

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

**ПМ 03. Организация и ведение процессов
приготовления, оформления и подготовки
к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного
ассортимента с учетом потребностей
различных категорий потребителей,
видов и форм обслуживания**

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

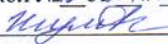
Государственное профессиональное образовательное учреждение

«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 № 14 от 14 июня 2021 г.



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



Чита 2021

Автор:

Н.В. Ноздрина - мастер производственного обучения

Рецензенты:

О.Ю. Беглярова – преподаватель ГПОУ «Забайкальский
государственный колледж»

ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 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	6
1 Методические указания по организации и проведению лабораторных и практических занятий	7
2 Тематический план лабораторных и практических занятий	8
3 Инструкции по технике безопасности для работников предприятий общественного питания	10
3.1 Инструкция по технике безопасности для повара, работающего в горячем цехе	12
4 Практические занятия	15
№ 1 Организация рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	15
5 Лабораторные занятия	19
№ 1 Приготовление, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства. Приготовление, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре	19
№ 2 Комбинирование различных способов и приготовление, варианты подачи масляных смесей	24
№3 Приготовление канапе несложного ассортимента. Эстетичная упаковка, подготовка канапе для отпуска на вынос	28
№4 Приготовление холодных закусок несложного ассортимента. Эстетичная упаковка, подготовка холодных закусок для отпуска на вынос.	34
№5 Приготовление, варианты подачи бутербродов, гастрономических товаров и консервов (порциями), холодных закусок из овощей, грибов и яиц.	39
№6 Приготовление корзиночек, волованов с различными наполнителями, варианты подачи.	44
№ 7 Приготовление холодных закусок сложного ассортимента. Варианты подачи холодных закусок сложного ассортимента	51
№ 8 Разработка и адаптация технологических карт	55
№ 9 Приготовление, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей	58
№ 10 Приготовление, варианты подачи салатов сложного ассортимента из мяса и мясопродуктов.	65
№ 11 Приготовление, варианты подачи салатов сложного ассортимента из рыбы, нерыбного водного сырья.	69

№ 12 Приготовление, варианты подачи салатов сложного ассортимента (несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов; закусочных салатов; десертных салатов).	76
№ 13 Приготовление холодных блюд из рыбы сложного ассортимента	87
№ 14 Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента	84
№ 15 Приготовление холодных блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента	88
№ 16 Приготовление холодных блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента	92
№ 17 Приготовление холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента	95
№ 18 Приготовление холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента	99
№ 19 Творческое оформление и эстетичная подача холодных блюд и закусок. Украшение сложных холодных блюд и закусок.	103
6 Критерии оценок при проведении занятий и выполнении производственных заданий	109
Список использованных источников	110
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 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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 лабораторному и 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	1.1 Организация производственного процесса	Организация рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	4
2	1.2 Производство холодных соусов и заправок сложного ассортимента	Приготовление, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства. Приготовление, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре	6
3	1.3 Производство холодных закусок несложного ассортимента	Комбинирование различных способов и приготовление, варианты подачи масляных смесей.	4
4		Приготовление канапе несложного ассортимента. Эстетичная упаковка, подготовка канапе для отпуска на вынос	6
5		Приготовление холодных закусок несложного ассортимента. Эстетичная упаковка, подготовка холодных закусок для отпуска на вынос	6
6	2.1 Производство холодных закусок сложного ассортимента	Приготовление, варианты подачи бутербродов, гастрономических товаров и консервов (порциями), холодных закусок из овощей, грибов и яиц	4
7		Приготовление корзиночек, волованов с различными наполнителями, варианты подачи	6
8		Приготовление холодных закусок сложного ассортимента. Варианты подачи холодных закусок сложного ассортимента	4
9		Разработка и адаптация технологических карт	4
10	2.2 Производство салатов и винегретов сложного ассортимента	Приготовление, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей	6

11		Приготовление, варианты подачи салатов сложного ассортимента из мяса и мясопродуктов.	6
12		Приготовление, варианты подачи салатов сложного ассортимента из рыбы, нерыбного водного сырья	6
13		Приготовление, варианты подачи салатов сложного ассортимента (несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов; закусочных салатов; десертных салатов)	6
14	2.3 Производство холодных блюд и закусок	Приготовление холодных блюд из рыбы сложного ассортимента	6
15	из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	6
16	2.4 Производство холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Приготовление холодных блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента	6
17		Приготовление холодных блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента	6
18		Приготовление холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента	6
19		Приготовление холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента	6
20		Творческое оформление и эстетичная подача холодных блюд и закусок. Украшение сложных холодных блюд и закусок	3
Итого			107

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, щербин.

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 сроках 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 ЛАБОРАТОРНЫЕ И ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

ПЗ № 1 Организация рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Общие сведения

Рабочим местом называется часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты. Рабочие места на предприятиях общественного питания имеют свои особенности в зависимости от типа предприятия, его мощности, характера выполняемых операций, ассортимента выпускаемой продукции.

Площадь рабочего места должна быть достаточной, чтобы обеспечить рациональное размещение оборудования, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов.

Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса.

Рабочие места могут быть специализированными и универсальными. Специализированные рабочие места организуют на крупных предприятиях, когда работник в течение рабочего дня выполняет одну или несколько однородных операций.

На средних и малых предприятиях преобладают универсальные рабочие места, где осуществляются несколько неоднородных операций. Каждое рабочее место должно быть обеспечено достаточным количеством инструментов, инвентаря и посуды. Посуду и инвентарь подбирают в соответствии с Нормами оснащения в зависимости от типа и мощности предприятия. К производственному инвентарю предъявляются требования: прочность, надежность в работе, эстетичность и др.

В холодных цехах ресторанов и других предприятий с широким ассортиментом холодных блюд и закусок выделяют технологические линии приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков. На этих линиях организуются отдельные рабочие места для приготовления салатов и винегретов; нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов; порционирования и оформления блюд; для приготовления заливных блюд; бутербродов.

В холодных цехах ресторанов и других предприятий с широким ассортиментом холодных блюд и закусок выделяют технологические линии приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков. На этих линиях организуются отдельные рабочие места для приготовления салатов и винегретов; нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов; порционирования и оформления блюд; для приготовления заливных блюд; бутербродов; холодных супов; сладких блюд и напитков.

На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов используют ванны или стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих

овощей, зелени. Нарезают сырые и вареные овощи на разных разделочных досках с маркировкой «ОС» или «ОВ», применяя ножи поварской тройки. Для механизации нарезки овощей устанавливают универсальный привод ПХ-0,6 со сменными механизмами.

Рациональная организация рабочего места состоит из двух производственных столов: на одном столе нарезают овощи, смешивают компоненты и заправляют салаты и винегреты (это может быть стол секционный модулированный для малой механизации СММСМ или обычный производственный стол), на другом столе порционируют и оформляют салаты и винегреты перед отпуском в торговый зал, для этой операции применяют секционные модулированные столы с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-2 или СОЭСМ-3. На столе стоят настольные весы ВНЦ-2, справа ставят посуду с готовым салатом и мерный инвентарь для ее порционирования (ложки, лопатки, салатные приборы), слева - столовую посуду (салатники, закусочные тарелки). Здесь же производят оформление блюд. Перед оформлением салатов подготавливают продукты, используемые в качестве украшений (делают украшения из овощей, нарезают отварные яйца, помидоры, зелень петрушки, карбонат, лимоны и т. д.). Нарезка производится специальными инструментами и приспособлениями. Подготовленные продукты хранят в секциях охлаждаемой горки.

На рабочем месте для приготовления закусок из гастрономических продуктов нарезают, порционируют и оформляют блюда из мясных и рыбных продуктов (ассорти рыбное, мясное; колбасы, ветчина, балыки, сыр и др.). На рабочем месте ставят столы для малой механизации (машина МРГУ-370 для нарезки гастрономических продуктов). Для нарезки продуктов вручную используют гастрономические ножи. Для контроля за массой порций гастрономических продуктов используют весы ВНЦ-2.

Если в ассортимент холодных блюд включены заливные блюда, то для их приготовления рекомендуется организовывать специализированное рабочее место. Нарезают отварные и мясные продукты на производственных столах СП-1050, СП-1470, оборудованных весами ВНЦ-2 для взвешивания порций продуктов, ножами поварской тройки, разделочными досками с маркировкой «МВ», «РВ», лотками для укладывания взвешенных продуктов. Перед оформлением заливных блюд подготавливают продукты и украшают их, используя следующий инвентарь: ножи для карбования и фигурной резки овощей, выемки различной формы и др. Порции мяса или рыбы укладывают в подготовленные лотки (вместимостью 30-50 порций), блюда, формы; украшают продуктами, находящимися в горке; заливают ланспигом, используя разливательную ложку, и помещают в холодильный шкаф или используют для этого стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2 или СОЭСМ-3. Если заливные блюда готовят в лотках, то при отпуске их нарезают на порции и перекладывают в столовую посуду (лотки, закусочная тарелка) с помощью специальных лопаток.

Бутерброды являются наиболее распространенной закуской, особенно в

местах массового отдыха, в школьных, студенческих столовых, в буфетах при зрелищных предприятиях и т. д. Приготавливают бутерброды из хлеба с маслом, различными гастрономическими продуктами и кулинарными изделиями. В большинстве случаев готовят обычные открытые бутерброды, но на предприятиях, обслуживающих пассажиров различных видов транспорта, делают бутерброды дорожные (закрытые); при обслуживании банкетов, приемов готовят закусочные бутерброды (канапе).

Основным процессом приготовления бутербродов является резка хлеба и продуктов на порции. Кроме того, бутерброды украшают овощами, зеленью, лимонами, маслинами и др.

Правила техники безопасности

Холодильное оборудование устанавливается в помещении, в котором имеется вентиляция.

Не следует допускать перегрузки охлаждаемого объема продуктами, так как это ухудшает условия их хранения.

Запрещается очищать испаритель инея ножом или скребком.

Как можно реже открывать загрузочные двери, эксплуатировать оборудование с неисправными приборами автоматики.

Холодильник должен быть заземлен, а токонесущие части закрыты защитным кожухом.

Запрещается снимать ограждения с движущихся частей агрегата.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

2 Выработать навыки по организации рабочего места, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд.

Последовательность технологических операций

1 Прослушать объяснения преподавателя.

2 Внимательно прочитать теоретический материал.

3 Получить задание у преподавателя и выполнить их в рабочей тетради по вариантам.

Вариант 1

Задание 1. Составить карту организации специализированных рабочих мест в горячем цехе предприятия общественного питания.

Наименование рабочего места	Приготовление салатов и винегретов
Оборудование, инвентарь, посуда	
Содержание трудового процесса	
Планирование рабочего места	

Задание 2. Составить карту организации специализированных рабочих мест в горячем цехе предприятия общественного питания.

Наименование рабочего места	По обработке гастрономических изделий.
Оборудование, инвентарь, посуда	
Содержание трудового процесса	
Планирование рабочего места	

Вариант 2

Задание 1. Составить карту организации специализированных рабочих мест в горячем цехе предприятия общественного питания.

Наименование рабочего места	По приготовлению заливных блюд
Оборудование, инвентарь, посуда	
Содержание трудового процесса	
Планирование рабочего места	

Задание 2. Составить карту организации специализированных рабочих мест в горячем цехе предприятия общественного питания.

Наименование рабочего места	По приготовлению бутербродов
Оборудование, инвентарь, посуда	
Содержание трудового процесса	
Планирование рабочего места	

4 Оформить отчет о проделанной работе.

5 Сделать вывод.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

1 Правила организации рабочих мест?

5 ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ

ЛЗ № 1 Приготовление, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства.

Приготовление, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре

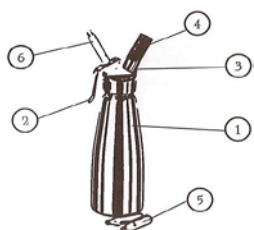
Общие сведения

Кремер (Creamer) с англ. переводится, как сливочник, то есть емкость для сливок. В этом кувшинчике сливки хранят и подают на стол. Представляет собой кремер сосуд с крышкой, к которой крепятся 2 клапана. В один из них — входной, поступает сжатый газ и наполняет сосуд с его содержимым. Газ может быть двух видов — закись азота N_2O , и углекислый газ CO_2 . Если поступает закись азота, содержимое вспенивается и дольше хранится. Если же это углекислота, то жидкость насыщается пузырьками, становится газированной. Готовый продукт — легкие вспененные блюда или газировка, поступают из выходного клапана при нажатии рычага. Если вы не нажимаете на рычаг, то содержимое сифона находится в полной герметичности, под давлением, долго сохраняя свежесть и вкус. Например, взбитые сливки хранятся в кремере до 10 дней в холодильнике.

Конструкция кондитерского сифона (кремера):

- 1 — корпус;
- 2 — ручка дозатора;
- 3 — гнездо;
- 4 — держатель;
- 5 — газовый патрон (англ. — cream charger);
- 6 — наконечник.

Общие правила применения кремера



- 1 Проверить чистоту сифона.
- 2 Наполнить резервуар нужным количеством смеси и закрыть крышку.
- 3 Вставить газовый патрон в гнездо и закрутить держатель.
- 4 Перевернуть сифон.
- 5 Встряхнуть сифон несколько раз.
- 6 Убедиться, что масса взбилась.
- 7 Держа сифон вертикально, поднесите его к приготовленной крематке

и нажмите на ручку-дозатор.

Пока сифон с продуктом не используется, его следует держать в холодильнике. После того, как в кремере закончился наполнитель, сбросьте давление, откройте крышку и тщательно промойте сифон.

Кремеры бывают разных размеров, наиболее часто используются 0,5 л и 1 л, но есть и объемы 0,25 л.

Соусы промышленного изготовления

Широкий ассортимент готовых соусов выпускает промышленность. В их число прежде всего входит соус майонез, завоевавший большую популярность у населения. Этот соус широко используется ко многим холодным блюдам.

Но, кроме майонеза, имеется еще ряд соусов не менее ценных в пищевом и вкусовом отношении. Это томатные, фруктовые и деликатесные соусы.

Выпускаемые промышленностью соусы очень разнообразны по своему составу. Для приготовления многих соусов используются сезонные продукты, которых в течение остального времени года нет.

Богатство рецептуры, точность ее соблюдения, тщательное выполнение предписаний технологии, санитарных требований обеспечивают каждому соусу особый прекрасный тонкий вкус и красивый внешний вид.

Соусы промышленного приготовления пригодны для непосредственного использования к блюдам или же их можно добавлять в приготавливаемые блюда для улучшения вкуса. Выпускаются они в мелкой или крупной расфасовке.

Хранение промышленных соусов довольно устойчивое. Вскрытая баночка, бутылка может храниться несколько дней, если ее снова закрыть крышкой, пробкой и поставить в темное прохладное место.

Ассортимент, технология приготовления производных соусов промышленного производства

Соуса промышленного изготовления

Соус майонез

В состав основного соуса майонез входят рафинированное высококачественное подсолнечное масло (68%), свежие яичные желтки (10%), готовая горчица (6,7%), сахар (2,3%), уксус (11%) и специи (2%).

Майонез применяется для салатов, винегретов и многих других холодных блюд.

Томатный соус острый

Этот соус применяется при изготовлении многих мясных, рыбных и овощных блюд. Его можно использовать также для заправки красного соуса и добавлять в овощной маринадный соус.

В состав соуса входят свежие помидоры или томат-пюре, сахар, лук, чеснок и пряности. Вкус соуса кисло-сладкий.

Кубанский соус

Этот соус также томатный, но по составу и способу приготовления существенно отличается от томатного острого соуса. Готовится он из отборных свежих помидоров, которые очищают от кожицы. Вкус его нежный, кисло-сладкий.

Кубанский соус хорош к отварному мясу, отварной рыбе и блюдам из картофеля, некоторых овощей.

Соус «Любительский острый»

В состав этого деликатесного соуса входит слива, алыча, яблочное пюре, гранатный сок, томат-паста, сахар-песок, соль, перец, гвоздика, корица, имбирь, а также мускатный орех.

Используют его к жареному холодному и горячему мясу, рыбе; добавляют в разные красные горячие соусы.

Соус «Южный»

Этот соус содержит ферментативный соевый соус, яблочное пюре, томат-пасту, сахар, печень соленую, масло растительное, чеснок, лук, изюм, перец, имбирь, гвоздику, корицу, вино мадеру, мускатный орех, кардамон. Соус «Южный» отличается острым вкусом, пряным ароматом.

Правила техники безопасности

Холодильное оборудование устанавливается в помещении, в котором имеется вентиляция.

Не следует допускать перегрузки охлаждаемого объема продуктами, так как это ухудшает условия их хранения.

Запрещается очищать испаритель инея ножом или скребком.

Как можно реже открывать загрузочные двери, эксплуатировать оборудование с неисправными приборами автоматики.

Холодильник должен быть заземлен, а токонесущие части закрыты защитным кожухом.

