



Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
Новошахтинский техникум промышленных технологий -
филиал ГБПОУ РО «Шахтинский региональный колледж топлива и энергети-
ки им. ак. Степанова П.И.»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
к выполнению практических занятий
по **ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к
реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
разнообразного ассортимента**
для обучающихся
профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Разработал преподаватель

преподаватель НТПТ - фГБПОУ РО
«ШРКТЭ»
 Л.В. Слепченко

Рецензент преподаватель
преподаватель НТПТ - фГБПОУ РО
«ШРКТЭ»
 Н.Г. Михайличенко

Новошахтинск -2021

Рецензия

на методические указания к выполнению практических занятий по ПМ 02
**«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

для обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составленные преподавателем Новошахтинского филиала государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования Ростовской области «Шахтинский региональный колледж топлива и энергетики им. ак. Степанова П.И.» Слепченко Л.В.

Методические указания изложены чётко, понятно и сопровождаются необходимыми рисунками, схемами, таблицами. Методические указания содержат тематику лабораторных работ и практических занятий, рекомендуемую литературу.

Методические указания по выполнению лабораторных и практических занятий по ПМ 02 **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** рекомендованы для использования в образовательном процессе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рецензент



Михайличенко Н.Г.

Содержание

- | | |
|---|------|
| 1. Пояснительная записка | стр. |
| 2. Перечень практических занятий и лабораторных работ | стр. |
| 3. Содержание практических занятий и лабораторных работ | стр. |
| 4. Литература для обучающихся | стр. |

Пояснительная записка

Практические занятия и лабораторные работы – одна из форм учебного занятия, направленная на развитие самостоятельности обучающегося и приобретение умений и навыков. Выполнение обучающимися, практических и лабораторных заданий ориентировано на:

- обобщение, систематизацию, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам междисциплинарного курса по ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;
- развитие интеллектуальных умений у будущих специалистов: аналитических, проективных и конструктивных и др.;
- выработку при решении поставленных задач таких профессионально значимых, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

Методические рекомендации к выполнению практических и лабораторных заданий, реализуемых на практических занятиях и лабораторных работах междисциплинарного курса является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГБПОУ РО «НТПТ»-ф. ШРКТЭ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и разработаны в соответствии с письмом Минобразования РФ от 5 апреля 1999 г № 16-52-58ин/16-13 «О рекомендациях по планированию организации и проведению лабораторных работ и практических занятий образовательных учреждений среднего профессионального образования».

Согласно рабочей учебной программе междисциплинарного курса ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента отведено часа.

Практические занятия и лабораторные работы проводятся в течение изучения соответствующих тем междисциплинарного курса.

Задания, включенные в практические занятия и лабораторные работы, направлены на достижения соответствующих результатов освоения междисциплинарного курса (умений, знаний), предусмотренных ФГОС СПО.

В результате освоения междисциплинарного курса ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Профессиональные компетенции:

- ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

Уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок -- разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Знать:

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;
- ассортимента, рецептов, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

Этапы подготовки к практическому занятию:

- освежить в памяти теоретические сведения, полученные на лекции и в процессе самостоятельной работы;
- подберите необходимую учебную и справочную литературу (сборники, содержащие описание и методику выполнения заданий);
- отберите те сведения, которые позволят в полной мере реализовать цели и задачи предстоящей практической работы.

По результатам выполнения заданий каждый обучающийся сдает отчет о проделанной работе с краткой записью хода работы, необходимых элементов действий, а также вывода. Оценки за выполнение заданий на практических занятиях и лабораторных работах могут выставляться по пятибалльной системе и учитываться как показатели текущей успеваемости обучающихся.

Структура и содержание практических занятий и лабораторных работ включают в себя следующие элементы:

- тема занятия;
- цели занятия;
- теоретические вопросы для повторения, необходимые для выполнения практического задания;
- порядок выполнения задания;
- выводы.

Критериями оценки выполнения заданий практического занятия или лабораторной работы являются:

- обобщать, систематизировать, углублять, закреплять полученные теоретические знания по конкретным темам междисциплинарного курса;
- формировать умения, применять полученные знания на практике, реализовать единство интеллектуальной и практической деятельности;
- развивать умения и навыки во время практического занятия и лабораторной работы, необходимые будущему специалисту;
- вырабатывать при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

Оценка «5» ставится при правильном выполнении 90-100% предложенный заданий;

Оценка «4» ставится при правильном выполнении 80-90% предложенный заданий;

Оценка «3» ставится при правильном выполнении 70-80% предложенных заданий;

Оценка «2» ставится при выполнении ниже 70% предложенных заданий.

Данные методические рекомендации предназначены для обучающихся 1-го курса, осваивающих междисциплинарный курс ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Перечень практических занятий и лабораторных работ по МДК 02.01

№ п/ п	Наименование работы	Кол- во часов
1	Практическое занятие № 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента.	6
2	Практическое занятие №2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента.	4
3	Практическое занятие №3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов.	4
4	Практическое занятие №4. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции.	4
5	Практическое занятие №5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов.	6
6	Практическое занятие №6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.	4
7	Практическое занятие №7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	4
	Всего	32

Практическое занятие № 1 (6 ч)

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента.

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску заправочных супов: борщ, рассольник, солянка сборная мясная, щи по-уральски.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, сотейники; сковороды, лопатка, шумовка, кисточка силиконовая, ножи, доски, шумовка, ложкостоловые, ложка разливная, лотки, весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Последовательность при выполнении работы:

- Подготовить рабочее место.
- Получить продукты.
- Подготовить продукты к приготовлению.
- Провести первичную обработку сырья.
- Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
- Подготовить посуду для отпуска блюд.
- Оформить и подать блюда.
- Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
- Произвести органолептическую оценку качества блюд.

Последовательность технологических операций для приготовления

«Борща»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Подготовка мясокостного бульона

Подготовленные кости заливают холодной водой, доводят до кипения и варят при слабом нагреве 2...3 часа, затем закладывают мясо, быстро доводят до кипения, снимая лишний жир лишний жир. Продолжительность варки мяса 1,5...2 часа.

Операция №3. В кипящий бульон или воду закладывают, нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем кладут нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин.

Операция №4. Подготовка овощей для пассирования

- Обработать овощи;
- Нарезать, используя соответствующую форму нарезки (брусочки, дольки, соломка, кубики);
- Пассировать овощи в сотейнике с растительным маслом
- Соединить пассированные овощи с бульоном и варить на умеренном нагреве 8.10 мин;
- В конце варки кладут соль, сахар, специи и доводят до кипения;

Операция №5. При отпуске в тарелку кладут сметану, зелень.

Рецептура

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	200	160		
Капуста свежая	150	120		
или квашеная	171	120		
Морковь	50	40		
Петрушка (корень)	13	10		
Лук репчатый	48	40		
Томатное пюре	30	30		
Кулинарный жир	20	20		
Сахар	10	10		
Уксус 3%-ный	16	16		
Бульон или вода	800	800		
Выход		1000		3 x 500

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления «Солянка сборная мясная»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Очищенный репчатый лук нарезают мелкими кубиками 5x5 мм, пассеруют в смеси растительного и сливочного масла. Когда лук приобретет прозрачность, добавляют томат-пасту. Тушат на медленном огне, пока масса не загустеет.

Операция №3. Маслины отцеживают от рассола, промывают. Нарезают их колечками

Операция №4. Лимон нарезают кружочками, а затем каждый кружочек перерезают на 4-6 частей.

Операция №5. Солёные огурцы нарезают ломтиками или ромбиками. Огурцы с грубой кожицей и зрелыми семенами очищают от кожицы и семян. Огурцы с тонкой кожицей

нарезают вместе с кожицей и семенами. Подготовленные огурцы припускают с добавлением бульона и огуречного рассола.

Операция №6. Очищенный картофель нарезают кубиками 5х5 мм.

Операция №7. Подготовленные мясные продукты нарезают кубиками 5х5 мм, обжаривают в смеси сливочного и растительного масел при постоянном помешивании до золотистого цвета. *Операция № 8.* В кипящий бульон закладывают картофель, варят 7-10 минут, затем закладывают пассерованные лук и томатное пюре, припущенные огурцы (вместе с бульоном и рассолом), подготовленные мясные продукты, специи и варят 10 мин.

Операция № 9. При отпуске в солянку кладут маслины, лимон и посыпают рубленой зеленью петрушки.

Рецептура

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина	110	81		
Окорок копчено-вареный или вареный (со шкурой и костями)	53	40		
Сосиски или сардельки	41	40		
Почки говяжьи	73	63		
Масса готовой говядины	-	50		
Масса готового окорока	-	40		
Масса готовых сосисок	-	40		
Масса готовых почек	-	30		
Лук репчатый	107	90		
Огурцы соленые	100	60		
Каперсы	40	20		
Маслины	40	40		
Томатное пюре	40	40		
Масло сливочное	20	20		
Бульон	800	800		
Лимон	13	8		
Сметана	50	50		
Выход		1000		3 x 500

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления «Рассольник»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. В кипящий бульон или воду кладут картофель, доводят до кипения.

Операция №3. Добавляют пассерованные морковь и лук, а через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут нарезанные на части листья щавеля или шпината, соль, специи. *Операция №4.* При приготовлении рассольника без шпината или щавеля норму закладки огурцов и овощей соответственно увеличивают. *Операция №5.* Суп подать с зеленью.

Рецептура

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто

Картофель	320	240		
Петрушка (корень)	80	60		
Сельдерей (корень)	15	10		
Лук репчатый	48	40		
Лук-порей	53	40		
Огурцы соленые	67	60		
Щавель	53	40		
или шпинат	54	40		
Маргарин столовый	20	20		
Бульон или вода	750	750		
Выход		1000		3 x 500

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Щи по-уральски»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Квашеную капусту рубят и тушат.

Операция №3. Крупу перловую перебирают, промывают, и варят до полуготовности.

Операция №4. Коренья и лук нарезают мелкими кубиками и пассируют.

Операция №5. В кипящий бульон кладут подготавливаемую крупу, доводят до кипения, кладут тушеную капусту, и варят 15-20 мин.

Операция №6. Вводят пассированные овощи, в конце варки добавляют соль, специи и варят до готовности.

Операция №7. Суп подать с зеленью.

Рецептура:

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа (овсяная, пшено, перловая, овсяная или рисовая)	20	20		
Томатное пюре	50	50		
Капуста квашеная	286	200		
Морковь	50	40		
Петрушка (корень)	13	10		
Лук репчатый	48	40		
Кулинарный жир	20	20		
Бульон или вода	850	850		
Выход		1000		3 x 500

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Контрольные вопросы:

1. Объясните в результате какой химической реакции в процессе варки бульон может стать мутным, с скалистым привкусом, как этого избежать?
2. С какой целью кости для приготовления бульона обжаривают?
3. Какие кости при варке бульонов могут заливаться холодной водой?
4. Почему мясо при варке мясокостных бульонов закладывают за 2 - 2,5 ч до окончания варки?
5. Что называется бульоном? Что называется, супом?
6. Почему мясо при варке мясокостного бульона закладывают в кипящий костный бульон?
7. Что представляет собой пена, образующаяся при варке бульонов, картофеля?

Практическое занятие № 2 (4 ч)

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента.

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску супов пюре: суп – пюре из картофеля, суп – пюре из птицы, суп – пюре перловый. **Материально-техническое оснащение:**

Оборудование: Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, сотейники; сковороды, лопатка, шумовка, кисточка силиконовая, ножи, доски, шумовка, ложкисоловые, ложка разливная, лотки, весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Последовательность при выполнении работы:

- Подготовить рабочее место.
- Получить продукты.
- Подготовить продукты к приготовлению супов - пюре.
- Провести первичную обработку сырья.
- Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
- Подготовить посуду для отпуска блюд.
- Оформить и подать блюда.
- Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
- Произвести органолептическую оценку качества блюд.

Последовательность технологических операций для приготовления «Суп – пюре из картофеля»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Лук шинкуют и пассеруют, остальные овощи нарезают и припускают, репу предварительно бланшируют.

Операция №3. За 5-10 мин до окончания припускания добавляют пассерованный лук, горошек зеленый, затем все протирают.

Операция №4. Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном и проваривают. Готовый суп заправляют льезоном или горячим молоком с маслом сливочным.

Операция №5. Часть горошка зеленого можно положить в целом виде в суп-пюре, довести до кипения и заправить. Лук-порей нарезают соломкой, пассеруют и кладут при отпуске.

Рецептура:

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста свежая	100	80		
Картофель	120	90		
Репа	80	60		
Морковь	75	60		
Лук репчатый	48	40		
Горошек консервированный	31	20		

Мука пшеничная	20	20		
Масло сливочное	20	20		
Молоко	150	150		
Яйца	¼ шт	10		
Бульон или вода	750	750		
Выход		1000		3 x 500

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Суп – пюре из птицы»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Мякоть отварной птицы без кожи измельчить на мясорубке с частой решеткой и протирают. В полученный фарш добавить немного бульона или воды и тщательно растирают.

Операция №3. Подготовленную рисовую крупу сварить до полного разваривания, процедить, протереть, смешать с растертым куриным пюре и развести горячим кипяченым молоком, по солить и довести до кипения.

Операция №4. Суп заправить прокипяченным сливочным маслом.

