

Министерство образования Оренбургской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Техникум транспорта г. Орска имени Героя России С.А. Солнечникова»

Методические рекомендации
по выполнению лабораторных работ
по ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»
МДК.07.01 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий

По специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Составитель: Чиликина Т.Г.

Методические рекомендации по выполнению лабораторных работ разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по СПССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и рабочей программы профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по профессии «Повар»

Методические указания по выполнению практических работ адресованы обучающимся очной формы обучения.

Организация разработчик: ГАПОУ Техникум транспорта г. Орска
Разработчики: преподаватель высшей категории Трушина Т.Ю.
преподаватель высшей категории Чиликина Т.Г.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. Перечень лабораторных работ

2. Пояснительная записка

3. Методические рекомендации по выполнению лабораторных работ студентов при изучении профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»

4. Заключение

5. Перечень рекомендуемых источников информации

1. Перечень лабораторных работ
по ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»
СДК.07.01 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий

Наименование раздела, темы	Тема лабораторной работы	Профессиональные компетенции
Раздел 2. Технология блюд и гарниров из овощей	Лабораторная работа №1 Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей	ПК 7.1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей.
	Лабораторная работа №2 Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей	

Раздел 3. Технология блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога.	Лабораторная работа №3 Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	ПК 7.2 Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.
	Лабораторная работа №4 Приготовление блюд из яиц	
	Лабораторная работа №5 Приготовление блюд из творога	
Раздел 4. Технология супов и соусов	Лабораторная работа №6 Заправочные супы: щи, борщи, рассольники	ПК 7.3. Готовить простые супы и соусы.
	Лабораторная работа №7 Супы с крупами, бобовыми, макаронными и мучными изделиями	
	Лабораторная работа №8 Соусы	
Раздел 5. Технология горячих блюд из рыбы	Лабораторная работа №9 Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы	ПК 7.4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы
	Лабораторная работа №10 Приготовление блюд из жареной рыбы и из рубленых масс	
Раздел 6. Технология блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы	Лабораторная работа №11 Приготовление блюд из тушеного мяса и птицы	ПК 7.5 Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из мяса и домашней птицы.
	Лабораторная работа №12 Приготовление блюд из мясной рубленой массы	
Раздел 7. Технология холодных блюд и закусок	Лабораторная работа № 13 Приготовление бутербродов	. ПК 7.6 Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски
	Лабораторная работа № 14 Приготовление салатов из сырых и вареных овощей	
Раздел 8. Технология сладких блюд и напитков	Лабораторная работа №15 Приготовление компотов, киселей	ПК 7.7 Готовить и оформлять простые сладкие блюда и напитки
	Лабораторная работа №16 Приготовление напитков из чая, кофе, ПК 7.6 Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски какао, шоколада	
	Лабораторная работа №17 Приготовление плодово-ягодных напитков	
Раздел 9. Технология мучных кулинарных изделий и блюд	Лабораторная работа №18 Приготовление мучных блюд	ПК 7.8 Готовить и оформлять мучные блюда и кулинарные изделия.
	Лабораторная работа №19 Приготовление изделий из дрожжевого теста	

2. Пояснительная записка

Данные методические указания предназначены для выполнения лабораторных работ по МДК.07.01 Технология приготовления пищи, составлены на основании ФГОС и программа по ППССЗ и предназначенной для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Лабораторные занятия дополняют теоретический курс, позволяют лучше усвоить его, знакомят с фактическим материалом на практике.

Целью лабораторных работ является – отработка обучающимися практических навыков по приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок; закрепление теоретических знаний; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых блюд

Цель методической рекомендации организовать самостоятельную деятельность обучающихся при проведении лабораторных работ.

Организация лабораторных занятий

Лабораторные работы проводятся в ЛПЗ. При подготовке к занятию обучающийся должен знать основную учебную литературу согласно программе МДК.07.01 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, по теме, которая рассматривается, а так же литературу специальную по конкретному занятию.

Работа в лаборатории ведется бригадами, каждый обучающийся получает индивидуальное задание. В бригаде должен быть бригадир, в обязанности которого входит проверка личной гигиены членов бригады и распределение обязанностей; получение продуктов.

Для привития навыков организаторской работы бригадирами должны быть все члены бригады поочередно. Бригадир несет ответственность за качество приготовленных блюд, выход готовой продукции, следит за чистотой рабочего места во время работы.

В лаборатории должны висеть на видном месте правила техники безопасности.

Во время получения продуктов бригадиром остальные обучающиеся подготавливают к работе посуду, инструменты и инвентарь.

В процессе лабораторной работы обучающиеся выполняют индивидуальное задание под руководством преподавателя.

По мере выполнения задания обучающиеся выставляют готовое оформленное блюдо на бракеражный стол для проведения совместного бракеража. В бракераже принимают участие все члены бригады (оценка качества готовых блюд производится по 5 показателям: внешний вид, консистенция, вкус, цвет, запах)

Обучающиеся должны выполнить все лабораторно-практические работы в соответствии с учебным планом.

Отработка каждого пропущенного занятия обязательна и проводится по общей методике.

Правила личной гигиены. К работе в лаборатории допускаются обучающиеся только после прохождения медицинского осмотра и при наличии санитарной книжки. Перед началом работы учащиеся должны тщательно мыть руки мылом. Эту процедуру необходимо повторять после перерыва в работе, при переходе от одного вида работы к другому (особенно при переходе от разделки сырых продуктов к операциям с продуктами, прошедшими термическую обработку или подготавливаемыми к отпуску). Ногти должны быть коротко острижены, без лака. Часы, кольца, броши и другие украшения следует снять.

Санитарная одежда состоит из халата (куртки) или фартука, колпака или косынки. Она должна прикрывать одежду и волосы. В санитарной одежде из помещения лаборатории выходить нельзя. Обучающиеся должны иметь сменную обувь.

После окончания занятий обучающиеся убирают рабочее место, моют стол водой с содой, а также инвентарь, инструменты и посуду. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения

Критерии оценивания выполненных работ.

Уровень подготовки обучающихся оценивается в баллах: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», 2 «неудовлетворительно».

Оценка «5» ставится за работу, выполненную полностью без ошибок и недочётов.

Оценка «4» ставится за работу, выполненную полностью, но при наличии в ней: не более одной грубой ошибки; одной негрубой ошибки и одного недочёта; не более трёх недочётов.

Оценка «3» ставится, если обучающийся правильно выполнил не менее 2/3 всей работы или допустил: не более одной грубой ошибки и двух недочётов; не более одной грубой ошибки и одной негрубой ошибки; не более трех негрубых ошибок; одной негрубой ошибки и трех недочётов; при наличии 4 - 5 недочётов.

Оценка «2» ставится, если число ошибок и недочётов превысило норму для оценки 3 или правильно выполнено менее 2/3 всей работы.

Определение качества готовых блюд и гарниров.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном освещении. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

Затем определяют запах пищи. Этот показатель особенно важен, т.к. с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно в мясе и рыбе, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами эти изменения установить не удастся. Запах следует определять при той температуре, при которой употребляются блюда. Лучше всего запах определяется при задержке дыхания.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается как: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

При помощи органов осязания определяется консистенция продуктов. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо и зубы. В процессе прожевывания пищи определяют ее жесткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, липкости, крупнозернистости, рассыпчатости и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый. Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому - область его корня, к кислому – края.

При снятии пробы необходимо выполнить некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не производится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной отравления.

Ежедневно должна оставаться суточная проба готовой продукции. Отбор и хранение суточных проб проводится медицинским работником, при его отсутствии в школе суточную пробу отбирает зав. производством или ответственный за питание. Пробу следует отбирать в промаркированную, стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарнир отбирают

в отдельную посуду). Оставляются пробы всех готовых кулинарных изделий, кроме хлеба, мучных изделий, чая, фруктов. Пробы хранятся в специально отведенном холодильнике при температуре +2+6 в течение суток.

Проведение бракеража.

Бракераж включает изучение меню и калькуляций на блюдо, изделия, определение температуры готовых изделий, органолептическое исследование качества и определение выхода продукции. Качество блюд определяют на месте их приготовления и реализации в присутствии повара (кондитера).

Блюда дегустируют в определенной последовательности. Для органолептического исследования надо иметь: поварскую иглу (для определения готовности мяса, рыбы), две ложки (для проб жидких блюд), ножи, вилки (для проб плотных блюд), две тарелки (для отбора проб), чайник с кипятком (для ополаскивания ножей, вилок).

Качество блюда формируется в ходе его приготовления. Основными факторами, формирующими качество блюда, являются:

Качество исходного сырья – осуществление входного контроля. Также необходимо соблюдение сроков и условий хранения продуктов.

Качество технологического процесса - осуществление операционного контроля, проведение качественной первичной и тепловой обработки. Яйца должны быть овоскопированы и обработаны. Соль должна просеяна. Блюдо должно быть доведено до кулинарной готовности.

Качество труда – создание необходимых условий труда, квалификация персонала и его соответствие выполняемой работе, а также соблюдение санитарных требований к личной гигиене персонала (наличие санитарной книжки, плановые медосмотры).

электрической плиты, качество инвентаря и посуды, соответствующая маркировка инвентаря.

Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" (брак).

Оценка "отлично" дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка "хорошо" дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

Оценка "удовлетворительно" дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки.

Оценка "неудовлетворительно" (брак) дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

После проверки качества готовых блюд (изделий) бракеражная комиссия проверяет на раздаче правильность хранения пищи, наличие необходимых компонентов для оформления, отпуска блюд, температуру отпуска блюд.

При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с продажи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

Каждое предприятие общественного питания должно иметь бракеражный журнал установленной формы (выданный вышестоящей организацией), в который заносится оценка качества продукции до начала ее реализации. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен сургучной печатью. Записи в бракеражном журнале заверяются подписями всех членов комиссии. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

На предприятии общественного питания ответственность за качество пищи несут директор предприятия (председатель бракеражной комиссии), его заместитель, заведующий производством, его заместитель и повара, приготовляющие продукцию.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

Раздел 2. Технология блюд и гарниров из овощей

Лабораторная работа №1

Тема: **Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей**

Цель: Закрепить теоретические знания по теме «Блюда из вареных и припущенных овощей» и применить их в практической деятельности

Оснащение рабочего места:

- А) тепловое оборудование: электрическая плита, жарочный шкаф
- Б) механическое оборудование: миксер, слайсер
- в) посуда, инвентарь: кастрюли. Миски, ножи, доски, ложки столовые, ложка разливательная, сито, мерная кружка, противень, тарелки глубокие, контейнер, порционные тарелки, весы, сито.
- В) продукты, согласно технологических карт
- Г) технологические карты

Список литературы:

1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. Сред. Проф. Образования / Л.З. Шильман. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. -176 с.
2. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария: Учеб. для проф. Образования. – 2 е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2013. -336с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для начального профессионального образования. - М.: ПрофОбрИздат, 2007. – 248 с.
4. Матюхина З.А., Королькова З.П. Товароведение пищевых продуктов, Издательский центр «Академия», 2007- с.
5. Ковалёв Н. И., Куткина М. М., Кравцова В. А.. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, 2006
6. Здобнов А. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2005, 2000, 1999. Сборник технологических нормативов

Задание:

- Картофель отварной с луком и грибами
- картофельное пюре
- картофель в молоке
- овощи, припущенные в молочном соусе
- морковь припущенная с зеленым горошком в молочном соусе

Краткий теоретический материал по теме

Блюда из вареных овощей

Для приготовления горячих блюд и гарниров овощи варят в воде или на пару. Картофель и морковь варят очищенными, свеклу—в кожице, кукурузу — початками, не снимая листьев, стручки фасоли — нарезанными, лопаточки гороха — целыми, сушеные овощи предварительно замачивают.

При варке овощи закладывают в кипящую воду или заливают водой (в зависимости от вида овощей), добавляют соль (на 1 л воды 10 г соли) и варят при закрытой крышке. Вода должна покрывать овощи на 1 ...2 см, так как при варке в большом количестве воды происходят большие потери растворимых пищевых веществ. Свеклу, морковь и зеленый горошек варят без соли, чтобы не ухудшились вкусовые качества и не замедлялся процесс варки.

Зеленые стручки фасоли, гороха, листья шпината, спаржу и артишоки варят в большом количестве бурно кипящей воды (3...4 л на 1 кг овощей) и при открытой крышке для сохранения цвета.

Блюда и гарниры из припущенных овощей

Для припускания используют морковь, репу, тыкву, кабачки, капусту, помидоры, шпинат, щавель. Припускают отдельные виды овощей или их смеси в собственном соку или с небольшим количеством жидкости (воды или бульона) с добавлением сливочного масла. Жидкость, оставшуюся после припускания, не сливают, а используют вместе с овощами.

Крышку во время припускания

закрывают. Потери пищевых веществ при припускании значительно меньше, чем при варке.

Очищенные овощи нарезают кубиками, дольками, соломкой или брусочками. Для припускания овощи укладывают слоем не более 20 см или в один ряд (капусту). Без жидкости припускают овощи (тыкву, кабачки, помидоры, шпинат), легко выделяющие влагу. Шпинат нельзя припускать вместе со щавелем, так как он становится жестким и изменяется его цвет. Припущенные овощи заправляют сливочным маслом или молочным соусом.

