Инструкция по выполнению заданий по учебной дисциплине **ПМ.02.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**01.02.2021. (4час)**

**28 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

**МДК02.02.**

 **Начинаем изучение темы: Тема**. ***7.*2Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.**

***1)Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, форму обслуживания.***

 ***2)Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температуры подачи.***

 ***3)Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.***

***4)Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов.***

***Список литературы:***

1.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400

2. Андронова Н.И., Качурина Т.А. Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Москва. Издательский центр «Академия», 2018

3. Анфимова Н.А. Кулинария. Москва. Издательский центр «Академия», 2015

 ***Для получения оценки студент должен повторить теоретический материал, выполнить задание, результат сфотографировать и отправить на почту*** ***marina.lysova.78@mail.ru*** **Или на WhatsApp по** №89022792370

***Внимательно прочитайте данную вам инструкцию, выделите для себя важное и запишите***

Оформление и отпуск готовых блюд

Технологический процесс приготовления блюда заканчивается его оформлением и отпуском. Красиво оформленное блюдо привлекает внимание человека, рефлекторно возбуждает аппетит, сосредотачивает мысли человека на предстоящей еде и улучшает усвоение пищи.

Со вкусом сервированный стол, красивая посуда и тщательно оформленные блюда доставляют человеку эстетическое удовольствие, влияют на его настроение.

Поэтому заключительный этап кулинарной обработки продуктов питания — оформление готовых блюд — имеет большое значение. Оформление блюд является разделом технической эстетики, которой с каждым годом придается все большее значение в торговле и общественном питании.

Особое внимание уделяется оформлению блюд и кулинарных изделий в ресторанах, специализированных предприятиях, а также при обслуживании банкетов. Однако и в обычных столовых, кулинарных магазинах, буфетах изделия должны быть красиво и аккуратно оформлены.

Наконец, нельзя забывать, что на предприятиях общественного питания пища является товаром, внешний вид товара может замедлять или ускорять его реализацию.

Товары, в том числе и кулинарные изделия, оказывают эстетическое влияние на потребителей, воспитывают их вкус.

В соответствии с общими принципами технической эстетики оформление блюд должно выявлять и подчеркивать их утилитарные свойства: состав продуктов, их пищевую ценность и т.д.

Недопустимо при оформлении изделий маскировать дефекты продуктов, например, закрывать соусом испорченные экземпляры овощей и т.п.

С другой стороны, при оформлении блюд необходимо выделить их наиболее ценные составные части. Так, при подаче филе и эскалопов их выкладывают на крутоны из обжаренного белого хлеба, жареную гусиную печень сервируют на подушке из чечевицы, при оформлении салатов на них сверху кладут ломтики отварного куриного филе, осетровой рыбы, креветок или жареного мяса и т.д. Например, салат из нарезанного соломкой корня свежего сельдерея и стручков молодого гороха с соусом на основе орехового масла, может быть украшен чипсами из орехов и очищенным, обжаренным целиком лангустином.

Оформление блюда в значительной степени зависит от сочетания гарниров по форме и величине нарезки продуктов, вкусу и цвету. Традиционно гарниры подбирают по вкусовому и габаритному соответствию. Например, гарниры для холодных блюд можно оформить в виде букетиков: нарезанный зеленый лук, морковь и картофель, нарезанные кубиками, звездочками и кружочками. К большим порционным кускам можно подавать крупно нарезанные гарниры.

Другим важным элементом при оформлении блюд является умелое сочетание гарниров по цвету. Продукты должны подбираться по законам цветовых сочетаний. Конечно, подбор их определен, прежде всего, рецептурой и технологическими правилами обработки, но и в пределах заданного набора продуктов последние можно располагать в различной цветовой последовательности. При этом желательно использовать контрастные сочетания или оттенки одного основного тона.