Запрещается снимать ограждения с движущихся частей агрегата

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления приготовлению сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства

2 Выработать навыки по приготовлению сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства, 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: яйца, горчица, уксус, перец ч/м, соль.

Последовательность технологических операций для приготовления соуса майонез

ОПЕРАЦИЯ №1 Положите в миску яичный желток, добавьте горчицу, соль, перец и 1/2 ст. ложки уксуса (или лимонного сока)



ОПЕРАЦИЯ №2 Смешайте с помощью веничка из нержавеющей стали или деревянной ложкой.



ОПЕРАЦИЯ №3 Влейте тонкой струйкой масло, продолжая размешивать.



ОПЕРАЦИЯ №4 Если соус становится слишком густым, то до того как вы вольете в него все необходимое масло, влейте туда же тонкой струйкой уксус и масло, не переставая перемешивать.



ОПЕРАЦИЯ №5 добавьте соль и перец.



ОПЕРАЦИЯ №6 Если хотите, чтобы ваш соус майонез был более жидким, влейте туда теплую воду маленькими порциями.



Бракераж блюд

Заполните таблицу

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Производственное задание

- 1 Приготовить указанные выше блюда.
- 2 Оформить и сдать работу

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Составить технологическую схему приготовления приготовленных блюд.
- 2 Изучить технологию приготовления масляных смесей.

ЛЗ № 2 Комбинирование различных способов и приготовление, варианты подачи масляных смесей

Общие сведения

Масляные смеси используют для подачи горячих мясных и рыбных блюд, а также для приготовления бутербродов. Готовят их путем растирания сливочного масла с разными продуктами. Ассортимент масляных смесей состоит из следующих видов:

масло зеленое - в размягченное сливочное масло добавляют рубленую зелень петрушки, сок лимонный или разведенную кислоту лимонную, тщательно перемешивают, придают форму батончика и охлаждают. Подают к бифштексам, антрекотам, рыбе жареной;

масло килечное - филе килек протирают, тщательно перемешивают со сливочным маслом, формуют и охлаждают. Подают к отварному картофелю, блинам, используют для приготовления бутербродов;

масло селедочное - филе сельди протирают и взбивают со сливочным маслом и горчицей. Подают так же, как килечное масло;

масло сырное - размягченное масло взбивают с тертым сыром рокфор. Используют для приготовления бутербродов;

масло с горчицей - сливочное масло взбивают с горчицей столовой. Используют для приготовления бутербродов.

Требования к качеству

Горячие соусы с мукой должны иметь консистенцию жидкой сметаны (жидкие соусы), быть эластичными, однородными, без комков заварившейся муки и частиц непротертых овощей.

Голландский соус должен иметь однородную консистенцию, без крупинок или хлопьев свернувшегося белка. На поверхности соуса не должно быть блесок жира.

В польском и сухарном соусах масло должно быть прозрачным. Яйца для польского соуса крупно нашинкованы.

На поверхности майонезов не должно выступать масло, консистенция однородная.

Овощи в маринадах должны быть аккуратно нарезанными, мягкими, хрен для соуса - мелко натерт.

Цвет соуса должен быть характерным для каждой группы соусов: маринад с томатом - оранжево-красного, майонез - белого с желтым оттенком. Цвет зависит от используемых продуктов и соблюдения технологического процесса.

Вкус и запах соуса - основные показатели его качества. Для соусов на бульонах характерным является ярко выраженный вкус мяса, рыбы, грибов с запахом пассерованных овощей и приправ.

Яично-масляные соусы и соус сухарный имеют слегка кисловатый вкус

и аромат сливочного масла. Маринады должны иметь кисловато-пряный вкус, аромат уксуса, овощей и пряностей. Недопустимы привкус сырого томатного пюре и слишком кислый вкус. Соус майонез и его производные не должны иметь горький привкус и быть слишком острыми, а соус хрен с уксусом не должен быть горьким или недостаточно острым.

Польский и сухарный соусы можно хранить до 2 ч. Масляные смеси хранят в холодильнике несколько дней. Для увеличения сроков хранения их заворачивают в пергамент, целлофан или полиэтиленовую пленку. Майонез промышленного изготовления хранят при температуре 5 С в течение 3 мес. Майонез собственного производства и салатные заправки хранят в холодильнике 1-2 суток, маринады и соус хрен - в охлажденном виде в течение 2-3 суток.

Правила техники безопасности

Холодильное оборудование устанавливается в помещении, в котором имеется вентиляция.

Не следует допускать перегрузки охлаждаемого объема продуктами, так как это ухудшает условия их хранения.

Запрещается очищать испаритель инеем ножом или скребком.

Как можно реже открывать загрузочные двери, эксплуатировать оборудование с неисправными приборами автоматики.

Холодильник должен быть заземлен, а токонесущие части закрыты защитным кожухом.

Запрещается снимать ограждения с движущихся частей агрегата.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления приготовлению, вариантам подачи масляных смесей

2 Выработать навыки по приготовлению масляных смесей, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении масляных смесей, 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: масло сливочное, базилик, чеснок, укроп

Последовательность технологических операций для приготовления

ОПЕРАЦИЯ №1 Мелко нарезаем зелень чеснока.



ОПЕРАЦИЯ №2 Мелко нарезаем свежие листья базилика.



ОПЕРАЦИЯ №3 Листья тимьяна срываем с веточек.



ОПЕРАЦИЯ №4 Измельчаем зелень петрушки.



ОПЕРАЦИЯ №5 В чашу блендера или кухонного комбайна кладем кусочки сливочного масла комнатной температуры.



ОПЕРАЦИЯ №6 Туда же загружаем измельченную зелень.



ОПЕРАЦИЯ №7 Смешиваем зелень с маслом. В процессе перемешивания масла с зеленью добавляем в чашу немного оливкового масла.



ОПЕРАЦИЯ №8 На выходе у нас получается зеленое масло примерно такой консистенции, как на фото. Зеленое масло готово к дальнейшему использованию.



Бракераж блюд

Заполните таблицу

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Производственное задание

- 1 Приготовить указанные выше блюда.
- 2 Оформить и сдать работу

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Составить технологическую схему приготовления приготовленных блюд.
- 2 Изучить технологию приготовления канапе

ЛЗ № 3 Приготовление канапе несложного ассортимента. Эстетичная упаковка, подготовка канапе для отпуска на вынос

Общие сведения

Канапе — это миниатюрный бутерброд, буквально на один-два укуса. Обычно ингредиенты в закуске собираются «башенкой» и фиксируются шпажкой. Максимально удобно — гостям, чтобы попробовать блюдо, не потребуется никаких столовых приборов. Как правило, закуски канапе подают до полноценного приема пищи — в качестве дополнения к аперитиву. Но они вполне могут выступать и полноценным сопровождением алкогольных напитков за ужином.

Все рецепты канапе на шпажках можно условно разделить на 2 вида — сладкие и соленые. И тут все зависит от используемых ингредиентов. Сладкие канапе готовят на основе бисквитов, фруктов или ягод. А в состав соленых могут входить сыры, мясо, рыба и морепродукты, грибы, оливки.

Упаковка— необходимая вещь для транспортировки, перемещения и реализации кондитерских изделий. Она несет не только защитную функцию, но и декоративную, а также позволяет наносить маркировку и данные информационного характера, требуемые законодательством. При этом следует учитывать особенности конкретного товара. Так, эстетически привлекательную продукцию не стоит скрывать под плотной крышкой. Под прозрачным верхом или в индивидуальных контейнерах они будут более востребованы.

Функциональные особенности упаковки

- 1 Защита от механических повреждений, а также от попадания различных бактериологических и иных загрязнений.
- 2 Облегчение процесса перемещения, как в точки реализации, так и по производственным помещениям.
- 3 Уменьшение занимаемой площади на складе и в грузовых автомобилях.
- 4 Хранение важной информации.
- 5 Эстетически привлекательный вид упаковки повышает спрос у конечного потребителя.

Разновидности упаковочной тары

Упаковка может значительно повысить себестоимость товара. Так, различные бумажные пакеты ручной работы пользуются спросом в качестве подарочной продукции. К тому же благодаря моде на экологичность, изделия в натуральном материале пользуются большей популярностью и реализуются дороже.

- 1 Натуральная или биоразлагаемая

С повышением популяризации идеи защиты окружающей среды все

больше производителей отдают предпочтения эко-упаковке. К ней относятся разные виды пакетов и свертков из крафтовой, парафиновой или пергаментовой бумаги. Это также способствует повышению эстетики продукта, особенно при различной росписи упаковки или при оригинальном дизайне

Пакеты из различных видов бумаги – отличная идея для реализации продукции в местах ее изготовления. Также подходит для сухих видов изделий.

Деревянные и картонные коробки, ящики – наиболее безопасный способ перегрузки кондитерки, при этом значительно увеличивающий ее вес. Они могут дольше противостоять излишней замасленности продукта, особенно, если предусмотреть специальную донную вставку.

Хотя возможности эко-упаковки ограничены жирностью продукции. Поэтому введен ряд ограничений по ее применению. К тому же подобная упаковка нуждается в определенных условиях хранения. Необходимо обезопасить свежую продукцию от резких запахов, и следить за влажностью на складе.

2 Полимерная

Современный способ для полной герметизации выпеченной сладкой продукции от любых негативных факторов. К тому же разнообразие форм позволяет выполнить прозрачный надежный короб, который выгодно презентует товар, при этом сохраняя его свежесть. Различные пластиковые контейнеры отлично подходят для масляной выпечки, не пропускают запахи, но после использования подлежат правильной утилизации через заводы вторичной переработки. Это, к сожалению, в России не является нормой.

Пластиковые боксы – прозрачные или матовые облегченные контейнеры позволяют сохранить форму кондитерскому изделию и при этом не добавляют веса при транспортировке. Значительный минус – невозможность установки в штабель для экономии пространства.

Пакеты – наиболее экономичный и в то же время надежный вариант защиты изделия от проникновения влаги и загрязнений. При этом значительным достоинством стоит выделить возможность складирования наполненных пакетов друг на друга. Но при риске соприкосновения с острыми краями погрузочных коробок или с другими заостренными поверхностями стоит проявить бдительность.

Пленка – наиболее экономичный способ, позволяющий поштучно запаковать единицу товара в стрейч, если при этом нет риска трения с острой поверхностью. Более дорогостоящий вариант, требующий дополнительной установки специального оборудования – термоусадочная пленка. Вместе с защитной функцией он позволяет продлить срок свежести выпечки.

Требования к упаковке

Для транспортировки, особенно на длительные расстояния, необходимо предусмотреть повышенную сохранность продукции. Основные

правила и нормативы прописаны в ТР ТС 005/2011. Все индивидуальные пакеты и стрейч-пленки укладывают в деревянную обрешетку или ящики. Для развесных изделий используют специальные бумажные прокладки, которыми покрывают дно и горизонтальные ряды. Сами ящики принято устанавливать вертикально с фиксацией. Если остается место в самом ящике, его заполняют бумажной стружкой.

На близкие расстояния возможна отправка пакетов и пластиковых боксов без дополнительной обрешетки. Единственное условие, они должны быть герметично закрыты. Для пакетов подходят ленты и зажимы, для бумажных коробок разрешено использование маркировочной липкой ленты. На ней дополнительно указывают срок реализации.

Маркировка изделий

В законодательстве прописано, что на упаковке любой продукции должна размещаться максимально открытая информация о товаре. Также имеется перечень обязательных данных.

На таре для транспортировки:

- указательные надписи (предупреждающие, с указанием верха и пр.);
- масса(брутто и нетто) для продукции на развес;
- количество(для расфасованного товара).

На этикетке или маркировочной ленте:

- данные производителя (наименование предприятия и его адрес, а также действующий товарный знак и номер лицензии);
- наименование товара;
- масса;
- дата изготовления и срок реализации, хранения;
- подробности об условиях хранения;
- номер по прейскуранту и стандарт качества;
- подробный состав изделия;
- стоимость.

Правила техники безопасности

Холодильное оборудование устанавливается в помещении, в котором имеется вентиляция.

Не следует допускать перегрузки охлаждаемого объема продуктами, так как это ухудшает условия их хранения.

Запрещается очищать испаритель инеем ножом или скребком.

Как можно реже открывать загрузочные двери, эксплуатировать оборудование с неисправными приборами автоматики.

Холодильник должен быть заземлен, а токонесущие части закрыты защитным кожухом.

Запрещается снимать ограждения с движущихся частей агрегата

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления канапе несложного ассортимента

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

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлению канапе, 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: креветки, лимон, сыр

Последовательность технологических операций для приготовления канапе с креветками на шпажках

ОПЕРАЦИЯ №1 Подготовьте все необходимые ингредиенты. Креветки покупайте сухой заморозки, так вы не будете переплачивать за лед и убережете себя от испорченного продукта. Отварите креветки в воде с добавлением соли и 1 ч. ложки семян укропа.



ОПЕРАЦИЯ №2 Креветки очистите, лимон порежьте мелкими кусочками, не снимая кожуру, она придаст канапе особую изюминку и аппетитный цвет. Сыр порежьте небольшими плоскими квадратиками.



ОПЕРАЦИЯ №3 Проткните все три ингредиента шпажками или зубочистками в таком порядке: сначала один конец креветки, затем лимон, второй конец креветки и, наконец, твердый сыр. Благодаря сыру, канапе будет устойчиво стоять. Украсьте закуску мелко рубленным луком и подавайте восхищенным гостям к красному и белому вину.



Последовательность технологических операций для приготовления канапе с семгой и сыром

ОПЕРАЦИЯ №1. хлеб вырезать в любой форме Хлеб натереть специями.



ОПЕРАЦИЯ №2. Смазываем сыром каждый кусочек, отдельно смешиваем сыр с рубленной зеленью, но это не обязательно.



ОПЕРАЦИЯ №3. Поверх выкладываем веточки зелени.



ОПЕРАЦИЯ №4. Далее - рыбку и украшаем канапе ягодками клюквы.



Бракераж блюд

Заполните таблицу

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Производственное задание

- 1 Приготовить указанные выше блюда.
- 2 Оформить и сдать работу

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Составить технологическую схему приготовления приготовленных блюд.
- 2 Изучить технологию приготовления холодных закусок

ЛЗ № 4 Приготовление холодных закусок несложного ассортимента. Эстетичная упаковка, подготовка холодных закусок для отпуска на вынос

Общие сведения

Разнообразные холодные блюда и закуски классифицируют по видам сырья и способам приготовления на следующие группы:

- бутерброды;
- салаты и винегреты;
- блюда и закуски из овощей и грибов;
- блюда из рыбы и морепродуктов, блюда из мяса, птицы и мясопродуктов;
- блюда из яиц;
- заливные блюда - закуски, которые готовят из мяса и рыбы, домашней птицы и дичи, яиц и даже овощей. К мясным и рыбным заливным принято подавать отдельно хрен с уксусом или хрен со сметаной и другие пряности, соусы (например, майонез), различные приправы, пряные травы, а также салаты и овощи - соленые и маринованные;
- паштеты - холодная закуска, которую готовят преимущественно из мясных продуктов (из печёнки крупного и мелкого скота, из печёнки и мяса или потрохов домашней птицы, из мяса жареной дичи), реже - из рыбы и овощей (паштет из судака, из баклажанов, фасоли, маслин и др.);
- всевозможные соленья и маринады;
- гастрономические закуски (сыры, колбасы, консервы, мясные и рыбные копчёности, сельди, икра).

Каждый из данных видов блюд и закусок, могут подразделяться на другие подвиды. Рассмотрим следующие категории: бутерброды и салаты.

Бутерброд в общепринятой обиходной терминологии - ломтик хлеба с различными закусочными продуктами (сыр, ветчина, колбаса, икра, мясные или рыбные копчености, консервы).

По температуре бутерброды делятся на холодные и горячие. По виду приготовления бутерброды можно разделить на три большие группы: открытые, закрытые (сэндвичи) и слоеные.

Для открытых бутербродов хлеб нарезают небольшими ломтиками толщиной примерно 1 - 1,5 см, намазывают сливочным маслом и гарнируют различными закусками.

Закрытые бутерброды готовят из двух ломтиков белого хлеба шириной 5 - 6 см и толщиной 0,5 см. Оба ломтика намазывают маслом, иногда предварительно смешанным с различными приправами - с горчицей, тёртым сыром, хреном. На один ломтик хлеба кладут продукт, а другим плотно прикрывают сверху.

Слоеные бутерброды. Большой ломоть чёрного хлеба намазать маслом, положить сверху продукт такого же размера, опять хлеб, масло, продукт и

так далее. Слоёв может быть от 7 до 9, последний слой - из хлеба.