Рецептура

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица	218	150		
или индейка	204	150		
или бройлер-ципленок	209	150		
или утка	232	150		
Морковь	25	20		
Лук репчатый	24	20		
Мука пшеничная	40	40		
Масло сливочное	40	40		
Молоко	150	150		
Яйца	¼ шт	10		
Вода	800	800		
Выход		1000		3 x 500

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Суп – пюре перловый»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Подготовить соус на сливочном масле разогреть муку и добавить молоко варить до средней густоты.

Операция №3. Вареную крупу протирают, соединяют с отваром, добавляют белый соус, солят, перемешивают, доводят до кипения.

Операция №4. Суп заправляют кипяченым молоком и прокипяченным сливочным маслом.

Рецептура:

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	700	700		
Вода	350	350		
Крупа перловая	70	70		
Масло сливочное	10	10		
Сахар	10	10		
Выход		1000		3 x 500

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Контрольные вопросы:

1. Назовите общую особенность приготовления супов - пюре.
2. Назовите гарниры, используемые при подаче супов - пюре.
3. Что является основой супов - пюре?

Практическое занятие № 3 (4 ч)

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск холодных супов.

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску холодных супов: окрошка овощная, борщ холодный, суп из смеси сухофруктов, суп из плодов свежих.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, сотейники; сковороды, лопатка, шумовка, кисточка силиконовая, ножи, доски, шумовка, ложкостоловые, ложка разливная, лотки, весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Последовательность при выполнении работы:

- Подготовить рабочее место.
- Получить продукты.
- Подготовить продукты к приготовлению холодных супов.
- Провести первичную обработку сырья.
- Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
- Подготовить посуду для отпуска блюд.
- Оформить и подать блюда.
- Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
- Произвести органолептическую оценку качества блюд.

Последовательность технологических операций для приготовления

«Окрошка овощная»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Картофель хорошо промывают, варя в кожице, охлаждают и очищают, морковь очищают от кожицы и варят, у редиса отрезают корешок и ботву, хорошо промывают.

Операция №3. Картофель, морковь и редис нарезают мелкими кубиками или короткой соломкой.

Операция №4. При отпуске в тарелку кладут нарезанные продукты, наливают охлажденный квас и посыпают луком.

Рецептура

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Квас хлебный	650	650		
Картофель	137	100 ¹		
Морковь	50	40 ¹		
Лук зеленый	75	60		
Редис ²	63	40		
Огурцы свежие	163	130		
Сметана	20	20		
Яйца	1 шт	40		
Сахар	10	10		
Горчица	4	4		
Сметана	40	40		
Выход		1000		3 x 500

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления «Борщ холодный»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Очищенную свеклу шинкуют соломкой и припускают с добавлением уксуса до готовности.

Операция №3. Морковь нарезают соломкой, припускают отдельно, затем соединяют со свеклой, наливают горячую воду, кладут соль, сахар, доводят до кипения их охлаждают.

Операция №4. Зеленый лук шинкуют, свежие огурцы нарезают соломкой, нарезанные овощи кладут в борщ.

Операция №5. При отпуске в тарелку кладут вареное яйцо, наливают борщ, кладут сметану и посыпают зеленью.

Рецептура

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Вода	650	650
Свекла	130	82
Морковь	70	50
Лук зеленый	80	75
Огурцы свежие	80	73
Сметана	30	30

Яйцо	30	30
Сахар	10	10
Выход		1000

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Суп из смеси сухофруктов»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Сушеные плоды и ягоды перебирают, промывают и сортируют по видам. *Операция №3.* Закладывают в кипящую воду добавляют сахар, варят до готовности, после чего заваривают крахмалом, доводят до кипения и охлаждают. *Операция №4.* Припустить круглый рис.

Операция №5. При отпуске в тарелку выкладывается припущенный рассыпчатый рис.

Рецептура

Наименование продуктов	Норма закладки	
	На 4 порции	
	брутто	нетто
Масса вареных сухофруктов	-	320
Сахар	100	100
Рис	20	20
Крахмал картофельный	20	20
Вода	850	850
Выход		1000

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Суп из плодов свежих»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Яблоки и груши очищают от кожицы и семенного гнезда.

Операция №3. Очистки заливают водой, варят до готовности и охлаждают.

Операция №4. Отвар процеживают, добавляют до нормы воду, кладут сахар, корицу и доводят до кипения.

Операция №5. Затем закладывают нарезанные плоды и варят с момента закипания 3-4 мин, заваривают крахмалом, доводят до кипения.

Рецептура

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	729	510		
Груши	726	530		

Крахмал картофельный	20	20		
Сахар	100	100		
Корица	1	1		
Вода	650	650		
Выход		1000		3 x 500

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Контрольные вопросы:

1. В чем заключается подготовка сухофруктов для приготовления сладких супов?
2. Назовите ассортимент холодных супов?
3. Установите время приготовления холодного борща.

Практическое занятие №4.(4 ч)

Наименование работы: Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции.

На выполнение каждой работы отводится 1 час.

Цель: Научить обучающихся производить расчет количества порций соусов из имеющихся продуктов.

Литература: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Задание:

1. Произведите расчет сырья для приготовления соуса на муке, полученные результаты запишите в технологическую карту:

- Соус белый основной
- Соус красный основной
- Соус молочный
- Соус сметанный

Примечание. Расчет сырья произвести по Сборнику рецептов, учитывая процент потерь при тепловой кулинарной обработке сырья.

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

1. Составьте алгоритм приготовления изделий
2. Напишите материально-техническое оснащение для приготовления изделий.

- Соус белый с рассолом
- Соус сметанный натуральный

Примечание. Расчет сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент потерь при тепловой кулинарной обработке сырья.

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

1. Составьте алгоритм приготовления изделий
2. Напишите материально-техническое оснащение для приготовления изделий.

Практическое занятие № 5 (6 ч)

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов.

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей: картофельное пюре, капуста цветная отварная с маслом, фасоль овощная отварная.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы. Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, сотейники; сковороды, лопатка, шумовка, кисточка силиконовая, ножи, доски, шумовка, ложкостоловые, ложка разливная, лотки, весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Последовательность при выполнении работы:

- Подготовить рабочее место. - Получить продукты.
- Подготовить продукты к приготовлению блюд из отварных и припущенных овощей.
- Провести первичную обработку сырья.
- Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
- Подготовить посуду для отпуски блюд.
- Оформить и подать блюда.
- Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
- Произвести органолептическую оценку качества блюд.

Последовательность технологических операций для приготовления «Картофельное пюре»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленной водой и варят до готовности.

Операция №3 Отвар сливают, картофель протирают в горячем состоянии через протирающую машину.

Операция №4. В протертый картофель добавляют горячее кипяченое молоко, прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают до получения пышной однородной массы.

Операция №5. При отпуске картофельное пюре кладут на тарелку, на поверхности ложкой наносят узор, поливают сливочным маслом посыпают рубленной зеленью.

Рецептура

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр
------------------------	------------	-----------

Картофель	190	127
Молоко	22 мл	18 мл
Маргарин столовый или масло сливочное	-	5
Выход, порция		150 гр

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Капуста цветная отварная с маслом»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2 Капусту зачистить, промыть, разрезать кочан на части и вырезать кочерыжку. Обработанную цветную капусту используют целыми соцветиями.

Операция №3 Подготовленную капусту закладывают в кипящую подсоленную воду, быстро доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности при открытой крышке, чтобы не изменился цвет.

Операция №4. Готовую капусту вынимают шумовкой и дают стечь воде.

Операция №5. При отпуске капусту кладут на порционную сковороду и поливают сливочным маслом.

Рецептура

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	271	217		
Масса отварной капусты		200		
Масло сливочное	15	15		
Выход		215		3 x 215

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Фасоль овощная отварная»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Стручки фасоли очищают от боковых жилок, кладут в кипящую подсоленную воду, быстро доводят до кипения, варят 8-10 мин и откидывают.

Операция №3. Консервированную фасоль прогревают в собственном отваре.

Операция №4. Отварную фасоль подают с кусочком сливочного масла.

Рецептура

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Фасоль	189	170		
Масса фасоли отварной		150		
Масло сливочное	15	15		
Выход		165		3 x 165

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Контрольные вопросы:

1. Когда добавляется молоко при приготовлении картофеля в молоке?
2. Что нужно сделать, чтобы овощи не сильно изменяли цвет при тепловой обработке?
3. Установить время варки картофеля в молоке до готовности.

Практическое занятие № 6 (4 ч)

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей: капуста тушеная, рагу из овощей, картофельная запеканка.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, сотейники; сковороды, лопатка, шумовка, кисточка силиконовая, ножи, доски, шумовка, ложкостоловые, ложка разливная, лотки, весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Последовательность при выполнении работы:

- Подготовить рабочее место.
- Получить продукты.
- Подготовить продукты к приготовлению блюд из тушеных и запеченных овощей.
- Провести первичную обработку сырья.
- Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
- Подготовить посуду для отпуска блюд.
- Оформить и подать блюда.
- Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
- Произвести органолептическую оценку качества блюд.

Последовательность технологических операций для приготовления «Капуста тушеная»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Свежую капусту нарезать соломкой, положить в котел слоем не более 30 см, добавить не большое количества бульона, жир и тушат на сильном огне, а когда она прогреется немного осядет, нагрев уменьшают. Тушат, периодически помешивая до полуготовности. *Операция №3.* Подготовленные овощи, морковь и лук припускают в воде с добавлением сливочного масла и томат-пасты.

Операция №4. Муку подсушивают на раскаленной сковороде. В тушеную капусту добавляют припущенные овощи, растительное масло и тушат 5-10 минут. Затем добавляют подсушенную муку, разведенную водой (в соотношении 1 к 2), соль и тушат до готовности.

Операция №5. Перед подачей посыпать зеленью.

Рецептура

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста свежая	325	260		
или квашеная	321	225		
Уксус 3%-процентный	8	8		
Кулинарный жир	11	11		
Томатное пюре	20	20		
Морковь	13	10		
Петрушка (корень)	7	5		
Лук репчатый	18	15		
Лавровый лист	0,02	0,02		
Перец	0,05	0,05		
Мука пшеничная	3	3		
Сахар	8	8		
Выход		250		3 x 250

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления «Рагу из овощей»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук – пассеруют.

Операция №3. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Картофель и овощи соединяют с соусом и тушат 10-15 мин, после этого добавляют припущенную капусту, нарезанные тыкву и кабачки и продолжают тушить 15-20 мин.

Операция №4. За 5-10 мин до готовности кладут растертый чеснок и специи.

Операция №5. При отпуске рагу поливают жиром и посыпают зеленью.

Рецептура

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	67	50		
Морковь	50/40 ^z	27		
Петрушка (корень)	13/10 ^z	6		
Лук репчатый	36/30 ^z	15		
Репа	53/40 ^z	31		
или брюква	51/40 ^z	31		
Капуста белокочанная	38/30 ^z	27		
Кулинарный жир	10	10		
Соус № 528, 540, 553	-	75		
Тыква	43	30		
или кабачки	45	30		
Чеснок	1	0,8		
Перец черный горошком	0,05	0,05		
Лавровый лист	0,02	0,02		
Масса рагу		250		

Маргарин столовый	5	5		
Выход		255		3 x 255

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Картофельная запеканка»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Овощи предварительно промывают, перебирают и очищают, и пассируют.

Операция №3. Фарш: морковь, лук репчатый нарезают соломкой или ломтиками, пассеруют на растительном масле.

Операция №4. Подготовленные яйца отваривают в течение 10 мин после закипания воды и мелко рубят. Пассерованные овощи и рубленые яйца смешивают.

Операция №5. Очищенный картофель варят до готовности, затем обсушивают и в горячем виде протирают.

Операция №6. Протертый картофель (1/2 часть) выкладывают на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, затем равномерно распределяют по всей поверхности фарш, сверху покрывают оставшейся частью картофеля. Поверхность изделия разравнивают, смазывают сметаной, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают при температуре 210-280°C слоем не более 4-5 см в течение 15-20 мин.

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Картофель молодой	112.3	90
~ Отварной протертый картофель	-	87.3
Морковь	9.1	7.3
~ Масса пассерованной моркови	-	5
Лук репчатый	12.3	10
~ Пассерованный лук	-	5
Яйцо	10	10
Масло растительное	5	5
~ Масса фарша	-	20
Соль поваренная пищевая	0.3	0.3
Сметана	2.7	2.7
Сухари панировочные	2.7	2.7
~ Масса готовой запеканки	-	100

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Контрольные вопросы:

1. Как обрабатывают капусту для голубцов?
2. Как нарезают овощи для приготовления котлет?
3. Установить время жарки зраз картофельных.

Практическое занятие № 7 (4 ч)

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску блюд и гарниров из жареных овощей: крокеты картофельные, котлеты морковные, котлеты картофельные, зразы картофельные, котлеты капустные.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, сотейники; сковороды, лопатка, шумовка, кисточка силиконовая, ножи, доски, шумовка, ложкостоловые, ложка разливная, лотки, весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Последовательность при выполнении работы:

- Подготовить рабочее место.
- Получить продукты.
- Подготовить продукты к приготовлению блюд из жареных овощей.
- Провести первичную обработку сырья.
- Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
- Подготовить посуду для отпуски блюд.
- Оформить и подать блюда.
- Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
- Произвести органолептическую оценку качества блюд.