Широко используются при оформлении блюд:

* • зеленые растения (салатные листы — фризе, радиччио, лоло россо, руккола, латук, ромеи, эндивий, эскариоль);
* • ароматическая зелень (петрушка, майоран, сельдерей, эстрагон, укроп, мята, базилик, зеленый лук, чеснок, листовая капуста);
* • сухие приправы (имбирь, шафран, тимьян, тмин, мускатный орех, корица, гвоздика, кардамон);
* • ягоды, овощи, фрукты (клюква, брусника, маслины, оливки, красный и белый редис, свекла, морковь, помидоры, перец чили, паприка, стручки молодого гороха);
* • цукаты, курага, изюм, кедровые орешки, грецкие орехи, фундук.

Эти продукты не только украшают блюда, но и обогащают их витаминами, минеральными веществами, улучшают вкус, цвет и аромат.

Гарниры хорошо гармонируют между собой, когда они располагаются в порядке светового спектра: красный, оранжевый, желтый, зеленый, голубой, синий, фиолетовый. Например, при оформлении отварной рыбы, около нее можно уложить гарнир в следующей последовательности: зеленый (горошек), желтый (картофель), оранжевый (морковь), красный (помидор). Разнообразие продуктов, используемых при оформлении, подчеркивают гармонией контрастов.

Необходимо, чтобы продукты гармонировали между собой не только по цветовому, но и по вкусовому спектру. Темно-красные соусы сочетаются по цвету и вкусу с жареным мясом. Белый соус рекомендуют с домашней птицей. А розовый томатный и винный белый подают с рыбой.

Оформление блюд в предприятиях общественного питания разрабатывают совместно шеф-повара и технологи, стандарты оформления и подачи утверждают и унифицируют. До каждого повара, работающего на раздаче, доводят информацию о способах оформления всех блюд в меню, вывешивают наглядные пособия по содержанию стандарта (фотографии оформленных блюд, краткие технологические инструкции). Исполнение стандартов оформления и подачи блюд гарантирует постоянство качества услуг питания.

При разработке стандартов оформления блюд и условий подачи кулинарных изделий руководствуются следующими правилами. Оформление должно быть простым и выразительным. Учитывая утилитарный характер кулинарных изделий как продуктов питания, не следует применять при их оформлении бутафорские, несъедобные элементы: украшения из парафина, бараньего сала и сырого теста, цветы из сырых овощей, постаменты (хрустаты) из риса и т.д. Декоративными элементами при оформлении блюд должны служить входящие в их рецептуру продукты.

Совершенно недопустимо для придания блюдам привлекательного вида нарушать правила рациональной технологии и пищевой санитарии: применять непищевые красители, делать украшения из сливочного масла, раскладывать руками холодные закуски и т.п.

Раскладывать и дозировать изделия необходимо при помощи специальных мерных форм, вилок со сбрасывателем и т.д.

В тех случаях, когда это возможно, кулинарным изделиям (желиро- ванные закуски и сладкие блюда, кондитерские изделия, фигурно нарезанные овощи для гарниров и т.д.) следует придавать красивую форму. Мясные и рыбные порционные изделия должны быть аккуратно нарезаны и зачищены. Гарниры рекомендуется раскладывать в виде небольших горок, бордюров или валиков вдоль бортов овального блюда.

При оформлении холодных закусок гарниры располагают в виде орнаментов.

Большие возможности в художественном оформлении предоставляют кондитерские изделия, где тесто служит хорошим материалом для формовки различных рисунков, прекрасные образцы которых создало народное творчество.

Большое значение при оформлении блюд имеет посуда, в которой подают пищу. Посуда должна быть без отбитых краев, щербин и трещин. Борта посуды не должны полностью закрываться продуктами. В этом случае в сочетании с красочно оформленными гарнирами блюдо будет иметь особенно привлекательный вид.

Правила подбора посуды заключаются в следующих рекомендациях.

Для отпуска блюд используют различную посуду: тарелки, металлические, стеклянные и фарфоровые блюда, салатники, вазы, суповые миски, креманки, соусники, баранчики и др.

Блюдо в стеклянной посуде видно и на разрезе, что дает возможность полностью оценить его состав и потребительские свойства.

