Получить необходимый инвентарь, посуду, продукты

Сливочное масло нарезать на куски, добавить сахар и взбивать до однородного состояния.

В меланже растворить соль и аммоний и влить его во взбиваемую массу постепенно, частями, чтобы масса не отсеклась, затем добавить ванильную или ромовую эссенцию.

Масса должна быть однородной, пышной, кремообразной. Общая продолжительность взбивания 25 мин.

Замесить тесто руками. Песочное тесто должно иметь гладкую поверхность без комочков и следов непромеса, цвет от светло-желтого до желтого, приятный запах и легкий аромат эссенции.

Готовое тесто развесить на куски определенной массы. Кусок теста переложить на сухой кондитерский лист, подпыленный мукой. Тесто раскатать скалкой в прямоугольный пласт толщиной 5—6 мм по размеру кондитерского листа. Пласт должен быть ровным по толщине.

Перед выпечкой проколоть пласт в нескольких местах ножом для предотвращения вздутия. Выпекать 10—15 мин в пекарной камере с температурой 220—230 °С.

Определить готовность пласта по светло-коричневому цвету с золотистым оттенком.

Готовые изделия охладить и оформить.

Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуски и дегустации блюд

Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных изделий

Убрать рабочее место, за посуду и инвентарь

Оформить отчет о проделанной работе

Результаты бракеража блюд занести в таблицу

Ход занятия

1. Составить технологическую схему приготовления песочного теста.
2. Приготовить песочное тесто и изделия из него (согласно заданию преподавателя)
3. Произвести органолептическую оценку качества с указанием возможных видов и причин брака

Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

4. Составить технологические карты приготовления изделий из песочного теста.
5. Составить пошаговую инструкцию по приготовлению мучного изделия из песочного теста.
6. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Последовательность операций при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место
2. Получить необходимый инвентарь, посуду
3. Получить продукты
4. Произвести первичную обработку всех входящих в блюдо ингредиентов (согласно индивидуальному заданию)
5. Согласно заданию приготовить полуфабрикаты
6. Произвести необходимую тепловую обработку полуфабрикатов
7. Завершить технологию приготовления блюд
8. Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд
9. Оформить и подать блюдо
10. Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных изделий
11. Убрать рабочее место, за посуду и инвентарь отчитаться перед дежурным
12. Оформить отчет о проделанной работе
13. Результаты бракеража блюд занести в таблицу

Ход занятия

1. Составить технологическую схему приготовления сдобного пресного теста.
2. Приготовить сдобное тесто и изделия из него (согласно заданию преподавателя)
3. Произвести органолептическую оценку качества с указанием возможных видов и причин брака

Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

4. Составить технологические карты приготовления изделий из сдобного теста.
5. Составить пошаговую инструкцию по приготовлению мучного изделия из сдобного теста.
6. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

Почему тесто называется песочным?

Какие способы формования песочного печенья вы знаете?

Отличия песочного теста от сдобного пресного.

Роль сахара, жира, пищевой соды и аммония при изготовлении песочного теста.

Какие дефекты может иметь песочное тесто, их причины и способы устранения.

Какие процессы происходят при замесе и выпечке песочного теста?

Укажите режим выпечки кондитерских изделий.

Требования, предъявляемые к изделиям.

Перечислить ассортимент пирожных и тортов из песочного теста.

Перечислить недостатки, которые могут возникнуть при приготовлении сдобного теста и каковы их причины?

11. Чем обусловлено разрыхление сдобного теста?

12. Какие процессы происходят при замесе сдобного теста?

13. С каким содержанием клейковины используют муку для приготовления сдобного пресного теста?

Лабораторное занятие №42

Тема: Приготовление изделий из слоёного теста и изделий из него

Цель занятия: Освоить навыки по использованию различных технологий приготовления слоеного теста и изделий из него, способов формовки, отделки; изучить рецептуры изделий, оптимальный температурный и временной режим приготовления и хранения изделий

Инвентарь и оборудование: Машина тестомесильная, весы настольные, сито, шкаф пекарский, шкаф расстоечный, стол производственный, плита электрическая, взбивальная машина, ножи, кастрюли 2 л, миски, ложки столовые, мерная кружка, выемки фигурные, скалки, доски разделочные,

Последовательность операций при выполнении работы:

Подготовить рабочее место

Получить необходимый инвентарь, посуду

Получить продукты

Произвести первичную обработку всех входящих в блюдо ингредиентов (согласно индивидуальному заданию)

Согласно заданию приготовить полуфабрикаты

Произвести необходимую тепловую обработку полуфабрикатов

Завершить технологию приготовления блюд

Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд

Оформить и подать блюдо

Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд

Убрать рабочее место, за посуду и инвентарь отчитаться перед дежурным

Оформить отчет о проделанной работе

Результаты бракеража блюд занести в таблицу

Ход занятия

1. Составить технологическую схему приготовления слоеного теста.

2. Приготовить слоеное тесто и изделия из него (согласно заданию преподавателя)

3. Произвести органолептическую оценку качества с указанием возможных видов и причин брака

Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

4. Составить технологические карты приготовления изделий из слоеного теста.

5. Составить пошаговую инструкцию по приготовлению мучного изделия из слоеного теста.

6. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы

Перечислить недостатки, которые могут возникнуть при приготовлении слоеного теста и каковы их причины?

Роль кислоты и поваренной соли при приготовлении слоеного теста.

Чем обусловлено разрыхление слоеного и вафельного теста?

Какие процессы происходят при замесе этих видов теста?

Почему для приготовления слоеного теста используется мука с высоким содержанием клейковины?

Какие виды слоеного теста существуют?

Какие недостатки возможны у изделий из слоеного теста? Как их устранить?

Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из слоеного теста?

Какие основные правила приготовления изделий из слоеного теста.

Лабораторное занятие № 43

Тема: Приготовление заварного и бисквитного теста

Цель занятия: Освоить навыки по использованию различных технологий приготовления бисквитного теста и изделий из него, способов формовки, отделки; изучить рецептуры изделий, оптимальный температурный и временной режим приготовления и хранения изделий

Инвентарь и оборудование: Машина тестомесильная, весы настольные, сито, шкаф пекарский, шкаф расстоечный, стол производственный, плита электрическая, взбивальная машина, ножи, кастрюли 2 л, миски, ложки столовые, мерная кружка, выемки фигурные, скалки, доски разделочные,

Последовательность операций при выполнении работы:

В кастрюлю, вбить яйца, добавить сахар и перемешать.

Полученную массу подогреть на водяной бане до 45 °С, при этом растворяется жир желтка и масса взбивается легче и быстрее.

Подогретую яично-сахарную массу влить в колбу взбивальной машины без следов жира.

