

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

**ПМ 01 Организация и ведение
процессов приготовления и подготовки
к реализации полуфабрикатов для
блюд, кулинарных изделий сложного
ассортимента**

Методические указания к выполнению лабораторных и
практических занятий для студентов специальности 43.02.15
специализация «Поварское и кондитерское дело»

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

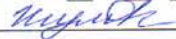
Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

**ПМ 01 Организация и ведение
процессов приготовления и подготовки
к реализации полуфабрикатов для
блюд, кулинарных изделий сложного
ассортимента**

Методические указания к выполнению лабораторных и
практических занятий для студентов специальности 43.02.15
специализация «Поварское и кондитерское дело»

Рассмотрено на заседании П(Ц)К
дисциплин профессионального цикла № 3
Протокол № 10 от 24 мая 2021 г.



Утверждено методическим советом
ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»
Протокол № 1 от 14 мая 2021 г.



Чита 2021

Автор:

Н.В. Ноздрина - мастер производственного обучения

Рецензенты:

О.А. Лаптева - заместитель директора по УПР ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»;

ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Методические указания к выполнению лабораторных и практических занятий для студентов специальности 43.02.15 специализация «Поварское и кондитерское дело»

В работе содержатся указания студентам по выполнению лабораторных и практических занятий по ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, алгоритм выполнения работы, вопросы и задания для самостоятельной работы, источники информации, критерии оценок при проведении занятий и выполнении производственных заданий.

Предназначаются для студентов очной и заочной форм обучения по специальности 43.02.15 специализация «Поварское и кондитерское дело»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	5
1 Методические указания по организации и проведению лабораторных и практических занятий	6
2 Тематический план лабораторных и практических занятий	7
3 Инструкции по технике безопасности для работников предприятий общественного питания	8
3.1 Инструкция по технике безопасности для повара, работающего в горячем цехе	11
4 Практические занятия	13
№ 1 Составление технологических карт. Выполнение технологических расчетов	13
№ 2 Составление технологических инструкций	16
№ 3 Составление технико-технологических карт	20
№4 Выполнение расчетов по взаимозаменяемости продуктов. Выполнение перерасчета норм вложения овощей весом брутто в зависимости от сезона	24
5 Лабораторные занятия	28
№ 1 Выполнение нарезки овощей традиционными способами	28
№ 2 Выполнение фигурной нарезки овощей	32
№ 3 Подготовка овощей к фаршированию	38
№ 4 Первичная обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы	42
№ 5 Разделка рыбы для фарширования	49
№ 6 Приготовление и использование кнельной и котлетной массы из рыбы	54
№ 7 Приготовление полуфабрикатов из говядины	58
№ 8 Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов	68
№ 9 Приготовление изделий из котлетной массы	72
№ 10 Первичная обработка домашней птицы	77
№ 11 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы	80
№ 12 Приготовление котлетной и кнельной массы и изделий из нее	87
5 Критерии оценок при проведении занятий и выполнении производственных заданий	92
Список использованных источников	93
Приложения	

ВВЕДЕНИЕ

Выполнение лабораторных и практических занятий обучающимися по специальности 43.02.15 специализация «Поварское и кондитерское дело» входит в обязательную часть основной профессиональной образовательной программы и направлено на закрепление теоретического материала по конкретным темам ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и формирование практических умений и навыков обращения с различными видами сырья, инвентарем, оборудованием; умение применять полученные знания в практической деятельности.

Направленность лабораторного и практического занятия заключается в том, чтобы обучающиеся на основе полученных технологических знаний освоили движения, приемы, способы выполнения производственных действий, операций, необходимые для последующего формирования у них умений и навыков выполнения производственных работ по выбранной профессии.

В ходе занятий обучающиеся самостоятельно проводят наблюдения, оценивают полученные результаты, анализируют ход работы, делают выводы и обобщения, ведут исследования, оформляют отчет по лабораторным и практическим занятиям.

Лабораторные и практические занятия обучающиеся выполняют под руководством преподавателя или мастера производственного обучения в соответствии с планом учебных занятий, согласно инструкционным картам.

Лабораторные и практические занятия проводятся в лаборатории организации технологического процесса специальности «Поварское и кондитерское дело».

1 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЮ ЛАБОРАТОРНЫХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

На каждое лабораторное и практическое занятие обучающимся предоставляются методические указания по его проведению. Указания содержат информацию о теме, цели занятия; необходимом сырье, оборудовании и инвентаре, порядке выполнения работы; оформления результатов и выводов, контрольные вопросы; список литературы.

Перед началом выполнения заданий лабораторного и практического занятия, обучающиеся должны изучить (закрепить) правила техники безопасности и выполнять их в процессе работы. Преподавателем или мастером производственного обучения проводится оценка готовности обучающихся, показ, объяснение приемов, способов работы, сообщение норм времени и критериев оценки.

Задания по выполнению лабораторного и практического занятия обучающиеся выполняют самостоятельно, при этом у них формируются новые трудовые приемы, умения, способы работы.

Прежде, чем приступить к выполнению заданий, обучающимся необходимо тщательно изучить содержание работы и порядок ее выполнения, повторить теоретический материал.

В процессе лабораторного и практического занятия обучающиеся проводят самоконтроль технологического процесса, технических требований, техники безопасности, обращая внимание на точность соблюдения всех параметров.

Результаты выполнения лабораторного и практического занятия, обучающиеся записывают в тетрадь по лабораторно-практическим занятиям, и оформляют отчет по выполненному лабораторно-практическому занятию (Приложение 2).

Лабораторное и практическое занятие считается выполненным, если отчет соответствует предъявляемым требованиям, обучающийся выполнил задания для самостоятельной работы. В ходе занятия обучающийся показал знания правил безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря, соблюдал последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд, сумел сделать анализ проделанной работы.

Критерии оценок при проведении занятий и выполнении производственных заданий указаны в Приложении 3.

2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ЛАБОРАТОРНЫХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Тема программы	Тема лабораторного и практического занятия	Кол-во часов
1	1.2 Нормативная документация предприятий общественного питания	ПЗ № 1 Составление технологических карт. Выполнение технологических расчетов.	6
		ПЗ № 2 Составление технологических инструкций.	6
		ПЗ № 3 Составление технико-технологических карт	6
		ПЗ № 4 Выполнение расчетов по взаимозаменяемости продуктов. Выполнение перерасчета норм вложения овощей весом брутто в зависимости от сезона	6
2	2.1 Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из овощей и грибов.	ЛЗ № 1 Выполнение нарезки овощей традиционными способами	4
3		ЛЗ № 2 Выполнение фигурной нарезки овощей	6
4		ЛЗ № 3 Подготовка овощей к фаршированию	6
	2.2 Подготовка рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ЛЗ № 4 Первичная обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы	6
5		ЛЗ № 5 Разделка рыбы для фарширования	6
6		ЛЗ № 6 Приготовление и использование кнельной и котлетной массы из рыбы	6
7	2.3 Подготовка мяса и субпродуктов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ЛЗ № 7 Приготовление полуфабрикатов из говядины	6
8		ЛЗ № 8 Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов	6
9		ЛЗ № 9 Приготовление изделий из котлетной массы	6
10	2.4 Подготовка домашней птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ЛЗ № 10 Первичная обработка домашней птицы	4
11		ЛЗ № 11 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы	6
12		ЛЗ № 12 Приготовление котлетной и кнельной массы и изделий из нее	6
Итого			92

3 ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ РАБОТНИКОВ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Общие положения

1 Перед началом работы:

1.1 Застегните спецодежду на все пуговицы. Уберите волосы под головной убор. Не допускайте свисающих концов одежды. Не закалывайте одежду булавками. Не держите в карманах бьющихся и острых предметов.

1.2 Проверьте внешним осмотром наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом машины, электродвигателя и заземляющим проводом). Не приступайте к работе при отсутствии заземления.

1.3 Проверьте прочность крепления оборудования к фундаментам, подставкам.

1.4 Проверьте внешним осмотром состояние предохранительных клапанов контрольно-измерительных приборов (наличие пломбы или клейма, соблюдение сроков поверки, нахождение стрелки на нулевой отметке, целостность стекла и отсутствие других повреждений), защитных средств, а также наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений движущихся частей оборудования.

1.5 Убедитесь в отсутствии посторонних предметов внутри или вокруг оборудования.

1.6 Проверьте наличие и исправность деревянной решетки под ногами.

1.7 Проверьте исправность необходимых для работы инструментов и приспособлений. Деревянные ручки инвентаря должны быть чисто обработаны и не иметь отщепов, трещин.

1.7 Сообщите при обнаружении неисправностей оборудования, инвентаря и электропроводки своему непосредственному руководителю. Приступайте к работе только после устранения неисправностей.

2 Во время работы.

2.1 Выполняйте только порученную вам работу.

2.2 Не допускайте к работе посторонних лиц.

2.3 Не отвлекайтесь от своих прямых обязанностей.

Не облакачивайтесь и не садитесь на оборудование.

2.4 Сообщите при наличии напряжения (бьет током) на корпусах машин, аппаратов администрации учебного заведения. Не прикасайтесь к открытым и неогражденным токоведущим частям (ножам рубильника, токоведущим частям оборудования), а также к оголенным и плохо изолированным проводам. Не пользуйтесь разбитыми выключателями, розетками, патронами и другой неисправной арматурой.

2.5 Снимайте и устанавливайте сменные части машин осторожно, без больших усилий и рывков при выключенном и остановленном электродвигателе. Берегите руки от ушибов и порезов.

2.6 Надежно закрепляйте сменные механизмы на электроприводе.

2.7 Не снимайте и не устанавливайте сменные механизмы при вращающемся электродвигателе привода.

2.8 Не снимайте и не устанавливайте ограждения, не поправляйте ремни, цепи привода во время работы оборудования.

2.9 Не оставляйте без надзора работающее оборудование.

2.10 Предупреждайте о предстоящем пуске оборудования обучающихся, находящихся рядом.

2.11 Включайте оборудование в сеть сухими руками. Включайте и выключайте электродвигатель оборудования при помощи кнопок: «пуск» и «стоп».

2.12 Не используйте машины для тех работ, которые не предусмотрены инструкциями по их эксплуатации.

2.13 Перед загрузкой механического оборудования продуктом убедитесь, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе машины.

2.14 При любой неисправности оборудования (несрабатывании кнопок «пуск» и «стоп», появлении посторонних шумов, запаха гари, дыма, при внезапном перерыве подачи электроэнергии) немедленно отключите оборудование от сети и сообщите об этом своему непосредственному руководителю.

2.15 Не кладите на оборудование или на транспортирующие устройства инструменты, инвентарь, не вешайте посуду на кран кипятильника.

2.16 Открывайте вентили, краны на трубопроводах медленно, без рывков и больших усилий; не применяйте при этом молотки, гаечные ключи и другие предметы.

2.17 Не загружайте рабочие камеры машин продуктами выше установленных норм. Не превышайте допустимые скорости работы машин.

2.18 Не загромождайте рабочее место пустой тарой, грязной кухонной посудой, инвентарем и т.п.

2.19 Не пользуйтесь наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно, непрочные прикрепленные ручки. Не пользуйтесь посудой без ручек.

2.20 Следите, чтобы ножи имели гладкие, удобные, прочно насаженные ручки. Не работайте с ножом, имеющим качающийся клинок. Не оставляйте нож в обрабатываемом сырье. При перерывах в работе вкладывайте нож в ножны. Не ходите с ножом в руках; не переносите ножи, вилки острием вперед.

2.21 Осмотр и чистку производите только при обесточенном оборудовании и с вывешенным на пусковом устройстве плакате: «Не включать - работают люди».

2.22 Содержите свое рабочее место в чистоте, своевременно удаляйте с пола рассыпанные (разлитые) продукты и другие предметы. Не допускайте излишних запасов продукта на рабочем месте.

2.23 Не загромождайте проходы между стеллажами, штабелями, транспортные пути, подходы к оборудованию, пультам управления тарой и другими предметами.

2.24 Следите за достаточной освещенностью рабочего места, исправностью и чистотой светильников.

2.25 Работайте в выданной вам санитарной или специальной одежде, обуви.

2.26 Работайте на столах с закругленными углами, с ровными, без выбоин, трещин, плотно прилегающими к основе рабочими поверхностями.

2.27 Не пользуйтесь инструментом (ножи, совки, лопатки) с неудобными ручками, с заусеницами.

2.28 Пользуйтесь для открывания консервных банок - консервными ножами. Не производите эти работы поварским ножом, случайными предметами.

2.29 Не пользуйтесь посудой, имеющей трещины, сколы, щербины.

2.30 Не переносите груз весом выше установленных норм: для женщин - 20 кг (вдвоем - 50 кг, включая вес носилок), для мужчин - 80 кг.

2.31 Не переносите продукты, сырье в неисправной таре.

2.32 При получении травмы немедленно обратитесь в медицинский пункт и сообщите администрации предприятия.

2.33 Передвигайте тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».

2.34 При несчастном случае с вами или вашим товарищем немедленно окажите первую помощь пострадавшему и поставьте в известность о случившемся администрацию предприятия.

3 По окончании работы:

3.1 Надежно обесточьте оборудование.

3.2 Производите разборку, очистку, мойку после надежного отключения оборудования от электрической сети при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. Не допускайте попадания воды на токоведущие части оборудования.

3.3 Уберите инвентарь на специально отведенные места для хранения.

3.4 Не производите уборку мусора, отходов непосредственно руками; пользуйтесь щеткой, совком и т.п.

3.1 Инструкция по технике безопасности для повара, работающего в горячем цехе

1 Перед началом работы:

1.1 Проверяйте правильность установки пределов регулирования давления в пароводяной рубашке котлов по электроконтактному манометру.

1.2 Не включайте пароварочные аппараты в работу при отсутствии воды в водопроводной сети.

1.3 Не приступайте к работе при обнаружении неисправности автоматики безопасности и регулирования, электроконтактных манометров, просроченных сроков их испытания и клеймения.

1.4 Заливайте в тепловую рубашку электротепловых аппаратов с косвенным обогревом (сковороды, фритюрницы) масло марки, указанной в паспорте машины.

1.5 Проверяйте исправность блокировочных устройств, приборов автоматики и сигнализации, герметичность системы водяного охлаждения магнетрона, наличие передней и задней стенок сверхвысокочастотного (СВЧ) аппарата.

1.6 Проверяйте наличие и целостность ограждающих поручней, величину деформации настила, отсутствие трещин на поверхности конфорок плит, мармитов.

1.7 Проверяйте исправность прижимных пружин дверец жарочных и пекарных камер теплового оборудования.

2 Во время работы:

2.1 Не допускайте работы стационарных пищеварочных котлов и другого теплового оборудования без загрузки.

2.2 Остерегайтесь ожогов паром при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата.

2.3 Завинчивайте откидные болты пищеварочных котлов сначала передние, затем задние, у автоклавов крест-накрест.

2.4 Переносите наплитные котлы с горячей жидкостью вдвоем, используя сухие полотенца, крышка котла должна быть снята.

2.5 Сливайте масло из ванны после отключения фритюрницы от сети.

2.6 Укладывайте полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением «от себя».

2.7 Открывайте крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением «на себя».

2.8 Передвигайте посуду по поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий.

2.9 Пользуйтесь специальными инвентарными подставками при установке противней, котлов и др. емкостей для хранения; не пользуйтесь для этой цели случайными предметами.

2.10 Следите за показаниями манометра, не допускайте превышения давления в пароводяной рубашке котла выше допустимого (0,7 атм).

2.11 Прекратите немедленно работу при обнаружении неисправности манометров, устройств автоматики и сообщите об этом администрации предприятия.

2.12 Не открывайте кран уровня воды и не заливайте воду в пароводяную рубашку нагретого пищеварочного котла.

2.13 Отключайте немедленно оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды.

2.14 Поднимайте клапан-турбинку за кольцо деревянным стержнем. Ослабляйте и отвинчивайте откидные болты перед открытием крышки стационарных пищеварочных котлов сначала задние, затем средние и передние.

2.15 Отключите перед открыванием крышки автоклав от сети, выпустите избытки пара через паровоздушный кран в крышке. Ослабляйте и отвинчивайте болты при отсутствии давления в автоклаве последовательно крест-накрест.

2.16 Загружайте и выгружайте обжариваемый продукт из фритюрницы в металлической сетке.

2.17 Не допускайте включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

2.18 Производите при работе на СВЧ-аппарате тепловую обработку пищевых продуктов в прилагаемой посуде; не включайте СВЧ-аппарат при открытой дверке рабочей камеры; открывайте дверку рабочей камеры после отключения нагрева.

3 После окончания работы:

3.1 Производите чистку и мойку при выключенном оборудовании после его остывания, повесив на пусковое устройство предупредительный плакат: «Не включать! Работают люди!».

3.2 Не охлаждайте жарочную поверхность плиты, сковороды, жаровни водой.

3.3 Не оставляйте включенными газовые и электрические аппараты. Закрывайте общий кран, краны горелок, запальников, шибер газовых аппаратов.

3.4 Очистите тщательно клапан-турбинку и пароотводную трубку пищеварочного котла от остатков пищи.

4 ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

ПЗ № 1 «Составление технологических карт. Выполнение технологических расчетов»

Общие сведения

Высокое качество готовой продукции складывается из многих факторов, одно из них - соблюдение технологических требований к обработке продуктов и приготовлению блюд на всех стадиях производственного процесса.

Повара и кондитеры должны обеспечиваться на рабочих местах технологическими картами. Эти карты составляются на каждое блюдо, кулинарное или кондитерское изделий на основании Сборника рецептов, применяемого на данном предприятии.

В технологических картах указываются: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, нормы вложения сырья массой нетто на одну порцию, а также даётся расчёт на определённое количество порций или изделий, приготавливаемых в котлах определённой ёмкости, указывается выход блюда.

В картах также приводится краткое описание технологического процесса приготовления блюда и его оформление, обращается внимание на последовательность закладки продуктов в зависимости от сроков их тепловой обработки, характеризуются требования к качеству блюда, коэффициенты трудоёмкости блюда.

Коэффициенты трудоёмкости (Приложение 4) учитывают затраты труда повара на приготовление данного блюда. Технологические карты на гарниры ко вторым блюдам составляются отдельно.

Технологические карты составляются по установленной форме, подписываются руководителем предприятия, заведующим производством и калькулятором и хранятся на рабочих местах и в картотеке заведующего производством.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по составлению технологических карт согласно Сборника рецептов.

2 Выработать навыки по расчёту сырья для приготовления блюд.

3 Научить обучающихся анализировать полученные результаты.

Инструменты, инвентарь. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, калькулятор, ручка, бланки технологических карт.

Последовательность составления технологической карты

ОПЕРАЦИЯ №1 Найти блюдо «Суп картофельный», рецептура № 200 в Сборнике рецептов 2011 г.

ОПЕРАЦИЯ №2 Переписать набор сырья в соответствующую графу технологической карты.

ОПЕРАЦИЯ №3 Рассчитать массу нетто и брутто каждого продукта.

ОПЕРАЦИЯ №4 С помощью таблиц 32, 36 Сборника рецептов рассчитать процент отхода овощей в зависимости от сезона, используя формулу:

$$P_{бр} = \frac{p_{нт} \times 100}{100 - \% \text{отх}}$$

ОПЕРАЦИЯ №5 Записать в технологическую карту полученные расчёты сырья.

ОПЕРАЦИЯ №6 Записать выход готового блюда.

ОПЕРАЦИЯ №7 Записать технологию приготовления блюда.

ОПЕРАЦИЯ №8 Определить коэффициент трудоемкости блюда, используя таблицу (Приложение 4).

ОПЕРАЦИЯ №9 Записать вес готового изделия.

Операция №10 Поставить подписи в графах: руководитель, калькулятор, заведующий производством.

Полезная информация

Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями, являются основными нормативно-технологическими документами для предприятий общественного питания.

В диетических столовых и отделениях применяется Сборник рецептов блюд диетического питания для предприятий общественного питания

В Сборниках приводятся рецептуры, технология приготовления блюд, а также нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, рекомендации по взаимозаменяемости продуктов. В рецептурах указаны: наименования продуктов, входящих в блюдо, нормы вложения продуктов массой брутто и нетто, выход (масса) отдельных готовых продуктов и блюда в целом.

Нормы вложения продуктов массой брутто рассчитаны в рецептурах на стандартное сырье следующих кондиций: говядина и баранина - 1-й категории, свинина - мясная, субпродукты (кроме вымени) - мороженые, вымя - охлажденное; птица домашняя (куры, цыплята, гуси, утки, индейки) - полупотрошенная 2-й категории; рыба - крупная мороженая или всех размеров, неразделанная, за некоторым исключением; для картофеля приняты нормы отходов по 31 октября, для моркови и свеклы - до 1 января и т. д.

В каждом Сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий во введении указаны кондиции всех видов сырья и продуктов. При использовании для приготовления блюд сырья другой кондиции, чем предусмотрено в рецептурах, норма вложения сырья массой брутто определяется с помощью

перерасчета исходя из указанной в рецептурах массы нетто, величина которой остается постоянной, и процентов отходов, установленных по Сборнику рецептов для сырья соответствующих кондиций. При использовании сырья других кондиций или некондиционного сырья нормы выхода блюд не должны нарушаться.

Производственное задание

1 Составить технологические карты для 20 порций блюд:

Вариант 1 «Борщ»; рецептура № 169, Сборник рецептов 2011 г.