Используют как самостоятельное блюдо и в качестве гарнира:

Инструкция по выполнению работы

Последовательность выполнения работы

Картофельное пюре

- 1.Подготовить рабочее место.
- 2.Взвешивание продуктов
- 3.Промыть и очистить картофель
4. Сварить картофель. Отвар слить, картофель подсушить, протереть через сито горячим, добавить горячее молоко, масло, взбить.
5. Оформить блюдо для подачи: картофельное пюре положить на тарелку. Сверху ложкой сделать узор. Полить маслом, украсить зеленью
6. Сдать работу
7. Провести бракераж
8. Убрать рабочее место, посуду, сдать дежурным.
9. Оформить отчет

Картофель в молоке

- 1.Подготовить рабочее место.
- 2.Взвешивание продуктов
- 3.Промыть и очистить картофель
- 4.Нарезать мелкими кубиками
- 5.Залить горячей водой и сварить до полуготовности, отвар слить
- 6.Залить горячим молоком , добавить соль и варить до готовности, в конце добавить кусочек масла
- 7.оформить блюдо для подачи: картофель в молоке положить на тарелку, украсить зеленью
8. Сдать работу
9. Провести бракераж
10. Убрать рабочее место, посуду, сдать дежурным.
11. Оформить отчет

Овощи в молочном соусе

- 1.Подготовить рабочее место.
- 2.Взвешивание продуктов
- 3.Промыть и очистить овощи
- 4.Нарезать : морковь – кубиками или дольками; капусту белокочанную - шашками
5. каждый вид овощей припустить отдельно
- 6.Зеленый горошек прогреть в собственном соку
7. Приготовить соус молочный средней густоты.
- 8.Овощи соединяют с соусом, добавляют соль, сахар. Проваривают 1-2 мин
9. оформить блюдо для подачи: положить в баранчик. Посыпать зеленью
10. Сдать работу
11. Провести бракераж
12. Убрать рабочее место, посуду, сдать дежурным.
13. Оформить отчет

Морковь с зеленым горошком в молочном соусе

- 1.Подготовить рабочее место.
- 2.Взвешивание продуктов
- 3.Промыть и очистить овощи
- 4.Нарезать :морковь – мелкими кубиками
5. припустить с добавлением сливочного масла
- 6.зеленый горошек прогреть в собственном соку
- 7.Приготовить молочный соус
8. Припущенную морковь соединяют с зеленым горошком, добавляют соль, прогревают
9. Оформить блюдо для подачи: положить в баранчик, полить маслом
10. Сдать работу
11. Провести бракераж
12. Убрать рабочее место, посуду, сдать дежурным.
13. Оформить отчет

Отчет

Лабораторная работа №1

Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей

Бригада № _____

Задание:

1. Приготовить 1 порцию блюда _____
 2. Установить время приготовления блюда _____
 3. Рассчитать количество продуктов (нетто), необходимых для приготовления 2 порций блюда
 4. Составить алгоритм выполнения работ (записать)
 5. Заполнить таблицу
- Требования к качеству

Наименование блюда	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Цвет	запах
Требования к качеству					
Результаты самоанализа					

Оценка за работу _____

Преподаватель _____

Мастер п/о _____

Раздел 2. Технология блюд и гарниров из овощей

Лабораторная работа №2

Тема: **Приготовление блюд из тушеных овощей**

Цель: Закрепить теоретические знания по теме «Блюда из тушеных овощей» и применить их в практической деятельности

Оснащение рабочего места:

- А) тепловое оборудование: электрическая плита, жарочный шкаф
- Б) механическое оборудование: миксер, слайсер
- в) посуда, инвентарь: кастрюли. Миски, ножи, доски, ложки столовые, ложка разливательная, сито, мерная кружка, противень, тарелки глубокие, контейнер, порционные тарелки, весы, сито.
- В) продукты, согласно технологических карт
- Г) технологические карты

Список литературы:

1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. Сред. Проф. Образования / Л.З. Шильман. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. -176 с.
2. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария: Учеб. для проф. Образования. – 2 е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2013. -336с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для начального профессионального образования. - М.: ПрофОбрИздат, 2007. – 248 с.
4. Матюхина З.А., Королькова З.П. Товароведение пищевых продуктов, Издательский центр «Академия», 2007- с.
5. Ковалёв Н. И., Куткина М. М., Кравцова В. А.. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, 2006
6. Здобнов А. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2005, 2000, 1999. Сборник технологических нормативов

Краткий теоретический материал по теме

Для приготовления тушеных блюд овощи нарезают дольками, кубиками, соломкой, обжаривают или припускают, или пассеруют до полуготовности, затем тушат с небольшим количеством бульона или соуса, с добавлением томатного пюре, пассерованных овощей, лаврового листа, перца. Свежую или квашеную капусту допускается использовать без предварительной тепловой обработки.

Тушить можно каждый вид овощей отдельно или вместе — смесь овощей. Тушат овощи в посуде с закрытой крышкой при слабом кипении.

Задание

- Котлеты картофельные
- зразы картофельные
- капуста тушеная
- свекла тушеная с яблоками
- рагу овощное
- картофель тушеный с овощами

Отчет

Лабораторная работа №2

Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных овощей

Бригада № _____

Задание:

1. Приготовить 1 порцию блюда _____
2. Установить время приготовления блюда _____
3. Рассчитать количество продуктов (нетто), необходимых для приготовления 2 порций блюда
4. Составить алгоритм выполнения работ (записать)

5. Заполнить таблицу

Требования к качеству

Наименование блюда	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Цвет	запах
Требования к качеству					
Результаты самоанализа					

Оценка за работу _____

Преподаватель _____

Мастер п/о _____

Раздел 3. Технология блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога
Лабораторная работа №3

Тема: Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий

Цель: Закрепить теоретические знания по теме «Блюда из круп и макаронных изделий» и применить их в практической деятельности

Оснащение рабочего места:

- А) тепловое оборудование: электрическая плита, жарочный шкаф
- Б) механическое оборудование: миксер, слайсер
- в) посуда, инвентарь: кастрюли. Миски, ножи, доски, ложки столовые, ложка разливательная, сито, мерная кружка, противень, тарелки глубокие, контейнер, порционные тарелки, весы, сито.
- В) продукты, согласно технологических карт
- Г) технологические карты

Список литературы:

1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. Сред. Проф. Образования / Л.З. Шильман. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.-176 с.
2. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария: Учеб. для проф. Образования. – 2 е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2013. -336с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для начального профессионального образования. - М.: ПрофОбрИздат, 2007. – 248 с.
4. Матюхина З.А., Королькова З.П. Товароведение пищевых продуктов, Издательский центр «Академия», 2007- с.
5. Ковалёв Н. И., Куткина М. М., Кравцова В. А.. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, 2006
6. Здобнов А. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2005, 2000, 1999. Сборник технологических нормативов

Краткий теоретический материал:

Блюда из каш

Каши варят из любого вида круп на воде, цельном или разбавленном водой молоке. По консистенции каши делят на рассыпчатые, вязкие и жидкие. Консистенция каш зависит от соотношения крупы и воды. В процессе варки крупы поглощают большое количество воды за счет клейстеризации крахмала и поэтому увеличиваются в массе и объеме (привар). Приваром называют разность масс готовой каши и крупы, использованной для ее приготовления. Для получения хорошего качества различных видов каш следует строго придерживаться норм закладки крупы и воды, установленных рецептурами.

Соль кладут в жидкость до засыпания крупы из расчета: для рассыпчатых каш 10 г на 1 кг готовой каши и 5 г на 1 кг готовой молочной каши.

Крупы промывают непосредственно перед использованием (она должна быть теплой), закладывают в кипящую жидкость, перемешивают веселкой, поднимая крупу со дна, чтобы она не прилипла ко дну посуды.

При варке рассыпчатых каш можно до засыпания крупы положить масло или гарнир для улучшения вкуса и внешнего вида (50... 100 г на 1 кг крупы).

Из вязких каш готовят запеканки, пудинги, котлеты, биточки, клецки. Для приготовления этих изделий вязкие каши готовят более густыми. В кашу добавляют жир, яйца, сахар, а в сладкие изделия — ванилин.

Блюда из макаронных изделий

Варка макаронных изделий.

Макаронные изделия варят двумя способами.

Способ 1 (сливной). В посуду с кипящей подсоленной водой (5...6 л на 1 кг макаронных изделий и 50 г соли) засыпают подготовленные изделия и варят до размягчения в бурно кипящей воде, периодически помешивая деревянной веселкой, чтобы не допускать прилипания их к дну посуды. Соотношение 5...6 л макаронных изделий вода охлаждается и, пока она нагревается,

макаронные изделия разрыхляются, а их внешний вид и консистенция после готовности ухудшаются. Поэтому чем больше соотношение воды и макарон, тем быстрее закипит вода после закладки макаронных изделий, тем выше будет качество готового блюда. Продолжительность варки зависит от вида макаронных изделий. Макароны варят 20...30 мин, вермишель — 10... 15, лапшу — 20...25 мин.

Сваренные макаронные изделия откидывают на сито (дуршлаг), дают стечь отвару, перекладывают изделия в посуду с растопленным маслом и перемешивают деревянной веселкой, чтобы они не склеивались и не образовали комков. При варке макаронные изделия увеличиваются в массе в 2,5... 3 раза за счет поглощения воды клейстеризующимся крахмалом. Это увеличение массы называется приваром и составляет 150% при варке способом 1.

Отвар, остающийся после варки макаронных изделий этим способом, рекомендуется использовать для варки супов.

Способ 2 (несливной).

В кипящую подсоленную воду (на 1 кг изделий 2,2...3 л воды и 30 г соли) засыпают макаронные изделия и варят до загустения, в конце варки добавляют жир, накрывают посуду крышкой и доваривают на слабом огне, как каши. Привар 200...300 %. Таким образом варят макаронные изделия для запеканок и макаронников, чтобы избежать потерь пищевых веществ. Используют макаронные изделия как самостоятельное блюдо и в качестве гарнира.

Задание

Приготовить:

- биточки рисовые
- запеканка манная
- пудинг рисовый
- каша гречневая рассыпчатая с яйцом
- крупеник со сметаной
- макароны с овощами
- макаронник

Инструкция по выполнению работы

Последовательность выполнения работы

- 1.Подготовить рабочее место, продукты, посуду.
- 2.Прмыть яблоки, удалить семенное гнездо, нарезать ломтиками, до тепловой обработки хранить в подкисленной воде.
- 3.Протереть творог, перебрать и промыть изюм; для пудинга белки отделить от желтков
- 4.Из рисовой или манной крупы сварить вязкую кашу, охладить до 60С
- 5.Из гречневой крупы сварить мягкую рассыпчатую кашу на молоке с добавлением воды.
- 6.Приготовить манную запеканку: манную кашу соединить с яйцами, растертыми с солью, сахаром, перемешать, выложить на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями. Поверхность смазать сметаной, смешанной с яйцами и запечь при температуре 250С. Охладить, разрезать на порции.
- 7.Приготовить крупеник: в протертый творог добавить яйца растертые с сахаром, сметану. заправленный творог соединить с гречневой кашей, перемешать, выложить на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями. Поверхность смазать сметаной и запечь при температуре 250С. Охладить, разрезать на порции.

8. Приготовить пудинг: манную кашу соединить с желтками, растертыми с сахаром; добавить изюм, ванилин, взбитые белки; осторожно перемешать массу и выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, заполняя ее на $\frac{3}{4}$ объема; поверхность смазать яйцами, смешанными со сметаной.
9. Запечь пудинг при температуре 250С, слегка охладить и разрезать на порции.
10. Приготовить биточки манные: сварить вязкую манную кашу на смеси молока и воды, охладить до 60С; добавить яйца, перемешать, сформовать по 2 шт. на порцию, запанировать в сухарях.
11. Приготовить рисовые котлеты: сварить вязкую кашу вначале на воде, затем добавить горячее молоко и варить до готовности. Охладить до 60С, добавить яйца, перемешать, сформовать котлеты по 2 шт. на порцию, запанировать в сухарях.
12. пожарить манные биточки и рисовые котлеты, дожарить в жарочном шкафу.
13. подготовить блюда к подаче.
14. Оформить отчет и сдать работу.
15. продегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
16. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Отчет

Лабораторная работа №3 Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий

Бригада № _____

Задание:

1. Приготовить 1 порцию блюда _____
2. Установить время приготовления блюда _____
3. Рассчитать количество продуктов (нетто), необходимых для приготовления 2 порций блюда
4. Составить алгоритм выполнения работ (записать)
5. Заполнить таблицу требования к качеству

Наименование блюда	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Цвет	запах
Требования к качеству					
Результаты самоанализ					

Оценка за работу _____

Преподаватель _____

Раздел 3. Технология блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога

Лабораторная работа №4

Тема: Приготовление блюд из яиц

Цель: Закрепить теоретические знания по теме «Блюда из яиц» и применить их в практической деятельности

Оснащение рабочего места:

- А) тепловое оборудование: электрическая плита, жарочный шкаф
- Б) механическое оборудование: миксер, слайсер
- в) посуда, инвентарь: кастрюли. Миски, ножи, доски, ложки столовые, ложка разливательная, сито, мерная кружка, противень, тарелки глубокие, контейнер, порционные тарелки, весы, сито.
- В) продукты, согласно технологических карт
- Г) технологические карты

Список литературы:

1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. Сред. Проф. Образования / Л.З. Шильман. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. -176 с.
2. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария: Учеб. для проф. Образования. – 2 е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2013. -336с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для начального профессионального образования. - М.: ПрофОбрИздат, 2007. – 248 с.
4. Матюхина З.А., Королькова З.П. Товароведение пищевых продуктов, Издательский центр «Академия», 2007- с.
5. Ковалёв Н. И., Куткина М. М., Кравцова В. А.. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, 2006
6. Здобнов А. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2005, 2000, 1999. Сборник технологических нормативов

Краткий теоретический материал по теме

Куриные яйца в зависимости от массы и срока хранения подразделяют на диетические и столовые. Диетическими считаются яйца в течение 7 дней после снесения! Наиболее ценными в пищевом отношении являются диетические яйца, так как в них желток мало подвижен, благодаря небольшому сроку хранения. Их используют для приготовления яичницы-глазуньи. Масса одного яйца без скорлупы колеблется от 40 до 65 г. Перед использованием загрязненные яйца моют теплой водой. Сильно загрязненные яйца обмывают мягкой щеткой или протирают с солью. Перед тепловой обработкой куриные яйца проверяют на доброкачественность, просматривая их с помощью овоскопа на свет. Чтобы скорлупа яйца не треснула, сильно охлажденные яйца выдерживают некоторое время при комнатной температуре.

Омлеты. Омлеты отличаются от яичницы тем, что их приготавливают с добавлением жидкости — молока, воды или сливок.

По технологии приготовления омлеты делят на натуральные, смешанные с гарниром, фаршированные гарниром. Для приготовления омлетов используют яйца, меланж или яичный порошок. Подготовленные яичные продукты соединяют с молоком и солью, хорошо вымешивают, слегка взбивая до появления на поверхности пены. В полученную омлетную массу можно добавить небольшое количество растопленного масла. На одно яйцо берут 15 г молока.

