**ГБПОУ СО**

**«АРТИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ**

**по ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

***43.01.09 Повар, кондитер***

Разработчик: Лысова М.В.

преподаватель

п. Арти

2019г

Введение

В настоящих методических указаниях представлены основные методические материалы к выполнению практических работ по МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок*.* МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, предназначенные для студентов, обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Цель проведения практических занятий - отработка обучающимися первичных навыков и формирование у них конечных навыков (профессиональной компетентности), закрепление теоретических знаний, ознакомление с организацией рабочего места, санитарно- гигиеническими требованиями и правилами техники безопасности

**Критерии оценки практической работы.**

Практические занятия оцениваются преподавателем, исходя из следующих критериев успешности работ:

1) соответствие содержания работы заданной теме и оформление в соответствии с существующими требованиями;

2) логика изложения, взаимосвязь структурных элементов работы;

3) объем, характер и качество использованных источников;

4) обоснованность выводов, их глубина, оригинальность;

5) теоретическая и методическая достаточность, стиль и качество оформления компьютерной презентации

Оценивая итоговое задание, преподаватель ставит отметку.

«5» – работа соответствует всем критериям, студенты демонстрируют творческий подход, самостоятельно находят дополнительный материал;

«4» – работа не соответствует одному из критериев (1, 2,4);

«3» – работа не соответствует критериям 1, 2,4,5;

«2» – работа не соответствует ни одному из критериев.

**Техника безопасности при выполнении практических занятий.**

**Перед началом практического занятия:**

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия;

2. Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуетесь;

3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;

4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

**Во время работы:**

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;

2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического занятия обращайтесь к преподавателю

3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это предусмотрено инструкцией

**По окончании работы:**

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;

2. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты;

**При выполнении работы строго запрещается:**

1. Бесцельно ходить по кабинету;

2. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения преподавателя.

**Лабораторно – практическая работа**

**Цель:**

1. Закрепление и углубление знаний по изученной теме
2. Развитие репродуктивных умений выделять главное, сравнивать, обобщать учебный материал в табличной форме.
3. Воспитание профессиональной аккуратности, внимательности в процессе выполнения трудовых действий.

**Задачи:**

1. Проверить уровень усвоения знаний и умений по теме.
2. Апробировать процессы приготовления холодных блюд и закусок на практике.
3. Освоить методики самостоятельного расчета норм времени, процент отходов и расходования сырья при приготовлении холодных блюд и закусок.
4. Отработать правила оформления и защиты лабораторно – практических работ.

***Задания:***

1.Приготовить в бригадах и оформить для подачи следующие блюда:

- открытый бутерброд с рыбными продуктами

- закрытый бутерброд с сыром

- канапе с окороком

2. Составить побригадные и индивидуальные отчеты о проделанной работе

3. Дать оценку качества приготовленных блюд с использованием эталонов

*Необходимое оборудование:* электрические плиты, весы

Посуда: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, закусочное блюдо для канапе, поднос, салатник.

*Инвентарь и инструменты*: поварские ножи, мерные кружки, лопатки, комплект разделочных досок, ложки столовые, набор инструментов для фигурной нарезки продуктов.

*Дидактическое оснащение*

- карточки- раскладки из Сборника рецептур блюд

- технологические схемы приготовления холодных блюд и закусок

- таблица с органолептическими требованиями к качеству холодных блюд и закусок

- карта полезных советов при приготовлении холодных блюд и закусок

- эталоны готовых холодных блюд и закусок

Последовательность выполнения работы

I.Консультирование учащихся преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.

II.Работа учащихся в составе бригад

2.1. Подготовить рабочее место и посуду.

2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд

2.3. Произвести, руководствуясь нормативами, расчет нужного количества отобранного сырья

2.4. Подготовить для бутербродов:

- для открытых - хлеб нарезать с корками

- для канапе- хлеб нарезать на куски шириной 4см, толщиной 0,5см, срезать корки, подсушить или обжарить

- для закрытых – школьную булочку разрезать вдоль на две половины, или батон нарезать на полоски шириной 5-6см

- нарезать тонко продукты

2.5. Приготовить холодные блюд и закуски:

г) Открытый бутерброд с рыбными продуктами. Ломтики хлеба смазывают маслом, укладывают рыбные продукты. Дополняют зеленью, яйцами, маслинами, лимоном, украшают маслом из кондитерского мешка.

д) Закрытый бутерброд с сыром. Хлеб смазывают маслом, укладывают сыр и закрывают сверху такими же полосками смазанного хлеба, плотно прижимают, охлаждают, затем нарезают на бутерброды прямоугольной, квадратной или треугольной формы. Можно сыр вложить в разрезанную вдоль на две части булочку.

е) Канапе с окороком. Подготовленный хлеб смазывают маслом или масляными смесями, мясные продукты укладывают в виде башенки, украшают овощами и скрепляют при помощи коктейльной шпажки.

2.6.Оформить блюда для подачи:

- бутерброды подают на блюде или вазе, покрытых салфеткой, красиво украшенные зеленью.

2.7. Продегустировать блюда, сравнить с эталоном, оценить их внешний вид и вкусовые качества.

2.8. Оформить и сдать бригадные отчеты.

2.9. Убрать рабочее место, посуду, инструменты, инвентарь; дежур­ная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения; бригадир принимает дежурство, отмечает недостатки и заносит результаты в рабочую тетрадь; преподаватель в тетради бригадира записывает свои замечания и выделяет лучшую бригаду

1. Подведение итогов работы преподавателем. Оце­нивание работы учащихся, учитывая вкус, запах, консистенцию, форму, оформление, соблюдение норм выхода готовых блюд, своевременность окончания работы, аккуратность в процессе выполнения задания, поддержание чистоты рабочих мест; совместно с бригадиром подводит итоги, отмечая положительные стороны и ошибки. Учащиеся заносят результаты бракеража в рабочую тетрадь в следующей форме:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Требования к качеству | Замечания | Оценка |
|  |  |  |  |

Домашнее задание: оформить в тетрадях для лабораторно-практических работ отчеты по ЛПР, с тем что­бы на следующем занятии свести их в бригадные отче­ты и осуществить защиту бригадных отчетов.

**Отчет**

1. Составить технологическую схему приготовления закрытых и закусочных бутербродов

*Бутерброд с рыбными продуктами*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Яйцо | ¼ шт |
| 2 | Рыбные продукты | 44 |
| 3 | Масло сливочное | 5 |
| 4 | Хлеб пшеничный | 30 |
| 5 | Зелень | 1 |
|  | *ВЫХОД:* | 65гр |

*Закрытый бутерброд с сыром*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Сыр российский | 21 |
| 2 | Хлеб пшеничный | 50 |
| 5 | Масло сливочное | 10 |
|  | *ВЫХОД:* | 80гр |

*Канапе с окороком*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Окорок | 20 |
| 2 | Огурцы маринованные | 18 |
| 3 | Масло сливочное | 5 |
| 4 | Хлеб пшеничный | 45 |
| 5 | Зелень | 1 |
|  | *ВЫХОД:* | 80гр |

**Полезные советы обучающимся.**

- Подготовленные продукты для оформления салатов разрешается хранить на холоде не более 1-2ч;

- Максимальный срок хранения заправленных салатов из вареных овощей – 30 мин;

- Салаты и винегреты должны иметь температуру 10 – 12°С;

- Бутерброды готовят перед подачей, можно закрыть пищевой пленкой, чтобы не заветрились.

**Органолептические требования к качеству холодных блюд и закусок**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  заправочного супа | Показатели качества | | | |
| Внешний вид | Цвет | Вкус и запах | Консистенция |
| Открытый бутерброд с рыбными продуктами | Рыба аккуратно нарезана, зачищена, поверхность украшена сливочным маслом, зеленью | Красновато - малиновый | Соленый рыбы, масла, зелени | Хлеб не черствый, рыбные продукты сочные |
| Закрытый бутерброд с сыром | Аккуратно нарезан, без признаков подсыхания | Желтоватый | Сыра и хлеба | Хлеб не черствый, сыр нежный |
| Закусочный бутерброд с окороком | Форма разнообразная; кусочки хлеба с румяной хрустящей корочкой, не пересушенные, красиво оформленные | Пестрый, соответствующий входящим продуктам | Окорока, масла, гарнира, зелени | Хлеб не черствый, мясные продукты сочные |

**Лабораторно – практическая работа**

***Цель:***

1. Закрепление и углубление знаний по изученной теме
2. Развитие репродуктивных умений выделять главное, сравнивать, обобщать учебный материал в табличной форме.
3. Воспитание профессиональной аккуратности, внимательности в процессе выполнения трудовых действий.

***Задачи:***

1. Проверить уровень усвоения знаний и умений по теме.
2. Апробировать процессы приготовления холодных блюд и закусок на практике.
3. Освоить методики самостоятельного расчета норм времени, процент отходов и расходования сырья при приготовлении холодных блюд и закусок.
4. Отработать правила оформления и защиты лабораторно – практических работ.

***Задания:***

1.Приготовить в бригадах и оформить для подачи следующие блюда:

- винегрет овощной

- салат мясной

- сельдь с гарниром

2. Составить отчеты о проделанной работе

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

*Необходимое оборудование:* электрические плиты, весы

Посуда: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, закусочное блюдо для канапе, поднос, салатник.

*Инвентарь и инструменты*: поварские ножи, мерные кружки, лопатки, комплект разделочных досок, ложки столовые, набор инструментов для фигурной нарезки продуктов.

*Дидактическое оснащение*

- карточки- раскладки из Сборника рецептур блюд

- технологические схемы приготовления холодных блюд и закусок

- таблица с органолептическими требованиями к качеству холодных блюд и закусок

- карта полезных советов при приготовлении холодных блюд и закусок

- эталоны готовых холодных блюд и закусок

Последовательность выполнения работы:

I.Консультирование учащихся преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.

II.Работа учащихся в составе бригад

2.1. Подготовить рабочее место и посуду.

2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд

2.3. Произвести, руководствуясь нормативами, расчет нужного количества отобранного сырья

2.4. Подготовить продукты (овощи, рыбу, мясо, хлеб).

