**ГБПОУ СО**

 **«АРТИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ**

**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

***43.01.09 Повар, кондитер***

Разработчик: Лысова М.В.

преподаватель

п. Арти

2019г

Рабочая программа профессионального модуляПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация разработчик: ГБПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум».

Разработчик: Лысова М.В., преподаватель, мастер производственного обучения

Рассмотрена и рекомендована на заседании педагогического совета протокол №\_\_\_\_\_\_

от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г.

Заключение ПС № «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г.

# Тематика лабораторных занятий

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/ п** | **Наименование работы** | **Кол-****во часов** |
| 1 | Лабораторная работа № 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд желе с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимоготехнологического оборудования. | 4 |
| 2 | Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатациинеобходимого технологического оборудования. | 4 |
| 3 | Практическое занятие№1. Расчет количества сырья для приготовлениянекоторых горяч их сладких блюд. | 2 |
| 4 | Лабораторная работа №3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента пудингов, шарлотки,штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте. | 4 |
| 5 | Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление, отпуск и презентацияхолодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции. | 4 |
| 6 | Лабораторная работа №5. Приготовление, оформление, отпуск и презентацияхолодных напитков. | 4 |
| 7 | Лабораторная работа№ 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентациягорячих напитков разнообразного ассортимента. | 4 |
|  | **Всего** | **26** |

**Критерии оценивания**

**«5»** - отличные теоретические знания и полное соблюдение технологического процесса приготовления блюда;

* соответствие его требованиям к качеству и рецептуре;
* соблюдение правил санитарии и гигиены, требований техники безопасности;
* отличное составление и оформление отчета по практической работе.

**«4» -** хорошие теоретические знания по приготовления блюда и незначительные ошибки в технологии, исправленные самим обучающимся;

* исправимые недостатки по требованиям к качеству, соблюдение рецептуры;
* соблюдение правил санитарии и требований по технике безопасности;
* хорошее составление и оформление отчета по практической работе.

**«3»** - удовлетворительные теоретические знания по приготовлению блюда, значительная помощь мастера п/о во время технологического процесса приготовления блюда;

* неисправные дефекты блюда, не влияющие на его вкусовые качества;
* полное соблюдения правил санитарии и гигиены, требовании техники безопасности;
* удовлетворительное составление и оформление отчета по практической работе.

**«2»** - грубое нарушение технологического процесса приготовления блюда, приведшее к несоответствию требований к качеству;

* нарушении правил санитарии и гигиены, требований техники безопасности;
* неудовлетворительное составление и оформления отчета по практической работе.

# Техника безопасности при выполнении лабораторных работ Перед началом работы:

1. Внимательно прослушайте инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения лабораторной работы;
2. Внимательно изучите методические рекомендации 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 рекомендациям, необходимые инструменты и принадлежности.

# Во время работы:

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;
2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения работы 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:**
4. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;
5. 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.

# Лабораторная работа № 1

**Наименование работы**: Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд желе с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.

**Цель:** Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску желированных сладких блюд и оценить качество традиционных желированных сладких блюд с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования: мусс клюквенный, самбук яблочный, мусс яблочный (на крупе манной).

# Материально-техническое оснащение:

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

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

# Последовательность технологических операций для приготовления

**«Мусс клюквенный»**

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

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Из перебранных и промытых ягод отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой и варят 5-8 минут. Отвар процеживают, добавляют сахар, нагревают и добавляют подготовленный желатин.

*Операция №3.* В подготовленный сироп с желатином добавляют ягодный сок, охлаждают и взбивают до тех пор, пока смесь не превратиться в пышную массу.

*Операция № 4.* Затем разливают в форму и охлаждают.

*Операция № 5.* При отпуске нарезают на порцию, выкладывают в креманку или вазочку, поливают соусом или сиропом плодовым.

# Рецептура

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Норма закладки** |
| **продуктов** | На 0,5 кг | 12 порций |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Клюква | 105,5 | 100 |  |  |
| Сахар | 180 | 180 |  |  |
| Желатин | 13,5 | 13,5 |  |  |
| Вода | 370 | 370 |  |  |
| Выход |  | 500 |  |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка |
| Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

# Последовательность технологических операций для приготовления

**«Самбук яблочный»**

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

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Яблоки после удаления сердцевины укладывают на противень, подливают воды и запекают в жарочном шкафу.