Включить машину и взбивать яично-сахарную массу 20—25 мин до увеличения ее в объеме в 2,5—3 раза.

Кондитерский лист застелить бумагой, на нее установить тортовую форму круглую или овальную.

Определить готовность взбитой массы. Для этого нужно выключить машину и провести ложкой по поверхности, если след не затекает, то бисквит готов. Готовая масса не будет стекать с ложки.

Снять с корпуса взбивальной машины венчик и колбу. Венчик аккуратно освободить от остатков массы. В колбу всыпать в два приема смесь муки и крахмала и перемешать до однородной массы быстро, но не резко, чтобы тесто не осело и не затянулось.

Готовое бисквитное тесто выложить в подготовленную тортовую форму на 2/3 высоты, чтобы оно не перевалилось за борта, так как при выпечке масса увеличивается в объеме.

После формования бисквитное тесто сразу поставить в пекарную камеру во избежание оседания. Камера должна быть хорошо прогрета до температуры 200-220 °С.

Выпекать бисквит нужно 35 мин. Первые 10—15 мин выпечки нельзя трогать полуфабрикат, так как при сотрясении он оседает. Готовность бисквита определяют по светло-коричневой корочке и упругости. Слегка надавить пальцами на поверхность, если ямка быстро восстанавливается — бисквит готов.

Выпеченный бисквит достать из пекарной камеры и охладить 20—30 мин. затем освободить от формы.

Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд

Произвести дегустацию с определением оценки качества изделий. Результаты бракеража блюд занести в таблицу

Убрать рабочее место, за посуду и инвентарь

Последовательность операций при выполнении работы:

Подготовить рабочее место

Получить необходимый инвентарь, посуду, продукты

В кастрюлю влить воду, добавить соль. Масло сливочное или маргарин нарезать на куски и добавить в воду с солью. Кастрюлю поставить на огонь и нагреть до кипения.

Муку просеять и постепенно всыпать в кипящую массу. Тщательно перемешать деревянной лопаткой до получения однородной массы. Проварить заварку 5 мин, постоянно помешивая ее лопаткой, чтобы не пригорела.

Включить пекарный шкаф. Установить ручку терморегулятора на температуру 190 °С.

Заварку охладить до 65 °С, чтобы яйца не свернулись при дальнейшем соединении их с заваркой. Заварку можно охладить в кастрюле или выложить ее на стол в виде пласта толщиной 3—4 см. Периодически перемешивать заварку лопаткой, чтобы не образовалось корочки.

Охлажденную заварку снова поместить в кастрюлю или колбу взбивальной машины.

Включить машину на медленный ход и постепенно небольшими порциями добавить сырые яйца или меланж. Если тесто готовят вручную, то яйца следует добавлять по одному при непрерывном перемешивании массы до однородной консистенции.

Определить готовность теста: оно должно стекать с лопатки в виде треугольника. Готовое тесто должно быть равномерно перемешанным, без комочков.

Тесто выложить в кондитерский мешок с металлической трубочкой и отсадить на подготовленные листы

Выпекание и охлаждение готовых изделий

Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд. Результаты бракеража блюд занести в таблицу

Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд

Убрать рабочее место, за посуду и инвентарь

Оформить отчет о проделанной работе

Ход занятия

1. Составить технологическую схему приготовления заварного теста.
2. Приготовить заварное тесто и изделия из него (согласно заданию преподавателя)
3. Произвести органолептическую оценку качества с указанием возможных видов и причин брака

Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

4. Составить технологические карты приготовления изделий из заварного теста.

5. Составить пошаговую инструкцию по приготовлению мучного изделия из заварного теста.

6. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

Укажите особенности заварного полуфабриката

Объясните процесс образования пустот в выпеченном полуфабрикате из заварного теста.

Полуфабрикат заварного теста получился с недостаточным подъемом. Укажите причины возникновения этого недостатка и способы его предупреждения.

Укажите показатели качества выпеченного полуфабриката из заварного теста

Ход занятия

1. Составить технологическую схему приготовления бисквитного теста.

2. Приготовить бисквитное тесто и изделия из него (согласно заданию преподавателя)

3. Произвести органолептическую оценку качества с указанием возможных видов и причин брака

Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

4. Составить технологические карты приготовления изделий из бисквитного теста.

5. Составить пошаговую инструкцию по приготовлению мучного изделия из бисквитного теста.

6. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

Какую муку нужно использовать для приготовления бисквитного теста?

Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита?

В чем особенность приготовления масляного бисквита?

Почему для приготовления бисквита буше нужны только свежие яйца?

Объясните сущность механического способа разрыхления.

Какие правила нужно соблюдать, чтобы белки хорошо взбились?

Что служит разрыхлителем в бисквитном тесте?

Отличие холодного способа приготовления от способа с подогревом.

Чем определяется выбор способа приготовления?

Лабораторное занятие №44 (4 часа)

Тема: Приготовление тортов

Цель занятия: Освоить навыки по использованию различных технологий приготовления тортов и пирожных, способов формовки, отделки; изучить рецептуры изделий, оптимальный температурный и временной режим приготовления и хранения изделий

Инвентарь и оборудование: Машина тестомесильная, весы настольные, сито, шкаф пекарский, шкаф расстоечный, стол производственный, плита электрическая, взбивальная машина, ножи, кастрюли 2 л, миски, ложки столовые, мерная кружка, выемки фигурные, скалки, доски разделочные,

Ход занятия

1. Осуществить приготовление тортов и пирожных (согласно заданию преподавателя)

2. Произвести органолептическую оценку качества

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

4. Составить технологические карты приготовления высокорецептурных кондитерских изделий

5. Составить пошаговую инструкцию по приготовлению высокорецептурных кондитерских изделий

6. Сделать вывод о проделанной работе.

Картофель отварной.

Очищенный картофель отварить. Слить воду, картофель подсушить. При варке рассыпчатого картофеля воду слить через 15 минут после закипания, затем довести до готовности паром, образующимся в котле.

Варить картофель мелкими партиями по мере спроса. При продолжительном хранении в горячем виде ухудшаются органолептические показатели.

Опускают целыми клубнями, политыми маслом, сметаной или различными соусами.

Можно отпустить с растительным маслом.

Сливочное масло, сметану, соус можно поддать к картофелю отдельно.

Картофель в молоке.

Сырой очищенный картофель нарезать крупными кубиками, погрузить небольшими партиями в посуду с кипящей водой, довести до кипения и варить 10 мин. Воду слить, картофель залить горячим кипячённым молоком, посолить, варить до готовности. Ввести половину масла от нормы и довести до готовности. Отпустить со сливочным маслом, посыпать зеленью.