Задание:

Приготовить следующие блюда:

омлет натуральный

-омлет, с жареным картофелем

-омлет фаршированный зеленым горошком

Инструкция по выполнению работы **Последовательность выполнения работы**

- 1.Подготовить рабочее место.
- 2.Взвешивание продуктов
- 3.Промыть и очистить картофель
4. Подготовить рабочее место, продукты, посуду.
- 5.Обработать яйца
- 6.приготовить омлетную смесь
- 7.поджарить омлет
- 8.картофель нарезать кубиком, промыть. Обсушить и обжарить основным способом
- 9.Приготовить соус молочный густой. Зеленый горошек прогреть, соединить с молочным соусом
10. Жаренный картофель залить омлетной смесью и поставить для запекания в жарочный шкаф
11. Зафаршировать омлет фаршем из зеленого горошка с молочным соусом
12. Свернуть готовый омлет в виде пирожка и выложить на тарелку швом вниз
13. подготовить блюда к подаче.
- 14.Оформить отчет и сдать работу.
- 15.продегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
- 16.Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Отчет

Лабораторная работа №4
Тема: Приготовление блюд из яиц

Бригада № _____

Задание:

- 1.Приготовить 1 порцию блюда _____
- 2.Установить время приготовления блюда _____
- 3.Рассчитать количество продуктов (нетто), необходимых для приготовления 2 порций блюда
- 4.Составить алгоритм выполнения работ (записать)
5. Заполнить таблицу требования к качеству

Наименование блюда	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Цвет	запах
Требования к качеству					
Результаты					

самоанализа					
-------------	--	--	--	--	--

Оценка за работу _____

Преподаватель _____

Раздел 3. Технология блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога

Лабораторная работа №5

Тема: **Приготовление блюд из творога**

Цель: Закрепить теоретические знания по теме «Блюда из яиц» и применить их в практической деятельности

Оснащение рабочего места:

- А) тепловое оборудование: электрическая плита, жарочный шкаф
 Б) механическое оборудование: миксер, слайсер
 в) посуда, инвентарь: кастрюли. Миски, ножи, доски, ложки столовые, ложка разливательная, сито, мерная кружка, противень, тарелки глубокие, контейнер, порционные тарелки, весы, сито.
 В) продукты, согласно технологических карт
 Г) технологические карты

Список литературы:

1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. Сред. Проф. Образования / Л.З. Шильман. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. -176 с.
2. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария: Учеб. для проф. Образования. – 2 е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2013. -336с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для начального профессионального образования. - М.: ПрофОбрИздат, 2007. – 248 с.
4. Матюхина З.А., Королькова З.П. Товароведение пищевых продуктов, Издательский центр «Академия», 2007- с.
5. Ковалёв Н. И., Куткина М. М., Кравцова В. А.. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, 2006
6. Здобнов А. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2005, 2000, 1999. Сборник технологических нормативов

Краткий теоретический материал по теме

Из творога и творожной массы промышленного производства готовят холодные блюда (творог с молоком, сметаной, сахаром, со сливками) и горячие (вареники, сырники, пудинги). Творог жирный и полужирный используют для подачи в натуральном виде, полужирный и нежирный — для приготовления горячих блюд. При приготовлении горячих блюд добавляют поваренную соль (10 г на 1 кг творога). Перед приготовлением блюд творог просматривают, протирают через сито (в небольшом количестве) или пропускают через протирающую машину. Потери составляют 2 % его массы. Если творог содержит много влаги, то его завертывают в чистую плотную ткань и отжимают под прессом. Для улучшения аромата в творог можно добавить тертую цедру, ванилин. Для приготовления холодных блюд можно использовать только творог из пастеризованного молока. По виду тепловой обработки блюда из творога делят на отварные, жареные и запеченные.

Горячие блюда из творога

Отварные блюда. К ним относят вареники, пудинг паровой.

Вареники — это блюдо, пришедшее из украинской национальной кухни и завоевавшее большую популярность. По форме они такие же, как пельмени, но крупнее по размеру. Вареники приготавливают с картофелем, капустой, фасолью, вишнями (и другими ягодами), яблоками, но чаще всего с творогом.

Жареные блюда. К жареным блюдам относят сырники, блинчики с творогом, творожные батончики.

Запеченные блюда. К запеченным творожным блюдам относят запеканку и пудинг, который отличается от запеканки тем, что в него вводят взбитые в пышную пену белки, а также добавляют изюм, орехи, ванилин, цукаты (в сладкий пудинг).

Задание

- Сырники из творога
- Сырники с морковью
- Пудинг из творога (запеченный)
- Запеканка из творога
- Вареники ленивые

Инструкция по выполнению работы

Последовательность выполнения работы

1. Подготовить рабочее место, продукты, посуду.
2. Протереть творог.

3. Приготовить массу для вареников ленивых из творога, муки и соли, яиц. Перемешать, выложить массу на доску, посыпанную мукой, сформовать в виде плоского валика, нарезать поперек ромбиками. Хранить до варки в холодильнике.
4. Приготовить массу для сырников из творога, яиц, муки или манной крупы, соли, сахара. Сформовать сырники, запанировать в муке, хранить в лотке, посыпанном мукой, в холодильнике.
- Приготовить массу для пудинга. Для этого отделить белки от желтков. Желтки растереть с сахаром, солью, ванилином, соединить с протертым творогом, добавить муку или манную крупу, или манную кашу
2. Поставить варить фасоль (замоченную заранее).
2. Ставить варить бульон для томатного соуса
3. Отварить макароны, лапшу.
4. Протереть творог.
5. Заправить творог для лапшевника.
6. Нарезать овощи, спассеровать их и томат.
7. Подготовить сыр, натереть
8. Приготовить томатный соус
9. Заправить макароны.
10. Поставить запекать лапшевник, макаронник
11. Подготовить изделия к отпуску, провести бракераж
12. Оформить отчет о проделанной работе.
15. продегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
16. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Отчет

Лабораторная работа №5
Приготовление блюд из творога

Бригада № _____

Задание:

1. Приготовить 1 порцию блюда _____
2. Установить время приготовления блюда _____
3. Рассчитать количество продуктов (нетто), необходимых для приготовления 2 порций блюда
4. Составить алгоритм выполнения работ (записать)
5. Заполнить таблицу требований к качеству

Наименование блюд	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Цвет	запах
Требования к качеству					
Результаты самоанализа					

Оценка за работу _____

Преподаватель _____

Раздел 4. Технология супов и соусов
Лабораторная работа №6

Тема: Заправочные супы: щи, борщи, рассольники

Цель: Закрепить теоретические знания по теме «Заправочные супы: щи, борщи, рассольники» и применить их в практической деятельности

Оснащение рабочего места:

- А) тепловое оборудование: электрическая плита, жарочный шкаф
- Б) механическое оборудование: миксер, слайсер
- в) посуда, инвентарь: кастрюли. Миски, ножи, доски, ложки столовые, ложка разливательная, сито, мерная кружка, противень, тарелки глубокие, контейнер, порционные тарелки, весы, сито.
- В) продукты, согласно технологических карт
- Г) технологические карты

Список литературы:

1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. Сред. Проф. Образования / Л.З. Шильман. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.-176 с.

2. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария: Учеб. для проф. Образования. – 2 е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2013. -336с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для начального профессионального образования. - М.: ПрофОбрИздат, 2007. – 248 с.
4. Матюхина З.А., Королькова З.П. Товароведение пищевых продуктов, Издательский центр «Академия», 2007- с.
5. Ковалёв Н. И., Куткина М. М., Кравцова В. А.. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, 2006
6. Здобнов А. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2005, 2000, 1999. Сборник технологических нормативов

Краткий теоретический материал по теме

Заправочными называются супы, при варке которых подготовленные продукты закладывают последовательно с таким расчетом, чтобы одновременно были доведены до готовности и приобрели вкус аромат и цвет используемых продуктов. Заправочные супы представляют наиболее распространенную группу. Для их приготовления необходимо в первую очередь подготовить продукты.

Обработанные овощи нарезают, используя соответствующую форму нарезки (брусочки, дольки, соломка, кубики) в зависимости от вида супа. Овощи для супов используют сырыми или подвергают предварительной тепловой обработке. Квашеную капусту и свеклу тушат, морковь, репу, лук, томат пассеруют. Пассеруют овощи в сотейнике, кастрюле или на сковороде. Вначале в посуде растапливают жир (сливочное масло, маргарин или кулинарный жир) — 10... 15% массы продуктов, затем кладут нарезанные овощи слоем 3...4 см и пассеруют при температуре 110... 120 °С, периодически помешивая. Супы, заправленные пассерованными овощами, имеют приятные вкус, аромат и хороший внешний вид.

Томатное пюре перед использованием разводят небольшим количеством бульона или воды и пассеруют с жиром 15...20 мин. Если необходимо пассеровать томатное пюре вместе с овощами, то вначале овощи пассеруют до размягчения, а затем кладут разведенное томатное пюре и пассеруют вместе.

Муку высшего и 1-го сортов пассеруют без жира или с жиром. При пассеровании без жира (сухая пассеровка) просеянную муку насыпают на противень или сковородку слоем 2...2,5 см и пассеруют в жарочном шкафу или на плите при температуре 120... 130 °С, периодически помешивая, до образования светло-желтого цвета.

Спассерованную муку охлаждают, соединяют с небольшим количеством охлажденного бульона или овощного отвара, размешивают до однородной массы и процеживают.

Соленые огурцы обрабатывают, нарезают и припускают.

Крупы перебирают, промывают несколько раз, меняя воду.

Перловую крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают, так как отвары из нее имеют темный цвет и слизистую консистенцию, что придает супам неприятный внешний вид. Макароны перебирают, разламывают.

При приготовлении супов необходимо соблюдать определенные правила варки.

1. Бульон или отвар доводят до кипения.

2. Подготовленные продукты закладывают только в кипящий бульон или отвар в определенной последовательности, в зависимости от продолжительности варки так, чтобы они были доведены до готовности одновременно.

При варке супов с квашеной капустой, солеными огурцами, щавелем, уксусом и картофелем в первую очередь закладывают картофель, варят почти до готовности, а затем закладывают продукты, содержащие кислоту, так как картофель в кислой среде плохо разваривается.

3. Пассерованные овощи закладывают в суп за 10... 15 мин до готовности.

4. Заправочные супы, кроме супов с картофелем, крупами, мучными изделиями, заправляют мучной пассеровкой или протертым картофелем за 5... 10 мин до окончания варки. Мучная пассеровка придает супам густую консистенцию и способствует сохранению витамина С., аромат и цвет используемых продуктов

5. Варят супы при слабом кипении, так как при бурном кипении овощи сильно развариваются, не сохраняют форму и улетучиваются ароматические вещества.

6. Специи (лавровый лист, перец) и соль кладут в суп за 5...7 мин до его готовности. При этом надо учитывать, что избыток специй и соли ухудшает вкусовые и ароматические качества супа. На порцию используют перца горошком 0,05 г, лаврового листа 0,02 г, соли 3...5 г.

7. Сваренные супы оставляют без кипения на 10... 15 мин для того, чтобы они настоялись, жир всплыл на поверхность и сделался более прозрачным, а суп стал ароматным.

Щи. Они являются русским национальным блюдом. Приготавливают щи из белокочанной свежей и квашеной капусты, савойской капусты, щавеля и шпината, иногда из молодой крапивы.

В качестве жидкой основы используют костный и рыбный бульоны, грибной, овощные и крупяные отвары. На рыбном бульоне чаще всего готовят щи из квашеной капусты. Свежую капусту белокочанную или савойскую нарезают шашками или соломкой, квашеную капусту предварительно тушат. Некоторые сорта капусты придают щам горьковатый вкус, такую капусту перед использованием ошпаривают.

При отпуске к щам из свежей капусты можно подать пирожки, или ватрушки, или кулебяку; из квашеной капусты — рассыпчатую гречневую кашу, крупеник, ватрушки.

Борщ. В состав борща обязательно входит свекла. Борщ — украинское национальное блюдо.

Борщи приготавливают на костном бульоне, грибном отваре, иногда на бульоне из птицы (гуся, утки) и вегетарианские. По составу продуктов, способу приготовления и вкусу ассортимент борщей разнообразен. Кроме свеклы, в состав борщей входят: морковь, петрушка или сельдерей, лук, томатное пюре или помидоры, уксус, сахар, в большинстве случаев белокочанная капуста. В зависимости от вида борща в него добавляют картофель, фасоль, стручковый перец и другие продукты.

Свеклу для борщей, кроме флотского и сибирского, нарезают соломкой, а для флотского и сибирского — ломтиками.

Применяют несколько способов подготовки свеклы для борща: тушение, пассерование, варку и подпекание.

Для тушения нарезанную свеклу кладут в котел, наливают бульон или воду (15...20% массы свеклы), добавляют жир, томатное пюре, уксус, сахар, закрывают крышкой и тушат 1... 1,5 ч, периодически помешивая. Свекла, тушенная без уксуса, быстрее размягчается, но обесцвечивается, поэтому для сокращения срока приготовления и сохранения цвета свеклы уксус и Томатное пюре можно добавить в нее за 10 мин до окончания тушения. При тушении свеклы, имеющей интенсивную окраску, уксус можно не добавлять. Иногда свеклу тушат с пассерованными овощами, капустой.

При пассеровании нарезанную свеклу, морковь, лук кладут в глубокую посуду с разогретым жиром и пассеруют до размягчения при слабом нагреве, периодически помешивая. Затем вливают уксус, кладут томатное пюре, сахар и прогревают еще 10... 15 мин.

Свеклу варят целиком, очищенную с добавлением уксуса или неочищенную без уксуса. Вареную свеклу очищают, нарезают и кладут в борщ вместе с пассерованными овощами и томатным пюре.

Свежую капусту для борщей нарезают соломкой, а для флотского и сибирского — шашками. Квашеную капусту предварительно тушат. Картофель нарезают брусочками, для флотского и сибирского — кубиками. Морковь и лук шинкуют соломкой, для флотского и сибирского — ломтиками и пассеруют.

Борщи должны обязательно иметь кисло-сладкий вкус и темно-красный цвет. Если борщ имеет неяркую окраску, то перед подачей его подкрашивают свекольным настоем.

При отпуске к борщам можно подать ватрушки, пирожки, пампушки, крупеник.

Рассольники. Обязательной составной частью рассольников являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые корни. Готовят рассольники вегетарианские, на костном, мясокостном, рыбном бульонах, с потрохами, с почками, на бульоне из птицы, грибном отваре. Соленые огурцы нарезают соломкой, кладут в сотейник или кастрюлю, на 1/3 заливают бульоном или водой и припускают 15 мин.

Картофель нарезают брусочками или дольками, корни и лук — соломкой. Для придания рассольникам острого вкуса используют огуречный рассол, который процеживают и кипятят.

