Инструкция по выполнению заданий по **ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**16.10.2021. (2час)**

**28 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

**Начинаем изучение темы: *Тема 2.3.***

***Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента***

**1)** **Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve**

***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***](mailto:marina.lysova.78@mail.ru) **Или на WhatsApp по** №89022792370

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

Приготовление простых бутербродов с использованием технологии **Cook& Serve.**

***Cook&Serve*** – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях (холодных закусок) и в тепловом оборудовании (горячих блюд) и подача немедленно после готовности на стол.

Бутерброды относят к холодным закускам. Закуски - одна из особенностей любой кухни, отличающейся разнообразием ассортимента холодных и горячих закусочных блюд. Рассчитаны закуски на возбуждение аппетита перед основными блюдами, поэтому их готовят небольшими порциями, острыми, пикантными по вкусу.

По температуре бутерброды делятся на холодные и горячие. По виду приготовления бутерброды можно разделить на три большие группы: открытые, закрытые (сандвичи) и слоеные.

Для открытых бутербродов хлеб нарезают небольшими ломтиками толщиной примерно 1 - 1,5 см, намазывают сливочным маслом и гарнируют различными закусками.

Закрытые бутерброды готовят из двух ломтиков белого хлеба шириной 5 - 6 см и толщиной 0,5 см. Оба ломтика намазывают маслом, иногда предварительно смешанным с различными приправами - с горчицей, тёртым сыром, хреном. На один ломтик хлеба кладут продукт, а другим плотно прикрывают сверху.

Слоеные бутерброды. Большой ломоть чёрного хлеба намазать маслом, положить сверху продукт такого же размера, опять хлеб, масло, продукт и так далее. Слоёв может быть от 7 до 9, последний - из хлеба.

Бутерброд можно делать из однотипных продуктов, а также комбинируя на одном бутерброде различные, подходящие друг к другу продукты, например, бутерброд с колбасой и сырной пастой, бутерброд с яйцом, килькой и майонезом и т. п.

Бутерброды готовят на булке, пшеничном и ржаном хлебе. Лучше готовить их трех разновидностей и подавать, выложив рядами (по разновидностям) на прямоугольном стеклянном подносе или блюде. Между рядами укладывают листки зеленого салата, полоски из стручков красного сладкого перца, листки зеленой петрушки. Подавать к столу можно бутерброды по-разному и в разной посуде. Наиболее подходят для этой цели большие подносы, на которых бутерброды можно разложить рядами или группами в один слой. Интересно разложить их по диагональным линиям, которые разделяют бутерброды по форме, цвету продуктам и создают своеобразную гармонию. Размещенные таким образом бутерброды хорошо просматриваются и их легко брать. Можно подавать бутерброды и на деревянных досках или больших плоских тарелках. Их можно покрыть матерчатыми или бумажными салфетками. Если не хватает посуды, бутерброды можно раскладывать прямо на салфетках. Если бутерброды размещают пирамидой, то в группе обычно раскладывают однородные бутерброды. Рядом с общей тарелкой для бутербродов кладут специальную лопатку, вилочку или широкий нож, которыми берут бутерброды. Для маленьких закусочных бутербродов (канапе) в последнее время употребляют пластмассовые вилочки, которые втыкают в них. Бутерброды подают к столу сразу после их приготовления, потому что нарезанные ломти хлеба засыхают, а положенные на них продукты хлеб увлажняют, что зачастую нежелательно.

Открытые бутерброды представляют собой ломтик хлеба, на который уложена колбаса, сыр, икра и т. п. Соотношение хлеба и дополняющих продуктов может колебаться в пределах от 1 : 1 до 3 : 1.

Продукт выкладывают на подготовленный ломтик хлеба, служащий его основой, так, чтобы вся поверхность была покрыта продуктом Открытые бутерброды могут быть простыми и сложными. Простые готовят из одного вида продукта. Дополнение к продукту допускается в качестве элемента оформления.

Перед приготовлением бутербродов продукты соответствующим образом подготавливают и нарезают.