Для салата,винегрета и сельди с гарниром:

- овощи промыть, сварить в кожице, охладить и очистить

- вареные овощи для винегрета: свеклу, картофель, морковь, соленые огурцы, лук репчатый

нарезать ломтиками; свеклу заправить отдельно растительным маслом

- капусту квашенную отжать от рассола и порубить

- мясо сварить, охладить, нарезать ломтиками

- овощи для салата нарезать мелкими ломтиками или кубиками

- сварить яйца вкрутую, нарезать дольками

- у соленых огурцов снять кожицу, убрать семена

- овощи для сельди нарезать мелкими кубиками

- сельдь разделать на чистое филе и нарезать удлиненными кусочками

- приготовить салатную заправку

- перебрать и промыть зелень

2.5. Приготовить холодные блюд и закуски:

а) Винегрет. Подготовленные овощи ( свеклу, картофель, морковь, соленые огурцы, лук репчатый, квашеную капусту) заправить салатной заправкой, перемешать, уложить в салатник.

б) Салат мясной. Вареное мясо, картофель, соленые огурцы посолить по вкусу, заправить частью майонеза, смешанным с соусом «Южный», положить в салатник горкой, сверху выложить оставшийся майонез.

в) Сельдь с гарниром. На селедочный лоток укладывают кусочки сельди, по бокам (или с одной стороны) гарнир: картофель, морковь, свекла, нашинкованный зеленый лук или кольца репчатого лука. Украшают вареными яйцами, зеленью и поливают салатной заправкой. Гарнир должен быть уложен красиво, овощи чередоваться по цвету.2.6.Оформить блюда для подачи:

- приготовить салатную заправку и полить ее сельдь с гарниром перед подачей

- винегрет выложить в салатник горкой, украсить фигурно нарезанными овощами и зеленью и до подачи хранить в холодильнике.

- салат мясной выложить в салатник горкой, оформить ломтиками мяса, вареным яйцом, зеленью и до подачи хранить в холодильнике.

2.7. Продегустировать блюда, сравнить с эталоном, оценить их внешний вид и вкусовые качества.

2.8. Оформить и сдать отчеты.

2.9. Убрать рабочее место, посуду, инструменты, инвентарь; дежур­ная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения; бригадир принимает дежурство, отмечает недостатки и заносит результаты в рабочую тетрадь; преподаватель в тетради бригадира записывает свои замечания и выделяет лучшую бригаду

1. Подведение итогов работы преподавателем. Оце­нивание работы учащихся, учитывая вкус, запах, консистенцию, форму, оформление, соблюдение норм выхода готовых блюд, своевременность окончания работы, аккуратность в процессе выполнения задания, поддержание чистоты рабочих мест; совместно с бригадиром подводит итоги, отмечая положительные стороны и ошибки. Учащиеся заносят результаты бракеража в рабочую тетрадь в следующей форме:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Требования к качеству | Замечания | Оценка |
|  |  |  |  |

1. Домашнее задание: оформить в тетрадях для лабораторно-практических работ отчеты по ЛПР, с тем что­бы на следующем занятии свести их в бригадные отче­ты и осуществить защиту бригадных отчетов.

*Отчет*

1. Определить количество отходов при чистке вареного картофеля (г, %)

2. Определить количество потерь при тепловой обработки мяса для салата мясного (г,%)

3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 50 порций винегрета овощного с учетом отходов при механической обработке овощей

4. Составить технологическую схему приготовления салата мясного

5. Установить продолжительность тепловой обработки мяса

6. Определить количество отходов при обработке свеклы и моркови (г, %)

7. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 25 порций салата мясного с учетом отходов при механической обработке овощей

8. Составить технологическую схему приготовления сельди с гарниром

9. Установить количество потерь при тепловой обработки свеклы, моркови \_

10. Определить количество отходов при механической обработке картофеля(г, %) \_

11. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 55 порций винегрета овощного учетом отходов при механической обработке овощей

*Рецептура холодных блюд и закусок*

( расчет продуктов на 1 порцию в граммах по массе брутто)

Винегрет овощной

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Свекла | 150 |
| 2 | Капуста квашеная | 150 |
| 3 | Морковь | 100 |
| 4 | Лук репчатый | 150 |
| 5 | Огурцы соленые | 150 |
| 6 | Картофель | 210 |
| 7 | Масло растительное или салатная заправка | 100 |
|  | *ВЫХОД:* | 1000гр |

Сельдь с гарниром

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Сельдь с/с | 73 |
| 2 | Яйца | ¼ шт |
| 3 | *Гарнир:* | 75 |
| 4 | Картофель | 31 |
| 5 | Морковь | 19 |
| 6 | Свекла | 29 |
| 7 | Лук репчатый или зеленый | 8 |
| 8 | *Салатная заправка:* | 15 |
| 9 | Масло растительное | 5 |
| 10 | Уксус 3%- ный | 10 |
| 11 | Сахар – песок | 0,6 |
| 12 | Соль | 0,3 |
| 13 | Перец черный молотый | 0,03 |
|  | ВЫХОД: | 45/ 75/ 15 |

Салат мясной

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Мясо говядина | 65 |
| 2 | Картофель | 65 |
| 3 | Огурцы соленые | 38 |
| 4 | Яйца | 3/8 шт |
| 5 | Крабы консервированные | 6 |
| 6 | Майонез | 30 |
| 7 | Соус кетчуп | 8 |
|  | *ВЫХОД:* | 75гр |

**Полезные советы учащимся.**

- Подготовленные продукты для оформления салатов разрешается хранить на холоде не более 1-2ч;

- Максимальный срок хранения заправленных салатов из вареных овощей – 30 мин;

- Салаты и винегреты должны иметь температуру 10 – 12°С;

**Органолептические требования к качеству холодных блюд и закусок**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  заправочного супа | Показатели качества | | | |
| Внешний вид | Цвет | Вкус и запах | Консистенция |
| Винегрет овощной | Овощи сохранили форму нарезки, имеют свой цвет, не окрашены свеклой, уложены горкой в салатник, блюдо украшено зеленью | Малино-розовый, блестящий благодаря салатной заправке | Кисло-сладкий, свойственный овощам и зелени | Овощи мягкие, но не переварены |
| Салат мясной | Салат уложен горкой в салатник, форма нарезки сохранилась, сверху кусочки говядины, дольки вареного яйца, зелени | Кремовый | Острый от майонеза и огурцов; запах, свойственный входящим продуктам | Вареных овощей – мягкая, огурцов хрустящая и твердая |
| Сельдь с гарниром | Одинаковые кусочки сельди под заправкой, гарнир не заветрен | Сельди – блестящая, овощи не потемневшие | Острый от салатной заправки; запах, свойственный входящим продуктам | Сельдь упругая, не дряблая, овощи мягкие, непереваренные |

**Лабораторно – практическая работа**

**Цель** работы – освоить приготовление приготовления холодных блюд и закусок, а также их оформление.

Холодные блюда и закуски в зависимости от способа приготовления и вида сырья можно подразделить на следующие группы: бутерброды, салаты, блюда и закуски из рыбы и нерыбных продуктов моря, из мяса, мясопродуктов, птицы и т.д.

Так как эти блюда употребляют в холодном виде , по при их приготовлении необходимо особенно тщательно соблюдать санитарные нормы и правила, а так же температурный режим хранения и сроки годности.

**Задание**:

1. Салат столичный.

2. Сыр слоеный.

*Необходимое оборудование:* электрические плиты, весы

Посуда: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, закусочное блюдо для канапе, поднос, салатник.

*Инвентарь и инструменты*: поварские ножи, мерные кружки, лопатки, комплект разделочных досок, ложки столовые, набор инструментов для фигурной нарезки продуктов.

*Дидактическое оснащение*

- карточки- раскладки из Сборника рецептур блюд

- технологические схемы приготовления холодных блюд и закусок

- таблица с органолептическими требованиями к качеству холодных блюд и закусок

- карта полезных советов при приготовлении холодных блюд и закусок

- эталоны готовых холодных блюд и закусок

Холодные блюда и закуски

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Наименование блюд | | | |
| Салат столичный, 150 г | Сыр слоеный, 100 г | | |
| основа | желе мясное | крем творожный |
| Курица | 152 |  |  |  |
| Картофель | 27 |  |  |  |
| Огурцы соленые | 25 |  |  |  |
| Салат | 14 |  |  |  |
| Крабы | 6 |  |  |  |
| Яйца | 15 |  | 1 |  |
| Майонез | 45 |  |  |  |
| Сыр |  | 30 |  |  |
| Ветчина |  | 28 |  |  |
| Творог |  |  |  | 16 |
| Масло сливочное |  |  |  | 11 |
| Желатин |  |  | 0,4 | 1 |
| Вода |  |  |  | 7 |
| Орехи грецкие |  |  |  | 4 |
| Чеснок |  |  |  | 0,3 |
| Соль |  |  |  |  |
| Бульон мясной |  |  | 10 |  |
| Морковь |  |  | 0,3 |  |
| Лук репчатый |  |  | 0,3 |  |
| Уксус 9% - ный |  |  | 0,15 |  |
| Лавровый лист |  |  | 0,01 |  |

Домашнее задание: оформить в тетрадях для лабораторно-практических работ отчеты по ЛПР, с тем что­бы на следующем занятии свести их в бригадные отче­ты и осуществить защиту бригадных отчетов.

***Отчет***

1. Определить количество отходов при чистке вареного картофеля (г, %)

2. Определить количество потерь при тепловой обработки курицы для салата столичного (г,%)

3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 50 порций салата столичного с учетом отходов при механической обработке овощей

4. Составить технологическую схему приготовления салата столичного

5. Составить технологическую схему приготовления сыра слоеного

**Практическое занятие**

**Определение массы брутто гастрономических товаров**

В практической работе приводятся задачи по определению массы брутто

гастрономических продуктов, по определению количества продуктов,

необходимых для приготовления холодных блюд и определению количества

порций из заданного количества сырья.

1. Определить необходимое количество сыра пошехонского массой брутто для

отпуска 100 порций, выход 30 г.

2. Определить количество семги соленой потрошенной массой брутто,

необходимой для приготовления 50 порций. Выход 40 г.

3. Определить количество сельди неразделанной холодного копчения мелкого

размера, чтобы получить 60 порций сельди без головы и кожи с костями.

Выход 40 г.

4. Сколько требуется лосося куринского, чтобы приготовить 80 порций. Выход

40 гр.