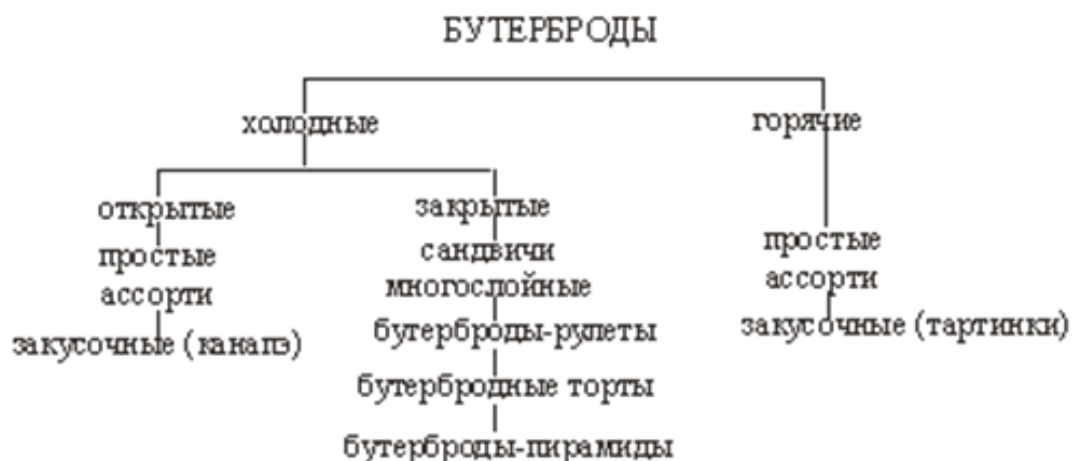


Рисунок 1.1 Классификация бутербродов

На рис.1.1 представлена более подробная классификация бутербродов.

Салат - холодное блюдо, приготавливаемое из смеси различных овощей и/или фруктов с приправой уксусом, растительным маслом, майонезом, сметаной, лимонным соком, солью, перцем или специальными салатными заправками. Часто в состав салатов входит зелень: укроп, петрушка, сельдерей, зелёный лук, чеснок.

Классификация салата по ингредиентам:

рыбный салат - в состав салата входит рыба, может быть как отварной, так и жареной или консервированной;

мясной салат - в состав салата входит мясо (говядина, птица, свинина, вареный язык) различной кулинарной обработки;

салат из морепродуктов - очень разнообразная классификация салата. В состав могут входить кальмары, морской гребешок, осьминоги, мидии, креветки, как по отдельности, так и вместе;

овощной салат - очень доступная классификация салатов. В состав салата входят всевозможные овощи;

салат из фруктов - состоит из нарезанных фруктов и заправленный, как правило, соком, йогуртом или кефиром.

сборный салат (комбинированный) - может включать в себя одновременно несколько классификаций. Например, салат с курицей и ананасом или рыба с зеленью

Упаковка – необходимая вещь для транспортировки, перемещения и реализации кондитерских изделий. Она несет не только защитную функцию, но и декоративную, а также позволяет наносить маркировку и данные информационного характера, требуемые законодательством. При этом следует учитывать особенности конкретного товара. Так, эстетически привлекательную продукцию не стоит скрывать под плотной крышкой. Под прозрачным верхом или в индивидуальных контейнерах они будут более востребованы.

Правила техники безопасности

Холодильное оборудование устанавливается в помещении, в котором имеется вентиляция.

Не следует допускать перегрузки охлаждаемого объема продуктами, так как это ухудшает условия их хранения.

Запрещается очищать испаритель инеем ножом или скребком.

Как можно реже открывать загрузочные двери, эксплуатировать оборудование с неисправными приборами автоматики.

Холодильник должен быть заземлен, а токонесущие части закрыты защитным кожухом.

Запрещается снимать ограждения с движущихся частей агрегата.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления холодных закусок

2 Выработать навыки по приготовлению холодных закусок, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлению холодных закусок, 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: багет, печень трески, зеленый лук, оливки

Последовательность технологических операций для приготовления бутерброда с печенью трески

ОПЕРАЦИЯ №1 Багет нарезать ломтиками.



ОПЕРАЦИЯ №2 Выложить на противень и запечь в разогретой до 200 градусов С духовке 2-3 минуты.



ОПЕРАЦИЯ №3 Зеленый лук мелко нашинковать, яйцо отварить, печень трески вынуть из масла (использовать одну ложку масла от консервы).



ОПЕРАЦИЯ №4 В миске смешать натертое на терке яйцо, печень трески с маслом и лук.



ОПЕРАЦИЯ №5 Перемешать и немного посолить.



ОПЕРАЦИЯ №6 Под жареные ломтики багета чуть смазать маслом от консервы.



ОПЕРАЦИЯ №7 Выложить начинку на ломтики багета.



ОПЕРАЦИЯ №8 Бутерброды с печенью трески готовы. Украсить зеленым луком



Бракераж блюд

Заполните таблицу

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Производственное задание

- 1 Приготовить указанные выше блюда.
- 2 Оформить и сдать работу

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Составить технологическую схему приготовления приготовленных блюд.

ЛЗ № 5 Приготовление, варианты подачи бутербродов, гастрономических товаров и консервов (порциями), холодных закусок из овощей, грибов и яиц

Общие сведения

Бутерброды – наиболее распространенный вид закуска. Для их приготовления используют ржаной или пшеничный хлеб, который нарезают с коркой или без нее на удлиненные ломтики толщиной около 1 см. Используют для бутербродов широкий ассортимент продуктов: мясную и рыбную гастрономию, сыры, сырковую массу, повидло, джем, яйца, масло и масляные смеси, различные соусы, овощи, фрукты и другие продукты так, чтобы они хорошо сочетались по вкусу и цвету, и режут тонкими ломтиками. На хлеб кладут 1-3 кусочка продукта. Бутерброды бывают открытыми, закрытыми (сэндвичи) и закусочными (канапе, тартинки). Классифицируют также по виду используемого сырья (рыбные, мясные, фруктовые и т.п.), по количеству используемого сырья – сложные и простые.

Бутерброды открытые. Они могут быть простыми и сложными. Простые открытые бутерброды готовят из одного вида продукта, например, бутерброд с маслом, с колбасой, с сыром и т. д. От батона белого хлеба отрезают поперек ломтик длиной 10–12 см и толщиной 1–1,5 см (30–40 г) и кладут на него подготовленный продукт. Если готовят бутерброды из нежирных продуктов, то хлеб можно предварительно смазать сливочным маслом или сделать из масла розочку и уложить сверху продукта. Открытые бутерброды на ржаном хлебе чаще всего готовят со шпиком, кильками (с яйцом или без него), икрой кетовой, сельдью. Сложные бутерброды готовят с несколькими видами продуктов. Консервы (отлат. *conservo*— сохраняю) — пищевые продукты, подвергнуты консервированию с целью длительного хранения.

В широком смысле, под определение консервов подходят любые продукты, приготовленные (обработанные) так, чтобы обрели свойство не портиться длительное время. При этом под понятие консервы попадают любые продукты, обработанные для хранения: солёные, маринованные капуста, огурцы, рыба; сало (солонина); квашеная капуста; сушёные грибы, овощи, фрукты и др.; копчёные, вяленые мясо и рыба; варенья и др. засахаренные продукты и т. п. (см. Консервирование).

Обычно, в прикладном смысле, консервами называют пищевые продукты, расфасованные в герметичную тару (главным образом, жестяную консервную банку или стеклянную) и подвергнутые стерилизации (напр. путём термообработки). Стерилизация определяет сохранение пищевой ценности, органолептических свойств, безвредность продукта для потребителя и создает предпосылки для длительного сохранения доброкачественности консервов.

Яйца - один из самых старинных источников легкодоступного белка не

только для человека, однако и для его далеких предков. Все виды яиц пригодны в пищу людям. Кроме куриных, в кулинарии используются яйца: перепелиные; страусиные, гусиные, утиные, голубиные.

Широкое распространение куриных яиц обусловлено - легкостью получения (ведь куры несутся ежедневно, на протяжении, фактически, всего года) и их высокими вкусовыми и питательными свойствами.

Высокая питательная ценность яиц и куриных в частности, обусловлена большим количеством полноценного животного протеина, т.е. такого белка, который содержит все нужные человеку аминокислоты, в 100 г куриного яйца его 12,5 г. Кроме белков в яйцах курицы содержится также 12 г жиров и 0,5 г углеводов.

Правила техники безопасности

Холодильное оборудование устанавливается в помещении, в котором имеется вентиляция.

Не следует допускать перегрузки охлаждаемого объема продуктами, так как это ухудшает условия их хранения.

Запрещается очищать испаритель инеем ножом или скребком.

Как можно реже открывать загрузочные двери, эксплуатировать оборудование с неисправными приборами автоматики.

Холодильник должен быть заземлен, а токонесущие части закрыты защитным кожухом.

Запрещается снимать ограждения с движущихся частей агрегата.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления, бутербродов, гастрономических товаров и консервов (порциями), холодных закусок из овощей, грибов и яиц, варианты подачи.

2 Выработать навыки по приготовлению бутербродов, гастрономических товаров и консервов (порциями), холодных закусок из овощей, грибов и яиц

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении бутербродов, гастрономических товаров и консервов (порциями), холодных закусок из овощей, грибов и яиц, варианты подачи, правилам санитарии.

Оборудование: весы настольные электрические, столы производственные, электроплиты.

Инвентарь, инструменты, посуда, противень, лопатка и столовые ложки, миски, формы для вырезки.

Сырье: колбаса, хлеб, яйца, сельдь, лук, майонез, зелень

**Последовательность технологических операций для приготовления
блюда «Бутерброд с мясными гастрономическими продуктами»
(рецептура №8 Сборник рецептов 2019 г.)**

ОПЕРАЦИЯ № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.



ОПЕРАЦИЯ № 2 Подготовка продуктов.

Готовый хлеб нарезают ломтиками. Гастрономические продукты нарезают тонкими ломтиками.



ОПЕРАЦИЯ № 3 Приготовление бутерброда.

На ломтик хлеба укладывают мясные гастрономические продукты. Бутерброды с вареной колбасой можно отпускать с маслом.



ОПЕРАЦИЯ № 5 Подача.

Подают как холодную не сложную закуску.



Требования к качеству

Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед употреблением

Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими

Ломтики хлеба не должны быть слишком толстыми или тонкими

Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами

Бутерброды должны иметь вкус, цвет и запах, свойственные используемым продуктам

Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4—8 °С — 3 часа.

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «Яйца, фаршированные сельдью и луком)» (рецептура № 110 Сборник рецептов 2019 г.)

ОПЕРАЦИЯ № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.



ОПЕРАЦИЯ № 2 Подготовка продуктов.

Яйца промывают и отваривают вкрутую. Лук очищают от кожуры. Заранее маринованную сельдь вымачивают.



ОПЕРАЦИЯ № 3 Подготовка фарша.

Яйцо разрезают вдоль, удаляют желток, протирают его и соединяют с мякотью сельди и луком, пропущенными через мясорубку. Полученную массу заливают $\frac{1}{2}$ частью майонеза.



ОПЕРАЦИЯ № 4 Фаршировка яиц.

Полученный фарш укладывают в белок вместо желтка, с нижней части белка срезают небольшой кусочек так, чтобы яйцо было устойчивым, и поливают оставшимся майонезом.



ОПЕРАЦИЯ № 5 Подача.

Перед подачей рядом с яйцом укладывают овощи. Допускается отпустить блюдо без овощей, соответственно уменьшив его выход.



Требования к качеству

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Производственное задание

1 Приготовить указанные выше блюда.

2 Оформить и сдать работу

Вопросы и задания для самостоятельной работы

1 Составить технологическую схему приготовления приготовленных блюд.

ЛЗ № 6 Приготовление корзиночек, волованов с различными наполнителями, варианты подачи

Общие сведения

Волованы (vol-au-vent) — воздушные тарталетки из слоеного теста. Тесто при выпекании поднимается, и получаются корзиночки в форме башенок или стаканчика. Готовые корзиночки из слоеного теста заполняются всевозможными начинками и подаются в качестве холодной или горячей закуски.

История волованов

Vol-au-vent — блюдо французского происхождения от французского повара Мари-Антуану Карему. Название закуски в переводе с французского описывает легкость теста. Повар изобрел волованы для замены тарталеток из песочного теста, чтобы добавить закуске легкость и воздушность. У таких закусок есть еще одно название — Bouchées. Полагают, что это изобретение жены Людовика XV Марии Лищинской, она любила подавать блюда в виде всевозможных закусок, которые съедались одним укусом, их так и называли Bouchées à la reine — «Пирожки королевы».

Сегодня волованы стали популярны во всем мире. Готовят их размером на 1 укус. Бывают и большие волованы, диаметром до 20 см, их начиняют кусочками мяса, рыбы, жульеном, они могут послужить и как второе блюдо. К таким волованам часто подают крышечки. В независимости от размеров выпекают из слоеного теста. Большие волованы выпекают, охлаждают, начиняют и затем снова отправляют в духовку, сервируются горячими и в дополнении подается соус.

Тарталётки — мучные изделия из песочного или пресного теста в форме корзиночек с фигурными краями. Эти корзиночки заполняют разными начинками, как сладкими типа заварного крема, так и несладкими: паштетами, салатами, икрой. Слово происходит от французского tartelette — «маленький тарт».

Считается, что тарталетки обязаны своим появлением жителям Римской империи. Возможно, именно неаполитанские открытые пироги были их предшественниками. Тарталетки — это их миниатюрное подобие, от 30 до 65 мм в диаметре. И вкусно, и начинки можно положить самые разнообразные, и резать ничего не надо. Тарталетки можно встретить как полыми, так и с готовыми начинками.

Тарталетки делают с множеством разных начинок. Разделяют соленые и сладкие начинки. В первую категорию входят начинки из икры, мяса, рыбы, сыра, грибов, зелени, яиц и другие. Сладкие начинки делают из ягод, фруктов, шоколада, белкового и ванильного крема. Разнообразие вкусов и начинок для тарталеток кажется бесконечным. За счет удобства формы и общей нарядности тарталетки часто подают на приемах и торжественных мероприятиях.

Тарталетки для десертов можно делать сладкими, добавляя в тесто изюм или шоколад.

Тарталетки из-за их небольших размеров и удобства иначе называют «блюдом на один укус».

Тарталетки получили мировую известность благодаря французским поварам.

Тарталетки без начинки имеют нейтральный мучной вкус.

Правила техники безопасности

Холодильное оборудование устанавливается в помещении, в котором имеется вентиляция.

Не следует допускать перегрузки охлаждаемого объема продуктами, так как это ухудшает условия их хранения.

Запрещается очищать испаритель инеем ножом или скребком.

Как можно реже открывать загрузочные двери, эксплуатировать оборудование с неисправными приборами автоматики.

Холодильник должен быть заземлен, а токонесущие части закрыты защитным кожухом.

Запрещается снимать ограждения с движущихся частей агрегата

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления корзиночек, волованов с различными наполнителями

2 Выработать навыки по приготовлению корзиночек, волованов с различными наполнителями, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении корзиночек, волованов с различными наполнителями, правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд.

Оборудование: весы настольные электрические, столы производственные, жарочный шкаф, взбивательная машина.

Инвентарь, инструменты, посуда: формы для выпечки, скалка, противень, лопатка и столовые ложки, сито, миски, формы для вырезки.

Сырье: Мука пшеничная, маргарин столовый, молоко, сметана, яйца, сахар, соль, куриное филе, уксусная эссенция 80%, лук, грибы, сливки.

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «Корзиночки (тарталетки) для закусок» (рецептура № 286 Сборник рецептур 2001 г.)

ОПЕРАЦИЯ № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

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



ОПЕРАЦИЯ № 2 Подготовка продуктов.

В молоке растворяют яйца, сахар, соль, добавляют муку (50%), размягченный маргарин и сметану. Все перемешивают до однородной консистенции и добавляют остальную муку.



ОПЕРАЦИЯ № 3 Формовка изделий.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 2-3 мм и вырезают кружочки по размеру формочек. Вырезанные кружочки выкладывают в формочки, прижимают тесто к внутренней поверхности форм, прокалывая в нескольких местах, заполняют их горохом или крупой для сохранения формы и выпекают.



ОПЕРАЦИЯ № 4 Выпечка.

Выпекают при температуре 200-225°C 10-13 мин. Когда корзиночки сверху и снизу подрумянятся, их внимают из формочек, освобождают от крупы, охлаждают.



ОПЕРАЦИЯ № 5 Подача корзиночек (тарталеток).

Заполняют корзиночки салатами, мясными, рыбными продуктами и подают как холодную закуску.



Требования к качеству

Срок хранения и реализации - 36 часов.

Внешний вид: должен соответствовать форме для выпечки, без разрывов и вздутий.

Цвет: песочный полуфабрикат светло-коричневого цвета.

Консистенция: песочный полуфабрикат равномерно пропечен, консистенция мягкая, рассыпчатая.

Вкус и запах: продуктов, входящих в состав кондитерского изделия.

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «Волованы» (рецептура № 1073 Сборник рецептов 2019 г.)

ОПЕРАЦИЯ № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.