Последовательность технологических операций для приготовления «Крокеты картофельные»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Горячий вареный картофель протереть, добавить 1/3 муки.

Операция №3. Перемешать сырые яичные желтки, смешать с массой картофеля.

Операция №4. Из полученной картофельной массы формируют шарики, груши (по 3-4 шт. на порцию), панируют их в оставшейся муке, затем опускают в белки, панируют в сухарях и жарят в большом количестве жира.

Операция №5. При отпуске поливают соусом красным

Операция №6. Приготовление соуса красного, мелко нарезанные коренья, лук пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассерование еще 15-20 мин, соединяют с белым соусом (рец. № 702) и варят 25-30 мин.

Операция №7. В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком.

Операция №8. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Рецептура:

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	233	175		
Яйца	½ шт	20		

Мука пшеничная	10	10		
Сухари	10	10		
Масса полуфабриката	-	200		
Масло растительное	20	20		
Масса жареных крокет	-	180		
Масло сливочное	10	10		
или сметана	20	20		
Выход:				
с маслом		190		3 x 190
со сметаной		200		3 x 200

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Котлеты морковные»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Морковь нарезают тонкой соломкой или пропускают через овощерезку, затем ее припускают с жиром в молоке, или в молоке с добавлением бульона, или в воде.

Операция №3. Перед окончанием припускания всыпают тонкой струйкой манную крупу, хорошо размешивая, и варят до готовности.

Операция №4. Полученную массу охлаждают до 40-50 °С, добавляют соль, яйца, протертый творог, перемешивают, формируют котлеты по 2 шт. на порцию, панируют в сухарях или муке и жарят с обеих сторон.

Операция №5 При отпуске поливают жиром.

Рецептура (раскладка продуктов) на 160 грамм нетто блюда: котлеты морковные

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	206.448	165.168
Маргарин	-	10
Вода	36.128	36.128
Крупа манная	18.576	18.576
Сухари пшеничные	12	12
~ Масса полуфабриката	-	185.808
Кулинарный жир	10.32	10.32
~ Масса жареных котлет	-	160

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Котлеты картофельные»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Очищенный картофель варят, обсушивают и протирают горячим.

Операция №4. В протертый охлажденный картофель добавляют яйца, массу перемешивают, из нее формируют котлеты по 2 шт на порцию, панируют в сухарях или муке. *Операция №5.* Подготовленные котлеты обжаривают с обеих сторон.

Операция №6 При отпуске поливают растопленным сливочным маслом, или сбоку подливают сметану (можно подать отдельно).

Рецептура:

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	287	215		
Яйца	1\7 шт	6		
Сухари или мука пшеничная	12	12		
Масса полуфабриката	-	225		
Кулинарный жир	10	10		
Масса жареных котлет	-	200		
Масло сливочное	10	10		
или сметана	20	20		
Выход:				
с маслом		210		3 x 210
со сметаной		220		3 x 220

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления «Зразы картофельные»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Из картофельной массы, приготовленной, как для котлет, формируют лепешки по 2 шт. на порцию.

Операция №3 На середину лепешки кладут фарш и соединяют ее края так, чтобы фарш был внутри изделия.

Операция №4. Затем изделие панируют в сухарях или муке, придавая форму кирпичика с овальными краями, и жарят с обеих сторон.

Операция №5. Для фарша: лук репчатый нарезают соломкой и пассеруют, вареные грибы мелко режут и обжаривают, морковь, нарезанную соломкой, припускают с жиром. Лук смешивают с жареными грибами, или вареными мелко нарубленными яйцами, или припущенной морковью, солят и добавляют молотый перец. *Операция №6.* При отпуске зразы поливают жиром.

Рецептура (раскладка продуктов) на 210 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	254.058	190.533
~ Масса картофельная	-	184.38
Лук репчатый	7	3.5
Морковь	38.934	30.723
Маргарин	10.5	10.5
или Масло сливочное	10.5	10.5
~ Масса фарша	-	40.971
Сухари	10	10

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
~ Масса полуфабриката	-	230.496
Кулинарный жир	10.248	10.248
~ Масса жареных зраз	-	209.876

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Котлеты капустные»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Капусту нарезают соломкой или мелко рубят, затем припускают с жиром в молоке, или молоке с добавлением бульона, или воде до полуготовности.

Операция №3. После этого всыпают тонкой струйкой манную крупу, тщательно перемешивают и варят 10-15 мин.

Операция №4. При приготовлении котлет с яблоками яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают соломкой, припускают с добавлением небольшого количества жира и соединяют с готовой капустной массой.

Операция №5. Полученную массу охлаждают и добавляют сырые яйца и соль, тщательно перемешивают, формируют котлеты по 2 шт на порцию, панируют в сухарях и обжаривают с обеих сторон.

Операция №6. При отпуске поливают сливочным маслом или сметаной.

Рецептура:

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	163	130		
Молоко	15	15		
Бульон	15	15		
Маргарин столовый	5	5		
Крупа манная	15	15		
Яйца	1/5 шт	8		
Яблоки свежие	43	38		
Сухари	12	12		
Масса полуфабриката	-	180		
Кулинарный жир	10	10		
Масса жареных котлет	-	150		
Масло сливочное	10	10		
или сметана	25	25		
Выход:				
с маслом		160		3 x 160
со сметаной		175		3 x 175

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюдо	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Контрольные вопросы:

1. Как обрабатывают капусту для голубцов?
2. Как нарезают овощи для приготовления котлет?
3. Установить время жарки зраз картофельных.

Перечень практических занятий и лабораторных работ по МДК 02.02

№ п/ п	Наименование работы	Кол- во часов
1	Практическое занятие №1.Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц с учетом взаимозаменяемости продуктов.	4
2	Практическое занятие №2.Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из творога с учетом взаимозаменяемости продуктов.	4
3	Практическое занятие №3.Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки.	4
4	Практическое занятие № 4.Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной рыбы.	4
5	Практическое занятие № 5.Приготовление, оформление и отпуск блюд из Припущенной рыбы.	4
6	Практическое занятие № 6.Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной рыбы.	4
7	Практическое занятие №7.Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы.	4
8	Практическое занятие№8.Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы.	4
9	Практическое занятие №9.Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья.	4
10	Практическое занятие№10.Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном виде.	4
11	Практическое занятие№11.Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в припущенном виде.	4
12	Практическое занятие№12.Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде.	6
13	Практическое занятие№13.Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде.	6
14	Практическое занятие№14.Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном (с соусом и без) виде.	6
15	Практическое занятие№15Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в запеченном (с соусом и без) виде	6
16	Практическое занятие№16.Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	6
17	Практическое занятие.№17Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	6
18	Практическое занятие №18Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	6
	Всего	86

Практическое занятие № 1(4 ч)

Наименование работы: Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц с учетом взаимозаменяемости продуктов. На выполнение каждой работы отводится 1 час.

Цель: Научить обучающихся производить расчет количества порций блюд и гарниров из имеющихся продуктов.

Литература: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Задание: Выписать указанные продукты массой брутто для приготовления следующих блюд.

№ п/п	Блюдо	Количество порций	Продукты	Масса брутто, кг
1	Омлет с сыром из яичного порошка		Яичный порошок	4
2	Омлет со шпиком		Меланж	1,6
3	Омлет с сыром		Яичный порошок	3

Образец решения задачи

Задача: Определить, сколько порций омлета с сыром можно приготовить из 5 кг яичного порошка.

Решение:

1. Находим количество омлетной смеси, не обходимой для приготовления 1 порции омлета сыром. По рецептуре сборника 110 гр или 0.11 кг.

2. Находим количество яиц, не обходимое для приготовления 1 порции (т.е. 1 порция) омлетной смеси, по рецептуре сборника 80г или 0.08кг.

3. Находим эквивалент замены яиц на яичный порошок по таблице:

Нормы взаимозаменяемости продуктов при изготовлении блюд из сборника рецептов: 0.28

4. Производим перерасчет на одну порцию при замене яиц на яичный порошок:
 $0.08 \cdot 0.28 = 0.022$ кг.

5. Определяем количество порции омлета, которое можно приготовить из 5 кг яичного порошка: $5 : 0.022 = 227$ порции

6. Ответ: Из 5 кг, яичного порошка можно приготовить 227 порции омлета с сыром. Составить отчет по работе

7 Рассчитать количества сырья, не обходимое для приготовления горячих блюд из яиц:

2. Яичница глазунья

Наименование сырья	На 1 порцию		На 2 порции	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход				

Рассчитать количества сырья, не обходимое для приготовления горячих блюд из яиц:

1. Омлет с мясными продуктами

Наименование сырья	На 1 порцию		На 2 порции	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход				

Практическое занятие № 2(4 ч)

Наименование работы: Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из творога с учетом взаимозаменяемости продуктов.

Цель: Научить обучающихся производить расчет количества порций блюд и гарниров из имеющихся продуктов.

Литература: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Рассчитать количества сырья, не обходимое для приготовления горячих блюд из сыра:

1. Сырное суфле
2. Сырные шарики, во фритюре

Наименование сырья	На 1 порцию		На 2 порции	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход				

Рассчитать количества сырья, не обходимое для приготовления горячих блюд из творога:

1. Вареники ленивые отварные

Наименование сырья	На 1 порцию		На 2 порции	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход				

2. Сырники из творога с соусом

Наименование сырья	На 1 порцию		На 2 порции	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход				

1. Пудинг из творога (запеченный)
2. Запеканка из творога с соусом

Наименование сырья	На 1 порцию		На 2 порции	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход				

Практическое занятие № 3 (4 ч)

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки.

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску горячих блюд из яиц, творога, муки: запеканка рисовая с творогом, лапшевник, омлет натуральный, запеканка из творога, пудинг из творога (запеченный), манты с бараниной (казахское национальное блюдо).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, сотейники; сковороды, лопатка, шумовка, кисточка силиконовая, ножи, доски, шумовка, ложкисоловые, ложка разливная, лотки, весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Последовательность при выполнении работы:

- Подготовить рабочее место.
- Получить и подготовить продукты.
- Провести первичную обработку сырья.
- Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
- Подготовить посуду для отпуска блюд.
- Оформить и подать блюда.
- Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
- Произвести органолептическую оценку качества блюд.

Последовательность технологических операций для приготовления «Запеканка рисовая с творогом»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Приготавливают рассыпчатую рисовую кашу, добавляют изюм, охлаждают до 60 – 70⁰С, добавляют протертый творог, яйца, взбитые с сахаром, ванилин, растопленный маргарин и перемешивают.

Операция №3. Приготовленную массу выкладывают на смазанный жиром, посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яиц со сметаной, запекают.

Операция №4. При подаче нарезают на порции, подают с жиром или сметаной. **Рецептура**

Наименование продуктов	Норма закладки	
	На 1 порцию	
	брутто	нетто
Рис	48	48
Вода	100	100
Изюм	20,5	20
Творог	40,5	40
Яйца	¹ / ₄ шт.	10
Сахар	15	15
Маргарин столовый	15	15
Сухари панировочные	5	5
Сметана	35	35
Выход		230

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Лапшевник»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Лапшу или макароны варят неоткидным способом

Операция №3. Творог протирают, смешивают с сырыми яйцами, солью, сахаром, соединяют с отварными макаронами, выкладывают на противень, смазанный жиром, посыпанный сухарями.

Операция №4. Поверхность лапшевника смазывают сметаной, сбрызгивают маслом, запекают.

Операция №5. Нарезают на порции, отпускают со сметаной.

Рецептура

Наименование продуктов	Норма закладки	
	На 1 порцию	
	брутто	нетто
Лапша или макароны	72	72
Вода	160	160
Творог	100	100
Яйца	¹ / ₄ шт.	10
Сахар	10	10
Маргарин столовый	5	5
Сухари панировочные	5	5
Сметана	35	35
Выход		330

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Омлет натуральный»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. К яйцам или меланжу добавляют молоко или воду и соль.

Операция №3. Смесь размешивают и жарят на сковороде с растопленным жиром 5-7 минут.

Операция №4. Когда масса загустеет, края омлета загибают с двух сторон к середине, придавая форму пирожка.

Операция №5. При отпуске выкладывают, на тарелку сохраняя форму пирожка. **Рецептура**

Наименование продуктов	Норма закладки	
	На 1 порцию	
	брутто	нетто
Яйца	2шт	80
или меланж	80	80
Молоко или вода	30	30
Маргарин столовый	10	10
Масло сливочное	5	5
Выход		110

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Запеканка из творога»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Протертый творог смешивают с мукой или манной крупой, заваренной и охлажденной, яйцами, сахаром, солью.

Операция №3. Подготовленную массу выкладывают на противень, смазанный жиром и посыпанный сухарями. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 20-30 минут до образования румяной корочки.

Операция №4. При отпуске нарезают на порции и поливают сметаной или сладким соусом.

Рецептура:

Наименование продуктов	Норма закладки	
	На 1 порцию	
	брутто	нетто
Творог	141	140
Крупа манная	10	10
или мука пшеничная	12	12
Яйца	¹ / ₁₀ шт.	4
Сахар	10	10
Маргарин столовый	5	5
Сухари	5	5
Сметана	30	30
Выход с соусом		225

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Пудинг из творога (запеченный)»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. В протертый творог добавляют растертые с сахаром яичные желтки, изюм, ванилин, масло, охлажденную заваренную манную крупу, перемешивают, вводят взбитые в пену белки.