5. Сколько потребуется колбасы деликатесной сырокопченой, чтобы

приготовить 20 порций. Выход 30 г.

6. Сколько потребуется окорока тамбовского сырокопченого, чтобы

приготовить 80 порций. Выход 50 г.

7. Определить количество икры кетовой, для приготовления 30 порций ассорти

рыбного на хлебе. Выход порции 60 г.

8. Сколько потребуется окорока варено-копченого для приготовления 40

порций ассорти мясного на хлебе. Выход одной порции 55 г.

9. Сколько потребуется сыра для приготовления 15 порций бутерброда

«Пикантного» по Сборнику рецептур.

Пример решения задачи № 1.

Все задачи решаются с помощью таблицы 25 «Расчет расхода сырья и

выхода гастрономических изделий». Так в задаче № 1 масса брутто сыра

пошехонского на одну порцию с выходом 30 г – 31 г. Определяем массу

брутто гастрономических продуктов:

31 г ´\* 100 = 3,1 кг

**Практическое занятие**

**Определение количества продуктов, необходимых для**

**приготовления холодных блюд и закусок**

1. Выписать продукты массой брутто для приготовления 200 порций

винегрета в марте по второй колонке Сборника рецептур. Если выход одной порции 150 г.

2. Выписать продукты для 200 порций трески под майонезом, если треска поступила потрошенная, обезглавленная мелкая, сезон – апрель. Овощной гарнир №516 (4 вариант). Расчет вести по первой колонке Сборника рецептур блюд.

3. Выписать продукты для 100 порций салата из сырых овощей по первой колонке в марте, если выход одной порции 150 г.

4. Выписать продукты для 100 порций икры баклажанной, если выход одной порции 100 гр. Заменить томатное пюре на томатную пасту с содержанием 40 % сухих веществ.

5. Выписать продукты для приготовления 40 порций салата витаминного (1-й вариант) по первой колонке сборника рецептур с выходом на одну порцию 100 г. Сезон март.

6. Выписать продукты для приготовления 150 порций салата мясного по

второй колонке Сборника рецептур блюд в феврале, если используется

говядина второй категории.

7. Выписать продукты массой брутто на 200 шт. ассорти мясного на хлебе.

8. Выписать продукты массой брутто для приготовления студня говяжьего по первой колонке Сборника рецептур в количестве 200 порций с выходом одной порции 100 г. Сезон – февраль.

9. Выписать продукты массой брутто для 200 порций судака заливного по второй колонке Сборника рецептур. Сезон – январь. Судак поступил

мелкий неразделанный.

10. Выписать продукты массой брутто по первой колонке Сборника рецептур для приготовления 50 порций поросенка фаршированного, соус майонез с хреном.

11. Выписать продукты для приготовления 200 порций студня говяжьего с овощным гарниром (4 вариант) по второй колонке Сборника рецептур, если поступила говядина второй категории. Сезон – апрель.

12. Выписать продукты для приготовления 50 порций языка заливного по первой колонке Сборника рецептур. Языки поступили свиные

охлажденные.

13. Найти массу брутто моркови, необходимой для приготовления 150 порций

салата витаминного (1-й вариант) по первой колонке сборника рецептур в

феврале. Выход одной порции 150 г.

14. Выписать продукты для приготовления 100 порций сельди с гарниром по

первой колонке Сборника рецептур. Сельдь разделывается на филе.

15. Определить вес брутто говядины второй категории для приготовления 100

порций холодца домашнего. Выход одной порции 150 г.

16. Выписать продукты на 40 порций рыбы под маринадом в феврале по

второй колонке Сборника рецептур.

17. Выписать продукты для приготовления 100 порций яйца под майонезом с

гарниром по второй колонке Сборника рецептур.80

18. Выписать продукты массой брутто для 100 порций судака заливного по

первой колонке Сборника рецептур. Сезон – декабрь. Судак поступил неразделанный мелкий.

19. Сколько томатной пасты с содержанием 36 % сухих веществ необходимо

для приготовления 100 порций рыбы под маринадом по второй колонке

Сборника рецептур.

20. Выписать продукты для приготовлении 40 порций сельди с гарниром по

первой колонке Сборника рецептур в марте. Уксус 9 %. Гарнир овощной

(2 вариант). Заправка горчичная.

21. Рассчитать продукты по второй колонке Сборника рецептур для

приготовления 100 порций трески под маринадом. Поступила треска

неразделанная мелкая. Сезон – март. Заменить томатное пюре томатной

пастой с содержанием 27 % сухих веществ. Пример решения задачи № 1.

Прежде всего, находим рецептуру блюда № 60. Выход блюда в

рецептуре 1 кг, значит, рассчитываем какое количество кг винегрета нам надо

приготовить для 200 порций. 150 г ´\* 200 = 30 кг. Теперь необходимо рассчитать продукты для 30 кг винегрета. Расчеты сводим в таблицу.

По условию задачи сезон указан март. Следовательно, все овощи

(картофель, морковь и свекла) некондиционные. Необходимо сделать пересчет по массе вареных овощей. Картофель. В таблице 24 находим брутто картофеля отварного в кожуре с последующей очисткой на выход готового продукта 100 г. Тогда: 172 гр.

брутто – 100 г готового картофеля.

172 210

Х = 100 = ´ 361 г – искомая масса брутто. Заносим это значение в

таблицу.

Аналогично рассчитываем для моркови и свеклы. В табл. 24 находим

массу брутто моркови на 100 г готового продукта – 134. Заносим это значение

в таблицу. Массу \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_брутто свеклы на 100 г готовой – 136 г, тогда:

136 г – 100 г

Х - 150 г

136\*150

Х = 100 = ´ 204 г.

Определение количества порций из заданного сырья

1. Cколько порций можно приготовить салата витаминного (1-й вариант) в

апреле, если выход одной порции 200 г, а моркови поступило 20 кг.

Рассчитать остальные продукты. Расчет вести по третьей колонке Сборника

рецептур.

2. Сколько порций рыбы под маринадом можно приготовить при наличии 8 кг

моркови массой брутто в марте. Расчет вести по первой колонке Сборника

рецептур.

3. Сколько порций винегрета можно приготовить из 20 кг картофеля в январе.

Сколько понадобится остальных продуктов, если выход одной порции 150 г.

4. Сколько порций салата из моркови с орехами и медом можно приготовить

при наличии 10 кг моркови в феврале, если выход одной порции 150 г.

Сколько понадобится остальных продуктов.

5. Сколько порций салата из белокочанной капусты по второй колонке

Сборника рецептур можно приготовить из 10 кг капусты, если выход одной

порции 200 г.

6. Сколько порций салата рыбного по второй колонке Сборника рецептур

можно приготовить из 8 кг судака неразделанного мелкого размера.

7. Сколько порций рыбы жареной под маринадом по первой колонке Сборника рецептур можно приготовить при наличии 2 кг томатной пасты с

содержанием 40 % сухих веществ.

Пример решения задачи № 1.

Количество порций (кг) определяется путем деления общей массы

брутто на массу брутто одной порции. Находим рецептуру салата витаминного № 27-3. Раскладка рассчитана на выход 1 кг салата. По условию задачи сезон апрель, значит морковь некондиционная. По таблице 24 находим отходы моркови в апреле – 25 %. Определим общую массу моркови:

20 кг – 100 %

Х кг – (100 – 25) %

20 \*75

Х = 100 = ´15 кг

15 кг : 100 = 150 порций салата

Одна порция имеет выход 200 г, значит 150 кг : 200 г. = 750 порций

салата. Расчет остальных продуктов необходимо ввести в таблицу.

**Практическое задание**

**«Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов, рыбы, мяса и**

**мясопродуктов»**

**Инструкция по выполнению практической работы**

* Внимательно прочитайте задание
* Во время выполнения задания можете воспользоваться раздаточным материалом, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, микрокалькулятором
* Время выполнения: 6 часов

**Задание № 1**

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов.

**1.1. Определение количества отходов**

1.1.1. Какое количество отходов получится при обра­ботке 15 ***кг*** свеклы в сентябре и марте?

1.1.2. Определить количество отходов при обработке 40 *кг* кабачков для фарширования

1.1.3.Определить разницу в количестве отходов при обработке 450 *кг* картофеля и августе и марте.

1.1.4. Какое количество отходов получится при обра­ботке 300 ***кг*** картофеля в сезон после 1марта?

1.1.5. Какое количество отходов получится при обра­ботке 25 ***кг*** моркови в сентябре и марте?

**1.2. Определение веса нетто**

1. 2.1.Сколько очищенного картофеля получится из 180 кг картофеля весом брутто в феврале?

1.2.2.Сколько очищенного картофеля можно получить из 75 ***кг*** картофеля весом брутто в сезон после 1/111?

1.2.3.Сколько очищенного лука репчатого получится из 40 ***кг*** лука весом брутто?

1.2.4.Сколько очищенной репы получится из 23 кгрепы весом брутто?

1.2.5.Сколько моркови молодой с ботвой надо взять, чтобы получить 5 ***кг*** очищенной?

**1.3. Определение веса брутто**

1.3.1.Сколько моркови нужно взять в апреле, чтобы приготовить 120 порций рагу из овощей по колонки № 1 Сборника рецептур?

1.3.2.Сколько свеклы потребуется в январе для приготовления 200 порций винегрета по колонке 2?

1.3.3.Сколько лука репчатого надо взять, чтобы получить 5 ***кг*** очищенного?

1.3.4.Определить вес брутто картофеля (в январе) для приготовления 100 порций картофеля в молоке по колонке № 2 Сборника рецептур.

1.3.5.Сколько свеклы весом брутто надо взять в февра­ле, чтобы получить 30 ***кг*** очищенной?

**1.4. Определение количества порций изделий**

1. 4.1.Сколько порций картофеля отварного можно при­готовить по колонке № 2 из 30 ***кг*** картофеля весом брутто в сентябре?

1.4.2.Сколько порций картофеля, жареного из отвар­ного по колонке № 2 можно приготовить из 40 ***кг*** кар­тофеля весом брутто в январе?

1.4.3.Сколько котлет картофельных можно пригото­вить по колонке № 1 из 42 ***кг*** картофеля весом брутто в сезон после 1/III?

1.4.4.Сколько порций' котлет свекольных можно приготовить по колонке № 1 из 18 кг свеклы в ноябре?