*Операция №3.* Охлаждают и протирают. В полученное сырье добавляют яичные белки и взбивают до образования пышной массы.

*Операция № 4.* Желатин на водяной бане растворяют, процеживают и вливают, тонкой струйкой во взбитую массу, быстро помешивая

*Операция № 5.* Разливают в формы и охлаждают. При отпуске самбук поливают соусом и оформляют сахарной пудрой.

# Рецептура

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Норма закладки** |
| На 0,5 кг | 5 порций |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яблоки | 397,5 | 350 |  |  |
| Сахар | 100 | 100 |  |  |
| Желатин | 7,5 | 7,5 |  |  |
| Яйца (белки) | 1шт. | 24 |  |  |
| Вода (для желатина) | 210 | 210 |  |  |
| Выход |  | 500 |  |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка |
| Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенци я |
|  |  |  |  |  |  |

# Последовательность технологических операций для приготовления

**«Мусс яблочный (на крупе манной)»**

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

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Яблоки после удаления семенных гнёзд разрезают и варят. Отвар процеживают, яблоки протирают, смешивают с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную и доводят до кипения.

*Операция №3.* Затем тонкой струйкой вводят просеянную крупу манную и варят, помешивая, 15 -20 мин.

*Операция № 4.* Смесь охлаждают до 40 ͦ С и взбивают до образования густой пенообразной массы, которую разливают в формы и охлаждают.

*Операция № 5.* При отпуске мусс поливают соусом коньячным, сиропом сахарным, (рец.

№844), сиропом плодовым, ягодным натуральным (20г на порцию).

# Рецептура

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п.п** | **Наименование сырья** | **Расход сырья на 1****порцию в граммах** | **Расход сырья на 2****порции в граммах** |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| 1 | Яблоки | 341 | 300 |  |  |
| 2 | Сахар | 150 | 150 |  |  |
| 3 | Крупа манная | 80 | 80 |  |  |
| 4 | Кислота лимонная | 1,5 | 1,5 |  |  |
| 5 | Вода | 750 | 750 |  |  |
| Выход: | 1000г |  |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка |
| Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

# Оформить отчет

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

Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Дефекты блюдо | Причина возникновения | Способ исправлени | Оценка |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

# Лабораторная работа № 2

**Наименование работы**: Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.

**Цель:** Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования: парфе из белого шоколада, кофейное парфе, клубничное парфе, яблочный сладкий омлет.

# Материально-техническое оснащение:

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

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

# Последовательность технологических операций для приготовления

**«Парфе из белого шоколада»**

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

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

*Операция №2.* Желтки с сахаром растереть до кремообразной консистенции.

*Операция №3.* Белый шоколад растопит на водяной бане и примешать в эту смесь. Сливки разделить на 2 равные части. Одну часть сливок добавить в подготовленную смесь.

*Операция № 4.* Уваривать до кремобразной консистенции, добавить коньяк и дать крему остыть, периодически помешивая, после остывания аккуратно ввести взбитую часть сливок. *Операция № 5.* Выложить готовый парфе в креманку или на десертную тарелку декорируя ягодами.

# Рецептура

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п.** | **Наименование сырья** | **Расход сырья на 1 порцию в граммах** | **Расход сырья на 10 порции в граммах** |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| 1 | Сахар | 110 | 110 |  |  |
| 2 | Яйцо | 3 | 3 |  |  |
| 3 | Шоколад белый | 65 | 65 |  |  |
| 4 | Сливки | 125 | 125 |  |  |
| 5 | Коньяк | 20 мл. | 20мл |  |  |
| **Время приготовления** | 15 мин |  |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка |
| Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

# Последовательность технологических операций для приготовления

**«Кофейное парфе»**

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

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* В горячее молоко всыпать молотый натуральный кофе, кипятить 5 минут, а затем дать настояться.

*Операция №3.* Яичные желтки, растертые с сахаром, развести приготовленным на молоке кофейным настоем, проварить до загустения, после чего охладить.