Картофельное пюре.

Очищенный картофель варить в воде с солью до готовности, воду слить, картофель подсушить. Варёный горячий картофель протереть через протирочную машину. В горячий протёртый картофель, непрерывно помешивая, ввести в два-три приёма горячее кипячённое молоко и растопленный жир. Смесь взбить до получения пышной однородной массы.

При порционировании на поверхность нанести узор, полить растопленным сливочным маслом.

Отчёт.

1) Установить время варки капусты

2) Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 12 порций картофеля в молоке

Лабораторная работа №7.

Приготовление блюд и гарниров из жареных, запечённых овощей и грибов.

Цель: Приготовить и подать картофель фри, лук фри, крокеты картофельные, запеканку картофельную.

Цель и задачи работы: Отработать технологию приготовления блюд.

Содержание работы:

1) Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: картофель фри, лук фри, крокеты картофельные, запеканку картофельную.

2. Составить отчет (заполнить форму).

3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование. Сковорода, нож, разделочная доска, кастрюля,

Картофель фри.

Картофель сварить в кожуре, охладить, очистить, нарезать тонкими ломтиками, посолить, выложить на сковороду с разогретым жиром, жарить.

При отпуске полить растопленным маргарином или сметаной, подать с зелёным луком по 5-10 грамм на порцию.

Лук фри.

Репчатый лук порезать кольцами, посыпать мукой, стряхнуть лишнее. В подготовленный фритюр (160-180 градусов) положить лук, жарить 1-1,5 мин.

Крокеты картофельные.

Картофель отварить, обсушить, протереть, Сливочное масло, желтки яиц и 1/3 пшеничной муки использовать на заправку картофельной массы. Оставшуюся муку, яичные белки и сухари употребить для панирования крокетов. Крокетов приготовить в форме шарика, груши, столбика (3-4 шт. на порцию) и жарить в большом количестве жира 5-7 мин.

Отчет

- 1) Установить время жарки зраз картофельных
- 2) Определить изменение массы полуфабриката зраз картофельных после жарки (г, %)

Практическое занятие № 7

Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, определённого количества порций блюд и гарниров из овощей и грибов. Разработка новых видов продукции.

Цель:

изучить основные формулы по вычислению количества порций блюд и гарниров из овощей и грибов.

научить работе с нормативно технологической документацией.

Расчет количества порций блюд и гарниров из овощей и грибов.

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Выписать продукты для приготовления порций рагу из овощей, соуса красного основного в январе.

- 1) Рассчитать количество продуктов (кг) для приготовления порций рагу из овощей, заполняя таблицу по массе брутто для кондиционного сырья и по массе нетто для некондиционного сырья.
- 2) Найти количество соуса красного основного на порцию рагу по рецептуре, перевести в кг.
- 3) Определить количество соуса, необходимое для приготовления порций рагу.
- 4) Рассчитать количество продуктов для приготовления соуса красного основного, заполняя таблицу по массе брутто только для кондиционного сырья.
- 5) Массу брутто некондиционного сырья рассчитать по массе нетто.
- 6) Составить итоговую таблицу, суммируя предыдущие данные:

Выписать продукты для приготовления 20 порций рагу из овощей, соуса красного основного в январе.

- 1) Рассчитать количество продуктов, заполняя таблицу:
- 2) 75 гр = 0,075 кг.
- 3) $0,075 \cdot 20 = 1,5$ кг.
- 4)

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Определить количество порций котлет, которое можно приготовить из свеклы в январе.

- 1) Определить количество свеклы очищенной (в январе) по формуле для определения массы нетто.
- 2) Найти количество свеклы массой нетто на порцию по рецептуре, перевести в кг.
- 3) Рассчитать количество порций котлет свекольных из кг свеклы.

Определить количество порций котлет, которое можно приготовить из 18 кг. свеклы в январе.

- 1) 13,5 кг.
- 2) 217 гр. = 0,217 кг.
- 3) $13,5 : 0,217 = 62$ (порции)

Ответ: из 18 кг свеклы в январе можно приготовить 62 порции котлет свекольных.

Задание.

- 1) Выписать продукты для приготовления 30 порций картофеля отварного, соуса сметанного в феврале.
- 2) Определить количество порций картофельного пюре, которое можно приготовить из 30 кг картофеля в ноябре.

Лабораторная работа №8.

Приготовление блюд из круп и бобовых.

Цель: Приготовить и подать биточки манные, соус абрикосовый, запеканку рисовую, крупеник гречневый, горошницу, лапшевник с творогом, макаронник.

Цель и задачи работы: Отработать технологию приготовления блюд из круп и бобовых.

Содержание работы:

- 1) Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: биточки манные, соус абрикосовый, запеканку рисовую, крупеник гречневый, горошницу.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование, кастрюля, нож, разделочная доска,

Биточки манные.

Сварить густую вязкую кашу с выходом из 1 кг крупы 4 кг каши. Готовить согласно рецептуре № 398. Отпустить со сметаной или соусом.

Соус абрикосовый.

Свежие абрикосы погрузить на 30-40 сек., в кипяток, снять кожицу, разрезать на 4 части, удалить косточку, засыпать сахаром, выдержать 2-3 ч., кипятить 5-8 мин.

Курагу перебрать, промыть, залить холодной водой, оставить на 2-3 часа. Варить в густой воде до готовности, протереть, добавить сахар, помешивать и проваривать до загустения. Готовый соус охлаждают.

Запеканка рисовая.

Готовую вязкую кашу охладить до 60-70 градусов, ввести яйца, взбитые с сахаром, жир, перемешать. Далее готовить как запеканку. Отпускать с жиром или сметаной.

Крупеник гречневый.

Готовую рассыпчатую кашу охладить до 60-70 градусов, добавить протёртый творог, сахар, маргарин, сырые яйца и перемешать.

Приготовленную массу выложить на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазать смесью яйца со сметаной и запекать. Подать с жиром или сметаной.

Лапшевник с творогом.

Лапшу варят не откидывая. Протёртый творог смешать с сырыми яйцами, солью и сахаром. Смесью соединить с отварными макаронными изделиями, выложить на противень, смазанный жиром и посыпать сухарями. Поверхность смазать сметаной, сбрызнуть жиром, запечь. Отпустить с жиром или со сметаной.

Макаронник.

Макаронны варить в смеси молока и воды не откидывая. В охлаждённые до 60-70 градусов макаронны ввести яйца, взбитые с сахаром, перемешать. Массу выложить на смазанный жиром противень, посыпать сухарями, запечь. При отпуске полить жиром.