Если на посуде имеется рисунок, то он должен быть хорошо виден и, органически сливаясь с элементами украшения блюда, образовывать с ним единую композицию.

Форма посуды в значительной степени определяет мотивы оформления блюд: расположение гарнира, форму изделия и т.п. Так, на овальном блюде гарнир лучше положить с одной стороны, а изделие — с другой, на круглом блюде гарнир удобнее расположить в виде бордюра, а само изделие — в центре и т.д.

Большое значение имеет цвет посуды. Так, красные компоты и желе, кетовая икра и семга, поданные в синей посуде, приобретают неприятный фиолетовый оттенок.

Стеклянные фужеры используют для подачи соков, коктейлей, прохладительных напитков. При подаче используются пластмассовые трубочки. Иногда применяют отделочные кондитерские изделия для оформления коктейлей.

Блюда могут подаваться как одно-, так и многопорционными.

Для приготовления крема используется металлическая форма для муссов и кремов различной геометрии. Формованный крем выкладывают на сервировочную тарелку и украшают ягодными соусами, шоколадом, орехами. Например, ванильный крем сверху полит абрикосовым соусом, оформлен цукатами и горячим шоколадом; нуга-гляссе из взбитых сливок, взбитого белка с сахарным сиропом — обе охлажденные массы смешиваются и добавляются цукаты, изюм, фундук, маринованный в апельсиновом ликере, затем масса замораживается, при подаче сервируется соусом из красных ягод и свежих фруктов.

Заливные блюда и желе готовят в специальных формах с рисунками. Для отпуска овощных блюд можно использовать деревянную посуду.

Для оформления блюд используют следующие инструменты и приспособления. Для фигурной нарезки овощей применяют ножи карбо- вочные с гофрированным лезвием и желобковые, а также шаровые выемки разного размера и фигурные профильные выемки (круглые, квадратные, ромбические, звездчатые и т.д.).

Для нанесения рисунков из крема, картофельного пюре, рубленого желе используют кондитерские мешки с наконечниками (корнеты) и шприцы. На поверхность кремов рисунок наносят при помощи металлических гребенок.

Для украшения холодных банкетных блюд применяют фигурные шпажки из мельхиора или нержавеющей стали, используют овальные металлические блюда.

Ажурные бордюры из заварного теста и тесто для лапши делают с помощью бордюрных досок из дерева и металла.

Раскладывают штучные изделия на тарелки и блюда вилками со сбрасывателями.

Винегреты и салаты дозируют и формуют при помощи специальных цилиндрических или конических стаканчиков с поршнем для выдавливания массы.

Вкусовые качества пищи во многом зависят от ее температуры. Одни блюда вкусны только в горячем виде, другие в холодном. Установлено, что горячие блюда (супы и вторые) в момент потребления должны иметь температуру не ниже 55—60°С, холодные супы — 10—12°С, холодные блюда — 12—15°С.

Для того чтобы поддержать эту оптимальную температуру, посуду перед отпуском горячих блюд подогревают до 30—40°С, а перед отпуском холодных блюд охлаждают до 12—15°С.

Таким образом, совокупность технологических процессов обработки пищевых продуктов может быть представлена следующей последовательностью: механическая обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, тепловая обработка продуктов, оформление и отпуск готовых блюд

#  Требования к качеству мясных блюд. Условия и сроки хранения

Общими для всех мясных блюд являются следующие показатели качества. Мясо должно быть **мягким**, **сочным**, **умеренно** **соленым**, иметь свойственные данному виду вкус и запах, изделия должны иметь ненарушенную форму. Не допускаются посторон­ний вкус и запах несвежего мяса, нарушение формы, розовый цвет на разрезе, сухожилия и грубая соединительная ткань.

**Отварные мясные блюда** нарезаны ломтиками попе­рек волокон, поверхность не заветрена. Цвет отварного мяса свинины от светло-серого до серого, говядины и баранины — от серого до темно-серого. Не допускается темный цвет. Конси­стенция мягкая, сочная.  Вкус в меру соленый, с ароматом, свой­ственным данному виду мяса.