*Операция № 4.* Охлажденную смесь ввести во взбитые сливки, разлить в подготовленные формы и заморозить.

*Операция № 5.* Выложить готовый парфе в креманку или на десертную тарелку декорируя шоколадом.

# Рецептура

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п.п** | **Наименование сырья** | **Расход сырья на 1 порцию в граммах** | **Расход сырья на 10 порции в граммах** |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| 1 | Сливки | 70 |  |  |  |
| 2 | Сахар | 15 |  |  |  |
| 3 | Молоко | 15 |  |  |  |
| 4 | Яйцо | 1 |  |  |  |
| 5 | Кофе | 4 |  |  |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка |
| Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

# Последовательность технологических операций для приготовления

**«Клубничное парфе»**

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

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Клубнику помыть, обсушить на бумажном полотенце и нарезать ломтиками. *Операция №3.* В миске аккуратно смешать ягоды с полутора столовыми ложками сахара, дать настояться в течение 5 минут.

*Операция № 4.* Печенье поместить в плотный пакет и раскатать скалкой так, чтобы получились крупные крошки.

*Операция № 5.* Растопить сливочное масло.

*Операция № 6.* В отдельной посуде смешать крошки печенья, масло и оставшийся сахар. *Операция № 7.* Миксером взбить сыр «Филадельфия», добавляя сметану, ликер «Амаретто» и сахарную пудру.

*Операция № 8.* В отдельной миске крепко взбить сливки, выложить их в сметанно-сырную массу и с помощью миксера довести до однородного состояния.

*Операция № 9.* Мяту вымыть, просушить и разобрать на листочки.

*Операция № 10.* Подготовить широкие стаканы или вазочки. На дно высыпать 1 ст.л. печенья, заполнить на 3 см взбитой смесью из сметаны, сливок и сыра, выложить ломтики клубники. *Операция № 11.* Повторять слои до верха стаканов. Присыпать крошками печенья, украсить листочками мяты.

*Операция № 12.* Перед подачей охладить в течение 15 мин.

# Рецептура

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п.п** | **Наименование сырья** | **Расход сырья на 1 порцию в граммах** | **Расход сырья на 2 порции в граммах** |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| 1 | Сливки | 300 |  |  |  |
| 2 | Мята свежая | 2 веточки |  |  |  |
| 3 | Несладкое печенье | 150 |  |  |  |
| 4 | Клубника свежая | 450 |  |  |  |
| 5 | Ликёр (амаретто) | 2чл |  |  |  |
| 6 | Масло сливочное | 50 |  |  |  |
| 7 | Сметана | 200г |  |  |  |
| 8 | Сыр филадельфия | 350г |  |  |  |
| 9 | Сахарная пудра | 100г |  |  |  |
| 10 | Сахар | 2-2,5 ст л |  |  |  |
| Время приготовления: | 30 мин. |  |  |
| Порций | 4 |  |  |
|  |  |  |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка |
| Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

# Последовательность технологических операций для приготовления

**«Яблочный сладкий омлет»**

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

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

*Операция №2.* Яблоко помыть, очистить, порезать на мелкие кубики.

*Операция №3.* Потушить на сливочном масле с 1 чл. сахара и корицы, переложить в чашку.

*Операция № 4.* Взбить яйца с молоком, добавить сахар, соль.

*Операция № 5.* Вылить на разогретую сковороду, немного поджарить и выложить яблочную начинку, свернуть пополам. Готовый омлет полить сметаной.

# Рецептура

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п.п** | **Наименование сырья** | **Расход сырья на 1 порцию в граммах** | **Расход сырья на 10 порции в граммах** |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| 1 | Яйцо | 2 шт. |  |  |  |
| 2 | Яблоко | 1 |  |  |  |
| 3 | Молоко | 1/4ст. |  |  |  |
| 4 | Корица | 0,5 |  |  |  |
| 5 | Сахар | 2чл. |  |  |  |
| **Время приготовления** | 15 мин |  |  |
| **Порция 1** |  |  |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка |
| Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

# Оформить отчет

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

Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Дефекты блюдо | Причина возникновения | Способ исправления | Оценка |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