ОПЕРАЦИЯ № 2 Подготовка продуктов.

В дежу тестомесильной машины вливают холодную воду, раствор кислоты лимонной, добавляют меланж, соль, муку и замешивают тесто в течении 15-20 мин до получения однородной массы. Замешанное тесто выкладывают на стол, посыпанный муку, и оставляют на 20-30 мин для набухания белков. Лук грибы и курицу нарезают кубиками.



ОПЕРАЦИЯ № 3 Слоение теста.

Тесто раскатывают в прямоугольные пласты (300х600 мм) толщиной в средней части 20-25 мм, по краям несколько тоньше- 17-20 мм. На середину этих пластов кладут подготовленные лепешки маргарина массой 2,2 кг, концы теста соединяют сбоку, защипывают и раскатывают. Тесто складывают в 4 слоя и вновь прокатывают, затем складывают в 4 слоя и помещают в холодильную камеру на 30-40 мин. Процедуру повторяют 4 раза.



ОПЕРАЦИЯ № 4 Формовка изделий.

Из теста раскатывают пласт толщиной 5 мм и гофрированной выемкой круглой или овальной формы вырезают лепешки по 2 на каждый волован. Половину лепешек укладывают на смоченный холодной водой лист и смазывают их меланжем. На них накладывают вторые лепешки с вырезанной серединой.



ОПЕРАЦИЯ № 5 Выпечка волованов.

Изделия смазывают меланжем и выпекают при температуре 250-260°C в течении 25-30 мин.



ОПЕРАЦИЯ № 6 Приготовление фарша

На сковороде разогревают подсолнечное и выкладывают туда куриное филе, обжаривают до золотистой корочки и добавляют лук и грибы. Обжаривают помешивая 10 минут, вливают сливки и тушат на медленном огне до загустения.



ОПЕРАЦИЯ № 7 Наполнение волованов начинкой.

Аккуратно продавливают доньшко волованов, выкладывают начинку и отправляют в духовку на 10-15 мин при температуре 180°.

ОПЕРАЦИЯ № 8 Подают как холодную и горячую закуску.

Заполняют волованы рыбными, мясными, салатными и другими начинками.



Требования к качеству

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Производственное задание

- 1 Составить технологическую карту и рассчитать набор сырья для приготовления 10 штук изделий «Корзиночки (тарталетки)», выход 25 г.
- 2 Составить технологическую карту и рассчитать набор сырья для приготовления 10 штук изделий «Валованы», выход 40 гр.
- 3 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Для чего тесто в формах прокалывают перед выпечкой и заполняют горохом или крупой?
- 2 Сколько слоев имеет готовое слоеное пресное тесто?
- 3 Как можно тесто для тарталеток сделать сладким?

Бракераж блюд

Заполните таблицу

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

ЛЗ № 7 Приготовление холодных закусок сложного ассортимента. Варианты подачи холодных закусок сложного ассортимента

Общие сведения

Паштет из дичи, или птицы, или мяса в тесте.

Для приготовления паштета печень нарезают, обжаривают с луком, морковью и 1/2 частью шпика, дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой. Отдельно пропускают вареную мякоть птицы или дичи, выбивают ее с добавлением бульона, смешивают с печенью и оставшимся шпиком, нарезанным мелкими кубиками, и заправляют перцем.

Пресное сдобное тесто, приготовленное из муки, маргарина, сахара, яиц и сметаны, раскатывают в длинную полоску толщиной 5 мм. Кладут на него паштет, закрывают такой же полоской теста и плотно соединяют края. На поверхности изделия делают несколько проколов, смазывают яйцом и выпекают при температуре 220...240 °С в течение 10... 12 мин.

Готовое блюдо охлаждают.

Образовавшиеся между тестом и фаршем пустоты заливают полужестким желе, приготовленным из бульона с добавлением желатина. Паштет в тесте можно готовить в специальных формах.

Мясной паштет готовят так же, как и паштет из птицы или дичи.

2.Паштет из печени.

Нарезанные лук репчатый и морковь пассеруют со шпиком до полуготовности. Добавляют нарезанную печень, специи. Все жарят и пропускают два раза через мясорубку с частой решеткой. Добавляют 2/3 нормы размягченного сливочного масла, молоко или бульон и тщательно вымешивают.

Формуют в виде батона и оформляют маслом и рубленым яйцом. Вместо сливочного масла для паштета можно использовать куриный, или утиный, или гусиный жир. Печень, фаршированная по-брестски.

Подготовленную печень нарезают так, чтобы получился «карман», который заполняют фаршем.

Для фарша: пассерованный репчатый лук и морковь соединяют с нарезанным брусочками шпиком, мелко нарубленными вареными яйцами и грибами, добавляют соль и перец. Края заполненного «кармана» зашивают или зашпигивают шпажками. Печень обжаривают, тушат в бульоне до готовности. Готовую печень охлаждают под легким прессом, нарезают ломтиками, отпускают с овощным гарниром. Для украшения блюда можно использовать сливочное масло.

Печень, фаршированная по-гомельски.

Печень нарезают пластом толщиной 15 мм, шпик — мелкими кубиками размерами 5х5 мм. Пласт печени слегка отбивают и укладывают на него слоями шпик, нашинкованный пассерованный репчатый лук, посыпают

солью, перцем. Свертывают рулетом, перевязывают шпагатом, обжаривают, тушат в бульоне или воде с добавлением овощей до готовности. Рулет охлаждают под прессом, нарезают ломтиками. Отпускают с овощами: свежими, солеными, маринованными огурцами и помидорами.

Правила техники безопасности

Холодильное оборудование устанавливается в помещении, в котором имеется вентиляция.

Не следует допускать перегрузки охлаждаемого объема продуктами, так как это ухудшает условия их хранения.

Запрещается очищать испаритель инеем ножом или скребком.

Как можно реже открывать загрузочные двери, эксплуатировать оборудование с неисправными приборами автоматики.

Холодильник должен быть заземлен, а токонесущие части закрыты защитным кожухом.

Запрещается снимать ограждения с движущихся частей агрегата.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления холодных закусок сложного ассортимента паштет из мяса дичи или птицы, в тесте

2 Выработать навыки по приготовлению холодных закусок сложного ассортимента паштет из мяса дичи или птицы, в тесте, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении холодных закусок сложного ассортимента паштет из мяса дичи или птицы, в тесте, 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: печень, растительное масло, репчатый лук, сало, зелень укропа, соль.

Последовательность технологических операций для приготовления холодных закусок паштета из мяса дичи или птицы, мяса в тесте

Печень, фаршированная по-гомельски.

ОПЕРАЦИЯ №1 С печени снять пленки, разрезать так, чтоб получился пласт толщиной см. 1,5. Отбить в пакете - до толщины около 1 см. Смешать молоко, яйцо, соль, перец. Положить в эту смесь печень на 30 минут. Лук нарезать и обжарить на растительном масле. Остудить. Сало нарезать тонкими пластинками. На пласт печени положить пластинки сала.



ОПЕРАЦИЯ №2 На сало выложить лук. Свернуть рулетиком, обвязать ниткой.



ОПЕРАЦИЯ №3 Выложить на разогретую сковороду с растительным маслом. Обжарить со всех сторон до румяной корочки чтобы предотвратить вытекание сока. Уменьшить огонь, накрыть крышкой и протушить 20 минут, несколько раз перевернуть.



ОПЕРАЦИЯ №4 Снять, остудить, разрезать на порции. Перед отпуском украсить свежим укропом.



Бракераж блюд

Заполните таблицу

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Производственное задание

- 1 Приготовить по 3 порции указанных выше блюд.
- 2 Оформить и сдать работу

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Составить технологическую схему приготовления приготовленных блюд.
- 2 Изучить технологию приготовления салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей

ЛЗ № 8 Разработка и адаптация технологических карт

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, приготовляемых 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 учитывают затраты труда повара на приготовление данного блюда. Технологические карты на гарниры ко вторым блюдам составляются отдельно.

Технологические карты составляются по установленной форме. На плотном картоне, подписываются директором, заведующим производством и калькулятором и хранятся в картотеке заведующего производством.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, разработке и адаптации технологических карт согласно Сборнику рецептов.

2 Выработать навыки по разработке технологических карт, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся анализировать полученные результаты

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

Последовательность разработки и составления технологических карт

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Соус красный основной

Наименование блюда, изделия

_____ рецептура № 759(2)

Наименование продуктов	Норма закладки					
	Масса сырья (г) по Сборнику рецептов		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Бульон коричневый	-	1000				
Жир животный	25	25				
Мука пшеничная	50	50				
Томатное пюре	150	150				
Морковь (до 1.01)	100	80				
(1.01)						
Лук репчатый	36	30				
Петрушка (корень)	20	15				
Сахар	20	20				
Выход	-	1000	-	75		

ОПЕРАЦИЯ №1 Найти блюдо № 759 (2) в Сборнике рецептов.

ОПЕРАЦИЯ №2 Рассчитать массу нетто и брутто каждого продукта на одну порцию

ОПЕРАЦИЯ №3. Рассчитать массу нетто и брутто каждого продукта на 50 порций

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 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: директор, 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 и диетического питания для предприятий общественного питания

В сборниках приводятся рецепты, 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 блюд № 762 (2), №763 (2)
- 2 Оформить и сдать работу

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Составить технологическую схему приготовления указанных блюд.
- 2 Изучить технологию приготовления салатов из мяса и мясопродуктов

ЛЗ № 9 Приготовление, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей

Общие сведения

Салаты из зеленых овощей. Салаты из зеленых овощей имеют большое значение в питании как источник витаминов, биологически активных веществ и минеральных солей, особенно биогенных микроэлементов, которые благоприятно действуют на состояние сосудов, укрепляют их, делают более эластичными. Поэтому зеленые салаты должны включаться в рацион людей любого возраста, но особенно они важны для лиц, занимающихся умственным трудом, и пожилых. В зеленых овощах содержатся, кроме витамина С и каротина, витамин В₉ (фолиевая кислота), В₁₂ (цианкобаламин), К (филлохинон), холин (витамин комплекса В).

Зеленый салат и зеленый лук перебирают, удаляют стебли и луковицы, многократно промывают и нарезают (лук шинкуют, а листья салата режут на крупные куски). Заправляют сметаной или заправкой (сметанной или уксусной). Можно добавлять вареные рубленые яйца.

Салаты из помидоров и огурцов. Помидоры содержат витамин С, фолиевую кислоту, легко усвояемые углеводы и органические кислоты, главным образом яблочную и лимонную, а щавелевую в небольшом количестве. Поэтому салаты из помидоров допустимы в рационе людей любого возраста, тем более что в помидорах очень мало пуринов (около 4 мг%), а в зольном остатке преобладают щелочные элементы.

Помидоры промывают, удаляют плодоножку вместе с плотной частью мякоти и режут кружками или дольками. Огурцы также являются важным источником щелочных элементов. При этом кальций, магний и фосфор находятся в них в благоприятном соотношении. Грядковые огурцы для салатов очищают. Огурцы содержат меньше витаминов и углеводов, чем помидоры, поэтому готовят салаты из огурцов с помидорами. В салаты добавляют репчатый лук, нарезанный кольцами. Заправляют салатной заправкой и посыпают зеленью петрушки или укропа.

Салаты из редиса и редьки. Значение в питании салатов из редиса обусловлено их минеральным составом, содержанием витаминов (С, тиамин, рибофлавин, никотиновой кислоты) и пектинов. Содержание пектинов в редисе достигает 12% (в сухом веществе). Острый вкус редиса и редьки обусловлен присутствием гликозида типа сенигрина. Для приготовления салатов белый редис очищают, а красный режут кружочками, не очищая. Заправляют сметаной, майонезом или заправкой. Редьку очищают, нарезают пластинками или трут на терке и заправляют растительным маслом, уксусом и солью.

Салаты из белокочанной и краснокочанной капусты. Салаты из капусты являются существенным источником витаминов С, К, фолиевой кислоты, ряда минеральных веществ в соотношениях, наиболее

благоприятных для проявления их биологического действия (щелочных элементов, микроэлементов). Имеются данные о содержании в капусте тартроновой кислоты, которая задерживает переход в организме углеводов в жиры и тем самым препятствует ожирению (при тепловой обработке тартроновая кислота разрушается).

Существует два способа приготовления капустных салатов. При первом способе капусту тонко шинкуют, перетирают с солью, а затем заправляют растительным маслом, уксусом и сахаром. При перетирании капусты выделяется большое количество сока (до 30% массы капусты). Вместе с соком теряются сахара, минеральные соли, витамины.

При втором способе капусту шинкуют, кладут в неокисляющуюся посуду, добавляют уксус, соль, перемешивают и прогревают до тех пор, пока не исчезнет вкус сырой капусты. Затем ее быстро охлаждают. Потери питательных веществ в этом случае значительно меньше, потери витамина С также невелики, так как нагревание ведется в кислой среде. Выход готового салата увеличивается на 25-30%. В салаты из капусты можно добавлять мелко шинкованную морковь, яблоки, клюкву, бруснику. При отпуске посыпают зеленью.

Салаты из краснокочанной капусты готовят так же. Цвет ее обусловлен пигментом рубробрасилхлорида. Окраска изменяется в зависимости от реакции среды. Этим обусловлено изменение цвета салата при заправке его уксусом (фиолетовый становится красным).

Салаты из разных овощей. Существует много разновидностей салатов, которые готовят из нескольких видов сырых овощей и фруктов (витаминные). Для этих салатов сырую морковь, сельдерей, огурцы, очищенные яблоки нарезают тонкой соломкой, помидоры -- дольками. Все продукты смешивают, добавляют сметану, сахарную пудру, сок лимона.

Салат «Весна». В салатник кладут нарезанные листья зеленого салата, а вокруг располагают горками нарезанные свежие огурцы, красный редис, вареные картофель и морковь, зеленый лук. Сверху кладут кружки вареных яиц. Украшают листьями салата, посыпают солью и зеленью укропа. Отдельно подают сметанную заправку. Можно готовить этот салат и иначе: редис, огурцы, салат, зеленый лук и вареный картофель нашинковать, заправить солью, перцем, сахаром, уксусом, сметаной, соусом «Южный», украсить дольками яйца и кружками огурцов, редиса.

Салат витаминный. Сырую морковь, салатный сельдерей или корневую петрушку, свежие огурцы и яблоки (без кожицы и семян) шинкуют соломкой. Помидоры нарезают дольками. Все овощи смешивают, добавляют сметану, сахарную пудру, соль, лимонный сок, укладывают в салатник горкой и украшают продуктами, входящими в салат.

Морковные салаты. Морковь является важным источником каротина, который хорошо усваивается в присутствии жиров. Очищенную морковь измельчают на терке, заправляют сахаром, солью, сметаной или майонезом.

Фруктовые салаты. Готовят из свежих яблок, груш, абрикосов, слив,

персиков и заправляют майонезом со сметаной и сахарной пудрой. Делают салаты и из арбузов, дынь, слив, зеленого салата и заправляют сметаной с фруктовым соком.

Салаты из вареных овощей и винегреты

Большую группу холодных закусок составляют картофельные салаты и винегреты.

Из вареного картофеля готовят широкий ассортимент салатов с добавлением сырых, квашеных, соленых и вареных овощей. К ним относятся: салат «Летний», картофельный с солеными огурцами и сельдью, с огурцами солеными и квашеной капустой, с солеными и маринованными грибами, с яблоками и сельдереем. В состав винегретов входят: вареная свекла, морковь и картофель, сырой лук, квашеная капуста или соленые огурцы. Все эти продукты нарезают ломтиками или кубиками и смешивают. Заправляют картофельные салаты и винегреты растительным маслом, уксусом, солью и перцем или заправками на растительном масле.

Существуют две основные технологические схемы приготовления салатов и винегретов из вареных овощей. В первом случае процесс обработки овощей строится следующим образом: мойка, варка, охлаждение, очистка, нарезание, смешивание составных частей и заправка. Во втором - мойка, очистка, промывание, нарезание, варка, охлаждение, смешивание составных частей и заправка.

По первой схеме картофель и корнеплоды варят в кожуре, которая малопроницаема для минеральных солей, сахаров и водорастворимых витаминов. Это способствует уменьшению их потерь при тепловой обработке. Так, при варке неочищенной и очищенной моркови (сорт «Ленинградская») потери кальция составляют соответственно 11,4 и 28,3%, калия - 23,6 и 43,0, фосфора - 6,3 и 15,3%; потери микроэлементов в первом случае практически отсутствуют, а во втором составляют: меди - 45,6%, марганца - 33,8, цинка - 35,8 и кобальта - 33,2 %.