Отчёт

- 1) Определить время жарки биточков манных
- 2) Определить привар макарон (г, %)
- 3) Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 120 порций лапшевника с творогом

Практическое занятие № 8

Решение ситуационных задач. Расчёт сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Составление технологических карт.

Цель:

изучить основные формулы по расчёту сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

научить работе с нормативно технологической документацией.

В рецептурах на блюда из круп, макаронных изделий и бобовых нормы вложения сырья приводятся из расчёта на 1 порцию.

Определение количества воды и соли для приготовления каш производится по «Сборнику рецептур» с помощью таблицы «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш», в котором указано количество крупы и жидкости, необходимое для приготовления 1000 гр. рассыпчатой, вязкой и жидкой каш; здесь же указывается примерное количество жидкости и соли, необходимое для приготовления каш различной консистенции из 1000 гр. крупы, а также выход готовой каши.

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Определить количество манной крупы, необходимое для приготовления порций биточков манных.

- 1) Найти количество крупы (гр) для приготовления 1 порции биточков манных по рецептуре.
 - 2) Рассчитать количество крупы (кг) для приготовления 10 порций биточков манных:
- Ответ.

Определить количество манной крупы, необходимое для приготовления 10 порций биточков манных.

- 1) $70 \text{ гр} = 0,07 \text{ кг}$.
- 2) $0,07 * 10 = 0,7 \text{ кг}$.

Ответ: для приготовления 10 порций биточков манных требуется 0,7 кг. манной крупы

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Определить количество воды и соли, необходимое для приготовления 100 порций каши пшённой вязкой.

- 1) Найти количество каши вязкой на 1 порцию по рецептуре, перевести в кг.

- 2) Рассчитать количество каши вязкой
- 3) Найти количество жидкости на 1 кг выхода каши пшённой вязкой по таблице «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш».
- 4) Рассчитать количество жидкости на кашу.
- 5) Найти количество соли на выход каши пшённой вязкой по той же таблице.
- 6) Рассчитать количество соли на кашу.

Ответ.

Определить количество воды и соли, необходимое для приготовления 100 порций каши пшённой вязкой.

- 1) $300 \text{ гр} = 0,3 \text{ кг}$.
- 2) $0,3 * 100 = 30 \text{ кг}$.
- 3) 0,8 л.
- 4) $0,8 * 30 = 24 \text{ л}$.
- 5) 40 гр., 10 гр соли = 0,01 кг.
- 6) $0,01 * 30 = 0,3 \text{ кг}$.

Ответ: для приготовления 100 порций каши пшённой вязкой требуется 24 л. воды и 0,3 кг. соли

Задание.

- 1) Определить количество макарон, необходимое для приготовления 12 порций лапшевника с творогом.
- 2) Определить количество воды и соли, необходимое для приготовления 40 порций крупеника.
- 3) Определить количество порций пудинга манного, которое можно приготовить из 15 кг манной крупы.
- 4) Определить количество порций каши гречневой рассыпчатой, которое можно приготовить из 25 кг крупы гречневой на гарнир, выходом в 150 гр. к биточкам рубленым.

Лабораторная работа № 9.

Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы.

Цель и задачи работы: Отработать технологию приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы

Содержание работы:

- 1) Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: рыба отварная, соус польский (гарнир картофель отварной); рыба припущенная, соус паровой
- 2). Составить отчет (заполнить форму).
- 3). Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование, кастрюля, нож, разделочная доска,

Отчет

- 1) Установить время варки рыбы
- 2) Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 110 порций рыбы припущенной с соусом паровым

Лабораторная работа № 10.

Приготовление блюд из жареной, тушёной, запечённой рыбы, рубленой массы и нерыбного водного сыря.

Цель: Приготовить и подать котлеты рыбные, тефтели рыбные, рыбы жарёной с луком по-ленинградски, зразы рыбные рубленые, креветки отварные.

Цель и задачи работы: Отработать технологию приготовления блюд из жареной, тушёной, запечённой рыбы, рубленной массы и нерыбного водного сырья.

Содержание работы:

- 1) Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: котлеты рыбные, тефтели рыбные, рыбы жарёной с луком по-ленинградски, зразы рыбные рубленные, креветки отварные.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование, кастрюля, нож, разделочная доска,

Котлеты рыбные.

Филе рыбы без кожи и костей нарезать на куски, пропустить через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, ввести соль, перец чёрный молотый, тщательно перемешать, выбить. Из рыбной котлетной массы сформировать котлеты или биточки, панировать в сухарях, обжарить с обеих сторон на противне или сковороде в течении 8-10 мин и довести до готовности в жарочном шкафу в течении 5 мин.

При отпуске гарнировать, подлить сбоку соус или полить маргарином.

Тефтели рыбные.

Филе рыбы без кожи и костей нарезать на куски, пропустить два раза через мясорубку вместе с луком и размоченным в молоке или воде пшеничным хлебом. В полученную массу добавить соль, чёрный молотый перец, хорошо вымесить, сформировать шарики по 3-5 шт на порцию, панировать в муке, обжарить, залить соусом, добавить воду (10 %) и тушить 10-15 мин.

При отпуске полить соусом, в котором они тушились.

Рыба жареная с луком по-ленинградски.

Филе рыбы с кожей и рёберными костями нарезать на порционные куски, посыпать солью, перцем, панировать в муке, жарить с двух сторон, затем довести до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске вокруг рыбы выложить кружками обжаренный картофель, сверху рыбы выложить лук, жаренный во фритюре.

Зразы рыбные рубленные.

Рыбную котлетную массу формировать в виде лепёшек толщиной 1 см. На середину выложить фарш, края лепёшек соединить, панировать в сухарях, придать овальную форму и обжарить. Довести до готовности в жарочном шкафу 4-5 мин.

При подаче зразы (2 шт. на порцию) полить маргарином, гарнировать. Соус подать отдельно или подлить к зразам.

Креветки отварные.

Креветки сыромороженные и варёно-мороженые неразделанные (целые) мелкие разморозить на воздухе в течении 2 суток, для разделения блока на части.

Подготовленные креветки блоками массой 2-3 кг опустить в кипящую солёную воду с добавлением чёрного перца горошком, лаврового листа, перемешать и варить сыромороженные – в течении 5 мин., варёно-мороженые – 3 мин с момента вторичного закипания воды. Готовые креветки всплывают на поверхности.

Отварные неразделанные креветки порционировать.

Отчет

- 1) Установить время жарки рыбы основным способом

- 2) Определить изменение массы полуфабриката рыбы после жарки основным способом (г, %)
- 3) Определить изменение массы полуфабриката рыбы после варки (г, %) _
- 4) Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 75 порций рыбы жареной

Практическое занятие № 9

Решение ситуационных задач. Расчёт сырья для приготовления блюд и гарниров из рыбы и нерыбного водного сырья.