[**Сосиски и сардельки**](https://studopedia.ru/11_86770_kolbasi-sosiski-sardelki-i-ih-tovarnaya-harakteristika.html) вареные подают целыми. С со­сисок снята оболочка. Цвет от светло-красного до темно-крас­ного. Консистенция нежная, сочная. Вкус и запах, свойственные этому изделию.

**Жареные натуральные мясные блюда** крупными кусками из говядины и баранины могут быть слабо, средне и хо­рошо прожарены, а из свинины и телятины — полностью прожа­рены. Мясо нарезано поперек волокон на тонкие кусочки, края их имеют поджаристую корочку. Цвет на разрезе у слабопрожаренного мяса розовый, у среднепрожаренного — от слаборозового до серого, у полностью прожаренного — от серого до коричне­вого. Консистенция мягкая, у среднепрожаренного мяса — более сочная. Вкус в меру соленый, запах жареного мяса.

**Порционные натуральные куски** имеют на поверх­ности поджаристую корочку (от светло-коричневой до коричневой). Косточка у котлет хорошо зачищена и ровно обрублена. Консистенция — мягкая, у бифштексов, филе и лангетов — нежная, сочная, у остальных изделий может быть менее сочной. Не допускается темно-коричневый цвет корочки.

**Мясные блюда**, жаренные мелкими кусками, имеют форму нарезки, соответствующую блюду. Консистенция мягкая, сочная. Грубых пленок и сухожилий нет. Вкус и запах, свойственные данному виду жареного мяса.

[**Панированные жареные блюда**](https://studopedia.ru/13_20540_panirovanie-ribi.html) имеют овально-плос­кую форму, на поверхности — корочка от светло-желтого до светло-коричневого цвета, изделие равномерно покрыто пани­ровкой. Вкус в меру соленый. Консистенция мягкая, сочная, с хрустящей корочкой. Не допускается темно-коричневый цвет, отставшая (отмокшая) панировка, кислый вкус от панировки.

**Тушеное мясо мелкими кусками** должно иметь цвет от светло-коричневого до темно-красного, сохранять форму нарезки, иметь вкус и запах мяса, овощей и специй. Овощи, тушенные вместе с мясом, сохраняют форму, мягкие. У готового рагу кости легко от­деляются. Не допускаются подгоревшее мясо, кислый вкус от сока.

[**Запеченные мясные блюда**](https://studopedia.ru/4_146220_zapechennie-myasnie-blyuda.html) под соусом имеют румя­ную корочку. Консистенция мяса мягкая, не допускается высы­хания соуса. Цвет — светло-коричневый.

**Блюда из рубленой массы** имеют румяную корочку. Поверхность коричневая, равномерно обжаренная, ровная, без трещин, края ровные. Консистенция — мягкая, сочная, одно­родная. Вкус — жареного мяса, в меру соленый, изделия из кот­летной массы не имеют привкуса хлеба, цвет на разрезе — светло- или темно-серый. Грубой соединительной ткани и сухо­жилий нет. Не допускаются цвет от темно-коричневого до чер­ного (пригоревшего), мазеобразная консистенция, кисловатый вкус, запах и вкус прогорклого жира. У изделий из котлетной массы не допускается розово-красный оттенок на разрезе.

[**Блюда из субпродуктов**](https://studopedia.ru/4_146223_blyuda-iz-subproduktov.html) должны иметь типичные для данного вида свежий запах и приятный вкус.

Допускается отклонение массы отдельных изделий ± 3 %, об­щая же масса 10 порций должна соответствовать норме.

Содержание сухих веществ в изделиях из котлетной массы — не менее 35 %, количество хлеба (без учета панировки) — не бо­лее 18 %, соли — 1,5 ... 2,5 %, кислотность — не более 3 °Т.