Однако традиционная схема приготовления салатов из вареных овощей имеет два существенных недостатка: очистку вареных овощей практически нельзя механизировать и она производится вручную, что приводит к вторичному микробному обсеменению. Так, исследования показывают, что после ручной очистки количество микроорганизмов в вареных овощах возрастает в 20-30 раз. Поэтому новая технология имеет бесспорные преимущества, позволяя механизировать процесс приготовления овощных салатов массового спроса. При этом потери питательных веществ при тепловой обработке очищенных нарезанных овощей можно значительно снизить, заменив варку в воде припусканием или варкой на пару. При припускании количество воды составляет всего 25-30% массы овощей, поэтому потери растворимых веществ за счет диффузии уменьшаются, скорость прогрева увеличивается, в связи с чем снижаются потери витамина С и других термолабильных веществ.

Еще меньше потери при варке нарезанных овощей паром. Так, при припускании и варке паром (давление 0,2 атм) нарезанной свеклы потери составляют соответственно: меди - 20,0 и 8,7%, марганца - 36,9 и 3,23, цинка - 31,8 и 17,6, кальция - 21,2 и 8,3% и т. д. При припускании значительная часть питательных веществ теряется за счет перехода их в жидкость. Так как количество этой жидкости невелико, то ее можно использовать для разведения уксуса при изготовлении заправок и тем еще больше снизить потери растворимых веществ.

Припускание нарезанных овощей целесообразно при изготовлении овощных салатов в небольших количествах непосредственно в столовых. При централизованном производстве можно использовать варку на пару и припускание. Для этого созданы механизированные поточные линии. Обработка овощей на этих линиях осуществляется следующим образом: картофель, морковь, свеклу моют, очищают, нарезают кубиками и варят паром или припускают, после чего быстро охлаждают; репчатый лук очищают, нарезают и подвергают горячему маринованию; соленые огурцы нарезают, а квашеную капусту отделяют от рассола и, если требуется, дополнительно шинкуют. Все эти процессы осуществляются на механизированных поточных линиях непрерывного действия. Затем подготовленные овощи направляют в смесители периодического действия. Полученная смесь (салаты, винегреты) фасуется и направляется в экспедицию. Линия предусматривает два режима работы: выпуск готовых заправленных салатов и винегретов и производство полуфабрикатов для овощных салатов.

Салат картофельный. Вареный холодный картофель шинкуют, добавляют нарезанный зеленый лук, посыпают солью, перцем, поливают салатной заправкой (растительным маслом) и перемешивают. Салат укладывают в салатники и украшают зеленью.

Винегреты. Вареные картофель, свеклу и морковь нарезаю тонкими ломтиками. Так же нарезают очищенные соленые огурцы. Зеленый и репчатый лук шинкуют. Квашеную капусту перебирают, отжимают. Свеклу заправляют частью растительного масла. Затем овощи смешивают, заправляют маслом, уксусом, солью, перцем, горчицей. Летом в винегрет можно добавить свежие помидоры, зеленый салат, а квашеную капусту заменить маринованной свеклой. Можно готовить винегрет с добавлением шинкованных соленых грибов, с рыбой (добавить кусочки припущенной рыбы и положить ломтики сверху), с сельдью (кусочек филе сельди кладут сверху), с мясом (добавляют кусочки вареного или жареного мяса), папоротником, кальмарами, морской капустой.

Правила техники безопасности

Холодильное оборудование устанавливается в помещении, в котором имеется вентиляция.

Не следует допускать перегрузки охлаждаемого объема продуктами,

так как это ухудшает условия их хранения.

Запрещается очищать испаритель инеем ножом или скребком.

Как можно реже открывать загрузочные двери, эксплуатировать оборудование с неисправными приборами автоматики.

Холодильник должен быть заземлен, а токонесущие части закрыты защитным кожухом.

Запрещается снимать ограждения с движущихся частей агрегата

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления и подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей

2 Выработать навыки по приготовлению и подаче сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей, 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», «ОВ», лопатки, гарнирные и соусные ложки, соусники, тарелки мелкие столовые, столовые ножи и ложки.

Сырье: картофель, свекла, морковь, капуста квашенная, зеленый горошек, огурцы соленые, растительное масло, соль, перец, яблоко, грецкий орех, майонез.

Последовательность технологических операций для приготовления винегрета овощного

Наименование продуктов	Масса, г	
	Брутто	Нетто
Картофель	95	76
Свекла	38	30
Морковь	26	21
Лук репчатый	12	10
Капуста свежая	76	61
Масло растительное	3	3
Зеленый горошек	10	10
Выход	-	200

ОПЕРАЦИЯ №1 Овощи варят в кожуре, картофель и морковь можно отварить в целом виде очищенными по отдельности,

ОПЕРАЦИЯ №2 затем охладить и мелко нарезать.

ОПЕРАЦИЯ №3 Капусту очищают, нарезают соломкой,

ОПЕРАЦИЯ №4 лук репчатый нарезают мелким кубиком.

ОПЕРАЦИЯ №5 Овощи соединяют, заправляют нерафинированным растительным маслом, солью, хорошо перемешивают.



Последовательность технологических операций для приготовления салата «Румяное яблочко»

ОПЕРАЦИЯ №1 Яблоко очистить от кожицы и сердцевины и порезать соломкой, сложить в салатник.



ОПЕРАЦИЯ №2 Свеклу очистить и порезать соломкой, сложить в салатник.



ОПЕРАЦИЯ №3 Добавить к свекле промытый изюм.



ОПЕРАЦИЯ №4 Грецкие орехи мелко порезать, сложить в салатник.



ОПЕРАЦИЯ №5 Чеснок пропустить через чесночницу и смешать с 3 ст. ложками майонеза.



ОПЕРАЦИЯ №6 Добавить в салат майонез, соль по вкусу, тщательно перемешать и украсить.



Бракераж блюд

Заполните таблицу

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Производственное задание

- 1 Приготовить по 3 порции указанных выше блюд.
- 2 Оформить и сдать работу

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Составить технологическую схему приготовления приготовленных блюд.
- 2 Изучить технологию приготовления салатов-коктейлей.

ЛЗ № 10 Приготовление, варианты подачи салатов сложного ассортимента из мяса и мясопродуктов

Общие сведения

Продукты, предназначенные для приготовления сырых салатов, должны иметь комнатную температуру, но лучше если они будут охлаждены до 10°C. Соединение горячих и холодных продуктов вызывает быстрое их увядание, а зачастую и порчу овощей и зелени. Подготовленные продукты нарезают тонкими ломтиками, смешивают. Заправляют соусом или заправкой, укладывают горкой в салатник, вазу или на тарелку и оформляют продуктами, входящими в состав салата. Заправляют салат перед подачей или соус можно подать отдельно в соуснике. Чтобы вкус и внешний вид салатов не ухудшились, нарезать и смешивать продукты, а также заправлять салаты лучше непосредственно перед подачей к столу. Салаты, приготовленные из мяса и овощей подверженных тепловой обработке, заправляют и украшают не ранее, чем за 45 минут перед подачей на стол.

Украшать салат надо умеренно, чтобы было видно, из чего он состоит. Для украшения молодые листья укропа, петрушки, сельдерея кладут целыми, не измельчая. Температура подачи +14°C

Сроки реализации: с заправкой-12 часов, без заправки-18 часов

Ассортимент:

- салат мясной;
- салат столичный;
- салат с печенью и шампиньонами;
- салат с говяжьим языком;
- свекольный салат с мясом.

Салаты из мяса, птицы и дичи готовят одинаково: смешивают отварной картофель и очищенные свежие и соленые огурцы, нарезанные мелкими кубиками, добавляют также нарезанное вареное мясо, мякоть домашней птицы или жареной дичи, заправляют все соусом майонез (или майонезом с соусом «Южный») и перемешивают. Салаты укладывают в вазы или в салатники и сверху кладут ломтики тех продуктов, с которыми готовился салат (мяса, рыбы, курицы), и вареного яйца. Так же готовят салаты с отварными кальмарами, мускулом морского гребешка, с крабами, креветками. Украшают листьями салата, помидорами, огурцами. Можно подавать салаты в корзиночках из теста (тартелетках), стаканчиках из слоеного теста (волованах).

Салат мясной. Говядину жарят крупными кусками и нарезают мелкими кубиками, оставляя часть для украшения салата. Отварной картофель охлаждают и нарезают ломтиками. Соленые огурцы очищают от кожицы и семян и нарезают мелкими кубиками. Все нарезанные продукты смешивают и заправляют майонезом или майонезом с добавлением соуса «Южный». Подготовленные продукты укладывают горкой в салатник или вазу. Сверху

помещают ломтики говядины, дольки яиц, сваренных вкрутую, и украшают листьями зеленого салата.

Салат столичный. Подготавливают продукты так же, как для мясного салата, но вместо говядины берут нарезанную кубиками мякоть (филе) отварных кур или жареной дичи. Заправляют салат майонезом, укладывают в салатник, сверху кладут ломтики филе кур или дичи, дольки вареных яиц, украшают листьями салата.

Правила техники безопасности

Холодильное оборудование устанавливается в помещении, в котором имеется вентиляция.

Не следует допускать перегрузки охлаждаемого объема продуктами, так как это ухудшает условия их хранения.

Запрещается очищать испаритель инеем ножом или скребком.

Как можно реже открывать загрузочные двери, эксплуатировать оборудование с неисправными приборами автоматики.

Холодильник должен быть заземлен, а токонесущие части закрыты защитным кожухом.

Запрещается снимать ограждения с движущихся частей агрегата.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления и подачи салатов сложного ассортимента из мяса и мясопродуктов.

2 Выработать навыки по приготовлению и подаче салатов из мяса и мясопродуктов, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении салатов из мяса и мясопродуктов, 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: говядина, картофель, соленые огурцы, майонез, яйца, зеленый салат, специи.

Последовательность технологических операций для приготовления котлетной массы и изделий из неё

ОПЕРАЦИЯ №1 Организация рабочего места.

ОПЕРАЦИЯ №2 Говядину жарят крупными кусками и нарезают мелкими кубиками, оставляя часть для украшения салата.



ОПЕРАЦИЯ №3 Отварной картофель охлаждают и нарезают ломтиками.



ОПЕРАЦИЯ №4 Солёные огурцы очищают от кожицы и семян и нарезают мелкими кубиками.



ОПЕРАЦИЯ №5 Все нарезанные продукты смешивают и заправляют майонезом или майонезом с добавлением соуса «Южный».



ОПЕРАЦИЯ №6 Подготовленные продукты укладывают горкой в салатник или вазу. Сверху помещают ломтики говядины, дольки яиц, сваренных вкрутую, и украшают листьями зеленого салата.



ОПЕРАЦИЯ №7 Подача блюда

Бракераж блюд**Бракераж блюд**

Заполните таблицу

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Производственное задание

1 Приготовить по 3 порции указанных выше блюд.

2 Оформить и сдать работу

Вопросы и задания для самостоятельной работы

1 Составить технологическую схему приготовления приготовленных блюд.

3 Изучить технологию приготовления блюд из рубленого мяса.

ЛЗ № 11 Приготовление, варианты подачи салатов сложного ассортимента из рыбы, нерыбного водного сырья

Общие сведения

Салат из картофеля с морепродуктами.

Картофель промыть, сварить, очистить и нарезать дольками. Листья салата промыть в холодной проточной воде. Салат крупно порвать и сложить в салатник. Положить в салатник картофель. Посолить. Добавить морепродукты. Салат осторожно снизу вверх перемешать и поставить в холодильник на 20 минут.

Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
Картофель	69	50
Морепродукты в масле (смесь креветок, осьминогов, кальмаров)	127	70
Салат латук	15	15
Соль	4	4

Салат из кальмаров с пикантным соусом.

Помидоры обдать кипятком и снять кожицу. Помидоры и огурцы мелко порезать. Вымыть салат, просушить, порезать. Маринованные огурчики и оливки мелко порезать. Сыр порезать тонкой соломкой.

Кальмары залить кипятком и оставить на 20 мин. Снять кожицу и порезать тонкой соломкой.

Выложить в салатник, сверху слоями помидоры, огурцы, салат, маринованные огурцы, оливки, сыр. Залить приготовленным соусом и оставить пропитаться.

Соус: оливковое масло, лимонный сок, вино, уксус, сахар, горчицу, мелко порезанный укроп и тертый чеснок перемешать.

Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
Кальмары	53	20
Сыр «Эдем»	16	15
Помидора	18	15
Огурцы	11	10
Салат зеленый	7	5
Огурчики маринованные	6	5
Оливки	5	3
Оливковое масло	20	20
Лимон	6	5
Вино белое сухое	5	5
Уксус	3	3
Сахар	2	2
Горчица	2	2
Укроп	5	5
Соль	2	2

Салат из кальмаров с квашенной капустой.

Кальмары очистить от кожицы и варить в кипящей воде 3 — 5 минут, охладить и нарезать соломкой. Лук мелко нарезать и обдать кипятком, морковь натереть на крупной терке. Эти продукты смешать с нарезанными кальмарами, залить водой, добавить туда уксус и оставить на 1 — 2 часа. После чего уксусный раствор слить, а в салат добавить квашеную капусту и перец по вкусу. Заправить растительным маслом и украсить зеленью.

Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
Кальмары	159	60
Капуста квашенная	78,5	55
Морковь	14	10
Лук репчатый	12	10
Масло растительное	5	5
Уксус 3%	5	5
Зелень	6,7	5
Соль	0,6	0,6
перец	0,02	0,02

Салат-коктейль с креветками.

Капусту нашинковать очень тонкой соломкой. Вареные яйца натереть. Креветки крупно нарезать. Смешать все ингредиенты салата в сосуде. Для заправки фету растереть с майонезом. Добавить заправку к салату.

В торжественных случаях подавать в порционных креманках, украсив каждую тигровой креветкой.

Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
Капуста пекинская	117	60
Креветки	167	40
Яйцо	½	20
Майонез оливковый	15	15
Фета	10	10
Соль	4	4

Салат из кальмаров с овощами.

Кальмары очистить от кожицы, варить 3—5 минут и нарезать соломкой. Картофель, свеклу и морковь отварить, очистить и нарезать кубиками. Мелко нарезать репчатый лук и соленые огурцы. Все продукты смешать, добавить квашеную капусту и по вкусу соль, сахар и перец.

Заправить смесью из уксуса с растительным маслом.

Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
Кальмары	159	60
Картофель	34	25
Капуста квашенная	49	25
Морковь	14	10
Свекла	13	10
Огурцы соленые	10	10
Лук репчатый	12	10
Масло растительное	5	5
Уксус 3%	5	5
Сахар	2	2
Перец	3	3
Соль	4	4

Салат из кальмаров с курицей.

Кальмаров очистить от кожицы и варить в кипящей воде 3—5 минут, охладить и нарезать мелкими кубиками. Мелко нарезать яблоки и куриное мясо. Отваренные вкрутую яйца мелко порубить. Все продукты смешать и заправить майонезом. Перец и соль добавить по вкусу.

Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
Кальмары	159	60
Курица	82	50
Яблоки	54	30
Яйцо	1/2	20
Майонез	20	20
Перец	3	3
Соль	4	4

Салат из кальмаров с морской капустой.

Кальмары очистить от кожицы, варить 3—5 минут и нарезать соломкой. Морковь натереть на крупной терке, репчатый лук мелко нарезать. Эти продукты смешать с морской капустой, соль и перец добавить по вкусу. Салат заправить смесью из растительного масла и уксуса и украсить зеленью.

Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
Кальмары	159	60
Капуста морская	35	35
Морковь	20	15
Лук репчатый	18	15
Масло растительное	8	8
Уксус 3%	5	5
Зелень	5	5
Перец	3	3
Соль	4	4

Салат из кальмаров с яблоками.

Кальмары очистить от кожицы и варить в течение 3—5 минут, затем охладить и нарезать кубиками. Отваренные вкрутую яйца мелко порубить, яблоки очистить от кожуры и сердцевины и нарезать мелкими кубиками. Лук нашинковать. Все продукты смешать и заправить майонезом. Украсить зеленью.

Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
Кальмары	159	60
Яйца	1	40
Яблоки	84	50
Лук репчатый	24	20
Майонез	15	15
Зелень	5	5
Соль	4	4

Салат из раков.

Картофель отварить в мундире и нарезать мелкими кубиками. Огурцы мелко нарезать. Очищенные от кожуры яблоки и корень сельдерея натереть на крупной терке. Раки отварить. Мясо из клешней и шеек нарезать небольшими кусками. Все продукты смешать с зеленым горошком, заправить майонезом. Соль и сахар добавить по вкусу. Украсить зеленью и крабовыми шейками.

Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
Раки	176	70
Картофель	27	20
Огурцы свежие	11	10
Яблоки	27	15
Зеленый горошек консервированный	15	10
Сельдерей корень	12	5
Майонез	15	15
Сахар	2	2
Соль	4	4

Правила техники безопасности

Холодильное оборудование устанавливается в помещении, в котором имеется вентиляция.

Не следует допускать перегрузки охлаждаемого объема продуктами, так как это ухудшает условия их хранения.

Запрещается очищать испаритель инеем ножом или скребком.

Как можно реже открывать загрузочные двери, эксплуатировать оборудование с неисправными приборами автоматики.

Холодильник должен быть заземлен, а токонесущие части закрыты

защитным кожухом.