1.4.5.Сколько порций борща флотского по колонке 3 можно приготовить при наличии 20 ***кг*** картофеля ве­сом брутто в январе?

**Практическая работа № 1**

**Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторной работы)**

**Задание**:

1.Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных бутербродов и гастрономических продуктов порциями, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда:

* бутерброды с отварными мясными продуктами,
* бутерброды с сыром,
* бутерброды с рыбными консервами,
* бутерброды закрытые с мясными кулинарными изделиями,
* сыр порциями
* рыба соленая порциями

*Примечание.* Расчет  сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

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

2. Составьте алгоритм приготовления изделий

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

* Дайте определение термина бутерброд
* Какие продукты используют для приготовления бутербродов?
* Назовите виды открытых бутербродов
* Чем отличаются технология приготовления открытых бутербродов от закрытых бутербродов?
* Какие виды продуктов используют для приготовления закрытых бутербродов?
* Как оформляют бутерброды?

**Лабораторная работа**

**Приготовление и подача бутербродов и гастрономических продуктов порциями**

**Цель занятия:** приобрести практический опыт приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями

***Задания***

1.Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: бутерброды с отварными мясными продуктами, бутерброды с сыром, бутерброды с рыбными консервами, бутерброды закрытые с мясными кулинарными изделиями, сыр порциями, рыба соленая порциями

2. Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.

3.Оформить отчет (заполнить форму).

**Материально-техническое оснащение:**

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи, доски с маркировкой «хлеб», «МВ», «РВ», «зелень», лотки, противни; весы, тарелки пирожковые.

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Бутербродов с отварными мясными продуктами**

Операция №1. **Организация рабочего места**.

Подобрать посуду, инвентарь.

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

Операция№2**. Нарезание хлеба.**

Для приготовления бутербродов используют пшеничный и ржаной хлеб, выпеченный накануне. Обрезают корку и нарезают на порции.

Операция № 3. **Подготовка и нарезание мясных продуктов.**

* Мясо зачистить и отварить;
* Нарезать тонкими кусочками
* Уложить на хлеб так, чтобы они целиком закрывали хлеб

Операция № 4. **Отпуск.** Пирожковую тарелку застелить салфеткой и уложить бутерброды.

**Бутерброд с отварными мясными продуктами**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, | |
| Брутто | Нетто |
| Говядина | 65 | 48 |
| или свинина | 59 | 50 |
| или баранина | 66 | 47 |
| или телятина | 71 | 47 |
| или язык говяжий | 51 | 51 |
| или язык бараний | 57 | 57 |
| или язык свиной | 51 | 51 |
| Масса отварных мясопродуктов | - | 30 |
| Хлеб | 30 | 30 |
| Выход | - | 60 |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**бутербродов с сыром**

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

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

Операция № 2. **Нарезание хлеба.**

Для приготовления бутербродов используют пшеничный и ржаной хлеб, выпеченный накануне. Обрезают корку и нарезают на порции.

Операция № 3. **Подготовка сыра.** Сыр освободить от оболочки и зачистить, нарезать ломтиками толщиной 2-3мм.

Операция № 4. **Подготовка масла.** Масло зачистить и размягчить.

Операция № 5. **Приготовление бутербродов.** На хлебнамазать масло, сверху положить кусочек сыра

Операция № 5. **Отпуск.** Пирожковую тарелку застелить салфеткой и уложить бутерброды.

**«Бутерброд с сыром»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Сыр российский или волжский, или угличский | 21 | 20 |
| или голландский или швейцарский или чеддер | 22 | 20 |
| или латвийский | 23 | 20 |
| или московский или ярославский | 21,5 | 20 |
| или степной или костромской | 21 | 20 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Хлеб | 30 | 30 |
| Выход | - | 55 |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**бутербродов с рыбными продуктами**

Последовательность технологических операций для приготовления

бутербродов с килькой.

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

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

Операция № 2. **Нарезание хлеба.**

Для приготовления бутербродов используют пшеничный и ржаной хлеб, выпеченный накануне. Обрезают корку и нарезают на порции.

Операция № 3. **Подготовка кильки.** Кильку разделать на чистое филе

Операция № 4. **Подготовка зеленого лука.** Лук перебрать, промыть, нашинковать.

Операция № 5. **Подготовка масла.** Масло зачистить и размягчить.

Операция № 6. **Приготовление бутербродов.** Филе кильки уложить по краям хлеба, посередине уложить лук и масло в виде цветочка.

Операция № 7 . **Отпуск.** Пирожковую тарелку застелить салфеткой и уложить бутерброды, температура подачи 10-12о С.

**Бутерброд с килькой**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Килька | 56 | 25 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Лук зеленый | 6 | 5 |
| Хлеб | 30 | 30 |
| Выход | - | 65 |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**закрытых бутербродов с мясными кулинарными изделиями.**

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

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

Операция № 2. **Нарезание хлеба.** Для приготовления бутербродов используют пшеничный и ржаной хлеб, выпеченный накануне. Обрезают корку и нарезают на порции.

Операция № 3 **Приготовление бифштекса рубленного.**

* В измельченное мясо добавить сало шпик нарезанное кубиком. Соль, специи, воду, вымесить.
* Полученную массу разделать в виде биточков
* Жарить с добавлением масла с двух сторон, довести до готовности в жарочном шкафу

Операция № 4. **Приготовление бутербродов.** На ломтик хлеба уложить готовый бифштекс и накрыть вторым ломтиком хлеба

Операция № 5. **Отпуск.** Пирожковую тарелку застелить салфеткой и уложить бутерброды, температура подачи 10-12о С.

**Бифштекс рубленный**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Говядина (котлетное мясо) | 54,5 | 40 |
| Шпик | 6,25 | 6 |
| Вода | 3,38 | 3,38 |
| Перец черный молотый | 0,02 | 0,02 |
| Соль | 0,6 | 0,6 |
| Жир животный топленый пищевой | 3,5 | 3,5 |
| Выход |  | 50 |

**Закрытые бутерброды с мясными кулинарными изделиями**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Бифштекс рубленный | 50 | 50 |
| Хлеб | 50 | 50 |
| Выход | - | 100 |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**сыра порциями**

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

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

Операция № 2. **Подготовка сыра.** Сыр разрезать на крупные куски прямоугольной формы , очистить от корки, нарезать ломтиками толщиной 2-3мм.

Операция № 3. **Отпуск.** Пирожковую тарелку уложить подготовленный сыр, температура подачи 10-12о С.

Сыр порциями

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Российский или волжский или угличиский или рокфор | 53 | 50 |
| или голландский или швейцарский или чеддер | 54 | 50 |
| или московский или ярославский | 54 | 50 |
| или степной или костромской | 52 | 50 |
| Выход | - | 50 |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**рыбы соленой порциями**

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

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

Операция № 2. **Подготовка рыбы.**

* Рыбу распластовать вдоль позвоночника
* С части, предназначенной для нарезки удалить позвоночник и реберные кости
* Рыбу нарезать тонкими кусками по 2-3 на порцию.

Операция № 3. **Подготовка лимона**. Лимон помыть и нарезать дольками.

Операция № 4 **Отпуск**. Пирожковую тарелку уложить рыбу, температура подачи 10-12о С.

**Рыба соленая порциями**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Кета или семга | 77 | 50 |
| или лосось каспийский, или балтийский, или озерный | 70 | 50 |
| Лимон | 10 | 9 |
| Выход | - | 65 |

**Требование к качеству**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели  качества | Наименование блюда | | | | | |
| Бутерброд с отварными мясными продуктами | Бутерброд с сыром | Бутерброд с килькой | Закрытые бутерброды с мясными кулинарными изделиями | Сыр порциями | Рыба соленая порциями |
| Внешний вид | Хлеб нарезан ровными слоями, продукты зачищены, аккуратно нарезаны, уложены ровным слоем, полностью накрывая его | Хлеб нарезан ровными слоями, продукты зачищены, аккуратно нарезаны, уложены ровным слоем, полностью накрывая его | Хлеб нарезан ровными слоями, продукты зачищены, аккуратно нарезаны, уложены ровным слоем, полностью накрывая его | Хлеб нарезан ровными слоями, бифштекс имеет форму биточка, уложен между двумя ломтиками хлеба | Сыр зачищен, нарезан ровными ломтиками | Рыба разделана на чистое филе, нарезана тонкими ломтиками |
| Вкус, запах | Свойственный мясным продуктам | Свойственный сыру | Свойственный кильке | Соответственный бифштексу | Свойственный сыру | Свойственный соленой рыбе |

**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 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Практическая работа**

**Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторной работы)**

**Задание**:

1.Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных изделий, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда:

* Салата из свежих помидор с яблоком
* Салата весна
* Салата из краснокочанной капусты
* Салата из картофельного с грибами
* Салата из овощей
* Винегрета овощной
* Винегрета с рыбой горячего копчения
* Салата рыбного
* Салата мясного
* Салата столичного

*Примечание.* Расчет  сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической 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** | | - |  | - |  |  |

2. Составьте алгоритм приготовления изделий

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления изделий.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

* Температура подачи салатов блюд?
* Как подготовить яблоки для салата?
* Чем заправляют салаты и винегреты?
* Как заправляют салаты?
* Как отпускают салаты?
* Температурный режим хранения салатов?
* Сроки хранения салатов из сырых овощей?
* Сроки хранения салатов из вареных овощей»?
* Особенности приготовления винегрета ?
* Что является основным продуктом в салате столичном?
* Какие продукты входят в салат мясной?
* Когда заправляют салаты мясные?

**Лабораторная работа**

**Приготовление и подача салатов из свежих и вареных овощей**

**Цель занятия:** приобрести практический опыт приготовленияи подачи салатов из свежих и вареных овощей.

***Задания***

1.Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: Салата из свежих помидор с яблоком, салат весна, салат из краснокочанной капусты, салат из картофеля с грибами, салата из овощей, винегрет овощной.

2.Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.

3.Оформить отчет (заполнить форму).

**Материально-техническое оснащение:**

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «ОВ» «ОС» «зелень», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, закусочные тарелки, салатники.