Составление технологических карт.

Цель:

изучить основные формулы по расчёту сырья для приготовления блюд и гарниров из рыбы и нерыбного водного сырья.

научить работе с нормативно технологической документацией.

Рецептура на блюда из рыбы составляется следующим способом:

- 1) Указать количество продуктов, входящих в состав блюда, массой брутто и нетто, а также выход готового изделия.
- 2) Указать количество готового гарнира на 1 порцию изделия.
- 3) Указать количество готового соуса на 1 порцию изделия.
- 4) Гарниры и соусы, рекомендованные к данному блюду, приводятся в нескольких вариантах, с указанием номеров рецептов.
- 5) В рецептурах на гарниры и соусы, помещённых в специальных разделах «Сборника рецептов», указывается количество продуктов, необходимое для приготовления 1 кг гарнира или соуса.
- 6) Рецептуры на сложные гарниры строятся из расчёта выхода 1 порции гарнира, причём в них указывается масса готовых заправленных продуктов; расход продуктов на приготовление сложных гарниров рассчитывается по соответствующим рецептурам для каждого вида гарнира.

Расчёт потребного количества продуктов для приготовления блюд из рыбы производится отдельно для блюда, гарнира и соуса с помощью таблиц.

Нормы вложения сырья массой брутто на 1 порцию рыбных блюд определяют в зависимости от размеров рыбы в таблицах «Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом» и «Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с хрящевым скелетом», которые находятся в сборниках рецептов в разделе «Рыба». При этом исходят из массы нетто 1 порции или выхода готового изделия.

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Выписать продукты для приготовления порций окуня отварного с соусом польским и картофельным пюре в марте, если используется окунь морской потрошённый с головой, разделанный на филе с кожей и реберными костями.

- 1) Рассчитать количество продуктов (кг), необходимое для приготовления порций окуня отварного по таблице.
- 2) Найти количество гарнира на порцию по рецептуре, перевести в кг.
- 3) Определить количество гарнира на необходимое количество порций.
- 4) Рассчитать количество продуктов (кг), необходимое для приготовления 3 кг гарнира по таблице.
- 5) Найти количество соуса на порцию по рецептуре, перевести в кг.
- 6) Определить количество соуса на порции.
- 7) Составить итоговую сводную таблицу:

Выписать продукты для приготовления 20 порций окуня отварного с соусом польским и картофельным пюре в марте, если используется окунь морской потрошённый с головой, разделанный на филе с кожей и реберными костями.

1)

2) 150 гр. = 0,15 кг.

3) $0,15 \cdot 20 = 3$ кг.

4)

5) 50 гр = 0,05 кг.

6) $0,05 \cdot 20 = 1$ кг.

7)

Задание.

1) Выписать продукты для приготовления 40 порций рыбы припущенной в молоке с картофелем отварным в январе, если используется сазан неразделанный мелкий.

2) Определить количество порций рыбы, запечённой с картофелем по-русски, которое можно приготовить из 18 кг окуня морского.

Лабораторная работа № 11.

Приготовление блюд из отварного мяса.

Цель: Приготовить и подать мясо отварное с гарниром, сосиски, сардельки отварные с гарниром.

Цель и задачи работы: Отработать технологию приготовления блюд отварного мяса.

Содержание работы:

1) Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: мясо отварное с гарниром, сосиски, сардельки отварные с гарниром.

2. Составить отчет (заполнить форму).

3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование, кастрюля, нож, разделочная доска,

Мясо отварное с гарниром.

Отварное мясо гарнировать и полить соусом или бульоном. Говядину и свинину отпустить с соусом красным основным, луковым или сметанным с хреном. Телятину и баранину – соус паровой или белый с яйцом.

Сосиски, сардельки отварные.

Сосиски, сардельки положить в подсоленную кипящую воду, довести до кипения и варить при слабом кипении: сосиски – 3-5 мин., сардельки – 7-10 мин.

При отпуске гарнировать и полить соусом или жиром.

Соусы – красный основной, луковый с горчицей, томатный.

Отчет

1) Установить время варки мяса

2) Определить изменение массы полуфабриката мяса отварного после тепловой обработки (г, %)

Лабораторная работа № 12.

Приготовление блюд из мяса, жаренного натуральными порционными и мелкими кусками.

Цель: Приготовить и подать антрекот с картофелем фри; поджарку; бифштекс с яйцом, луком; бефстроганов с картофелем фри.

Цель и задачи работы: Отработать технологию приготовления блюд из мяса, жаренного натуральными порционными и мелкими кусками.

Содержание работы:

- 1) Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: антрекот с картофелем фри; поджарку; бифштекс с яйцом, луком; бефстроганов с картофелем фри.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование, кастрюля, нож, разделочная доска,

Антрекот с картофелем фри.

Антрекот нарезать из толстого или тонкого края по одному куску на порцию толщиной 15-20 мм, отбить, посыпать солью и перцем, жарить основным способом. Отпустить антрекот с гарниром и строганным хреном, полить мясным соком и положить кусочек зелёного масла.

Гарниры – картофель в молоке, картофель жареный, картофель, жаренный во фритюре.

Поджарка.

Мясо, нарезанное брусочками, массой 10-15 гр., посыпать солью и перцем, жарят до готовности. Затем добавить мелко нашинкованный пассерованный репчатый лук, томатное пюре и жарить ещё 2-3 мин.

Гарниры – каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные.

Бифштекс с яйцом, луком.

Порционные куски толщиной 20-30 мм, нарезанные из утолщенной части зачищенной вырезки слегка отбить, посыпать солью и перцем и жарить на сковороде с жиром, нагретым до 150-180 градусов до образования с обеих сторон поджаристой корочки.

Продолжительность – 15 мин.

При отпуске на готовый бифштекс положить яичницу глазунью из одного яйца, уложить жареный картофель, мясо полить соком и положить лук, жареный во фритюре.

Бефстроганов с картофелем-фри.

Нарезанное широкими кусками мясо отбить до толщины 5-8 мм, нарезать брусочками длиной 30-40 мм массой по 5-7 мм. Полученные куски выложить ровным тонким слоем на сковороду с жиром, разогретым до температуры 150-180 градусов, посыпать солью, перцем и жарить, непрерывно помешивать в течении 3-4 мин. Из пассерованной без жира муки, сметаны, соуса Южного приготовить соус.

Гарнир – картофель отварной, картофель жареный; картофель, жаренный во фритюре.

Отчет

- 1) Установить продолжительность жарки бифштекса с жареным картофелем
- 2) Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 12 порций бифштекса с жареным картофелем
- 3) Установить время жарки антрекота.
- 4) Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 50 порций антрекота с зеленым маслом и сложным гарниром

Лабораторная работа № 13.