Вариант 2 «Суп картофельный с мясными фрикадельками», рецептура № 209, Сборник рецептов 2011 г.

Вариант 3 «Рассольник московский», рецептура № 198, Сборник рецептов 2011 г.

2 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

1 Что такое технико-технологическая карта?

2 В чём отличие технико-технологической карты от технологической?

3 Составить расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий для фирменного блюда, заполнив технико-технологическую карту (Приложение 2) (индивидуальное задание).

ПЗ № 2 «Составление технологических инструкций»

Общие сведения

Технологическая инструкция. Технологическая инструкция (ТИ) по производству и (или) доставке продукции общественного питания - документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, хранения, транспортирования сырья, полуфабрикатов и готовых блюд (изделий) или к доставке. Технологическую инструкцию разрабатывают для конкретного вида или группы однородной продукции общественного питания.

Технологическая инструкция может быть самостоятельным технологическим документом или разрабатываться в качестве приложения к национальным стандартам, а также к стандартам организации и техническим условиям. Технологическая инструкция содержит следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- основная часть;
- приложения (при необходимости);
- лист регистрации изменений.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по составлению технологических инструкций согласно Сборнику рецептов; учебнику И. П. Самородова «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

2 Выработать навыки по составлению технологических инструкций.

3 Научить обучающихся анализировать полученные результаты.

Инструменты, инвентарь. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, учебник И. П. Самородова «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», бланки технологических карт.

Последовательность составления технологической инструкции

ОПЕРАЦИЯ №1 Область применения;

ОПЕРАЦИЯ №2 Ассортимент продукции общественного питания;

ОПЕРАЦИЯ №3 Требования к сырью;

ОПЕРАЦИЯ №4 Рецептуры продукции общественного питания;

ОПЕРАЦИЯ №5 Технологический процесс;

ОПЕРАЦИЯ №6 Упаковка и маркировка;

ОПЕРАЦИЯ №7 Транспортирование и хранение;

ОПЕРАЦИЯ №8 Организация контроля качества и безопасности продукции.

Полезная информация

Требования к титульному листу ТИ

На титульном листе ТИ приводят следующие данные:

- наименование предприятия-держателя подлинника ТИ;
- утверждающие и согласующие подписи руководителя организации;
- наименование продукции;
- наименование ТИ;
- обозначение ТИ;
- информацию о новизне или замене ТИ;
- дату введения в действие.

Основная часть Технологической инструкции состоит из следующих разделов:

- область применения;
- ассортимент продукции;
- требования к сырью;
- рецептуры/состав продукции;
- технологический процесс;
- упаковка и маркировка;
- транспортирование и хранение;
- организация контроля за качеством и безопасностью продукции.

ТИ может быть дополнена обязательными, рекомендуемыми или справочными приложениями.

Требования к содержанию в разделе «Область применения» указывают вид продукции общественного питания (блюд, изделий, полуфабрикатов), на которую распространяется ТИ, и перечень и наименование предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, которым дано право изготовления, доставки и реализации данной продукции. Этот раздел начинают словами: «Настоящая технологическая инструкция распространяется на процесс изготовления продукции». Указывают также наименование и обозначение конкретных технических условий, национального стандарта или стандарта организации, приложением к которому является ТИТ в случае если ТИ не является самостоятельным документом.

В разделе «Ассортимент продукции» указывают полный ассортимент конкретной продукции общественного питания (блюд, изделий, полуфабрикатов), изготавливаемой по данной ТИ.

Раздел «Требования к сырью» содержит требования к сырью, пищевым продуктам (полуфабрикатам), используемым для изготовления продукции с указанием нормативного или технического документа. В этом разделе делают запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных и технических

документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Раздел «Рецептуры» содержит по каждой рецептуре блюда, изделия, полуфабриката норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто на 1, 10, 100 (шт.) порций или более, или на 1, 10 и более кг, массу (выход) полуфабрикатов и выход готовой продукции с учетом потерь при кулинарной обработке.

Расход сырья и пищевых продуктов (брутто и нетто), требуемых для изготовления продукции (блюда, изделия, полуфабриката), устанавливает предприятие-изготовитель экспериментальным способом на основании актов проработки.

Раздел «Технологический процесс» содержит последовательность технологических процессов и операций, правила приемки и внутрицеховой транспортировки, правила и условия хранения сырья и продуктов, а также порядок их подготовки для использования в технологическом процессе. Описание каждого технологического процесса содержит параметры технологических режимов (температуру, влажность, продолжительность процесса и др.), а также виды используемого технологического оборудования.

В данном разделе также отражают требования по санитарной обработке оборудования, инвентаря и тары в соответствии с учетом особенностей технологического процесса.

Раздел «Упаковка и маркировка» содержит требования к потребительской и транспортной таре для продукции, а также к ее маркировке,

Раздел «Транспортирование и хранение» содержит требования к доставке, в том числе к используемым транспортным средствам, условиям хранения и срокам годности продукции с момента окончания технологического процесса согласно срокам, установленным санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами или для новых блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий, полуфабрикатов, в соответствии с порядком, установленным органами Роспотребнадзора.

В разделе «Организация контроля за качеством и безопасностью продукции» указывают порядок организации на предприятии технологического контроля качества и безопасности процессов производства на всех этапах изготовления продукции общественного питания.

Требования к обозначению.

Обозначение ТИ присваивает предприятие (организация) — держатель подлинника.

Обозначение технологической инструкции для изготовления продукции, требования к которой установлены стандартом, включает в себя аббревиатуру «ТИ», через пробел обозначение стандарта (для СТО без года

утверждения) и далее через тире трехзначный регистрационный номер, присваиваемый предприятием (организацией) держателем подлинника.

Обозначение ТИ для изготовления продукции, требования к Которой установлены техническими условиями ТУ, вюмочает в себя аббревиатуру «ТИ», через пробел обозначение ТУ без года утверждения.

Требования к изложению и оформлению изменений.

Изменения в ТИ может вносить только предприятие (организация) держатель подлинника. Изменение оформляют в виде отдельного документа «Изменение технологической инструкции изготовителя» (ИТИ). Исправление ошибок подтверждается подписью лиц, подписавший омновной документ, с указанием даты исправления.

Производственное задание.

1 Составить технологические инструкции для блюд:

Рец. 169 Борщ.

Рец. №209 Суп картофельный с мясными фрикадельками.

Рец. №198 Рассольник московский.

2 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы.

1 Что такое технологическая инструкция?

2 В чём отличие особенностей технологических инструкций?

3 Составить технологическую инструкцию для любого второго горячего блюда.

ПЗ № 3 «Составление технико-технологических карт.»

Общие сведения

Технико-технологическая карта. Это документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания. Технико-технологическую карту (ТТК) разрабатывают только на новую нетрадиционную продукцию, впервые изготавливаемую на предприятии общественного питания.

Перед приготовлением нового блюда (изделия) проводят его контрольную проработку по результатам которой составляют акт

Технико-технологическая карта, составляемая на основании приложенного акта проработки нового блюда (изделия), должна содержать следующие разделы:

- область применения;
- требования к сырью;
- рецептуру (включая норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто, массу (выход) полуфабриката и/или выход готового изделия (блюда); технологический процесс;
- требования к оформлению, подаче, реализации и хранению продукции общественного питания; показатели качества и безопасности продукции общественного питания;
- информационные данные о пищевой ценности продукции общественного питания

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по составлению технико-технологических карт согласно Сборнику рецептур.

2 Выработать навыки по расчёту сырья для приготовления блюд.

3 Научить обучающихся анализировать полученные результаты.

Инструменты, инвентарь. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, калькулятор, ручка, бланки технико-технологических карт.

Последовательность составления технико-технологической карты для блюда Сандвич с рыбой, сыром и ананасом

ОПЕРАЦИЯ №1 Найти технологию приготовления блюда.

ОПЕРАЦИЯ №2 Написать перечень сырья

ОПЕРАЦИЯ №3 Написать требования к качеству сырья

ОПЕРАЦИЯ №4 Составить технологическую карту блюда

ОПЕРАЦИЯ №5 Написать технологический процесс приготовления блюда

ОПЕРАЦИЯ №6 Написать показатели качества и безопасности

ОПЕРАЦИЯ №7 Написать пищевую ценность блюда

ОПЕРАЦИЯ №8 Поставить подписи в графах: инженер-технолог, ответственный исполнитель.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на "Сандвич с рыбой, сыром и ананасом", вырабатываемый в «...» и реализуемый в «...» и филиалах (указать).

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СЫРЬЯ

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Булка для сандвича	35	35
Муксун вяленый	140	100
Салат «Айсберг»	14	10
Соус майонез	10	10
Сыр Чеддер	16	15
Ананасы консервированные (кольца)	30	30
ВЫХОД:	-	200

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Булку для сандвича слегка поджаривают в тостере, нарезают на две части. Нижнюю часть булки смазывают майонезом, сверху кладут лист салата «Айсберг», ломтик сыра и кольцо консервированного ананаса, затем кладут филе муксуна вяленого. Накрывают верхней частью булки и упаковывают в упаковочную пленку.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Сандвич реализуют в упакованном виде сразу после приготовления.

Допустимый срок хранения сандвича до реализации - не более 20 мин при температуре от плюс 20°C согласно фирменным стандартам компании....

Срок годности сандвича согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - булка для сандвичей с кунжутом разрезана на две части, каждая с внутренней стороны смазана майонезом, между частями булки слоями расположены филе муксуна вяленого, лист салата «Айсберг», ломтик сыра, кольцо консервированного ананаса.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах - приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Микробиологические показатели сандвича должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
18,2	15,6	34,0	349

Полезная информация

В разделе «Область применения» указывают наименование блюда (изделия) и определяют перечень и наименования предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия).

В разделе «Требования к качеству сырья» делают запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации,

В разделе «Рецептура» указывают норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто на 1, 10 порций (шт.) или более,

или на 1, 10 кг и более, массу (выход) полуфабриката и выход продукции общественного питания (кулинарных полуфабрикатов, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий).

Раздел «Технологический процесс» содержит подробное описание технологического процесса изготовления блюда (изделия), в том числе режимы механической и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), применение пищевых добавок, красителей, виды технологического оборудования и др.

В разделе «Показатели качества и безопасности» указывают органолептические показатели блюда (изделия): внешний вид, цвет, текстуру (консистенцию), вкус и запах. Здесь же делают запись о том, что микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям.

В разделе «Информационные данные о пищевой ценности» указывают данные о пищевой и энергетической ценности блюда (изделия). Пищевую ценность блюда (изделия) определяют расчетным или лабораторным методами.

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) может располагаться на оборотной стороне бланка технологической карты. Информация о пищевой ценности располагается в ТК по усмотрению руководителя организации.

Каждая технико-технологическая карта имеет порядковый номер и хранится на предприятии. При внесении изменений в рецептуру или технологию производства продукции технико-технологическую карту переоформляют.

Производственное задание

1 Составить технико-технологические карты для блюд:

Рец. 169 Борщ.

Рец. №209 Суп картофельный с мясными фрикадельками.

Рец. №198 Рассольник московский.

2 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

1 Что такое технико-технологическая карта?

2 В чём отличие особенностей технико-технологической карты?

3 Составить расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов готовых изделий для фирменного блюда, заполнив технико-технологическую карту

ПЗ № 4 «Выполнение расчетов по взаимозаменяемости продуктов. Выполнение перерасчета норм вложения овощей весом брутто в зависимости от сезона»

Общие сведения

Рецептуры на приготовление изделий содержат, кроме собственно рецептов, еще и специальные указания, являющиеся их неотъемлемой частью. Эти указания предусматривают целый ряд замен одного вида сырья другим с соответствующим пересчетом. При этом такие замены не являются нарушением точного соблюдения рецептуры. Замены производят по сухому веществу, т.е. сухое вещество сырья, предусмотренное в рецептуре, заменяют таким же количеством сухого вещества заменителя. Это правило соблюдают при всех заменах.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по выполнению расчетов взаимозаменяемости продуктов, выполнению перерасчета норм вложений овощей брутто в зависимости от сезона согласно Сборнику рецептов.

2 Выработать навыки по выполнению расчетов взаимозаменяемости продуктов, перерасчету норм вложений овощей брутто в зависимости от сезона для расчёта сырья для приготовления блюд.

3 Научить обучающихся анализировать полученные результаты.

Инструменты, инвентарь. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, калькулятор, ручка, бланки технологических карт.

Последовательность составления технологической карты для блюда № 169 Борщ Сб. рец.

ОПЕРАЦИЯ №1 Найти блюдо № 169.в Сборнике рецептов.

ОПЕРАЦИЯ №2 Переписать набора сырья в соответствующую графу технологической карты.

ОПЕРАЦИЯ №3 Рассчитать массу нетто и брутто каждого продукта.

ОПЕРАЦИЯ №4 С помощью таблиц 32, 36 Сборника рецептов рассчитать процент отхода овощей, используя формулу:

$$P_{бр} = \frac{P_{нт} \times 100}{100 - \% \text{отх}}$$

ОПЕРАЦИЯ №5 Записать в технологическую карту полученные расчёты сырья.

ОПЕРАЦИЯ №6 С помощью таблиц 32, 36 Сборника рецептов пересчитать процентное содержание сухих веществ в томатном пюре

ОПЕРАЦИЯ №7 Записать выход готового блюда.

ОПЕРАЦИЯ №8 Записать технологию приготовления блюда.

ОПЕРАЦИЯ №9 Определить коэффициент трудоемкости блюда. Используя таблицу (Приложение 4).

ОПЕРАЦИЯ №10 Записать вес готового изделия.

Операция №11 Поставить подписи в графах: директор, калькулятор, заведующий производством.

Полезная информация

Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами для предприятий общественного питания.

В диетических столовых и отделениях применяется Сборник рецептур блюд и диетического питания для предприятий общественного питания

В сборниках приводятся рецептуры, технология приготовления блюд, а также нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, рекомендации по взаимозаменяемости продуктов. В рецептурах указаны: наименования продуктов, входящих в блюдо, нормы вложения продуктов массой брутто и нетто, выход (масса) отдельных готовых продуктов и блюда в целом.

Нормы вложения продуктов массой брутто рассчитаны в рецептурах на стандартное сырье следующих кондиций: говядина и баранина - 1-й категории, свинина - мясная, субпродукты (кроме вымени) - мороженые, вымя - охлажденное; птица домашняя (куры, цыплята, гуси, утки, индейки) - полупотрошенная 2-й категории; рыба - крупная мороженая или всех размеров, неразделанная, за некоторым исключением; для картофеля приняты нормы отходов по 31 октября, для моркови и свеклы - до 1 января и т. д.

В каждом Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий во введении указаны кондиции всех видов сырья и продуктов. При использовании для приготовления блюд сырья другой кондиции, чем предусмотрено в рецептурах, норма вложения сырья массой брутто определяется с помощью перерасчета исходя из указанной в рецептурах массы нетто, величина которой остается постоянной, и процентов отходов, установленных по Сборнику рецептур для сырья соответствующих кондиций. При использовании сырья других кондиций или некондиционного сырья нормы выхода блюд не должны нарушаться.

Таблица "Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд" составлена исходя из требований, предъявляемых к качеству продуктов действующей нормативно-технической документацией, на основе норм взаимозаменяемости продуктов, действующих в системе общественного питания и пищевой промышленности, с учетом отходов и потерь при кулинарной обработке заменяемых продуктов.

В таблице предусмотрена взаимозаменяемость продуктов одного наименования, находящихся в различной степени готовности (горошек зеленый свежий, консервированный) или относящихся к одной группе товаров (молоко цельное, сливки сухие или сгущенные с сахаром).

В графу 2 "Наименование заменяемых продуктов" включены продукты, входящие в состав рецептур блюд, а в графу 4 "Наименование заменяющих продуктов" вошли продукты, которые могут заменить основные продукты, входящие в рецептуры.

Расчет норм взаимозаменяемости произведен с учетом основных физико-химических показателей качества продуктов:

- для молочных продуктов по содержанию сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), жира, влаги;
- для различных жиров — по содержанию жира;
- при замене свежих овощей на сушеные и консервированные по содержанию сухих веществ, с учетом отходов и потерь при холодной и тепловой обработках, отходов на маринад и т. д.

Так, например, замена молока коровьего пастеризованного цельного на молоко цельное сгущенное с сахаром произведена с таким расчетом, чтобы в определяемом количестве молока цельного, сгущенного с сахаром содержалось жира, сахара и СОМО примерно столько же, сколько и в 1 кг молока коровьего пастеризованного цельного:

Наименование продуктов	Эквивалентные количества продуктов, кг	Содержание					
		Жи́ра		Са́хара		СОМО	
		%	кг	%	кг	%	кг
Молоко коровье пастеризованное цельное	1,00	3,2	0,032	-	-	8.1	0,081
Молоко цельное сгущенное с сахаром	0,38	8,5	0,033	44	0,17	20.0	0,076

Учитывая, что при примерно одинаковом содержании жира и СОМО в эквивалентных количествах того и другого вида молока в сгущенном молоке содержится 0,17 кг сахара, в таблице предусмотрена замена с указанием на соответствующее уменьшение закладки сахара в рецептурах, где такая замена может быть осуществлена.

При пользовании этими нормами следует иметь в виду, что пищевая ценность некоторых взаимозаменяемых продуктов неодинакова. Так, например, качество сушеных овощей значительно ниже качества свежих, так как в процессе сушки овощи теряют такие ценные вещества, как витамины С и А. Поэтому при использовании сушеных овощей необходимо восполнять недостаток витаминов. Для этого вводят в меню блюда, богатые витаминами,—кисели, напитки из шиповника, натуральные соки из фруктов, томатов и т. п. При отсутствии этих продуктов необходимо витаминизировать пищу препаратами витаминов в соответствии с действующей инструкцией.

Производственное задание

1 Составить технологические карты для блюд 20 порций:

Рец. 200 Суп картофельный.

Рец. №209 Суп картофельный с мясными фрикадельками.

Рец. №198 Рассольник московский.

2 Оформить и сдать работу.

Решить задачу №1

На п.р.х. отсутствует молоко цельное. Рассчитать какое кол-во молока сухого обезжиренного понадобится, если цельного молока необходимо 140 кг.

Решение:

В колонке 2 таблица № 36 находим наименование заменяемого продукта. В нашем случае он числится под номером 26-30. В колонке 4 ищем наименование заменяющего продукта – здесь не произведена оговорка, что следует увеличить закладку коровьего несоленого масла на 0,04 кг; $140 \text{ кг} \times 0,04 = 5,6 \text{ кг}$. В колонке 5 находим эквивалентную массу продукта – 0,09. Заданное количество сырья $140 \text{ кг} \times 0,09 = 12,6 \text{ кг}$. Сухого обезжиренного молока понадобится 12,6 кг, масла коровьего 5,6 кг.

Задание №1 Для приготовления блюда «Картофельное пюре» в столовой II категории 17 марта выделено 300 кг неочищенного картофеля. Определите какое количество очищенного картофеля получится при очистке?

Задание №2 Масса очищенного картофеля 18 кг. Сколько было израсходовано неочищенного картофеля в ноябре месяце, если норма отходов составляет 30%.

Задание №3 Масса неочищенной моркови 50 кг. Определите, какова масса отварной моркови в феврале месяце, если норма отходов при механической обработке 25%, а потери при тепловой обработке 0,5%.

Задание №4 Масса очищенного картофеля 56 кг. Определите массу очищенного картофеля в мае месяце.

Задание №5 На производство поступило 200 кг неочищенного картофеля. Определите, сколько будет получено очищенного картофеля и картофеля жаренного брусочками во фритюре 15 декабря.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

1 Как выполняется перерасчет норм вложения овощей весом брутто в зависимости от сезона?

2 Для чего нужны карты взаимозаменяемости продуктов?

3. Как пользоваться таблицей № 36

5 ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ

ЛЗ № 1 «Выполнение нарезки овощей традиционными способами»

Общие сведения

Правильный захват ножа ("Поварской хват")



Сожмите как на картинке лезвие большим и подогнутым указательным пальцем. Большой палец лежит сбоку, вдоль ручки ножа, а указательный как бы обхватывает рукоять сверху.

Оставшимися тремя пальцами обхватите рукоять ножа.

Не сжимайте лезвие и рукоять очень сильно, иначе вы не сможете использовать нож долго. Держите его не расслаблено, но достаточно крепко - уверенно.

Такой захват верен для большинства ножей.

Неправильный захват ножа



Самые распространенные ошибки, которые необходимо избегать:

Не кладите большой или указательный палец на обух ножа!!!

Не держите нож как меч!!!

Как правильно держать пальцы



Итак, одна рука у нас занята ножом, теперь разберемся со второй рукой, которая придерживает наши продукты.

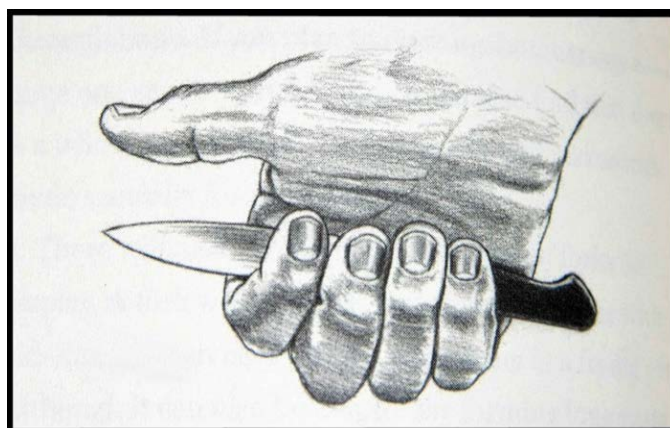
Кончики пальцев должны быть всегда подогнуты внутрь.