Операция №3 Подготовленную массу выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью сметаны с яйцом и запекают.

Операция №4. Если пудинг варят на пару – форму смазывают маслом и посыпают сахаром. Варят на пару. Края готового пудинга будут отсоединяться от формы. Подают со сметаной.

Рецептура:

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	152	150		
Крупа манная	15	15		
Сахар	15	15		
Яйца	¼ шт	10		
Изюм	20,4	20		
Масло сливочное	5	5		
Ванилин	0,02	0,02		
Сухари	5	5		
Сметана	5	5		
Масса готового пудинга	-	200		
Сметана	20	20		
Выход		220		3 x 220

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Манты с бараниной (казахское национальное блюдо)»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Из муки, воды и соли замешивают крутое тесто (влажность 39 %), накрывают влажной тканью и выдерживают в течение 40—60 мин.

Операция №3 Готовое тесто закатывают тонкими жгутами, делят их на кусочки массой 19—29 г и раскатывают на круглые лепешки с утонченными краями. На середину лепешек укладывают фарш и края защипывают посередине, придавая изделию круглую или овальную форму.

Операция №4 Для фарша баранину нарезают мелкими кубиками, смешивают с мелко рубленным репчатым луком, добавляют соль, перец, холодную воду и все перемешивают.

Операция №5 Манты укладывают на смазанную жиром решетку, вставляемую в специальный котел (касқан), и варят на пару в течение 30 мин.

Операция №6 Отпускают по 5 шт. на порцию (1 шт. — 60 г) с уксусом и красным перцем или без уксуса, соответственно уменьшив выход.

Примечание. При использовании нежирного мяса баранины необходимо добавить жир-сырец курдючный (10 г на порцию), при этом соответственно уменьшить норму мяса.

Рецептура:

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто

Мука пшеничная	75	75		
в том числе мука на подпыл	5	5		
Вода	30	30		
Соль	1	1		
Масса теста	—	100		
Баранина (лопаточная или тазобедренная части)	200	143		
Лук репчатый	77	65		
Перец красный молотый	1	1		
Соль	1,5	1,5		
Вода	20	20		
Масса фарша	—	228		
Масса полуфабриката	—	328		
Масло растительное (на смазку каскана)	5	5		
Уксус 3%-ный	15	15		
Выход	—	315		3 x 315

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Контрольные вопросы:

1. Чем омлет отличается от яичницы?
2. Что делают если творог содержит много влаги?
3. Ассортимент творожных блюд?
4. Установить время запекания «Творожной запеканки».

Практическое занятие № 4 (4 ч)

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной рыбы.

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску горячих блюд из рыбы: рыба (непластованная кусками) отварная, рыба (филе) припущенная, рыба, тушенная в томате с овощами, суфле из отварной рыбы, рыбные хлебцы.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: плита электрическая, электромясорубка, жарочный шкаф, сковорода электрическая, производственные столы, производственные ванны, машина для приготовления картофельного пюре, весы.

Инвентарь и посуда: кастрюли емкостью 3,2, 1 и 0,5 л, сковорода, нож, веселка, дуршлаг, сотейник, тарелки порционные, доска разделочная «РС», «ОС» лопатка металлическая, гарнирная ложка, столовая ложка, мерная ложка, сковорода порционная.

Последовательность при выполнении работы:

- Подготовить рабочее место.

- Получить и подготовить продукты.
- Провести первичную обработку сырья.
- Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
- Подготовить посуду для отпуска блюд.
- Оформить и подать блюда.
- Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
- Произвести органолептическую оценку качества блюд.

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Рыба (непластованная кусками) отварная»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Обработанную непластованную рыбу нарезают на куски (по одному на порцию).

Операция №3. На поверхности кожи каждого куса делают два-три надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались.

Операция №4. Затем их укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3—5 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый, морковь, петрушку, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85—90 °С в течение 5—7 мин, считая с момента закипания воды.

Операция №5. Хранят отварную рыбу в горячем бульоне не более 30—40 мин.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, рагу овощное.

Соусы — томатный, сметанный, польский.

Рецептура:

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Горбуша или кета, или чавыча	181	125		
или судак	192	125		
<u>Морковь</u>	4	3		
<u>Лук репчатый</u>	4	3		
<u>Петрушка (корень)</u>	3	2		
Масса отварной рыбы	—	100		
Гарнир №№ <u>523</u> , <u>525</u> , <u>542—544</u>	—	150		
Соус №№ <u>580</u> , <u>586</u> , 593	—	50		
Выход	—	300		3 x 300

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Рыба (филе) припущенная»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду или бульон, солят, добавляют лук репчатый, коренья, специи, грибной отвар и припускают 10—15 мин.

Операция №3. При отпуске на рыбу кладут грибы, нарезанные ломтиками, лимон и гарнируют.

Операция №4. Соус подают отдельно или поливают им рыбу.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром.

Соусы — белый основной, паровой, томатный.

Рецептура:

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сом (кроме океанического)	244	122		
Или судак	239	122		
Или щука (кроме морской)	265	122		
Или окунь морской*	174	122		
Лук репчатый	5	4		
Петрушка (корень)	5	4		
Или сельдерей (корень)	6	4		
Масса припущенной рыбы	—	100		
шампиньоны свежие	28	21/15**		
Или грибы белые свежие	26	20/15**		
Лимон	—	—		
Гарнир №№ 523, 525, 530	—	150		
Соус №№ 568, 569, 580	—	75		
Выход	—	340		3 x 3430

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления «Рыба, тушенная в томате с овощами»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2 Порционные куски рыбы нарезают из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, уксус, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45—60 мин); за 5—7 мин до окончания тушения добавляют перец и лавровый лист.

Операция №3. При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Рецептура:

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Судак	239	122		
или треска*	161	122		
или окунь морской*	174	122		
Или сазан	249	122		
Или зубатка пятнистая (пестрая)*	185	120		
или кабан-рыба	253	119		
или минтай	246	123		
или ледяная рыба	260	125		
Вода или бульон	37	37		
Морковь	45	36		
Петрушка (корень)	8	6		
сельдерей (корень)	3	2		
Лук репчатый	19	16		
Томатное пюре	20	20		
Масло растительное	10	10		
Уксус 3%-ный	5	5		

Сахар	4	4		
Гвоздика	0,01	0,01		
Корица	0,01	0,01		
Лавровый лист	0,01	0,01		
Масса тушеной рыбы	—	100		
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом	—	200		
Гарнир №№ 523, 525, 542—544	—	150		
Выход	—	350		3 x 350

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления «Рыбные хлебцы»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Рыбу разделяют, припускают, отделяют от костей, пропускают через мясорубку 2 раза, сначала без хлеба, затем вместе с белым черствым хлебом, замоченным в молоке. В массу добавляют яичные желтки.

Операция №3. Соль, размягченное сливочное масло, все тщательно перемешивают и выбивают, затем осторожно добавляют взбитые в пышную пену белки.

Операция №4. Из готовой массы формируют изделия в виде хлебцев прямоугольной формы по 80 грамм, стараясь сильно не разминать. Изделия выкладывают в емкость, смазанную маслом, и запекают при темпе. 250-280С 20-25 минут в течении 30-40 минут до готовности. *Операция №5.* Температура подачи 65С.

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 кг	
	Брутто, гр,	Нетто, гр,
Рыба свежая (филе х/о 6%)	96	90
Припускание		74
Молоко стерилизованное или пастеризованное 18 18	11	11
Хлеб пшеничный	1/3	1/3
Яйца куриные		
Масло растительное рафинированное, для смазывания противня	2	2
Масло сливочное	2	2
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0.2	0.2
Масса полуфабриката 120		
Т/О запекание 15%		
ВЫХОД:	-	100

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Контрольные вопросы:

1. Как варят рыбу порционными кусками?
2. Как припускают рыбу порционными кусками?
3. Как производят рыбу звеньями?
4. Какие гарниры и соусы используют к отварной рыбе?

Практическое занятие № 5 (4 ч)

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной рыбы.

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску горячих блюд припущенной рыбы: рыба (непластованная кусками) отварная, рыба (филе) припущенная, рыба, тушенная в томате с овощами, суфле из отварной рыбы, рыбные хлебцы.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: плита электрическая, электромясорубка, жарочный шкаф, сковорода электрическая, производственные столы, производственные ванны, машина для приготовления картофельного пюре, весы.

Инвентарь и посуда: кастрюли емкостью 3,2, 1 и 0,5 л, сковорода, нож, веселка, дуршлаг, сотейник, тарелки порционные, доска разделочная «РС», «ОС» лопатка металлическая, гарнирная ложка, столовая ложка, мерная ложка, сковорода порционная.

Последовательность при выполнении работы:

- Подготовить рабочее место.
- Получить и подготовить продукты.
- Провести первичную обработку сырья.
- Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
- Подготовить посуду для отпуска блюд.
- Оформить и подать блюда.
- Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
- Произвести органолептическую оценку качества блюд.

Последовательность технологических операций для приготовления «Рыба (филе) припущенная»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2 Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду или бульон, солят, добавляют лук репчатый, коренья, специи, грибной отвар и припускают 10—15 мин.

Операция №3. При отпуске на рыбу кладут грибы, нарезанные ломтиками, лимон и гарнируют.

Операция №4. Соус подают отдельно или поливают им рыбу.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром

оусы — белый основной, паровой, томатный.

Рецептура:

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сом (кроме океанического)	244	122		
Или судак	239	122		
Или щука (кроме морской)	265	122		
Или окунь морской*	174	122		
Лук репчатый	5	4		
Петрушка (корень)	5	4		
Или сельдерей (корень)	6	4		
Масса припущенной рыбы	—	100		
шампиньоны свежие	28	21/15**		
Или грибы белые свежие	26	20/15**		
Лимон	—	—		
Гарнир №№ 523, 525, 530	—	150		
Соус №№ 568, 569, 580	—	75		
Выход	—	340		3 x 3430

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления «Рыба, тушенная в томате с овощами»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2 Порционные куски рыбы нарезают из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, уксус, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45—60 мин); за 5—7 мин до окончания тушения добавляют перец и лавровый лист.

Операция №3. При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Рецептура:

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Судак	239	122		
или треска*	161	122		
или окунь морской*	174	122		
Или сазан	249	122		
Или зубатка пятнистая (пестрая)*	185	120		
или кабан-рыба	253	119		
или минтай	246	123		
или ледяная рыба	260	125		
Вода или бульон	37	37		
Морковь	45	36		
Петрушка (корень)	8	6		
сельдерей (корень)	3	2		
Лук репчатый	19	16		
Томатное пюре	20	20		
Масло растительное	10	10		
Уксус 3%-ный	5	5		

Сахар	4	4		
Гвоздика	0,01	0,01		
Корица	0,01	0,01		
Лавровый лист	0,01	0,01		
Масса тушеной рыбы	—	100		
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом	—	200		
Гарнир №№ 523, 525, 542—544	—	150		
Выход	—	350		3 x 350

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления «Рыбные хлебцы»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Рыбу разделяют, припускают, отделяют от костей, пропускают через мясорубку 2 раза, сначала без хлеба, затем вместе с белым черствым хлебом, замоченным в молоке. В массу добавляют яичные желтки.

Операция №3. Соль, размягченное сливочное масло, все тщательно перемешивают и выбивают, затем осторожно добавляют взбитые в пышную пену белки.

Операция №4. Из готовой массы формируют изделия в виде хлебцев прямоугольной формы по 80 грамм, стараясь сильно не разминать. Изделия выкладывают в емкость, смазанную маслом, и запекают при темпе. 250-280С 20-25 минут в течении 30-40 минут до готовности. *Операция №5.* Температура подачи 65С.

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 кг	
	Брутто, гр,	Нетто, гр,
Рыба свежая (филе х/о 6%)	96	90
Припускание		74
Молоко стерилизованное или пастеризованное 18 18	11	11
Хлеб пшеничный	1/3	1/3
Яйца куриные		
Масло растительное рафинированное, для смазывания противня	2	2
Масло сливочное	2	2
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0.2	0.2
Масса полуфабриката 120		
Т/О запекание 15%		
ВЫХОД:	-	100

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Контрольные вопросы:

1. Как варят рыбу порционными кусками?
5. Как припускают рыбу порционными кусками?
6. Как производят рыбу звеньями?
7. Какие гарниры и соусы используют к отварной рыбе?

Практическое занятие № 6 (4 ч)

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной рыбы.

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску горячих блюд из тушеной рыбы: рыба (непластованная кусками) отварная, рыба (филе) припущенная, рыба, тушенная в томате с овощами, суфле из отварной рыбы, рыбные хлебцы.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: плита электрическая, электромясорубка, жарочный шкаф, сковорода электрическая, производственные столы, производственные ванны, машина для приготовления картофельного пюре, весы.

Инвентарь и посуда: кастрюли емкостью 3,2, 1 и 0,5 л, сковорода, нож, веселка, дуршлаг, сотейник, тарелки порционные, доска разделочная «РС», «ОС» лопатка металлическая, гарнирная ложка, столовая ложка, мерная ложка, сковорода порционная.