# Практическое занятие№1.

**Наименование работы**: Расчет количества сырья для приготовления некоторых горяч их сладких блюд.

**Цель:** Приобрести практический опыт рассчитывать количество сырья для приготовления некоторых горяч их сладких блюд.

# Расчет используемого сырья и составление технологических карт

***Задание:***

Произведите расчет сырья для приготовления одного и пяти килограммов ниже указанных изделий, полученные результаты запишите в технологическую карту согласно индивидуального задания:

# Крем ванильный из сметаны.

* 1. **Самбук абрикосовый.**

# Банановый десерт.

* 1. **Желе лимонное.**

# Кисель из ягод.

* 1. **Мусс клюквенный.**

# Желе из свежих ягод.

* 1. **Блинчики с творожной начинкой.**

*Примечание.* Расчет *сырья* произвести по Сборнику рецептур (Сборнику рецептур мучных кондитерских изделий), учитывая процент отходов при обработке сырья.

# Наименование изделия

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/ п | Наименование сырья | Масса (г, мл) на количествоизделий | Технология приготовления |
| 1 | 5 |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1. |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |
| **Выход** |  |  |  |  |

**Лабораторная работа № 3**

**Наименование работы**: Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента пудингов, шарлотки, штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте.

**Цель:** Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску горячих сладких блюд традиционного ассортимента пудингов, шарлотки, штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте.

# Материально-техническое оснащение:

Оборудование: Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы, жарочный шкаф.

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

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

# Последовательность технологических операций для приготовления

**«Пудинг сухарный»**

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

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

*Операция №2.* Яичные желтки растирают с сахаром и разводят холодным молоком.

*Операция №3.* Этой смесью заливают сухари, разломанные на мелкие кусочки, и оставляют на 15 минут для набухания.

*Операция № 4.* К набухшим сухарям добавляют изюм, а затем вводят взбитые в пену белки. *Операция № 5.* Массу размешивают, раскладывают в формочки и выпекают в жарочном шкафу.

*Операция № 6.* При подаче пудинг поливают абрикосовым джемом и подают горячим.

# Рецептура

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Норма закладки** |
| На 1 порцию | 3 порции |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Сухари ванильные | 40 | 40 |  |  |
| Молоко | 80 | 80 |  |  |
| Яйца | 1/2 шт. | 20 |  |  |
| Сахар | 15 | 15 |  |  |
| Изюм | 15,3 | 15 |  |  |
| Масло сливочное | 5 | 5 |  |  |
| Джем абрикосовый | - | 30 |  |  |
| Масса пудинга | - | 140 |  |  |
| Выход |  | 170 |  |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка |
| Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

# Последовательность технологических операций для приготовления

**«Шарлотка с яблоками»**

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

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

*Операция №2.* Очищенные яблоки нарезают мелкими кубиками и пересыпают сахаром.

*Операция №3.* С хлеба срезают корки. Мякиш режут прямоугольными ломтиками.

*Операция № 4.* Обрезки нарезают мелкими кубиками и подсушивают. Ломтики хлеба смачивают с одной стороны в смеси яиц, молока и сахара и обкладывают дно и стенки формы. *Операция № 5.* Подсушенные кусочки хлеба перемешивают с яблоками и корицей, заполняют этой смесью форму, сверху покрывают ломтиками хлеба и запекают.

*Операция № 6.* При подаче шарлотку разрезают на порции и поливают джемом, подают горячим.

# Рецептура

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Норма закладки** |
| На 1 кг | 8 кг |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яблоки | 500 | 350 |  |  |
| Сахар | 100 | 100 |  |  |
| Хлеб пшеничный | 325 | 325 |  |  |
| Молоко | 150 | 150 |  |  |
| Яйца | 11/4 шт | 50 |  |  |
| Корица | 1 | 1 |  |  |
| Масло сливочное | 50 | 50 |  |  |
| Масса готовой шарлотки с яблоками | - | 850 |  |  |
| Повидло | - | 150 |  |  |
| Выход |  | 1000 |  |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка |
| Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

# Последовательность технологических операций для приготовления

**«Пудинг творожный паровой глазированный»**

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

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Творог тщательно перетереть с сахаром. Яблоки очистить от кожуры и натереть на крупной тёрке, банан очистить и намять вилкой в пюре.

