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

**16.02.2021. (6час)**

**28 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Капуста тушеная** |  |  |
|   |   | Масса | Масса |
| Код | Сырье  | брутто, г | нетто, г |
| 96 | Капуста | 214,88 | 171,90 |
| 83 | Масло растительное | 5,25 | 5,25 |
| 102 | Морковь | 3,75 | 3,00 |
| 101 | Лук репчатый | 7,14 | 6,00 |
| 251 | Томат-паста | 3,60 | 3,60 |
| 401 | Уксус 3% - ный | 5,63 | 4,50 |
| 4 | Мука | 1,80 | 1,80 |
| 32 | Сахар | 4,50 | 4,50 |
| 29 | Соль | 3,00 | 3,00 |
| 284 | Перец черный | 0,03 | 0,03 |
| 397 | Лавровый лист | 0,015 | 0,015 |
| 31 | Вода | 43,00 | 43,00 |
|   | **Выход готового блюда** |   | 150 |
|  |
|  |
|  |  |  |  | **Технология приготовления** |  |  |  |  |
|  | Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду ( 20-30) к массе сырой капусты0, уксус, масло, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании при температуре 102оС в течение 20-25 минут. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь и лук, лавровый лист, перец и тушат до готовности в течение 10-15 минут при той же температуре. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой., сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Если свежая капуста горчит, её перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин. Температура подачи 65оС.  |





**КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ГРИБАМИ И ЛУКОМ ИЛИ ЛУКОМ И ПОМИДОРАМИ**

|  |  |
| --- | --- |
| 350. Картофель, тушенный с грибами и луком или луком и помидорами | I |
| БРУТТО | НЕТТО |
| Картофель | 267 | 200 |
| Кулинарный жир | 10 | 10 |
| Лук репчатый | 36 | 30 |
| Кулинарный жир | 5 | 5 |
| **Масса лука пассерованного** | - | 15 |
| грибы шампиньоны свежие | 164 | 125 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| **Масса жареных грибов** | - | 50 |
| Соус [№ 824](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/13_sousi/1_krasnie/3.html), [№ 848](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/13_sousi/2_belie/7.html) | - | 50 |
| Перец горошком | 0,05 | 0,05 |
| Лавровый лист | 0,02 | 0,02 |
| ***Выход***  | ***-*** | ***300*** |

**Технология приготовления**

**Сырой очищенный картофель нарезают кубиками или дольками среднего размера и обжаривают. Подготовленные белые свежие грибы, нарезанные дольками, или свежие шампиньоны, нарезанные ломтиками, жарят. Сушеные грибы варят, а затем жарят. В картофель добавляют жареные грибы, пассерованный лук, нарезанный полукольцами или дольками, заливают соусом красным или томатным, кладут специи и тушат до готовности. Жареные помидоры кладут рядом или вокруг картофеля при отпуске. Блюдо можно готовить без помидоров, соответственно уменьшив выход.**