Приготовление блюд из мяса, жаренного крупными, порционными панированными кусками.

Цель: Приготовить и подать мясо, жаренное крупным куском (ростбиф), жарка мяса панированными кусками.

Цель и задачи работы: Отработать технологию приготовления блюд из мяса, жаренного крупными, порционными панированными кусками.

Содержание работы:

- 1) Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: жаренное крупным куском (ростбиф), жарка мяса панированными кусками.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование, кастрюля, нож, разделочная доска,

Мясо, жаренное крупным куском (ростбиф).

Говядину жареную нарезать по 2-3 куска на порцию, телятину, свинину, баранину – по 1-2 куска. При отпуске мясо гарнировать и полить мясным соком.

К говядине подать картофель отварной или жареный или сложные гарниры и дополнительно строганный хрен. К баранине подать кашу рассыпчатую гречневую, рис припущенный, бобовые отварные, сложные гарниры. К свинине кашу рассыпчатую гречневую, бобовые отварные, картофель отварной, сложные гарниры.

Жарка мяса панированными кусками.

Панированные куски выложить на раскаленную с жиром сковороду и жарить с небольшим количеством жира до образования румяной корочки с обеих сторон. Довести до готовности в жарочном шкафу.

Отчёт

- 1) Установить продолжительность жарки ростбифа с жареным картофелем
- 2) Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 15 порций ростбифа с жареным картофелем
- 3) Установить время жарки мяса панированными кусками

Лабораторная работа № 14.

Приготовление блюд из мяса, тушённого крупными, порционными и мелкими кусками.

Цель: Приготовить и подать гуляш, азу, мясо духовое, плов.

Цель и задачи работы: Отработать технологию приготовления блюд из мяса, тушённого крупными, порционными и мелкими кусками.

Содержание работы:

- 1) Приготовить и оформить для подачи следующие блюда гуляш, азу, мясо духовое, плов.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование, кастрюля, нож, разделочная доска,

Гуляш.

Мясо нарезать кубиками по 20-30 гр., обжарить. Залить бульоном или водой и тушить с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа.

На бульоне, оставшимся после тушения, готовить соус добавить в него пассерованный лук, соль, перец, залить мясо и тушить 25-30 мин. За 5-10 мин. до готовности вложить лавровый лист. В гуляш из говядины добавить чеснок (0,8 гр. нетто на порцию). Гарниры – каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель жареный.

Азу.

Мясо нарезать брусочками по 10-15 гр., обжарить, залить горячим бульоном или водой, добавить пассерованное томатное пюре, тушить до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготовить соус, в который вводятся солёные огурцы соломкой, пассерованный лук, перец, соль. Полученным соусом залить мясо, добавить жареный картофель, тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности ввести свежие помидоры, лавровый лист. Готовое блюдо заправить растёртым чесноком.

Отпускать вместе с соусом и гарниром.

Мясо духовое.

Обжаренные порционные куски говядины (1-2 куска на порцию) тушить с бульоном и пассерованным томатным пюре почти до готовности. Картофель, овощи, нарезанные дольками, обжаривать по отдельности. На бульоне, полученном после тушения мяса, приготовить соус, залить им мясо, вложить морковь, петрушку, репу и обжаренный репчатый лук, пряности и ароматическую зелень. После 10 мин тушения добавить обжаренный картофель, тушить до готовности овощей, затем удалить пряности и зелень. При отпуске на тушёные овощи положить мясо и полить соусом.

Плов.

Мясо нарезать кусочками по 20-30 гр., посыпать солью и перцем, обжарить, добавить пассерованные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи залить бульоном или водой, довести до кипения, всыпать перебранный промытый рис и варить до полуготовности. После выпитывания рисом всей жидкости посуду закрыть крышкой, поместить на противень с водой, поставить в жарочный шкаф на 25-40 мин. Отпустить, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Отчёт

1) Составить технологические схемы приготовления плова, азу, гуляша.

Лабораторная работа № 15.

Приготовление блюд из запечённого мяса.

Цель: Приготовить и подать голубцы с мясом и рисом, запеканку картофельную с мясом, макаронник с мясом, солянку сборную на сковороде.

Цель и задачи работы:

Отработать технологию приготовления блюд из запечённого мяса.

Содержание работы:

- 1) Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: голубцы с мясом и рисом, запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом, солянка сборная на сковороде.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование, кастрюля, нож, разделочная доска, противень, сковорода, жарочный шкаф,

Голубцы с мясом и рисом.

Кочаны белокочанной капусты положить в горячую воду, предварительно срезав кочерыгу, варить, периодически снимая с кочанов верхние сварившиеся листья.

Разровнять, слегка отбить. На лист капусты выложить фарш, завернуть, придавая изделию

цилиндрическую форму. Голубцы выложить на смазанный жиром противень и обжарить в жарочном шкафу, после чего залить соусом и запечь. Отпускать вместе с соусом по 2 шт. на порцию.

Фарш: сырое мясо пропустить через мясорубку, добавить мелко рубленый пассерованный лук, рассыпчатый рис, соль, перец и перемешать.

Соусы – сметанный, сметанный с томатом.

Запеканка картофельная с мясом.

Мясо обжарить и тушить. Пропустить через мясорубку, добавить пассерованный лук, перец. Протёртый картофель делить на 2 равные части. Одну часть выложить на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень или сковороду, разровнять, выложить фарш, оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпать сухарями, сбрызнуть жиром, запечь.

Соусы – красный основной, грибной, грибной с томатом.

Макаронник с мясом.

Макаронны варить в подсоленной воде, охладить до 70 градусов, заправить взбитыми яйцами. Далее готовить как запеканку с мясом.

При отпуске нарезать по одному куску на порцию и полить жиром.

Солянка сборная на сковороде.

Мясо нарезать тонкими ломтиками, слегка обжарить, соединить с припущенными солёными огурцами, уже очищенных от кожицы и семян и нарезанные ломтиками, каперсами, красным соусом и довести до кипения. На сковороду, смазанную жиром, выложить часть тушёной капусты, на неё – мясные продукты с соусом и каперсами, затем оставшуюся капусту. После поверхность разровнять, сверху посыпать тёртым сыром и молотыми сухарями и запекать в жарочном шкафу 15 мин. при 250 градусах до образования румяной корочки. Перед подачей положить ломтик лимона. Украсить маринованными фруктами, маслинами, лимоном.

Соус – красный основной.

Отчет

- 1) Установить время запекания рулета с макарон
- 2) Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 65 порций рулета с макаронами

Лабораторная работа № 16.