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Салата из свежих помидор с яблоком**

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

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

Операция № 2. **Подготовка помидор.**

* Помидоры вымыть
* Удалить плодоножку
* Нарезать ломтиком

Операция № 3. **Подготовка яблок**

* Яблоки вымыть
* Очистить, удалить семенные гнезда
* Нарезать ломтиком

Операция № 4 **Подготовка зеленого салата**

* Салат перебрать, вымыть
* Нарезать мелко

Операция № 5 **Отпуск**

* Мелко нарезанный зеленый салат уложить горкой
* Вокруг уложить помидоры и яблоки
* Заправить сметаной

**Салат из свежих помидор с яблоком**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Помидоры свежие | 51,2 | 43,5 |
| Яблоки свежие | 50 | 35 |
| Салат | 10,4 | 7,5 |
| Сметана | 15 | 15 |
| Выход | - | 100 |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Салата весна**

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

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

Операция № 2. **Подготовка зеленого салата**

* Салат перебрать, вымыть
* Нарезать крупно

Операция № 3. **Подготовка редиса**

* Редис промыть
* Нарезать тонким ломтиком

Операция № 4. **Подготовка огурцов**

* Огурцы промыть, удалить плодоножку
* Нарезать тонким ломтиком

Операция № 5. **Подготовка зеленого лука**

* Зеленый лук перебрать
* Промыть и нашинковать

Операция № 6 **Подготовка яиц**

* Яйца проверить на свежесть, промыть
* Сварить в крутую, охладить, очистить
* Нарезать долькой

Операция № 7 **Отпуск**

* Овощи перемешать
* Уложить горкой в салатник
* Украсить долькой яйца
* Полить сметаной

**Салат весна**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Салат | 29,2 | 21 |
| Редис красный обрезной | 21,5 | 20 |
| Огурцы свежие | 25 | 20 |
| Лук зеленый | 12,5 | 10 |
| Яйца | 1/4 | 10 |
| Сметана | 20 | 20 |
| Выход |  | 100 |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Салата из краснокочанной капусты**

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

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

Операция № 2. **Приготовление отвара из корицы, гвоздики и сахара**

* В воду добавить корицу, гвоздику и сахар
* Довести до кипения
* Дать настояться 30 минут
* процедить

Операция № 3 **Подготовка краснокочанной капусты**

* Капусту промыть
* Нашинковать
* Посыпать солью и перетереть до появления сока
* Отжать, заправить уксусом с добавлением отвара из корицы, гвоздики и сахара

Операция № 5. **Отпуск**

* Подготовленную капусту уложить в салатник горкой
* Полить маслом

**Салат из краснокочанной капусты**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Капуста краснокочанная свежая | 123,3 | 104,8 |
| Уксус 3% - ный | 15 | 15 |
| Сахар | 5 | 5 |
| Корица | 0,01 | 0,01 |
| Гвоздика | 0,01 | 0,01 |
| Вода | 10 | 10 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Выход |  | 100 |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Салата картофельного с грибами**

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

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

Операция № 2. **Подготовка картофеля**

* Картофель перебрать, промыть
* Отварить
* Очистить от кожуры
* Нарезать мелкими ломтиками

Операция № 3 **Подготовка зеленого лука**

* Зеленый лук перебрать, промыть
* Мелко нашинковать

Операция № 4 **Подготовка грибов**

* Маринованные грибы промыть
* Нарезать тонкими ломтиками

Операция №5 **Приготовление салата**

* Нарезанные: картофель, лук, грибы перемешать
* Заправить майонезом

Операция № 6. **Отпуск**.

* В салатник уложить салат горкой

¶Украсить маринованными грибами и зеленью

**Салат картофельный**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Картофель | 82 | 59,6 |
| Лук зеленый | 15,1 | 12,1 |
| Выход |  | 71 |

**Салат картофельный с грибами**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Салат картофельный | - | 71 |
| Грибы маринованные | 18,3 | 15 |
| Майонез | 15 | 15 |
| Выход | - | 100 |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Салата из овощей**

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

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

Операция № 2. **Подготовка цветной капусты**

* Цветную капусту отварить
* Разобрать на мелкие соцветия

Операция № 3 **Подготовка помидор свежих**

* Помидоры вымыть
* Удалить плодоножку
* Нарезать ломтиком

Операция № 4. **Подготовка огурцов**

* Огурцы промыть, удалить плодоножку
* Нарезать тонким ломтиком

Операция №5 **Подготовка яиц**

* Яйца проверить на свежесть, промыть
* Сварить в крутую, охладить, очистить
* Нарезать долькой

Операция № 6 **Приготовление салата**

* Овощи перемешать
* Заправить сметаной

Операция № 6. **Отпуск.**

* В салатник горкой уложить салат
* Украсить яйцами, помидорами и огурцами

**Салат из овощей**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Капуста цветная | 44,8 | 23.3 |
| Горошек зеленый консервированный | 10,8 | 7 |
| Помидоры свежие | 23,5 | 20 |
| Огурцы свежие | 25 | 25 |
| Яйца | 1/4 | 13 |
| Сметана | 20 | 20 |
| Выход |  | 100 |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Винегрета овощной**

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

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

Операция № 2. **Подготовка овощей**

* Картофель перебрать, промыть, отварить, очистить от кожуры, нарезать ломтиком
* Свеклу перебрать, промыть, отварить, очистить от кожуры, нарезать ломтиком, заправить растительным маслом
* Морковь перебрать, промыть, отварить, очистить от кожуры, нарезать ломтиком
* Соленые огурцы очистить от кожицы, нарезать ломтиком
* Квашенную капусту отжать от рассола, нашинковать
* Репчатый лук очистить, полукольцами

Операция № 3. **Приготовление винегрета**

* Подготовленные овощи перемешать
* Заправить подсолнечным маслом

Операция № 4. **Отпуск.**

* В салатник выложить винегрет горкой
* Украсить зеленью

**Винегрет овощной**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Картофель | 28,9 | 21 |
| Свекла | 19,1 | 15 |
| Морковь | 12,6 | 10 |
| Огурцы соленые | 18,8 | 15 |
| Капуста квашенная | 21,4 | 15 |
| Лук репчатый | 17,9 | 15 |
| Масло растительное | 10 | 10 |
| Выход |  | 100 |

**Требования к качеству**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Наименование блюда | | | | | |  |
| Салат из свежих помидор с яблоком | Салат весна | Салат из краснокочанной капусты | Салат из картофеля с грибами | Салат из овощей | Винегрет овощной |  |
| Внешний вид | Аккуратно и красиво уложены, оформлены, зелень для украшения свежая | Аккуратно и красиво уложены, оформлены, зелень для украшения свежая | Аккуратно и красиво уложены, оформлены, зелень для украшения свежая | Аккуратно и красиво уложены, оформлены, зелень для украшения свежая | Аккуратно и красиво уложены, оформлены, зелень для украшения свежая | Аккуратно и красиво уложены, оформлены, зелень для украшения свежая |
| Вкус, запах | Соответствует продуктам входящих в салат | Соответствует продуктам входящих в салат | Соответствует продуктам входящих в салат | Соответствует продуктам входящих в салат | Соответствует продуктам входящих в салат | Соответствует продуктам входящих в салат |
| Цвет | Соответствует красным помидор и яблок | Пестрый всех овощей | Соответствует основному продукту | Соответствует основному продукту | Соответствует основному продукту | Всех овощей , свекла не должна окрасить остальные продукты |

**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 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Лабораторная работа**

**Приготовление и подача мясных и рыбных салатов**.

**Цель занятия:** приобрести практический опыт приготовленияи подачи мясных и рыбных салатов.

***Задания***

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: Винегрета с рыбой горячего копчения*,* салата рыбного*,* салата мясного, салата столичного
2. Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет (заполнить форму).

**Материально-техническое оснащение:**

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «ОВ» «МВ», «РВ». «зелень», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, мерные ложки, закусочные тарелки, салатники.

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Винегрета с рыбой горячего копчения**

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

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

Операция № 2. **Приготовление винегрета**

* Картофель перебрать, промыть, отварить, очистить от кожуры, нарезать ломтиком
* Свеклу перебрать, промыть, отварить, очистить от кожуры, нарезать ломтиком, заправить растительным маслом
* Морковь перебрать, промыть, отварить, очистить от кожуры, нарезать ломтиком
* Соленые огурцы очистить от кожицы, нарезать ломтиком
* Квашеную капусту отжать от рассола, нашинковать
* Репчатый лук очистить, полукольцами
* Подготовленные овощи перемешать
* Заправить подсолнечным маслом

Операция № 3. **Подготовка трески горячего копчения**

* Треску разделать на чистое филе
* Нарезать ломтиками

Операция № 4. **Отпуск**

* Винегрет укладывают в салатники горкой
* Сверху украшают ломтиками рыбы

**Винегрет с рыбой горячего копчения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Винегрет | 80 | 80 |
| Треска | 31 | 20 |
| Выход | - | 100 |

**Винегрет овощной**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Картофель | 28,9 | 21 |
| Свекла | 19,1 | 15 |
| Морковь | 12,6 | 10 |
| Огурцы соленые | 18,8 | 15 |
| Капуста квашенная | 21,4 | 15 |
| Лук репчатый | 17,9 | 15 |
| Масло растительное | 10 | 10 |
| Выход |  | 100 |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**салата рыбного**

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

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

Операция № 2. **Подготовка рыбы**

* Рыбу разделать на чистое филе
* Припустить до готовности
* Охладить
* Нарезать тонким ломтиком

Операция № 3. **Подготовка картофеля**

* Картофель промыть
* Отварить
* Охладить
* Очистить от кожуры
* Нарезать тонким ломтиком

Операция № 4. **Подготовка соленых огурцов**

* Огурцы освободить от рассола
* Нарезать тонким ломтиком

Операция № 5. **Подготовка помидор**

* Помидоры промыть
* Удалить плодоножку
* Нарезать ломтиком

Операция № 6. **Приготовление салата**

* Подготовленные огурцы и картофель соединить
* Добавить часть зеленого горошка
* Добавить часть рыбы
* Заправить частью майонеза смешанного с соусом Южным

Операция № 7. **Отпуск**.