Задание

Приготовить следующие блюда:

Щи из свежей капусты с картофелем

-Щи по-уральски

-Борщ с капустой и картофелем

-Борщ украинский

-борщ сибирский

-Рассольник ленинградский

-Рассольник домашний

Ход лабораторной работы

Инструкция

Технологический процесс приготовления заправочных супов состоит из следующих операций:

-приготовление жидкой основы: бульона или отвара

-подготовка продуктов

-приготовление супа – закладки продуктов в кипящий бульон в соответствии с сроком варки

-оформление и подача супа

Обратите внимание на нарезку овощей, время и последовательность закладывания продуктов, режим варки

Томатное пюре лучше пассеровать отдельно, но можно и вместе с овощами, добавляя его, когда овощи станут мягкими.

Пряности и соль вводят в супы в следующем количестве: перец горошком -0,1г; лавровый лист – 0,4 г; соль - 6-10 г на 1000 г. Кладут их в супы за 5-10 минут до готовности

Последовательность выполнения операций

1.Произведите расчет продуктов на 1 порцию, выходом 500 г. , данные внесите в таблицу. Определите количество бульона для приготовления супа и количество продуктов.

2.получите продукты и подготовьте рабочее место.

3.Приготовьте бульон и процедите его

4.Промойте и очистите овощи, ополосните их водой

5.Нарежьте овощи в соответствии с особенностями приготовления супа.

6.Нарежьте свеклу соломкой (ломтиком) и потушите ее с добавлением бульона, уксуса, томатного пюре и сахара.

7.Нарежьте соломкой морковь, лук, петрушку и пассеруйте их

8.нарежьте капусту и картофель соответствующей формой нарезки

9. Спассеруйте томатное пюре
10. Переберите, промойте и отварите отдельно перловую крупу для рассольника ленинградского
11. переберите и промойте рисовую крупу для ще по-уральски
123. Приготовьте свекольную краску из отходов свеклы
13. Очистите соленые огурцы для рассольника от кожицы и семян, нарежьте соломкой и припустите. Процедите и прокипятите огуречный рассол
14. Приготовьте супы
- А) щи из свежей капусты с картофелем - В кипящий бульон закладывают капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения, кладут картофель, нарезанный дольками или кубиками. Затем кладут пассерованные корни и лук, варят до готовности. За 5-10 минут до конца варки кладут помидоры, нарезанные дольками, или пассерованное томатное пюре, соль, специи
- Б) Щи по-уральски - Квашеную капусту рубят и тушат. Крупу (рисовую, овсяную, пшено) перебирают, промывают, перловую крупу варят до полуготовности. Коренья и лук нарезают мелкими кубиками и пассеруют. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, кладут тушеную капусту, варят 15-20 минут; вводят пассерованные овощи, в конце варки вводят соль, специи и варят до готовности, добавляют чеснок растертый с солью
- В) Борщ с капустой и картофелем - В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, кладут картофель, нарезанный брусочками, закладывают пассерованные овощи, варят 10-15 минут, кладут тушеную или варенную свеклу и варят до готовности. За 10 минут до окончания варки вводят соль, сахар, специи.
- Г) Борщ украинский - В кипящий бульон закладывают свежую капусту, нарезанную соломкой, доводят до кипения, кладут картофель, нарезанный брусочками или дольками, варят 10-15 мин, закладывают пассерованные овощи и тушеную свеклу. Доводят до кипения кладут сладкий перец, нарезанный соломкой, вводят пассерованную муку, разведенную бульоном или водой, добавляют специи, соль, сахар и варят до готовности. Перед подачей заправляют чесноком, растертым со шпиком.
- Д) борщ сибирский - Для этого борща фрикадельки варят отдельно. Фрикадельки укладывают в сотейник или глубокий противень в один ряд, заливают на 1/3 бульоном и припускают. В кипящий бульон кладут капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения, кладут картофель, нарезанный кубиками, и варят 10-15 минут. Затем закладывают пассерованные овощи и тушеную свеклу, доводят до кипения, кладут сваренную фасоль, специи, соль, сахар и варят до готовности. В готовый борщ вводят чеснок, растертый с солью
- Е) Рассольник ленинградский - В кипящий бульон кладут подготовленную крупу (перловую, рисовую или овсяную), доводят до кипения, закладывают картофель, варят до полуготовности, кладут пассерованные овощи, через некоторое время кладут припущенные огурцы, специи, вводят огуречный рассол, соль и варят до готовности. Рассольник можно приготовить с томатом пюре.
- Д) Рассольник домашний - В кипящий бульон кладут белокочанную капусту, нарезанную соломкой, доводят до кипения, закладывают картофель, варят до полуготовности, кладут пассерованные овощи, через некоторое время кладут припущенные огурцы, специи, вводят огуречный рассол, соль и варят до готовности..
15. Оформить блюда для подачи: налить суп в тарелку, добавить сметану и зелень
16. Оформить отчет и сдать работу
17. Прогустировать блюда и отметить их вкусовые качества
18. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежур
19. Составить отчет по форме

Отчет

Лабораторная работа №6 Приготовление и отпуск щей, борщей, рассольников

Бригада № _____

Задание:

1. Приготовить 1 порцию блюда _____
 2. Установить время приготовления блюда _____
 3. Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 1 и 2 порций блюда, выход 500 г. Заполнить таблицу
 4. Составить алгоритм выполнения работ (записать)
 5. Заполнить таблицу
- Требования к качеству:

Показатели	Требования к качеству	Замечания	оценка
Внешний вид	капуста и коренья должны сохранить форму нарезки, на поверхности должны быть блестки оранжевого жира.		
Консистенция	– кореньев и лука – мягкая, капусты – слегка хрустящая		
Цвет	бульон бесцветный или светло-коричневый		

Запах	пассерованных овощей., без запаха пареной капусты.		
Вкус	слегка сладковатый, с ароматом пассерованных овощей, в меру соленый		

Оценка за работу _____
 Преподаватель _____
 Мастер п/о _____

Раздел 4. Технология супов и соусов

Лабораторная работа №6

Тема: Супы с крупами, бобовыми, макаронными и мучными изделиями

Цель: Закрепить теоретические знания по теме «Супы с крупами, бобовыми, макаронными и мучными изделиями» и применить их в практической деятельности

Оснащение рабочего места:

- А) тепловое оборудование: электрическая плита, жарочный шкаф
 Б) механическое оборудование: миксер, слайсер
 в) посуда, инвентарь: кастрюли. Миски, ножи, доски, ложки столовые, ложка разливательная, сито, мерная кружка, противень, тарелки глубокие, контейнер, порционные тарелки, весы, сито.
 В) продукты, согласно технологических карт
 Г) технологические карты

Список литературы:

1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. Сред. Проф. Образования / Л.З. Шильман. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. -176 с.
2. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария: Учеб. для проф. Образования. – 2 е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2013. -336с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для начального профессионального образования. - М.: ПрофОбрИздат, 2007. – 248 с.
4. Матюхина З.А., Королькова З.П. Товароведение пищевых продуктов, Издательский центр «Академия», 2007- с.
5. Ковалёв Н. И., Куткина М. М., Кравцова В. А.. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, 2006
6. Здобнов А. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2005, 2000, 1999. Сборник технологических нормативов

Краткий теоретический материал по теме

Из картофеля и овощей готовят разнообразный ассортимент супов — с крупами, макаронными изделиями и бобовыми. Эти супы готовят на костном, мясокостном бульонах, грибном и овощных отварах. Если супы готовят на овощных отварах, то можно добавить горячее молоко, которое вливают в тарелку при отпуске или в котел в конце варки.
 Картофель и овощи для этих супов нарезают брусочками, дольками, ломтиками, соломкой, кубиками. Важно, чтобы форма нарезки была однородной и соответствовала виду продукта.

Задание

Приготовить следующие блюда:

- суп харчо
- суп лапша домашняя
- суп с клецками
- суп с макаронными изделиями
- суп рисовый
- суп крестьянский с крупой
- суп с зеленым горошком

Инструкция

Технологический процесс приготовления заправочных супов состоит из следующих операций:

- приготовление жидкой основы: бульона или отвара
- подготовка продуктов
- приготовление супа – закладки продуктов в кипящий бульон в соответствии с сроком варки
- оформление и подача супа

Обратите внимание на нарезку овощей, время и последовательность закладывания продуктов, режим варки

Томатное пюре лучше пассеровать отдельно, но можно и вместе с овощами, добавляя его, когда овощи станут мягкими. Пряности и соль вводят в супы в следующем количестве: перец горошком -0,1г; лавровый лист – 0,4 г; соль - 6-10 г на 1000 г. Кладут их в супы за 5-10 минут до готовности

Последовательность выполнения операций

1. Произведите расчет продуктов на 1 порцию, выходом 500 г. , данные внесите в таблицу. Определите количество бульона для приготовления супа и количество продуктов.
2. получите продукты и подготовьте рабочее место.
3. Приготовьте бульон и процедите его
4. Промойте и очистите овощи, ополосните их водой
5. Нарезьте овощи в соответствии с особенностями приготовления супа.
7. Нарезьте соломкой морковь, лук, петрушку и спассеруйте их
8. нарежьте капусту и картофель соответствующей формой нарезки
9. Спассеруйте томатное пюре
11. переберите и промойте рисовую крупу, гречневую крупу
14. Приготовьте супы:

А) Суп картофельный рисовый - Картофель нарезают крупными кубиками, морковь, петрушку - мелкими кубиками, лук – крошкой (мелкими кубиками). Коренья и лук спассеруют. Крупу перебирают, промывают и ошпаривают. В кипящий бульон закладывают подготовленную крупу, варят 10 минут, кладут картофель, пассерованные овощи, варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют специи, соль.

Б) Суп картофельный с макаронными изделиями - Макароны изделия перебирают, макаронные изделия разламывают на кусочки длиной 3-4 см. Для супа с лапшой, макаронами и вермишелью картофель нарезают брусочками или дольками, а с суповой засыпкой - кубиками. Морковь нарезают брусочками для супа с макаронами, соломкой для супа с лапшой или вермишелью, лук шинкуют.

В кипящий бульон закладывают макароны или лапшу, варят 10-15 мин, кладут картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. В конце варки добавляют соль, специи. Если суп варят с вермишелью или суповой засыпкой, то их закладывают после пассерованных овощей, за 10-15 мин до готовности супа.

В) Суп картофельный с зеленым горошком - Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку мелкими кубиками, лук мелко рубят. В кипящий бульон закладывают картофель, доводят до кипения, пассерованные овощи и и зеленый горошек, варят до готовности. В конце варки добавляют соль, специи.

Г) Суп крестьянский с крупой - Морковь, петрушку и лук нарезают кружочками, белокочанную капусту шашками, картофель – кубиками. Коренья и лук спассеруют.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, кладут белокочанную капусту, доводят до кипения, кладут картофель, пассерованные овощи и варят 10-15 мин, добавляют свежие помидоры, нарезанные дольками, или пассерованный томат, соль, специи и варят до готовности.

Крупу перловую, ячневую, пшеничную предварительно варят до полуготовности и воду сливают

15. Оформить блюда для подачи: налить суп в тарелку, добавить зелень

16. Оформить отчет и сдать работу

17. Прогдегустировать блюда и отметить их вкусовые качества

18. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным

Отчет

Лабораторная работа №7

Супы с крупами, бобовыми, макаронными и мучными изделиями

Бригада № ____

Задание:

1. Приготовить 1 порцию блюда _____
2. Установить время приготовления блюда _____
3. Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 1 и 2 порций блюда, выход 500 г. Заполнить таблицу
4. Составить алгоритм выполнения работ (записать)
5. Заполнить таблицу

Требования к качеству:

Показатели	Требования к качеству	Замечания	оценка
Внешний вид	капуста и коренья должны сохранить форму нарезки, на поверхности должны быть блестящие оранжевого жира.		

Консистенция	– кореньев и лука – мягкая, капусты – слегка хрустящая		
Цвет	бульон бесцветный или светло-коричневый		
Запах	пассерованных овощей., без запаха пареной капусты.		
Вкус	слегка сладковатый, с ароматом пассерованных овощей, в меру соленый		

Оценка за работу _____

Преподаватель _____

Мастер п/о _____

Раздел 4. Технология супов и соусов

Лабораторная работа №8

Тема: **Соусы**

Цель: Закрепить теоретические знания по теме «Соусы» и применить их в практической деятельности

Оснащение рабочего места:

А) тепловое оборудование: электрическая плита, жарочный шкаф

Б) механическое оборудование: миксер, слайсер

в) посуда, инвентарь: кастрюли. Миски, ножи, доски, ложки столовые, ложка разливательная, сито, мерная кружка, противень, тарелки глубокие, контейнер, порционные тарелки, весы, сито.

В) продукты, согласно технологических карт

Г) технологические карты

Список литературы:

1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. Сред. Проф. Образования / Л.З. Шильман. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. -176 с.

2. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария: Учеб. для проф. Образования. – 2 е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2013. -336с.

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для начального профессионального образования. - М.: ПрофОбрИздат, 2007. – 248 с.

4. Матюхина З.А., Королькова З.П. Товароведение пищевых продуктов, Издательский центр «Академия», 2007- с.

5. Ковалёв Н. И., Куткина М. М., Кравцова В. А.. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, 2006

6. Здобнов А. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2005, 2000, 1999. Сборник технологических нормативов

Краткий теоретический материал по теме

Горячие соусы чаще всего приготавливают с мукой. Ее используют в пассерованном виде, чтобы соус был однородным, эластичным, без комков. При пассеровании растительные белки муки изменяются, теряют способность набухать, денатурируют, сахара карамелизуются, крахмал превращается в декстрины, улучшается запах и вкус.

Мучные пассеровки. Для приготовления соусов используют пшеничную муку не ниже 1-го сорта, ее предварительно пассеруют. Пассерованная мука не образует клейковину, поэтому соусы не будут иметь клейкую консистенцию.

В зависимости от способа приготовления мучные пассеровки делят на сухие и жировые, по цвету — красные и белые.

Красные и белые пассеровки приготавливают без жира и с жиром.

Сухая пассеровка. Просеянную пшеничную муку насыпают тонким слоем (не более 2,5 см) на противень или сковороду и нагревают, помешивая вилкой, в жарочном шкафу или на поверхности плиты при температуре 150 °С. Спассерованная мука легко рассыпается, приобретает запах каленого ореха. Для красной пассеровки муку пассеруют при температуре 150°С до образования светло-коричневого цвета, для белой пассеровки при температуре 120 °С — до светло-кремового, затем охлаждают до температуры 50 °С.

Красная пассеровка используется для приготовления красных соусов.

Жировая пассеровка. Приготавливают в посуде с толстым дном (сотейник или кастрюля), чтобы легче было соединять муку с жидкостью. Для белой пассеровки используют сливочное масло,

в посуду кладут жир, растапливают, всыпают муку и пассеруют на плите при температуре 120... 130°С, помешивая деревянной вилкой, до рассыпчатой консистенции, светло-кремового цвета — для белой пассеровки и золотистого цвета — для красной.