*Операция №3.* Соединить творожную и фруктовую смесь, перемешать и переложить в силиконовые формочки.

*Операция № 4.* Выпекать в пароварке 20 мин. Под крышкой.

*Операция № 5.* Готовый паровой творожный пудинг остудить, переложить на тарелки перед подачей полить мёдом, вареньем или сгущёнкой.

***Рецептура:***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п.п** | **Наименование сырья** | **Расход сырья на 1 порцию в граммах** | **Расход сырья на 10** |
|  |  |  | **порции в****граммах** |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г |
| 1 | Творог | 100 |  |  |
| 2 | Яблоки | 100 |  |  |
| 3 | Банан | 100 |  |  |
| 4 | Яйцо | 1 |  |  |
| 5 | Сахар | 1 ч. |  |  |
|  |  |  |  |  |

# Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка |
| Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

# «Яблоки жареные в тесте»

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

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Яблоки с удаленными семенным гнездом и без кожицы нарезают кружочками толщиной 0,5 см и посыпают сахаром.

*Операция №3.* Приготовляют тесто: в желтки, отделенные от белков, кладут сахар, соль, сметану, муку, тщательно перемешивают и разводят молоком.

*Операция № 4.* Белки взбивают в густую пену и осторожно вводят в тесто.

*Операция № 5.* Кружочки яблок при помощи поварской иглы погружают в тесто, а затем

быстро перекладывают в разогретый жир и обжаривают до образования золотистой корочки.

*Операция № 6.* Яблоки жареные кладут на тарелку и посыпают сахарной пудрой. Соус абрикосовый или яблочный подают в соуснике.

***Рецептура:***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п.п** | **Наименование сырья** | **Расход сырья на 1 порцию в граммах** | **Расход сырья на 2 порции в граммах** |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| 1 | Яблоки | 100 | 70 |  |  |
| 2 | Сахар | 3 | 3 |  |  |
| 3 | Мука пшеничная | 20 | 20 |  |  |
| 4 | Яйца | ½ шт | 20 |  |  |
| 5 | Молоко | 20 | 20 |  |  |
| 6 | Сметана | 5 | 5 |  |  |
| 7 | Соль | 0,02 | 0,02 |  |  |
| 8 | Кулинарный жир | 10 | 10 |  |  |
| 9 | Яблоки жареные | - | 130 |  |  |
| 10 | Пудра сахарная | 10 | 10 |  |  |
| **Выход** | 140гр. |  |  |

# Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка |
| Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

# «Блинчики»

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

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

*Операция №2.* Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют холодное молоко (50%), всыпают муку и взбивают до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко. *Операция №3.* Готовое житкое тесто влажность (66%) процеживают.

*Операция № 4.* Блинчики выпеают на смазанных жиром и разогретых сковародках диаметром 24-26 см.

*Операция № 5.* Налитое тесто поворачиваем сковороды распределяют ровным слоем по всей поверхности и обжаривают с одной стороны, после чего блинчики снимают и охлаждают.

*Операция № 6.* На поджаренную сторону блинчика кладут фарш, завертывают в виде прямоугольных плоских пирожков, обжаривают с обеих сторон на разогретых с жиром противнях или сковородах до образования румянной корочки и ставят в жарочный шкаф на 5- 6 мин.

*Подача:* Отпускают блинчики по 2 шт. на порцию.

***Рецептура:***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п.п** | **Наименование сырья** | **Расход сырья на 1 порцию в граммах** | **Расход сырья на 2 порции в граммах** |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто,г | Нетто, г |
| 1 | Мука пшеничная | 416 | 416 |  |  |
| 2 | Молоко или вода | 1040 | 1040 |  |  |
| 3 | Яйца | 2 | 83 |  |  |
| 4 | Сахар | 25 | 25 |  |  |
| 5 | Соль | 8 | 8 |  |  |
| **Масса теста** | - | 1538 |  |  |
| 6 | Масло растительное | 16 | 16 |  |  |
| Выход: | 1000 |  |  |

# Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка |
| Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

**Оформить отчет**

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

Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Дефекты блюдо | Причина возникновения | Способ исправлен | Оценка |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

# Лабораторная работа № 4 (4 ч)

**Наименование работы**: Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.

**Цель:** Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции: тыквенно-яблочный десерт, пудинг яблочный запеченный с миндалем, орешки творожные по-российски, каша

«Гурьевская».