* Салат уложить в салатник горкой
* Оформить ломтиками рыбы, помидор и зеленым горошком
* Полить майонезом

**Салат рыбный**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Окунь морской | 56 | 37 |
| Масса припущенной рыбы |  | 30 |
| Картофель | 41 | 30 |
| Огурцы соленые | 31 | 25 |
| Помидоры свежие | 29 | 25 |
| Зеленый горошек консервированный | 15 | 10 |
| Майонез | 30 | 30 |
| Соус Южный | 5 | 5 |
| Выход |  | 150 |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**салата мясного**

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

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

Операция № 2. Подготовка мяса

* Мясо зачистить от пленок и сухожилий
* Заложить в горячую воду и отварить до готовности
* Нарезать тонкими ломтиками

Операция № 3. **Подготовка картофеля**

* Картофель промыть
* Отварить
* Охладить
* Очистить от кожуры
* Нарезать тонким ломтиком

Операция № 4. **Подготовка соленых огурцов**

* Огурцы освободить от рассола
* Нарезать тонким ломтиком

Операция № 5. **Подготовка яиц**

* Яйца проверить на свежесть, промыть
* Сварить в крутую, охладить, очистить
* Нарезать долькой

Операция № 6. **Приготовление салата**

* Соединить все подготовленные ингредиенты
* Соединить майонез и соус Южный
* Заправить частью полученной смеси соединенные ингредиенты

Операция № 7. **Отпуск**

* Салат выложить горкой в салатник
* Украсить вареным яйцом, крабами
* Полить оставшимся майонезом

**Салат мясной**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Говядина | 65 | 48 |
| Масса отварной говядины |  | 30 |
| Картофель | 55 | 40 |
| Огурцы соленые | 38 | 30 |
| Яйца | 3/8 | 15 |
| Крабы консервированные | 6 | 5 |
| Майонез | 30 | 30 |
| Соус Южный | 8 | 8 |
| Выход |  | 150 |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**салата столичного**

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

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

Операция № 2. Подготовка курицы

* Курицу заправить
* Отварить
* Охладить
* Освободить от костей
* Нарезать тонкими ломтиками

Операция № 3. **Подготовка картофеля**

* Картофель промыть
* Отварить
* Охладить
* Очистить от кожуры
* Нарезать тонким ломтиком

Операция № 4. **Подготовка соленых огурцов**

* Огурцы освободить от рассола
* Нарезать тонким ломтиком

Операция № 5. **Подготовка яиц**

* Яйца проверить на свежесть, промыть
* Сварить в крутую, охладить, очистить
* Нарезать долькой

Операция № 6. **Приготовление салата**

* Соединить все подготовленные ингредиенты
* Соединить майонез и соус Южный
* Заправить частью полученной смеси соединенные ингредиенты

Операция № 7. **Отпуск**

* Салат выложить горкой в салатник
* Украсить вареным яйцом, крабами
* Полить оставшимся майонезом

**Салат столичный**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Курица | 152 | 105 |
| Масса вареной мякоти птицы |  | 40 |
| Картофель | 27 | 20 |
| Огурцы соленые | 25 | 20 |
| Салат | 14 | 10 |
| Крабы консервированные | 6 | 5 |
| Яйца | 3/8 | 15 |
| Майонез | 45 | 45 |
| Выход | - | 150 |

**Требования к качеству**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Наименование блюда | | | |  |
| Винегрет с рыбой горячего копчения | Салат рыбный | Салат мясной | Салат столичный |  |
| Внешний вид | Аккуратно и красиво уложен, оформлен, рыбой горячего копчения, зелень для украшения свежая | Аккуратно и красиво уложен, оформлен, помидором, ломтиками рыбы, зелень для украшения свежая | Аккуратно и красиво уложен, оформлен, крабами и яйцом, зелень для украшения свежая | Аккуратно и красиво уложен, оформлен, крабами и яйцом, зелень для украшения свежая |
| Вкус, запах | Соответствует продуктам входящих в салат | Соответствует продуктам входящих в салат | Соответствует продуктам входящих в салат | Соответствует продуктам входящих в салат |
| Цвет | Всех овощей, свекла не должна окрасить остальные продукты | Продуктов входящих в салат | Продуктов входящих в салат | Продуктов входящих в салат |
| Консистенция | Мягкая, овощи не переварены | Мягкая, овощи не переварены | Мягкая, овощи не переварены | Мягкая, овощи не переварены |  |

**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 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Практическая работа**

**Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторной работы)**

**Задание**:

1.Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных блюд, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда:

* Сельдь с луком
* Салака с луком и маслом
* Паштет из печени
* Яйца фаршированные сельдью и луком
* Рубленные яйца с маслом и луком
* Икра овощная
* Икра грибная

*Примечание.* Расчет  сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической 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** | | - |  | - |  |  |

2. Составьте алгоритм приготовления закусок

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления закусок.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

* Какой инвентарь используется для приготовления холодных закусок из мяса и рыбы
* Какое оборудование используется для приготовления закусок из яиц, овощей и грибов
* Как подготовить сельдь?
* Правила подготовки рыбы соленой?
* Правила варки яиц
* Как подготовить печень для паштета из печени
* Какие продукты входят в икру овощную
* Какие продукты входят в икру грибную
* Температура подачи рыбных закусок
* Температура подачи мясных закусок
* Сроки хранения закусок из рыбы
* Сроки хранения закусок из мяса
* Температура подачи закусок из яиц
* Температура подачи закусок из овощей и грибов
* Сроки хранения закусок из яиц, овощей и грибов

**Лабораторная работа**

**Приготовление и подача рыбных и мясных закусок**.

**Цель занятия:** приобрести практический опыт приготовления горячих и подачи рыбных и мясных закусок.

***Задания***

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: Винегрета с рыбой горячего копчения*,* салата рыбного*,* салата мясного, салата столичного
2. Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет (заполнить форму).

**Материально-техническое оснащение:**

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «ОВ» «ОС», «сельдь», «РВ», «МВ», «зелень», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, закусочные тарелки.

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Сельди с луком**

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

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

Операция № 2. **Подготовка сельди**

* Сельдь разделать на чистое филе
* Нарезать тонкими кусочками

Операция № 3. **Подготовка зеленого лука**

* Зеленый лук перебрать, промыть
* Мелко нашинковать

Операция № 4. **Приготовление заправки для салатов**

* Растительное масло смешать с уксусом
* Добавить соль, сахар, перец черный молотый
* Тщательно перемешать

Операция № 5. **Отпуск**

* На закусочную тарелку уложить сельдь
* Сверху посыпать зеленым луком
* Полить заправкой для салатов

**Сельдь с луком**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Сельдь | 73 | 35 |
| Лук репчатый | 36 | 30 |
| Заправка для салатов |  | 20 |
| Выход |  | 85 |

**Заправка для салатов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Масло растительное | 7 | 7 |
| Уксус 3 %-ный | 13 | 13 |
| Сахар | 0,9 | 0,9 |
| Соль | 0,4 | 0,4 |
| Перец черный молотый | 0,04 | 0,04 |
| Выход |  | 20 |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Салаки с луком и маслом**

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

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

Операция № 2. **Подготовка салаки**

* Салаку перебрать
* Вынуть внутренности

Операция № 3**. Подготовка зеленого лука**

* Зеленый лук перебрать, промыть
* Мелко нашинковать

Операция № 4. **Отпуск** .

* Салаку разложить на закусочную тарелку
* Посыпать репчатым луком
* Рядом положить кусочек сливочного масла

**Салака с луком и маслом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Салака | 47 | 35 |
| Лук зеленый | 19 | 15 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Выход |  | 55 |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Паштета из печени**

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

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

Операция № 2. **Подготовка овощей**

* Лук, морковь обработать, нашинковать
* Обжарить на шпике до полуготовности.

Операция №3. **Подготовка печени**

* Печень зачистить от пленок
* Промыть
* Нарезать произвольно
* Соединить с подготовленными овощами
* Обжарить

Операция № 4.

**Приготовление паштета**

* Пропустить через мясорубку с частой решеткой
* Соединить с 2/3 нормы размягченного сливочного масла и молоком
* Тщательно перемешать
* Сформовать в виде батона
* Охладить

Операция № 5.

**Подача**

* Нарезать на порции
* Уложить на закусочную тарелку
* Оформить сливочным маслом

**Паштет из печени**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Печень говяжья | 37.2 | 30,87 |
| Масло сливочное | 2,25 | 2,25 |
| Шпик | 3,12 | 3 |
| Лук репчатый | 3,57 | 3 |
| Морковь | 2,79 | 2,22 |
| Яйца | 1/16 | 0,6 |
| Молоко | 1,5 | 1,5 |
| Выход |  | 30 |

**Требования к качеству**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Наименование блюда | | |  |
| Сельдь с луком | Салака с луком и маслом | Паштет из печени |  |
| Внешний вид | Сельдь должна быть хорошо очищена, кусочки ровные | Салака должна быть хорошо очищена, без черных пленок с внутренней стороны, красиво уложена на закусочную тарелку | Аккуратно и красиво уложен, оформлен сливочным маслом |
| Вкус, запах | Сельдь должна быть слабосоленая, соответствовать данному продукту | Салака должна быть слабосоленая, соответствовать данному продукту | Соответствует используемым продуктам |
| Цвет | Свойственный сельди | Свойственный салаки | От светло-до темно - коричневого |
| Консистенция | Плотная | Плотная | Мягкая, эластичная, без крупинок |  |

**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 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Лабораторная работа**

**Приготовление и подача холодных закусок из овощей, яиц и грибов**.

**Цель занятия:** приобрести практический опыт приготовления и подачи холодных закусок из овощей, яиц и грибов

***Задания***

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: Винегрета с рыбой горячего копчения*,* салата рыбного*,* салата мясного, салата столичного
2. Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет (заполнить форму).

**Материально-техническое оснащение:**

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «ОВ» «ОС» «зелень», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, закусочные тарелки, салатники.

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**яиц фаршированных сельдью и луком**

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

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

Операция № 2. **Подготовка яиц**

* Яйцо проверить на свежесть
* Промыть
* Сварить в крутую
* Охладить
* Очистить
* Разрезать вдоль
* Удалить желток

Операция № 3. **Подготовка сельди**

* Сельдь вымочить в молоке
* Сельдь очистить
* Разделать на чистое филе
* Соединить с луком
* Пропустить через мясорубку
* Заправить майонезом

Операция № 4. **Приготовление закуски**

* Половинку яйца заполнить фаршем из сельди
* Сверху полить майонезом

Операция № 5. **Отпуск**

* На закусочную тарелку уложить половинку яйца
* Украсить зеленью

**Яйцо фаршированное сельдью и луком**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Яйца | ½ | 20 |
| Сельдь | 10 | 5 |
| Лук зеленый | 6 | 5 |
| Выход |  | 30 |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Рубленных яиц с маслом и луком**

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

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

Операция № 2. **Подготовка яиц**

* Яйцо проверить на свежесть
* Промыть
* Сварить в крутую
* Охладить
* Очистить
* Нарубить

Операция № 3. **Подготовка зеленого лука**

* Зеленый лук перебрать
* Промыть
* Нашинковать

Операция № 4. **Приготовление закуски**

* Рубленные яйца соединить с шинкованным луком
* Посолить
* Заправить сливочным маслом

Операция № 7. **Отпуск**.