Белую жировую пассеровку используют для приготовления белых соусов и их производных, молочных, сметанных.

Холодная пассеровка. Пассеровку, которую готовят без нагревания, называют холодной. Для быстрого приготовления соусов берут 20...50 % муки (от массы сливочного масла), перемешивают с кусочками масла до образования однородного по консистенции маслянистого комка. Пассеровку готовят в небольшом количестве (порционно).

Бульоны. Жидкой основой соусов являются бульоны. Мясокостные бульоны варят двух видов. Белый бульон приготавливают из пищевых костей обычным способом с добавлением или без добавления мясных продуктов и используют для получения белых соусов (на 1 кг костей берут до 1,5 л воды). Коричневый бульон приготавливают из обжаренных до коричневого цвета пищевых костей и используют для получения красных соусов. Рыбный бульон приготавливают из рыбных пищевых отходов обычным способом (на 1 кг рыбных продуктов берут до 2,5 л воды). Для приготовления соусов также используют бульоны, полученные при варке или припускании мяса, птицы и рыбы.

Коричневый бульон. Обработанные кости в течение 1... 1,5 ч обжаривают на противне в жарочном шкафу при температуре 160... 170 °С до золотистого цвета. Обжаренные кости закладывают в котел, заливают холодной водой и варят 5... 10 ч при слабом кипении. В процессе варки с поверхности снимают жир и пену. За час до окончания варки в бульон добавляют морковь, лук, корни петрушки и сельдерея, которые можно предварительно подпечь или обжарить вместе с костями.

Для получения концентрированного коричневого бульона (фюме) сваренный бульон выпаривают до 1/3--- 1/2 его объема. В охлажденном виде фюме представляет собой студнеобразную массу коричневого цвета. Фюме сверху заливают растопленным салом, хранят в холодильнике 2...3 сут при температуре 0...6°С. Если концентрат фюме развести в 5... 10-кратном количестве горячей воды, то получается коричневый бульон, который используют для приготовления красных соусов.

Задание

Приготовить следующие соусы:

- Соус красный основной
- Соус луковый
- Соус белый основной
- Соус паровой
- Соус томатный
- Соус молочный
- Соус молочный луковый
- Соус сметанный
- Соус сметанный с томатом
- Маринад овощной с томатом
- Соус польский

Отчет

Лабораторная работа №8 **Приготовление соусов**

Бригада № _____

Задание:

1. Приготовить 1 порцию блюда _____
2. Установить время приготовления блюда _____
3. Составить алгоритм выполнения работ (записать)
4. Заполнить таблицу

Требования к качеству:

Показатели	Требования к качеству	Замечания	оценка
Внешний вид			
Консистенция			
Цвет			
Запах			
Вкус			

Оценка за работу _____

Преподаватель _____

Мастер п/о _____

Раздел 5. Технология горячих блюд из рыбы

Лабораторная работа №9

Тема: **Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы**

Цель: Закрепить теоретические знания по теме «Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы» и применить их в практической деятельности

Оснащение рабочего места:

- А) тепловое оборудование: электрическая плита, жарочный шкаф
- Б) механическое оборудование: миксер, слайсер
- в) посуда, инвентарь: кастрюли. Миски, ножи, доски, ложки столовые, ложка разливательная, сито, мерная кружка, противень, тарелки глубокие, контейнер, порционные тарелки, весы, сито.
- В) продукты, согласно технологических карт
- Г) технологические карты

Список литературы:

1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. Сред. Проф. Образования / Л.З. Шильман. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. -176 с.
2. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария: Учеб. для проф. Образования. – 2 е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2013. -336с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для начального профессионального образования. - М.: ПрофОбрИздат, 2007. – 248 с.
4. Матюхина З.А., Королькова З.П. Товароведение пищевых продуктов, Издательский центр «Академия», 2007- с.
5. Ковалёв Н. И., Куткина М. М., Кравцова В. А.. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, 2006
6. Здобнов А. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2005, 2000, 1999. Сборник технологических нормативов

Краткий теоретический материал по теме

Варка рыбы. Для варки используют рыбу всех видов, которая в отварном виде обладает хорошими вкусовыми качествами. Варят рыбу порционными кусками, целиком и звеньями.

Варка порционными кусками. Порционные куски нарезают из филе с кожей и костями, филе с кожей без костей и кругляши. На коже делают 2...3 надреза, чтобы рыба не деформировалась при тепловой обработке. Подготовленные полуфабрикаты укладывают в глубокие противни или в широкую невысокую кастрюлю в один ряд кожей вверх и заливают горячей водой так, чтобы она была на 1...2 см выше уровня рыбы. Добавляют кусочки сырой моркови, петрушку и лук, соль, лавровый лист и перец горошком, доводят до кипения и варят рыбу без кипения (температура 85...90°C) 5... 10 мин, с поверхности рыбы снимают свернувшиеся белки. Готовность определяют по внешнему виду, проколом в самой толстой части рыбы. Рыбу, имеющую приятный запах, варят, не добавляя лавровый лист, перец, а также пряные корни. Треску, зубатку, камбалу и другую морскую рыбу с резким специфическим запахом варят в предварительно приготовленном пряном отваре. Для этого в воду закладывают корни, лук и специи, проваривают 5...7 мин, после чего варят рыбу. Можно добавить огуречный рассол или кожуру от соленых огурцов. На порцию используют 3 г соли, 0,01 г черного перца, 0,01 г лаврового листа.

Для сохранения формы, консистенции и цвета рыбы в процессе варки добавляют уксус (10 г на 1 л воды). Вареную рыбу хранят в бульоне и используют в течение 30...40 мин.

Рыба припущенная Для припускания используют рыбу, обладающую высокой пищевой ценностью с нежной кожей и мякотью (стерлядь, судак, щука, треска, окунь морской, кефаль, угорь, камбала, палтус, зубатка).

Припущенная рыба вкуснее, чем отварная, так как при таком способе тепловой обработки полнее сохраняются пищевые вещества.

Припускают рыбу целиком, звеньями и порционными кусками. Порционные куски нарезают из чистого филе и филе с кожей под углом 30°.

Припускают рыбу в сотейниках или рыбном котле. Дно сотейника смазывают маслом, укладывают порционные куски кожей вниз или той частью, где была кожа, чтобы более толстая часть куска была в воде.

Рыбу заливают горячей водой или бульоном так, чтобы жидкость покрывала ее на 1/3 высоты (на 1 кг рыбы 300 г жидкости). Целую рыбу и звенья перевязывают шпагатом и кладут на решетку рыбного котла целую рыбу брюшком вниз, звенья — кожей вниз, помещают в рыбный котел, заливают холодной водой или бульоном, добавляют белые корни, репчатый лук, соль, специи.

Для улучшения вкуса добавляют лимонную кислоту, сухое белое вино, отвар от шампиньонов, огуречный рассол.

Посуду с рыбой закрывают крышкой, доводят до кипения и припускают на слабом нагреве 10... 15 мин — порционные куски, 25...50 мин — целую рыбу, фаршированную и звенья. Потери массы при припускании рыбы составляют 18%.

Задание

Приготовить следующие блюда

Рыба (филе) припущенное

Гарнир: картофель отварной

Соус паровой

- Рыба (филе) припущенное

Гарнир: картофельное пюре

Соус томатный

- Рыба (филе) отварная
- Соус польский
- Гарнир: картофельное пюре
- рыба жаренная с гречневой кашей, соус молочный
- рыба жаренная во фритюре с картофелем жаренным из сырого

Указания к проведению работы

Рыба отварная

Порционный кусок рыбы положите в посуду, полностью залейте горячей водой, добавьте коренья и лук, соль, специи и варите 5-7 мин до готовности

Рыба припущенная

Рыбу залейте горячей водой на 1/3, добавьте сливочное масло, корень петрушки, грибы, лук, соль, лимонную кислоту, специи, закройте крышкой и припустите в течении 15 минут. На бульоне оставшемся после припускания приготовьте соус.

Оформите блюдо для подачи.

Рыбу отварную подайте на тарелке с картофельным пюре. Соус польский подайте отдельно в соуснике.

и рыбу подайте в тарелке с гарниром, полейте соусом паровым или томатным.

Последовательность выполнения работы

- 1.Подготовить рабочее место, продукты и посуду
- 2.Обработать рыбу и разделить на филе с кожи без костей (для припускания) и на филе с кожей и реберными костями для варки
- 3.Сварить бульон из рыбных пищевых отходов
- 4.приготовить полуфабрикаты из рыбы, для чего нарезать порционные куски на филе с кожи без костей (для припускания) и на филе с кожей и реберными костями для варки
- 5.Сварить яйца вкрутую, мелко их порубить. Зелень обработать мелко порубить
- 6.Промыть и очистить овощи (картофель для варки обточить бочонками), морковь и лук для соуса томатного соломкой
- 7.Поставить варить картофель для гарнира. Картофель бочонками сварить с добавлением уксуса
- 8.Оработать и сварить шампиньоны, нарезать ломтиками
- 9.Приготовить соус польский, соус паровой. Соус томатный
- 10.сварить рыбу, залив горячей водой, добавив коренья, лук, соль, пряности
- 11.Припустить рыбу, залив горячей водой, добавить коренья, соль, лимонную кислоту, масло
- 12.Оформить блюдо для подачи: рыбу отварную подать на тарелке с картофельным пюре, полить соусом польским или подать его в соуснике; рыбу припущенную уложить в тарелку с отварным картофелем, полить соусом паровым на рыбном бульоне, прогреть перед подачей. Украсить зеленью, лимоном
- 13.Оформить отчет и сдать работу
- 14.Продегустировать блюда и оценить их вкусовые качества
- 15.Убрать рабочее место, посуду и сдать его дежурным

Отчет

Лабораторная работа №9

Тема: Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы

Бригада № _____

Задание:

- 1.Приготовить 1 порцию блюда _____
2. Составьте технологическую карту на блюдо
- 3.Составьте алгоритм приготовления блюда
- 4.Заполните таблицу

Требования к качеству:

Показатели	Требования к качеству	Замечания	оценка
Внешний вид			
Консистенция			
Цвет			
Запах			
Вкус			

Оценка за работу _____

Преподаватель _____

Мастер п/о _____

Раздел 5. Технология горячих блюд из рыбы

Лабораторная работа №10

Тема: **Приготовление блюд из жареной рыбы и рубленых масс**

Цель: Закрепить теоретические знания по теме «Приготовление блюд из жареной рыбы и рубленых масс» и применить их в практической деятельности

Оснащение рабочего места:

А) тепловое оборудование: электрическая плита, жарочный шкаф

Б) механическое оборудование: миксер, слайсер

в) посуда, инвентарь: кастрюли. Миски, ножи, доски, ложки столовые, ложка разливательная, сито, мерная кружка, противень, тарелки глубокие, контейнер, порционные тарелки, весы, сито.

В) продукты, согласно технологических карт

Г) технологические карты

Список литературы:

1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. Сред. Проф. Образования / Л.З. Шильман. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. -176 с.

2. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария: Учеб. для проф. Образования. – 2 е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2013. -336с.

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для начального профессионального образования. - М.: ПрофОбрИздат, 2007. – 248 с.

4. Матюхина З.А., Королькова З.П. Товароведение пищевых продуктов, Издательский центр «Академия», 2007- с.

5. Ковалёв Н. И., Куткина М. М., Кравцова В. А.. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, 2006

6. Здобнов А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2005, 2000, 1999. Сборник технологических нормативов

Краткий теоретический материал по теме

Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Для приготовления котлетной массы используют чешуйчатую и бесчешуйчатую рыбу с костным скелетом малокостную нежирную, морскую хрящевую рыбу и другие виды рыб, не имеющие резкого специфического запаха.

Судака, треску, пикшу, морского окуня, щуку обрабатывают на филе без кожи и костей, нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку. У пшеничного хлеба не ниже первого сорта срезают корки и замачивают хлеб в воде или молоке. Соединяют измельченное филе и замоченный хлеб, добавляют соль, молотый перец, перемешивают и еще раз пропускают через мясорубку, вымешивают в фаршемешалке или вручную (выбивают).

В котлетную массу из тощих пород рыб для сочности добавляют сливочное масло, маргарин или жир, снятый с внутренностей рыбы. Жир пропускают через мясорубку вместе с мякотью рыбы, сливочное масло размягчают и вводят в готовую котлетную массу (50... 100 г на 1 кг мякоти рыбы).

Чтобы масса лучше формовалась, для вязкости добавляют сырые яйца (1/10 или 1/20 шт- на порцию), для уменьшения вязкости в котлетную массу из нежирной рыбы добавляют измельченную вареную рыбу (1/3 нормы мякоти сырой рыбы).

На 1 000 г рыбного филе берут 250...300 г хлеба, 350...400 мл жидкости, 20 г соли, 1 г перца).

В котлетную массу можно добавить молоко от свежей рыбы (6 % от массы нетто рыбы). Благодаря присутствию хлеба в котлетной массе удерживается влага, способствующая размягчению соединительной ткани. Хлеб придает изделиям сочную, пористую, пышную консистенцию. Продукты для приготовления котлетной массы используют охлажденными, так как котлетная масса является скоропортящейся и в ней очень быстро начинают развиваться микроорганизмы.

Приготовленную котлетную массу охлаждают и разделяют на полуфабрикаты.

Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты, биточки, тефтели, рулет, тельное, зразы, фрикадельки.

Котлеты формируют с помощью машины, которая делит массу на порции, формирует изделия и панирует их с одной стороны. Изделия дорабатываются вручную.

При ручном способе формования котлет в левую руку помещают часть массы, а правой отделяют кусочки, взвешивают их и укладывают рядами на стол, посыпанный панировкой. После чего формируют котлеты, придавая им овально-приплюснутую форму с заостренным концом. Изделия панируют в просеянных молотых сухарях и подравнивают края. Чтобы цвет изделий из рыбной котлетной массы не изменялся, их рекомендуют панировать в белой панировке. На порцию формируют по 1 ...2 шт. Используют для жаренья.

Биточки приготавливают так же, но придают им округло-приплюснутую форму до 6 см диаметром и до 2 см толщиной. Панируют в сухарях или белой панировке. На порцию формуют по 1... 2 шт. Масса полуфабриката такая же. Используют для жаренья и запекания.

Тефтели формуют в виде шариков диаметром до 3 см, по 3... 4 шт. на порцию. В котлетную массу для тефтелей добавляют мелкорубленный пассерованный репчатый лук. Хлеба для котлетной массы берут меньше. Тефтели панируют в муке и используют для тушения и запекания.