Приготовление блюд из рубленого мяса.

Цель: Приготовить и подать бифштекс рубленый с луком, шницель натуральный рубленый, рулет мясной с макаронами.

Цель и задачи работы: Отработать технологию приготовления блюд из рубленого мяса.

Содержание работы:

- 1) Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: бифштекс рубленый с луком, шницель натуральный рубленый, рулет мясной с макаронами.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование, кастрюля, нож, разделочная доска, противень, сковорода, жарочный шкаф,

Бифштекс рубленый с луком.

В измельчённое мясо добавить свиной шпик, нарезанный кубиками, соль, специи, воду, вымешать, разделить в виде биточков по 1 шт. на порцию, жарить. Готовый рублёный бифштекс гарнировать, полить мясным соком, и выложить жаренный во фритюре репчатый лук.

Гарниры – каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные с жиром.

Шницель натуральный рубленный.

Подготовленный фарш разделить в виде изделий плоскооальной формы, смочить в льезоне, панировать в сухарях, жарить. При отпуске гарнировать и полить жиром.

Гарниры – каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной.

Рулет мясной с макаронами.

На смоченную водой полотняную салфетку разложить котлетную массу ровным слоем толщиной 1,5-2 см. На котлетную массу выложить фарш (заправленные жиром отварные макароны). Затем края салфетки соединить так, чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, и рулет скатать с салфетки на смазанный жиром противень швом вниз. Поверхность рулета смазать яйцом, посыпать сухарями, сбрызнуть жиром, проколоть в нескольких местах и запекать 30-40 мин. Готовый рулет разрезать на порции и полить соусом.

Отпускать с рассыпчатыми кашами, отварными макаронными изделиями, картофельным пюре.

Соусы – красный основной, луковый.

- 1) Установить время жарки готового рубленого бифштекса
- 2) Определить изменение массы полуфабриката бифштекса рубленого после жарки (г, %)
- 3) Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 12 порций готового бифштекса рубленого с яйцом
- 4) Составить технологическую схему приготовления бифштекса рубленого с яйцом и жареным картофелем

Практическое занятие № 10

Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, гарниров, определение количества порций блюд из мяса для разного типа предприятия.

Разработка новых видов кулинарной продукции. Составление технико-технологических карт.

Цель: Изучить основные формулы по расчёту сырья, гарниров, определения количества порций блюд из мяса.

Нормы вложения сырья массой брутто на 1 порцию мясных блюд определяют с учётом категории в таблице «Расчёт расхода сырья, выхода полуфабриката и готовых изделий», которая находится в сборниках рецептов в разделе «Мясо». При этом исходят из массы нетто 1 порции или выхода готового изделия.

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Выписать продукты для приготовления свинины отварной с тушёной капустой и соусом красным основным в январе, если поступила свинина мясная.

- 1) Подсчитать количество продуктов (кг), необходимое для приготовления свинины отварной по таблице:
- 2) Найти количество гарнира (тушёной капусты) на 1 порцию по рецептуре, перевести в кг
- 3) Определить количество гарнира.
- 4) Подсчитать количество продуктов (кг), необходимое для приготовления гарнира, по массе брутто для кондиционного сырья и по массе нетто для некондиционного сырья согласно таблице.
- 5) Найти количество соуса красного основного на 1 порцию по рецептуре, перевести в кг.
- 6) Определить количество соуса.

7) Подсчитать количество продуктов, необходимое для приготовления соуса красного основного, по массе брутто для кондиционного сырья и по массе нетто для некондиционного сырья по таблице.

8) Составить итоговую сводную таблицу, суммируя при этом предыдущие данные по продуктам одного вида.

Выписать продукты для приготовления 100 порций свинины отварной с тушёной капустой и соусом красным основным в январе, если поступила свинина мясная.

1)

2) $150 \text{ гр} = 0,15 \text{ кг}$.

3) $0,15 * 100 = 15 \text{ кг}$.

4)

5) $50 \text{ гр} = 0,05 \text{ кг}$.

6) $0,05 * 100 = 5 \text{ кг}$.

7)

8)

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Определить количество порций мяса отварного, которое можно приготовить из говядины 2-й категории.

1) Так как категория упитанности мяса не соответствует нормативам вложения массой брутто в рецептуре, найти процент среднетушевых отходов и потерь при холодной обработке говядины 2-й категории по таблице.

2) Определить массу сырья.

3) Найти норму вложения говядины на 1 порцию массой нетто по рецептуре, перевести в кг.

4) Рассчитать количество порций мяса отварного из говядины 2-й категории.

Ответ.

Определить количество порций мяса отварного, которое можно приготовить из 5 кг говядины 2-й категории.

1) 29,5%

2) $5 : 100 (100 - 29,5) = 3,53 \text{ кг}$

3) $81 \text{ гр} = 0,081 \text{ кг}$.

4) $3,53 : 0,081 = 43 \text{ (порции)}$

Ответ: из 5 кг говядины 2-й категории можно приготовить 43 порции мяса отварного.

Задание.

1) Выписать продукты для приготовления 50 порций языка отварного с картофельным пюре и соусом красным с вином в феврале, если поступил язык говяжий мороженный.

2) Определить количество порций поджарки, которое можно приготовить из 20 кг свинины обрезной.

Лабораторная работа № 17.

Приготовление новых видов кулинарной продукции из мяса.

Цель: Приготовить и подать блюда (по выбору студента)

Цель и задачи работы: Отработать технологию приготовления новых видов кулинарной продукции из мяса.

Содержание работы:

1) Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование, кастрюля, нож, разделочная доска, противень, сковорода, жарочный шкаф,

Отчет

1. Разработать на новые блюда технологические карты

Лабораторная работа № 18.

Приготовление блюд из отварной, припущенной, жареной, тушёной, рубленой птицы, дичи и кролика.

Цель: Приготовить и подать блюда: цыпята-табака, чахохбили и др.

Цель и задачи работы: Отработать технологию приготовления блюд из отварной, припущенной, жареной, тушёной, рубленой птицы, дичи и кролика.

Содержание работы:

- 1) Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование, кастрюля, нож, разделочная доска, противень, сковорода, жарочный шкаф,

Отчёт

- 1) Составить технологические схемы приготовления блюд

Практическое занятие № 11.

Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, гарниров, определение количества порций блюд из птицы, дичи, кролика с учётом типа предприятия.

Разработка новых видов кулинарной продукции.

Цель: Изучить основные формулы по расчёту сырья, гарниров, определения количества порций блюд из птицы, дичи, кролика.

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Определить количество порций плова из птицы, которое можно приготовить из 15 кг кур полупотрошённых 1-ой категории.