# Материально-техническое оснащение:

Оборудование: Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы, жарочный шкаф.

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

# Последовательность при выполнении работы:

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

# Последовательность технологических операций для приготовления

**«Тыквенно-яблочный десерт»**

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

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Тыкву очищаем, режем на кубики, укладываем в формочку, чуть засыпаем сахаром, чтобы немного тыква дала сок.

*Операция №3.* Режем яблоко кубиками, кладем следующим слоем, посыпаем корицей, заливаем медом.

*Операция № 4.* В блендере измельчаем орехи, посыпаем сверху

*Операция № 5.* В разогретую до 180 градусов духовку ставим наш десерт.

*Операция №6.* Полученную смесь выкладываем на десерт и допекаем в духовке до готовности.

*Операция № 7.* Отпускаем холодным в креманке.

# Рецептура

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п.п** | **Наименование сырья** | **Расход сырья на 1 порцию в граммах** | **Расход сырья на 10 порции в граммах** |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| 1 | Тыква |  | 200 |  |  |
| 2 | Яблоко |  | 2шт |  |  |
| 3 | Грецкий орех |  | 100 |  |  |
| 4 | Мёд |  | 100 |  |  |
| 5 | Хлопья овсяные |  | 100 |  |  |
| 6 | Сахар |  | 50 |  |  |
| 7 | Корица |  | 0,1 |  |  |
| 8 | Масло сливочное |  |  |  |  |
| Время приготовления:40 мин |  |  |  |
| на 2 порции |  |  |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка |
| Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

# Последовательность технологических операций для приготовления

**«Пудинг яблочный запеченный с миндалем»**

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

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Очищенный и поджаренный миндаль растирают, заливают молоком и варят 2- 3 мин.

*Операция №3.* Затем в молоко всыпают тонкой струйкой крупу манную и вновь доводят до кипения*Операция № 4.* В приготовленную смесь, остывшую до температуры 60-70 ͦ С, вводят растёртые с сахаром яичные желтки, очищенные от кожицы и нарезанные кубиками яблоки, добавляют соль, размешивают, затем вводят взбитые белки и полученную смесь вторично осторожно перемешивают.

*Операция № 5.* Приготовленную смесь раскладывают в формы, смазанные маслом, и варят на пару.

*Операция №6.* К пудингу подают соус абрикосовый.

# Рецептура

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п.п** | **Наименование сырья** | **Расход сырья на 1 порцию в граммах** | **Расход сырья на 10 порции в граммах** |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто,г | Нетто, г |
| 1 | Яблоки | 93 | 65 |  |  |
| 2 | Молоко | 100 | 100 |  |  |
| 3 | Яйца | 1/2 | 20 |  |  |
| 4 | Сахар | 15 | 15 |  |  |
| 5 | Миндаль очищенный | 30 | 27 |  |  |
|  | Масса миндаляжаренного | - | 25 |  |  |
| 6 | Крупа манная | 8 | 8 |  |  |
| 7 | Масло сливочное | 5 | 5 |  |  |
| 8 | Соль | 0,2 | 0,2 |  |  |
| **Масса пудинга** | 200 |  |  |
| **Соус №838** | 30 |  |  |
| Выход: | 230 |  |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка |
| Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

# Последовательность технологических операций для приготовления

**«Орешки творожные по-российски»**

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

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Для фарша подготовленный изюм проваривают с вареньем до загустения и охлаждают.

*Операция №3.* Творог протирают, добавляют сахар, просеянную муку, желтки яиц, соль и перемешивают, затем осторожно вводят взбитые белки.

*Операция № 4.* Массу разделывают на кружочки, на середину которых кладут фарш, края защипывают, панируют в муке.

*Операция № 5.* Сформованные изделия в виде шариков обжаривают в масле в течение 2—3 мин. Доводят до готовности в жарочном шкафу.

*Операция №6.* Отпускают орешки с соусом молочным сладким.