Запрещается снимать ограждения с движущихся частей агрегата.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления и подачи салатов сложного ассортимента из рыбы, нерыбного водного сырья.

2 Выработать навыки по приготовлению и подаче салатов из рыбы, нерыбного водного сырья, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении салатов из рыбы, нерыбного водного сырья, 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», «РС», «МС», лопатки, гарнирные и соусные ложки, соусники, тарелки мелкие столовые, столовые ножи и ложки.

Сырье: капуста пекинская, креветки, яйца, майонез оливковый, сыр фета, соль.

Последовательность технологических операций для приготовления салата-коктейль с креветками

Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
Капуста пекинская	117	60
Креветки	167	40
Яйцо	½	20
Майонез оливковый	15	15
Фета	10	10
Соль	4	4

ОПЕРАЦИЯ №1 Организация рабочего места.

ОПЕРАЦИЯ №2 Капусту шинковать очень тонкой соломкой.



ОПЕРАЦИЯ №3 Вареные яйца натереть.



ОПЕРАЦИЯ №4 Креветки крупно нарезать.



ОПЕРАЦИЯ №5 Смешать все ингредиенты салата в сосуде.

ОПЕРАЦИЯ №6 Для заправки фету растереть с майонезом.



ОПЕРАЦИЯ №7 Добавить заправку к салату.



В торжественных случаях подавать в порционных креманках, украсив каждую тигровой креветкой.

Последовательность технологических операций для приготовления закуски килька с яйцом и луком

Наименование продуктов	I		II		III	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Килька*	91	50	64	35	45	25
Яйца	½ шт.	20	¼ шт.	10	¼ шт.	10
Лук зеленый	19	15	12	10	13	10
Заправка для салатов № 895	15	15	10	10	5	5
Выход	-	100	-	65	-	50

*Норма закладки дана на кильку без головы и внутренностей

ОПЕРАЦИЯ №1 Организация рабочего места.

ОПЕРАЦИЯ №2 Кильку порционируют.

ОПЕРАЦИЯ №3 рядом кладут кружочки яйца.

ОПЕРАЦИЯ №4 посыпают шинкованным зеленым луком.

ОПЕРАЦИЯ № 5 поливают маслом и заправкой салатной.

Блюдо можно отпускать без яйца. Кильку, хамсу, салаку или тюльку можно отпускать с отварным картофелем и жареным луком или с горячим картофелем и кусочком сливочного масла.



Бракераж блюд

Заполните таблицу

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Производственное задание

1 Приготовить по 3 порции указанных выше блюд.

2 Оформить и сдать работу

Вопросы и задания для самостоятельной работы

1 Составить технологическую схему приготовления приготовленных блюд.

2 Изучить технологию приготовления салатов из мяса и мясопродуктов.

ЛЗ № 12 Приготовление, варианты подачи салатов сложного ассортимента (несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов; закусочных салатов; десертных салатов)

Общие сведения

Салаты-коктейли — это смеси различных готовых к употреблению продуктов в сочетании с соусами, заправками, зеленью, специями и пряностями.

Салаты-коктейли подразделяются на

- А) закусочные
- Б) десертные.

При приготовлении салатов-коктейлей продукты укладывают слоями. Форма нарезки продуктов – тонкая, изящная: мелкими кубиками, ломтиками, тонкая короткая соломкой. Продукты укладывают слоями, важно удачно подобрать их по вкусу и цвету, разделяя слои майонезом или заправкой.

Салаты-коктейли при подаче обычно не перемешивают, их перемешивают перед употреблением

Для украшения используют зелень, орехи, ягоды и фрукты, дольки апельсина или лимона.

Дольки апельсина или лимона можно надеть на край подаваемой посуды, предварительно надрезав их с одной стороны.

Для салатов-коктейлей используют стеклянную посуду (креманки, фужеры, конические стаканы, вазочки). Подают их на тарелке с салфеткой (чтобы стеклянная посуда не скользила). Рядом кладут айную или десертную ложку. Выход 75... 100 г на 1 порцию.

Продукты для приготовления салатов предварительно охлаждены до температуры 8... 10 °С. Наборы для салатов можно заготавливать за 1... 2 ч до отпуска и хранить в холодильном шкафу.

Для того чтобы сохранить внешний вид продуктов, входящих в состав салатов, необходимо соблюдать следующие правила:

- кожица цыплят или кур останется белой, если ее перед приготовлением натереть лимонным соком или раствором лимонной кислоты;
- лимонный сок, добавленный в салат, сохранит С;
- для придания салату-коктейлю специфического запаха сыр в течение 1 ч до приготовления салата хранят при комнатной температуре;
- чтобы заранее очищенные грибы не потемнели их хранят в подкисленной воде.

Закусочные салаты

Салат-коктейль «Аппетитный».

Подготовленные яблоки, морковь, свежие огурцы нарезают тонкой соломкой или кубиками; свежие помидоры — кружочками. Укладывают слоями,

чередуя яблоки, морковь, огурцы и помидоры. Заправляют солью, сахаром, соком лимона. Украшают кружочками помидоров. Поливают сметаной, сбоку укладывают веточки зелени.

Салат-коктейль сырный.

Сыр натирают на терке. Яблоки, очищенные от кожицы и семян, и вареную морковь нарезают кубиками. Все укладывают в вазочку на листья салата. Заправляют сметаной с взбитыми сливками. Сверху посыпают мелкорубленным орехом. Оформляют зеленью.

Салат-коктейль «Фантазия».

Рис припускают и охлаждают. Палочки крабовые нарезают кубиками, вареные яйца мелко нарезают. В припущенный рис добавляют кукурузу, нарезанные крабовые палочки, рубленые яйца, соль, половину майонеза, перемешивают, выкладывают в фужер; сверху поливают майонезом и украшают зеленью.

Салат-коктейль из ветчины и сыра.

Ветчину, сыр, свежие огурцы без кожицы и яйца, сваренные вкрутую, нарезают соломкой. Укладывают в фужер слоями, поливают смесью майонеза и сметаны, заправляют солью. Оформляют кусочками маринованного красного перца, листочками зеленого салата, зеленью петрушки.

Салат-коктейль с курицей.

С филейной части курицы снимают кожу, нарезают мясо мелкими кубиками, смешивают с мелко нарезанными маринованными огурцами и перцем, заправляют черным молотым перцем, лимонным соком, острым соевым соусом. В фужер кладут нарезанный соломкой кочанный салат, а на него — подготовленный салат с курицей. Заливают соусом из смеси тертого хрена, сметаны, простокваши. Гарнируют огурцами, нарезанными кружочками, полосками перца, зеленью петрушки.

Салат-коктейль из курицы с фруктами

Мякоть вареной курицы нарезают мелкими кубиками. Яблоки очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают соломкой, апельсин — ломтиками, орехи измельчают. Подготовленные продукты кладут в фужер поочередно слоями, сбрызгивают гранатовым соком, заправляют майонезом и взбитыми сливками. При отпуске оформляют зеленью.

Салат-коктейль яичный.

Вареные яйца, соленые огурцы, лук репчатый шинкуют ломтиками, заправляют майонезом с добавлением горчицы. Укладывают в стеклянную посуду и оформляют зеленью, тертым яичным желтком.

Десертные салаты-коктейли

Десертные салаты готовят из нескольких видов фруктов с добавлением ягод или без них. Салаты заправляют взбитыми сливками, добавляют творог и белки яиц. Десертные салаты содержат большое количество витаминов, хорошо усваиваемых белков и жиров, а также являются высококалорийными блюдами.

Салат-коктейль фруктовый.

Яблоки и груши очищают от кожицы и семян. нарезают тонкими ломтиками, кладут подготовленные свежие ягоды, заправляют соусом. Для приготовления соуса яичные желтки растирают с сахарной пудрой, добавляют сливки, перемешивают. Подают в фужере или креманке.

Салат-коктейль яблочно-апельсиновый.

Яблоки без кожуры, сердцевины и семян и апельсины нарезают кубиками, выдерживают в смеси гранатового и лимонного соков. Хорошо охлажденные маринованные фрукты раскладывают в бокалы. Оформляют взбитыми сливками, кружочками фруктов и печеньем

Салат-коктейль дынный.

Из мякоти зрелой дыни с помощью выемки готовят шарики или нарезают кубиками, выдерживают в смеси лимонного и гранатового соков. Шарики кладут в бокалы для шампанского и заливают охлажденным апельсиновым соком.

Салат-коктейль из свежих фруктов с орехами.

Сливы, персики, груши, яблоки нарезают дольками, удалив косточки и сердцевину. Виноград без косточек промывают, ягоды осторожно снимают с кисти. Все перемешивают, добавляют сметану, растертую с сахаром, лимонный сок и цедру. Подают в вазах, посыпают измельченными орехами.

Салат-коктейль фруктовый с мармеладом.

Очищенные бананы и яблоки без сердцевины нарезают кубиками и укладывают в фужер, добавляют мармелад, нарезанный кубиками, оформляют взбитыми сливками. При подаче посыпают поджаренными измельченными орехами.

Правила техники безопасности

Холодильное оборудование устанавливается в помещении, в котором имеется вентиляция.

Не следует допускать перегрузки охлаждаемого объема продуктами, так как это ухудшает условия их хранения.

Запрещается очищать испаритель инеем ножом или скребком.

Как можно реже открывать загрузочные двери, эксплуатировать оборудование с неисправными приборами автоматики.

Холодильник должен быть заземлен, а токонесущие части закрыты защитным кожухом.

Запрещается снимать ограждения с движущихся частей агрегата.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления и подачи салатов сложного ассортимента (несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов; закусочных салатов; десертных

салатов)

2 Выработать навыки по приготовлению и подаче салатов сложного ассортимента (несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов; закусочных салатов; десертных салатов), работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении салатов сложного ассортимента (несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов; закусочных салатов; десертных салатов), 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», «РС», «МС», лопатки, гарнирные и соусные ложки, соусники, тарелки мелкие столовые, столовые ножи и ложки.

Сырье: куриное филе, чернослив, орехи грецкие, огурец, укроп, майонез, перец ч/м, соль.

Последовательность технологических операций для приготовления салата-коктейль с курицей и черносливом

Наименование сырья	Затраты на 100 г готового изделия	
	Брутто	Нетто
Куриное филе	200	100
Чернослив	100	90
Орехи грецкие	100	90
Огурец	100	80
Укроп	15	10
Майонез	15	15
Перец черный молотый	4	4
Выход	-	200

ОПЕРАЦИЯ №1 Отваривают куриное филе , нарезают, раскладывают по креманкам.

ОПЕРАЦИЯ №2 Следующим выкладывают нарезанный огурец, а затем яйца, не забывая про майонез.

ОПЕРАЦИЯ №3 Завершают оформление закуска слоями из чернослива и укропа.

ОПЕРАЦИЯ №4 Посыпают салат-коктейль измельченными орехами и подают к столу.



Последовательность технологических операций для приготовления салата-коктейль фруктовый

Наименование сырья	Затраты на 100 г готового изделия	
	Брутто	Нетто
Груша	40	27
Яблоки	40	27
Ягоды	30	20
Яйца	¼ шт.	7
Сахарная пудра	7	7
Фруктовый сироп	7	7
Сливки взбитые 30-% жидкости	13	13
Выход	-	108

ОПЕРАЦИЯ №1 Яблоки и груши (без кожуры, сердцевины и семян) нарезают тонкими ломтиками,

ОПЕРАЦИЯ №2 кладут подготовленные свежие ягоды и заправляют соусом.

ОПЕРАЦИЯ №3 Для приготовления соуса яичные желтки растирают с сахарной пудрой,

Операция №4 добавляют сливки, фруктовый сироп и перемешивают. Подают в фужере или креманке



Бракераж блюд

Заполните таблицу

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Производственное задание

- 1 Приготовить по 3 порции указанных выше блюд.
- 2 Оформить и сдать работу

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Составить технологическую схему приготовления приготовленных блюд.
- 2 Изучить технологию приготовления салатов из нерыбного сырья, закуски из рыбы.

ЛЗ № 13 Приготовление холодных блюд из рыбы сложного ассортимента

Общие сведения

Рыбу приготавливают отварной, припущенной, тушеной, жареной и запеченной; из соленой рыбы не рекомендуется готовить жареные и запеченные блюда. Мелочь 2-й группы целесообразнее жарить, а мелочь 1-й группы, кроме того, варить, тушить, припускать.

Во всех ниже помещенных рецептурах на блюда из свежей рыбы закладка сырья и выход готовой рыбы в основном указаны на рыбу крупную или всех размеров, поступающую непотрошенной с головой. Исключение составляют окунь морской, луфарь океанический, треска, зубатка пятнистая (пестрая), поступающие чаще потрошенными без головы, а также осетрина, севрюга, белуга, палтус чернокорый и белокорый, поступающие потрошенными с головой.

Для установления норм закладки и выхода блюд из рыбы, не указанных в рецептурах, а также поступающих в другом виде промышленной обработки, следует руководствоваться данными, приведенными в таблице "Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий" (N 14).

В введениях к разделам или в рецептурах к блюдам указываются принятые виды разделки рыбы, от которых зависят нормы отходов на холодную обработку (непластованная, нарезанная кусками-кругляшами, пластованная с хребтовой и реберными костями и др.).

Для рыбы, при пластовании которой хребтовая кость не удаляется, а остается при одном из пластов, отходы при холодной обработке следует считать такими же, как для филе с реберными костями. Чтобы нарезанные при такой разделке куски имели одинаковую пищевую ценность, полуфабрикаты и готовые изделия из филе с хребтовой костью должны иметь вес на 20% выше, указанного в таблице "Расчет расходов сырья и выхода готовых изделий из рыб частиковых пород, при использовании сырья и полуфабрикатов" (N 14).

Для большинства блюд норма гарнира предусмотрена 200 г.

В тех случаях, когда блюдо приготовлено, например, из тощей рыбы, рыбных консервов, норма гарнира может быть увеличена до 250 г.

Дополнительно ко всем рыбным блюдам можно подавать огурцы, помидоры свежие, соленые или маринованные, а также другие маринованные овощи, салат из свежей или квашеной капусты в количестве 50 - 70 г (нетто) на порцию, изменив соответственно норму выхода блюда.

При отпуске рыбные блюда можно посыпать измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (1 - 3 г нетто на порцию).

Правила техники безопасности

Холодильное оборудование устанавливается в помещении, в котором имеется вентиляция.

Не следует допускать перегрузки охлаждаемого объема продуктами, так как это ухудшает условия их хранения.

Запрещается очищать испаритель инеем ножом или скребком.

Как можно реже открывать загрузочные двери, эксплуатировать оборудование с неисправными приборами автоматики.

Холодильник должен быть заземлен, а токонесущие части закрыты защитным кожухом.

Запрещается снимать ограждения с движущихся частей агрегата.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления холодных блюд из рыбы сложного ассортимента.

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

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении холодных блюд из рыбы, 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: картофель, сельдь, лук репчатый, петрушка, майонез, яйца

Последовательность технологических операций для приготовления блюда форшмак картофельный с сельдью

Продукты	Масса, г 10 п	
	брутто	нетто
Картофель	619	450*
Сельдь	438	210**
Лук репчатый	119	100
Петрушка (зелень)	54	40
Масло растительное	100	100
Майонез	50	50
Масса готового форшмака	-	930
Яйца	1 шт.	40
Петрушка (зелень)	41	30
Выход	-	1000

* Масса вареного протертого картофеля.

** Норма закладки дана на сельдь неразделанную среднего размера.

ОПЕРАЦИЯ №1 Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

ОПЕРАЦИЯ №2 Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

ОПЕРАЦИЯ №3 Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают и горячим протирают, затем охлаждают.

ОПЕРАЦИЯ №4 Сельдь, разделанную на филе (мякоть), и подготовленный репчатый лук нарезают, пропускают через мясорубку.

ОПЕРАЦИЯ №5 Протертый картофель соединяют с подготовленной массой, добавляют мелко нарезанную зелень петрушки, масло растительное и тщательно перемешивают.

ОПЕРАЦИЯ №6 Готовую массу формируют в виде батона, поверхность смазывают майонезом, ставят в жарочный шкаф для запекания на 3—5 мин.

ОПЕРАЦИЯ №7 При отпуске посыпают сваренными вкрутую рублеными яйцами, мелко нарезанной зеленью петрушки. Отпускают в холодном виде по 100—150 г на порцию.



Бракераж блю

Заполните таблицу

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Производственное задание

- 1 Для чего в котлетную массу добавляют хлеб?
- 2 Приготовить указанное выше блюдо.
- 3 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Составить технологическую схему приготовления приготовленных блюд.
- 2 Повторить технологию приготовления холодных блюд из нерыбного водного сырья.

ЛЗ № 14 Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Общие сведения

Морепродукты прекрасно поддаются различным видам кулинарной обработки, их можно употреблять в холодном и горячем виде, хорошо сочетаются с различными гарнирами.

К холодным блюдам и закускам относятся бутерброды, салаты, масляные смеси (смешанное с морепродуктами и различными приправами сливочное масло), паштеты, форшмаки и другие блюда. Бутерброды могут быть открытыми, закрытыми и на поджаренном хлебе. Для их приготовления используют пшеничный и ржаной хлеб и широкий ассортимент продуктов, в том числе рыбную гастрономию.

Продукты на бутербродах располагают так, чтобы они не осыпались и вместе с тем имели привлекательный вид, сочетались по вкусу и цвету. Готовят их не ранее чем за 30-40 минут до подачи. Перед подачей желательно охладить. Хлеб для открытых бутербродов нарезают ломтиками толщиной примерно 1 см. Батоны пшеничного хлеба нарезают наискось. Ржаной хлеб чаще всего используют для бутербродов с морепродуктами солоновато-острого вкуса. Но в каждом отдельном случае учитывают индивидуальные вкусы.

В качестве дополнительных продуктов (гарнира) к основному продукту используют кружочки или дольки лимона, кружочки соленых или маринованных огурцов, помидоров, кольца репчатого лука, сладкого стручкового перца, маслины без косточек, дольки или кружочки сваренного вкрутую яйца, мелко нарезанный зеленый лук, нарезанный кружочками редис, листики зеленого салата, веточки зелени и т.д. На ломтик хлеба кладут основной продукт в целом или нарезанном виде, сверху - гарнир.

Для салатов из морепродуктов, которые подают на закуску, используют преимущественно овощи в отварном виде. Для наибольшей сохранности витаминов тщательно промытые овощи рекомендуется отваривать в кожуре. Лучше всего нарезать уже охлажденные овощи, чтобы кусочки не деформировались, имели аккуратный внешний вид. Все салаты заправляют после того, как овощи и морепродукты охлаждены, так как в противном случае блюдо получится менее вкусным.

Для салатов используют главным образом отварные или припущенные морепродукты. Очень вкусны салаты с крабами, креветками, раками, мускулом морского гребешка и мидиями. Вкус салата во многом зависит от соусов, которыми они заправлены, например готовым соусом «Южный».

При изготовлении салатов наиболее аппетитные кусочки крабов, креветок оставляют для украшения блюда. Для украшения салатов применяют также красиво нарезанные ломтики свежих, соленых и маринованных овощей, кружочки или дольки крутого яйца, маслины, зеленые листики салата, веточки петрушки или сельдерея.

Нарезать продукты для салата и заправлять их соусом рекомендуется непосредственно перед подачей блюда. Непродолжительное хранение заправленных салатов ухудшает их вкус.

Правила техники безопасности

Холодильное оборудование устанавливается в помещении, в котором имеется вентиляция.

Не следует допускать перегрузки охлаждаемого объема продуктами, так как это ухудшает условия их хранения.

Запрещается очищать испаритель инеем ножом или скребком.

Как можно реже открывать загрузочные двери, эксплуатировать оборудование с неисправными приборами автоматики.

Холодильник должен быть заземлен, а токонесущие части закрыты защитным кожухом.

Запрещается снимать ограждения с движущихся частей агрегата.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления холодных блюд из нерыбного водного сырья.

2 Выработать навыки по приготовлению и подаче холодных блюд из нерыбного водного сырья, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении холодных блюд из нерыбного водного сырья, правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд.

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

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: креветки тигровые, крахмал, кляр темпура, сухарики рисовые, масло растительное, соус чили сладкий

Последовательность технологических операций для приготовления блюда тигровые креветки темпура

Продукты	Масса, г 10 п	
	брутто	нетто
Креветки тигровые хвосты, зачищенные для салата, п/ф	90,0	90,0
Крахмал	10,0	8,0
Кляр темпура	30,0	24,0
Сухарики рисовые Панко	10,0	8,0
Масло растительное	20,0	20,0
Соус чили сладкий	32,0	30,0
Выход		100/30

ОПЕРАЦИЯ №1 Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

ОПЕРАЦИЯ №2 Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

ОПЕРАЦИЯ №3 Креветки тигровые хвосты (16/20) дефростируют, зачищают от хитинового покрова.



ОПЕРАЦИЯ №4 Делают продольный надрез со стороны спинки, удаляют кишечник. Операция 5. Зачищенные креветки панируют в крахмале, затем в кляре темпура.

На последнем этапе панировки панируют заготовку в рисовых сухариках Панко.



ОПЕРАЦИЯ №6 Полуфабрикат креветки обжаривают во фритюре, нагретом до 170° С, до золотистого цвета.



ОПЕРАЦИЯ №7 Выкладывают на салфетку для удаления лишнего жира.



Бракераж блюд

Заполните таблицу

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Производственное задание

- 1 Как производится первичная обработка нерыбного водного сырья?
- 2 Приготовить указанное выше блюдо.
- 3 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Составить технологическую схему приготовления приготовленных блюд.
- 2 Повторить технологию приготовления холодных блюд из мяса и мясопродуктов

ЛЗ № 15 Приготовление холодных блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента

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 др.) и с добавлением хлеба (котлеты, биточки, зразы, тефтели и др.).

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 покроя от туш 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 как жировой, так и соединительной ткани не должно превышать 10%.

Для приготовления натуральных рубленых изделий нарезанное на куски котлетное мясо соединяют с жиром-сырцом, измельчают на мясорубке, добавляют воду (или молоко), соль, перец, перемешивают, после чего формируют полуфабрикаты.

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. После повторного пропуска через мясорубку котлетную массу еще раз перемешивают.

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

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

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском. Полуфабрикаты кладут на сковороду или противень с жиром, нагретым до температуры 150 - 160 °С, и обжаривают 3 - 5 мин. с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 - 280 °С (5 - 7 мин.). Готовые рубленые изделия должны быть полностью прожарены: температура в центре для натуральных рубленых изделий должна быть не ниже 85 °С, для

изделий из котлетной массы - не ниже 90 °С. 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, макаронные изделия отварные, каши рассыпчатые и др.

Правила техники безопасности

Холодильное оборудование устанавливается в помещении, в котором имеется вентиляция.

Не следует допускать перегрузки охлаждаемого объема продуктами, так как это ухудшает условия их хранения.

Запрещается очищать испаритель инея ножом или скребком.

Как можно реже открывать загрузочные двери, эксплуатировать оборудование с неисправными приборами автоматики.

Холодильник должен быть заземлен, а токожнесущие части закрыты защитным кожухом.

Запрещается снимать ограждения с движущихся частей агрегата.

Цель работы

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

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

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении блюд из мяса и мясопродуктов, 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: говядина, хлеб пшеничный, молоко, яйца, масло сливочное, специи.

Последовательность технологических операций для приготовления блюда рулет из говядины, фаршированный яйцом, паровой

Продукт (полуфабрикат)	Масса, г на 1 п	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	83.33	83.33
Хлеб пшеничный формовой из муки высшего сорта	12.5	12.5
Молоко 3,2%	20.83	20.83
Яйца	25	25
Масло сливочное	4.17	4.17
Соль	0.83	0.83
Выход		

ОПЕРАЦИЯ №1 Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

ОПЕРАЦИЯ №2 Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

ОПЕРАЦИЯ №3 Приготовить котлетную массу и выложить ее слоем 1,5-2 см на полотняную салфетку, смоченную водой.



ОПЕРАЦИЯ 4. На котлетную массу положить фарш (сваренные вкрутую и рубленые яйца), затем края салфетки соединить так, чтобы один край котлетной массы находил на другой.



ОПЕРАЦИЯ 5. Рулет скатить с салфетки в емкость швом вниз, проколоть в нескольких местах, варить на пару 30-45 мин. Рекомендуется подать с пюре из картофеля, моркови или свеклы, с молочным или сметанным соусом.



Бракераж блюд

Заполните таблицу

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Производственное задание

- 1 Для чего в котлетную массу добавляют хлеб?
- 2 Приготовить указанное выше блюдо.
- 3 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Составить технологическую схему приготовления приготовленных блюд.
- 2 Изучить технологию приготовления холодных блюд из рыбы и дичи

ЛЗ № 16 Приготовление холодных блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента

Общие сведения

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

Язык тщательно вымыть, опустить в кипящую воду, довести до кипения, снимая пену. Воду посолить, через 0,5 — 1 час после начала варки добавить лавровый лист, перец горошком, чеснок, половинки репчатого лука, морковь (лук рекомендуется с одной стороны прижечь на поверхности плиты до темного колера). Степень готовности языка определяется по состоянию кожи у основания языка — кожу надо подцепить ножом у основания — если она отделяется без особых усилий — язык готов. Отварной язык необходимо очистить в горячем виде под холодной проточной водой, после чего опять довести до кипения в бульоне. Отварной язык желательно охладить в бульоне, удалив оттуда овощи. Охлажденный язык посыпать крупно помолотым черным перцем, завернуть в пищевую пленку или вакуумировать.

Правила техники безопасности

Холодильное оборудование устанавливается в помещении, в котором имеется вентиляция.

Не следует допускать перегрузки охлаждаемого объема продуктами, так как это ухудшает условия их хранения.

Запрещается очищать испаритель инея ножом или скребком.

Как можно реже открывать загрузочные двери, эксплуатировать оборудование с неисправными приборами автоматики.

Холодильник должен быть заземлен, а токожнесущие части закрыты защитным кожухом.

Запрещается снимать ограждения с движущихся частей агрегата.

Цель работы

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

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

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении блюд из мяса и мясопродуктов, 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: язык говяжий, перец болгарский, лук репчатый, помидоры, шампиньоны, цукини, масло растительное, зелень, специи.

Последовательность технологических операций для приготовления блюда язык говяжий отварной

Продукты	Масса, г на 1 п	
	брутто	нетто
Язык говяжий отварной с/р	120,000	120,000
Перец болгарский п/ф	27,000	27,000
Лук очищенный с/р	18,000	18,000
Помидоры п/ф	40,000	40,000
Шампиньоны с/р	35,000	35,000
Цукини	22,000	20,000
Масло растительное рафинированное	30,900	30,000
Соль поваренная экстра	3,000	3,000
Перец черный молотый	0,500	0,500
СП соус перечный п/ф	30,000	30,000
Укроп п/ф	1,000	1,000
Специи с/р	1,000	1,000
Выход		250

ОПЕРАЦИЯ №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

ОПЕРАЦИЯ 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Нарезка: язык нарезают 3 слайса по 40гр,



ОПЕРАЦИЯ 4. Перец болгарский -2-3 сегмента (вдоль) **Операция 5.** Лук -1 шайба

ОПЕРАЦИЯ 6. Цукини 1-2 шайбы толщиной 6-7мм,

ОПЕРАЦИЯ 7. Помидор-половинка **Операция 8.** Шампиньоны-2-3 половинки.

ОПЕРАЦИЯ 9. Все обжаривают на разогретом гриле, предварительно смазав продукты растительным маслом, солят, перчат.

ОПЕРАЦИЯ 10. На круглую плоскую тарелку выкладывают язык по

середине, вокруг укладывают овощи и поливают прогретым соусом. Украшают веточками укропа.



Бракераж блюд

Заполните таблицу

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Производственное задание

- 1 Как производят первичную обработку говяжьего языка?
- 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.

ЛЗ № 17 Приготовление холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента

Общие сведения

Холодная и тепловая обработка входящих в рецептуру продуктов холодных блюд и закусок в основном такая же, как для горячих блюд.

Мясные продукты, подвергнутые тепловой обработке, охлаждают и хранят при температуре 2-6°, нарезают перед подачей.

Птицу для приготовления холодных блюд обрабатывают тоже так же, как и для горячих: мороженую птицу оттаивают, обсушивают и опаливают при помощи газовой горелки, после чего отрубают шейку с головой и ножки (выше голенного сустава). Из опаленной птицы удаляют зоб и внутренности, промывают, и, придав тушке удобный для дальнейшей обработки вид, при помощи поварской иглы с ниткой или заправив ножки и крылышки "в кармашек" жарят, а затем охлаждают. Мелкую птицу предварительно обжаривают до образования поджаренной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу. Крупную птицу (индейку, гуся) солят, сбрызгивают жиром и жарят в жарочном шкафу, периодически поливая ее выделяющимся при жарке соком. Птицу старую, с жестким мясом, помещают в глубокую посуду, заливают жиром, в котором она жарилась добавляют немного воды, накрывают крышкой и тушат до тех пор, пока мясо птицы не станет мягким.

Готовность мяса птицы определяют при помощи поварской иглы или вилки: если игла входит легко в мягкую часть ножки и при этом выделяется прозрачный сок, то мясо птицы готово; если же сок красноватый - мясо птицы еще не готово.

Подготовка мясных холодных блюд

Любое мясное блюдо, в том числе из птицы, которое подается в холодном виде, должно быть после приготовления хорошо охлаждено. Это дает возможность правильно и красиво нарезать мясо. Если мясо нарезать, недостаточно охладив его, то ломти получаются неровные, с разрывами; застывая, они изменяют форму, цвет и вкус, что объясняется слишком быстрым высыханием.

Ломти холодного мяса должны быть тоньше, чем ломти мяса, подаваемого в горячем виде.

Рубленое жареное и отварное мясо (жаркое по-римски, рулеты, галантины, различные паштеты), грудинку и различные сорта зельца следует нарезать более толстыми ломтями.

Правила техники безопасности

Холодильное оборудование устанавливается в помещении, в котором имеется вентиляция.

Не следует допускать перегрузки охлаждаемого объема продуктами, так как это ухудшает условия их хранения.

Запрещается очищать испаритель инея ножом или скребком.

Как можно реже открывать загрузочные двери, эксплуатировать оборудование с неисправными приборами автоматики.

Холодильник должен быть заземлен, а токожнесущие части закрыты защитным кожухом.

Запрещается снимать ограждения с движущихся частей агрегата.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

2 Выработать навыки по приготовлению и подаче холодных блюд из домашней птицы, дичи, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении холодных блюд из домашней птицы, дичи, 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, «МС», лопатки; тарелки мелкие столовые, столовые ножи и ложки.

Сырье: гусь, свинина, шпик, печень телячья, лук репчатый, морковь, петрушка корень, мука пшеничная, маргарин столовый, сахар, яйцо, сметана, соль.

Последовательность технологических операций для приготовления холодных блюд из птицы, дичи сложного ассортимента

Продукты	Масса, г5 п	
	брутто	нетто
Гусь	953	629 /250
Свинина	432	368/250
Печень телячья	418	368/250
Лук репчатый	95	80/40
Морковь	71	57/39
Петрушка корень	75	56/35
Перец Черный молотый	0,08	0,08
Готовый паштет		760
Для теста		
Мука пшеничная	150	150
Маргарин столовый	60	60
Сахар	12	12
Яйцо	1 шт	40
Сметана	50	50
Готовое тесто		300
Готовый полуфабрикат		1060
Готовый паштет в тесте после выпечки	18	18
Желатин		150
Выход		1000

ОПЕРАЦИЯ №1 Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

ОПЕРАЦИЯ №2 Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

ОПЕРАЦИЯ №3 Для приготовления паштета из гуся печень нарезают, обжаривают с луком, морковью и $\frac{1}{2}$ частью шпика



ОПЕРАЦИЯ №4 Дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой.



ОПЕРАЦИЯ №5 Отдельно пропускают вареную мякоть гуся, отбивают ее с добавлением бульона, смешивают с печенью и оставшимся шпиком, нарезанный мелкими кубиками, и заправляют перцем.



ОПЕРАЦИЯ №6 Пресное сдобное тесто, приготовленное из муки, маргарина, сахара, яиц и сметаны, раскатывают в длинную полосу толщиной 5 мм



ОПЕРАЦИЯ №7 Кладут на него паштет, закрывают такой же полосой теста и плотно соединяют края.



ОПЕРАЦИЯ №8 На поверхности изделия делают несколько проколов, смазывают яйцом и выпекают при температуре 220...240 С в течение 10-12 мин.

ОПЕРАЦИЯ №9 Готовое изделие охлаждают, образовавшиеся между тестом и фаршем пустоты заливают полузастывшим желе, приготовленным из бульона с добавлением желатина. Отпускают порциями по 100 г.



Бракераж блюд

Заполните таблицу

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Производственное задание

- 1 Приготовить паштете из гуся
- 2 Заполнить таблицу бракеража
- 3 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Составить технологическую схему приготовления приготовленных блюд.
- 2 Вспомнить правила оформления и подачи холодных блюд и закусок.

ЛЗ № 18 Приготовление холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента

Общие сведения

Холодная и тепловая обработка входящих в рецептуру продуктов холодных блюд и закусок в основном такая же, как для горячих блюд. Мясные продукты, подвергнутые тепловой обработке, охлаждают и хранят при температуре 2-6°, нарезают перед подачей.

Птицу для приготовления холодных блюд обрабатывают тоже так же, как и для горячих: мороженую птицу оттаивают, обсушивают и опаливают при помощи газовой горелки, после чего отрубают шейку с головой и ножки (выше голенного сустава). Из опаленной птицы удаляют зоб и внутренности, промывают, и, придав тушке удобный для дальнейшей обработки вид, при помощи поварской иглы с ниткой или заправив ножки и крылышки "в кармашек" жарят, а затем охлаждают. Мелкую птицу предварительно обжаривают до образования поджаренной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу. Крупную птицу (индейку, гуся) солят, сбрызгивают жиром и жарят в жарочном шкафу, периодически поливая ее выделяющимся при жарке соком. Птицу старую, с жестким мясом, помещают в глубокую посуду, заливают жиром, в котором она жарилась добавляют немного воды, накрывают крышкой и тушат до тех пор, пока мясо птицы не станет мягким.

Готовность мяса птицы определяют при помощи поварской иглы или вилки: если игла входит легко в мягкую часть ножки и при этом выделяется прозрачный сок, то мясо птицы готово; если же сок красноватый - мясо птицы еще не готово.

Подготовка мясных холодных блюд

Любое мясное блюдо, в том числе из птицы, которое подается в холодном виде, должно быть после приготовления хорошо охлаждено. Это дает возможность правильно и красиво нарезать мясо. Если мясо нарезать, недостаточно охладив его, то ломти получаются неровные, с разрывами; застывая, они изменяют форму, цвет и вкус, что объясняется слишком быстрым высыханием.

Ломти холодного мяса должны быть тоньше, чем ломти мяса, подаваемого в горячем виде.

Рубленое жареное и отварное мясо (жаркое по-римски, рулеты, галантины, различные паштеты), грудинку и различные сорта зельца следует нарезать более толстыми ломтями.

Правила техники безопасности

Холодильное оборудование устанавливается в помещении, в котором имеется вентиляция.

Не следует допускать перегрузки охлаждаемого объема продуктами,

так как это ухудшает условия их хранения.

Запрещается очищать испаритель инеем ножом или скребком.

Как можно реже открывать загрузочные двери, эксплуатировать оборудование с неисправными приборами автоматики.

Холодильник должен быть заземлен, а токонесущие части закрыты защитным кожухом.

Запрещается снимать ограждения с движущихся частей агрегата.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

2 Выработать навыки по приготовлению и подаче холодных блюд из домашней птицы, дичи, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении холодных блюд из домашней птицы, дичи, 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, «МС», лопатки; тарелки мелкие столовые, столовые ножи и ложки.

Сырье: курица, свинина, шпик, фисташки, яйца, молоко, мускатный орех, перец черный молотый, соль

Последовательность технологических операций для приготовления холодных блюд из птицы, дичи сложного ассортимента

Продукты	Масса, г	
	брутто	нетто
Курица	94	45
Свинина	27	23
Шпик	9	9
Яйцо	1/4шт	10
Фисташки	16	8
Молоко		
Мускатный орех	35	35
Перец Черный молотый	0,1	0,1
Готовый полуфабрикат	0,01	0,01
Готовая фаршированная курица		129
Выход		150

ОПЕРАЦИЯ №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

ОПЕРАЦИЯ №2 Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

ОПЕРАЦИЯ №3 На обработанной тушке курицы делают продольный надрез вдоль позвоночника и срезают целиком кожу, оставляя слой мякоти толщиной до 1 см. из остальной мякоти готовят фарш.



ОПЕРАЦИЯ №4 Мякоть с добавлением свинины пропускают через мясорубку два-три раза, затем – через протирочную машину в несколько приемов, добавляют сырой яйца, молоко и отбивают.



ОПЕРАЦИЯ №5 В фарш кладут нарезанный ломтиками шпик, фисташки, соль, перец, мускатный орех и перемешивают.



ОПЕРАЦИЯ №6 Полученным фаршем наполняют кожу, зашивают разрез и придают изделию форму целой тушки, завертывают в пергамент, перевязывают шпагатом и варят в бульоне при слабом кипении 1...1,5 часа.



ОПЕРАЦИЯ №7 Готовую курицу охлаждают в бульоне, кладут под легкий пресс и ставят в холодильник для придания формы. При отпуске курицу режут по 1-2 куску на порцию, подают с гарниром, соус подают отдельно.

Бракераж блюд

Заполните таблицу

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Производственное задание

- 1 Приготовить фаршированную курицу
- 2 Заполнить таблицу бракеража
- 3 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Составить технологическую схему приготовления приготовленных блюд.
- 2 Вспомнить правила оформления и подачи холодных блюд и закусок

ЛЗ № 19 Творческое оформление и эстетичная подача холодных блюд и закусок. Украшение сложных холодных блюд и закусок

Общие сведения

Особое внимание на предприятиях общественного питания уделяется оформлению и подаче различных блюд, так как красиво оформленное и правильно поданное блюдо формирует у посетителей эстетическое наслаждение, которое, в свою очередь, вызывает аппетит и чувство наслаждения пищей. Как бы не было искусно приготовлено блюдо, без правильной подачи и красивого оформления оно не вызовет такого вкусового восприятия и восторга у потребителя какого оно заслуживает. Чем привлекательнее внешний вид блюда, тем больший аппетит оно вызывает и тем лучше усваивается человеческим организмом.

Холодные закуски подают к столу в последовательности, предусмотренной правилами меню. В блюде с закусками официант кладет приборы для раскладки. Закуски в более высокой посуде ставят ближе к центру стола, а в более низкой ближе к краю. Перед началом подачи холодных закусок на стол ставится хлеб в хлебницах. Существует установившийся порядок подачи закусок: в начале икра и рыбные закуски, затем салаты рыбные, мясные, овощные, мясные закуски и закуски из яиц и сыра. Холодные закуски подают на закусочных тарелках, если они предназначены для индивидуальной подачи, и на блюдах, если они подаются на группу посетителей.

При украшении холодных блюд и закусок, необходимо соблюдать некоторые правила.

Правильное сочетание

Блюдо и украшение, которое его дополняет, должны сочетаться друг с другом. Чаще всего вполне достаточно придерживаться общепринятого сочетания определенных продуктов, а оригинальность должно обеспечивать само украшение. Например, лимон в форме розы или бабочки украсит блюда из рыбы и морепродуктов, картофель в виде грибочков, шариков превосходно дополняет мясо.

Очень часто для достижения наилучшего эффекта приходится ограничивать количество украшений. Некоторые блюда выглядят гораздо лучше в своем натуральном виде. Если основное блюдо красиво украшено и великолепно смотрится, не стоит приуменьшать производимый им эффект, перегружая всевозможными украшениями остальные блюда.

Перед тем как приступить к оформлению блюда необходимо тщательно продумать все элементы декора. Нужно помнить, что любое блюдо с украшением привлекает гораздо больше внимания, чем без оформления. В

центре композиции должно быть украшение большего размера, чем по периметру.

Украшения будут привлекательными, если они сделаны аккуратно. Вырезая из продуктов отдельные части украшений, необходимо следить за тем, чтобы линии декоративных вырезок были четкими и лаконичными, для этого необходимо использовать различные выемки с острыми краями, острые карбовочные ножи.

Цвет, как правило, служит одним из средств создания или подчеркивания вкуса пищи. Он играет не только эстетическую роль, но и практическую – он сигнализирует о доброкачественности продукта и о готовности к употреблению.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарем, инструментами, оборудованием для творческого оформления и эстетичной подачи холодных блюд и закусок. Украшение сложных холодных блюд и закусок.

2 Выработать навыки, для творческого оформления и эстетичной подачи холодных блюд и закусок. Украшение сложных холодных блюд и закусок. работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

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

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

Сырье: овощи

Последовательность технологических операций

Птичка из помидора.

Овощной салат или любое другое блюдо можно украсить оригинальными маленькими красногрудыми птичками из помидоров. Для их приготовления вам понадобятся: помидоры, маслина (или темно-синяя виноградинка), репа, белок, зубочистки. Срежьте основание помидора. С помощью зубочистки прикрепите темно-синюю виноградинку или маслину к помидору - она послужит «головой» птички. Из репы вырежьте «хвост» и «крылья», вставьте их в разрезы на помидоре. Из белка, сваренного вкрутую яйца, сделайте глазки.



Роза из сливочного масла

Для приготовления розы из сливочного масла вам понадобится: 250 г. сливочного масла. Отрежьте угол от пачки сливочного масла и скатайте его в руках в небольшой конус. Из оставшейся пачки масла вырежьте ножом полукруг с одной стороны, а потом еще один с другой, чтобы у вас получился цилиндр с одной усеченной стороной. Острым ножом разрежьте его на тоненькие ломтики. Руками сформируйте из ломтика сливочного масла лепесток цветка. Закрепите первый лепесток, как бы приминая его к основанию конуса. Прикрепите остальные лепестки и поставьте розу в холодильник. Из оставшихся ломтиков масла сделайте листочки и прочертите на них прожилки с помощью острого ножа.



Розочки из жареного картофеля

Если вы хотели бы создать «букет белых или желтых роз», тогда в качестве основного продукта используйте картофель или репу. «Красные розы» получатся из свеклы или из картофеля, покрашенного свекольным соком. Если вы остановили свой выбор на картофеле, тогда желательно брать картофель немолодой (но упругий) - ломтики из молодого картофеля получаются довольно хрупкие.



ОПЕРАЦИЯ №1

Нарежьте «лепестки» будущей «розы» толщиной 1-1,5 мм из сырого картофеля на специальной терке для овощей. Если у вас нет такой терки, то нарежьте ломтики острым ножом как можно тоньше. Постарайтесь, чтобы «лепестки» были не только тонкими, но и равномерными по толщине. В результате должны получиться очень тонкие, почти прозрачные картофельные кружочки. Чтобы сделать основу для будущей розы - «бутона», одну пластинку картофеля отрежьте потолще (примерно 3-4 мм), чтобы

нарезать из нее длинные брусочки. Вокруг этих брусочков будете накручивать «лепестки». Приступаем к изготовлению роз. Возьмите центральный «бутон» и плотно обверните его одним лепестком. Затем возьмите другой лепесток и закрутите его в другую сторону. После этого закрепите бутон кусочком тонкой зубочистки.



ОПЕРАЦИЯ №2

После этого заверните другие лепестки, немного отводя их сверху, чтобы «роза» получилась «расцветшей». Строго соблюдайте правило: один лепесток - по часовой стрелке, а следующий - против часовой стрелки. Чем большего размера вы хотите сделать «розу», тем больше используйте лепестков и скрепляющих их зубочисток. Затем «розы» слегка стряхните от воды и просушите на салфетке. Пока розы обсыхают, поставьте на огонь небольшой казанок с растительным маслом и нагрейте его до нужной температуры. Чтобы проверить, достаточно ли разогрелось масло, возьмите один лепесток, обсушите его салфеткой и опустите в масло. Если весело зашипит и появятся пузырьки, то масло готово для жарки, а если будет слабо шипеть, то надо еще чуть-чуть подождать.



ОПЕРАЦИЯ №3

Опустите розу головкой вниз в разогретое масло, стараясь, чтобы она не кренилась на один бок в течение 1-2 минут. В это время все лепестки раскроются. Теперь осторожно переверните ее и обжарьте со всех сторон до золотистого цвета. Когда «роза» приобретет поджаристый цвет - она готова. Выньте ее из казанка на бумажную салфетку, чтобы дать стечь лишнему маслу. Слегка посыпьте солью. Когда «розы» чуть остынут, выньте зубочистки. Вытащить их легче, если перед вытаскиванием немножко повернуть вокруг продольной оси. Когда готовые «розы» уже развалятся, их можно осторожно переложить на тарелку. «Розы» выложите на листья салата.

Цветок лотоса

Холодные блюда будут смотреться оригинально и красиво, если их украсить вот таким цветком из лука. Для изготовления этого цветка вам понадобятся: репчатый лук, нож, вода и лимонный сок, пищевой краситель. Разрежьте очищенную луковицу пополам. Вырежьте в шахматном порядке лепестки. Поместите луковицу на 2 часа в холодную воду, смешанную с соком лимона. Окрасьте края лепестков пищевым красителем. Выложите цветок на блюдо, а под него уложите кругом лавровые листики.



Чаша из апельсина

В этой чаше из апельсина можно поместить букет цветов, вырезанных из овощей, или подавать в ней фруктовый салат. Вам понадобятся: большой круглый и ровный апельсин, зубочистки, соковыжималка для цитрусовых. Сделайте выемки в кожуре ровного апельсина, обрежьте его с двух сторон и разрежьте на две неравные части (1/4 и 3/4). Используя соковыжималку для цитрусовых, очистите от мякоти большую часть апельсина. С помощью зубочистки скрепите «подставку» с «чашей». Поместите букет или положите фруктовый салат в корзинку.



Заливные яйца

Пустая яичная скорлупа от 8 яиц, желатин (быстрорастворимый) - 20г, овощной или рыбный бульон - 200г (также для варки овощного бульона: луковица, морковь, соль, душистый перец-горошек), перепелиные яйца - 6-8 шт., креветки (варено-мороженные) - 100-150 г., консервированная кукуруза - 85г, зелень петрушки и укропа. Для этого блюда в первую очередь понадобится пустая яичная скорлупа - ее лучше приготовить заранее. Яйца

вымыть и вытереть насухо. С тупого конца яйца сделать небольшое отверстие при помощи ножа и расширить отверстие до 1,5-2 см. Содержимое яиц (белок и желток) вылить и использовать для приготовления других блюд - в данном рецепте они не понадобятся. Пустую яичную скорлупу хорошо промыть в мыльно-содовом растворе и тщательно прополоскать проточной водой. Подготовленную вымытую и просушенную яичную скорлупу для удобства поставить в форму для яиц. Сварить овощной бульон. В кастрюлю налить воду, положить очищенные целые луковицу и морковь, довести до кипения, посолить, положить пару горошин душистого перца, уменьшить огонь и варить - 20 минут, до готовности. Затем выложить на дно пустого яйца 1 веточку зелени, по несколько кусочков всех ингредиентов и аккуратно залить до верха бульоном с желатином. Поставить в холодильник на ночь. Перед подачей на стол аккуратно очистить яйца от скорлупы. Выложить на блюдо.

Требования к качеству, условия и сроки хранения

Холодные блюда и закуски, а также п/ф для них хранят в холодильных шкафах при температуре 0-6°С в фарфоровой или эмалированной посуде (без трещин и отбитой эмали), с закрытой крышкой. Ростбиф, окорок, птицу, дичь хранят на блюдах или противнях, а семгу балык, осетрину и подобные продукты - на маркированных сухих досках под сухой марлей, нарезают продукты перед подачей. Мясные и рыбные холодные блюда с гарниром, а так же заправленные соусами хранят не более 30 мин. Из бутербродов можно хранить, только закусочные, покрытые желе, но не более 12 ч. Подготовленные продукты для оформления салатов разрешается хранить на холоде не более 1-2 ч. Максимальный срок хранения заправленных салатов из вареных овощей - 30 мин, из сырых - 15 мин. Продукты во вскрытых консервных банках хранят не более 3 ч, а в фарфоровой, стеклянной или эмалированной посуде - не более суток. Заливное, студни, рыбу под майонезом, под маринадом, фаршированные перцы, кабачки, баклажаны, а также икру из них и грибов хранят в течение суток.

Производственное задание

- 1 Отработать виды украшений.
- 2 Оформить и сдать работу.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

- 1 Составить технологическую схему приготовления приготовленных украшений.
- 2 Вспомнить правила оформления и подачи холодных блюд и закусок

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, 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 незначительными 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 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
- 2 Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- 3 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 4 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 5 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 6 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 7 ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 8 ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
- 9 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- 10 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.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11 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.

12 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.

13 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

14 СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороту способности 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»].

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

16 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).

17 Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на

продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2017.- 544с.

18 Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2018.-

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

20 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.

21 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.

22 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.

23 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», 2017. – 160с.

24 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», 2018.– 112 с.

25 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.

26 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.

27 Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия». 2017. – 400 с.

28 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», 2017. – 320 с.

29 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.

30 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, 2017. – 464 с.

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

32 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.

33 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», 2017. – 112 с.

34 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.

35 Здобнов А.И., Цыгененко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: - К.: Арий, 2018. - 680с.

36 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.

37 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», 2018. – 96 с.

38 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.

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

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

41 Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2017. – 416 с.

42 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.

43 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.

44 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.

45 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», 2018.- 320 с.

46 Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

47 Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2017 –373 с.

48 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.

49 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.

50 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.

51 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.

(электронные):

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

backlink =1

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

54 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, 2017.- 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, 2017. – 96 с.

4 Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А. Качурина, Т.А. Лаушкина. – М.: Академия, 2018. – 96 с.

5 Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю. Феденишина. - 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, 2017 . – 112 с.

(электронные):

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

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

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

10 <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 Рецепт

№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

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, рубленые 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 рубленные	1,2	0,8
Кролик жареный	0,5	0,5
Котлеты мясные, рубленные 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 рубленные	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 рубленные, 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
рубленный 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	