Для рулета котлетную массу выкладывают на смоченную салфетку или полиэтиленовую пленку в виде прямоугольника шириной 20 см, толщиной 1,5... 2 см. На середину по всей длине кладут фарш и, приподнимая концы марли, соединяют края котлетной массы, чтобы полностью закрыть фарш, придают форму батона. На противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, перекладывают рулет швом вниз, смазывают льезоном, посыпают су харьями, в нескольких местах делают проколы, чтобы не было разрывов при запекании. В состав фарша для рулета входят вареные мелко нарезанные яйца, пассерованный лук, отварные грибы, соль, молотый перец.

Тельное из рыбы — котлетную массу укладывают на смоченную марлю в форме лепешки, на ее середину кладут фарш. Складывают лепешку вдвое, придают форму полумесяца с помощью марли, смачивают в льезоне, панируют в сухарях.

Зразы рыбные приготавливают как тельное. Форму придают овально-прямоугольную без марли, панируют в сухарях или белой панировке.

Фрикадельки приготавливают из котлетной массы с добавлением мелконарезанного лука, сырых яиц, маргарина. Разделяют в виде шариков массой 15... 18 г, на порцию 8... 10 шт.

Задание

Приготовить следующие блюда:

1. Котлеты рубленые Гарнир: картофельное пюре Соус: томатный
2. Тельное из рыбы Гарнир: картофель жареный (из сырого)
3. Зразы рубленые Гарнир: картофель жареный (из сырого) Соус: томатный
4. Биточки рубленые Гарнир: картофельное пюре Соус: томатный
5. Рыба жареная с гречневой кашей и сметанным соусом
6. Рыба в тесте Соус: томатный

Указания к проведению работы

Последовательность операций по приготовлению блюд из жареной рыбы

1. Подготовьте рабочее место, продукты, посуду
2. Обработайте рыбу и разделайте на чистое филе
3. сварите бульон из рыбных пищевых отходов
4. Приготовьте полуфабрикаты из рыбы: в виде ромба, в виде восьмерки, брусочков для рыбы в тесте
5. Промойте и очистите овощи. нарежьте картофель брусочками, дольками для жарки.
6. приготовьте зеленое масло.
7. Приготовьте соусы: соус майонез с корнишонами, соус томатный.
8. Обжарьте картофель
9. Запанируйте рыбу
10. Разогреть фритюр, обжарить рыбу, двести до готвности в жарочном шкафу.
11. оформить блюдо для подачи.
12. оформить отчет и сдать работу.
13. Продегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
14. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным

Указания к проведению работы

Последовательность операций по приготовлению блюд из рубленых рыбных масс

1. Организация рабочего места.
2. Приготовление рыбной котлетной массы. Нарезанное чистое филе рыбы пропускают через мясорубку, добавляют замоченный в молоке или воде пшеничный хлеб без корок и еще раз пропускают через мясорубку. Добавляют соль, перец, перемешивают.
3. Приготовление полуфабрикатов.
Тефтели. В котлетную массу берут меньше хлеба и вводят репчатый лук, пропущенный через мясорубку. Формуют шарики по 3-4 шт. на порцию, панируют в муке.
Котлеты. Придают овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом, панируют в сухарях.
Биточки. Придают кругло-приплюснутую форму, панируют в сухарях. Тельное. Котлетную массу укладывают на мокрую ткань в форме лепешки, на середину которой помещают фарш. Лепешку складывают вдвое, придают тельному форму полумесяца. Смачивают в льезоне и панируют в сухарях. Рыбные зразы. Котлетной массе придают форму лепешки, на середину кладут фарш, формуют в виде пирожка, панируют в сухарях.

Отчет

Лабораторная работа №10
Приготовление блюд из жареной рыбы и рубленых масс

Бригада № _____

Задание:

1. Приготовить 1 порцию блюда _____

2. По результатам работы заполните таблицу

Требования к качеству:

Показатели	Требования к качеству	Замечания	оценка
Внешний вид			
Консистенция			
Цвет			
Запах			
Вкус			

Оценка за работу _____

Преподаватель _____

Мастер п/о _____

Раздел 6. Технология блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы

Лабораторная работа №12

Тема: Приготовление блюд из мясной рубленой массы

Цель: Закрепить теоретические знания по теме «Приготовление блюд из жареной рыбы и рубленых масс» и применить их в практической деятельности

Оснащение рабочего места:

А) тепловое оборудование: электрическая плита, жарочный шкаф

Б) механическое оборудование: миксер, слайсер

в) посуда, инвентарь: кастрюли. Миски, ножи, доски, ложки столовые, ложка разливательная, сито, мерная кружка, противень, тарелки глубокие, контейнер, порционные тарелки, весы, сито.

В) продукты, согласно технологических карт

Г) технологические карты

Список литературы:

1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. Сред. Проф. Образования / Л.З. Шильман. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. -176 с.

2. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария: Учеб. для проф. Образования. – 2 е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2013. -336с.

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для начального профессионального образования. - М.: ПрофОбрИздат, 2007. – 248 с.

4. Матюхина З.А., Королькова З.П. Товароведение пищевых продуктов, Издательский центр «Академия», 2007- с.

5. Ковалёв Н. И., Куткина М. М., Кравцова В. А.. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, 2006

6. Здобнов А. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2005, 2000, 1999. Сборник технологических нормативов

Краткий теоретический материал по теме

Приготовление котлетной массы

Для приготовления используют котлетное мясо: у говядины - шею, пашины, покровку 2 категории, обрезки, полученные при разделке и обвалке; у свинины - **обрезки**; у баранины – шею, обрезки.

Лучше использовать мясо упитанных животных с содержанием жира до 10%, при этом котлетная масса получается хорошего качества. Если мясо не жирное, о добавляют шпик или натуральное сало (5-10%)






Алгоритм:

мясо зачищают от сухожилий, грубой соединительной ткани **нарезают на кусочки** **пропускают через мясорубку**
или в воде **соединяют с пшеничным черствым хлебом не ниже 1-го сорта, замоченном в холодном молоке**
охлаждают **кладут соль, перец** **перемешивают** **пропускают через мясорубку** **выбивают**
формируют полуфабрикаты

Рецептура

На 1000 г мяса:
Хлеба – 250 г
Молоко или вода – 300г
Соль – 20 г
Перец - 1 г

2. Полуфабрикаты из котлетной массы

Наименование полуфабриката	Форма, размер	Особенности приготовления	Вид панировки
<p>Котлеты</p> 	Овально-приплюснутая, с заостренным концом, толщина 1-2 см	Котлетная масса без особенностей	Сухари
<p>Биточки</p> 	Кругло-приплюснутая, толщина 2-2,5 см	Котлетная масса без особенностей	Сухари
<p>Шницели</p> 	Овально-приплюснутая, толщиной 1 см	Котлетная масса без особенностей	Сухари
<p>Тефтели</p> 	Круглая, шарики диаметром 3 см	В котлетную массу добавляют измельченный пассерованный репчатый лук. Хлеб можно заменить рассыпчатым рисом	Мучная
<p>Зразы рубленые</p> 	Кирпичик с закругленными краями	На середину лепешки из котлетной массы кладут фарш и формируют	Сухари
<p>Рулет</p> 	В виде батона	На середину лепешки толщиной 1,5 см кладут фарш и формируют в виде рулета с помощью влажной салфетки	Смазывают яйцом. Посыпают сухарями
<p>Фрикадельки</p> 	Форма шарика массой 10-12 г (по 5-6 штук на порцию)	Массу готовят как для зраз. Только с добавлением измельченного репчатого лука.	Панируют в муке

3. Требования к качеству

Показатели	Характеристика
Внешний вид	Полуфабрикаты должны иметь правильную форму. Поверхность равномерно покрыта панировкой, не допускаются разорванные и ломаные края. Масса на разрезе - однородная
Цвет	Свойственный мясу, от бледно-розового до розового
Запах	Запах характерный для доброкачественного мяса со специями. Не

допускается признаков порчи.

Хранят полуфабрикаты из котлетной массы при температуре 2-4С не более 24 часов. Отклонения от массы допускаются в пределах 5%

Блюда из рубленого мяса

Изделия из рубленого мяса приготавливают в жареном виде. Их жарят непосредственно перед подачей, так как при хранении ухудшаются вкус и консистенция изделий. Изделия из рубленого мяса обжаривают с двух сторон до образования поджаристой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу. Потери при жаренье изделий составляют 30 %. При отпуске их поливают мясным соком или растопленным маслом.

Блюда из котлетной массы

Изделия из котлетной массы приготавливают в жареном, тушеном и запеченном виде. Для того чтобы изделия были пышными, вкусными и сочными, жарят их непосредственно перед отпуском с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. Готовность определяют по появлению белых пузырьков на поверхности изделий. Потери при тепловой обработке изделий из котлетной массы составляют 19%. При отпуске изделия поливают растопленным маслом, мясным соком или подливают соус.

Задание

Приготовить следующие блюда:

- Бифштекс рубленый Картофель жареный из сырого
- Шницель н/р с отварным рисом
- Котлеты рубленые с картофельным пюре, соус сметанный
- Биточки рубленые с отварными макаронами Соус сметанный с томатом
- Зразы рубленые с картофельным пюре Соус красный
- Бифштекс рубленый с яйцом Картофель жареный из сырого
- Тефтели с картофельным пюре Соус томатный

Указание к проведению работы **Последовательность выполнения работы**

- 1.Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
- 2.промыть и очистить овощи
- 3.Приготовить рубленную массу
- 4.Сформовать бифштекс по 1 шт на порцию и шницель – по 1 шт на порцию
- 5.Приготовить котлетную массу.
- 6.Приготовить фарш для зраз: сварить яйцо вкрутую. Охладить, почистить, мелко нарезать и соединить с пассерованным репчатый луком, зеленью петрушки, солью, перцем
- 7.Спассеровать лук для тефтелей
- 8.Отварить рис для тефтелей
- 9.Сформовать зразы
- 10.сформовать котлеты и биточки
- 11.Сформоватьтефтели
12. Сварить картофель для пюре
- 13.Отварить рис, откинуть на дуршлаг, заправить маслом
- 14.Отварить макароны, откинуть на дуршлаг, заправить маслом.
- 15.Приготовить соус сметанный
- 16.Приготовить соус сметанный с томатом
- 17.Приготовить соус томатный
- 18 Обжарить биточки. Котлеты, зразы. Бифштекс, шницель
- 19.Довести до готовности в жарочном шкафу.
20. Обжарить тефтели, залить соусом и запечь в жарочном шкафу
- 21.Приготовить яичницу-глазунью
- 22.оформить блюда для подачи: бифштекс рубленый подать на тарелке с картофелем жареным, полить мясным соком. Шницель отпустить с отварным рисом полить мясным соком. Котлеты отпустить с картофельным пюре, рядом подлить соус сметанный. Биточки отпустить с отварными макаронами, полить соусом сметанным с томатом. Зразы отпустить с картофельным пюре, подлить соус томатный.
- 16.Повести самобракераж
- 17.Оформить работу и сдать отчет
- 18.Провести бракераж
19. Убрать рабочее место и посуду сдать дежурным

Лабораторная работа №12
Приготовление блюд из мясной рубленой массы

Бригада № _____

Задание:

1. Приготовить 1 порцию блюда _____
 2. Установить время приготовления блюда _____
 3. Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 1 и 2 порций блюда. Заполнить таблицу
 4. Составить алгоритм выполнения работ (записать)
 5. Заполнить таблицу
- Требования к качеству:

Показатели	Требования к качеству	Замечания	оценка
Внешний вид			
Консистенция			
Цвет			
Запах			
Вкус			

Раздел 7. Технология холодных блюд и закусок

Лабораторная работа №13

Тема: Приготовление и оформление бутербродов

Цель: Закрепить теоретические знания по теме «Бутерброды» и применить их в практической деятельности

Оснащение рабочего места:

- А) тепловое оборудование: электрическая плита, жарочный шкаф
- Б) механическое оборудование: миксер, слайсер
- в) посуда, инвентарь: кастрюли. Миски, ножи, доски, ложки столовые, ложка разливательная, сито, мерная кружка, противень, тарелки глубокие, контейнер, порционные тарелки, весы, сито.
- В) продукты, согласно технологических карт
- Г) технологические карты

Список литературы:

1. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария: Учеб. для проф. образования. – 2 е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2013. -336с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для начального профессионального образования. - М.: ПрофОбрИздат, 2007. – 248 с.
3. Матюхина З.А., Королькова З.П. Товароведение пищевых продуктов, Издательский центр «Академия», 2007- с.
4. Сборник рецептов блюд
5. Ковалёв Н. И., Куткина М. М., Кравцова В. А.. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, 2006
6. Здобнов А. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2005, 2000, 1999. Сборник технологических нормативов

Задание:

- Картофель отварной с луком и грибами
- картофельное пюре
 - картофель в молоке
 - овощи, припущенные в молочном соусе
 - морковь припущенная с зеленым горошком в молочном соусе

Краткий теоретический материал по

1. Бутерброды – кусочки хлеба с положенными на них каким-либо одним или несколькими продуктами. Для их приготовления используют различные продукты, сочетающиеся по цвету и вкусу(мясная и рыбная гастрономия, сыр, яйца, масляные смеси и т.д

Продукты для бутербродов режут тонкими ломтиками в таком количестве, чтобы полностью покрыть хлеб.

На ломтик хлеба кладут 1 ...3 куса продукта .Нарезают продукты за 30...40 мин до подачи и хранят в охлажденном месте.

Основой для бутербродов является хлеб ржаной или пшеничный, суточной давности, с коркой или без нее, а также хлеб с отрубями, багеты, слойки, питу, тосты, сухое печенье. На ржаном хлебе готовят

бутерброды с жирными продуктами (шпигом, грудинкой), с солеными (сельдь, килька)
Бутерброды по способу приготовления бывают: открытые, закрытые (сэндвичи), закусочные (канапе).
Бутерброды подают в холодном или горячем виде.

2. Бутерброды открытые.

Для открытых бутербродов хлеб нарезают на куски толщиной 1 см, массой 30-40 г, смазывают маслом, укладывают продукты

Открытые бутерброды бывают: простые и сложные

А) простые – приготавливают с каким-либо одним видом продукта

У хлеба срезают корки и нарезают в длину полоски толщиной 0,5 см. Полоску хлеба смазывают сливочным маслом и укладывают на нее тонко нарезанные продукты (мясо или рыбу, икру, сыр и др.), затем накрывают другой полоской хлеба, смазанного сливочным маслом, слегка прижимают, охлаждают, нарезают на кусочки длиной 7...8 см.