Последовательность при выполнении работы:

- Подготовить рабочее место.
- Получить и подготовить продукты.
- Провести первичную обработку сырья.
- Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
- Подготовить посуду для отпуски блюд.
- Оформить и подать блюда.
- Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
- Произвести органолептическую оценку качества блюд.

Последовательность технологических операций для приготовления

- «Рыба (непластованная кусками) отварная»

Операция №1. Организация рабочего места.

Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Обработанную непластованную рыбу нарезают на куски (по одному на порцию).

Операция №3. На поверхности кожи каждого куса делают два-три надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались.

Операция №4. Затем их укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3—5 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый, морковь, петрушку, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85—90 °С в течение 5—7 мин, считая с момента закипания воды.

Операция №5. Хранят отварную рыбу в горячем бульоне не более 30—40 мин.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, рагу овощное.

Соусы — томатный, сметанный, польский.

Рецептура:

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Горбуша или кета, или чавыча	181	125		
или судак	192	125		
<u>Морковь</u>	4	3		
<u>Лук репчатый</u>	4	3		
<u>Петрушка (корень)</u>	3	2		
Масса отварной рыбы	—	100		
Гарнир №№ <u>523</u> , <u>525</u> , <u>542—544</u>	—	150		
Соус №№ <u>580</u> , <u>586</u> , <u>593</u>	—	50		
Выход	—	300		3 x 300

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления «Рыба (филе) припущенная»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду или бульон, солят, добавляют лук репчатый, коренья, специи, грибной отвар и припускают 10—15 мин.

Операция №3. При отпуске на рыбу кладут грибы, нарезанные ломтиками, лимон и гарнируют.

Операция №4. Соус подают отдельно или поливают им рыбу.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром.

Соусы — белый основной, паровой, томатный.

Рецептура:

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 5 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сом (кроме океанического)	244	122		
Или судак	239	122		
Или щука (кроме морской)	265	122		
Или окунь морской*	174	122		
Лук репчатый	5	4		
Петрушка (корень)	5	4		
Или сельдерей (корень)	6	4		
Масса припущенной рыбы	—	100		
шампиньоны свежие	28	21/15**		
Или грибы белые свежие	26	20/15**		
Лимон	—	—		
Гарнир №№ 523, 525, 530	—	150		
Соус №№ 568, 569, 580	—	75		
Выход	—	340		3 x 3430

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления «Рыба, тушенная в томате с овощами»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2 Порционные куски рыбы нарезают из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, уксус, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45—60 мин); за 5—7 мин до окончания тушения добавляют перец и лавровый лист.

Операция №3. При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Рецептура:

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 5 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Судак	239	122		
или треска*	161	122		
или окунь морской*	174	122		
Или сазан	249	122		
Или зубатка пятнистая (пестрая)*	185	120		
или кабан-рыба	253	119		
или минтай	246	123		
или ледяная рыба	260	125		
Вода или бульон	37	37		
Морковь	45	36		
Петрушка (корень)	8	6		
сельдерей (корень)	3	2		
Лук репчатый	19	16		
Томатное пюре	20	20		
Масло растительное	10	10		
Уксус 3%-ный	5	5		

Сахар	4	4		
Гвоздика	0,01	0,01		
Корица	0,01	0,01		
Лавровый лист	0,01	0,01		
Масса тушеной рыбы	—	100		
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом	—	200		
Гарнир №№ 523, 525, 542—544	—	150		
Выход	—	350		3 x 350

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления «Рыбные хлебцы»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Рыбу разделяют, припускают, отделяют от костей, пропускают через мясорубку 2 раза, сначала без хлеба, затем вместе с белым черствым хлебом, замоченным в молоке. В массу добавляют яичные желтки.

Операция №3. Соль, размягченное сливочное масло, все тщательно перемешивают и выбивают, затем осторожно добавляют взбитые в пышную пену белки.

Операция №4. Из готовой массы формируют изделия в виде хлебцев прямоугольной формы по 80 грамм, стараясь сильно не разминать. Изделия выкладывают в емкость, смазанную маслом, и запекают при темпе. 250-280С 20-25 минут в течении 30-40 минут до готовности. *Операция №5.* Температура подачи 65С.

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 кг	
	Брутто, гр,	Нетто, гр,
Рыба свежая (филе х/о 6%)	96	90
Припускание		74
Молоко стерилизованное или пастеризованное 18 18	11	11
Хлеб пшеничный	1/3	1/3
Яйца куриные		
Масло растительное рафинированное, для смазывания противня	2	2
Масло сливочное	2	2
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0.2	0.2
Масса полуфабриката 120		
Т/О запекание 15%		
ВЫХОД:	-	100

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Контрольные вопросы:

1. Как запекают рыбу порционными кусками?
8. Как припускают рыбу порционными кусками?
9. Как производят рыбу звеньями?
10. Какие гарниры и соусы используют к отварной рыбе?

Практическое занятие № 7 (4 ч)

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы.

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску горячих блюд из жареной рыбы: рыба, запеченная с картофелем по-русски, рыбные котлеты, биточки, шницель рыбный натуральный.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: плита электрическая, электромясорубка, жарочный шкаф, сковорода электрическая, производственные столы, производственные ванны, машина для приготовления картофельного пюре, весы.

Инвентарь и посуда: кастрюли емкостью 3,2, 1 и 0,5 л, сковорода, нож, веселка, дуршлаг, сотейник, тарелки порционные, доска разделочная «РС», «ОС» лопатка металлическая, гарнирная ложка, столовая ложка, мерная ложка, сковорода порционная.

Последовательность при выполнении работы:

- Подготовить рабочее место.
- Получить и подготовить продукты.
- Провести первичную обработку сырья.
- Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
- Подготовить посуду для отпуска блюд.
- Оформить и подать блюда.
- Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
- Произвести органолептическую оценку качества блюд.

Последовательность технологических операций для приготовления «Рыба, запеченная с картофелем по-русски»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Порционные куски сырой рыбы, нарезанные на филе с кожей без костей, или порционные куски рыб семейства осетровых с кожей без хрящей посыпают солью, перцем черным молотым, кладут на смазанную жиром сковороду, сверху кладут ломтики вареного картофеля, заливают соусом белым, посыпают сухарями или тертым сыром, поливают жиром и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С.

Рецептура (раскладка продуктов) на 120 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Окунь морской*	174	122		
или треска*	161	122		
или судак	239	122		
или хек тихоокеанский	254	122		
или мерланг*	161	122		
или осетр	248	123		
или севрюга	232	123		
или белуга	244	123		
Масса готовой рыбы	—	100		
Картофель	206	206/150**		
Соус № 854	—	125		
Сыр	5,4	5		
или сухари	4	4		
Маргарин столовый или масло				
сливочное	11	11		
Выход	—	350		3 x 350

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления

«Рыбные котлеты, биточки»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Подготовленную рыбу нарезают на куски с кожей без костей и пропускают через мясорубку с шпиком, кладут соль, тщательно перемешивают и взбивают.

Операция №3. Придают форму котлет, жарят с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 минут. *Операция*

№4. Отпуск с овощным гарниром.

Рецептура:

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Треска*	89	65		
Или мерланг*	90	65		
Или сом (кроме океанического)	144	65		
Или судак	135	65		
Хлеб пшеничный	18	18		
Молоко или вода	25	25		
Сухари	10	10		
Масса полуфабриката	—	115		
Кулинарный жир или масло растительное	8	8		
Масса жареных изделий	—	100		
Гарнир №№ 523, 525, 530, 531	—	150		
Соус №№ 572, 586, 588	—	75		
или маргарин столовый	7	7		
Выход: с соусом	—	325		3 x 325
с жиром	—	257		3 x 257

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Шницель рыбный натуральный»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым, зеленью петрушки и пропускают через мясорубку с крупной решеткой.

Операция №3. Подготовленную массу солят, добавляют перец черный молотый, формируют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на плите в течение 8—10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин.

Операция №4. При отпуске шницель поливают жиром и гарнируют.

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный, овощи, припущенные с жиром.

Рецептура:

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Судак	177	85		
Или сом (кроме океанического)				
	189	85		
или окунь морской*	129	85		
или мерланг*	118	85		
или треска*	116	85		
или минтай	185	85		
Лук репчатый	20	17		
Петрушка (зелень)	4	3		
Молоко или вода	8	8		
Яйца	1/10 шт.	4		
Сухари	12	12		
Масса полуфабриката	—	125		
Масло растительное или Кулинарный жир	10	10		
Масса жареного шницеля	—	100		
Гарнир №№ 523, 526, 527, 531	—	150		
Масло сливочное или маргарин столовый	5	5		
Выход	—	255		3 x 255

* Нормы закладки даны на треску, окунь морской, мерланг потрошенные обезглавленные.

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Рыба в тесте жареная»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Разделать рыбу на филе.

Операция №3. Рыбу нарезать на кусочки толщиной 1-1,5см и длиной 5-6см.

Операция №4. Затем рыбу маринуют 20-30минут в растительном масле, смешанном с лимонной кислотой, солью, перцем.

Операция №5. Просеянную муку разводят тёплым молоком или водой, размешивают, чтобы не было комков, добавляют яйцо, соль и оставляют для набухания 10-15минут.

Операция №6. Подготовленную рыбу при помощи поварской иглы погружают в тесто и жарят.

Операция №7. Отпускают в виде пирамиды по 6-8 кусков с соусом майонез.

Рецептура:

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Судак	140	67		
Или осетр	145	64		
Или севрюга	134	64		
Или белуга	142	64		
Кислота лимонная	0,2	0,2		
Масло растительное	2	2		
Петрушка (зелень)	3	2		
Мука пшеничная	30	30		
Молоко или вода	30	30		
Масло растительное	2	2		
Яйца	3/4 шт.	30		
Кулинарный жир	15	15		
Масса теста	—	90		
Масса рыбы в тесте жареной	—	150		
Соус № 580	—	75		
или № 598	—	50		
Лимон	—	—		
Выход: с соусом № 580	—	225		3 x 225
с соусом № 598	—	200		3 x 200

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Контрольные вопросы:

1. Что нужно сделать, чтобы кожа рыбы не лопнула при тепловой обработке?
2. Что можно добавлять в рыбную котлетную массу, если она готовится из нежирных видов рыб?
3. Установить время приготовления биточков рыбных.

Практическое занятие № 8 (4ч)

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы.

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску горячих блюд из запеченной рыбы: рыба, запеченная с картофелем по-русски, рыбные котлеты, биточки, шницель рыбный натуральный.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: плита электрическая, электромясорубка, жарочный шкаф, сковорода электрическая, производственные столы, производственные ванны, машина для приготовления картофельного пюре, весы.

Инвентарь и посуда: кастрюли емкостью 3,2, 1 и 0,5 л, сковорода, нож, веселка, дуршлаг, ситейник, тарелки порционные, доска разделочная «РС», «ОС» лопатка металлическая, гарнирная ложка, столовая ложка, мерная ложка, сковорода порционная.

Последовательность при выполнении работы:

- Подготовить рабочее место.
- Получить и подготовить продукты.
- Провести первичную обработку сырья.
- Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
- Подготовить посуду для отпуска блюд.
- Оформить и подать блюда.
- Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
- Произвести органолептическую оценку качества блюд.

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Рыба, запеченная с картофелем по-русски»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Порционные куски сырой рыбы, нарезанные на филе с кожей без костей, или порционные куски рыб семейства осетровых с кожей без хрящей посыпают солью, перцем черным молотым, кладут на смазанную жиром сковороду, сверху кладут ломтики вареного картофеля, заливают соусом белым, посыпают сухарями или тертым сыром, поливают жиром и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С.

Рецептура (раскладка продуктов) на 120 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Окунь морской*	174	122		
или треска*	161	122		
или судак	239	122		
или хек тихоокеанский	254	122		
или мерланг*	161	122		
или осетр	248	123		
или севрюга	232	123		
или белуга	244	123		
Масса готовой рыбы	—	100		
Картофель	206	206/150**		
Соус № 854	—	125		
Сыр	5,4	5		
или сухари	4	4		
Маргарин столовый или масло				
сливочное	11	11		
Выход	—	350		3 x 350

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления

«Рыбные котлеты, биточки»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Подготовленную рыбу нарезают на куски с кожей без костей и пропускают через мясорубку с шпиком, кладут соль, тщательно перемешивают и взбивают.

Операция №3. Придают форму котлет, жарят с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 минут.

Операция №4. Отпуск с овощным гарниром.

Рецептура:

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Треска*	89	65		
Или мерланг*	90	65		
Или сом (кроме океанического)				
	144	65		
Или судак	135	65		
Хлеб пшеничный	18	18		
Молоко или вода	25	25		
Сухари	10	10		
Масса полуфабриката	—	115		
Кулинарный жир или масло растительное	8	8		
Масса жареных изделий	—	100		
Гарнир №№ 523, 525, 530, 531		150		
	—	75		
Соус №№ 572, 586, 588		75		
или маргарин столовый	7	7		
Выход: с соусом	—	325		3 x 325
с жиром	—	257		3 x 257

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

абортаторная работа № 9 (4 ч)

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья.

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску блюд из нерыбного водного сырья: морской гребешок под маринадом, креветки с рисом.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: плита электрическая, электромясорубка, жарочный шкаф, сковорода электрическая, производственные столы, производственные ванны, машина для приготовления картофельного пюре, весы.