# Рецептура

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п.п** | **Наименование сырья** | **Расход сырья на 1 порцию в граммах** | **Расход сырья на 2 порции в граммах** |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| 1 | Творог | 91 | 90 |  |  |
| 2 | Сахар | 10 | 10 |  |  |
| 3 | Мука пшеничная | 16 | 16 |  |  |
| 4 | Яйца | 1/4 шт. | 10 |  |  |
| **Для фарша:** |  |  |
| 6 | варенье | 25 | 25 |  |  |
| 7 | Изюм | 13,3 | 13 |  |  |
| **Масса фарша** | — | 30 |  |  |
|  | Мука пшеничная (дляпанирования) | 5 | 5 |  |  |
| **Масса полуфабриката** | — | 155 |  |  |
|  | Масло растительное | 15 | 15 |  |  |
| **Масса жареных творожных****орешков** | — | 140 |  |  |
|  | Соус № 795 | — | 50 |  |  |
|  | Выход | - | 190 |  |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка |
| Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

# Последовательность технологических операций для приготовления

**Каша «Гурьевская»**

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

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* В кипящее молоко кладут сахар, сливочное масло, посуду ставят на плиту, уменьшив ее нагрев, и при быстром помешивании всыпают просеянную манную крупу.

*Операция №3.* Хорошо размешивают венчиком, кипятят 5 минут, закрывают крышкой и варят до готовности не менее 30 минут. По консистенции каша должна быть вязкой. Кашу охлаждают до 60-700С.

*Операция № 4.* В готовую кашу добавляют сливочное масло, растертые с сахаром желтки и ванилин. После этого вводят взбитый белок и часть молочных пенок. Кашу укладывают слоями на порционную сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями.

*Операция № 5.* Сначала укладывают кашу, посыпают рублеными орехами, покрывают молочными пенками, снятыми с топленого молока. Кладут второй слой каши, посыпают сахарным песком и прижигают раскаленным докрасна металлическим прутом так, чтобы на поверхности образовались клеточки, и запекают в жарочном шкафу при температуре 240 – 250С в течение 12 – 15 минут.

*Операция №6.* На горячую кашу кладут цукаты, консервированные фрукты, прогретые в сиропе, поливают абрикосовым соусом, посыпают рублеными орехами или кладут с верху целые половинки поджаренных орехов.

# Рецептура

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п.п** | **Наименование сырья** | **Расход сырья на 1 порцию в граммах** | **Расход сырья на 2 порции в граммах** |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто,г | Нетто, г |
| 1 | Крупа манная | 40 | 40 | 80 | 80 |
| 2 | Молоко | 150 | 150 | 300 | 300 |
| 3 | Сахар | 20 | 20 | 40 | 40 |
| 4 | **Сливочное масло** | 5 | 5 | 10 | 10 |
| 5 | Яйцо | ½ шт | 20 | 1шт | 40 |
| 6 | Ванилин | 4 | 4 | 8 | 8 |
| 7 | Сухари | 5 | 5 | 10 | 10 |
|  | Орехи | 20 | 20 | 40 | 40 |
|  | Цукаты | 16 | 16 | 32 | 32 |
|  | Консервированныефрукты | 20 | 20 | 40 | 40 |
| Выход | 300 | 600 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка |
| Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

# Оформить отчет

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

Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Дефекты блюдо | Причина возникновения | Способ исправлен | Оценка |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

# Лабораторная работа № 5

**Наименование работы**: Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков.

**Цель:** Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску холодных напитков: напиток клюквенный, напиток яблочный, напиток облепиховый.

# Материально-техническое оснащение:

Оборудование: Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы, жарочный шкаф.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, сотейники; лопатка, ложка разливная, весы, дуршлаг, бокалы, фужеры, стаканы.

# Последовательность при выполнении работы:

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

# Последовательность технологических операций для приготовления

**«Напиток клюквенный»**

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

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5—8 мин и процеживают.

*Операция №3.* В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

*Операция № 4.* Отпускают напиток охлажденными в бокалах, фужерах, стаканах.