Сэндвичи можно готовить двух-, трехслойными (слоеные) и комбинированные. Для этого используют кулинарные изделия, отварное или жареное мясо, птицу, паштеты, бутербродные пасты, омлеты, масляные смеси, сочетающиеся по вкусу. Они могут быть калорийными и легкими.

2. Закусочные бутерброды (канапе)

Эти бутерброды напоминают по форме мелкие пирожные, они имеют привлекательный вид и являются украшением праздничного стола.

Для канапе используют подсушенный (поджаренный) хлеб, волованы из слоеного теста, гренки, сухое печенье. Хлеб очищают от корки, нарезают вдоль батона на полоски шириной 4...5 см, толщиной 0,5...0,7 см и обжаривают на сливочном масле, не засушивая. Поджаренные полоски охлаждают, слегка смазывают сливочным маслом, укладывают рядами мясные, рыбные или другие продукты, чередуя по цвету сладким перцем, зеленым луком и яйцами, сваренными вкрутую. Между уложенными продуктами или поверх них тонкой лентой или сеткой выпускают взбитое сливочное масло или пасту. Затем полоски нарезают в виде прямоугольников, треугольников по 2...6 шт. на порцию. Можно изделиям придать форму кружочков диаметром 4 см, ромба, которые вырезают из гренков специальными выемками. Нарезанные продукты мясные или рыбные кладут один на другой в виде башенки, украшают фруктами или овощами и скрепляют разноцветными шпажками с фигурками или в виде флажков.

Бутерброды укладывают на тарелку, блюдо или вазу, покрытые салфеткой, украшают зеленью. Закусочные бутерброды подают к чаю, кофе,

Задание: приготовить

- бутерброд с сельдью
- бутерброд с паштетом и яйцом
- Закусочные бутерброды
- канапе с сыром
- канапе с килькой и яйцом

Указание к проведению работы

Подготовка основы для закусочных бутербродов

Приготовление тартинки и канапе

Подготовка хлеба для тартинки

Хлеб не ниже 1-го сорта нарезают на порционные куски толщиной 1,5-2 см. Удаляют часть мякиша, придавая форму тарелочки. Можно подсушить в жарочном шкафу

Подготовка хлеба для канапе

Хлеб не ниже 1-го сорта нарезают на порционные куски толщиной 1-1,5 см.

Срезают корки и придают кусочкам разную форму: треугольника, круга, овала, ромбика и т.д. (можно использовать специальные формочки в зависимости от вида приготавливаемых канапе)

Приготовление тарталеток

Картофельные тарталетки

Натереть на терке сырой картофель, и отжать сок. В чашку с картофелем добавить яйцо, лимонный сок и перемешать. Силиконовую форму смазать растительным маслом, и положить туда начинку, распределив по стенкам формы. Желательно брать только силиконовые формочки.

Выпекаем в жарочном шкафу при t до 200°C до 25 минут Тарталетки очень легко выскакивают из формы.

Приготовление волованов

Волованы из слоеного теста

Слоеное тесто раскатать

Взять две формы - одну больше, другую меньше. Вырезать 4 круга, в двух из них вырезать формой поменьше серединку. На кондитерский противень уложить круглую заготовку, смазать ее взбитым яйцом, сверху уложить "кольцо", которое тоже смазать яйцом.

Центр наколоть вилкой (чтобы не вздувалась середина). Выпекать 15 минут в жарочном шкафу при t 200°C.

Последовательность выполнения работы

1. Организация рабочего места

–взвесить и разместить продукты на рабочем столе

- подготовить и разложить на рабочем столе инвентарь и инструменты
- проверить исправность оборудования подготовить к работе
- 2.Поготовка основы для бутербродов-хлеба для бутербродов и канапе, волованы, корзиночки
- 3.Поготовка продуктов
- сельдь разделить на чистое филе, кильку обработать
- сыр зачистить. нарезать
- овощи для салата мясного и столичного сварить, охладить, очистить, нарезать ломтиками
- вареное мясо и птицу нарезать ломтиками
- свежие огурцы обработать, нарезать ломтиками
- соединить компоненты
- обработать овощи для паштета, обжарить . добавить печень. Обжарить, пропустить через мясорубку, соединить с оставшимися компонентами
- 4.оформление и подача
- 5..Оформить отчет и сдать работу
- 6.Прodeгустировать блюда и отметить их вкусовые качества
- 7.Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурному
- 8.оформить отчет

Отчет

Лабораторная работа №13
Приготовление бутербродов

Бригада № _____

Задание:

- 1.Приготовить 1 порцию блюда _____
- 2.Установить время приготовления блюда _____
- 3.Составить технологическую карту
- 4.Составить алгоритм выполнения работ (записать)

Ход выполнения работы

1.Организация рабочего места

- взвесить и разместить продукты на рабочем столе
- подготовить и разложить на рабочем столе инвентарь и инструменты
- проверить исправность оборудования подготовить к работе
- 2.Поготовка основы для бутербродов - хлеба для бутербродов и канапе, корзиночки
- 3.Поготовка продуктов
- сельдь разделить на чистое филе, кильку обработать
- сыр зачистить. нарезать
- овощи для салата мясного и столичного сварить, охладить, очистить, нарезать ломтиками
- вареное мясо и птицу нарезать ломтиками
- свежие огурцы обработать, нарезать ломтиками
- соединить компоненты

-обработать овощи для паштета, обжарить, добавить печень. Обжарить, пропустить через мясорубку, соединить с оставшимися компонентами

4.Оформление и подача

5.Прodeгустировать блюда и отметить их вкусовые качества

6.Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурному

7.оформить отчет

5. Заполнить таблицу

Требования к качеству:

Показатели	Требования к качеству	Замечания	оценка
Внешний вид			
Консистенция			
Цвет			
Запах			
Вкус			

Оценка за работу _____

Преподаватель _____

Раздел 7. Технология холодных блюд и закусок

Лабораторная работа №14

Тема: Приготовление салатов из сырых и вареных овощей

Цель: Закрепить теоретические знания по теме «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей» и применить их в практической деятельности

Оснащение рабочего места:

- А) тепловое оборудование: электрическая плита, жарочный шкаф
- Б) механическое оборудование: миксер, слайсер
- В) посуда, инвентарь: кастрюли. Миски, ножи, доски, ложки столовые, ложка разливательная, сито, мерная кружка, противень, тарелки глубокие, контейнер, порционные тарелки, весы, сито.
- Г) продукты, согласно технологических карт
- Д) технологические карты

Список литературы:

1. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария: Учеб. для проф. образования. – 2 е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2013. -336с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для начального профессионального образования. - М.: ПрофОбрИздат, 2007. – 248 с.
3. Матюхина З.А., Королькова З.П. Товароведение пищевых продуктов, Издательский центр «Академия», 2007- с.
4. Сборник рецептур блюд
5. Ковалёв Н. И., Куткина М. М., Кравцова В. А.. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, 2006
6. Здобнов А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2005, 2000, 1999. Сборник технологических нормативов

Краткий теоретический материал

Салат — это холодное блюдо, состоящее из одного вида или смеси различных видов продуктов, заправленных соусом майонез, заправкой, сметаной, растительным маслом.

Соединяют нарезанные продукты в количестве, необходимым для реализации в течение 1 ч. Сметаной заправляют салаты непосредственно перед отпуском.

Салаты подают как самостоятельное блюдо в салатниках, закусочных тарелках, блюдах.

Выход салата на 1 порцию 100, 150, 200 г.

Применяют два способа оформления салатов.

Способ 1:

охлажденные продукты, входящие в состав салата, перемешивают, заправляют соусом и кладут горкой в салатник, затем украшают зеленью.

Способ 2:

продукты нарезают, примерно 1/3 всего количества заправляют соусом, кладут в салатник горкой; сверху укладывают тонкие ломтики мяса, рыбы, птицы, крабов, дольки яиц, оформляют помидорами, яйцами или зеленью. Остальные продукты аккуратно помещают вокруг горки букетиками. Продукты, предназначенные для оформления, не рекомендуется поливать соусом.

Салаты-коктейли.

Салат-коктейль представляет смесь компонентов — фруктов, овощей и других наполнителей (соусов, заправок), которую подают в стеклянной посуде — фужерах или креманках.

Форма нарезки фруктов тонкая, изящная (соломка, мелкие кубики). Продукты укладывают послойно, важно удачно подобрать их по вкусу и цвету, разделяя слои майонезом или сметаной. Сверху салат украшают взбитой сметаной, зеленью, дольками апельсина или лимона, яблоками, их можно надеть на край фужера или креманки

Задание:

- салат из белокочанной капусты
- салат витаминный
- салат из моркови с яблоком
- салат-коктейль из ветчины и сыра
- салат мясной
- салат «столичный»
- салат картофельный с сельдью
- салат картофельный с огурцом и капустой

- винегрет овощной
- винегрет с сельдью

Инструкция по выполнению работы
Последовательность выполнения операций

1. Организация рабочего места

- взвесить и разместить продукты на рабочем столе
- подготовить и разложить на рабочем столе инвентарь и инструменты
- проверить исправность оборудования подготовить к работе

2. Приготовление салата из свежих овощей

- произвести механическую кулинарную обработку овощей
- нарезать овощи соломкой
- соединить компоненты
- заправить
- подготовить к отпуску
- оформление и подача

3. Приготовление салата из вареных овощей, винегрета

- обработать сельдь, вымочить в холодной воде
- сварить мясо, птицу.
- Сварить овощи, охладить, очистить
- обработать соленые огурцы, квашеную капусту
- нарезать сельдь удлиненными ломтиками
- нарезать овощи ломтиками (кубиками)
- нарезать сыр, ветчину соломкой для салата-коктейля
- соединить компоненты, заправить
- оформление и подача

5. Оформить отчет и сдать работу

6. продегустировать блюда и отметить их вкусовые качества

7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурному

8. оформить отчет

Отчет

Лабораторная работа №14
Тема: Приготовление салатов из сырых и вареных овощей

Бригада № _____

Задание:

1. Приготовить 1 порцию блюда _____
2. Установить время приготовления блюда _____
3. Составить технологическую карту
4. Составить алгоритм выполнения работ (записать)
5. Заполнить таблицу

Требования к качеству:

Показатели	Требования к качеству	Замечания	оценка
Внешний вид			
Консистенция			
Цвет			
Запах			
Вкус			

Оценка за работу _____

Преподаватель _____

Мастер п/о _____

Раздел 8. Технология сладких блюд и напитков

Лабораторная работа №15
Тема: **Приготовление компотов, киселей**

Цель: Закрепить теоретические знания по теме «Приготовление компотов и киселей» и применить их в практической деятельности

Оснащение рабочего места:

А) тепловое оборудование: электрическая плита, жарочный шкаф

Б) механическое оборудование: миксер, слайсер

в) посуда, инвентарь: кастрюли. Миски, ножи, доски, ложки столовые, ложка разливательная, сито, мерная кружка, противень, тарелки глубокие, контейнер, порционные тарелки, весы, сито.

В) продукты, согласно технологических карт

Г) технологические карты

Список литературы:

1. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария: Учеб. для проф. Образования. – 2 е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2013. -336с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для начального профессионального образования. - М.: ПрофОбрИздат, 2007. – 248 с.
3. Матюхина З.А., Королькова З.П. Товароведение пищевых продуктов, Издательский центр «Академия», 2007- с.
- 4.Сборник рецептов блюд
5. Ковалёв Н. И., Куткина М. М., Кравцова В. А.. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература,2006
6. Здобнов А. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2005, 2000,1999. Сборник технологических нормативов

Краткий теоретический материал

Компоты. Компоты приготавливают из свежих, сушеных или консервированных фруктов и ягод одного или нескольких видов. Плоды и ягоды предварительно сортируют и промывают. Технологический процесс приготовления компота состоит из подготовки фруктов или ягод, варки сиропа и их соединения.

Компот из свежих плодов или ягод. Свежие яблоки, груши, айву очищают от кожицы, удаляют сердцевину с семенами, нарезают дольками перед самым использованием. При необходимости хранения до тепловой обработки их помещают в подкисленную воду, чтобы они не потемнели из-за окисления дубильных веществ. Кожицу можно не очищать. Мандарины и апельсины очищают от кожицы, снимают остатки белой подкожицы, разделяют на дольки. У абрикосов, персиков, слив удаляют косточки, нарезают дольками. У промытых ягод удаляют плодоножки. Для приготовления сиропа в воде растворяют сахар и лимонную кислоту, доводят до кипения и, если нужно, охлаждают. Иногда сироп подкрашивают ягодным экстрактом вишни или черной смородины. Сироп можно приготовить также на фруктовых или ягодных отварах. В компоты, приготавливаемые из кислых фруктов и ягод, лимонную кислоту не добавляют.

Свежие плоды и ягоды быстро развариваются и теряют свою форму, это объясняется тем, что содержащийся в стенках клеток протопектин малоустойчив, в процессе варки быстро гидролизуются и переходит в растворимый пектин, в результате чего продукты быстро размягчаются, кроме того, теряются содержащиеся в них витамины. Поэтому при приготовлении компотов не все плоды и ягоды подвергают нагреву.

Апельсины, мандарины, малину, землянику, арбузы, дыни, бананы, ананасы, черную смородину не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают.

Быстроразваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.), спелые груши, персики, абрикосы, сливы закладывают в кипящий сироп, прекращают нагревание и выдерживают в посуде, закрыв крышкой, до охлаждения. Затем разливают в стаканы для отпуска.

Яблоки, груши и айву варят, закладывая в кипящий сироп, 5...7 мин (айву с кожицей —до 15...20 мин), охлаждают, порционируют. Для ароматизации компотов добавляют мелко нарезанную цедру citrusовых или отвар цедры. Отпускают компоты в охлажденном виде по 150...200 г на порцию.

Кисели. Крахмал предварительно соединяют с 4—5-кратным количеством холодной жидкости, размешивают, вводят в кипящую основную жидкость и проваривают от 2 до 10 мин.

В зависимости от консистенции кисели делят на густые, средней густоты, полужидкие.

Для приготовления 1 кг густого киселя берут 60...80 г картофельного крахмала. После его вливания эти кисели проваривают не менее 5 мин при помешивании и небольшом нагреве.

Благодаря введению большого количества крахмала на его клейстеризацию уходит вся вода, поэтому густые кисели не разжижаются в горячем состоянии так быстро, как жидкие.

Кисели разливают в порционные формочки, в большие формы или лотки, смоченные внутри холодной кипяченой водой и посыпанные сахарным песком, затем охлаждают. Чтобы вынуть густой кисель из формы, ее обтирают, перевертывают и, слегка встряхивая, осторожно перекалывают в подготовленную посуду.

Кисель нарезают на порционные куски, выкладывают на десертную тарелку или в креманки, поливают фруктово-ягодным сиропом, или отдельно подают сливки или холодное молоко (50... 100 г). На порцию полагается от 100 до 200 г киселя.

Наиболее распространены кисели средней густоты. На 1 кг такого киселя расходуют 35...50 г картофельного крахмала. После варки кисели слегка охлаждают и разливают в стаканы и креманки. Поверхность киселя посыпают сахарным

песком, который благодаря гигроскопичности поглощает влагу с поверхности, не давая ей испаряться, что препятствует образованию поверхностной пленки. На порцию отпускают по 200 г киселя.

Полужидкие кисели приготавливают, расходуя 20...40 г крахмала на 1 л, используют и отпускают, как и кисели средней густоты. Кроме того, их подают в качестве соусов к котлетам, биточкам, пудингам, запеканкам, сырникам и другим блюдам из круп, творога, макаронных изделий.

Технологическая схема приготовления киселей из клюквы, смородины, вишни, черники включает: отжимание сока; приготовление отвара из отжимков (мезги); приготовление сиропа на отваре; заваривание крахмала; соединение готового киселя с соком; охлаждение.

Задание

Приготовить следующие сладкие блюда:

- компот из сухофруктов
- компот из апельсинов
- кисель из клюквы
- компот из свежих яблок
- компот из вишни
- кисель из вишни
- кисель молочный (густой)

Указания по выполнению работы

Порядок выполнения работы

1. Организация рабочего места

- взвесить и разместить продукты на рабочем столе
 - подготовить и разложить на рабочем столе инвентарь и инструменты
 - проверить исправность оборудования подготовить к работе
2. получить продукты

Указания по выполнению работы

Компот

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению
Рассчитать технологическую карту	
2. Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления компота. Взвешать сырье. Справа – инвентарь. Слева – сырьё.
3. Подготовить сухофрукты	Сухофрукты перебрать, рассортировать по видам, так они имеют различные сроки варки. Фрукты промыть 3-4 раза. Крупные яблоки, груши разрезать на части.
4. Приготовить сироп	В горячую воду добавить сахар и довести до кипения. При необходимости процедить.
5. Приготовить компот	В кипящий сироп положить яблоки, груши и варить 20 мин., затем добавить остальные сухофрукты (чернослив, урюк, курагу). Варить до готовности, мягкости плодов. Довести до вкуса лимонной кислотой, настоять, охладить до 10-12 °С
6. Подача компота	Посуду для подачи охладить. При подаче в креманку или глубокую десертную тарелку положить фрукты они должны занимать или ½ - ¼ объема поуды, остальной объём заполнить сиропом.
7. Требования к качеству	Внешний вид – плоды и ягоды целые или нарезанные; Цвет- светло-коричневый, не прозрачный; Вкус – кисло-сладкий.

Кисель

1. Организация рабочего места

- взвесить и разместить продукты на рабочем столе
 - подготовить и разложить на рабочем столе инвентарь и инструменты
 - проверить исправность оборудования подготовить к работе
2. получить продукты

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению
-------------------	-------------------------------

Составление технологической карты	
2. Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления киселя. Взвешать сырьё. Справа – инвентарь. Слева – сырьё
3. Подготовить сырьё	Ягоду перебрать, промыть, затем размять, отжать сок. Отжатый сок перелить в неокисляющую посуду и хранить в холодильнике. 2% сахара оставить на посыпку киселя при порционировании.
4. Приготовить отвар из мезги	Мезгу залить горячей водой (1:6), варить в течение 10-15 мин. при слабом кипении. Полученный отвар процедить.
5. Приготовить сироп	В процеженный отвар добавить сахар, довести до кипения.
6. Ведение в сироп крахмала	Картофельный крахмал развести холодной кипячёной водой или частью холодного отвара (1:5). При быстром размешивании влить подготовленный крахмал в кипящий сироп одним приёмом. Довести до кипения, варить 1-2 мин.
7. Соединение киселя с соком	Ягодный сок ввести в готовый кисель, для того чтобы придать цвет
8. Охлаждение и отпуск	Кисель разлить в глубокие десертные тарелки или креманки, поверхность посыпать сахаром, охладить до t 10-14 °С.

Отчет

Лабораторная работа №15

Тема: Приготовление компотов и киселей

Бригада № _____

Задание:

1. Приготовить 2 порции блюда «компота _____»

2. Составить технологическую карту

3. Составить алгоритм

4. Заполните таблицу

Требования к качеству:

Показатели	Требования к качеству	Замечания	оценка
Внешний вид			
Консистенция			
Цвет			
Запах			
Вкус			

Оценка за работу _____

Преподаватель

Отчет

Лабораторная работа №1 5

Приготовление и оформление холодных сладких блюд и напитков

Бригада № _____

Задание:

1. Приготовить 2 порции блюда «Кисель _____»

2. Составить технологическую карту

4. Составить алгоритм выполнения работ (записать)

4. Заполните таблицу

Требования к качеству:

Показатели	Требования к качеству	Замечания	оценка
Внешний вид			
Консистенция			
Цвет			
Запах			
Вкус			

Раздел 8. Технология сладких блюд и напитков

Лабораторная работа №16

Тема: Приготовление напитков из чая, кофе

Цель: Закрепить теоретические знания по теме «Приготовление напитков из чая, кофе» и применить их в практической деятельности

Оснащение рабочего места:

- А) тепловое оборудование: электрическая плита, жарочный шкаф
- Б) механическое оборудование: миксер, слайсер
- в) посуда, инвентарь: кастрюли. Миски, ножи, доски, ложки столовые, ложка разливательная, сито, мерная кружка, противень, тарелки глубокие, контейнер, порционные тарелки, весы, сито.
- В) продукты, согласно технологических карт
- Г) технологические карты

Список литературы:

1. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария: Учеб. для проф. Образования. – 2 е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2013. -336с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для начального профессионального образования. - М.: ПрофОбрИздат, 2007. – 248 с.
3. Матюхина З.А., Королькова З.П. Товароведение пищевых продуктов, Издательский центр «Академия», 2007- с.
- 4.Сборник рецептур блюд
5. Ковалёв Н. И., Куткина М. М., Кравцова В. А.. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература,2006
6. Здобнов А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2005, 2000,1999. Сборник технологических нормативов

Краткий теоретический материал

Приготовление чая. Фарфоровый чайник ополаскивают кипятком, чтобы его прогреть, затем кладут сухой чай по норме на определенное количество порций, заливают кипящей водой на 1/3 объема чайника, закрывают крышкой, накрывают салфеткой или специальной грелкой, настаивают 5... 10 мин. Затем доливают чайник кипятком. Зеленый кирпичный чай перед завариванием измельчают. Запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите, так как он приобретает неприятный запах. Нельзя также добавлять сухой чай в заваренный. Заваренный чай сохраняет вкус и аромат в течение 1 ч. При подаче стакан с чаем ставят в подстаканник, а чашку — на блюдце, на которое кладут чайную ложку. Отдельно подают на розетке сахар, варенье, конфеты, кружки лимона, на пирожковой тарелке — пирожное или торт, в молочнике — молоко или сливки. Можно подавать чай сухим в специальной бумажной упаковке (2 г) для заваривания в чайной посуде. Отдельно подают чайник с кипятком. В чайных заваренный чай подают в маленьких фарфоровых чайниках, одновременно подают большой фарфоровый чайник с кипятком и стакан или чашку на блюдце с чайной ложкой (чай парами чайников) или в самоваре. При отпуске в стакан или чашку наливают 50 мл заварки и доливают кипятком до 200 г.

Кофе. Существуют несколько способов приготовления кофе, но все они сводятся к наиболее полному извлечению экстрактивных веществ из сухого кофе и получению вкусного, ароматного напитка. Лучший по качеству напиток получают из кофе, размолотого непосредственно перед варкой. На качество напитка влияет и степень размола. Кофе крупного помола лучше сохраняет аромат, чем мелкомолотый, легче отстаивается от гущи, и напиток получается более прозрачным.

На порцию черного кофе берут 6...8 г размолотого кофе. .

Кофе черный. При приготовлении кофе в электрокофеварках кофе молотый насыпают в сетку аппарата за 5...6 мин до закипания воды. В процессе варки из кофе экстрагируются вкусовые и ароматические вещества. Для улучшения вкуса напитка кофе оставляют в аппарате на 5...8 мин. Перед приготовлением кофе в специальных кофейниках их предварительно ополаскивают кипятком, всыпают молотый кофе, заливают кипятком, доводят до кипения. Как только кофе поднимется, нагрев прекращают, посуду закрывают крышкой и оставляют для настаивания в течение 5...8 мин. Если кофе варили в кастрюле, то перед подачей его процеживают через частое сито или марлю. При приготовлении кофе в эспресс-кофеварках готовый напиток получают без осадка. Отпускают кофе в стаканах или кофейных чашках вместимостью 75 или 100 г. Кофе можно отпускать с сахаром, лимоном, молоком и сливками. Сахар и лимон подают в розетках или вазочках, молоко — в молочниках.

Кофе на молоке. В готовый черный кофе добавляют по рецептуре горячее молоко, сахар и доводят до кипения. Подают в стакане с подстаканником или кофейной чашке с блюдцем.

Кофе на молоке {по-варшавски}. Готовят кофе, как обычно, но более концентрированным (с учетом добавления молока). В сваренный и процеженный кофе добавляют горячее топленое молоко, сахар, доводят до кипения. При отпуске разливают в стаканы или чашки. Сверху положить молочную пенку, снятую при

топлении молока.

Кофе со взбитыми сливками {по-венски}. Готовят черный кофе, отдельно взбивают сливки с рафинадной пудрой.

Взбитые сливки осторожно кладут в стакан с налитым кофе. Можно выпускать сливки из кондитерского конверта.

Кофе по-восточному {черный с гущей}. Мелко смолотый натуральный кофе засыпают в специальную посуду (турку), добавляют сахар, заливают холодной водой и доводят до кипения. Подают кофе в турке или переливают в кофейные чашки, не процеживая. На поверхности должна быть мелкозернистая пена. Отдельно подают холодную кипяченую или минеральную воду.

Предприятия общественного питания какао и шоколад

Задание

Приготовить следующие напитки из чая и кофе:

--чай с сахаром

-чай с молоком

-шоколад

-кофе черный

-кофе по-турецки

-кофе на молоке по-варшавски

-какао

Последовательность по выполнению работ

1.Получить продукты подготовить рабочее место

2.в кофе по-варшавски подготовить молочные пенки

3.Для кофе по- варшавски сварить черный кофе. Процедить

4. Какао(шоколад) сварить: какао-порошок (шоколад) смешать с сахаром. Добавить небольшое количество кипятка и растереть до однородной массы. Затем при непрерывном помешивании влить горячее молоко. Остальной кипятком и довести до кипения

5.Кофе по-варшавски: в процеженный черный кофе добавить сахар, горячее топленое молоко и довести в до кипения

Кофе с молоком: в процеженный черный кофе добавить сахар, горячее молоко и довести в до кипения

6.Кофе по- турецки подать в турке. не процеживая. Отдельно в стакане подать холодную воду.

7.Подготовить посуду для отпуска

8.Оформить и подать блюда

Указания к проведению работы:

Чтобы при приготовлении какао не образовались крупинки, какао-порошок нужно протереть через сито и тщательно растереть с сахаром, развести горячим молоком или водой, а затем влить оставшееся молоко или воду. довести до кипения

Отчет

Лабораторная работа №16

Тема: Приготовление напитков из чая и кофе

Бригада № _____

Задание:

1.Приготовить 2 порции блюда «компо́та _____»

2.Составить технологическую карту

3. Составить алгоритм

4.Заполните таблицу

Требования к качеству:

Показатели	Требования к качеству	Замечания	оценка
Внешний вид			
Консистенция			
Цвет			
Запах			
Вкус			

Оценка за работу _____

Преподаватель

Раздел 8. Технология сладких блюд и напитков

Лабораторная работа №17

Тема: **Приготовление плодово-ягодных напитков**

Цель: Закрепить теоретические знания по теме «Приготовление плодово-ягодных напитков» и применить их в практической деятельности

Оснащение рабочего места:

- А) тепловое оборудование: электрическая плита, жарочный шкаф
- Б) механическое оборудование: миксер, слайсер
- в) посуда, инвентарь: кастрюли. Миски, ножи, доски, ложки столовые, ложка разливательная, сито, мерная кружка, противень, тарелки глубокие, контейнер, порционные тарелки, весы, сито.
- В) продукты, согласно технологических карт
- Г) технологические карты

Список литературы:

1. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария: Учеб. для проф. Образования. – 2 е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2013. -336с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для начального профессионального образования. - М.: ПрофОбрИздат, 2007. – 248 с.
3. Матюхина З.А., Королькова З.П. Товароведение пищевых продуктов, Издательский центр «Академия», 2007- с.
4. Сборник рецептов блюд
5. Ковалёв Н. И., Куткина М. М., Кравцова В. А.. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, 2006
6. Здобнов А. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2005, 2000, 1999. Сборник технологических нормативов

Краткий теоретический материал

Напиток клюквенный. Клюкву перебирают, моют, отжимают сок, который переливают в посуду из нержавеющей стали, накрывают крышкой и помещают в холодильник. Выжимки (мезгу) заливают горячей водой, доводят до кипения, кипятят 5... 8 мин, затем процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Лимонный или апельсиновый напиток. Цедру, снятую с лимона или апельсина, мелко шинкуют, заливают горячей водой, кипятят в течение 3...5 мин и оставляют для настаивания на 3...4 ч, затем процеживают, после чего добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный или апельсиновый сок и охлаждают.

Задание

Приготовить следующие напитки:

- напиток клюквенный
- напиток лимонный
- напиток апельсиновый
- чай холодный

Отчет

Лабораторная работа №17
Тема: Приготовление плодово-ягодных напитков

Бригада № ____

Задание:

1. Приготовить 2 порции напитка _____»
2. Составить технологическую карту
3. Составить алгоритм
4. Заполните таблицу

Требования к качеству:

Показатели	Требования к качеству	Замечания	оценка
Внешний вид			
Консистенция			
Цвет			
Запах			
Вкус			

Оценка за работу _____

Преподаватель