Инвентарь и посуда: кастрюли емкостью 3,2, 1 и 0,5 л, сковорода, нож, веселка, дуршлаг, сотейник, тарелки порционные, доска разделочная «РС», «ОС» лопатка металлическая, гарнирная ложка, столовая ложка, мерная ложка, сковорода порционная.

Последовательность при выполнении работы:

- Подготовить рабочее место.
- Получить и подготовить продукты.
- Провести первичную обработку сырья.
- Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
- Подготовить посуду для отпуска блюд.
- Оформить и подать блюда.
- Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
- Произвести органолептическую оценку качества блюд.

Последовательность технологических операций для приготовления «Морской гребешок под маринадом»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Отварное филе гребешков, нарезанное соломкой, соединяют с маринадом, доводят до кипения, варят 10-15 мин и охлаждают.

Операция №3. Для маринада: припускают вместе нарезанные соломкой морковь, лук репчатый, корень петрушки. В конце добавляют пассерованный томат и вводят подсушенную муку.

Операция №4. При отпуске посыпают зеленым луком.

Рецептура (раскладка продуктов) на 160 грамм нетто блюда:

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Филе морского гребешка	59.43	56
~ Масса отварного филе гребешков	32.26	32.26
Морковь, красная	13	10.5
Лук репчатый	10.29	6.67
~ Масса припущенного лука	4	4
Петрушка (корень)	4	2.86
~ Масса припущенной петрушки	1.71	1.71
~ Для припускания овощей	-	-
Помидоры (томаты)	2.86	2.86
Пшеничная мука, высшего сорта	2	2
Вода	40	40
Сахарный песок	1.14	1.14
Выход		160

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления

«Креветки с рисом»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Креветки сыромороженные размораживают на воздухе при температуре 18-20°С в течение 2 ч.

Операция №3. Слегка размороженные креветки блоками массой 2-3 кг опускают в кипящую соленую воду (на 1 кг креветок берут 3 л воды, 15 г соли), перемешивают и варят в течение 5-10 мин (в зависимости от размеров) с момента вторичного закипания воды. Готовые креветки всплывают на поверхность.

Операция №4. Перед отпуском мякоть креветки отделяют (крупные экземпляры нарезают на куски), заливают бульоном и доводят до кипения. *Операция №5.* При использовании креветок (консервов) банки вскрывают, содержимое их выкладывают в посуду и доводят до кипения.

Операция №6. При отпуске кладут рассыпчатую рисовую кашу, сверху креветки посыпают тертым сыром и отдельно подают соус томатный (на рыбном бульоне).

Операция №7. Приготовление рассыпчатой рисовой каши варят до готовности откидным способом в большом количестве воды (6 л и 25 г соли на 1 кг крупы), готовый рис откидывают, отвар сливают, а рис промывают горячей кипяченой водой, заправляют маслом и доводят до готовности на пару.

Операция №8. Приготовление томатного соуса, подсушенную без изменения цвета и растертую с маслом муку, тщательно размешивают с частью бульона, затем добавляют оставшийся бульон, проваренное томатное пюре и варят 25-30 мин.

Операция №9. В конце варки добавляют сахар, соль и заправляют сливочным маслом. Подают соус к блюдам из отварной, припущенной, жареной рыбы и рыбной котлетной массы.

Рецептура (раскладка продуктов) на 150 грамм нетто блюда:

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Креветки сыромороженные неразделанные	74.22	74.22
~ Масса креветок отварных, разделанных на мякоть	17.78	17.78
Каша рассыпчатая (рисовая) №654г	-	-
Сыр мягкий	7.24	6.67
Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	34.2	34.2
Вода	28.8	28.8
~ Масса каши	96	96
Масло сливочное	4.5	4.5
Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Бульон рыбный	-	79.5
Пшеничная мука, высшего сорта	5	5
Масло сливочное	5	5
Томат-пюре	15	15

Сахарный песок	1.8	1.8
Масло сливочное	5	5
Выход		150

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюдо	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Контрольные вопросы:

1. Как варят кальмары?
2. Сколько времени варят креветки?
3. При какой температуре размораживают креветки?

практическое занятие № 10 (4 ч)

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном виде. **Цель:** Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску блюд из мяса: мясо отварное, острая свинина.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: плита электрическая, электромясорубка, жарочный шкаф, сковорода электрическая, производственные столы, производственные ванны, машина для приготовления картофельного пюре, весы.

Инвентарь и посуда: кастрюли емкостью 3,2, 1 и 0,5 л, сковорода, нож, веселка, дуршлаг, сотейник, тарелки порционные, доска разделочная «МС», «ОС» лопатка металлическая, гарнирная ложка, столовая ложка, мерная ложка, сковорода порционная.

Последовательность при выполнении работы:

- Подготовить рабочее место.
- Получить и подготовить продукты.
- Провести первичную обработку сырья.
- Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
- Подготовить посуду для отпуска блюд.
- Оформить и подать блюда.
- Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
- Произвести органолептическую оценку качества блюд.

Последовательность технологических операций для приготовления «Мясо отварное»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Подготовленное для варки мясо массой до 2 кг кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения и снимают пену и варят без кипения до готовности при температуре 90 С

Операция №3. Отварное мясо нарезают поперек и гарнируют, и поливают соусом или бульоном. Говядину и свинину отпускают с соусом красным основным, луковым и сметанным с хреном. Телятину и баранину лучше подавать с соусом паровым и белым с яйцом.

Гарниры — каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи в молочном соусе (1-й и 2-й варианты), капуста тушеная. Рис рекомендуется подавать к телятине и баранине, а тушеную капусту к свинине.

Соусы — красный основной, луковый, паровой, белый с яйцом, сметанный с хреном.

Рецептура:

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию гр, мл ,	
	брутто	нетто
	БРУТТО	НЕТТО
Говядина (покромка, лопаточная часть, грудинка)	110	81
или баранина, козлятина (лопаточная часть, грудинка)	109	78
или свинина (лопаточная часть, грудинка)	97	83
или телятина (лопаточная часть, грудинка)	118	78
<u>Морковь</u>	3	2
<u>Лук репчатый</u>	2,5	2
Масса отварного мяса	—	50
Гарнир №№ <u>282, 523, 525, 530, 532, 533, 537</u>	—	150
Соус №№ <u>558, 559, 569, 570</u>	—	50
Выход	—	250

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Острая свинина»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Подготовленное филе свинины нарезают соломкой и обжаривают с чесноком до золотистой корочки, заливают горячей водой, добавляют соль, перец жгучий, сахар, уксус, после закипания добавляют овощи, морковь, порезанная соломкой, лук кольцами, капусту мелко шинкованная и тушат до готовности.

Рецептура (раскладка продуктов) на 130 грамм нетто блюда:

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию гр, мл ,	
	брутто	нетто
Свинина филе	50	30
Морковь	30	25
Лук	30	25
Капуста белокочанная	50	40
Чеснок	-	2
Соль	-	0,2
Перец красный жгучий	-	0,3
Сахар	-	0,2
Уксус 9%	-	0,3 мл
Масло растительное	-	
ВЫХОД:	-	130

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Контрольные вопросы:

1. Сколько хлеба идет на 1кг котлетной массы?
2. Перечислите полуфабрикаты, получаемые из котлетной массы.
3. Установить время приготовления котлет с гарниром.
4. Перечислите полуфабрикаты, используемые для тушения.
5. Что такое жиловка и обвалка мяса?
6. Определить время приготовления гуляша с гарниром.
7. Почему полуфабрикат из мяса нарезают поперёк волокон?

Практическое занятие № 11 (4 ч)

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в припущенном виде.

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску блюд из мяса: мясо по – французки, голубцы мясные, жаркое по- домашнему, гуляш с отварным рисом, ромштекс с гарниром.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование:плита электрическая, электромясорубка, жарочный шкаф, сковорода электрическая, производственные столы, производственные ванны, машина для приготовления картофельного пюре, весы.

Инвентарь и посуда: кастрюли емкостью 3,2, 1 и 0,5 л, сковорода, нож, веселка, дуршлаг, сотейник, тарелки порционные, доска разделочная «МС», «ОС» лопатка металлическая, гарнирная ложка, столовая ложка, мерная ложка, сковорода порционная.

Последовательность при выполнении работы:

- Подготовить рабочее место.
- Получить и подготовить продукты.
- Провести первичную обработку сырья.
- Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
- Подготовить посуду для отпуска блюд.
- Оформить и подать блюда.
- Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
- Произвести органолептическую оценку качества блюд.

Последовательность технологических операций для приготовления «Котлета мясная»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

*Операция №2.*Подготовленное мясо котлетное нарезают на куски, измельчают на мясорубке вместе с хлебом пшеничным, размоченным предварительно в воде, луком репчатым очищенным.

*Операция №3.*К фаршу добавляют соль поваренную йодированную, фарш тщательно перемешивают повторно пропускают через мясорубку и формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренными краями (котлеты) или кругло-приплюснутой формы.

*Операция №4.*Сформованные котлеты, обжаривают на сковороде с двух сторон в нагретом растительном масле в течение 10 мин, затем укладывают на противень, смазанный маслом, и доводят до готовности в духовом или жарочном шкафу при температуре от 250-280°С в течение 5-8 мин.

Рецептура (раскладка продуктов) на 120 грамм нетто блюда:

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина, свинина (котлетная масса)	106.8	97.2
Хлеб пшеничный, формовой из муки 1 сорта	10	10
Лук репчатый	13.68	11.28
Соль поваренная пищевая	0.72	0.72
Сухари панировочные	6	6
Вода питьевая	22.8	22.8
Масса полуфабриката		136
ВЫХОД:	—	120

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Мясо по - французки»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Подготовленное мясо отбиваем, солим, перчим.

Операция №3. Обжаренный лук улаживаем на мясо, порезанные кубиком ананасы разлаживаем на лук, смазываем майонезом, посыпаем тертым сыром и запекаем 20-25 минут при температуре 180 градусов С.

Рецептура (раскладка продуктов) на 220 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр
Свинина	140	100-40%=60гр
Лук	40	32
Ананас консервированный	60	60
Сыр	41	40
Майонез	28	28
Соль поваренная	-	0,2
Перец черный молотый		0,2
Выход:		220

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Голубцы мясные»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Кочаны капусты кладут в горячую воду, предварительно вырезав из них кочерыгу, варят, периодически снимая с кочанов верхние сварившиеся листья. Их разравнивают, слегка отбивают.

Операция №3. Фарш: сырое мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, соль и перемешивают.

Операция №4. На лист капусты укладывают фарш и завертывают его, придавая изделию вид конверта.

Операция №5. Голубцы кладут на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу 10-12 минут, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 15-20 мин до готовности.

Операция №5. Отпускают с соусом, сметанным или сметанным с томатом.

Рецептура (раскладка продуктов) на 120 грамм нетто блюда:

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	нетто
Говядина, свиное сало (котлетная масса)	60.74	45
Капуста белокочанная	90.74	72
Крупа рисовая	6	16.5
Лук репчатый	12	9.74
Соль поваренная пищевая	0.72	0.72

Перец черный молотый	0.10	0.10
<i>Масса полуфабриката</i>		144.6
ВЫХОД:	—	120

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Контрольные вопросы:

1. Определить время приготовления гуляша с гарниром.
2. Почему полуфабрикат из мяса нарезают поперёк волокон?
3. Для чего панируют полуфабрикаты?
- 3 Установить время приготовления ромштекса с гарниром и соусом.
- 14 Как обрабатывают капусту для голубцов?

практическое занятие № 12 (6 ч)

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде.

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску блюд из мяса: жаркое по- домашнему, ромштекс с гарниром.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование:плита электрическая, электромясорубка, жарочный шкаф, сковорода электрическая, производственные столы, производственные ванны, машина для приготовления картофельного пюре, весы.

Инвентарь и посуда: кастрюли емкостью 3,2, 1 и 0,5 л, сковорода, нож, веселка, дуршлаг, сотейник, тарелки порционные, доска разделочная «МС», «ОС» лопатка металлическая, гарнирная ложка, столовая ложка, мерная ложка, сковорода порционная.

Последовательность при выполнении работы:

- Подготовить рабочее место.
- Получить и подготовить продукты.
- Провести первичную обработку сырья.
- Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
- Подготовить посуду для отпуска блюд.
- Оформить и подать блюда.
- Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
- Произвести органолептическую оценку качества блюд.

- **Последовательность технологических операций для приготовления**

- **«Жаркое по- домашнему»**

- *Операция №1.* Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

- Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

- *Операция №2.* Мясо нарезают по 3-4 куса на порцию по 30-40 гр.

- *Операция №3.* Картофель и лук дольками или кружочками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности.

- *Операция №4.* Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы сверху и снизу были овощи, добавляют соль, перец воду или бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

- **Рецептура (раскладка продуктов) на 150 грамм нетто блюда:**

- **Последовательность технологических операций для приготовления**

- **«Ромштекс с гарниром»**

- *Операция №1.* Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

- Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Порционные куски отбивают, рыхлят, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят.

- *Операция №3.* Гарнир, нарезанный сырой картофель промывают в холодной воде, обсушивают, затем посыпают солью, кладут слоем не более 5 см па сковороду маслом 15—20 мин, периодически помешивая, до образования поджаристой корочки.

Если картофель полностью не прожарился, его следует поставить на несколько минут в жарочный шкаф.

- *Операция №5.* Соус: Огурцы маринованные (корнишоны) мелко режут, соединяют с майонезом и перемешивают.

- *Операция №6.* При отпуске в тарелку кладут ромштекс поливают маслом, рядом жареный картофель.

- **Рецептура:**

Продукты	Норма закладки	
	На 1 порцию	
	брутто	нетто
Говядина	149	110
Яйца	1/8шт	5
Сухари	15	15
Масло растительное	40	40
Картофель	300	220
Масса жареного картофеля	-	150
Масло сливочное	5	5
Соус майонез с корнишонами		50
Майонез	40	40
Огурцы маринованные	20	20
Выход		246

- **Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

- **Оформить отчет**

- Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

лабораторная работа № 14 (6 ч)

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запечённом виде.

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску блюд из мяса: мясо отварное, острая свинина, котлета мясная, мясо по – французки, голубцы мясные, жаркое по- домашнему, гуляш с отварным рисом, ромштекс с гарниром.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: плита электрическая, электромясорубка, жарочный шкаф, сковорода электрическая, производственные столы, производственные ванны, машина для приготовления картофельного пюре, весы.

Инвентарь и посуда: кастрюли емкостью 3,2, 1 и 0,5 л, сковорода, нож, веселка, дуршлаг, сотейник, тарелки порционные, доска разделочная «МС», «ОС» лопатка металлическая, гарнирная ложка, столовая ложка, мерная ложка, сковорода порционная.

Последовательность при выполнении работы:

- Подготовить рабочее место.
- Получить и подготовить продукты.
- Провести первичную обработку сырья.
- Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
- Подготовить посуду для отпуска блюд.
- Оформить и подать блюда.
- Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
- Произвести органолептическую оценку качества блюд.

Последовательность технологических операций для приготовления

«Мясо отварное»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Подготовленное для варки мясо массой до 2 кг кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения и снимают пену и варят без кипения до готовности при температуре 90 С

Операция №3. Отварное мясо нарезают поперек и гарнируют, и поливают соусом или бульоном. Говядину и свинину отпускают с соусом красным основным, луковым и сметанным с хреном. Телятину и баранину лучше подавать с соусом паровым и белым с яйцом.

Гарниры — каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи в молочном соусе (1-й и 2-й варианты), капуста тушеная. Рис рекомендуется подавать к телятине и баранине, а тушеную капусту к свинине.

Соусы — красный основной, луковый, паровой, белый с яйцом, сметанный с хреном.

Рецептура:

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию гр, мл ,	
	брутто	нетто
	БРУТТО	НЕТТО
Говядина (покромка, лопаточная часть, грудинка)	110	81
или баранина, козлятина (лопаточная часть, грудинка)	109	78
или свинина (лопаточная часть, грудинка)	97	83
или телятина (лопаточная часть, грудинка)	118	78
<u>Морковь</u>	3	2
<u>Лук репчатый</u>	2,5	2
Масса отварного мяса	—	50
Гарнир №№ <u>282, 523, 525, 530, 532, 533, 537</u>	—	150
Соус №№ <u>558, 559, 569, 570</u>	—	50
Выход	—	250

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления «Острая свинина»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Подготовленное филе свинины нарезают соломкой и обжаривают с чесноком до золотистой корочки, заливают горячей водой, добавляют соль, перец жгучий, сахар, уксус, после закипания добавляют овощи, морковь, порезанная соломкой, лук кольцами, капусту мелко шинкованная и тушат до готовности.

Рецептура (раскладка продуктов) на 130 грамм нетто блюда:

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию гр, мл ,	
	брутто	нетто
	БРУТТО	НЕТТО
Свинина филе	50	30
Морковь	30	25
Лук	30	25
Капуста белокочанная	50	40

Чеснок	-	2
Соль	-	0,2
Перец красный жгучий	-	0,3
Сахар	-	0,2
Уксус 9%	-	0,3 мл
Масло растительное	-	
ВЫХОД:	-	130

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Котлета мясная»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Подготовленное мясо котлетное нарезают на куски, измельчают на мясорубке вместе с хлебом пшеничным, размоченным предварительно в воде, луком репчатым очищенным.

Операция №3. К фаршу добавляют соль поваренную йодированную, фарш тщательно перемешивают повторно пропускают через мясорубку и формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренными краями (котлеты) или кругло-приплюснутой формы.

Операция №4. Сформованные котлеты, обжаривают на сковороде с двух сторон в нагретом растительном масле в течение 10 мин, затем укладывают на противень, смазанный маслом, и доводят до готовности в духовом или жарочном шкафу при температуре от 250-280°C в течение 5-8 мин.

Рецептура (раскладка продуктов) на 120 грамм нетто блюда:

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина, свинина (котлетная масса)	106.8	97.2
Хлеб пшеничный, формовой из муки 1 сорта	10	10
Лук репчатый	13.68	11.28
Соль поваренная пищевая	0.72	0.72
Сухари панировочные	6	6
Вода питьевая	22.8	22.8
<i>Масса полуфабриката</i>		136
ВЫХОД:	—	120

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Мясо по - французки»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Подготовленное мясо отбиваем, солим, перчим.

Операция №3. Обжаренный лук улаживаем на мясо, порезанные кубиком ананасы разлаживаем на лук, смазываем майонезом, посыпаем тертым сыром и запекаем 20-25 минут при температуре 180 градусов С.

Рецептура (раскладка продуктов) на 220 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр
Свинина	140	100-40%=60гр
Лук	40	32
Ананас консервированный	60	60
Сыр	41	40
Майонез	28	28
Соль поваренная	-	0,2
Перец черный молотый		0,2
Выход:		220

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления «Голубцы мясные»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Кочаны капусты кладут в горячую воду, предварительно вырезав из них кочерыгу, варят, периодически снимая с кочанов верхние сварившиеся листья. Их разравнивают, слегка отбивают.

Операция №3. Фарш: сырое мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, соль и перемешивают.

Операция №4. На лист капусты укладывают фарш и завертывают его, придавая изделию вид конверта.

Операция №5. Голубцы кладут на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу 10-12 минут, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 15-20 мин до готовности.

Операция №5. Отпускают с соусом, сметанным или сметанным с томатом.

Рецептура (раскладка продуктов) на 120 грамм нетто блюда:

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	нетто
Говядина, свиное сало (котлетная масса)	60.74	45
Капуста белокочанная	90.74	72
Крупа рисовая	6	16.5
Лук репчатый	12	9.74
Соль поваренная пищевая	0.72	0.72
Перец черный молотый	0.10	0.10
Масса полуфабриката		144.6
ВЫХОД:	—	120

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Жаркое по- домашнему»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Мясо нарезают по 3-4 куса на порцию по 30-40 гр.

Операция №3. Картофель и лук дольками или кружочками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности.

Операция №4. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы сверху и снизу были овощи, добавляют соль, перец воду или бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

Рецептура (раскладка продуктов) на 150 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр
Свинина лопаточная или шейная часть	173	147
Картофель	253	190
Лук репчатый	25	20
Морковь	25	20
Масло растительное	-	12
Соль поваренная		0,4
Перец черный молотый		0,2
<i>Выход</i>		350

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Гуляш с отварным рисом»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Нарезанное кубиками по 20-30г обжаренное мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассированного томатного пюре около часа.

Операция №3. На бульон, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассированный лук, соль, перец, заливают им мясо и тушат 25-30 минут. *Операция №4.* За 5-10 минут до готовности кладут лавровый лист.

Операция №5. Подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют жиром, перемешивают и прогревают.

Операция №6. При отпуске в тарелку выкладывают мясо, политое соусом, рядом горкой рис.

Рецептура:

Продукты	Норма закладки	
	На 1 порцию	
	брутто	нетто
Говядина	162	119
Масло растительное	20	20
Лук репчатый	24	20

Томатное пюре	15	15
Мука пшеничная	5	5
Рис	60	60
Масса отварного риса	-	150
Выход		325

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Ромштекс с гарниром»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Порционные куски отбивают, рыхлят, смачивают в лезоне, панируют в сухарях и жарят.

Операция №3. Гарнир, нарезанный сырой картофель промывают в холодной воде, обсушивают, затем посыпают солью, кладут слоем не более 5 см па сковороду маслом 15—20 мин, периодически помешивая, до образования поджаристой корочки. Если картофель полностью не прожарился, его следует поставить на несколько минут в жарочный шкаф.

Операция №5. Соус: Огурцы маринованные (корнишоны) мелко режут, соединяют с майонезом и перемешивают.

Операция №6. При отпуске в тарелку кладут ромштекс поливают маслом, рядом жареный картофель.

Рецептура:

Продукты	Норма закладки	
	На 1 порцию	
	брутто	нетто
Говядина	149	110
Яйца	1/8шт	5
Сухари	15	15
Масло растительное	40	40
Картофель	300	220
Масса жареного картофеля	-	150
Масло сливочное	5	5
Соус майонез с корнишонами		50
Майонез	40	40
Огурцы маринованные	20	20
Выход		246

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Контрольные вопросы:

2. Сколько хлеба идет на 1кг котлетной массы?
- 2.Перечислите полуфабрикаты, получаемые из котлетной массы.
4. Установить время приготовления котлет с гарниром.
- 4.Перечислите полуфабрикаты, используемые для тушения.
6. Что такое жиловкаи обвалка мяса?
- 6.Определить время приготовления гуляша с гарниром.
- 7.Почему полуфабрикат из мяса нарезают поперёк волокон?
- 8.Для чего панируют полуфабрикаты?
9. Установить время приготовления ромштекса с гарниром и соусом.
- 11Как обрабатывают капусту для голубцов?

Лабораторная работа № 15 (6 ч)

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в запечённом виде.

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску блюд из мяса:мясо отварное,острая свинина, котлета мясная, мясо по – французки, голубцы мясные, жаркое по- домашнему, гуляш с отварным рисом, ромштекс с гарниром.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование:плита электрическая, электромясорубка, жарочный шкаф, сковорода электрическая, производственные столы, производственные ванны, машина для приготовления картофельного пюре, весы.

Инвентарь и посуда: кастрюли емкостью 3,2, 1 и 0,5 л, сковорода, нож, веселка, дуршлаг, сотейник, тарелки порционные, доска разделочная «МС», «ОС» лопатка металлическая, гарнирная ложка, столовая ложка, мерная ложка, сковорода порционная.

Последовательность при выполнении работы:

- Подготовить рабочее место.
- Получить и подготовить продукты.
- Провести первичную обработку сырья.
- Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
- Подготовить посуду для отпуска блюд.
- Оформить и подать блюда.
- Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
- Произвести органолептическую оценку качества блюд.

Последовательность технологических операций для приготовления «Мясо отварное»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Подготовленное для варки мясо массой до 2 кг кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения и снимают пену и варят без кипения до готовности при температуре 90 С

*Операция №3.*Отварное мясо нарезают по поперек и гарнируют, и поливают соусом или бульоном. Говядину и свинину отпускают с соусом красным основным, луковым и сметанным с хреном. Телятину и баранину лучше подавать с соусом паровым и белым с яйцом.

Гарниры — каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи в молочном соусе (1-й и 2-й варианты), капуста тушеная. Рис рекомендуется подавать к телятине и баранине, а тушеную капусту к свинине.

Соусы — красный основной, луковый, паровой, белый с яйцом, сметанный с хреном.

Рецептура:

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию гр, мл,	
	брутто	нетто
	БРУТТО	НЕТТО
Говядина (покроя, лопаточная часть, грудинка)	110	81
или баранина, козлятина (лопаточная часть, грудинка)	109	78
или свинина (лопаточная часть, грудинка)	97	83
или телятина (лопаточная часть, грудинка)	118	78
<u>Морковь</u>	3	2
<u>Лук репчатый</u>	2,5	2
Масса отварного мяса	—	50
Гарнир №№ <u>282, 523, 525, 530, 532, 533, 537</u>	—	150
Соус №№ <u>558, 559, 569, 570</u>	—	50
Выход	—	250

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления «Острая свинина»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Подготовленное филе свинины нарезают соломкой и обжаривают с чесноком до золотистой корочки, заливают горячей водой, добавляют соль, перец жгучий, сахар, уксус, после закипания добавляют овощи, морковь, порезанная соломкой, лук кольцами, капусту мелко шинкованная и тушат до готовности.

Рецептура (раскладка продуктов) на 130 грамм нетто блюда:

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию гр, мл,	
	брутто	нетто
	БРУТТО	НЕТТО
Свинина филе	50	30
Морковь	30	25
Лук	30	25
Капуста белокочанная	50	40

Чеснок	-	2
Соль	-	0,2
Перец красный жгучий	-	0,3
Сахар	-	0,2
Уксус 9%	-	0,3 мл
Масло растительное	-	
ВЫХОД:	-	130

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Котлета мясная»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Подготовленное мясо котлетное нарезают на куски, измельчают на мясорубке вместе с хлебом пшеничным, размоченным предварительно в воде, луком репчатым очищенным.

Операция №3. К фаршу добавляют соль поваренную йодированную, фарш тщательно перемешивают повторно пропускают через мясорубку и формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренными краями (котлеты) или кругло-приплюснутой формы.

Операция №4. Сформованные котлеты, обжаривают на сковороде с двух сторон в нагретом растительном масле в течение 10 мин, затем укладывают на противень, смазанный маслом, и доводят до готовности в духовом или жарочном шкафу при температуре от 250-280°C в течение 5-8 мин.

Рецептура (раскладка продуктов) на 120 грамм нетто блюда:

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина, свинина (котлетная масса)	106.8	97.2
Хлеб пшеничный, формовой из муки 1 сорта	10	10
Лук репчатый	13.68	11.28
Соль поваренная пищевая	0.72	0.72
Сухари панировочные	6	6
Вода питьевая	22.8	22.8
<i>Масса полуфабриката</i>		136
ВЫХОД:	—	120

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Мясо по - французки»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Подготовленное мясо отбиваем, солим, перчим.

Операция №3. Обжаренный лук улаживаем на мясо, порезанные кубиком ананасы разлаживаем на лук, смазываем майонезом, посыпаем тертым сыром и запекаем 20-25 минут при температуре 180 градусов С.

Рецептура (раскладка продуктов) на 220 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр
Свинина	140	100-40%=60гр
Лук	40	32
Ананас консервированный	60	60
Сыр	41	40
Майонез	28	28
Соль поваренная	-	0,2
Перец черный молотый		0,2
Выход:		220

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления «Голубцы мясные»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Кочаны капусты кладут в горячую воду, предварительно вырезав из них кочерыгу, варят, периодически снимая с кочанов верхние сварившиеся листья. Их разравнивают, слегка отбивают.

Операция №3. Фарш: сырое мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, соль и перемешивают.

Операция №4. На лист капусты укладывают фарш и завертывают его, придавая изделию вид конверта.

Операция №5. Голубцы кладут на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу 10-12 минут, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 15-20 мин до готовности.

Операция №5. Отпускают с соусом, сметанным или сметанным с томатом.

Рецептура (раскладка продуктов) на 120 грамм нетто блюда:

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	нетто
Говядина, свиное сало (котлетная масса)	60.74	45
Капуста белокочанная	90.74	72
Крупа рисовая	6	16.5
Лук репчатый	12	9.74
Соль поваренная пищевая	0.72	0.72
Перец черный молотый	0.10	0.10
Масса полуфабриката		144.6
ВЫХОД:	—	120

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Жаркое по- домашнему»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Мясо нарезают по 3-4 куса на порцию по 30-40 гр.

Операция №3. Картофель и лук дольками или кружочками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности.

Операция №4. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы сверху и снизу были овощи, добавляют соль, перец воду или бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

Рецептура (раскладка продуктов) на 150 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр
Свинина лопаточная или шейная часть	173	147
Картофель	253	190
Лук репчатый	25	20
Морковь	25	20
Масло растительное	-	12
Соль поваренная		0,4
Перец черный молотый		0,2
<i>Выход</i>		350

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Гуляш с отварным рисом»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Нарезанное кубиками по 20-30г обжаренное мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассированного томатного пюре около часа.

Операция №3. На бульон, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассированный лук, соль, перец, заливают им мясо и тушат 25-30 минут. *Операция №4.* За 5-10 минут до готовности кладут лавровый лист.

Операция №5. Подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют жиром, перемешивают и прогревают.

Операция №6. При отпуске в тарелку выкладывают мясо, политое соусом, рядом горкой рис.

Рецептура:

Продукты	Норма закладки	
	На 1 порцию	
	брутто	нетто
Говядина	162	119
Масло растительное	20	20
Лук репчатый	24	20

Томатное пюре	15	15
Мука пшеничная	5	5
Рис	60	60
Масса отварного риса	-	150
Выход		325

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления «Ромштекс с гарниром»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Порционные куски отбивают, рыхлят, смачивают в лезоне, панируют в сухарях и жарят.

Операция №3. Гарнир, нарезанный сырой картофель промывают в холодной воде, обсушивают, затем посыпают солью, кладут слоем не более 5 см па сковороду маслом 15—20 мин, периодически помешивая, до образования поджаристой корочки. Если картофель полностью не прожарился, его следует поставить на несколько минут в жарочный шкаф.

Операция №5. Соус: Огурцы маринованные (корнишоны) мелко режут, соединяют с майонезом и перемешивают.

Операция №6. При отпуске в тарелку кладут ромштекс поливают маслом, рядом жареный картофель.

Рецептура:

Продукты	Норма закладки	
	На 1 порцию	
	брутто	нетто
Говядина	149	110
Яйца	1/8шт	5
Сухари	15	15
Масло растительное	40	40
Картофель	300	220
Масса жареного картофеля	-	150
Масло сливочное	5	5
Соус майонез с корнишонами		50
Майонез	40	40
Огурцы маринованные	20	20
Выход		246

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюдо	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Контрольные вопросы:

3. Сколько хлеба идет на 1кг котлетной массы?
- 2.Перечислите полуфабрикаты, получаемые из котлетной массы.
5. Установить время приготовления котлет с гарниром.
- 4.Перечислите полуфабрикаты, используемые для тушения.
7. Что такое жиловкаи обвалка мяса?
- 6.Определить время приготовления гуляша с гарниром.
- 7.Почему полуфабрикат из мяса нарезают поперёк волокон?
- 8.Для чего панируют полуфабрикаты?
10. Установить время приготовления ромштекса с гарниром и соусом.
- 11Как обрабатывают капусту для голубцов?

Практическое занятие № 16 (6 ч)

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы.

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску блюд из домашней птицы:котлеты, биточки.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование:плита электрическая, электромясорубка, жарочный шкаф, сковорода электрическая, производственные столы, производственные ванны, машина для приготовления картофельного пюре, весы.

Инвентарь и посуда: кастрюли емкостью 3,2, 1 и 0,5 л, сковорода, нож, веселка, дуршлаг, сотейник, тарелки порционные, доска разделочная «МС», «ОС» лопатка металлическая, гарнирная ложка, столовая ложка, мерная ложка, сковорода порционная.

Последовательность при выполнении работы:

- Подготовить рабочее место.
- Получить и подготовить продукты.
- Провести первичную обработку сырья.
- Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
- Подготовить посуду для отпуска блюд.
- Оформить и подать блюда.
- Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
- Произвести органолептическую оценку качества блюд.

Последовательность технологических операций для приготовления

«Котлеты, биточки, шницеля, припущенные из кур»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку.

Операция №3. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде или в молоке черствым пшеничным (высшего сорта) хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз.

Операция №4. Добавляют взбитое яйцо и выбивают.

Операция №5. Из готовой котлетной массы формируют котлеты, биточки или шницели, укладывают на смазанный маслом противень, подливают горячей воды и припускают при закрытой крышке до готовности -20-25 минут, при температуре 260-280 С

Операция №6. Отпускают биточки с гарниром, можно с соусом. Температура подачи 65С.
 Гарниры: крупяное блюдо, пюре картофельное, овощные блюда.
Рецептура (раскладка продуктов) на 70 грамм нетто блюда:

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Куры (потрошенные 1 категории) или филе кур из грудной части	121 60	107 56
При подготовке х/о 11,5% Удаление кожи и костей 47%	-	56
Хлеб пшеничный	8	8
Молоко или вода	10	10
Яйца куриные	1/10	4
Масло сливочное	1	1
Масса полуфабриката -	-	79
Масса готовых п/ф	-	70
Масло растительное для противня	1	1
т/о 12%		
ВЫХОД:	—	70

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Контрольные вопросы:

1. В каком виде на предприятия общественного питания поступает сельскохозяйственная птица?
2. Каковы основные требования к качеству при приготовлении блюд из сельскохозяйственной птицы?
3. Классификация блюд из курицы?
4. Способы заправки птицы.
5. Установить время приготовления чахохбили.

Практическое занятие № 17 (6 ч)

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из дичи.

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску блюд из дичи.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: плита электрическая, электромясорубка, жарочный шкаф, сковорода электрическая, производственные столы, производственные ванны, машина для приготовления картофельного пюре, весы.

Инвентарь и посуда: кастрюли емкостью 3,2, 1 и 0,5 л, сковорода, нож, веселка, дуршлаг, сотейник, тарелки порционные, доска разделочная «МС», «ОС» лопатка металлическая, гарнирная ложка, столовая ложка, мерная ложка, сковорода порционная.

Последовательность при выполнении работы:

- Подготовить рабочее место.
- Получить и подготовить продукты.
- Провести первичную обработку сырья.
- Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
- Подготовить посуду для отпуска блюд.
- Оформить и подать блюда.
- Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
- Произвести органолептическую оценку качества блюд.

Последовательность технологических операций для приготовления «Чахохбили»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Порционные куски курицы обжарить.

Операция №2. Добавить нарезанный кольцами пассированный репчатый лук, томатное пюре, сухую мучную пассировку, бульон или воду, уксус, зелень базилика, толченый чеснок, перец черный, соль и тушат до готовности.

Операция №3. Отпускают с соусом, в котором тушилась курица.

Рецептура:

Продукты	Норма закладки	
	На 1 порцию	
	брутто	нетто
Курица	213	145
Маргарин столовый	15	15
Лук репчатый	150	126
Томатное пюре	28	28
Мука пшеничная	2	2
Бульон или вода	50	50
Уксус 3%	10	10
Чеснок	4	3
Базилик (зелень)	15	11
Выход		250

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюдо	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Контрольные вопросы:

1. В каком виде на предприятия общественного питания поступает сельскохозяйственная птица?
2. Каковы основные требования к качеству при приготовлении блюд из сельскохозяйственной птицы?
6. Классификация блюд из курицы?
7. Способы заправки птицы.
8. Установить время приготовления чахохбили.

Практическое занятие № 18 (6 ч)

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из кролика.

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску блюд из кролика.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: плита электрическая, электромясорубка, жарочный шкаф, сковорода электрическая, производственные столы, производственные ванны, машина для приготовления картофельного пюре, весы.

Инвентарь и посуда: кастрюли емкостью 3,2, 1 и 0,5 л, сковорода, нож, веселка, дуршлаг, сотейник, тарелки порционные, доска разделочная «МС», «ОС» лопатка металлическая, гарнирная ложка, столовая ложка, мерная ложка, сковорода порционная.

Последовательность при выполнении работы:

- Подготовить рабочее место.
- Получить и подготовить продукты.
- Провести первичную обработку сырья.
- Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
- Подготовить посуду для отпуска блюд.
- Оформить и подать блюда.
- Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
- Произвести органолептическую оценку качества блюд.

Последовательность технологических операций для приготовления «Котлеты, биточки, шницеля, припущенные из кролика»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Мякоть пропускают через мясорубку.

Операция №3. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде или в молоке черствым пшеничным (высшего сорта) хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз.

Операция №4. Добавляют взбитое яйцо и выбивают.

Операция №5. Из готовой котлетной массы формируют котлеты, биточки или шницели, укладывают на смазанный маслом противень, подливают горячей воды и припускают при закрытой крышке до готовности -20-25 минут, при температуре 260-280 С

Операция №6. Отпускают биточки с гарниром, можно с соусом. Температура подачи 65С. Гарниры: крупяное блюдо, пюре картофельное, овощные блюда.

Рецептура (раскладка продуктов) на 70 грамм нетто блюда:

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Кролик	121 60	107 56
При подготовке х/о 11,5% Удаление кожи и костей 47%	-	56
Хлеб пшеничный	8	8
Молоко или вода	10	10
Яйца куриные	1/10	4
Масло сливочное	1	1
Масса полуфабриката -	-	79

Масса готовых п/ф	-	70
Масло растительное для противня	1	1
т/о 12%		
ВЫХОД:	—	70

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Суфле из кролика»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Мякоть дважды пропустить через мясорубку, нагреть при помешивании до температуры 100С в течении 5 минут, охладить до температуры 50С. *Операция №3.* Затем в массу постепенно ввести молочный соус средней густоты (для соуса муку разводят горячим молоком и бульоном и проваривают 10-15 минут), добавить желтки яиц и растопленное сливочное масло.

Операция №4. Массу перемешать, добавить белки яиц, взбитые в густую пену. Все осторожно вымесить, выложить на противень, смазанный растительным маслом слоем 3 см, разровнять и запечь до готовности.

Операция №5. Запекать при t 220-250° до образования на их поверхности мягкой корочки 20 минут. Готовность определяют по уплотнению массы, она отделится от стенок формы или противня.

Операция №6. Суфле отпускают с гарниром, в конце приготовления суфле можно полить растопленным, доведенным до кипения, сливочным маслом.

Рецептура (раскладка продуктов) на 75 грамм нетто блюда:

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Кролик	135	119
Масса отварного кролика	-	86
Масса мякоти без кожи и костей	-	46
Филе	80	73
Масса отварного филе	-	52
Молоко, стерилизованное или пастеризованное 2,5% или 3,2% жирности витаминизированное	18	18
Мука пшеничная высшего сорта	3	3
Вода или бульон	3,3	3,3
Масса соуса	-	20
Яйца куриные	1/3	13
Масло сливочное несоленое	3	3
Масло растительное	2	2
Масса полуфабриката	-	82
Т/о- запекание -8 %		
ВЫХОД:	—	75

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Контрольные вопросы:

1. В каком виде на предприятия общественного питания поступает сельскохозяйственная птица?
2. Каковы основные требования к качеству при приготовлении блюд из сельскохозяйственной птицы?
9. Классификация блюд из курицы?
10. Способы заправки птицы.
11. Установить время приготовления чахохбили.