* На порционную тарелку выложить рубленую массу
* Придать овальную форму
* Украсить зеленью

**Яйца, рубленные с маслом и луком**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Яйцо | 1 | 34,5 |
| Лук зеленый | 8,75 | 7 |
| Масло сливочное | 8,75 | 8,75 |
| Выход |  | 50 |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Икры овощной**

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

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

Операция № 2. **Подготовка баклажан**

* Баклажаны промыть
* Запечь в жарочном шкафу
* Снять кожицу
* Охладить
* Измельчить

Операция №3. **Подготовка кабачков**

* Кабачки очистить
* Нарезать кружочками
* Запечь в жарочном шкафу
* Мелко нарезать

Операция № 4. **Подготовка репчатого лука, моркови и капусты**

* Репчатый лук, морковь и капусту очистить
* Нашинковать
* Репчатый лук и морковь спассеровать с томатном пюре
* Соединить с белокочанной капустой
* Тушить до готовности

Операция № 5. **Приготовление икры**

* Подготовленные овощи соединить
* Тушить вместе 15-20 минут
* Заправить уксусом, солью, перцем

Операция № 6. **Подача**

* На закусочную тарелку выложить овощную икру горочкой
* Украсить зеленью

**Икра овощная**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Баклажаны | 39,7 | 39,7 |
| Кабачки | 55,8 | 44,6 |
| Морковь | 20 | 16 |
| Капуста свежая | 28,8 | 23 |
| Лук репчатый | 13,1 | 11 |
| Томатное пюре | 10 | 10 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Уксус 3%-ный | 30 | 30 |
| Выход |  | 100 |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Икры грибной**

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

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

Операция № 2. **Подготовка сушеных грибов**

* Грибы промыть
* Замочить на 2-3 часа
* Отварить до готовности
* Измельчить

Операция №3. **Подготовка соленых грибов**

* Грибы промыть в холодной воде
* Измельчить

Операция № 4. **Подготовка репчатого лука**

* Очистить от кожуры
* Срезать донце и шейку
* Мелко нашинковать
* Слегка спассеровать

Операция № 5. **Приготовление грибной икры**

* Подготовленные грибы соединить
* Соединить с подготовленным луком
* Жарить 10-15 минут
* Заправить уксусом и специями

Операция № 6. **Подача**

* Икру выложить на закусочную тарелку горочкой
* Украсить зеленью

**Икра грибная**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Грибы сушеные | 10 | 20 |
| Грибы соленые | 79,3 | 65 |
| Лук репчатый | 14,9 | 12,5 |
| Масло растительное | 10 | 10 |
| Уксус 3%-ный | 2,5 | 2,5 |
| Выход |  | 100 |

**Требования к качеству**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Наименование блюда | | | |  |
| Яйца фаршированные сельдью и луком | Рубленные яйца с маслом и луком | Икра овощная | Икра грибная |  |
| Внешний вид | В половинке яйца выложен фарш из сельди | Закуска выложена в виде овала | Икра выложена в виде горки, без признаков подгорания | Икра выложена в виде горки, без признаков подгорания |
| Вкус, запах | Соответствует продуктам входящих в закуску | Соответствует продуктам входящих в закуску | Кисло – сладкий | Грибов |
| Цвет | Светло серый с зелеными вкраплениями | Соответствует продуктам входящих в салат | светло – оранжевый | Светло - коричневый |
| Консистенция | Мягкая | Однородная, мягкая | Однородная, мягкая | Однородная, мягкая |  |

**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 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Практическая работа**

**Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторной работы)**

**Задание**:

1.Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных блюд, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда:

* Рыба отварная с гарниром и хреном
* Рыба под майонезом
* Сельдь рубленная с гарниром
* Филе из кур фаршированное
* Ассорти мясное
* Мясо жаренное с гарниром

*Примечание.* Расчет  сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической 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** | | - |  | - |  |  |

2. Составьте алгоритм приготовления изделий

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления изделий.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

* Какой инвентарь используется для приготовления холодных рыбных блюд
* Какое оборудование используют для приготовления холодных мясных блюд
* Как разделать рыбу на чистое филе
* Как разделывают сельдь на чистое филе
* Для чего сельдь замачивают в молоке
* Как разделать кур на чистое филе
* Как подготовить мясо для варки
* Как подготовить мясо для жарки
* Норма выхода рыбных холодных блюд
* Норма выхода мясных холодных блюд
* Температура подачи рыбных холодных блюд
* Температура подачи мясных холодных блюд
* Сроки реализации рыбных холодных блюд
* Сроки реализации мясных холодных блюд

**Лабораторная работа**

**Приготовление и подача рыбных холодных блюд**.

**Цель занятия:** приобрести практический опыт приготовления и подачи рыбных холодных блюд.

***Задания***

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: Винегрета с рыбой горячего копчения*,* салата рыбного*,* салата мясного, салата столичного
2. Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет (заполнить форму).

**Материально-техническое оснащение:**

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «РВ» «ОВ» «ОС» «зелень», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, закусочные тарелки,.

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Рыбы отварной с гарниром и хреном**

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

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

Операция № 2. **Подготовка рыбы**

* Сома разделать на филе с кожей без реберных костей
* Нарезать порционными кусками
* На поверхности кожи делают 2-3 надреза
* Уложить в посуду для варки в один ряд, кожей вверх
* Залить горячей водой
* Добавить очищенный лук, морковь, петрушку, лавровый лист, перец горошком, соль
* Довести до кипения, снять пену
* Варить в течение 5 – 7 минут
* Охладить

Операция № 3. **Приготовления гарнира**

* Огурцы – помыть, удалить плодоножку, нарезать ломтиком
* Помидоры – промыть, удалить плодоножку, нарезать дольками
* Салат зеленый - перебрать, промыть

Операция № 4. **Приготовление соуса**

* Хрен натереть
* Залить кипятком
* Накрыть крышкой и дать остыть
* Добавить соль, сахар, уксус
* Свеклу отварить, очистить от кожуры, натереть
* Готовый хрен соединить со свеклой

Операция № 5. **Отпуск**

* На блюдо выложить куски рыбы
* Рядом уложить гарнир
* Соус подать отдельно в соуснике

**Рыба отварная с гарниром и хреном**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Сом | 192 | 96 |
| Масса отварной рыбы |  | 75 |
| Гарнир |  | 75 |
| Соус |  | 20 |
| Выход |  | 175 |

**Гарнир из овощей**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Огурцы свежие неочищенные | 31,5 | 30 |
| Помидоры свежие | 35,5 | 30 |
| Салат зеленый | 21 | 15 |
| Выход |  | 75 |

**Соус хрен**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Хрен (корень) | 117,25 | 75 |
| Уксус 9%-ный | 62,5 | 62,5 |
| Свекла | 63,75 | 50 |
| Сахар | 5 | 5 |
| Соль | 5 | 5 |
| Вода (кипяток) | 62,5 | 62,5 |
| Выход |  | 25 |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Рыбы под майонезом**

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

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

Операция № 2. Подготовка рыбы

* Сома разделать на филе с кожей без реберных костей
* Нарезать порционными кусками
* На поверхности кожи делают 2-3 надреза
* Уложить в посуду для варки в один ряд, кожей вверх
* Залить горячей водой
* Добавить очищенный лук, морковь, петрушку, лавровый лист, перец горошком, соль
* Довести до кипения, снять пену
* Варить в течение 5 – 7 минут
* Охладить

Операция № 3. **Приготовление заправки для салатов**

* Растительное масло смешать с уксусом
* Добавить соль, сахар, перец черный молотый
* Тщательно перемешать

Операция № 4. **Приготовление гарнира**

* Огурцы – помыть, удалить плодоножку, нарезать ломтиком
* Помидоры – промыть, удалить плодоножку, нарезать дольками
* Салат зеленый - перебрать, промыть

Операция № 5. **Отпуск**.

* 1/3 гарнира заправить частью майонеза
* Уложить на блюдо
* На гарнир уложить рыбу
* Вокруг расположить остальной гарнир
* Рыбу полить майонезом
* Гарнир полить заправкой

**Рыба под майонезом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Окунь морской | 130 | 91 |
| Масса припущенной рыбы |  | 75 |
| Майонез |  | 35 |
| Заправка для салатов |  | 15 |
| Гарнир |  | 75 |
| Выход |  | 200 |

**Заправка для салатов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Масло растительное | 7 | 7 |
| Уксус 3 %-ный | 13 | 13 |
| Сахар | 0,9 | 0,9 |
| Соль | 0,4 | 0,4 |
| Перец черный молотый | 0,04 | 0,04 |
| Выход |  | 20 |

**Гарнир из овощей**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Огурцы свежие (неочищенные) | 31,5 | 30 |
| Помидоры свежие | 35,5 | 30 |
| Салат зеленый | 21 | 15 |
| Выход |  | 75 |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Сельди рубленной с гарниром**

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

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

Операция № 2. **Приготовление сельди рубленной**

* Сельдь разделать на чистое филе
* Яблоки очистить от кожицы, удалить семенные гнезда
* Репчатый лук очистить, нарезать
* Белый хлеб замочить в молоке, отжать
* Все подготовленные продукты попустить через мясорубку
* Добавить масло и уксус
* Взбить

Операция №3. **Подготовка яиц**

* Яйцо проверить на свежесть
* Промыть
* Сварить в крутую
* Охладить
* Очистить
* Нарубить

Операция № 4. **Подготовка зеленого лука**

* Зеленый лук перебрать
* Промыть
* Нашинковать

Операция №5. **Подготовка моркови**

* Морковь промыть
* Отварить
* Нарезать

Операция № 6. **Подготовка помидор**

* Помидоры промыть
* Удалить плодоножку
* Нарезать ломтиком

Операция № 6. **Подача**

* Приготовленную селедочную массу сформовать в виде сельди
* Посыпать рубленым яйцом и зеленью
* Оформить вареной морковью и маслом
* Рядом уложить гарнир из свежих помидор

**Сельдь, рубленная с гарниром**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Сельдь рубленная |  | 75 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Яйца | 1/8 | 5 |
| Морковь | 6 | 5 |
| Лук зеленый | 6 | 5 |
| Помидоры свежие | 35 | 30 |
| Выход |  | 125 |

**Сельдь рубленная**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Сельдь | 70,35 | 33,75 |
| Хлеб пшеничный 1с | 10,5 | 10,5 |
| Молоко | 10,5 | 10,5 |
| Лук репчатый | 10,73 | 9 |
| Яблоки свежие | 10,73 | 7,5 |
| Масло сливочное | 3,75 | 3,75 |
| Уксус 3%-ный | 2,25 | 2,25 |
| Выход |  | 75 |

**Требования к качеству**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Наименование блюда | | |  |
| Рыба отварная с гарниром и хреном | Рыба под майонезом | Сельдь, рубленная с гарниром |  |
| Внешний вид | Кусок рыбы ровный, не деформированный | Кусок рыбы ровный, без дефектов, овощи нарезаны ровно | На тарелке сельдевая масса в виде сельди, рядом гарнир |
| Вкус, запах | соответствует продуктам входящих в состав блюда | соответствует продуктам входящих в состав блюда | Слабо – соленый, соответствует продуктам входящих в состав блюда |
| Цвет | Соответствует продуктам входящих в состав блюда | Соответствует продуктам входящих в состав блюда | Соответствует продуктам входящих в состав блюда |
| Консистенция | Мягкая, не рассыпчатая | Мягкая, не рассыпчатая | Массы однородная |  |

**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 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Лабораторная работа**

**Приготовление и подача мясных холодных блюд**.

**Цель занятия:** приобрести практический опыт приготовления и подачи мясных холодных блюд.

***Задания***

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: Винегрета с рыбой горячего копчения*,* салата рыбного*,* салата мясного, салата столичного
2. Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет (заполнить форму).

**Материально-техническое оснащение:**

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «МВ» «ОВ» «ОС» «зелень», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, закусочные тарелки,.

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Филе из кур фаршированного**

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

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

Операция № 2. **Подготовка овощей**

* Морковь – промыть, очистить, нашинковать.
* Лук репчатый – очистить, мелко нарезать
* Сельдерей (корень) – промыть, очистить, нашинковать

Операция № 3. **Приготовление фарша**

* Произвести первичную обработку печени
* Нарезать произвольно
* Обжарить на шпике с добавлением подготовленных овощей
* Пропустить через мясорубку с частой решеткой
* Добавить мускатный орех, перец, мадеру и перемешать

Операция № 4. **Приготовление желе**

* Желатин замочить на 1- 2 часа
* Распустить
* Соединить с бульоном

Операция № 5. **Приготовление фаршированной курицы**

* Курицу разделать на чистое филе
* Отбить в тонкий пласт
* На середину уложить фарш
* Завернуть края филе, придать форму цилиндра
* Припустить до готовности
* Охладить
* Залить желе слоем 1-2см.

Операция № 6. **Приготовление соуса**

* Желтки растереть с солью, сахаром и горчицей
* В полученную смесь влить тонкой струйкой постоянно помешивая растительное масло
* Перемешивать до образования однородной густой массы
* Влить уксус
* Перемешать

Операция № 7. **Приготовление гарнира**

* Огурцы маринованные – освободить из тары, слить рассол, нарезать
* Помидоры свежие – промыть, удалить плодоножку, нарезать дольками
* Фасоль стручковую консервированную – освободить из тары, слить рассол
* Салат зеленый – промыть, перебрать.

Операция №8. **Отпуск**

* На блюдо положить курицу фаршированную
* Рядом уложить гарнир
* Соус подлить под курицу или подать отдельно в соуснике

**Гарнир из овощей**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Огурцы маринованные | 18,3 | 10 |
| Помидоры свежие | 17,7 | 15 |
| Фасоль стручковая консервированная | 16,7 | 10 |
| Салат зеленый | 7 | 5 |
| Выход |  | 50 |

**Соус майонез**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Масло растительное | 22,5 | 22,5 |
| Яйца (желтки) | 1/8 | 2,88 |
| Горчица столовая | 0,75 | 0,75 |
| Сахар | 0,6 | 0,6 |
| Уксус 3%-ный | 4.5 | 4.5 |
| Выход |  | 30 |

**Филе из кур фаршированное**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Курица | 147 | 53 |
| Печень (телячья) | 51 | 45 |
| Шпик | 14 | 13 |
| Морковь | 5 | 4 |
| Сельдерей молодой корень | 2,5 | 2 |
| Лук репчатый | 5 | 4 |
| Мадера | 5 | 5 |
| Мускатный орех | 0,5 | 0,5 |
| Перец черный молотый | 0,02 | 0,02 |
| Масса фарша |  | 41 |
| Масса припущенного фаршированного филе |  | 80 |
| Желатин | 2 | 2 |
| Масса желе |  | 20 |
| Гарнир |  | 50 |
| Соус |  | 30 |
| Выход |  | 180 |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Ассорти мясного**

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

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

Операция № 2. **Подготовка мяса**

* Мясо очистить от жил, и пленки
* Заложить в горячую воду
* Отварить до готовности
* Охладить
* Нарезать тонким ломтиком

Операция № 3. **Подготовка языка свиного**

* Язык промыть
* Заложить в горячую воду
* Варить в течение 3 часов
* Очистить от пленки
* Охладить нарезать на тонкие ломтики

Операция № 4. **Подготовка окорока**

* Окорок зачистить от оболочки
* Нарезать тонкими ломтиками

Операция № 5. **Приготовление гарнира**

* Огурцы – помыть, удалить плодоножку, нарезать ломтиком
* Помидоры – промыть, удалить плодоножку, нарезать дольками
* Салат зеленый - перебрать, промыть

Операция № 6. **Приготовление соуса**

* Огурцы маринованные (корнишоны) мелко нарезать
* Соединить с майонезом
* Добавить соус южный
* Перемешать

Операция № 7. **Отпуск**.

* Нарезанные мясопродукты уложить на блюдо
* Рядом разместить гарнир
* Украсить зеленью
* Соус подать отдельно в соуснике

**Гарнир из овощей**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Огурцы свежие (неочищенные) | 21 | 20 |
| Помидоры свежие | 23,6 | 20 |
| Салат зеленый | 14 | 10 |
| Выход |  | 50 |

**Соус майонез с корнишонами**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Майонез | 10,95 | 10,95 |
| Огурцы маринованные (корнишоны) | 6,83 | 3,75 |
| Соус южный | 0,6 | 0,6 |
| Выход |  | 15 |

**Ассорти мясное**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Говядина | 54 | 40 |
| Язык свиной | 42 | 42 |
| Масса отварных мясных продуктов |  | 25 |
| Окорок копчено-вареный | 33 | 25 |
| Масса мясных продуктов |  | 75 |
| Гарнир |  | 50 |
| Соус |  | 15 |
| Выход |  | 140 |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Мяса жаренного с гарниром**

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

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

Операция № 2. Подготовка свинины

* Свинину зачистить от пленок и сухожилий
* Нарезать на куски
* Посолить
* Жарить основным способом
* Охладить
* Нарезать поперек волокон тонкими ломтиками

Операция №3. **Приготовление гарнира**

* Огурцы – помыть, удалить плодоножку, нарезать ломтиком
* Помидоры – промыть, удалить плодоножку, нарезать дольками
* Салат зеленый - перебрать, промыть

Операция № 4. **Приготовление соуса**

* Хрен натереть
* Залить кипятком
* Накрыть крышкой и дать остыть
* Добавить соль, сахар, уксус
* Свеклу отварить, очистить от кожуры, натереть
* Готовый хрен соединить со свеклой

Операция № 5. **Отпуск**.

* Нарезанную свинину уложить на блюдо
* Рядом разместить гарнир
* Украсить зеленью
* Соус подать отдельно в соуснике

**Гарнир из овощей**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Огурцы свежие (неочищенные) | 31,5 | 30 |
| Помидоры свежие | 35,5 | 30 |
| Салат зеленый | 21 | 15 |
| Выход |  | 75 |

**Соус хрен**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Хрен (корень) | 117,25 | 75 |
| Уксус 9%-ный | 62,5 | 62,5 |
| Свекла | 63,75 | 50 |
| Сахар | 5 | 5 |
| Соль | 5 | 5 |
| Вода (кипяток) | 62,5 | 62,5 |
| Выход |  | 25 |

**Мясо, жареное с гарниром**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Свинина | 156 | 115 |
| Жир животный топленый пищевой | 3 | 3 |
| Масса жареного мяса |  | 75 |
| Гарнир из овощей |  | 75 |
| Соус |  | 25 |
| Выход |  | 175 |

**Требования к качеству**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Наименование блюда | | |  |
| Филе из кур фаршированное | Ассорти мясное | Мясо, жаренное с гарниром |  |
| Внешний вид | Курица фаршированная имеет форму цилиндра, залитый желе | Мясо нарезано поперек волокон ломтиками | Мясо нарезано поперек волокон ломтиками |
| Вкус, запах | Соответствует продуктам входящих в блюдо | Соответствует продуктам входящих в блюдо | Соответствует продуктам входящих в блюдо |
| Цвет | Соответствует виду продукта входящих в блюдо | Соответствует виду продукта входящих в блюдо | Соответствует виду продукта входящих в блюдо |
| Консистенция | Упругая, овощи мягкие | Упругая, овощи мягкие | Упругая, овощи мягкие |  |

**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 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Список рекомендуемой литературы**

1. Андросов В. П., Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 1: Механическая кулинарная обработка продуктов. Учеб.пособие, Издательство: Академия, 2010 г., 96 cтр.

2. Андросов В. П., Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Учеб.пособие, Издательство: Академия, 2010 г., 96 стр.

3. Анфимова Н. А. Кулинария, Издательство: Академия, 2010 г., 400 стр.

4 . Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 2009 г, 288 стр.

5. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь, Издательство: Академия, 2010 г., 160 стр