**Отварные мясные продукты** хранят с небольшим количест­вом бульона в посуде с закрытой крышкой при температуре 50 ... 60 °С не более 3 ч. Для более длительного хранения мясо охлаж­дают и хранят в холодильнике не более 24 ч.

**Изделия, жаренные крупным куском**, хранят в горячем со­стоянии около 3 ч, для более длительного хранения их охлажда­ют и хранят в холодильнике не более 48 ч.

  *Производство готовой продукции*

**Натуральные порционные и мелкие куски** мяса подвергают тепловой обработке перед отпуском, хранить их нельзя.

**Панированные порционные блюда** хранят не более 30 мин. Блюда из натуральной рубленой и котлетной массы лучше жа­рить перед отпуском, допускается их хранение не более 30 мин. Тушеные и запеченные блюда хранят не более 2 ч (запеченные под соусом подают сразу, хранению они не подлежат).

**Цвет отварной птицы** — от белого до кремового, запах соответствует данному виду. Не допускается горьковатый привкус.

**Жареное мясо** приготавливают в виде мелко нарезанных кусков, одинаковых по форме и размеру, в соусе или без соуса. Гарнир, уложенный рядом, поливают маслом. Консистенция — мягкая, сочная, мясо легко разжевыва­ется. Не допускается наличие пленок и сухожилий. Мясо полностью прожарено. Цвет — от серого до светло-коричневого. Вкус и запас соответствуют данному виду жареного мяса, гарнира и соуса.

 **Тушеное мясо** в виде порционных или мелких кусков и овощи, тушеные вместе с мясом, сохраняют свою форму. Мясо мягкое, сочное. Цвет мяса и овощей — от темно-красного до коричневатого, Вкус и запах соответству­ют данному виду мяса, овощей, соуса.

 **Запеченное мясо** приготавливают с соусом, который должен слегка загустеть, но не высохнуть. Консистенция мяса — мягкая, сочная: Цвет мяса — светло-коричневый, поверхность блюда покрыта легкой корочкой от темно-желтого до светло-коричневого цвета.

**Блюда из котлетной массы** (по 1-2 шт. или куска на порцию) укладывают рядом с гарниром, подают с мас­лом или соусом. Изделия должны сохранять первона­чальную форму, не иметь трещин и закатки панировки внутрь. На поверхности жареных изделий — мягкая, едва заметная корочка. Консистенция — рыхлая, сочная, однородная. Цвет изделий из мяса — от серого до коричневатого, из птицы- от светло-серого до кремово-серого. Недопустим розово-красный оттенок. Вкус и запах мяса пли птицы без посторонних  запахов и привкуса хлеба.

 **Количество соли в изделиях из мяса и птицы** должно соответствовать норме, рекомендуемой для детского питания,- Не допускаются блюда .излишне соленые, имеющие- на поверхности темную засохшую поджаристую корочку. Температура подачи мясных горячих блюд 65-70° С. До отпуска готовые блюда хранят в горячем виде на-, водяном мармите или плите/ Отварное мясо укладыва­ют в посуду, добавляют небольшое количество бульона, закрывают крышкой, хранят при температуре не ниже 60° С 2-3 ч. Жареные блюда -хранят  в горячем виде 2-3 ч, тушенные и запеченные блюда — 1-2 ч. Блюда из котлетной массы (из мяса и птицы) хранят до 30 мин. Вареные тушки птицы хранят в горячем виде 1 ч.

ЗАДАНИЕ

**Ответьте на вопросы**

1. Перечислите основные этапы технологического цикла приготовления кулинарного изделия.

2. Какие методы оценки качества используются при приемке сырья?

3. Какие виды работ относятся к комбинированному типу тепловой обработки?

4. Почему важно уделять особое внимание эстетическому оформлению блюд?

5. Какие этапы технологического цикла характерны для заготовочных предприятий, доготовочных и предприятий полного цикла?

# 6.Запишите в конспект: Требования к качеству мясных блюд. Условия и сроки хранения