Вторые фаланги указательного и среднего пальцев располагаются почти перпендикулярно. Лезвие ножа прижато к сгибам пальцев и при нарезке по ним скользит.

Большой палец должен быть отведен назад, иначе увлечетесь и отсечете себе ноготь на раз-два. Он как бы обхватывает овощ или фрукт и подталкивает его к ножу.

Мизинец ни в коем случае не оттопыриваем!

Для некоторых типов нарезки нам необходимо применять нож с коротким лезвием для овощей и фруктов, который следует держать следующим образом:



Какой частью ножа резать?



При нарезке продуктов мы можем использовать разные части лезвия ножа. Слева направо:

1. Часть лезвия у острия. Это наиболее острая и узкая часть ножа. Используется для деликатной нарезки или нарезки маленьких кусочков.
2. Центральная часть используется в большинстве случаев.
3. Пята используется для трудоемкой нарезки, когда нужно применить больше силы.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по выполнению нарезки овощей традиционными способами, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для нарезки овощей.

2 Выработать навыки по нарезке овощей традиционными способами, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при нарезке овощей традиционными способами, правилам санитарии.

Оборудование: столы производственные

Инвентарь, инструменты, посуда: миски, доски разделочные ОС.

Сырье: картофель, морковь, свекла

Последовательность технологических операций при нарезке овощей традиционными способами

Соломка

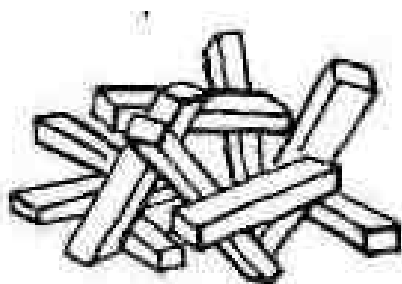


Нарезка: сырой крупный картофель нарезают на тонкие пластинки, накладывают одну на другую и шинкуют поперек на соломки длиной 4-5 см, сечением 0,2*0,2 см.

Тепловая обработка: используют для жарки во фритюре и основным способом.

Кулинарное использование: картофель фри; гарнир к панированным котлетам из кур, котлетам по-киевски, шницелю из кур, бифштексу, филе.

Брусочки

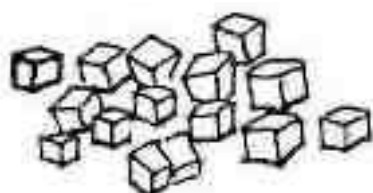


Нарезка: сырой картофель нарезают на пластинки толщиной 0,7-1 см и разрезают на брусочки длиной 3-4 см.

Тепловая обработка: для жарки основным способом, варки.

Кулинарное использование: гарнир к бифштексу, филе, антрекоту, рыбе фри; супы с макаронами, рассольники, щи, борщи (кроме флотского и сибирского).

Кубики



Нарезка: картофель вначале нарезают на пластинки, разрезают на брусочки, а затем режут на кубики. В зависимости от назначения кубики нарезают сечением (в см.):

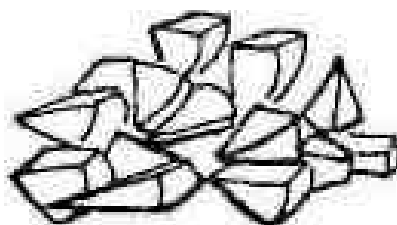
Крупные — 2-2,5; **кулинарное**

использование: суп картофельный с крупами, суп крестьянский, борщ флотский и сибирский.

Средние – 1-1,5; кулинарное использование: картофель в молоке, картофель тушеный.

Мелкие – 0,3-0,5; кулинарное использование: гарнир к холодным блюдам, сельдь с гарниром, для салатов

Дольки

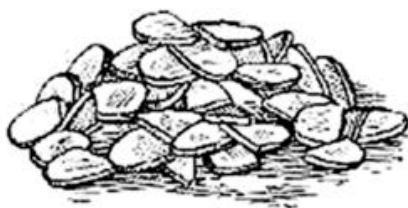


Нарезка: сырой некрупный картофель разрезают пополам и по радиусу на дольки.

Тепловая обработка: варка, тушение.

Кулинарное использование: рассольник, уха рыбацкая, супы картофельные, рагу, говядина духовая.

Ломтики



Нарезка: вареный картофель мелкого или среднего размера разрезают вдоль пополам, затем еще раз пополам и шинкуют поперек на ломтики толщиной 1-2 мм. Крупные клубни разрезают вдоль на брусочки и шинкуют поперек на ломтики.

Тепловая обработка: варка.

Кулинарное использование: щи зеленые; из вареного – салаты и винегрет

Кружочки



Нарезка: вареный или сырой картофель обравнивают, придавая ему форму цилиндра, затем нарезают поперек на тонкие кружочки толщиной 1,5-2 см.

Тепловая обработка: жарка.

Кулинарное использование: картофель фри, чипсы, гарнир к бифштексу. Холодные блюда из дичи с овощами, рыба, запеченная по-русски

Производственное задание

- 1 Выполнить все традиционные способы нарезки на разных овощах
2. Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Сколько традиционных способов нарезки овощей?
- 2 Повторить способы фигурной нарезки овощей

ЛЗ № 2 «Выполнение фигурной нарезки овощей»

Общие сведения

Правильный захват ножа ("Поварской хват")



Сожмите как на картинке лезвие большим и подогнутым указательным пальцем. Большой палец лежит сбоку, вдоль ручки ножа, а указательный как бы обхватывает рукоять сверху.

Оставшимися тремя пальцами обхватите рукоять ножа.

Не сжимайте лезвие и рукоять очень сильно, иначе вы не сможете использовать нож долго. Держите его не расслаблено, но достаточно крепко - уверенно.

Такой захват верен для большинства ножей.

Неправильный захват ножа



Самые распространенные ошибки, которые необходимо избегать:

Не кладите большой или указательный палец на обух ножа!!!

Не держите нож как меч!!!

Как правильно держать пальцы



Итак, одна рука у нас занята ножом, теперь разберемся со второй рукой, которая придерживает наши продукты.

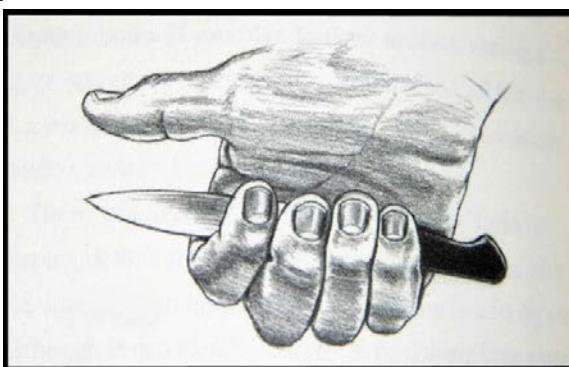
Кончики пальцев должны быть всегда подогнуты внутрь.

Вторые фаланги указательного и среднего пальцев располагаются почти перпендикулярно. Лезвие ножа прижато к сгибам пальцев и при нарезке по ним скользит.

Большой палец должен быть отведен назад, иначе увлечетесь и отсечете себе ноготь на раз-два. Он как бы обхватывает овощ или фрукт и подталкивает его к ножу.

Мизинец ни в коем случае не оттопыриваем!

Для некоторых типов нарезки нам необходимо применять нож с коротким лезвием для овощей и фруктов, который следует держать следующим образом:



Какой частью ножа резать?



При нарезке продуктов мы можем использовать разные части лезвия ножа. Слева направо:

1. Часть лезвия у острия. Это наиболее острая и узкая часть ножа. Используется для деликатной нарезки или нарезки маленьких кусочков.
2. Центральная часть используется в большинстве случаев.
3. Пята используется для трудоемкой нарезки, когда нужно применить больше силы.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по выполнению нарезки овощей фигурными способами, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для нарезки овощей.

2 Выработать навыки по нарезке овощей фигурными способами, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при нарезке овощей традиционными способами, правилам санитарии.

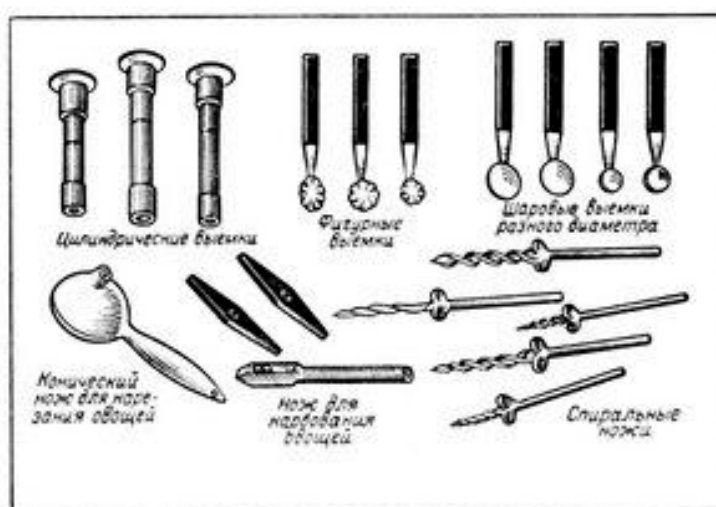
Оборудование: столы производственные

Инвентарь, инструменты, посуда: миски, доски разделочные ОС.

Сырье: картофель, морковь, свекла

Последовательность технологических операций при нарезке овощей фигурными способами

Инструменты для фигурной нарезки овощей



Подробное рассмотрение сложных форм нарезки:

К сложным формам нарезки относят – бочонки, чесночки, груши, стружка, спираль, шарики, орешки, гребешки, шестеренки, звездочки. А так же: сизле, брюнуаз, конкассе, мирпуа, жульен, жардионьер, крудите, пейзаж, эманс, шифонад, турне, рондель.

Форма резки	Наименование овощей	Размеры
Гребешки, звездочки, шестеренки	Морковь, петрушка	2,0—3,0x1,25 см
Бочоночки, груши, орешки, шарики, чесночки	Картофель	Бочоночки 3,5—4,0X X6,0 см; орешки диаметром 1,5—2,5 см
	Морковь, петрушка	Шарики диаметром 1,0— 1,5 см; орешки диаметром 1,0—1,5 см
Стружка	Хрен	Длина 4,0—6,0 см; ширина 1,0—1,5 см; толщина 0,1—0,2 см
	Картофель	Толщина 0,3 см; длина 15—25 см

Рубка (мелкая)	Репчатый лук, морковь, белокочанная капуста	Размеры 0,1—0,2х0,1—0,2 см
Сизле Очень мелкий кубик	Все овощи	
Брюнуаз Мелкий кубик	Все овощи	0,5х0,5 см
Конкассе Средний кубик	Все овощи	1,5х1,5 см
Мирпуа Средне-мелкий кубик	Все овощи	
Жюльен соломка	Все овощи	Длина 4 см
Жардиньер брусочки	Все овощи	1х1 см Длина 4 см
Крудите столбики	Все овощи	Длина 6 см
Пейзан Длинная соломка	Все овощи	Длина 10 см
Эманс Кольца, полукольца	Все овощи	
Шифонад Ленты, полоски	Все овощи	10 см
Турне Шестигранник, бочонок	Все овощи	
Рондель кружочки	Все овощи	

Фигурная резка (карбование). Чаще всего карбованию подвергают морковь и петрушку, которые нарезают в виде гребешков, звездочек, шестеренок. Для нарезки пользуются обыкновенным или карбовочным (гофрированным) ножом.

Звездочки, шестеренки. Чтобы получить звездочки и шестеренки, на корнеплодах делают углубления — бороздки (по длине корня) и нарезают поперек на пластинки. В зависимости от количества бороздок получают звездочки или шестеренки. *Гребешки.* На корнеплодах делают углубления, как и для звездочек, затем овощи разрезают пополам вдоль, а каждую половинку режут наискось ломтиками.

На выемку. Картофель и корнеплоды нарезают специальными металлическими ложками (выемками) в виде шариков или орешков различной величины. Для этого металлическую ложку (выемку) накладывают острыми краями на картофель или корнеплоды и вращательным движением постепенно углубляют в овощи.

Рубка и шинкование. Мелко нарезанную свежую и квашеную капусту, морковь, репчатый лук, чеснок рубят ножом или сечкой на деревянной доске на мелкие кусочки. Зелень петрушки и укроп лучше нарезать (шинковать) ножом, так как при рубке выделяется много влаги,

вследствие чего ухудшается вкус зелени, кроме того, влажной зеленью неудобно посыпать готовые блюда.

Строгание. Корни хрена, редьки строгают ножом для получения частиц в форме стружек.

Обтачивание. Обтачивают картофель, морковь, петрушку, репу.

Шарик, бочоночек, цилиндр, груша. Для придания формы шарика, бочоночка, цилиндра, груши овощи в сыром виде обтачивают маленьким ножом.

Чесночки (дольки). Корнеплоды, обточенные в виде бочоночка или цилиндра, разрезают на четыре части и получают форму, близкую к чесночку (дольке).

Стружка. Очищенный большой клубень картофеля обтачивают, придавая ему форму цилиндра диаметром в 3—4 см и высотой в 2—3 см, после чего с него по окружности срезают ленту толщиной в 2—3 мм и длиной в 12—25 см. Срезанную ленту складывают бантиком, перевязывают шпагатом (чтобы она не ломалась при тепловой обработке) и аккуратно промывают.

Сизле. Нарезка продуктов очень мелким кубиком. Отличный вариант для придания соусам нужного вкуса без дополнительной текстуры.

Брюнуаз. Аккуратная и ровная нарезка овощей на кубики около 2 мм или чуть крупней. Там, где такие нарезанные овощи используются как часть блюда, величина кубиков не только помогает быстро извлекать их вкус, но и увеличивает их привлекательность и пищевые качества кушанья.

Жардиньер. Овощная смесь, которую можно подавать как отдельное блюдо или как гарнир к мясным блюдам, таким как тушеное мясо. Оно состоит из равных долей моркови и репы, нарезанных на полоски размером 0,4 x 0,4 x 2 см, зеленой фасоли, нарезанной ромбиками, и горошка.

Жюльен. Овощи нарезанные тонкой соломкой. Размер соломки зависит от типа и фактуры продукта, однако она не должна быть длиннее 4 см.

Пейзан. Такие овощи, как морковь, свекла, репа, картофель, лук-порей, капуста и сельдерей нарезают тонкими ломтиками или кусочками, которые могут быть квадратными или круглыми. Приблизительная величина: 1 см x 1 см или 1 – 1 ½ см в диаметре для кружков.

Шифонад. Измельченные овощные листья, такие как салат, шпинат или щавель. Шифонад из салата, например, добавляется в сыром виде к коктейлям из морепродуктов. Шифонады тушат в сливочном масле (без изменения цвета) и используют как гарнир к супам.

Конкассе. Удалить место прикрепления плодоножки, потом бланшировать томаты и очистить от кожицы. Разрезать пополам по горизонтали, удалить семена и нарезать мякоть на кубики размером ¾ - 1 см. Из 1 кг свежих помидоров получится около 750 г нарубленной мякоти.

Мирпуа. Одна из самых часто используемых техник в кулинарии. Буквально - это овощная смесь из лука, моркови и сельдерея, которые

порезаны неправильным средне-мелким кубиком. Используется как вкусовая нота в супах, бульонах, соусах. Поэтому одинаково справедливо называть мирпуа и технику нарезки, и овощную за жарку в супы.

Крудите. Техника нарезки продуктов небольшими одинаковыми кусочками, а также блюдо, очень популярное во Франции. Крудите можно сделать из овощей, подав их с пикантным соусом, хумусом, или, например, рыбного ассорти. Можно сказать, что крудите - это вид холодной закуски.

Эманс. Форма нарезки кольцами или полукольцами, например, лука, огурцов, моркови, порея.

Кулинарное использование: украшение блюд/



Производственное задание

- 1 Выполнить все фигурные способы нарезки на разных овощах
- 2 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Сколько фигурных способов нарезки овощей?
- 2 Для чего используется фигурная нарезка овощей?

ЛЗ № 3 «Подготовка овощей к фаршированию»

Общие сведения

Для фарширования чаще всего используют кабачки, перец, баклажаны, помидоры и капусту.

Кабачки фаршируют порционными кусками или целиком (мелкие). Обработанные кабачки нарезают поперек на цилиндры высотой 4–5 см, удаляют семена, кладут в кипящую подсоленную воду и варят до полуготовности 3–5 мин. Подготовленные кабачки охлаждают и наполняют фаршем.

Перец промывают, делают надрез вокруг плодоножки и удаляют плодоножку вместе с семенами, снова промывают, кладут в кипящую подсоленную воду на 1–2 мин, вынимают, охлаждают и наполняют фаршем.

Помидоры для фарширования берут зрелые, плотные, среднего размера. После промывания у них срезают верхнюю часть вместе с плодоножкой, вынимают семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем и наполняют фаршем.

Для голубцов лучше использовать рыхлые кочаны капусты. У капусты после зачистки из целого кочана вырезают кочерыжку, кочан промывают. Подготовленную капусту кладут в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, вынимают, дают стечь воде, охлаждают, разделяют на листья, отбивают утолщенную часть листа, кладут фарш и завертывают.

Обработанные баклажаны разрезают вдоль пополам или поперек на цилиндры, вынимают мякоть вместе с семенами и наполняют фаршем. Мелкие баклажаны можно фаршировать целиком.

Общие правила фарширования

1 Подготовка помидоров для фарширования:

Помидоры для фарширования берут зрелые, плотные, среднего размера. После сортировки и промывания у них срезают верхнюю часть вместе с плодоножкой, вынимают семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем и наполняют фаршем. Подготовленные для фарширования помидоры можно использовать для приготовления горячих блюд и холодных закусок.

2 Подготовка баклажанов для фарширования.

Баклажаны сортируют, моют, срезают плодоножку. Затем разрезают вдоль пополам, вынимают мякоть вместе с семенами и наполняют фаршем.

3 Подготовка перца для фарширования.

Перец можно подготовить к фаршированию двумя способами. Для приготовления горячих блюд перец: сортируют, промывают, делают надрез вокруг плодоножки и удаляют плодоножку вместе с семенами, снова

промывают, кладут в кипящую подсоленную воду на 1–2 мин, вынимают, охлаждают и наполняют фаршем.

Для приготовления закусок перец: сортируют, промывают, аккуратно вырезают плодоножку, разрезают вдоль пополам, вынимают семена, еще раз промывают и наполняют начинкой. Подготовка кабачков для фарширования.

Кабачки фаршируют порционными кусками или целиком (мелкие). Кабачки сортируют, промывают, удаляют плодоножку, очищают от кожицы (молодые – используют неочищенными), промывают. Обработанные кабачки нарезают поперек на цилиндры высотой 4–5 см, удаляют семена, кладут в кипящую подсоленную воду и варят до полуготовности 3–5 мин. Подготовленные кабачки охлаждают и наполняют фаршем

4 Подготовка капусты для голубцов.

Для голубцов лучше использовать рыхлые кочаны капусты. У капусты после зачистки из целого кочана вырезают кочерыжку, кочан промывают. Подготовленную капусту кладут в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, вынимают, дают стечь воде, охлаждают, разделяют на листья, отбивают утолщенную часть листа, кладут фарш и завертывают.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления фаршированных овощей.

2 Выработать навыки по приготовлению и подаче блюд из фаршированных овощей, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении блюд из фаршированных овощей, правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд.

Оборудование: весы настольные электрические, электрическая плита «Мечта» модель 29, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли емкостью 1-2 л, сковороды, сотейники, поварские ножи, разделочные доски с маркировкой, «ОС», «ОВ», лопатки, гарнирные ложки, тарелки мелкие столовые, столовые ножи и ложки.

Сырье: капуста, перец, кабачки, перец, яйца, рис, грибы, морковь, помидоры, репчатый лук, зелень петрушки, сыр.

Последовательность технологических операций для подготовки овощей к фаршированию

ОПЕРАЦИЯ №1. Организация рабочего места.

ОПЕРАЦИЯ №2. Подготовка продуктов.

Выполняют следующие действия:

1) Производят первичную обработку всех продуктов, входящих в

состав блюд: голубцы овощные; перец, кабачки фаршированные (перебирают, промывают, замачивают сушеные грибы в холодной воде).

2) Ставят варить:

- рис (до полуготовности);
- яйца (вкрутую).

3) Подготавливают (пока варятся рис, яйца) овощи к фаршированию:

- удаляют кочерыжку у капусты;
- удаляют семена у перца (срезав верхушку);
- удаляют кожицу у кабачков (если она грубая), нарезают кабачки на цилиндры (высота 3...5см), удаляют у кабачков семена.

4) Ставят варить овощи в подсоленной воде, подготовленные к фаршированию, и грибы (до полуготовности).

5) Сливают, охлаждают и очищают яйца.

6) Откидывают на дуршлаг рис (дают стечь воде).

7) Вынимают шумовкой из отвара отваренные до полуготовности кабачки, перец, капусту (по мере проваривания листьев), охлаждают, дав стечь воде.

8) Шинкуют овощи соломкой (лук, морковь), мелко нарезают помидоры, грибы, яйца, зелень петрушки.

9) Пассируют овощи: репчатый лук и морковь вместе, а помидоры отдельно, грибы обжаривают.

10) Натирают сыр на терке.

ОПЕРАЦИЯ №3 Приготовление фарша для фарширования овощей:

- соединяют вместе отварной рис, пассерованные овощи (репчатый лук, морковь), мелкорубленые яйца, соль, перец черный молотый;
- делят фарш на 3 части: одну – для фарширования кабачков, другую для фарширования перца (добавляют пассерованные помидоры), третью для фарширования голубцов, добавив мелкорубленую зелень петрушки и обжаренные грибы.

ОПЕРАЦИЯ №4 Приготовление полуфабрикатов овощных голубцов:

- разбирают отварную капусту на отдельные листья;
- отбивают тупой стороной лезвия;
- на отбитые листья укладывают фарш;
- завертывают полуфабрикаты в форме конверта;
- укладывают на лоток, ставят в холодильный шкаф до тепловой обработки.

ОПЕРАЦИЯ №5 Приготовление полуфабриката фаршированных перца, кабачков:

- наполняют фаршем подготовленные кабачки, перец;
- укладывают на лоток, ставят в холодильник до тепловой обработки.

ОПЕРАЦИЯ №6. Тепловая обработка блюд из фаршированных овощей:

- обжаривают на сковороде полуфабрикаты голубцов с двух сторон до образования румяной корочки;
- укладывают каждый вид полуфабрикатов фаршированных овощей

отдельно на смазанные жиром противни. Кабачки посыпают тертым сыром, голубцы и перец заливают соусом;

- ставят запекать фаршированные овощи в жарочный шкаф; кабачки запекают до полуготовности, голубцы и перец – до полной готовности;

- кабачки, запеченные до полуготовности, заливают соусом и запекают до полной готовности.

Блюда из фаршированных овощей можно готовить и подавать с соусами: сметанным, сметанным с томатом, грибным и др.

Голубцы можно не только запекать, но и тушить.

Требования к качеству

Овощные голубцы. Внешний вид – голубцы политы соусом и посыпаны зеленью.

Консистенция – мягкая, сочная, капуста и фарш не должны хрустеть при разжевывании.

Цвет - сверху румяный, на разрезе соответствует цвету сырья, из которого приготовлен фарш.

Вкус и запах – в меру соленый, с ароматом использованных овощей и специй; не допускается запах пареной капусты.

Фаршированные кабачки, перец. Внешний вид – кабачки или перец политы соусом, посыпаны зеленью.

Консистенция – мягкая, сочная.

Цвет – сверху слегка румяный, на разрезе соответствует цвету сырья, из которого приготовлен фарш.

Вкус и запах – в меру соленый, с ароматом использованных овощей и специй.

Правила подачи

При подаче блюд из фаршированных овощей используют посуду: баранчик, порционное блюдо или мелкую столовую тарелку.

Изделия укладывают аккуратно в баранчик, тарелку или порционное блюдо по 2...3 шт. на порцию, поливают сверху соусом, в котором тушилось или запекалось блюдо.

Блюда из фаршированных овощей подают как самостоятельные блюда.

Сроки реализации

Хранить эти блюда длительное время нельзя. Хранят фаршированные овощи на мармите в посуде с закрытой крышкой, реализуют в течении не более 2 ч.

Производственное задание

- 1 Подготовить овощи к фаршированию
- 2 Приготовить фаршированные овощи
- 3 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Составить технологическую схему приготовления приготовленных блюд.

ЛЗ № 4 «Первичная обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы»

Общие сведения

Первичная обработка рыбы включает следующие процессы:

- оттаивание замороженной рыбы;
- освобождение ее от загрязнений и несъедобных частей;
- очистка от чешуи;
- отделение от рыбы частей, имеющих пониженную пищевую ценность (голова, плавники, хвост);
- потрошение;
- пластование или придание рыбе размеров и формы, соответствующей виду кулинарного изделия.

Рыбу прежде всего оттаивают. Непосредственно на судах в районе промысла перерабатывается и изготавливается 90% всей рыбной продукции. Ведь рыбу вылавливают порой очень далеко от родных берегов, и в пути она находится нередко до 50 суток. Вот почему рыба поступает в продажу замороженной.

На судах ее морозят, и в таком виде, не теряя основных качеств, она поступает в магазин. Многие виды рыб доставляются с промысла обработанными: потрошенными, с удаленной головой. Хозяйке остается только оттаять рыбу.

Но замороженную рыбу надо оттаивать так, чтобы не снизилась ее питательная ценность.

Обычно ее заливают холодной водой при соотношении массы рыбы к жидкости 1:2.

Мелкая рыба оттаивает через 1,5 -2 ч, крупная – через 3-4 часа. Чтобы уменьшить потерю питательных веществ, на 1 кг рыбы берут 2-3 л воды и 10-15 г соли.

Технологи предупреждают: нельзя оттаивать рыбу в теплой воде, потому что мороженая рыба при оттаивании выделяет большее или меньшее количество сока. Потери его объясняются изменением коллоидных структур мышечной ткани.

Если рыбу оттаивать быстро в воде при температуре 15-20 градусов, то рыба при этом будет поглощать воду и масса ее увеличится на 5-10 %. Таким образом до некоторой степени будет возмещаться потеря влаги, неизбежная при хранении рыбы в замороженном состоянии. При оттаивании рыба теряет до 8% минеральных веществ. Для уменьшения этих потерь в воду, в которой оттаивает рыба, добавляют поваренную соль (3 ст л на 1 л воды).

Целую потрошенную рыбу выдерживают 15-20 минут, а филе и отдельные куски - 7-10 минут. Сама по себе соленая вода благотворно воздействует на морскую рыбу – ее мясо становится светлым и более сочным. При оттаивании на воздухе филе рыбы теряет до 7% сока.

Почему же все таки нельзя оттаивать рыбу в теплой воде?

При оттаивании в теплой воде при температуре 35-40 градусов происходит денатурация части белков, уменьшается количество воды, удерживаемое белками, увеличивается потеря мышечного сока при последующей разделке. Консистенция наружных слоев мышечной ткани становится дряблой, появляется запах лежалой рыбы.

Мороженое филе лучше всего оттаивать вообще без воды, при комнатной температуре. Надо помнить, что мороженое филе требует лишь минимальной гигиенической обработки – достаточно обрезать испорченные края, очистить филе от загрязнений, быстро промыть. Чем больше в рыбе сохранится сока, тем более ароматным и питательным будет блюдо.

На воздухе размораживают, как правило, не только брикеты рыбного филе, но и отдельные экземпляры рыб ценных пород. Рыбу раскладывают на столе и прикрывают полиэтиленовой пленкой (чтобы уменьшить процесс испарения влаги).

Размороженную рыбу не рекомендуется вновь замораживать, так как при этом происходит потеря сока, к тому же резко снижаются ее вкусовые качества. По этой же причине не рекомендуется оттаявшую рыбу подвергать сильным механическим воздействиям: отбивать, сдавливать и т.п.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для первичной обработки рыбы с костным скелетом, способов разделки рыбы.

2 Выработать навыки по обработке рыбы с костным скелетом, способы разделки рыбы, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при обработке рыбы с костным скелетом, способам разделки рыбы, правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд.

Оборудование: весы настольные электрические, ножи, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, посуда: разделочные доски с маркировкой, «РС», тарелки мелкие столовые, столовые ножи и ложки.

Сырье: рыба

Последовательность технологических операций для технологического процесса первичной обработки рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы

ОПЕРАЦИЯ №1. Организация рабочего места.

Производственный стол должен быть ровным не качаться. Разделочные доски кладут перед собой. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы. Продукты кладут слева от доски, а инвентарь ставят справа от себя.

ОПЕРАЦИЯ №2 Подготовка рыбы к использованию.

После получения рыбы определяют ее доброкачественность. Основные показатели доброкачественности: внешний вид, запах, консистенция. Рыба должна иметь ярко-красные жабры, прозрачные глаза, чешую гладкую и блестящую, мякоть плотную и упругую. Доброкачественность мороженой рыбы определяют т проколом горячей иглой: если рыба несвежая, то появится гнилостный запах.

ОПЕРАЦИЯ №3 Организация рабочего места.

Рыбу обрабатывают в рыбном или мясорыбном цехе на рабочем столе с маркировкой «РС». Инструменты, инвентарь должны быть с соответствующей маркировкой. Рыбу размещают с левой стороны, инвентарь — справа, весы устанавливают на расстояние вытянутой руки, разделочную доску с маркировкой «РС» кладут перед собой.

ОПЕРАЦИЯ №4 Оттаивание рыбы.

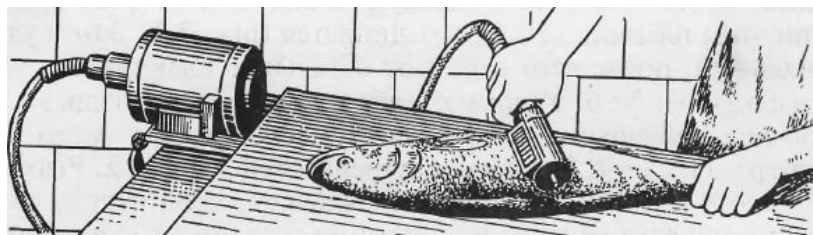
Чешуйчатую мелкую рыбу оттаивают в воде температурой 10... 15 °С. На 1 кг рыбы берут 2 л воды. В воду добавляют 7... 13 г соли на 1 л для сохранения минеральных веществ.

ОПЕРАЦИЯ № 5 Очистка от чешуи.

Рыбу очищают электрическим скребком РО-1, теркообразным ручным скребком или средним ножом поварской тройки. Очистку чешуи производят в направлении от хвоста к голове.

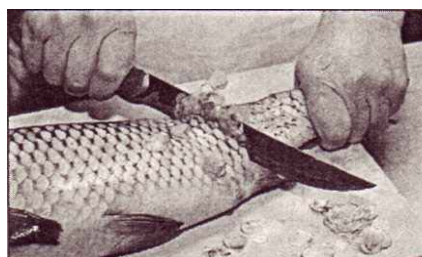
Правила техники безопасности при работе с электрическим скребком РО-1 следующие:

- 1) перед началом работы проверяют надежность крепления электродвигателя к столу и устанавливают скребок с нужным числом зубьев (для мелкой чешуи — мелкие зубья);
- 2) проверяют наличие предохранительного кожуха.

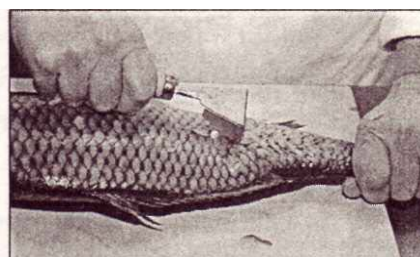


Очистка рыбы от чешуи электрическим скребком РО-1

- 3) проверяют работу скребка на холостом ходу;
- 4) приступают к очистке рыбы (левой рукой прижимают рыбу к доске, правой проводят от хвоста к голове вращающимся скребком).



а



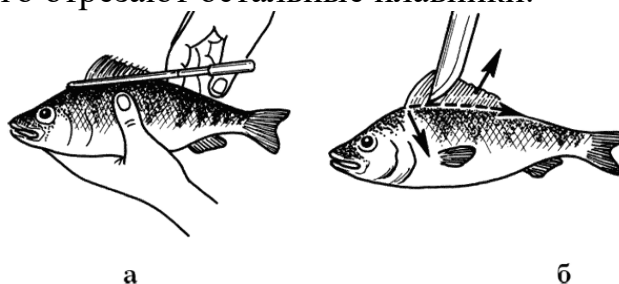
б

Очистка рыбы от чешуи:

а — средним ножом поварской тройки; б — теркообразным ручным скребком

ОПЕРАЦИЯ №6. Удаление плавников.

Начинают со спинного плавника. Рыбу кладут на бок, прорезают мякоть вдоль плавника с одной стороны, затем с другой. Ножом прижимают подрезанный плавник, держат рыбу за хвостовую часть, нож отводят в сторону, при этом плавник легко отсоединяется (рис. 2.4). Затем удаляют анальный, после чего отрезают остальные плавники.



Удаление у рыбы спинного плавника:

а — подрезание плавника; б — удаление плавника

ОПЕРАЦИЯ №7. Удаление жабр и глаз.

Делают надрез с двух сторон под жаберными крышками и удаляют жабры, затем глаза.

ОПЕРАЦИЯ №8. Удаление внутренностей, зачистка.

Рыбу кладут на доску головой к себе, придерживают левой рукой, делают надрез между грудными плавниками, ведут нож к голове острием к себе, далее, не вынимая из брюшка, его поворачивают и ведут в противоположном направлении до анального отверстия. Зачищают внутреннюю полость от черной пленки.

ОПЕРАЦИЯ №9. Промывание и обсушивание.

Рыбу промывают холодной водой, для удаления сгустков крови в воду добавляют соль. Обсушивают, уложив на противень. Ставят в холодильник.

Последовательность технологических операций при разделке средней рыбы на порционные куски для получения полуфабриката «кругляш»

ОПЕРАЦИИ № 1...5. См. последовательность технологических операций при обработке мелкой рыбы для полуфабриката целиком.

ОПЕРАЦИЯ № 6. Удаление головы.

Средним поварским ножом надрезают мякоть у жаберных крышек с обеих сторон, перерубают позвоночную кость и отделяют голову с частью внутренностей.

ОПЕРАЦИЯ №7. Удаление внутренностей.

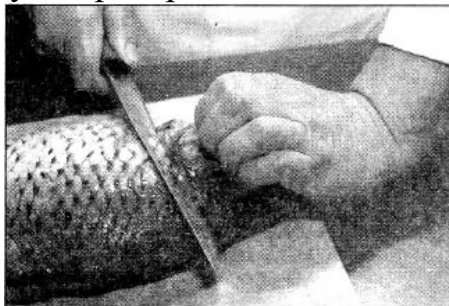
Удаляют внутренности и зачищают полость от пленки. Брюшко остается целым.

ОПЕРАЦИЯ № 8. Промывание, обсушивание.

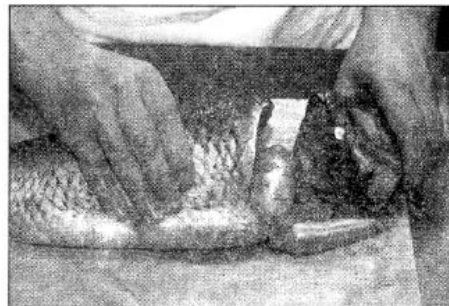
Рыбу промывают холодной водой, для удаления сгустков крови в воду добавляют соль. Обсушивают, уложив на противень. Ставят в холодильник.

ОПЕРАЦИЯ № 9. Нарезание на порционные куски «кругляши».

Для варки порционные куски нарезают поперек тушки рыбы. Нож держат под прямым углом. Каждый кусок надрезают в 2...3 местах. Для жаренья основным способом рыбу нарезают под прямым углом к позвоночной кости. Для фарширования из порционных кусков вырезают позвоночную и реберные кости, оставляя на коже тонкий слой мякоти.



а



б

Удаление у рыбы головы:

а — надрезание мякоти; б — отделение головы

Последовательность технологических операций при разделке крупной рыбы на филе методом пластования

ОПЕРАЦИИ № 1...5 см. последовательность технологических операций при обработке мелкой рыбы для полуфабриката целиком.

ОПЕРАЦИИ № 6...8 см. последовательность технологических операций при разделке средней рыбы на порционные куски для получения полуфабриката «кругляш».

ОПЕРАЦИЯ №9 Пластование.

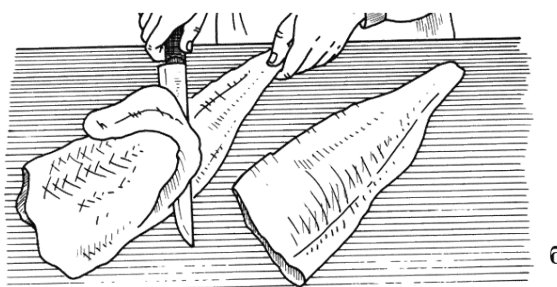
Филе с кожей, реберными и позвоночными костями: с головы или хвоста рыбы срезают половину филе. Нож ведут параллельно позвоночнику.



а



в



б

Пластование крупной рыбы:

а — филе с кожей, реберными и позвоночными костями; б — чистое филе; в — филе с кожей и реберными костями и филе с кожей.

Филе с кожей и реберными костями и филе с кожей: рыбу укладывают на доску кожей вниз и, начиная со спинки, срезают все внутренние кости.

Чистое филе (чешуя не удаляется): рыбу укладывают на доску кожей вниз и надрезают мякоть со стороны хвоста. Нож ведут вплотную к коже.

ОПЕРАЦИЯ № 10. Нарезание полуфабрикатов из пластованной рыбы.

Для варки нарезают порционные куски из филе с кожей и костями или из филе с кожей без костей под прямым углом. Надрезают кожу рыбы в двух-трех местах.

Для припускания нарезают куски из филе с кожей без костей, чистого филе с хвостовой части под углом 30°.

Для жаренья основным способом нарезают куски из филе с кожей и костями, с кожей без костей, из филе без кожи и костей.

Требования к качеству

Тушки — целые, хорошо зачищены от чешуи, сгустков крови, остатков внутренностей.

Филе с позвоночником и реберными костями, филе с кожей и реберными костями — филе целое без разрывов и надрезов, реберные кости перерезаны у позвоночника.

Филе с кожей без костей — реберные кости полностью удалены с мякоти.

Филе без кожи и костей — на мякоти нет остатков кожи и костей.

Порционные куски для варки — куски с кожей, позвоночными и реберными костями, кожа надрезана в двух-трех местах.

Порционные куски для припускания — куски нарезаны из филе с кожей, без реберных костей, из филе без кожи.

Порционные куски для жаренья основным способом — куски нарезаны из филе с кожей, без реберных костей, из филе без кожи. Куски с кожей, позвоночными и реберными костями, с несколько скошенной плоскостью среза.

Кругляш — нарезан под прямым углом, запанирован в сухарях или муке.

Порционные куски для жаренья в большом количестве жира — используют для приготовления полуфабриката рыба фри: рыба нарезана из филе без кожи и костей, запанирована в белой панировке.

Рыба жареная с зеленым маслом — куски имеют форму восьмерки, скреплены маленькой шпажкой.

Мелкокусковые полуфабрикаты — равномерные брусочки, нарезанные из филе без кожи и костей.

Полуфабрикаты должны иметь запах свежей рыбы, без посторонних запахов, консистенцию мякоти — плотную, упругую.

Сроки хранения

Целую разделанную рыбу всех наименований или крупные куски хранят не более 48 ч, порционные куски и рыбный фарш — 6...8 ч при температуре 0 ...-2 °С .

Общий срок хранения полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов в холодильнике с момента окончания их приготовления не должен превышать 24 ч.

Производственное задание

- 1 Самостоятельно произвести первичную обработку рыбы
- 2 Самостоятельно произвести разделку рыбы
- 3 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Повторить тему «Первичная обработка нерыбного водного сырья»

ЛЗ № 5 «Разделка рыбы для фарширования»

Общие сведения

Поступившая рыба должна быть доброкачественной.

Основными показателями являются ее внешний вид и запах.

Рыба должна иметь упругую мякоть, плотную блестящую чешую, красные расправленные жабры без слизи, за исключением отдельных видов бесчешуйчатых рыб.

Запах несвежей рыбы выявляется путем пробной варки небольшого кусочка в закрытой посуде или воткнув в толщу мякоти нагретый нож и тотчас его вынув. Недоброкачественная рыба может вызвать серьезные пищевые отравления, поэтому использовать ее в пищу нельзя.

-Что необходимо сделать, если рыба пахнет тиной?

Если рыба пахнет тиной, ее опускают в крепкий холодный раствор соли, и тогда неприятный запах исчезает

При фаршировании целиком у щуки после очистки от чешуи и промывки в холодной воде прорезать кожу вокруг головы, затем, отделив ее пальцами от мяса, аккуратно содрать. У хвоста хребтовую кость отрубить так, чтобы хвост остался при коже.

Удалив кожу, рыбу выпотрошить, вымыть, отделить мясо от костей, приготовить из него фарш и наполнить им кожу щуки.

Щуку осторожно очищают от чешуи, вокруг головы надрезают кожу, снимая её «чулком» по направлению от головы к хвосту, подрезают плавники. У основания хвоста надламывают позвоночную кость выворачивают «чулок». «Чулок» промывают. Мясо отделяют от кости, приготавливают котлетную массу и используют для фарша. Обработанную голову без глаз и жабр приставляют, все заворачивают в марлю.

Судак. Срезают плавники (ядовитые) чешую очищают. Вдоль спины с обеих сторон спинного плавника и позвоночной кости делают глубокий надрез мякоти так чтобы позвоночную кость и реберные кости отделить от мякоти. У головы и хвоста надламывают позвоночную кость, удаляют. Через образовавшиеся отверстия удаляют внутренности, срезают мякоть, до толщины не более 5 см. промывают, наполняют фаршем.

Разделка рыбы на порционные куски (кругляши).

Процесс разделки рыбы на порционные куски (кругляши) с кожей, позвоночными костями состоит из очистки чешуи, удаления плавников, головы, внутренностей через отверстие, образовавшееся после отрезания головы, промывания, нарезки. Так обрабатывают рыбу средних размеров массой до 1,5 кг.

Рыбу очищают от чешуи вышеописанным способом и удаляют плавники.

Средним поварским ножом надрезают мякоть у жаберных крышек с обеих сторон, перерубают позвоночную кость и отделяют голову вместе с

частью внутренностей.

Через образовавшееся отверстие удаляют оставшиеся внутренности и зачищают рыбу от пленок. При такой обработке брюшко остается целым.

Рыбу промывают, слегка обсушивают и нарезают поперек на порционные куски, имеющие круглую форму, которые используют для варки жаренья и фарширования.

Отходы при такой обработке составят 35 – 40 %.

(нарезание подготовленной рыбы поперёк кусками массой 100-150г.вырезание из каждого куска кости с мякотью, оставляя её на коже небольшим слоем, из мякоти рыбы готовят фарш)

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для разделки рыбы для фарширования.

2 Выработать навыки по разделке рыбы для фарширования, способы разделки рыбы, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при разделке рыбы для фарширования, способам разделки рыбы, правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд.

Оборудование: весы настольные электрические, ножи, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, посуда: разделочные доски с маркировкой, «РС», тарелки мелкие столовые, столовые ножи и ложки.

Сырье: рыба

Последовательность при разделке рыбы для фарширования

ОПЕРАЦИЯ № 1. Организация рабочего места.

Ознакомится с нормативно- технологической документацией.

Произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов.

ОПЕРАЦИЯ №2. Первичная обработка рыбы

ОПЕРАЦИЯ №3 Очищаем рыбу от чешуи, удаляем плавники



ОПЕРАЦИЯ №4 Далее предстоит отделить голову с потрохами, для этого делаем надрезы под жабрами, сверху и снизу, но не слишком глубокие, иначе можно повредить внутренние органы. После того как отрезали голову вынимаем её вместе с потрохами и кладём в отдельную миску.



ОПЕРАЦИЯ №5 Теперь предстоит отделить филе от кожи, для этого пальцем подцепляем край кожи у головы, а другой рукой подцепляем филе и аккуратно их разделяем. После того как проделали данную операцию со всех сторон кожа легко стягивается до самого хвоста, получается так называемый «чулок».



ОПЕРАЦИЯ № 6 После того как стянули «чулок» отрезаем мякоть, оставляя её на коже слоем 0,5-1 см., для этого делаем отрезаем хребтовую кость у самого хвоста. После того как отделили чулок, «Чулок» выворачиваем наружу, зашиваем в местах где были плавники.



ОПЕРАЦИЯ №7 Далее надо получить из обычного филе, «чистое». Делается это как и с любой другой рыбой, кладём филе на доску, сверху

немного прижимаем ладонью и срезаем «чистое» филе по позвоночнику, данную операцию требуется проделать с обеих сторон. Очень важно оставить как можно меньше отходов, по этому лучше отрезать кусочки филе с рёберных костей, которые не удалось срезать при «зачистке».



ОПЕРАЦИЯ №8 Далее режем филе на небольшие кусочки и пропускаем через мясорубку.



ОПЕРАЦИЯ №9 Теперь подготовим фарш для фаршировки, для этого потребуются пассированный лук, петрушка, укроп, предварительно замоченный в молоке хлеб (не ниже первого сорта) и рыбный фарш. Все ингредиенты хорошо перемешиваем, добавляем пряности (чёрный перец и соль), пропускаем получившуюся массу через мясорубку два раза.



ОПЕРАЦИЯ №10 Берём чулок, заполняем фаршем, но не слишком плотно, что бы он не лопнул при жарке, так же в коже необходимо сделать несколько проколов у хвоста.



ОПЕРАЦИЯ №11 Равномерно распределяем фарш внутри «чулка», что бы получилась форма целой рыбы.



Полезная информация

Фаршированную щуку укладывают вместе с головой в глиняную посуду, заливают жидкости в соотношении примерно $\frac{3}{4}$ высоты тушки.

Далее щуку припускают в печи около 20 минут, незадолго до окончания припускания добавляют лавровый лист.

После того как рыба готова из неё обязательно следует извлечь нитки

В качестве гарнира к рыбе отлично подойдёт каша гречневая, рассыпчатая, с солёными грибами, репой отварной.

Подают блюдо на большой тарелке, как в целом виде, так и нарезанное на куски (под углом 35-40 градусов, толщиной около 2 см.)

При подаче на тарелку с одной стороны выкладывают рыбу, а с другой гречневая каша с грибами, и луком. Украсить тарелку можно зеленью.

Производственное задание

- 1 Самостоятельно подготовить рыбу к фаршированию
- 2 Приготовить фарш для фарширования рыбы
- 3 Заполнить подготовленную рыбу фаршем
- 4 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Как определить свежесть рыбы?
- 2 Каким способом разделяют рыбу?

ЛЗ № 6 «Приготовление и использование кнельной и котлетной массы из рыбы»

Общие сведения

Поступившая рыба должна быть доброкачественной.

Основными показателями являются ее внешний вид и запах.

Рыба должна иметь упругую мякоть, плотную блестящую чешую, красные расправленные жабры без слизи, за исключением отдельных видов бесчешуйчатых рыб.

Запах несвежей рыбы выявляется путем пробной варки небольшого кусочка в закрытой посуде или воткнув в толщу мякоти нагретый нож и тотчас его вынув. Недоброкачественная рыба может вызвать серьезные пищевые отравления, поэтому использовать ее в пищу нельзя.

-Что необходимо сделать, если рыба пахнет тинной?

Если рыба пахнет тинной, ее опускают в крепкий холодный раствор соли, и тогда неприятный запах исчезает

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления и использования кнельной и котлетной массы из рыбы.

2 Выработать навыки по приготовлению и использованию кнельной и котлетной массы из рыбы, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении и использовании кнельной и котлетной массы из рыбы, способам разделки рыбы, правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд.

Оборудование: весы настольные электрические, ножи, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, посуда: разделочные доски с маркировкой, «РС», тарелки мелкие столовые, столовые ножи и ложки.

Сырье: рыба

Последовательность при разделке рыбы для фарширования

ОПЕРАЦИЯ № 1. Организация рабочего места.

Ознакомится с нормативно-технологической документацией. Произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов.

ОПЕРАЦИЯ №2. Первичная обработка рыбы

ОПЕРАЦИЯ №3 Очищаем рыбу от чешуи, удаляем плавники

ОПЕРАЦИЯ №4 Далее предстоит отделить голову с потрохами, для этого делаем надрезы под жабрами, сверху и снизу, но не слишком глубокие,

иначе можно повредить внутренние органы. После того как отрезали голову вынимаем её вместе с потрохами и кладём в отдельную миску.

ОПЕРАЦИЯ №5 Разделяем рыбу на филе без кожи и костей.



ОПЕРАЦИЯ №6 Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку.

ОПЕРАЦИЯ №7 Затем замачивают пшеничный хлеб, не ниже 1-го сорта, в молоке или воде, предварительно срезав корку. Для того чтобы масса имела однородный цвет.

ОПЕРАЦИЯ №8 Измельченное филе и набухший хлеб соединяют и пропускают через мясорубку еще раз. Кладут соль, перец, тщательно перемешивают и выбивают.

ОПЕРАЦИЯ № Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях. Обжаривают с обеих сторон до образования румяной корочки 8-10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течении 5 мин.

Полезная информация

Для увеличения вязкости в котлетную массу добавляют сырые яйца.

Хлеб влияет на вкус и состояние котлетной массы. Благодаря хлебу в котлетной массе удерживается влага, которая размягчает соединительную ткань и придает изделиям пышную, пористую и сочную консистенцию.

Для увеличения рыхлости в котлетную массу из нежирной рыбы можно добавить измельченную на мясорубке вареную рыбу (25—30 % к массе сырой рыбы). Хлеб в котлетной массе влияет на вкус и состояние массы. Благодаря хлебу в котлетной массе удерживается влага, которая размягчает соединительную ткань и придает изделиям пышную, пористую и сочную консистенцию. В котлетную массу можно добавлять молоко (до 6 %).

Котлетная масса является скоропортящимся изделием. Поэтому для ее приготовления рыбу и жидкости используют охлажденными.

После приготовления массу сразу разделяют на полуфабрикаты (предварительно охладив).

Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы

Котлетную массу выбивают, порционируют и панируют, придавая форму изделию. Из котлетной массы готовят котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, зразы, тельное, рулет.

Котлеты готовят по 1—2 шт. на порцию. Придают им форму овально-приплюснутую с заостренным концом. Панируют в просеянных молотых сухарях. Длина 11 см, ширина 5 см, толщина 1,5—2 см.



Биточки готовят как котлеты, но форма округло-приплюснутая 6 см диаметром, толщиной 2 см. Панируют в сухарях или черством пшеничном хлебе без корок. На порцию 1—2 шт.

Котлеты и биточки можно готовить без хлеба. Для этого чистое филе режут на куски, посыпают солью, перцем, добавляют измельченный репчатый лук, перемешивают и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Из полученной массы формируют котлеты или биточки, смачивают в льезоне и применяют белую панировку.

Тефтели. В котлетную массу добавляют мелкорубленый пассерованный репчатый лук. Хлеба в массу кладут меньше, чем для приготовления котлет. Формуют в виде шариков диаметром 3 см по 3—4 шт. на порцию. Панируют в муке. Хлеб можно заменить отваренным до полуготовности рисом.



Рулет. Котлетную массу слоем в 1,5 см укладывают в виде прямоугольника на смоченную ткань. На середину прямоугольника по всей длине укладывают фарш. Края марли приподнимают так, чтобы полностью закрыть фарш котлетной массой, придают форму батона и перекладывают швом вниз на противень, смазанный предварительно жиром и посыпая сухарями. Перед запеканием рулет сбрызгивают растопленным маслом, чтобы во время тепловой обработки рулет не треснул — его прокалывают. В состав фарша входят жареные грибы, пассерованный лук, вареные яйца, соль, перец молотый.



Зразы рубленые. Котлетную массу порционируют, придают форму лепешки толщиной 1 см, на середину кладут фарш (как для рулета). Края соединяют, придают овально-прямоугольную форму, панируют в сухарях или в черством хлебе без корки, нарезанном соломкой.



Тельное. Это зразы, имеющие форму полумесяца (форму придают с помощью марли). Зразы смачивают в льезоне и панируют в сухарях.

Фрикадельки. В котлетную массу добавляют мелко нарубленный пассерованный репчатый лук, сырые яйца. Формуют в виде маленьких шариков массой 12—15 г по 8—10 шт. на порцию.

Кнельная масса используется для приготовления изделий с нежным вкусом преимущественно для диетического и детского питания. Рыбное филе и черствый белый хлеб без корок (замоченный предварительно в молоке) пропускают через мясорубку с паштетной решеткой 2—3 раза. Затем массу растирают вместе со сливочным маслом, постепенно вливая молоко или сливки, протирают через сито, тщательно перемешивают, добавляют яичные белки и хорошо взбивают. Правильно приготовленная кнельная масса должна плавать на поверхности воды. В конце взбивания массу солят.

Кнельную массу разделявают в виде клецок и варят в подсоленной воде.

Производственное задание

- 1 Приготовить рыбную котлетную массу
- 2 Приготовить рыбные полуфабрикаты из рыбной котлетной массы
- 3 Оформить и сдать работу

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Как определить свежесть рыбы?
- 2 Каким способом разделявают рыбу?
- 3 Для чего в котлетную массу добавляют хлеб?

ЛЗ № 7 «Приготовление полуфабрикатов из говядины»

Общие сведения

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

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

Порционные куски мяса жарят в натуральном или панированном виде.

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

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

Выделяющийся при жарении жир и мясной сок используют для приготовления и отпуска мясных блюд. Для этого на противень или сковороду сразу после окончания жаренья наливают небольшое количество воды или бульона и дают закипеть. Полученную жидкость сливают в посуду и уваривают с добавлением поджаренных корней и лука, снимая излишний жир.

Мясной сок в количестве 25г на порцию используют для поливки мяса, жареного в натуральном виде.

Вместо мясного сока натуральное мясо, жаренное крупным или порционным куском, можно поливать жиром или подавать к нему соус.

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

Жареные изделия (за исключением рубленых), при панировании которых употребляют сухари, при отпуске поливают только жиром или подают к ним отдельно соус или мясной сок.

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

Общие правила жарки

1 На сковороду или противни наливают растопленный жир, разогревают его до температуры 160-180°C, а затем кладут мясные полуфабрикаты. При таком режиме изделия быстро прогреваются. Растворимые белки сразу денатурируют и меньше выpressовывают мясного сока.

2 Выделяющийся сок содержит большое количество экстрактивных веществ. После жаренья мяса его выпаривают на сковородах, сливают жир, а сухой остаток растворяют в небольшом количестве бульона или воды и используют при подаче мяса или заправки соусов («сочок»).

3 При жареньи потери массы почти такие же, как при варке, а в отдельных случаях несколько меньше. Так говядина, при жареньи крупными кусками теряет 35% своей массы, а при варке 38%, баранина – соответственно 37 и 36%, свинина 32 и 40%, телятина 37 и 36%. Значительно меньше потери массы при жаренье панированных изделий, так как панировка препятствует испарению влаги, впитывая выделяющийся сок и жир.

4 Натуральное мясо жарят на сковородах. Использование противней не желательно, так как при этом нельзя обеспечить равномерность тепловой обработки. Без панировки готовят из говядины бифштекс, филе, лангет, антрекот; из свинины – котлеты натуральные и эскалоп; из баранины – котлеты натуральные.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления полуфабрикатов из говядины.

2 Выработать навыки по приготовлению полуфабрикатов из говядины, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении полуфабрикатов из говядины.

Оборудование: весы настольные электрические, электрическая плита «Мечта» модель 29, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «МС», тяпки для отбивания мяса, весы.

Сырье: говядина, масло растительное, картофель, лук репчатый, специи, сметана, мука пшеничная.

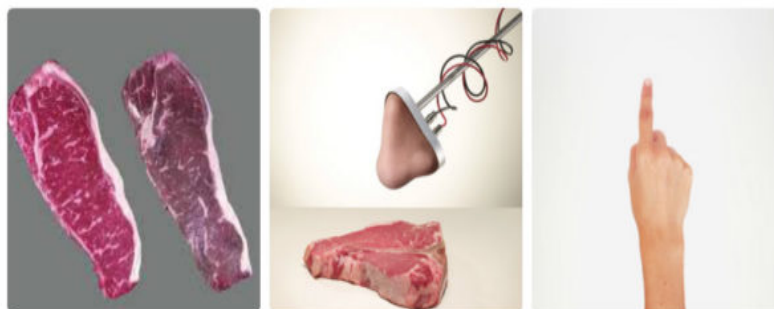
Последовательность технологических операций для приготовления блюда Бифштекс №548 Сб. рец., 2011

ОПЕРАЦИЯ №1. Организация рабочего места.

Производственный стол должен быть ровным не качаться. Разделочные

доски кладут перед собой. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы. Продукты кладут слева от доски, а инвентарь ставят справа от себя.

ОПЕРАЦИЯ №2 Определение доброкачественности.



Доброкачественность определяют по внешнему виду.

Основные показатели доброкачественности: внешний вид, запах, консистенция. Поверхность мяса должна иметь сухую корочку, цвет от бледно-розового до красного; консистенция – плотная, эластичная, при надавливании быстро выравнивается

Мороженое мясо на поверхности и разрезе розово-красное, консистенция твердая, при постукивании издает звук.

Если доброкачественность вызывает сомнения, мясо прокалывают разогретым ножом или проверяют его пробной варкой.



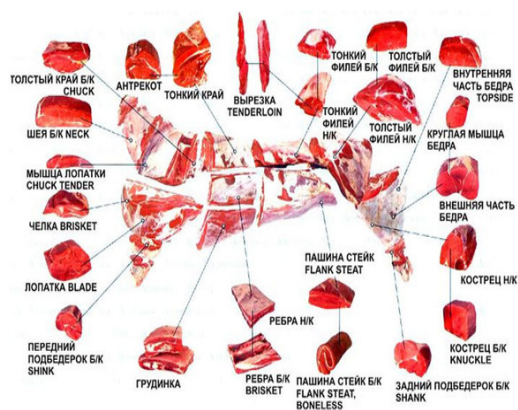
Поварская игла

Осторожно обращаться с режущими и колющими предметами

ОПЕРАЦИЯ №3 Подготовка крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья



Вырезка

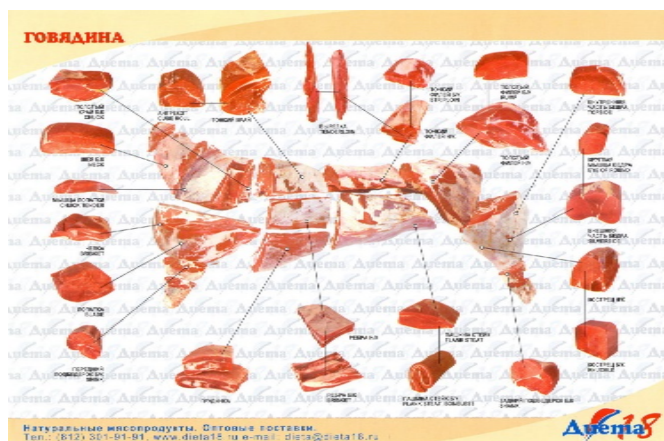


Грудинка

Мясо зачищают от пленок, сухожилий, нарезают массой не более 2 кг.

Мякоть лопатки свертывают рулетом и связывают шпагатом.

ОПЕРАЦИЯ №5 Подготовка крупнокусковых полуфабрикатов для тушения.



Верхнюю и внутреннюю части, боковую и наружную части задней ноги зачищают от грубых сухожилий, выравнивают.

Шпигуют мясо с помощью шпиговальной иглы морковью, салом, нарезанным брусочками, замороженными в морозильной камере. Проколы делают вдоль волокон и в образовавшиеся отверстия вставляют брусочки моркови, сала.

Последовательность приготовления: прокалывание мяса шпиговальной иглой;

Вкладывание в шпиговальную иглу подготовленных брусочков сала или кусочков моркови;

Шпигование



Игла шпиговальная



Доска разделочная «МС»

При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож не вложенный в футляр (пенал).

Во время работы с ножом **не допускается:**

- производить резкие движения;
- нарезать сырьё и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой

ОПЕРАЦИЯ №6 Зачистка от сухожилий.



Зачищать говяжью вырезку начинают с удаления так называемой «головы» (начало вырезки). Чтобы удалить ненужные пленки и сухожилия, аккуратно введите под них острый кончик ножа. Сухожилие окажется на верхней плоскости ножа, а нижняя его плоскость будет соприкасаться с мясом. Одним движением руки проведите ножом сначала в одну сторону, затем в противоположную, вдоль всей вырезки. Таким образом, сухожилие будет удалено. У вас получится полоска чистого, зачищенного от пленок, мяса. Говяжья вырезка допускает наличие небольшого количества жира на поверхности, так что не спешите удалять его. Зачистка вырезки заканчивается удалением так называемого «хвоста» (второй конец вырезки). Таким образом, получаем идеально зачищенное мясо цилиндрической формы.



Доска разделочная, нож

- Передавать нож только ручкой вперед;
- не поднимать нож высоко над доской;
- нарезать продукты осторожно, чтобы не повредить пальцы;
- после окончания работы нож промой и убери на место.

ОПЕРАЦИЯ №7 Обмывание мяса



Обмыть мясо и обсушить бумажным полотенцем.



Раковина

ОПЕРАЦИЯ №8 Нарезание бифштекса



Это делается для того, чтобы структура волокон стала нежнее и податливой к жарке.

Нарезать из вырезки порционные куски под прямым углом поперек волокон.

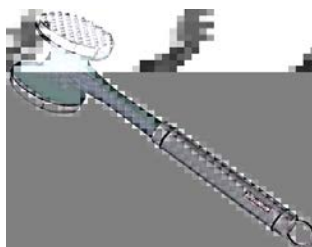
Толщина куска-2-3 см.

Каждый из нарезанных кусочков накрыть пищевой пленкой, чтобы брызги не летели.

Затем слегка отбить кухонным молоточком с обеих сторон.



Доска разделочная, нож



Молоточек для отбивания мяса

ОПЕРАЦИЯ №9 Нарезание филе



Из средней части вырезки нарезать филе толщиной 4...5 см, которое иногда обвязывают шпагатом, чтобы при тепловой обработке оно не деформировалось.

ОПЕРАЦИЯ № 10 Нарезание лангета



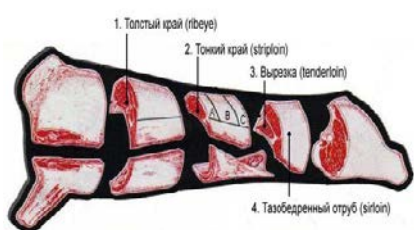
Из тонкой части вырезки под острым углом нарезать лангет по 2 куса на порцию.

Слегка отбить их.

Посыпать солью, перцем.

Надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки.

ОПЕРАЦИЯ №11 Нарезание антрекота.



Из толстого и тонкого краев говядины нарезать антрекот под прямым углом.

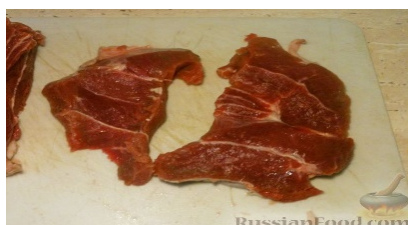
Куски должны иметь овально-продолговатую форму толщиной 1,5...2 см. допускается наличие жира до 1см

Посыпать солью, перцем.



Соль и перец

ОПЕРАЦИЯ №12 Нарезание ромштекса.



Из толстого и тонкого краев, верхней и внутренней части задней ноги говядины нарезать ромштекс под острым углом.

Отбить под полиэтиленовой пленкой.

Смочить в льезоне.

Панировать в сухарях.

Надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки.

Требования к качеству

У всех полуфабрикатов должны быть удалены закраины, поверхность должна быть незаветренной, без глубоких надрезов мышечной ткани, цвет и запах – характерные для доброкачественного мяса.

Вырезка должна иметь прилегающих к ней малой поясничной мышцы и сухожилий, должна быть покрыта блестящим сухожилием.

Толстый и тонкий края – пласт мяса прямоугольной формы, без сухожилий. Блестящее сухожилие на внешней стороне оставлено. Слой жира на мясе не должен превышать 10 мм.

Мясо для варки – хорошо зачищено от сухожилий, нет глубоких надрезов, масса не превышает 2 кг.

Мясо для тушения – хорошо зачищено от сухожилий, хорошо видны кусочки моркови, сала; равномерно зашпиговано вдоль волокон мяса.

Бифштекс и филе – куски мякоти неправильной округлой формы без жира. Нарезаны из вырезки.

Лангет – два равных по массе куса мякоти, слегка отбиты, округлой формы без жира. Нарезаны из вырезки без наличия поверхностного сухожилия.

Антрекот – куски овально-продолговатой формы. Нарезан из толстого и тонкого краев, у которых блестящее сухожилие удалено. Допускается наличие поверхностного жира слоем не более 10 мм, а также межмышечного жира.

Ромштекс – кусок овально-продолговатой формы, нарезан из мякоти толстого и тонкого краев или из верхнего или внутреннего куса задней ноги. Хорошо равномерно запанирован.

Зразы отбивные – форма зраз колбаски, перевязанные шпагатом. Мясо хорошо отбито.

Говядина духовая – мясо нарезано поперек волокон по 1...2 куса на порцию, овальной или четырехугольной формы.

Сроки хранения

Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса хранят не более 48 ч при температуре 2...6°C.

Производственное задание

1 Приготовить все предложенные полуфабрикаты из говядины

3 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

1 Повторить тему приготовление полуфабрикатов из субпродуктов

ЛЗ № 8 «Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов»

Общие сведения

На предприятия общественного питания наряду с мясом различных животных поступают субпродукты. К ним относятся: языки, сердце, печень, легкие, мозги, почки, а также головы, ноги, хвосты. Пищевая ценность субпродуктов неодинакова. Наиболее ценными являются языки, печень, мозги, почки. Они содержат большое количество белка (до 18 %), богаты витаминами, солями железа, фосфора. Язык и сердце содержат до 17 % жира.

В зависимости от пищевой ценности субпродукты делят на две категории. К субпродуктам I категории относят языки, печень, почки, мозги, сердце, вымя говяжье, диафрагму и мясокостные хвосты (говяжий и бараний). Наибольшую пищевую ценность имеют языки говяжий и телячий (меньшую — бараний и свиной), печень, почки, мозги говяжьи и телячьи. Субпродукты II категории — головы (без языков), ноги, легкие, уши, свиной мясокостный хвост, губы, мясо пищевода, желудок.

Субпродукты поступают охлажденные, мороженые и редко соленые (языки). Мороженые субпродукты оттаивают в заготовочном мясном цехе при температуре 15... 16 °С. Для этого их укладывают в один ряд на противень или лотки. Мозги, рубцы, почки можно оттаивать в воде. Субпродукты относят к группе скоропортящихся продуктов, так как они имеют влажную поверхность и большую обсемененность микроорганизмами.

Поэтому необходимо их как можно быстрее обработать.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления и использования полуфабрикатов из субпродуктов.

2 Выработать навыки по приготовлению и использованию полуфабрикатов из субпродуктов, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении и использовании полуфабрикатов из субпродуктов, правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд.

Оборудование: весы настольные электрические, ножи, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, посуда: разделочные доски с маркировкой, «МС», тарелки мелкие столовые, столовые ножи и ложки.

Сырье: субпродукты

Последовательность при приготовлении полуфабрикатов из субпродуктов

ОПЕРАЦИЯ № 1 Организация рабочего места.

Ознакомится с нормативно-технологической документацией. Произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов. Приготовить печень по-строгановски.

ОПЕРАЦИЯ №2 Говяжью печень необходимо помыть, обсушить, очистить от пленки. Нарезать на пластины толщиной до 1 см. Репчатый лук нарезать кольцами.



ОПЕРАЦИЯ №3 Муку обжарить на сухой сковороде до бежевого оттенка и приятного аромата. На сливочном масле спассеровать лук до золотистого цвета.



ОПЕРАЦИЯ №4 Печень нарезать брусочками. Затем на сильно разогретой сковороде со свиным жиром быстро обжарить печенку (3-5 минут), поддерживая сильный огонь, все время перемешивая. Выжаривать не нужно – будет жесткая. Посалить. Добавить подготовленную муку и пассерованный лук. Перемешать.



ОПЕРАЦИЯ №5 Залить сметаной. Добавить воду. Если сметана жидкая и небольшой жирности, воду не добавлять, а удвоить норму сметаны. Соус должен покрывать печенку. Кипятить печень в сметане 2 минуты. Если нужно, еще посолить и поперчить.



ОПЕРАЦИЯ №6 Подача готового блюда



Полезная информация

Технология обработки субпродуктов. Головы крупного и мелкого скота поступают обработанными, их замачивают в холодной воде, очищают ножом кожу, промывают и срезают мякоть вместе с кожей. У голов, поступивших с языком и мозгами, вырезают вначале языки, затем срезают мякоть с кожей после чего удаляют лобную часть, вынимают мозги и промывают. Если головы поступили без кожи, но с губами, то губы срезают и опаливают.

Ноги говяжьи и свиные зачищают, промывают, разрубая вдоль на две части и замачивают на 2... 3 ч в холодной воде. У телячьих и свиных ножек делают надрез между копытами и срезают мякоть с кожей, а оставшиеся кости удаляют после варки.

Мозги замачивают в холодной воде на 1-2 ч для удаления крови из кровеносных сосудов и набухания пленок. Затем, не вынимая мозги из воды, осторожно удаляют пленку.

У печени вырезают желчные протоки и кровеносные промывают в холодной воде и снимают пленку. Перед использованием можно ошпаривать

кипятком, чтобы во время жарки не выделялось много белка, и быстро охладить, так как при обжаривании печени она приобретает зеленый цвет.

Почки говяжьи освобождают от жира, для этого делают продольные надрезы с одной стороны и удаляют пленку вместе с жиром. После этого почки вымачивают в холодной воде 3...4 ч для удаления специфического запаха. У бараньих, свиных и телячьих почек срезают лишний жир, оставляя слой не более 0,5 см, промывают и вымачивают.

Языки зачищают от загрязнений ножом и хорошо промывают холодной водой.

Желудки (рубцы) промывают, вымачивают в холодной воде 8-12 ч, периодически меняя воду. После этого ошпаривают, счищают слизистую оболочку и вымачивают до полного удаления запаха, меняя воду 2...3 раза, после чего промывают. Перед варкой свертывают рулетом и перевязывают шпагатом.

Сердце и горло разрезают вдоль, удаляют сгустки крови, замачивают в холодной воде на 1-3 ч и несколько раз промывают.

Легкое промывают, разрезают на части по бронхам и снова промывают.

Вымя разрезают на куски по 1- 1,5 кг, промывают, замачивают в холодной воде на 5-6 ч, крупные сосуды вырезают.

Хвосты бараньи и говяжьи разрубают на части по позвоночнику, промывают и замачивают в холодной воде на 5...6 ч.

Полуфабрикаты из субпродуктов. Печень жареная — обработанную печень нарезают на порционные куски, перед жареньем посыпают солью, перцем, панируют в муке и сразу жарят. Используют по 1-2 куску на порцию.

Печень по-строгановски — зачищенную печень нарезают на порционные куски толщиной 0,5 см и разрезают их на брусочки длиной 4-5 см., шириной 1-1,5 сантиметра. В печени могут встретиться желчные протоки — их необходимо удалять, иначе готовое блюдо в этих местах будет твердым, не жующийся и горчащим.

Мозги жареные — обработанные мозги предварительно варят, затем охлаждают, нарезают ломтиками, посыпают солью, перцем, панируют в муке.

Мозги фри — отварные и охлажденные мозги целиком или половинками посыпают солью, перцем, панируют в муке, смачивают в льезоне и панируют в молотых сухарях.

Производственное задание

- 1 Приготовить печень по-строгановски
- 3 Оформить и сдать работу

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Как правильно нарезать печень?
- 2 Как правильно размораживать печень?

ЛЗ № 9 «Приготовление изделий из котлетной массы»

Общие сведения

Из рубленого мяса, получаемого путем измельчения говядины, свинины, баранины или телятины на мясорубке, приготавливают натуральные рубленые изделия без добавления хлеба (бифштексы, шницели, котлеты), и с добавлением хлеба (котлеты, биточки, зразы, тефтели).

Для изготовления рубленых изделий, как с добавлением, так и без добавления хлеба используют следующие куски мякоти: говядина – мякоть шейной части, пашина и обрезки, получающиеся при разделке туши, а также покромка от туши II категории; баранина, козлятина, телятина – мякоть шейной части и обрезки; свинина – обрезки. Все куски мякоти должны быть зачищены от сухожилий и грубой соединительной ткани. Такое мясо называется котлетным. Для улучшения вкуса и сочности готовых изделий в состав нежирного котлетного мяса включают жир-сырец (5–10%). В свином котлетном мясе допускается содержание жировой ткани не более 30 % и соединительной ткани – не более 5 %. В котлетном мясе из говядины, баранины и телятины содержание жировой, так и соединительной ткани не должно превышать 10 %.

Для приготовления изделий с добавлением хлеба измельченное на мясорубке мясо соединяют с черствым пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно замоченным в молоке или воде, добавляют соль, перец (иногда репчатый лук) и перемешивают.

В процессе приготовления рубленых полуфабрикатов необходимо применять меры, снижающие бактериальную обсемененность сырья и готовых полуфабрикатов (котлетное мясо промывают холодной проточной водой: измельченное мясо и котлетную массу охлаждают, холодную воду или пищевой лед).

Сформованные полуфабрикаты сразу направляют в тепловую обработку или помещают в холодильник для охлаждения до +6°C.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском. Полуфабрикаты кладут на сковородку или противень с жиром, нагретым до температуры 150-160°C, и обжаривают 3-5 мин. с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C (5-7 мин.). Готовые рубленые изделия должны быть полностью прожарены: температура в центре для натуральных рубленых изделий должна быть не ниже 85°C, для изделий из котлетной массы – не ниже 90°C. Органолептическими признаками готовности изделий из рубленого мяса являются выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе.

При отпуске натуральные рубленые изделия поливают жиром или мясным соком, изделия из котлетной массы – жиром или соусом. На гарнир отпускают картофель жареный, картофель отварной, картофельное пюре,

овощи отварные или тушеные, отварные макаронные изделия, каши рассыпчатые.

Правила техники безопасности

При работе с электрической мясорубкой (измельчение свеклы и моркови для икры) следует соблюдать следующие правила:

- 1 Проверять санитарно техническое состояние мясорубки, исправность проводки и заземления, наличие предохранительного кольца и толкателя, надежность крепления, работу на холостом ходу;
- 2 Загружать продукты только после пуска;
- 3 Не проталкивать продукты руками;
- 4 Не прочищать разгрузочное отверстие во время работы;
- 5 После окончания работы отключить мясорубку, разобрать ее и помыть все детали. Просушить их и смазать жиром.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления блюд из котлетной массы.

2 Выработать навыки по приготовлению и подаче блюд из котлетной массы, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении блюд из котлетной массы, правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд.

Оборудование: весы настольные электрические, мясорубка BOSCH MFW 1550, электрическая плита «Мечта» модель 29, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли емкостью 1-2 л, сковороды, сито, поварские ножи, разделочные доски с маркировкой, «ОС», «МС», лопатки, гарнирные и соусные ложки, соусники, тарелки мелкие столовые, столовые ножи и ложки.

Сырье: котлетное мясо, сало-сырец, шпик, морковь, репчатый лук, картофель, зелень, специи.

Последовательность технологических операций для приготовления котлетной массы и изделий из неё

ОПЕРАЦИЯ №1 Организация рабочего места. См. ЛПЗ № 1-4.

ОПЕРАЦИЯ №2 Приготовление котлетной массы и изделий из неё: котлет, биточков, шницелей и тефтелей.

Готовят котлетную массу, формируют из неё полуфабрикаты:

-биточки - приплюснуто-круглой формы, толщиной 2см;



- котлеты - овальной формы с одним заострённым концом, длиной 11см, шириной 5см и толщиной 1-2 см;



- шницели овальной формы;



- тефтели - в форме шариков диаметром 3см.

Сформованные полуфабрикаты (одного вида и массы) укладывают в тару и направляют на охлаждение до температуры 2...6 °С.

Срок годности рубленых полуфабрикатов при температуре 4 ± 2 °С составляет 24 ч.

ОПЕРАЦИЯ №3 Обработка картофеля, овощей и зелени.

Готовят картофель для приготовления картофельного пюре. Морковь, лук нарезают соломкой. Зелень обрабатывают и мелко нарезают.

ОПЕРАЦИЯ №4 Приготовление соуса.

Готовят красный соус основной.

ОПЕРАЦИЯ №5 Приготовление картофельного пюре.

Готовят картофельное пюре.

ОПЕРАЦИЯ №6 Обжаривание мясных полуфабрикатов.

Изделия из котлетной массы жарят на противне или сковородах с жиром, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу. При массовом изготовлении блюд допускается жаренье в жарочном шкафу 4-5 мин при температуре не ниже 280-300 градусов, переворачивая с одной стороны на

другую. Готовность определяется по закипанию сока внутри изделия (образование на поверхности пузырьков).

ОПЕРАЦИЯ №7 Тушение тефтелей.

Обжаренные тефтели складывают в сотейник и заливают соусом красным и тушат до готовности.

ОПЕРАЦИЯ №8 Подача блюда.



Требования к качеству

Поверхность изделий из котлетной массы должна быть коричневой, равномерно обжаренной, без трещин. Консистенция – сочная, мягкая, однородная; вкус жареного мяса без привкуса хлеба. Не допускается цвет от темно-коричневого до черного (пригоревшего), мазеобразная консистенция, кисловатый вкус, запах и вкус прогорклого жира.

Отклонения массы отдельных изделий допускается $\pm 5\%$, но общая масса 10 порций должна соответствовать норме.

Блюда из котлетной массы лучше жарить перед отпуском, разрешается хранить их не более 30 минут.

Правила подачи

На овальное блюдо кладут картофельное пюре, располагают рядом котлеты. Подливают соус красный основной, посыпают зеленью.

Бракераж блюд

При бракераже, прежде всего, проверяют массу, соответствие вида мяса названию блюда и виду обработки, принятому в калькуляции или прејскуранте, правильность нарезки полуфабрикатов, консистенцию, вкус, запах, степень готовности, состояние панировки, оформление блюда.

При оценке внешнего вида блюда из мяса следует подходить дифференцированно. В ресторане требуется подача их на блюдах, картофель должен быть обточенным, соус подают отдельно в соуснике, используются дополнительные гарниры (свежие и маринованные фрукты и овощи).

В столовых оформление несколько иное: соус подливают на тарелку, отварной картофель не обтачивают. Дополнительный гарнир – помидоры, огурцы.

Однако независимо от типа предприятия должны соблюдать

следующие общие правила: борт посуды не покрывают гарниром и соусом, панированные изделия соусом не поливают, основной продукт и гарнир кладут аккуратно, посуду прогревают, температура горячих блюд и изделий должна быть не ниже 65 °С.

Самым строгим образом должны соблюдаться установленные сроки реализации и санитарные правила. Недостаточная тепловая обработка может служить причиной пищевых отравлений. Поэтому особенно тщательно следует проверить степень готовности мяса и птицы, мясных блюд. У полностью готового мяса мякоть мягкая, нет запаха сырости и розового цвета, мякоть сочная, серого цвета.

Недопустимые дефекты мясных блюд (брак): масса изделий меньше нормы. Способ приготовления полуфабрикатов не соответствует рецептуре или калькуляции. Мясо не доведено до готовности; вкус и запах пережаренного жира; куски деформированы. Изделия подгорели, пересолено, посторонние привкусы и запахи, отстала панировка.

Дефекты, снижающие оценку изделий: слабо выраженный вкус и запах, слабый аромат мяса тушеного, недостаточно острый вкус и запах азу, недостаточно выраженный аромат мяса жаренного; мясо малосоленное, малосочное, жесткое, рубленые изделия недостаточно однородные на изломе, небольшое отслаивание панировки, слабо окрашена корочка у жареных изделий, темная поверхность у вареного мяса, неаккуратная нарезка и д.р.

Проверяют массу изделия. Для этого взвешивают 10 изделий вместе и каждое в отдельности. Масса 10 изделий не должна отклоняться от нормы, а отдельных изделий отклонения могут быть в пределах $\pm 3\%$, однако следует помнить, что отклонения не всегда свидетельствуют о нарушении рецептуры, но могут быть следствием нарушения технологического режима: масса мясных полуфабрикатов изменяется при тепловой обработке из-за испарения влаги, выpressовывания мясного сока свертывающимися белками. Панированные изделия взвешиваются с панировкой.

Производственное задание

- 1 Рассчитать набор сырья для приготовления 3 порций Котлет, биточков, шницелей №608 Сб. рец., 2011 и Тефтелей №618 Сб. рец., 2011, заполнив технологические карты.
- 2 Приготовить по 3 порции указанных выше блюд.
- 3 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Составить технологическую схему приготовления приготовленных блюд.
 - 2 Изучить технологию приготовления блюд из рубленого мяса
- Вариант 1. Зразы из говядины, фаршированные рисом (паровые) №615 Сб. рец., 2011.
- Вариант 2. Фрикадельки в соусе №620 Сб. рец., 2011.
- Вариант 3. Оладьи из печени № 622 Сб. рец., 2011.
- Составить технологические карты на указанные блюда.

ЛЗ № 10 «Первичная обработка домашней птицы»

Общие сведения

Птица поступает охлажденной или замороженной в потрошеном, полу- и непотрошеном виде, кроме водоплавающей птицы, которую в непотрошеном виде принимать запрещено. Мороженую птицу размораживают при комнатной температуре в мясном цехе на столах, уложенную в один ряд без соприкосновения. При наличии остатков пуха и волосков натирают тушку мукой, опаливают на горелке. У непотрошеной птицы удаляют внутренности, особенно осторожно печень, чтобы не раздавить желчный пузырь. Затем отрубают голову, шею, ножки (ниже коленного сустава), а также удаляют сальник и зоб. У полупотрошеной птицы (т.е. с удаленным кишечником) отрубают голову, шею, ножки, удаляют зоб, пищевод, желудок, легкие, сердце, почки, сальник. При обработке потрошеной птицы удаляют легкие, горловину, пищевод и сальник. В дальнейшем после удаления сгустков крови и лишнего жира тушку хорошо промывают в холодной проточной воде.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для первичной обработке домашней птицы.

2 Выработать навыки по механической обработке и разделке домашней птицы, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при обработке домашней птицы, правилам санитарии.

Оборудование: весы настольные электрические, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, посуда: доски разделочные МС, нож.

Сырье: курица.

Последовательность технологических операций по первичной обработке домашней птицы

ОПЕРАЦИЯ № 1. Организация рабочего места.

Ознакомится с нормативно-технологической документацией. Произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов.

ОПЕРАЦИЯ №2. Оттаивание.



Мороженые тушки птицы по возможности расправляют, укладывают на столы или стеллажи в один ряд так, чтобы тушки не соприкасались между собой.

Оттаивают при температуре 8–15°C гусей и индеек 8 ч, кур и уток – 5–6 ч.

ОПЕРАЦИЯ №3 Опаливание.



На поверхности тушки птицы имеются волоски, остатки перьев и пух, которые необходимо удалить. Вначале тушки обсушивают полотенцем или тканью, можно обсушить потоком теплого воздуха, затем натирают отрубями или мукой (по направлению от ножек к голове) для того, чтобы волоски приняли вертикальное положение и их легче было опаливать. Опаливают над не коптящим пламенем осторожно, чтобы не повредить кожу и не растопить подкожный жир. Если у птицы имеются недоразвитые перья («пеньки»), то их удаляют с помощью пинцета или маленького ножа.

Для опаливания птицы и субпродуктов необходимо использовать специальные плиты с вытяжным колпаком

ОПЕРАЦИЯ №4 Удаление шеи и ножек.



Перед потрошением у полу потрошёной птицы на шее со стороны спинки делают продольный разрез кожи, освобождают шею от кожи и отрубают шею по последнему шейному позвонку так, чтобы кожа осталась вместе с тушкой. У кур и цыплят кожу отрезают с половины шейки, у индеек, уток и гусей – с двух третей, с тем, чтобы закрыть место отруба шейки и зобную часть.

Ножки отрубают по заплюсневый сустав. Крылья у птицы (кроме цыплят) отрубают по локтевой сустав.

Осторожно обращаться с режущими и колющими предметами

ОПЕРАЦИЯ №5 Потрошение.



Для потрошения делают продольный надрез в брюшной полости от конца грудной кости (киль) до анального отверстия. Через образовавшееся отверстие удаляют желудок, печень, сальник, легкие, почки, а зоб и пищевод удаляют через горловое отверстие. У птицы, поступающей в потрошеном виде, удаляют сальник, легкие, почки. После потрошения вырезают анальное отверстие и участки мякоти, пропитанные желчью.

ОПЕРАЦИЯ №6 Промывание.



Промывать продолжительное время не рекомендуется, так как это вызовет большие потери пищевых веществ.

Выпотрошенную птицу промывают проточной холодной водой, имеющей температуру не выше 15 °С.

При промывании удаляют загрязнения, сгустки крови, остатки внутренностей.

Промытую птицу для обсушивания укладывают на противни разрезом вниз, чтобы стекла вода.

Производственное задание

- 1 Произвести первичную обработку домашней птицы
- 2 Подготовить домашнюю птицу для приготовления полуфабрикатов из нее
- 3 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Составить технологическую схему первичной обработки домашней птицы
- 2 Повторить ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы.

№ 11 «Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы»

Общие сведения

Полуфабрикаты нарезают на рабочем производственном столе мясорыбного цеха. Инструменты, инвентарь кладут с правой стороны, мясо – с левой. Настольные циферблатные весы должны стоять перед поваром на расстоянии вытянутой руки, разделочную доску с маркировкой «МС» кладут перед собой.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы

2 Выработать навыки по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы, правилам санитарии.

Оборудование: весы настольные электрические, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, посуда: доски разделочные МС, ножи.

Сырье: курица.

Последовательность технологических операций для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы

ОПЕРАЦИЯ № 1. Организация рабочего места.

Ознакомится с нормативно-технологической документацией.

Произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов.

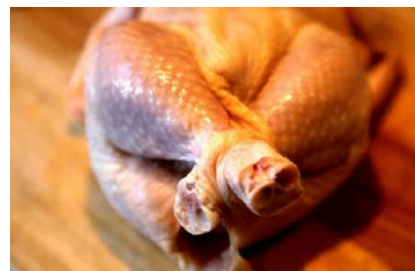
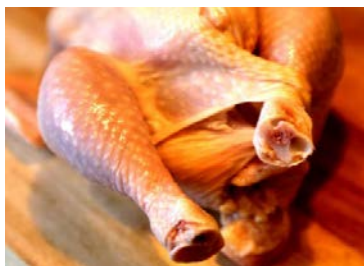
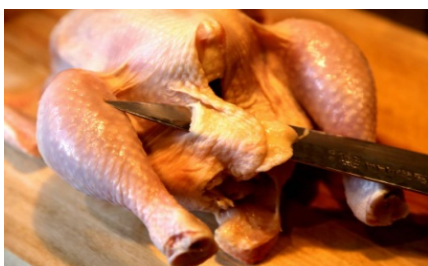
ОПЕРАЦИЯ №2. Первичная обработка домашней птицы.

Первичная обработка домашней птицы и дичи состоит из следующих операций:

- оттаивания;
- ощипывания;
- опаливания;
- потрошения;
- промывания;
- формовки (заправки);
- приготовления полуфабрикатов.



ОПЕРАЦИЯ №3 Заправка птицы «в кармашек»



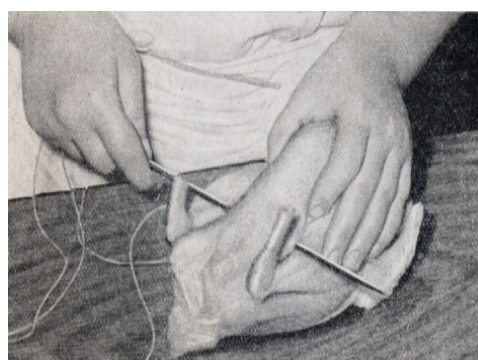
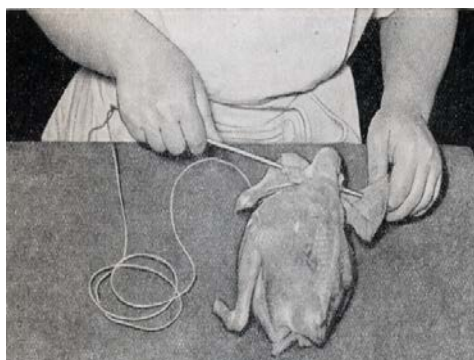
Для этого делают разрезы кожи («кармашки») на брюшке с двух сторон.

Затем вставляют в эти прорезы концы ножек.

Кожей от шеи закрывают шейное отверстие, крылышки подвертывают к спине так, чтобы они придерживали кожу шеи.

Осторожно обращаться с режущими и колющими предметами

ОПЕРАЦИЯ №4 Заправка птицы в одну нитку.



Тушку птицы укладывают спинкой вниз, левой рукой прижимают ножки к тушке, а правой прокалывают иглой с ниткой в центре окорочки под филейной частью так, чтобы игла вышла с противоположной стороны в пашине под ножкой.

Иглу с ниткой протаскивают, конец нитки оставляют у первоначального прокола.

Затем нитку накидывают на ножку, прокалывают иглой с ниткой конец филейной части, чтобы игла вышла с противоположной стороны, накидывают нитку на другую ножку, прокалывают пашину под ножкой, протаскивая иглу наискосок так, чтобы она вышла у другого окорочка с противоположной стороны.

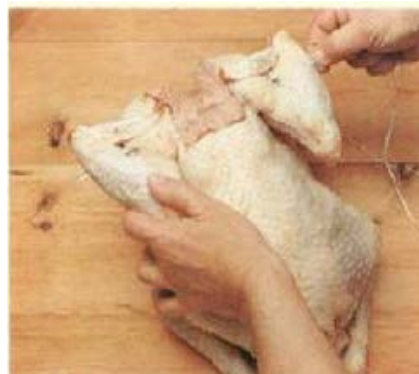
Тушку поворачивают на бок, прокалывают одно крыло, прикрепляют ниткой кожу шеи к мышцам спины, прокалывают другое крыло, нитки стягивают и завязывают узел. В одну нитку заправляют птицу для жарки.

Осторожно обращаться с режущими и колющими предметами

ОПЕРАЦИЯ №5 Заправка птицы в две нити.

Тушку кладут на стол спинкой вниз, прижимают ножки к тушке, прокалывают иглой с ниткой окорочек в месте сгиба ножки, пропускают под филейной частью и прокалывают второй окорочек, протаскивают нитку, оставляя конец у первоначального прокола.

Затем тушку поворачивают на бок, кожу с шейки накидывают на спинку, закрывая шейное отверстие.



Иголку с ниткой пропускают через одно крылышко, закрепляют ниткой кожу шеи на мышцах спинки и пропускают через другое крылышко. После этого конец нитки у крылышка и конец нитки, оставленный у окорочка, стягивают и завязывают в узел. Таким образом, одной ниткой заправили крылышки.

Второй ниткой ножки прикрепляют к тушке. Для этого тушку кладут на спинку, прижимают ножки к тушке, прокалывают иглой под ножками, накидывают нить на ножку и прокалывают под ножками в обратном направлении, концы ниток стягивают и завязывают в узел.

В две нитки заправляют кур, цыплят, индеек для жарки, а также крупную пернатую дичь – глухарей, тетеревов.

Осторожно обращаться с режущими и колющими предметами.



ОПЕРАЦИЯ №6 Разделка птицы.



Выложить птицу грудкой вниз и сделать по разрезу вдоль хребта.



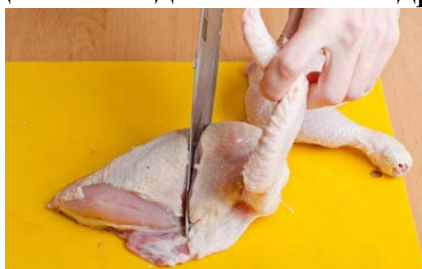
Хребет удалить, а тушку раскрыть подобно книге и разрезать на две половины вдоль.



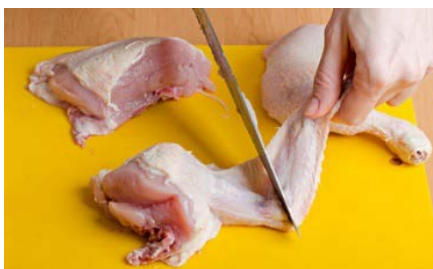
Отвести ножку немного в сторону, чтобы было видно место ее соединения с грудкой. В этом месте сделать разрез, отделить ножку от грудки. То же самое проделать с другой половиной тушки.



Каждую ножку разделить на две части — бедро и голень



Каждую половину грудки разрезать на две части поперек, чтобы получилось два куска грудки на косточке. Разрез сделать немного ниже крылышка.



Отделить крылья от грудки. Ближнюю к грудинке косточку оставить, две дальние отсечь.

ОПЕРАЦИЯ №7 Котлеты натуральные.



У большого зачищенного и раскрытого филе с косточкой надрезают сухожилия в 2–3 местах. В разрез вкладывают малое филе, края большого филе подворачивают к середине, закрывая малое филе, и придают овальную форму.

ОПЕРАЦИЯ №8 Котлеты панированные.



Полуфабрикат готовят, как для натуральной котлеты, затем смачивают в льезоне и панируют в белой панировке.

ОПЕРАЦИЯ №9 Птица или дичь по - столичному (шницель столичный).



У большого филе отрезают плечевую косточку, филе зачищают и раскрывают.

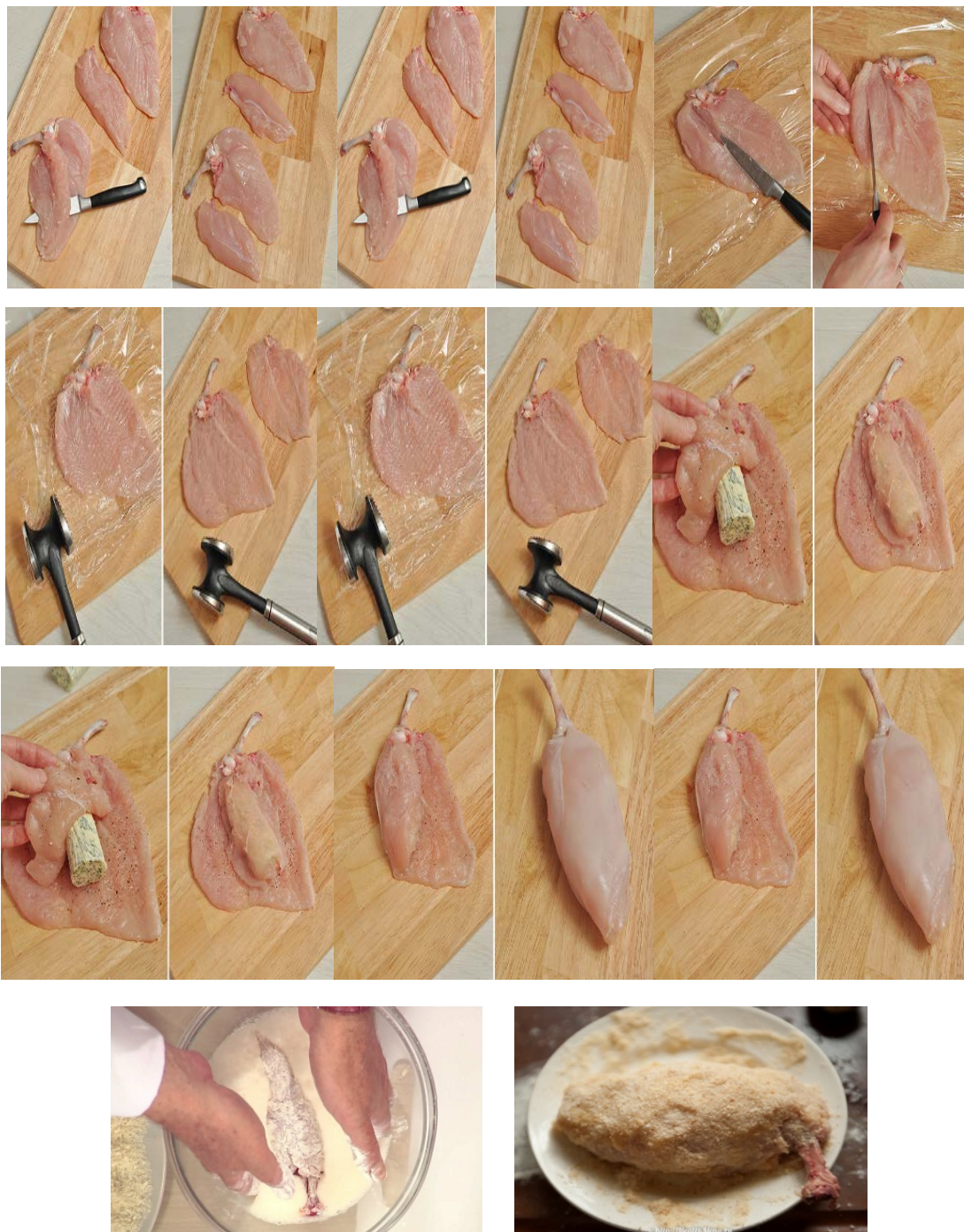
Затем слегка отбивают, надрезают сухожилия в 2–3 местах, кладут на него малое филе и закрывают краями большого филе, придавая овальную форму.

Смачивают в льезоне.

Панируют в панировке из черствого пшеничного хлеба без корок, нарезанного соломкой.

Осторожно обращаться с режущими и колющими предметами

ОПЕРАЦИЯ №10 Котлеты по-киевски.



Большое зачищенное и раскрытое филе с косточкой слегка отбивают.

Надрезают сухожилия.

На образовавшиеся разрезы накладывают отбитые кусочки мякоти, срезанные с малого филе, или обрезки от большого филе.

На середину подготовленного филе кладут охлажденное сливочное масло, сформованное в виде колбаски.

Сверху закрывают оставшимся малым филе и завертывают края большого филе.

Придают полуфабрикату котлеты грушеобразную форму.

Затем смачивают в льезоне, панируют в белой панировке, снова смачивают в льезоне.

Снова панируют в белой панировке и до жарки хранят в холодильнике, чтобы масло было застывшим.

При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

Надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки.

Требования к качеству

Поверхность тушек птицы должна быть чистая, без остатков перьев и «пеньков», без слизи, сухая, жир бледно-желтый, клюв блестит. Допускаются незначительные ожоги кожи, два-три пореза кожи длиной не более 2 см. Цвет и запах, свойственные данному виду птицы, без постороннего запаха.

Консистенция мякоти плотная, упругая. Тушки не должны иметь сгустков крови и участков, пропитанных желчью. Тушки могут иметь незначительные ожоги кожи и два-три пореза на ней длиной не более 2 см.

Сроки хранения

Обработанные тушки укладывают в металлические ящики или лотки и хранят не более 36 ч.

Вареные и жареные целые тушки птицы хранят горячими не более 1 ч. Для более длительного хранения их охлаждают, а перед использованием нарубают на порции и прогревают.

Производственное задание

- 1 Приготовить все представленные полуфабрикаты из домашней птицы
- 2 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Повторить тему «Приготовление котлетной и кнельной массы и изделий из нее»

ЛЗ № 12 «Приготовление котлетной и кнельной массы и изделий из нее»

Общие сведения

Полуфабрикаты нарезают на рабочем производственном столе мясорыбного цеха. Инструменты, инвентарь кладут с правой стороны, мясо – с левой. Настольные циферблатные весы должны стоять перед поваром на расстоянии вытянутой руки, разделочную доску с маркировкой «МС» кладут перед собой.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления котлетной и кнельной массы

2 Выработать навыки по приготовлению котлетной и кнельной массы, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении котлетной и кнельной массы, правилам санитарии.

Оборудование: весы настольные электрические, мясорубка, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «МС», «тыпки для отбивания мяса, тарелки мелкие столовые, столовые ножи и ложки.

Сырье: курица

Последовательность технологических операций для приготовления котлетной и кнельной массы и изделий из нее

ОПЕРАЦИЯ №1. Организация рабочего места.

Производственный стол должен быть ровным не качаться. Разделочные доски кладут перед собой. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы. Продукты кладут слева от доски, а инвентарь ставят справа от себя.

ОПЕРАЦИЯ №2 Получение продукции.



Для котлетной массы используют кур, индеек, рябчиков, тетеревов,

куропатов, глухарей и фазанов. Из тушек птицы используют мякоть филе и ножки, а из тушек дичи (кроме фазанов и куропаток) – только филе.

ОПЕРАЦИЯ №3 Приготовление фарша.



Мякоть отделяют от костей и кожи.



При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.



Пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром.



При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку специальным деревянным пестиком.



Добавляют замоченный в молоке хлеб без корок, соль, хорошо перемешивают.



Внутренний жир можно заменить сливочным маслом или маргарином.

Снова пропускают через мясорубку, затем выбивают. В котлетную массу из дичи можно добавить молотый перец.

При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальным деревянным пестиком

ОПЕРАЦИЯ №4 Приготовление полуфабрикатов.

Котлеты и биточки



Для котлет и биточков котлетную массу порционируют.

Панируют в белой панировке, придают форму котлет или биточков.

Если биточки приготавливают паровые, то их не панируют.



Тщательно мыть руки с мылом перед началом работы и при переходе от одной операции к другой

ОПЕРАЦИЯ №5 Котлеты пожарские.



Котлетную массу разделявают по 3–4 шт. на порцию.

Формируют овальные заостренные котлеты веретенообразной формы.

Панируют в фигурной панировке (мелкие кубики или соломка) и придают яйцевидно-приплюснутую форму.



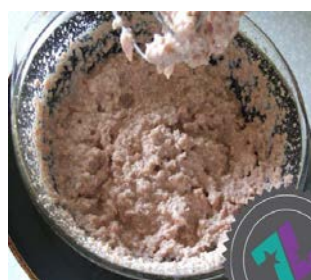
ОПЕРАЦИЯ №6 Приготовление кнельной массы.



Зачищенную мякоть куриного филе или дичи пропускают через мясорубку с мелкой решеткой 2–3 раза.

Кладут замоченный в молоке или сливках черствый пшеничный хлеб без корок, перемешивают и пропускают еще раз через мясорубку.

При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальным деревянным пестиком



После этого растирают массу в ступке, а затем протирают через сито. Протертую массу охлаждают и взбивают, добавляя небольшими порциями яичный белок.

Во время взбивания постепенно вливают холодные сливки или молоко. В готовую кнельную массу кладут соль и осторожно перемешивают.



Для определения готовности кусочек массы кладут в воду; если он плавает на поверхности, то масса готова. Хорошо взбитая кнельная масса имеет нежную пышную консистенцию.

ОПЕРАЦИЯ №6 Клецки из кнельной массы.



Из кнельной массы разделявают клецки с помощью двух ложек или выпускают из кондитерского мешка в виде различных фигурок. Кроме того, массу готовят в формочках на пару.

Требования к качеству блюд из птицы и дичи

Порционные куски отварной птицы состоят из части тушки и части окорочка. Цвет от серо-белого до светло-кремового, консистенция мягкая, сочная. Вкус в меру соленый, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.

Жареная птица должна иметь румяную корочку, цвет филе кур и индеек белый, окорочков – серый или светло-коричневый, гуся и утки – светло- или темно-коричневый, консистенция мягкая, сочная. Кожа чистая, без остатков пера и кровоподтеков.

Котлеты из филе кур панированные имеют золотистый цвет, вкус нежный, сочный, консистенция мягкая, с хрустящей корочкой. Панировка не должна отставать.

Котлеты рубленые из кур имеют на поверхности светло-золотистую корочку, цвет на разрезе от светло-серого до кремово-серого. Консистенция пышная, сочная рыхлая. Не допускаются покраснение мяса и привкус хлеба.

Сроки хранения

Блюда из филе птицы и тушки мелкой дичи приготавливают по заказу, так как при хранении ухудшается качество этих изделий. Блюда из котлетной массы хранят в горячем виде не более 30 мин, тушеные блюда – не более 2 ч.

Производственное задание

- 1 Приготовить все предложенные полуфабрикаты
2. Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Для чего добавляют хлеб в котлетную массу?
- 2 Сроки хранения котлетной и кнельной массы?

Критерии оценок при проведении занятий и выполнении производственных заданий

Оценка (балл)	Организация рабочего места	Последовательность технологических операций	Правила личной гигиены и техники безопасности	Выполнение ученических норм выработки	Требования к качеству	Правила подачи	Косвенные показатели, влияющие на оценку
5	В соответствии с установленными требованиями	Точное выполнение в соответствии с нормативно- технологической документацией	Точное соблюдение установленных правил	На 100% не более	Качество полностью соответствует требованиям	Полное соблюдение установленных правил	Проявление повышенного интереса к профессии, самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе
4	Рабочее место организованно учащимся самостоятельно, допущены несущественные отклонения от установленных требований, им исправленные им самостоятельно	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно- технологической документации, допущены несущественные отклонения, исправленные учащимся самостоятельно	Допущены незначительные нарушения, устраненные учащимся самостоятельно	На 100%	Допущены несущественные отклонения от требований	Соблюдение установленных правил с незначительным и отклонениями	Самостоятельное планирование предстоящей работы, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины
3	Допущены отдельные незначительные ошибки, исправленные при помощи мастера	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно- технологической документации с незначительными ошибками, исправленные при помощи мастера	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Менее 100%	Допущены незначительные отклонения от установленных требований	Допущены незначительные ошибки	План работы на занятии составлен при помощи мастера
2	Допущены грубые ошибки	Нарушена	Не соблюдены	Допущено значительное недовыполнени е	Качество не соответствует установленным требованиям	Допущены грубые ошибки, не соблюдена норма подачи	План работ на занятии полностью составлен мастером

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Основные источники (печатные):

- 1 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.1: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.
- 2 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.2: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192с.
- 3 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.1 Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 112 с.
- 4 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 160с.
- 5 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 112 с.
- 6 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4 Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 128с.
- 7 Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256с.
- 8 Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия». 2017. – 400 с.
- 9 Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с.
- 10 Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 384 с.

11 Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2018. – 464 с.

12 Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: Учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176с.

13 Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 128с.

14 Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: рабочая тетрадь: в 2 ч. – Ч.2: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 112 с.

15 Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.

16 Здобнов А.И., Цыгененко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: - К.: Арий, 2019. - 680с.

17 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 160 с.

18 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 96 с.

19 Королев А.А. Микробиология. Физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования: в 2 ч. Ч.1. – м.: издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.

20 Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

21 Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.

22 Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

23 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

24 Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования: в 2 ч. Ч.2. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

25 Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 288 с.

26 Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования /С.Ю. Мальгина, Ю.Н.Плешкова.- М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 320 с.

27 Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2018. – 336 с.

28 Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 –373 с.

29 Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

30 Синицина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 304 с.

31 Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: ученик для студ. учреждений сред.проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.

32 Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176 с.

33 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

34 Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услугобщественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

35 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

36 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

37 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

38 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

39 ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

40 ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

41 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

42 ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

43 СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

44 СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

45 СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

46 СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

47 Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

48 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

49 Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2018.- 544с.

50 Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.-

51 Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2017. – 512 с.

Интернет - ресурсы:

1 <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink>
=1

2 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

3 http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1 Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2018.- 336с.

2 Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2017– 160 с.

3 Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2018. – 96 с.

4 Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина.–М.: Академия, 2017. – 96 с.

5 Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2017. – 192 с.

6 Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2018 . – 112 с.

(электронные):

1 <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

2 <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>

3 <http://www.eda-server.ru/gastronom/>

4 <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Приложение 1

Организация _____

Предприятие _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: _____

№ рец. _____

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. изделия	Вес брутто на ____ порций	Вес нетто на ____ порций	Технология приготовления блюда

Директор _____

Калькулятор _____

Зав. производством _____

Приложение 2

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №__

1 Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо _____, производимое в кафе _____

2 Используемое сырьё. Для приготовления блюда _____ используют сырьё или продукты, соответствующие требованиям нормативной документации и имеющие сертификаты соответствия (или декларацию о соответствии), ветеринарные свидетельства на продукцию животноводства, удостоверения качества.

3 Рецепттура

№п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья (г)	
		Брутто	Нетто

4 Технологический процесс.

Подготовка сырья к производству блюда _____ производится в соответствии со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

5 Оформление, подача, реализация и хранение _____

6 Органолептические показатели блюда:

внешний вид _____
 цвет _____
 вкус _____
 запах _____

7 Физико-химические показатели определяются по ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». Микробиологические показатели определяются СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 года N 36.

8 Пищевая и энергетическая ценность на 100 г готового блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, к/кал

Ответственный разработчик _____

Технолог _____

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор _____ «__»

_____ 20__ года

Приложение 3

ОТЧЕТ

по выполненному лабораторно-практическому занятию

Ф.И.О. _____

Дата _____

Тема: _____

Цель: _____

Оборудование и инвентарь: _____

Сырье: _____

Наименование изделий	Дефекты	Причина возникновения	Способ устранения

Вывод: _____

Приложение 4

Коэффициент трудоемкости приготовления блюд и закусок

Наименование блюд	Значение коэффициента трудоемкости с чисткой и нарезкой овощей и картофеля	Значение коэффициента трудоемкости без чистки и нарезки овощей и картофеля
Холодные блюда и закуски		
бутерброды	0,2	0,2
с вареными колбасами	0,2	0,2
с копчеными колбасами	0,2	0,2
с сыром	0,2	0,2
с икрой и маслом	0,3	0,3
с килькой или шпротами	0,3	0,3
с килькой и яйцом	0,6	0,6
с жареным мясом, жареной рыбой собственного изготовления	0,6	0,6
с салатом из овощей	1,0	0,9
с заливной курицей	1,0	0,9
со свежей рыбой и овощным салатом	1,3	1,2
Канапе	0,8	0,8
Винегреты		
овощной	1,1	0,5
овощной с сельдью или рыбой	1,6	1,1
с салакой, тюлькой, хамсой	1,6	1,3
Грибы соленые с луком	0,4	0,3
Овощные закуски		
Икра из свежих баклажанов, кабачков и овощей собственного приготовления	1,5	0,6
Капуста провансаль промышленного производства	0,2	0,2
Капуста маринованная собственного приготовления	1,0	0,5
Консервы овощные разные порциями без гарнира	0,3	0,3
Котлеты картофельные под маринадом собственного приготовления	2,1	0,8
Редька с маслом или сметаной	1,2	0,9
Салаты		
из квашеной капусты собственного производства	0,4	0,4
из соленых огурцов и соленых помидоров	0,4	0,4
из зеленого лука со сметаной	1,5	0,4
из свежих огурцов	0,9	0,6

из редиса	1,2	0,9
из белокочанной капусты	1,1	0,7
картофельный	1,2	0,4
из свеклы	1,2	0,5
из редиса с огурцом и яйцом со сметаной	1,5	1,0
грибной	1,4	1,3
из крабов под майонезом промышленного производства	1,5	1,0
витаминный фруктовый со сметаной	0,9	0,9
овощной с яйцом	1,1	0,6
мясной или рыбный	2,0	1,2
из дичи или птицы	2,0	1,2
столичный	2,0	1,2
жаренная под маринадом	1,2	0,6
маринованная	1,2	0,6
Фасоль, консервированная с маслом	0,5	0,5
Закуски из яиц		
Яйца под майонезом промышленного производства или в сметане	1,2	0,6
Яйца под майонезом промышленного производства с гарниром	1,2	0,6
Яйца фаршированные	0,9	0,9
Блюда и закуски из рыбы и нерыбного водного сырья		
Вобла холодного копчения очищенная без гарнира	0,2	0,2
Икра кетовая, зернистая или паюсная с маслом	0,4	0,4
Крабы		
Крабы с луком или под майонезом промышленного производства без гарнира	0,5	0,4
заливные	1,7	1,6
Рыба свежая отварная с холодным гарниром	1,1	1,0
с гарниром под майонезом промышленного производства	1,3	1,1
под майонезом собственного изготовления	2,0	1,5
фаршированная не заливная	2,0	1,8
заливная	3,0	2,4
жареная под маринадом	0,8	0,8
Сельдь		
без гарнира	0,6	0,6
с картофелем и маслом	1,3	0,6
с гарниром	1,5	1,1
рубленая с гарниром	2,8	2,0
Семга с луком	0,5	0,5
Семга с лимоном	0,6	0,6

Тресковые палочки под маринадом собственного приготовления	1,3	1,3
Тефтели рыбные под маринадом	1,4	1,2
Блюда из мяса, птицы и дичи		
Ассорти из мяса с гарниром	2,0	1,8
Баранина жареная с овощным гарниром	1,2	0,6
Биточки, рубленные без гарнира	0,6	0,5
булочка с котлетой	0,5	0,5
Ветчина отварная без гарнира	0,5	0,5
с зеленым горошком	0,5	0,5
Котлеты, рубленные без гарнира	0,5	0,5
Мясо отварное без гарнира	0,4	0,4
под майонезом промышленного производства	0,5	0,5
жареное с овощным гарниром	1,2	0,6
Паштет печеночный собственного приготовления	1,5	1,3
заливной собственного приготовления	3,7	3,5
Птица холодная с овощным гарниром	1,5	0,9
заливная	3,2	2,6
фаршированная	3,5	3,2
промышленного производства	0,2	0,2
собственного приготовления	0,9	0,7
Свинина, жаренная с овощным гарниром	1,2	0,6
Сосиски, сардельки без гарнира	0,3	0,3
Телятина жареная с овощным гарниром	1,2	0,6
Язык холодный с овощным гарниром	1,2	0,5
заливной	2,7	2,4
Поросенок жареный, отварной под соусом	1,0	0,9
заливной	3,0	2,6
фаршированный	3,0	2,6
Гастрономия и консервы		
Гастрономия мясная и рыбная без гарнира	0,4	0,4
с огурцами или помидорами	0,6	0,6
с гарниром	1,1	0,6
Икра кетовая, зернистая и паюсная	0,3	0,3
Тоже с лимоном	0,5	0,5
Килька		
зачищенная без гарнира	0,5	0,5
зачищенная с луком	0,6	0,5
Консервы разные, порциями с гарниром	0,3	0,3
Лососина, балык порциями	0,5	0,5
Шпроты с лимоном	0,5	0,5

с луком	0,6	0,6
Супы		
Борщ из свежей капусты	1,3	0,9
украинский с галушками	2,1	0,8
из сухих овощей, из концентратов на мясном бульоне	0,3	0,3
Свекольник с яйцом	2,0	0,8
Щи из свежей капусты	1,2	0,4
зеленые из свежего щавеля и шпината без яйца	1,8	1,5
зеленые из свежего щавеля и шпината с яйцом	1,9	1,6
из квашеной капусты	1,2	0,4
уральские (с крупой)	1,1	0,5
зеленые консервированные с мясом	0,6	0,6
зеленые консервированные с яйцом	0,8	0,8
протертые из свежей капусты	1,3	0,5
Рассольник домашний	1,7	0,7
Петербургский	1,7	0,7
порционный из белых кореньев	2,0	1,0
Суп картофельный	1,4	0,8
с рыбными фрикадельками	1,8	0,8
из концентрата	0,3	0,3
с консервами	0,9	0,9
овощной крестьянский	1,5	0,3
овощной с фасолью	1,1	0,3
крупяные, макаронные, бобовые с картофелем	1,0	0,2
крупяные, макаронные, бобовые без картофеля	0,6	0,5
из макаронных изделий без картофеля	0,6	0,5
из макаронных изделий с грибами	1,0	0,6
с галушками	1,2	1,1
Солянка мясная	1,8	1,3
рыбная, грибная	1,8	1,3
из птицы	1,8	1,3
овощная	1,8	1,3
Суп молочный	0,3	0,3
Суп овощной	0,3	
Суп картофельный на молоке с гренками	1,1	0,6
Суп-пюре овощной вегетарианский	1,0	0,3
гороховый без картофеля	0,7	0,3
на мясном бульоне крупяной с картофелем	1,1	0,5
из дичи и мяса	2,0	0,6
Суп-крем молочный из кабачков с гренками	1,4	1,1
Холодные супы		

окрошка мясная	2,0	1,5
овощная	2,0	1,5
Сладкий суп фруктовый	0,5	0,5
Бульон мясной	1,8	1,5
с ватрушками и пирожками	1,5	1,4
с профитролями	2,0	1,8
с блинчиками	3,0	2,4
с гренками	1,2	1,1
с пельменями собственного изготовления	2,5	2,0
мясной с пельменями собственного производства	0,8	0,7
мясной с пельменями промышленного производства, рисом, макаронными изделиями, яйцом	1,5	1,4
с курицей и гренкам, запеченным рисом, рулетом, клецками, пирожками, кулебяками	1,3	0,8
Уха рыбацкая	1,3	0,8
Горячие блюда из рыбы		
Рыба жареная	0,9	0,8
жареная в жире (фри), на вертеле с помидорами	1,6	1,2
жареная в тесте	0,6	0,6
отварная, паровая	0,4	0,4
паровая по – русски в томатном соусе без гарнира	1,3	1,3
запеченная на сковороде с рисом, другой крупой под соусом	1,3	1,3
запеченная на сковороде с жареным картофелем под соусом	2,4	1,3
фаршированная	2,2	2,0
Тюлька, хамса, килька жареная во фритюре и с гарниром	1,5	1,0
тушеная в масле с томатом	1,5	1,5
Тефтели, котлеты, биточки	0,9	0,8
Рулет	1,0	0,9
Зразы рубленые	1,4	1,0
Сациви из осетрины	1,4	1,1
Тельное из рыбы	1,8	1,6
Кнели	1,8	1,8
Солянка рыбная на сковороде	2,5	1,8
Горячие блюда из мяса		
без гарнира	1,4	1,4
с гарниром	2,2	1,4
Антрекот	0,6	0,6
Бастурма	1,6	1,2
на вертеле	1,4	1,1
отварная	0,6	0,5

жареная	0,5	0,5
Беляши мясные	1,3	1,1
Бефстроганов	1,3	1,1
Бифштекс натуральный	0,7	0,7
натуральный с яйцом	0,8	0,8
рубленный	0,6	0,6
рубленный с яйцом	0,7	0,7
рубленный с луком	1,4	0,6
Биточки рубленые	0,7	0,6
мясные, паровые	0,9	0,8
Буженина, шпигованная чесноком	0,7	0,6
Говядина отварная	0,6	0,5
жареная	0,5	0,5
духовая без гарнира	0,9	0,9
духовая с гарниром	1,8	1,6
Голубцы мясные	2,1	1,6
Гуляш	0,7	0,6
Грудинка баранья, жареная в сухарях	1,1	1,0
фаршированная с гарниром	1,1	1,0
Зразы рубленые	1,2	0,8
Кролик жареный	0,5	0,5
Котлеты мясные, рубленые жаренные	0,7	0,6
мясные паровые	0,9	0,8
Пожарские	0,8	0,7
отбивные, натуральные	1,1	1,1
из филе птицы рубленые	1,8	1,8
по-киевски	2,0	2,0
Кнели мясные	1,6	1,6
Купаты	1,8	1,5
Куры, цыплята, гуси, утки жареные	1,0	0,9
отварные	0,9	0,8
Лангет	0,7	0,7
Люля-кебаб	1,6	1,2
Люля-кебаб с жареным картофелем	2,2	1,7
Мясо отварное	0,5	0,5
кисло-сладкое	0,7	0,7
тушеное	0,6	0,5
шпигованное	0,7	0,6
запеченное под соусом на сковороде	1,2	0,6
Почки по-русски без гарнира	1,3	1,3
по-русски, жареные в сметане	1,2	0,8
в томатном соусе без гарнира	1,2	1,2
в томатном соусе с гарниром	1,9	1,2
Поджарка	1,1	0,8
Печень по-строгановски	1,0	0,8
жареная на сковороде, с картофельным пюре и луком	1,4	1,0
Плов из баранины	0,9	0,7

Помидоры, фаршированные мясом	1,8	1,4
Птица тушеная	0,9	0,8
жареная (фри)	1,2	1,1
жареная на вертеле	1,6	1,1
Рагу из баранины и потрохов птицы	1,0	0,6
из гуся	1,2	1,2
Ромштекс	0,8	0,8
Ростбиф	0,5	0,5
Рулет		
мясной жаренный	0,8	0,7
мясной паровой	1,0	0,7
Солянка мясная на сковороде	2,5	1,8
Суфле и пудинг мясные	0,9	0,9
Суфле из кур	2,0	2,0
Субпродукты отварные	0,5	0,5
Сосиски и сардельки	0,3	0,3
Тефтели рубленые, паровые	0,8	0,6
паровые, запеченные в масле	0,8	0,6
запеченные в лапше	0,9	0,7
Форшмак из мяса	1,8	1,6
Филе натуральное жареное	0,8	0,8
натуральное паровое	1,0	1,0
рубленое жареное	0,9	0,8
Чахохбили	1,3	0,7
Чебуреки	1,5	1,5
Шницель рубленый жареный из печени	0,7	0,6
рубленый паровой	0,8	0,7
отбивной	1,1	1,1
из кур	2,2	2,2
Шашлык с луком	1,4	1,1
Эскалоп	0,7	0,7
Язык	0,5	0,5
Горячие блюда из овощей		
Баклажаны жареные	1,9	1,1
фаршированные	2,4	1,8
Горошек зеленый	0,5	0,5
в молочном соусе	0,6	0,6
Голубцы овощные	2,2	1,1
Запеканка картофельная без начинки	1,3	0,7
картофельная овощная	1,8	0,8
Зразы картофельные	3,3	1,6
морковные	3,3	1,6
Капуста тушеная, отварная	0,9	0,4
белокочанная с сухарным соусом	0,9	0,3
жареная	1,1	0,6
цветная отварная	0,8	0,4
цветная с сухарями	1,0	0,5
Кабачки жареные	2,0	0,9
фаршированные	2,4	1,1

Картофель в молочном или сметанном соусе	1,2	0,3
отварной	1,2	0,4
пюре	1,2	0,4
тушеный с мясом	2,2	1,1
жареный	2,7	0,7
жареный во фритюре	2,9	0,9
Котлеты картофельные с соусом	2,0	1,0
капустные	2,0	1,2
морковные	2,3	1,1
Крокеты картофельные	3,3	1,3
Морковь со сметаной	1,1	0,5
тушеная, припущенная, тертая с сахаром	1,1	0,4
морковное пюре	1,8	0,6
тушеная с яблоками	2,0	0,8
Перец фаршированный	2,4	1,2
Пудинг и суфле овощное	2,4	1,2
Пирожки картофельные	3,3	1,6
Рагу из овощей	2,5	0,8
Свекла тушеная, припущенная	1,1	0,4
Спаржа отварная	1,5	1,2
Солянка		
овощная на сковороде	2,0	0,8
грибная на сковороде	2,1	0,9
овощная с маслом	2,5	0,6
Тыква запеченная	1,1	0,5
Фасоль, тушеная консервированная в томате	0,4	
Шницель из капусты	1,5	1,2
Блюда из круп и макарон		
Биточки крупяные со сладким, грибным или молочным соусом	1,0	1,0
Запеканка крупяная	0,6	0,5
с мясом крупяная	1,0	0,8
из макаронных изделий с мясом	0,8	0,6
Котлеты крупяные со сладким, грибным или молочным соусом	1,0	1,0
Каши	0,2	0,2
из разных круп вязкие и полувязкие		
рассыпчатые разные	0,3	0,3
молочные разные	0,3	0,3
с молоком	0,3	0,3
диетические протертые разные	1,0	1,0
пшеничная с тыквой	0,4	0,3
с черносливом	0,5	0,5
гречневая рассыпчатая с печенью	1,3	1,3
с мозгами	1,3	1,3
Крупеник с творогом	0,5	0,5
Лапшевник с мясом	0,7	0,6

Макаронные изделия отварные	0,3	0,3
Макаронники	0,5	0,5
Макароны отварные с маслом и сыром в томате	0,6	0,6
с мясным фаршем	0,6	0,5
по-флотски	0,8	0,7
Тефтели рисовые	1,0	1,0
Мучные изделия		
Блины	1,0	1,0
Блинчики		
с творогом, вареньем	1,4	1,4
с мясом	1,7	1,7
с яблоками	1,7	1,7
Блинчатый пирог с различными начинками	1,7	1,7
Кулебяка из кислого теста с капустой	0,9	0,6
с прочими фаршами	0,7	0,7
открытые пироги из кислого теста	0,6	0,6
Оладьи	0,8	0,8
Пельмени промышленного производства	0,6	0,6
собственного производства	2,5	2,3
пироги слоеные (100 г)	1,0	1,0
Штучные ватрушки из кислого теста	0,5	0,5
Блюда из яиц и творога		
Запеканка творожная	0,4	0,4
Омлет из меланжа	0,3	0,3
натуральный	0,4	0,4
паровой	0,6	0,6
Пудинги творожные	0,5	0,5
Сырники	0,9	0,9
Сырковая масса со сметаной	0,2	0,2
Творог со сметаной и сахаром	0,4	0,4
с молоком	0,4	0,4
протертый со сметаной (диетический)	0,8	0,8
Мучные кондитерские изделия		
Булочки школьные (50 г)	0,3	0,3
школьные (100 г)	0,4	0,4
школьные марципановые	1,0	1,0
Коврижки разные	0,5	0,5
Пончики без начинки и пышки с сахарной пудрой	0,5	0,5
Пирожки из кислого теста	0,5	0,5
с повидлом	0,5	0,5
с капустой	0,8	0,6
с прочим фаршем	0,8	0,6
слоеные с капустой	0,9	0,6
с прочим фаршем	0,9	0,6

Расстегаи с разным фаршем	0,9	0,6
Сдоба венская и фигурная	0,6	0,6
Языки и рожки слоеные	0,6	0,6
Сладкие блюда и горячие напитки		
Апельсины с сахаром	0,2	0,2
Арбуз порциями		
с сахаром	0,4	0,4
без сахара	0,2	0,2
Виноград порциями	0,2	0,2
Дыня порциями	0,2	0,2
Кисель		
из лимона	0,4	0,4
из сухофруктов	0,5	0,5
молочный	0,3	0,3
Компот из консервиров. фруктов (ассорти)	0,3	0,3
из свежих фруктов	0,3	0,3
Коктейли разные	3,0	3,0
Клубника с сахаром или молоком	0,4	0,4
Желе		
из концентратов и молока	0,3	0,3
клюквенное	0,6	0,6
фруктовое и лимонное	0,7	0,7
Самбук из яблок	2,0	2,0
Суфле яблочное	2,0	2,0
Яблоки печеные	0,5	0,5
в сиропе	0,6	0,6
в тесте	1,2	1,2
Чай с лимоном	0,2	0,2
с вареньем, медом	0,2	0,2
Шоколад с молоком	0,2	0,2
Кофе черный	0,1	0,1
с лимоном	0,2	0,2
с молоком	0,2	0,2
с ликером	0,3	0,3
Лимоны порциями	0,2	