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-- 1,5 см. Наиболее удобно нарезать хлеб, выпеченный батонами, и ржаной, выпеченный хлебцами весом 0,5 кг.

Бутерброды с жирными продуктами (шпик, грудинка, корейка), продуктами, имеющими острый вкус (сельдь, кильки, кетовая икра), а также с яйцом, некоторыми сортами плавленого сыра приготовляют на ржаном хлебе. Для бутербродов со всеми остальными видами продуктов чаще всего используют пшеничный хлеб.

Для всех бутербродов, за исключением бутербродов с жирными продуктами, рекомендуется на ломтик хлеба намазывать сливочное масло (5-- 10 г), а на него укладывать продукт так, чтобы он целиком покрывал бутерброд; без сливочного масла готовят бутерброды со шпиком, копченой корейкой, копченой грудинкой, с жирной ветчиной и другими продуктами.

Масло для бутербродов с сельдью, кильками, икрой (паюсной, зернистой и кетовой) лучше положить в виде цветочка, листика, звездочки с одной стороны бутерброда или на его середину.

Для бутербродов с мясными гастрономическими товарами и кулинарными изделиями (ветчиной, вареной колбасой, жареными говядиной, свининой и телятиной) масло хорошо смешивать с небольшим количеством столовой горчицы.



2. Технология Cook and Chill Технология Cook and Chill – что это? Термическое приготовление пищи и заморозка – широко используемые на профессиональной кухне процессы. Сегодня они с успехом объединяются в заведениях общепита с большими объемами приготовления посредством современной кулинарной тенденции Cook and Chill, которая завоевывает все большую популярность. Cook and Chill (дословно: приготовление и охлаждение (анг.)) – это комбинированный процесс приготовления большого объема блюд и их быстрого охлаждения. Термически обработанная пища не замораживается, а подвергается охлаждению до +1…+4 градусов. Причем скорость охлаждения такая, что вредная микрофлора не успевает развиться. Хранение продуктов в таких температурных условиях продлевает срок их годности до 5 суток минимум, а в отдельных случаях до 21 суток до подачи на стол.

ЗАДАНИЕ

1)Законспектируйте лекцию

2)Выполните тест

**Тест по технологии по теме «Бутерброды и их виды»**

1. В переводе с немецкого языка слово «бутерброд» означает:

а) хлеб с сыром

б) хлеб с икрой

в) хлеб с маслом

г) хлеб с колбасой

2.Основой для приготовления бутерброда является:

а) хлеб

б) огурец

в) печенье

г) все ответы верны

3. Хлеб для закрытых бутербродов нарезают толщиной:  
а) 2,5 см   
б) 1 см  
в) 1,5 см   
г) 2 см

4. По способу приготовления бутерброды бывают:

а) холодные

б) теплые

в) горячие

г) все ответы верны  
5. При подаче к столу бутерброды следует укладывать на блюде:  
а) в 3 слоя   
б) в 4 слоя   
в) в 1 слой

г) в 2 слоя

6.Для открытых бутербродов ломтики хлеба нужно нарезать толщиной :  
а) 0,5-1 см  
б) 1-2 см  
в) 2-3 см

г) 1-1,5 см

7.По внешнему виду бутерброды могут быть:

а) закрытые

б) закусочные

в) открытые

г) все ответы верны  
8.Готовые бутерброды храниться в холодильнике можно не более:  
а) 5 ч.

б) 1ч.

в) 3ч.

г) 2ч.

9. К закусочным бутербродам относятся:

а) сэндвич

б) тартинки

в) канапе

г) все ответы верны  
10.Сэндвич - это ... бутерброд.  
а) закрытый  
б) горячий

в) простой

г) открытый

11. Для бутербродов канапе хлеб нарезают:  
а) кубиками  
б) треугольниками

в) ромбиками

г) все ответы верны

12. По виду используемых продуктов бутерброды делятся на:

а) рыбные

б) конфетные

в) мясные

г) все ответы верны