1. Так как категория упитанности не соответствует нормативам вложения массой брутто, находим процент отходов и потерь при холодной обработке по таблице: 30,1 %.

2. Определяем массу сырья нетто по формуле:

$$M_n = M_b : 100 (100 - \% \text{ отх}).$$

$$15 : 100 (100 - 30,1) = 10,49 \text{ кг.}$$

3. Находим норму вложения курицы на 1 порцию массой нетто : 145 гр., переводим в кг: 0,145 кг.

4. Рассчитываем количество порций плова из птицы по массе нетто 10,49 кг:

$$10,49 : 0,145 = 72 \text{ (порций).}$$

Ответ: из 15 кг кур полупотрошённых 1-й категории можно приготовить 72 порции плова.

Задание.

- 1) Выписать продукты для приготовления 20 порций гуся жаренного из гуся полупотрошённого 1 категории с капустой тушёной в январе.
- 2) Определить количество порций рагу из птицы, которое можно приготовить из 25 кг цыплят потрошённых.

Лабораторная работа № 19.

Приготовление блюд из яиц и творога.

Цель: Приготовить и подать омлет смешанный, сырники, запеканку творожную, вареники ленивые с творогом.

Цель и задачи работы: Отработать технологию приготовления блюд из яиц и творога

Содержание работы:

- 1) Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: омлет смешанный, сырники, запеканку творожную, вареники ленивые с творогом.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование, Кастрюля, нож, разделочная доска, противень, сковорода, жарочный шкаф,

Омлет смешанный.

Мясопродукты нарезать мелкими кубиками и обжарить. добавить жир для жаренья омлета, залить омлетной смесью, перемешать и жарить как омлет натуральный.

При отпуске полить растопленным жиром.

Сырники.

В протёртый творог добавить 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Массу перемешать, придать форму батончика толщиной 5-6 см, нарезать поперёк, панировать в муке, придать форму круглых биточков толщиной 1,5 см, обжарить с обеих сторон, после чего поставить в жарочный шкаф на 5-7 мин.

Отпускать по 3 шт. на порцию со сметаной или вареньем.

Запеканка творожная.

Протёртый творог смешать с мукой, яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выложить слоём 3-4 см на смазанные жиром и посыпанные сухарями противень или форму. Поверхность массы разровнять, смазать сметаной, запечь в жарочном шкафу 20-30 мин до образования румяной корочки.

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку полить сметаной или сладким соусом.

Вареники ленивые с творогом.

В протёртый творог ввести муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешать до получения однородной массы. Затем массу раскатать пластом толщиной 10-12 мм и разрезать на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезать на кусочки прямоугольной или треугольной формы.

Подготовленные вареники отварит в подсоленной воде при слабом кипении в течении 4-5 минут.

Отпускать с маргарином, маслом, сметаной или сахаром.

Отчет

1. Установить время жарки омлета с картофелем
2. Определить соотношение фарша и теста в полуфабрикаты вареников с творожным фаршем
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 45 порций вареников ленивых

Практическое занятие № 12.

Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, определение количества порций блюд из яиц, творога с учётом вида.

Разработка новых видов продукции.

Цель: Изучить основные формулы по расчёту сырья, гарниров, определения количества порций блюд из яиц и творога.

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Рассчитать количество яиц, необходимое для приготовления омлета натурального. Яйца без скорлупы заменить яичным порошком.

- 1) Найти количество яиц для 1 порции по рецептуре.
- 2) Определить количество яиц, необходимое для приготовления необходимого числа порций.
- 3) Определить количество яиц, необходимое для приготовления необходимого числа порций, зная стандартную массу одного яйца.
- 4) Найти эквивалент замены яиц без скорлупы на яичный порошок по таблице «Нормы взаимозаменяемости продуктов при изготовлении блюд».
- 5) Произвести замену яиц на яичный порошок.

Ответ.

Рассчитать количество яиц, необходимое для приготовления 20 порций омлета натурального. Яйца без скорлупы заменить яичным порошком.

- 1) 2 шт.
- 2) $2 \cdot 20 = 40$ шт.
- 3) $0,04 \cdot 40 = 1,6$ кг
- 4) 0,28
- 5) $1,6 \cdot 0,28 = 0,445$ кг.

Ответ: для приготовления 20 порций омлета натурального требуется 40 штук яиц или 0,445 кг яичного порошка.

Задание.

- 1) Рассчитать количество яиц, необходимое для приготовления 40 порций вареников ленивых отварных. Яйца без скорлупы заменить яичным порошком.
- 2) Определить, сколько порций пудинга из творога (запечённого) можно приготовить из 7,5 кг творога.

Лабораторная работа № 20.

Приготовление блюд и закусок из овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья

Цель: Приготовить и подать салат мясной, помидоры фаршированные.

Цель и задачи работы: Отработать технологию приготовления блюд и закусок из овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья.

Содержание работы:

- 1) Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: салат мясной, помидоры фаршированные, крабы/креветки под майонезом.
- 2) Составить отчет (заполнить форму).
- 3) Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование, кастрюля, нож, разделочная доска, противень, сковорода, жарочный шкаф,

Салат мясной

Варёные мясные продукты, картофель и огурцы нарезать тонкими ломтиками, заправить частью майонеза с добавлением соуса Южного, выложить горкой, оформить яйцом, кусочками варёного мяса, крабами или салатом зелёный и оставшимся майонезом.

Помидоры фаршированные.

Верхнюю часть помидора частично подрезать для образования крышечки. В нижней части сделать углубление для фарша, вынув часть мякоти. Помидоры посыпать солью и перцем и наполнить фаршем, при отпуске полить майонезом или сметаной с добавлением соуса Южный или Восточный и посыпать зеленью.

Отчёт

- 1) Составить технологическую схему приготовления салата мясного
- 2) Составить технологическую схему приготовления помидоров фаршированных.

Литература

1. Ковалёв Н.И, Куткина М.Н. Технология приготовления пищи. Учебник для средних специальных учебных заведений.-М.: Издательский Дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л»,2005.-480 с88
2. Матюхина З.П. Основы физиологического питания, гигиены, санитарии: Учеб. Для нач. проб, образования.- М.:И РПО; Изд. Центр "Академия" 1999 - 184 с.
3. Простакова Т.М. Технология приготовления пищи. Серия «Учебный курс». Ростов-на-Дону: «Феникс»,2000-352 с.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Учеб. Пособие для нач. проф.образования.- М.: Издательский центр «Академия»,2005.-496 с.
5. Шатун Л.Г.Технология приготовления пищи: Учебник.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,2005.-480 с.
6. Сан ПиНы, ГОСТ ы, ОСТы