# Рецептура

|  |  |
| --- | --- |
| **Продукты** | **Норма закладки** |
| На 5 порций | 15 порций |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Клюква | 132 | 125 |  |  |
| Вода | 1015 | 1015 |  |  |
| Сахар | 120 | 120 |  |  |
| Выход |  | 1000 |  |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка |
| Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

# Последовательность технологических операций для приготовления

**«Напиток яблочный»**

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

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Яблоки с удаленным семенным гнездом протирают и отжимают сок. Оставшуюся мезгу заливают горячей водой, варят 10—15 мин и процеживают.

*Операция №3.* В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

*Операция № 4.* Отпускают напиток охлажденными в бокалах, фужерах, стаканах.

# Рецептура

|  |  |
| --- | --- |
| **Продукты** | **Норма закладки** |
| На 5 порций | 10 порций |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яблоки | 250 | 125 |  |  |
| Вода | 1040 | 1040 |  |  |
| Сахар | 120 | 120 |  |  |
| Выход |  | 1000 |  |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка |
| Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

# Последовательность технологических операций для приготовления

**«Напиток облепиховый»**

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

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5—8 мин и процеживают.

*Операция №3.* В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

*Операция № 4.* Отпускают напиток охлажденными в бокалах, фужерах, стаканах.

# Рецептура

|  |  |
| --- | --- |
| **Продукты** | **Норма закладки** |
| На 5 порций | 15 порций |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Облепиха | 132 | 125 |  |  |
| Вода | 1015 | 1015 |  |  |
| Сахар | 120 | 120 |  |  |
| Выход |  | 1000 |  |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка |
| Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

# Оформить отчет

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

Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Дефекты блюдо | Причина возникновения | Способ исправлен | Оценка |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

# Лабораторная работа № 6

**Наименование работы**: Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента.

**Цель:** Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску горячих напитков: кофе на молоке, какао на молоке, чайная пена.

# Материально-техническое оснащение:

Оборудование: Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы, жарочный шкаф.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, сотейники; лопатка, ложка разливная, весы, дуршлаг, бокалы, фужеры, стаканы.

# Последовательность при выполнении работы:

* Подготовить рабочее место.
* Получить продукты.
* Подготовить продукты к приготовлению.
* Подготовить посуду для отпуска напитков.
* Оформить и подать блюда.
* Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
* Произвести органолептическую оценку качества блюд.

# Последовательность технологических операций для приготовления

**«Кофе на молоке»**

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

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

*Операция №2.* В кофейник засыпают кофе, заливают кипятком и дают отстояться в течении 5

– 8 минут, процеживают, добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения.

*Операция №3.* Готовый кофе наливают в кофейные чашки, стаканы с подстаканниками или без них и подают.

# Рецептура

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Норма закладки** |
| На 2 порции | 4 порции |
| нетто | нетто |
| Кофе натуральный | 20 |  |
| Молоко | 200 |  |
| Вода | 350 |  |
| Сахар | 60 |  |
| Выход | 500 |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка |
| Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

# Последовательность технологических операций для приготовления

**«Какао на молоке»**

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

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Какао порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу.

*Операция №3.* Затем при непрерывном помешивании вливают в эту массу горячее молоко, добавляют остальной кипяток и доводят до кипения.

*Операция №4.* Готовый какао наливают в стаканы с подстаканниками и подают.

# Рецептура

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Норма закладки** |
| На 2 порции. | 12 порций |
| нетто | нетто |
| Какао порошок | 13 |  |
| Молоко | 325 |  |
| Вода | 200 |  |
| Сахар | 60 |  |
| Выход | 500 |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка |
| Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

# Последовательность технологических операций для приготовления

**«Чайная пена»**

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

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Желтки взбивают с сахарным песком и лимонным соком, добавляют горячий процеженный чай и мешают д тех пор, пока смесь густой и пенистой

*Операция №3.* Подают напиток в стаканах из толстого стекла.

# Рецептура

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Норма закладки** |
| На 2 порции. | 12 порций |
| нетто | нетто |
| Яйцо (белок) | 20 |  |
| Яйцо (желток) | 40 |  |
| Песок сахарный | 60 |  |
| Лимон | 25 |  |
| Чай | 3 |  |
| Вода | 500 |  |
| Выход | 600 |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка |
| Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

# Оформить отчет

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Заполнить таблицу: блюдо | Дефекты блюдо | Причина возникновения | Способ исправления | Оценка |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |