МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОРЕХОВО-ЗУЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 630BA91EFA0AC2DF4A636C118371D9B2A9329DB8
Владелец: Лобанов Андрей Александрович
Действителен: с 14.12.2020 до 14.03.2022

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по МР
_____ Е.Б.Купцова
«27» августа 2020 г.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ

ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработал:
Преподаватель: Шабанкина А.Е

Рассмотрено
на заседании ЦК преподавателей
общеобразовательного цикла
Председатель ЦК _____ Шабанкина А.е.
«27» августа 2020 г.

2020 г.

Методические рекомендации составлены на основе рабочей программы разработанной в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565.

РАЗРАБОТЧИКИ:
Шабанкина Алла Евгеньевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла

«___» _____ 2020 г.

РАССМОТРЕНЫ
на заседании ЦК мастеров п/о и преподавателей профессионального цикла
Протокол № ___ от «___» _____2020 г.
Председатель ЦК _____ А.Е.Шабанкина
«____» _____ 2020 г

ОДОБРЕНЫ
на заседании Методического совета
Протокол № ___ от «____» _____ 2020 г

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по МР _____/Е.Б. Купцова/
«____» _____ 2020 г

Пояснительная записка

Методические указания для выполнения лабораторных и практических занятий являются частью учебно-методического комплекса для освоения профессионального модуля ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Приведены теоретические сведения, методика проведения лабораторных и практических занятий, контрольные вопросы, варианты производственных задач, тестовые вопросы и задания при доработке схем, восстановлению установленной последовательности эксплуатации механического оборудования, соблюдения требований безопасности при его эксплуатации, при производстве сложных горячих блюд и закусок.

Методические указания для выполнения лабораторных и практических занятий могут быть использованы при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональные модули специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело , в соответствии с ФГОС СПО.

Содержание

Введение……6
Практическое занятие №1 Составление производственной программы горячего цеха и расчет его мощности……7
Практическое занятие №2 Организация труда в горячем цехе……14
Практическое занятие №3 Организация работы горячего цеха……..16
Практическое занятие №4 Плиты (открытые сковороды) для непосредственной жарки пищевых продуктов……20
Практическое занятие №5 Фритюрницы периодического и непрерывного действия..…….....23
Практическое занятие №6 Жарочные шкафы……27
Практическое занятие №7 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления заправочных супов……30
Практическое занятие №8 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления щей и борщей. Составление ТК и ТТК……33
Практическое занятие №9 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления рассольников и солянок. ……36
Практическое занятие №10 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления супов картофельных, супов с овощами и крупами. ……39
Практическое занятие №11 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления супов с бобовыми и макаронными изделиями……42
Практическое занятие №12 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления супов - пюре. Составление ТК и ТТК..……44
Практическое занятие №13 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления прозрачных супов. Составление ТК и ТТК..……47
Практическое занятие №14 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления молочных и сладких супов. Составление ТК и ТТК..……50
Практическое занятие №15 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления холодных и национальных супов. Составление ТК и ТТК..……53
Практическое занятие №16 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления основного красного соуса. Составление ТК и ТТК..……55
Практическое занятие №17 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления основного белого соуса. Составление ТК и ТТК……58
Практическое занятие №18 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления соусов грибных, сметанных и молочных. Составление ТК и ТТК……..60
Практическое занятие №19 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления яично-масляных соусов. Составление ТК и ТТК……62
Практическое занятие №20 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления соуса майонез. Составление ТК и ТТК……64
Практическое занятие №21 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления соусов на основе уксуса. Составление ТК и ТТК……66

Практическое занятие №22 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления блюд из котлетной массы и нерыбных продуктов моря. Составление ТК и ТТК……67
Практическое занятие №23 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления блюд из мяса и субпродуктов……..70
Практическое занятие №24 Составление ТК и ТТК на сложные горячие блюда из мяса и субпродуктов……72
Практическое занятие №25 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления блюд из домашней птицы и дичи……74
Практическое занятие №26 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих жареных и тушеных блюд из овощей, грибов и сыра……76
Практическое занятие №27 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих запеченных блюд из овощей, грибов и сыра……..78
Практическое занятие №28 Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции……80
Лабораторное занятие № 1 Технологический процесс приготовления заправочных супов. ……85
Лабораторное занятие №2 Технологический процесс приготовления щей, борщей. ……87
Лабораторное занятие №3 Технологический процесс приготовления рассольников и солянок. ……89
Лабораторное занятие №4 Технологический процесс приготовления картофельных супов, с овощами, крупами……91
Лабораторное занятие №5 Технологический процесс приготовления супов с бобовыми и макаронными изделиями……93
Лабораторное занятие №6 Технологический процесс приготовления супов-пюре……95
Лабораторное занятие №7 Технологический процесс приготовления прозрачных супов……98
Лабораторное занятие №8 Технологический процесс приготовления молочных и сладких супов……100
Лабораторное занятие №9 Технологический процесс приготовления холодных и национальных супов……..102
Лабораторное занятие №10 Технологический процесс приготовления основного красного соуса и его производных……....104
Лабораторное занятие №11 Технологический процесс приготовления основного белого соуса и его производных……106

Лабораторное занятие №12 Технологический процесс приготовления грибного, сметанного и молочного соуса……108

Лабораторное занятие №13 Технологический процесс приготовления яично-маслянных соусов и их производных……110
Лабораторное занятие №14 Технологический процесс приготовления соуса майонез……112
Лабораторное занятие №15 Технологический процесс приготовления соусов на основе уксуса……114
Лабораторное занятие №16 Технологический процесс приготовления блюд из котлетной массы и нерыбных продуктов моря……116
Лабораторное занятие №17 Технологический процесс приготовления блюд из мяса и субпродуктов……119
Лабораторное занятие №18 Технологический процесс приготовления блюд из домашней птицы и дичи…….....122
Лабораторное занятие №19 Технологический процесс приготовления сложных горячих жареных и тушеных блюд из овощей, грибов и сыра……125
Лабораторное занятие №20 Технологический процесс приготовления сложных горячих запеченных блюд из овощей, грибов и сыра……128
Список использованных источников……131
Приложение А – Средняя продолжительность приема пищи одним потребителем……132
Приложение Б – Примерные графики загрузки залов……134
Приложение В – Примерные нормы потребления напитков, хлеба, кондитерских изделий одним потребителем на предприятиях общественного питания различного типа……...140
Приложение Г – Коэффициенты трудоемкости блюд……142
Приложение Д – Пример оформления технико-технологической карты на блюдо……150
Приложение Е – ГОСТ на исходное сырье……153
Приложение Ж – Пример оформления технологической карты……..156

Введение

Методические указания для выполнения лабораторных и практических занятий предназначены для изучения профессионального модуля Методические указания для выполнения лабораторных и практических занятий являются частью учебно-методического комплекса для освоения профессионального модуля ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Учебно-методический комплекс по специальности – это основная и дополнительная литература, позволяющая освоить знания по профессиональным и общим компетенциям.

Для существенного повышения качества обучения и приближения к практической деятельности в комплекс входят учебные материалы для самостоятельной работы, практикумы, пособие по производственному обучению. Важно отметить, что разработанные модули дисциплин, входящие в учебно-методический комплект, имеют самостоятельную ценность и могут быть использованы при выстраивании учебно-методического обеспечения образовательных программ дисциплин и профессиональным модулям.

Практическое занятие №1

Тема: Составление производственной программы горячего цеха и расчет его мощности

Цель работы: закрепить и усвоить теоретические навыки по расчету производственной мощности предприятия общественного питания; определению числа потребителей зала, по типовым графикам загрузки зала; расчету количества блюд, кулинарных изделий и горячих и холодных напитков, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий; закрепить и усвоить теоретические навыки составлению плана-меню предприятия общественного питания или производственной программы; расчета коэффициента пересчета; графика реализации блюд по часам и графика приготовления блюд по часам.

Задание: 1. Разработать производственную программу или план-меню предприятия общественного питания *(тип предприятия общественного питания по номеру варианта – приложение 1)*_____ на *(количество посадочных мест по номеру варианта – приложение 1)*_____ посадочных мест; произвести разбивку блюд по ассортименту, рассчитать расход сырья.

2. Определить потенциальное количество потребителей через график загрузки зала; произвести расчет количества выпускаемых блюд в *(тип предприятия общественного питания по номеру варианта – приложение 1)*_____ на *(количество посадочных мест по номеру варианта – приложение 1)*_____ посадочных мест.

Теоретические сведения:

Количество потребителей может быть определено на основе графика загрузки зала или оборачиваемости места в течение дня. График загрузки зала составляют с учетом режима работы предприятия, продолжительности приема пищи одним потребителем и процента загрузки зала по часам его работы. Средняя продолжительность приема пищи одним потребителем для различных типов предприятий приведена в приложении А, примерные графики загрузки залов – в приложении Б. В график могут быть внесены коррективы в связи со специфическими особенностями того или иного проектируемого предприятия.

Число потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия, $N_ч$, чел, определяют по формуле

$$N_ч = \frac{P \cdot X \cdot \varphi}{100} \qquad (1.1)$$

где Р – вместимость зала (число мест);

φ – оборачиваемость места в зале в течение одного часа;

X – загрузка зала в данный час, %.

Количество питающихся за день, $N_д$, чел, определяют суммарным количеством питающихся за каждый час работы данного предприятия по формуле

$$N_д = \sum N_ч \qquad (1.2)$$

При определении количества потребителей, Nд, чел, с учетом оборачиваемости места в зале расчет ведут по формуле

$$N_д = P \cdot \varphi_д \qquad (1.3)$$

где $\varphi_д$ – оборачиваемость места в зале в течение дня.

Расчет числа потребителей по оборачиваемости рекомендуется проводить для баров, кафетериев и буфетов, которые занимают отдельные помещения.

Производственная программа предприятия общественного питания составляется на основе расчета потенциального числа потребителей в течение одного дня.

Общее количество блюд, реализуемых предприятием в течение дня (n), определяется по формуле:

$$n = N_Д \cdot m_{бл}, \qquad (1.4)$$

где Nд - количество потребителей, обслуживаемых предприятием за день чел.;

$m_{бл}$ - коэффициент потребления блюд одним потребителем.

Количество горячих и холодных напитков, мучных кондитерских и булочных изделий, хлеба, фруктов, винно-водочных изделий и других покупных товаров определяется по нормам потребления перечисленной выше продукции на одного человека в день (Приложение В).

$$n_{гор.напитков} = H; N_Д \qquad (1.5)$$

где $n_{гор.\ напитков}$ – количество горячих напитков в л;

H – норма потребления горячих напитков одним потребителем

План-меню является производственной программой предприятия. Его составляют с учетом примерного ассортимента блюд для данного предприятия и разбивки блюд по видам (группам). Соотношение ассортимента в каждой группе блюд определяется спросом потребителей или в соответствии с таблицей процентного соотношения различных групп блюд, выпускаемых предприятиями общественного питания.

Перечень блюд в меню записывают в строго определенном порядке с указанием номера рецептуры, наименования блюда, выхода основного продукта, гарнира, соуса и количества порций данного блюда.

При составлении производственной программы цеха следует пользоваться действующими нормативными документами: Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, техническими условиями и технологическими инструкциями, ОСТами на полуфабрикаты и кулинарные изделия. Производственная программа служит основой для дальнейших расчетов.

Расчет количества сырья и продуктов, необходимых для приготовления блюд, производится на основании плана-меню и Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий. В данном проекте расчет производится по расчетному меню.

По расчетному меню количество сырья ведется по формуле:

$$G = \frac{n_д \cdot g_р}{100} \qquad (1.6)$$

G – масса или количество сырья (или п/ф) данного вида, кг;

$n_д$ – количество порций, блюд данного вида, шт.;

$g_р$ – норма сырья (п/ф) данного вида на одно блюдо или на 1 кг выхода готовой продукции, г.

Для кондитерского цеха производственной программой является наряд-заказ. Его составляют с учетом заданной мощности цеха.

Перед составлением наряд-заказа, разрабатывают ассортимент кондитерских изделий.

Для последующих технологических расчетов составляют таблицы реализации кондитерских изделий по часам работы залов, отпуска в магазины кулинарии и доготовочные предприятия.

Реализация блюд в залах. Основой для составления этого расчета служат график загрузки зала и расчетное меню. Количество блюд, реализуемых за каждый час работы предприятия:

$$n_ч = n_Д \cdot K_ч \qquad (1.7)$$

где $n_Д$ – количество блюд, реализуемых за весь день (определяется из плана-меню);

$K_Ч$ – коэффициент пересчета для данного часа, определяется по формуле:

$$K_Ч = \frac{N_Ч}{N_Д} \qquad (1.8)$$

где $N_Ч$ – число потребителей, обслуживаемых за 1 ч;

$N_Д$ – число потребителей, обслуживаемых за день.

Значения $N_Ч$ и $N_Д$ определяют по графику загрузки зала.

Сумма коэффициентов пересчета за все часы работы зала должна быть равна единице, сумма блюд, реализуемых по часам работы зала должна быть равна количеству блюд, выпускаемых за день.

Ход работы:

1. Определить потенциальное количество потребителей предприятия общественного питания, обслуживаемых за 1 час работы, используя формулу (1.1) и сведения о графике загрузки зала. Полученные результаты привести в табличный вид

Таблица 1.1 Определение числа потребителей через график загрузки зала

Часы работы	Оборачиваемость одного места за час	Средняя загрузка зала, %	Количество потребителей, чел.

2. Рассчитать общее количество потребителей, обслуживаемое в течение рабочего дня, используя формулу (1.2)

3. Произвести расчет общего количества блюд, реализуемых предприятием общественного питания в течение одного дня, используя формулу (1.3).

После расчета общего количества блюд, реализуемых предприятием за день, произвести их разбивку по видам (холодные, первые, вторые и сладкие). При этом учитывается, что коэффициент потребления m – это сумма коэффициентов потребления отдельных их видов.

$$m = m_{хол.бл.} + m_{первых\ бл.} + m_{вторых\ бл.} + m_{сл.\ бл.} \quad (1.9)$$

$$n_{хол.\ бл.} = N_д \cdot m_{хол.бл.}$$

$$n_{первых\ бл.} = N_д \cdot m_{первых\ бл.}$$

$$n_{вторых\ бл.} = N_д \cdot m_{вторых\ бл.}$$

$$n_{сл.бл.} = N_д \cdot m_{сл.бл}$$

Полученные результаты оформить в табличном виде

Таблица 1.2 Разбивка блюд по видам

Наименование блюд по видам	Количество потребителей	Коэффициент потребления	Кол-во блюд
Холодные			
Первые			
Вторые			
Сладкие			
ИТОГО:			

4. Определить количество горячих и холодных напитков, мучных кондитерских и булочных изделий, хлеба используя формулу (1.5). Полученные результаты представить в виде таблицы

Таблица 1.3 Количество горячих и холодных напитков, мучных кондитерских и булочных изделий, хлеба

Наименование	Кол-во потребителей	Нормы потребления	Количество потребления в ед. изм.	Кол-во порций
Холодные напитки				
Горячие напитки				
Кондитерские изделия				
Хлебобулочные изделия				

5. Составить план-меню предприятия общественного питания

Таблица 1.4 План-меню предприятия _____ на _____ мест

№ рецептуры по Сборнику	**Выход одной порции**	**Наименование блюда**	**Кол-во блюд**
1. Супы			
2. Вторые блюда			
3. Гарниры			

6. Произвести расчет сырья для приготовления заданного количества кондитерских изделий, используя формулу (1.6). Полученные результаты представить в табличном виде.

Таблица 1.5 Расчет расхода сырья

Наименование сырья	Номер рецептуры и наименование блюда				Номер рецептуры и наименование блюда				Всего масса брутто
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр n пор	нет n пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр n пор	нет n пор	

7. Произвести расчет графика реализации блюд по часам, используя формулы (1.7) и (1.8). Полученные данные представить в табличном виде.

Таблица 1.6 Расчет коэффициента пересчета

Часы работы ПОП	Оборачиваемость одного места за час	Средняя загрузка зала, %	Количество потребителей, чел.	Коэффициент пересчета

Таблица 1.7 График реализации блюд по часам

Наименование блюда																
	Коэффициент пересчета															
	Количество блюд, реализуемых за день															

8. По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. Понятие организации производства и оперативного планирования на предприятиях общественного питания.

2. Понятие производственной программы горячего цеха

. Варианты индивидуальных заданий

№ варианта	Тип предприятия общественного питания	Количество посадочных мест в торговом зале, чел
1	Столовая общедоступная	75
2	Столовая диетическая	35
3	Столовая при производственном предприятии	120
4	Студенческая столовая	200
5	Городской ресторан	90
6	Ресторан при гостинице	85
7	Железнодорожный ресторан	45
8	Ресторан при аэровокзале	55
9	Кафе с самообслуживанием	48
10	Кафе с обслуживанием официантами	56
11	Кафе-детское	35
12	Закусочная	25
13	Пивной бар с самообслуживанием	45
14	Шашлычная с обслуживанием официантами	30
15	Столовая общедоступная	80
16	Столовая диетическая	46
17	Столовая при производственном предприятии	150
18	Студенческая столовая	95
19	Городской ресторан	75
20	Ресторан при гостинице	94
21	Железнодорожный ресторан	49
22	Ресторан при аэровокзале	50
23	Кафе с самообслуживанием	36
24	Кафе с обслуживанием официантами	66
25	Кафе-детское	41
26	Закусочная	28
27	Пивной бар с самообслуживанием	43
28	Шашлычная с обслуживанием официантами	44
29	Городской ресторан	78
30	Столовая общедоступная	69

Практическое занятие №2

Тема: Организация труда в горячем цехе

Цель работы: закрепить и усвоить теоретические навыки составлению плана-меню предприятия общественного питания или производственной программы горячего цеха; расчета коэффициента пересчета; графика реализации блюд по часам и графика приготовления блюд по часам.

Задание: 1) рассчитать численность производственных работников по нормам времени и нормам выработки;

2) составить график выхода на работу производственного персонала горячего цеха

Теоретические сведения

Количество человек, занятых в горячем цехе, определяют по действующим нормам выработки при среднем уровне механизации труда по формуле:

$$N_1 = \frac{\sum n \cdot t}{T \cdot 3600 \cdot \lambda}, \qquad (2.1)$$

где n – количество изделий (или блюд), изготавливаемых за день, шт.;

t – норма времени на изготовление единицы изделия, с. ($t = k \cdot 100,$)

λ – коэффициент, учитывающий рост производительности труда (λ=1,14).

к – коэффициент трудоемкости (Приложение Г);

100 – норма времени, необходимого для приготовления изделия, коэффициент трудоемкости которого равен 1;

Т – продолжительность рабочего дня каждого работающего, ч;

Списочная численность определяется по формуле:

$$N_2 = N_1 \cdot \alpha, \qquad (2.2)$$

где α – коэффициент, учитывающий праздничные и выходные дни (α=1,59)

На основании расчетного числа работников составляется график выхода на работу, определяется профессиональный состав поваров

Рассчитывают количество часов, которое должен отработать каждый повар за месяц, например: в *n* –ом месяце, *n*–го года

Количество календарных дней - 31

Рабочих дней - 27, при 6-ти дневной неделе

Воскресений - 4

Суббот - 4

В субботу рабочий день 6 часов, остальные дни рабочей недели по 7 часов. Таким образом, количество часов в месяц составит 85 часов.

Ход работы:

1. Составить план-меню предприятия общественного питания в табличном виде

Таблица 2.1 План-меню предприятия

№ рецептуры по Сборнику	**Выход одной порции**	**Наименование блюда**	**Кол-во блюд**
1. Супы			
2. Вторые блюда			
3. Гарниры			

2. Рассчитать общую численность горячего цеха, необходимого для производства блюд, используя формулу (2.1).

Таблица 2.2 Расчет численности производственных работников горячего цеха

№ рецептуры по Сборнику	**Наименование блюда**	**Кол-во блюд**	**Коэффициент норм затрат рабочего времени** (приложение 9)	**Трудозатраты** n × t (3×4)
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Итого:				Σ=

5. Составить графики выхода на работу производственного персонала

6. По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы

1. Основы научной организации труда
2. Виды графиков выхода на работу
3. Должностные инструкции поваров и их характеристики

Практическое занятие №3

Тема: Организация работы горячего цеха

Цель работы: ознакомиться с организацией специализированных рабочих мест в горячем цехе; научиться составлять карты организации специализированных рабочих мест горячего цеха предприятия общественного питания

Задание: оформить карту организации специализированных рабочих мест в горячем цехе предприятия общественного питания

Теоретические сведения

Горячий цех подразделяется на два специализированных отделения - суповое и соусное. В суповом отделении осуществляется приготовление бульонов и первых блюд, в соусном - приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков.

Суповое отделение. Технологический процесс приготовления первых блюд состоит из двух стадий: приготовления бульона и приготовления супов. В столовых большой мощности, где ассортимент первых блюд небольшой (2-3 наименования), супы готовят большими партиями, поэтому требуется много бульона. На рабочем месте повара, приготовляющие бульоны, устанавливают в линию стационарные котлы - электрические, газовые или паровые.

Над стационарными котлами целесообразно устанавливать местную вытяжную вентиляцию в виде зонтов, подсоединенную к общей системе вытяжной вентиляции горячего цеха. Это способствует созданию нормального микроклимата цеха.

В ресторане готовят бульоны в небольшом количестве и поэтому для варки бульона устанавливают котлы КЭ-100 или секционный модулированный котел КПЭСМ-60 опрокидывающийся вместимостью 100 и 60 л. Количество котлов и их вместимость зависят от мощности предприятия. Вблизи котлов для удобства работы устанавливают в линию производственные столы, предназначенные для выполнения вспомогательных операций.

Технологический процесс приготовления супов организуется следующим образом. Накануне повара знакомятся с планом-меню, где указано количество и ассортимент первых блюд на следующий день. Бульоны костный и мясо-костный варят концентрированные или нормальной концентрации, как указывалось выше, также накануне.

Вначале повара процеживают (для этого используют сито, марлю) бульон, ставят варить мясо, птицу, шинкуют овощи, тушат свеклу для борща, пассеруют овощи и томат-пюре, перебирают крупы и др.

Для варки супов используют наплитные котлы 50, 40, 30 и 20 л и стационарные котлы. Последовательность варки супов определяется с учетом трудоемкости приготовляемых блюд и продолжительности тепловой обработки продуктов. Для ускорения процесса приготовления блюд используют вымеренную посуду (ведра, кастрюли и др.).

В ресторанах, где первые блюда готовят небольшими партиями, в горячем цехе устанавливают мармиты, что обеспечивает сохранение температуры и вкусовых качеств супов. Первые блюда должны отпускаться с температурой не ниже 75 °С, продолжительность реализации первых блюд при массовом приготовлении - не более 2-3 ч.

Для приготовления супов-пюре продукты протирают и измельчают, используя универсальный привод П-П со сменными механизмами, кухонную универсальную машину УКМ со сменными механизмами.

К прозрачным бульонам приготовляются мучные кулинарные изделия (пирожки, ватрушки, расстегаи). Для их изготовления организуют дополнительные рабочие места. Замешивают тесто в наплитных котлах, разделывают на производственном столе с деревянным покрытием, используя скалки, ручные тесто делители, резцы.

Соусное отделение. Соусное отделение предназначено для приготовления вторых блюд, гарниров и соусов. Для выполнения различных процессов тепловой и механической обработки продуктов рабочие места оснащены соответствующим оборудованием и разнообразной посудой, инструментом, инвентарем.

Основным оборудованием соусного отделения являются кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, а также пищеварочные котлы, универсальный привод. Стационарные пищеварочные котлы применяются в соусном отделении в крупных цехах для варки овощных и крупяных гарниров.

В горячих цехах специализированных предприятиях и в ресторанах устанавливаются шашлычные. На предприятиях применяют сосисковарочные аппараты, яйцеварки, кофеварки и др.

Ускорение варки пищи может быть достигнуто применением сверхвысокочастотных аппаратов. В СВЧ-аппаратах прогрев полуфабрикатов осуществляется по всему объему продукта благодаря свойствам электромагнитных волн проникать внутрь изделия на значительную глубину.

Для приготовления диетических блюд в соусном отделении устанавливается пароварочный шкаф.

Оборудование соусного отделения можно сгруппировать в две-три технологические линии.

Первая линия предназначена для тепловой обработки и приготовления блюд из полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, а также для приготовления гарниров и соусов в наплитной посуде. Линия состоит из секционного модулированного оборудования и включает жарочный шкаф, плиты, электросковороды, фритюрницы.

В ресторанах в данную линию устанавливают также мармиты, предназначенные для кратковременного хранения вторых блюд в горячем состоянии.

Вторая линия предназначена для выполнения вспомогательных операций и включает секционные модулированные столы: стол со встроенной моечной ванной, стол для установки средств малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом (в ресторанах).

На производственных столах подготавливают к тепловой обработке мясные, рыбные, овощные полуфабрикаты. Производственный стол с охлаждаемой горкой и шкафом используется в ресторанах для порционирования и оформления блюд.

Третья линия организуется в крупных горячих цехах, где для варки гарниров используют стационарные пищеварочные котлы. Эта линия включает секционные модулированные котлы с функциональными емкостями, рабочие столы для подготовки продуктов для варки (переборка крупы, макаронных изделий и др.), ванну для промывки гарниров.

В соусном отделении организуют рабочие места в основном по виду тепловой обработки. Например, рабочее место для жаренья и пассерования продуктов и полуфабрикатов; второе - для варки, тушения и припускания продуктов; третье - для приготовления гарниров и каш.

На рабочем месте повара, приготовляющего гарниры из овощей, круп и макаронных изделий, технологический процесс состоит из следующих операций: крупы перебирают на производственном столе, промывают, затем варят их в стационарных или наплитных котлах.

Для приготовления соусов на рабочем месте используют пищеварочные котлы, когда надо приготовить большой объем соусов, или кастрюли различной емкости - при приготовлении небольшого количества соусов. Для протирания овощей и процеживания бульонов используют сита различной формы или цедилки.

Ход работы:

1. Составить карту организации специализированных рабочих мест в горячем цехе предприятия общественного питания

Наименование рабочего места	**Суповое отделение**
Оборудование, инвентарь, посуда	
Содержание трудового процесса	
Планирование рабочего места	

Наименование рабочего места	**Соусное отделение**
Оборудование, инвентарь, посуда	
Содержание трудового процесса	
Планирование рабочего места	

2. По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы.

<u>Контрольные вопросы:</u>

1. Организация производства горячего цеха
2. Перечислите ассортимент продукции горячего цеха
3. Какие особенности необходимо учитывать при организации горячего цеха?
4. Какие рабочие места выделяются в горячего цехе? Дайте их характеристику

Прогресс
Компания "Прогресс"
Производство теплового оборудования
для профессиональных кухонь
Шкаф жарочный
ШЭ-3Жн(к)
Плита электрическая
ПЭ-4Шмн(к)
Плита электрическая
ПЭ-6Шн
Конфорки электрические
КЭ-0,12/3,0
КЭ-0,15/3,0
Прогресс
620017, г.Екатеринбург, пр.Космонавтов, 11 Тел.: (343) 372-72-22, 372-72-66, 372-72-33, 351-05-19
http://progress-o.ru e-mail: progress@progress.su

Оборудование
1. Пароварка
2. ФЭСМ-20
3. СЭ-1
4. КПЭ-160
5. Плита электрическая ПЭ-0,51
6. Жарочный шкаф ШЖСМ-4К
7. Мармит стационарный МСЭСМ-3

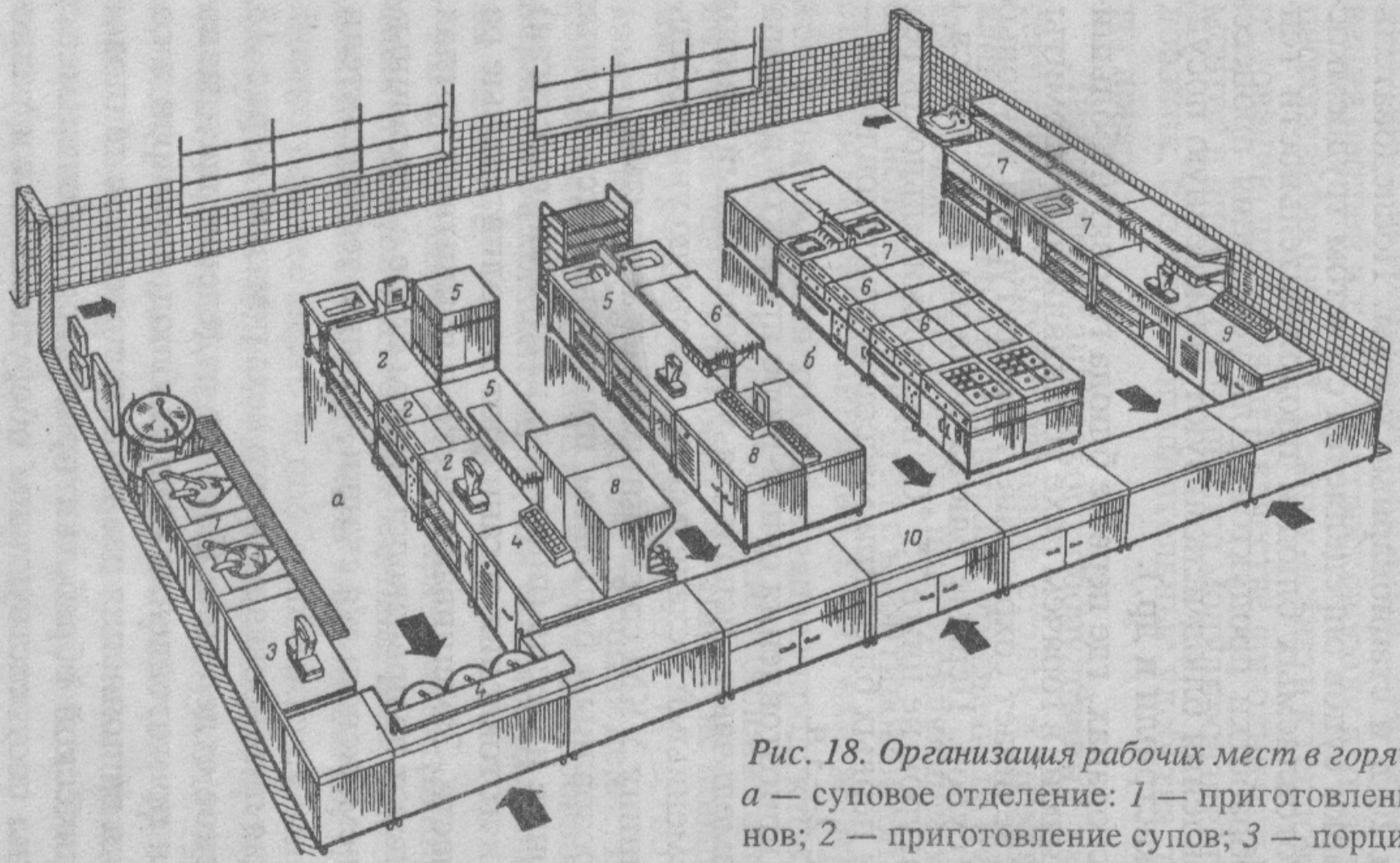


Рис. 18. Организация рабочих мест в горячем цехе: *а* — суповое отделение: *1* — приготовление бульонов; *2* — приготовление супов; *3* — порционирование мяса, рыбы, птицы; *4* — порционирование и отпуск первых блюд; *5* — приготовление гарниров к супам; *б* — соусное отделение: *6* — процессы варки, жаренья, припускания, тушения; *7* — приготовление гарниров, соусов; *8* — жаренье шашлыков и порционирование; *9* — порционирование вторых блюд; *10* — раздаточная линия

Практическое занятие №4

Тема: Плиты (открытые сковороды) для непосредственной жарки пищевых продуктов

Цель работы: изучить принцип действия плит (электрических сковород) для непосредственной жарки пищевых продуктов, ознакомиться с расчетом основных технико-экономических показателей технологического оборудования; закрепить навыки безопасного пользования инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции

Задание: 1) Описать блок-схему «Классификация открытых сковород»
2) Ответить на теоретические вопросы
3) Описать принципиальную схему устройства открытых сковород по заданному алгоритму

Теоретические сведения

Для жарки пищевых продуктов непосредственно на нагретой поверхности применяются сковороды и конвейерные жарочные машины, а также плиты и специальные аппараты для непосредственной жарки (открытые сковороды – «жарочные поверхности», аппараты для двусторонней жарки — «контактные грили»). Подобные аппараты принято называть сковородами.

Сковороды подразделяются на промышленные, с рабочей камерой в виде чаши и открытые (у них жарочная поверхность или имеет невысокий оградительный бортик, или полностью его лишена).

Открытые сковороды предназначены для выполнения индивидуальных заказов клиентов при приготовлении порционных кулинарных изделий, а промышленные – для массового выпуска продукции.

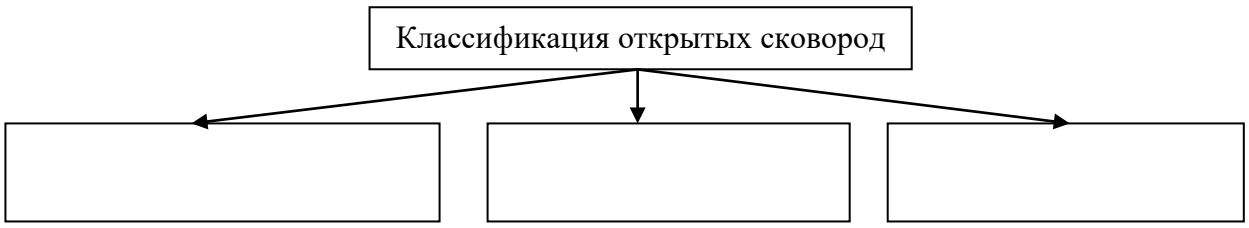
Различают жарочные аппараты периодического и непрерывного действия с непосредственным и косвенным обогревом.

Эти плиты (открытые сковороды) предназначены для жарки порционных кулинарных изделий непосредственно на жарочной (рабочей) поверхности конфорки основным способом. Их нагревательный элемент аналогичен конфорке для электроплит с использованием наплитной посуды.

При жарке улучшаются условия передачи теплоты от рабочей поверхности конфорки к продукту, что приводит к снижению температуры на рабочей поверхности и, как следствие, к повышению КПД плиты и значительному увеличению срока службы нагревателя. В результате срок службы этих плит гораздо больше, чем у плит, предназначенных для тепловой обработки пищевых продуктов в наплитной посуде.

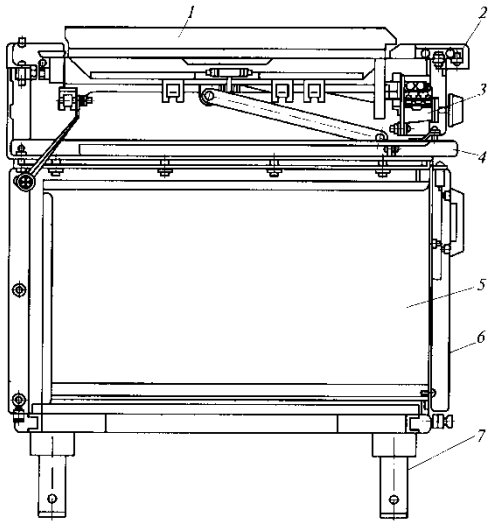
Ход работы:

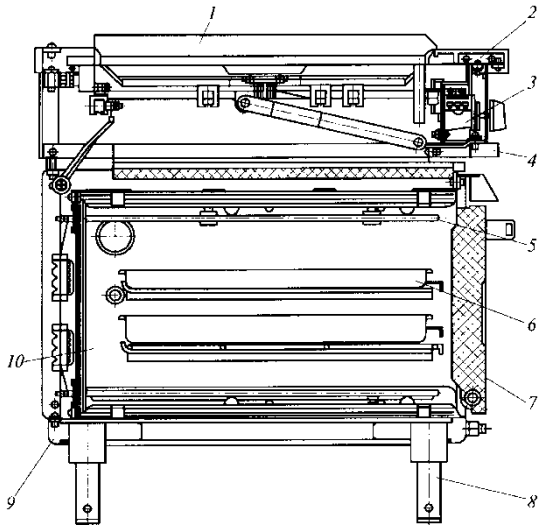
№1. Заполните блок-схему



№2. Каково назначение плит (открытых сковород) для предприятий общественного питания?

№3. Опишите конструктивные особенности устройства открытой сковороды по принципиальной схеме. Обозначьте основные узлы открытой сковороды.





№4. Для каких технологических операций применяются открытые сковороды? Приведите примеры использования открытых сковород для приготовления сложных горячих кулинарных изделий.

№5. Какие правила по технике безопасности и правилам эксплуатации необходимо соблюдать при работе с открытыми сковородами?

№6. В каких цехах предприятия общественного питания устанавливаются открытые сковороды?

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Назначение открытых сковород на предприятиях общественного питания
2. Классификация открытых сковород
3. Устройство и принцип действия открытых сковород
4. Техника безопасности и правила эксплуатации открытых сковород

Практическое занятие №5

Тема: Фритюрницы периодического и непрерывного действия

Цель работы: изучить принцип действия фритюрниц периодического и непрерывного действия, ознакомиться с расчетом основных технико-экономических показателей технологического оборудования; закрепить навыки безопасного пользования инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции

Задание: 1) Описать блок-схему «Классификация фритюрниц»
2) Заполнить блок-схему достоинств и недостатков фритюрниц
3) Ответить на теоретические вопросы
4) Описать принципиальную схему устройства фритюрниц по заданному алгоритму
5) Решить производственные задачи

Теоретические сведения

Фритюрницы предназначены для жарки в большом количестве жира (фритюре) кулинарных и кондитерских изделий (рыба, картофель, пирожки, пончики).

При жарке во фритюре продукт полностью погружается в горячий жир, который, обволакивая его со всех сторон, создает хорошие условия для теплопередачи и обеспечивает равномерное образование румяной корочки на всей поверхности продукта. Использование горячего жира сокращает сроки жарки и значительно снижает расход жира и теплоты на единицу массы готового продукта по сравнению с обычной жаркой на открытой поверхности с небольшим количеством жира.

Жарка во фритюре может осуществляться плавающим и погружным способами. При жарке погружным способом полуфабрикаты укладывают в сетчатую корзину и опускают в жир.

Отличительной особенностью фритюрниц по сравнению с другими аппаратами, предназначенными для жарки во фритюре, является наличие так называемой «холодной» зоны (до 90 °С), расположенной под нагревателями, при температуре жира над нагревателями 160 – 180 °С. Частицы продукта, попадая в «холодную» зону, не перегреваются и не обугливаются, что способствует сохранению качества жира.

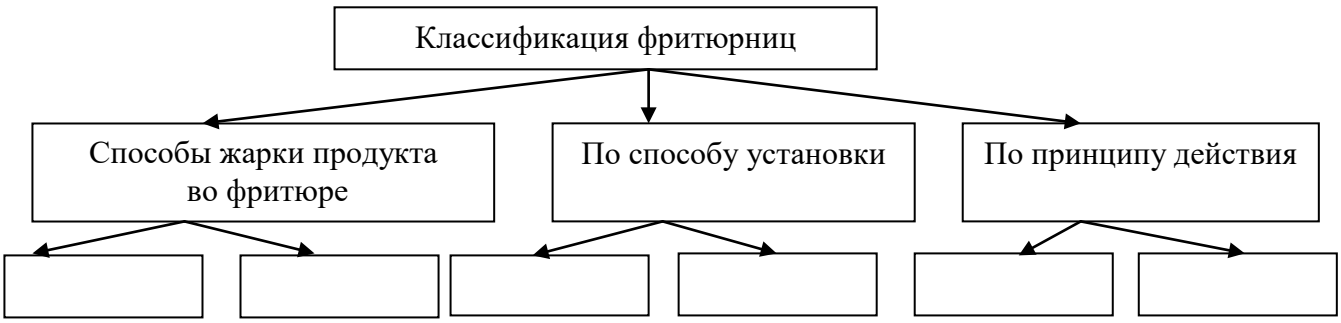
В процессе жарки во фритюре в жир из продукта выделяются влага и органические вещества. Нагретый жир, контактируя с кислородом воздуха, окисляется, наиболее интенсивно это происходит на участках теплоотдающей поверхности нагревателя с повышенной температурой. Все это ускоряет темп нежелательных химических изменений жира, увеличивает его удельный расход и ухудшает качество конечного продукта, поэтому одной из главных проблем жарки во фритюре является максимальное снижение

степени химических изменений жира. Это достигается в результате равномерной и оптимальной температуры греющей поверхности, минимальной плошали поверхности контакта жира с кислородом воздуха и выведения мелких частиц продукта в зону с пониженной температурой жира («холодную» зону).

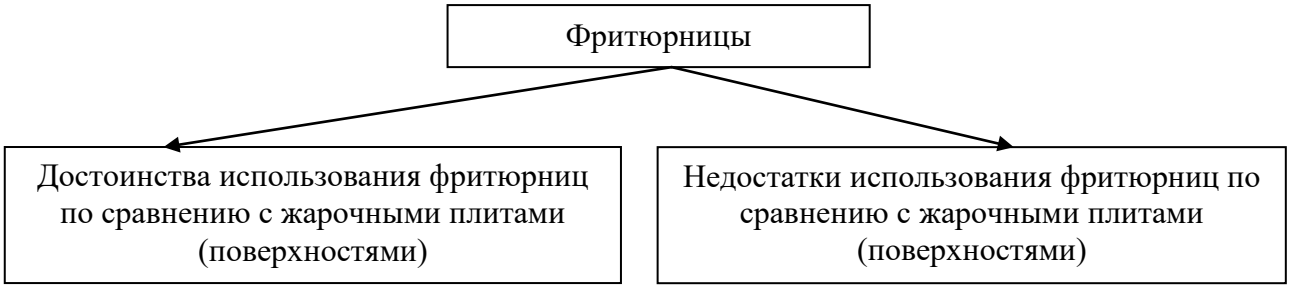
Фритюрницы бывают периодического или непрерывного действия, напольного или настольного исполнения и комплектуются сетками-корзинами для продукта.

Ход работы:

№1. Заполните блок-схему



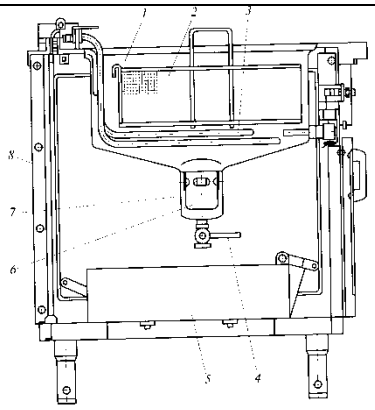
№2. Заполните блок-схему



№3. Каково назначение фритюрниц для предприятий общественного питания?

№4. Какие зоны можно выделить в конструкции фритюрниц? Дайте характеристику.

№5. Какой вид фритюрницы изображен на рисунке 1? Дайте характеристику фритюрницы по заданной схеме.

	а) название оборудования б) способ установки в) основные узлы теплового оборудования г) принцип действия

№6. В чем заключается конструктивное отличие фритюрниц периодического и непрерывного действия?

№7. Для каких технологических операций применяются фритюрницы непрерывного действия? Приведите примеры использования этих фритюрниц для приготовления сложных горячих кулинарных изделий.

№8. Какие правила по технике безопасности и правилам эксплуатации необходимо соблюдать при работе с фритюрницами?

№9. В каких цехах предприятия общественного питания устанавливаются фритюрницы?

№10. *Решите производственную ситуацию*: в ресторан необходимо закупить фритюрницы для выполнения технологического процесса (жарки картофеля фри), если имеются расчетные данные: количество перерабатываемого сырья в час 18 кг/ч, единовременно необходимо загружать 0,9 кг. Подбор фритюрницы выполните по техническим характеристикам фритюрниц (табл. 1). Обоснуйте свой выбор.

Основные показатели	***ФЭ-20 периодического действия***	***ФЭ-20-1 периодического действия***	***ФНЭ-40 непрерывного действия***
Производительность по картофелю, кг/ч	12	6	20
Количество масла, заливаемого в жарочную ванну, л	20	12	40
Единовременная загрузка, кг	1	0,9	1,2
Рабочая температура масла, ^{0}С	170-180	170-180	170-200

№11. Какие виды специализированных аппаратов можно выделить для жарки кулинарных продуктов во фритюре? Какие выделяются конструктивные особенности?

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Назначение фритюрниц на предприятиях общественного питания
2. Классификация фритюрниц
3. Устройство и принцип действия фритюрниц периодического действия
4. Устройство и принцип действия фритюрниц непрерывного действия
5. Специализированные аппараты для жарки продуктов во фритюре
6. Техника безопасности и правила эксплуатации фритюрниц

Практическое занятие №6

Тема: Жарочные шкафы

Цель работы: изучить принцип действия жарочных шкафов, ознакомиться с расчетом основных технико-экономических показателей технологического оборудования; закрепить навыки безопасного пользования инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции

Задание: 1) Описать блок-схему «Классификация жарочных шкафов»

2) Опишите конструктивные особенности устройства жарочного шкафа по принципиальной схеме. Обозначьте основные узлы жарочного шкафа

3) Ответить на теоретические вопросы

Теоретические сведения

Жарочный шкаф – это приспособление, используемое для тепловой обработки мяса, рыбы, овощей, кондитерских изделий и прочих продуктов. Он специально предназначен для создания высокой температуры, при которой происходит обжарка, запекание, выпечка и прочее. Трудно представить себе предприятие общественного питания или собственное производство каких-либо продуктов без данного аппарата. Жарочные шкафы часто используются в кондитерских, в столовых частных и крупных государственных предприятий, а также во многих других местах. Это изделие полностью заменяет собой сразу несколько духовок, поэтому обойтись без него невозможно, если вы планируете открыть свой маленький пекарский бизнес или сменить уже существующее оборудование на предприятии.

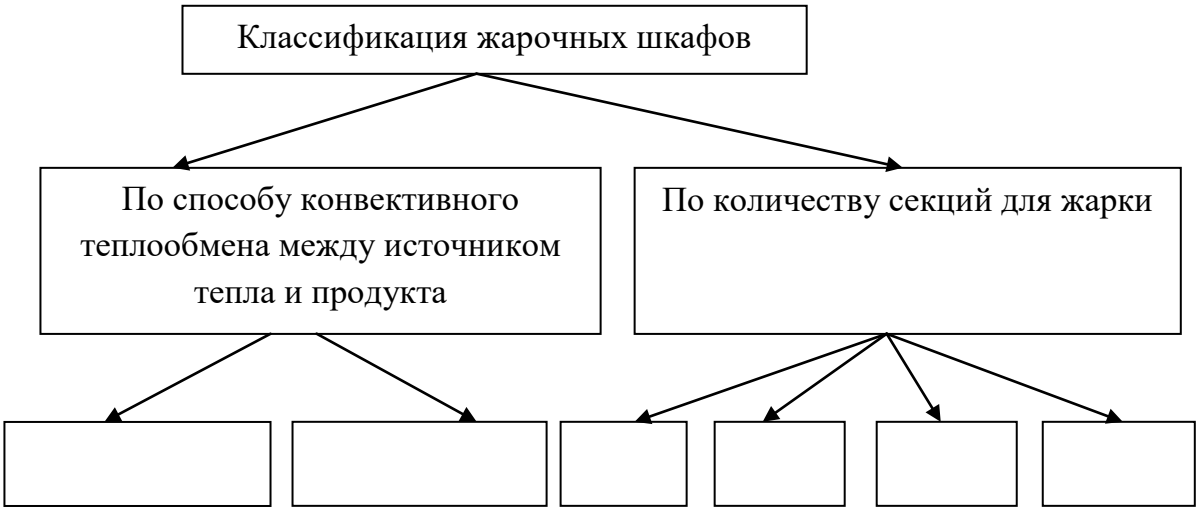
Электрический жарочный шкаф, состоящий из одной или нескольких секций, выглядит как металлический короб. Он имеет двойные стенки, между которыми находится теплоизолирующий материал. Внутренняя поверхность жарочного шкафа может быть разделена перегородками. Тэны, расположенные вверху камеры, открыты, а нижние изолируются металлическим листом. Это обеспечивает равномерный нагрев внутренней поверхности, а также возможность регулировки мощности для каждой группы нагревающих элементов.

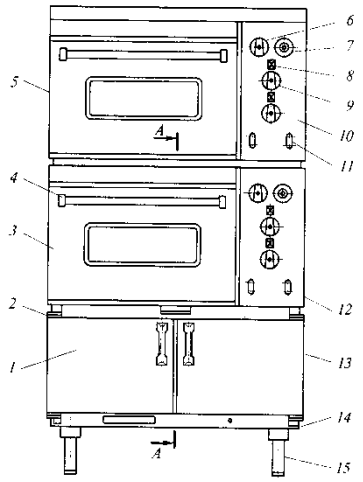
Жарочный шкаф имеет теплоизолированную дверцу, которая к нему плотно примыкает при закрытии. Его внешняя панель оснащена датчиками температуры и сигнальными лампами, ручками или кнопками, регулирующими температуру верхнего и нижнего тэнов.

Некоторые жарочные шкафы оснащены парогенераторами. Это устройство вырабатывает пар во время работы, поэтому на таких агрегатах удобнее всего выпекать изделия.

Ход работы:

№1. Заполните блок-схему





№2. Опишите конструктивные особенности устройства жарочного шкафа по принципиальной схеме. Обозначьте основные узлы жарочного шкафа.

№3. Для чего предназначены жарочные шкафы на предприятиях общественного питания?

№4. В каких цехах предприятий общественного питания устанавливаются жарочные шкафы?

№5. Сколько секций имеет жарочный шкаф типа ШЖЭСМ-2?

№6. Для чего необходимы ТЭНы в жарочных шкафах и какое их конструктивнее расположение в жарочной камере?

№7. Какое самое оптимальное количество жарочных камер должен иметь жарочный шкаф на предприятиях общественного питания? (Поясните ваш ответ)

№8. Какие марки жарочных шкафов наиболее часто используют на предприятиях общественного питания?

№9. Кто имеет право работать с жарочными шкафами на предприятиях общественного питания?

№10. Какие правила по технике безопасности необходимо соблюдать при работе с жарочными камерами?

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Назначение жарочных шкафов
2. Виды жарочных шкафов
3. Конструкция и принцип действия шкафа жарочного электрического секционного модулированного двухкамерного типа ШЖЭСМ-2
4. Правила эксплуатации жарочных шкафов
5. Техника безопасности при работе с жарочными шкафами

Практическое занятие №7

Тема: Расчет нормы закладки продуктов для приготовления заправочных супов

Цель работы – закрепить теоретические навыки по расчету сырья для приготовления заправочных супов и решению задач по имитации производственных ситуаций на предприятиях общественного питания при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции

Теоретические сведения

Заправочными называют такие супы, которые заправляют пассерованными овощами, в то время как другие супы заправляют соусами. Продукты, которые используют для этих супов, закладывают в определенной последовательности и проваривают в жидкой основе. Поэтому они приобретают такой необыкновенный вкус и аромат.

Заправочные супы – это щи, борщи, рассольники, овощные супы, супы с макаронными и мучными изделиями, картофельные, супы крупяные, солянки. Для приготовления таких супов, необходимо использовать следующие формы нарезки (брусочки, дольки, соломка, кубики).

Овощи для этих супов обычно используют сырыми или предварительно подвергают тепловой обработке. А также нужно помнить, что квашеную капусту и свеклу тушат. Морковь, лук, помидоры, репу, томат пассеруют. Соленые огурцы обрабатывают, нарезают и припускают. Крупы перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Перловую крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, затем отвар сливают, крупу промывают, так как отвар из нее имеет темный цвет и слизистую консистенцию, что придает супам неприятный внешний вид. Макароны перебирают, разламывают, если есть необходимость.

Есть несколько правил, которые необходимо соблюдать при приготовлении супов. В первую очередь, нужно довести бульон или отвар до кипения. Подготовленные продукты закладывают в кипящий отвар или бульон в зависимости от продолжительности варки. При варке супов с квашеной капустой, солеными огурцами, уксусом, щавелем и картофелем в первую очередь следует закладывать картофель и варить до полуготовности, а затем продукты, содержащие кислоту, потому что в кислой среде картофель плохо разваривается. Пассерованные овощи лук и коренья за 10-15 минут до готовности, закладывают в суп.

Варят супы при слабом кипении, чтобы овощи не разваривались, сохраняли форму и аромат. Все специи кладут за 5-7 минут до готовности. Сваренные супы оставляют без кипения на 10-15 минут, для того чтобы они настоялись, жир всплыл на поверхность и стал более прозрачным, а суп ароматным. После этого посыпают

мелко нарезанной зеленью укропа, петрушки или лука, для того чтобы суп насытился их ароматом и обогатился витаминами.

Производственные (ситуационные) задачи

Производственная ситуация №1. Составьте технологическую схему производства блюда №169 Борщ. Укажите температурные и временные режимы при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Рецептура блюд

169 Борщ

Наименование продуктов	По сборнику рецептур	На 1 порцию		
брутто	нетто	брутто	нетто	
Свекла	200	160	100	80
Капуста свежая	150	120	75	60
или квашеная	171	120	85,5	60
Морковь	50	40	25	20
Петрушка (корень)	13	10	6,5	5
Лук репчатый	48	40	24	20
Томатное пюре	30	30	15	15
Кулинарный жир	20	20	10	10
Сахар	10	10	5	5
Уксус 3%	16	16	8	8
Бульон или вода	800	800	400	400

Выход 1000 500

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту и варят 10-15 мин. Затем кладут тушёную свёклу, пассированные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин. до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использование квашеной капусты её в тушеном виде вводят в

борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассированной мукой, разведенным бульоном или водой (10г муки на 1000г борща)

Производственная ситуация №2. Согласно производственной программе, на предприятии следует приготовить 120 порций щей из щавеля (№189). Рассчитать сырье, необходимое для приготовления заправочного супа. Выход 1 порции составляет 500 грамм.

ЩИ ИЗ ЩАВЕЛЯ

199. Щи из щавеля	БРУТТО	НЕТТО
Щавель	329	250
Петрушка (корень)	13	10
Лук репчатый	24	20
Лук-порей	26	20
Маргарин столовый	24	24
Молоко или сливки	150	150
Яйца	2 ½ шт	100
Бульон или вода	700	700
Выход	**-**	***1000***
Гренки № 1107 на порцию 500 г	-	20

Щи перед отпуском заправляют льезоном (смесью из молока или сливок и 1/2 шт. яйца на 1000 г супа). Для его приготовления сырые яичные желтки размешивают, постепенно добавляют кипяченое и охлажденное до температуры 60-70°С молоко или сливки. Смесь проваривают при слабом нагреве на водяной бане до загустения, не доводя до кипения, затем процеживают.

При отпуске в щи кладут яйцо, сваренное в «мешочек» или вкрутую, сметану и отдельно подают гренки.

Производственная ситуация №3. Составьте технологическую схему производства блюда №206 Суп картофельный с бобовыми. Укажите температурные и временные режимы при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Суп картофельный с бобовыми (рецептура № 206)

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку – мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Бобовые перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1кг), фасоль и чечевицу - на 5-8 ч, лущеный горох - на 3-4 ч, варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения, затем кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассированные морковь и лук и варят до готовности.

Горошек зеленый закладывают в суп вместе с пассированными овощами.

Наименование сырья	Брутто 1 порции	Нетто 1 порции	Брутто 2 порции	Нетто 2 порции
Картофель	166	125	333	250
Фасоль или горох лущеный	40,5	40	81	80
или чечевица	50,5	50	101	100
или горошек зеленый консервированный	77	50	154	100
Лук репчатый	24	20	48	40
Морковь	25	20	50	40
Петрушка (корень)	6,5	5	13	10
Кулинарный жир	10	10	20	20
Вода	325	325	650	650
Выход	-	500	-	1000

Производственная ситуация №4. Составьте технологическую схему производства блюда №196 Рассольник домашний. Укажите температурные и

временные режимы при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

196. Рассольник домашний

Капуста свежая	100	80	100	80
Картофель	240	180	400	300
Морковь	50	40	50	40
Петрушка (корень)	80	60	—	—
Сельдерей (корень)	29	20	—	—
Лук репчатый	48	40	48	40
Лук-порей	53	40	—	—
Огурцы соленые	67	60	67	60
Маргарин столовый	20	20	20	20
Бульон или вода	750	750	700	700
Выход	—	1000	—	1000

В кипящий бульон или во ту кладут шинкованную капусту, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-7 мин пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до готовносги вводят специи, соль.

Оформления ТТК

По окончании выполнения работы сделать соответствующие выводы о приобретенных знаниях и умениях и ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. Какие виды бульонов можно приготовить в зависимости от концентрации?
2. Назовите отличие в приготовлении мясокостного бульона?
3. Назовите правила приготовления мясокостного бульона?
4. Какие супы называют заправочными?
5. Какие овощи используют для пассерования?
6. Перечислите бульоны и отвары, используемые для приготовления супов?
7. Почему продукты для бульона заливают холодной водой?
8. В какой последовательности закладывают продукты в суп?
9. Когда и почему свеклу и соленые огурцы закладывают при варке супа?
10. Как подготовить соленые огурцы к приготовлению?
11. Что происходит при настаивании супа после приготовления?
12. При какой температуре подают заправочные супы?
13. Каковы условия и сроки хранения заправочных супов?
14. Назовите правила тушения свеклы для борща?

Практическое занятие №8

Тема: Расчет нормы закладки продуктов для приготовления щей и борщей. Составление ТК и ТТК.

Цель работы – закрепить теоретические навыки по расчету сырья для приготовления щей, борщей и решению задач по имитации производственных ситуаций на предприятиях общественного питания при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции

Теоретические сведения

Щи разновидность заправочного супа, национальное русское блюдо.

В щах составной частью овощного гарнира, преобладающей по количеству, является капуста белокочанная (свежая или квашеная), савойская, а также молодая капустная рассада. Кроме того, для приготовления щей используют крапиву (ранней весной), шпинат и щавель.

Щи приготовляют с мясом, рыбой и грибами, а также на воде или отваре овощей, картофеля. На рыбном бульоне чаще всего готовят щи из квашеной капусты.

Для приготовления мясных щей из жирного мяса рекомендуется использовать для пассерования овощей жир, снятый с бульона, соответственно уменьшая закладку других жиров.

При подаче мясных щей в тарелку кладут кусок вареного мяса, наливают щи и добавляют сметану и мелко нарезанную зелень петрушки или укроп. Щи на рыбном бульоне подают с куском вареной рыбы, головизной, хрящами, сметаной и мелко измельчённой зеленью петрушки или укропом. Вегетарианские щи отпускают со сметаной и мелко измельчённой зеленью петрушки или укропом.

К щам из свежей капусты можно подать ватрушки с творогом, пирожки или кулебяку. Крупеник и кашу гречневую рассыпчатую подают к щам из квашеной капусты.

Борщами называют супы, в которых основную массу овощей составляют свёкла и капуста. В весенне-летний период капусту можно заменять свекольной ботвой, листьями щавеля, шпината или дикорастущей зеленью, например борщевиком. Некоторые виды борщей, например борщ белорусский, готовят без капусты.

Для ароматизации и улучшения вкуса в борщи добавляют морковь, петрушку, лук, свежие помидоры или томат-пюре.

Борщи должны иметь кисло-сладкий вкус и красноватый цвет. Для получения кисловатого вкуса в борщ добавляют лимонную кислоту, уксус или кислый квас, а для сладковатого привкуса – сахар. Для улучшения окраски борща используют свекольный настой.

Борщи приготовляют мясными и вегетарианскими.

Производственные (ситуационные) задачи

Производственная ситуация №1. Составьте технологическую схему производства блюда №170 Борщ с капустой и картофелем. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения щей и борщей. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №2. Составьте технологическую схему производства блюда №177 Борщ сибирский. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения щей и борщей. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №3. Составьте технологическую схему производства блюда №183 Борщ украинский. Укажите температурные и временные

режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения щей и борщей. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №4. Составьте технологическую схему производства блюда №186 Щи из свежей капусты. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения щей и борщей. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №5. Составьте технологическую схему производства блюда №192 Щи суточные. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения щей и борщей. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №6. Составьте технологическую схему производства блюда №193 Щи из квашеной капусты с картофелем. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов.. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов.

Производственная ситуация №7. Составьте технико-технологическую карту приготовления:

1. №170 Борщ с капустой и картофелем
2. №179 Борщ с клецками
3. №191 Щи из квашеной капусты

Пример оформления ТТК представлен в приложении Д. ГОСТ на сырье, используемое для приготовления заправочных супов представлен в приложении Е.

Контрольные вопросы

1. Какие виды бульонов можно приготовить в зависимости от концентрации?
2. Назовите отличие в приготовлении мясокостного бульона?
3. Назовите правила приготовления мясокостного бульона?
4. Какие супы называют заправочными?
5. Какие овощи используют для пассерования?
6. Перечислите бульоны и отвары, используемые для приготовления супов?
7. Почему продукты для бульона заливают холодной водой?
8. В какой последовательности закладывают продукты в суп?
9. Когда и почему свеклу и соленые огурцы закладывают при варке супа?
10. Как подготовить соленые огурцы к приготовлению?
11. Что происходит при настаивании супа после приготовления?

12. При какой температуре подают заправочные супы?
13. Каковы условия и сроки хранения заправочных супов?
14. Назовите правила тушения свеклы для борща?

Практическое занятие №9

Тема: Расчет нормы закладки продуктов для приготовления рассольников и солянок

Цель работы – закрепить теоретические навыки по расчету сырья для приготовления рассольников и солянок и решению задач по имитации производственных ситуаций на предприятиях общественного питания при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции

Теоретические сведения

Рассольник — блюдо русской кухни, суп, основой которого являются солёные огурцы, также может добавляться огуречный рассол. Рассольник может готовиться по-вегетариански или с мясом. В качестве мяса используют, как правило, субпродукты (свиные или говяжьи почки, потроха, в том числе птичьи). В рассольник может добавляться картофель, различные крупы (рисовая, гречневая, перловая, ячневая и т. д.), пряные овощи, зелень (коренья петрушки, пастернака, сельдерея).

Соленые огурцы и огуречный рассол — обязательная составная часть всех рассольников. Вкус рассольника должен быть нежным, слабокислым и слабосолёным.

Солянка — блюдо русской кухни, суп на крутом мясном, рыбном или грибном бульоне с острыми приправами.

Солянки бывают трёх видов: мясные, рыбные и грибные. Основа солянки кисло-солено-острая из-за добавления таких компонентов, как солёные огурцы, маслины, каперсы, лимон, квас, соленые или маринованные грибы. Солянка соединяет в себе компоненты и щей (капуста, сметана), и рассольника (соленые огурцы, огуречный рассол). В мясные солянки идет обжаренное отварное мясо различных видов, солонина, копченые мясные и колбасные изделия. В рыбные солянки — отварная, соленая, копченая красная рыба (осетровые). Во всех солянках много пряностей: перца, петрушки и укропа.

Производственные (ситуационные) задачи

Производственная ситуация №1. Составьте технологическую схему производства блюда №197 Рассольник петербургский. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения рассольников. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №2. Составьте технологическую схему производства блюда №198 Рассольник московский. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения рассольников. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №3. Составьте технологическую схему производства блюда №199 Рассольник по-россошански. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения рассольников. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №4. Составьте технологическую схему производства блюда №229 Солянка по-петербургски. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения солянок. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №5. Составьте технологическую схему производства блюда №233 Солянка донская. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения солянок. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №6. Составьте технологическую схему производства блюда №227 Солянка сборная мясная. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов.

Производственная ситуация №7. Составьте технологическую карту приготовления:

1. №227 Солянка сборная мясная
2. №231 Солянка сборная из субпродуктов
3. №195 Рассольник
4. №198 Рассольник московский

Пример оформления ТК представлен в приложении Ж.

По окончании выполнения работы сделать соответствующие выводы о приобретенных знаниях и умениях и ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. Перечислите виды рассольников
2. Что является жидкой основой для рассольников?
3. В какой рассольник при отпуске не кладется сметана?
4. Как подготовить соленые огурцы для рассольника?
5. В чем заключается цель пассерования моркови и лука?
6. В чем отличие солянок от рассольников?
7. Объясните порядок закладки продуктов при приготовлении солянок?

Практическое занятие №10

Тема: Расчет нормы закладки продуктов для приготовления супов картофельных, супов с овощами и крупами.

Цель работы – закрепить теоретические навыки по расчету сырья для приготовления супов картофельных, супов с овощами и крупами и решению задач по имитации производственных ситуаций на предприятиях общественного питания при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции

Теоретические сведения

Супы из свежих овощей наиболее полноценны по содержанию в них витаминов и минеральных солей. Они вкусны, приятны своей свежестью и являются составной частью рациона питания здорового и больного человека.

Овощные супы приготовляют из различных свежих овощей. В зимний период можно использовать также свежезамороженные и консервированные овощи.

В зависимости от сезонного набора овощей эти супы могут быть весьма разнообразны.

Весной, кроме основных овощей – моркови, петрушки и картофеля, в сырьевой набор можно включать, например, такие овощи, как салат, шпинат, свежие огурцы, свекольную ботву, кольраби, зелёный лук, спаржу и др.

В летний период сырьевой набор пополняется цветной и ранней белокочанной капустой, кабачками, баклажанами, репой, помидорами, горошком и фасолью, луком пореем, сельдереем.

Осенью ассортимент овощей ещё больше увеличивается за счёт тыквы, брюквы, капусты брюссельской, савойской и др.

Овощные супы готовят мясными и вегетарианскими. Хорошие вкусовые качества имеют вегетарианские супы, приготовленные с добавлением молока. При массовом производстве горячее молоко вливают в раздаточный котёл или непосредственно в тарелку при отпуске. Овощи подвергают тепловой обработке отдельно в соответствующем количестве грибного бульона или овощного отвара, имея в виду, что 50 % жидкости в супе должно составить молоко.

К овощным супам могут быть поданы пирожки с мясом, рисом, капустой, морковью и т. д.

В вегетарианские овощные супы для большей питательности при отпуске в тарелку можно добавлять сметану или подавать её отдельно в соуснике.

Картофельные супы готовят мясными, рыбными или вегетарианскими из одного картофеля или с добавлением круп, фасоли, чечевицы, изделий из муки – лапши, вермишели, суповой засыпки, клёцек и т. п.

Для мясных супов используют жир, снятый с мясного бульона, или для определения жира пользуются в каждом отдельном случае Сборником рецептур. Для вегетарианских супов можно использовать маргарин столовый, масло растительное рафинированное, оливковое, хлопковое или др., не имеющее специфического и неприятного запаха, а также масло сливочное, там где это указано.

Отдельно к картофельным супам могут быть поданы пирожки с разным фаршем: мясом, рисом, капустой, морковью и т. п.

Отпускают мясной суп с куском вареного мяса, рыбный – с куском вареной рыбы, в вегетарианский можно добавлять сметану. В тарелку с супом кладут мелко измельчённую зелень петрушки или укроп.

Супы крупяные готовят преимущественно из риса, крупы перловой, пшённой, овсяной, полтавской, манной.

В качестве мучных изделий используют фабричные изделия – макароны, лапшу, вермишель, суповую засыпку.

Кроме того, на производстве изготовляют для супов клёцки, лапшу и др.

Приготовляют супы крупяные и с мучными изделиями мясными и вегетарианскими.

Производственные (ситуационные) задачи

Производственная ситуация №1. Составьте технологическую схему производства супа крестьянского с крупой ячневой №201. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения супов с крупами. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №2. Составьте технологическую схему производства супа полевого №205. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения супов с крупами. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов.

Производственная ситуация №3. Составьте технологическую схему производства супа картофельного со щавелем №203. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения супов картофельных. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №4. Составьте технологическую схему производства супа картофельного с рыбными фрикадельками №210. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения супов картофельных. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №5. Составьте технологическую схему производства супа картофельного №200. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения супов картофельных. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №6. Составьте технологическую схему производства супа из овощей №202. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения супов из овощей.. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов.

Производственная ситуация №7. Составьте технологическую карту приготовления:

1. №204 Суп картофельный с крупой
2. №209 Суп картофельный с мясными фрикадельками

Производственная ситуация №8. Составьте технико-технологическую карту на блюдо №212 Суп картофельный с грибами

Пример оформления ТТК представлен в приложении Д. ГОСТ на сырье, используемое для приготовления заправочных супов представлен в приложении Е. Пример оформления ТК представлен в приложении Ж.

По окончании выполнения работы сделать соответствующие выводы о приобретенных знаниях и умениях и ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. Перечислите виды овощных супов
2. Какое сырье необходимо использовать для бульона из птицы?
3. Назовите правила подготовки сырья для приготовления бульона из птицы?
4. Перечислите ингредиенты используемые при приготовлении рыбного бульона?
5. Назовите требования к качеству и сроки хранения супов

Практическое занятие №11

Тема: Расчет нормы закладки продуктов для приготовления супов с бобовыми и макаронными изделиями.

Цель работы – закрепить теоретические навыки по расчету сырья для приготовления супов с бобовыми и макаронными изделиями и решению задач по имитации производственных ситуаций на предприятиях общественного питания при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции

Теоретические сведения

Для приготовления таких супов используют макароны, вер-мишель, лапшу, рожки, суповые засыпки, лапшу собственно-го производства, различные крупы и бобовые.

Супы эти готовят на бульонах: мясо-костном, из птицы и грибном отваре, а также вегетарианскими. Морковь, лук, белые коренья для супов с макаронными изделиями нарезают соломкой или кубика-ми (для супов с фигурными изделиями), а для супов из круп и бобовых — кубиками. Морковь и лук пассеруют.

Макаронные изделия, особенно вермишель, при длительной варке и хранении деформируются, поэтому готовить супы с макаронными изделиями следует партиями с таким расчетом, чтобы реализовать их в течение 30—40 мин.

Производственные (ситуационные) задачи

Производственная ситуация №1. Составьте технологическую схему производства суп-лапши домашней №218. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения супов с макаронными изделиями. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №2. Составьте технологическую схему производства супа с клецками №225. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения супов с макаронными изделиями. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №3. Составьте технологическую схему производства супа с чечевицей №226. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения супов с бобовыми.. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №4. Составьте технологическую схему производства супа с макаронными изделиями №217. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения супов с макаронными изделиями. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №7. Составьте технологическую карту приготовления:

1. №225 Суп с пельменями
2. №226 Суп с бобовыми
3. №216 Суп в вермешелью

Производственная ситуация №8. Составьте технико-технологическую карту на блюдо №219 Суп-лапша грибная

Пример оформления ТТК представлен в приложении Д. ГОСТ на сырье, используемое для приготовления заправочных супов представлен в приложении Е. Пример оформления ТК представлен в приложении Ж.

По окончании выполнения работы сделать соответствующие выводы о приобретенных знаниях и умениях и ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. Перечислите виды овощных супов
2. Как подготовить перловую крупу для варки супов?
3. Как подготовить бобовые для приготовления картофельного супа с бобовыми?
4. Какова цель пассерования лука и моркови?
5. Какую жидкую основу можно использовать для лапши домашней?
6. Что нужно сделать, чтобы бульон оставался прозрачным?
7. Какие требования предъявляются к качеству супов с макаронными изделиями и бобовыми?

Практическое занятие №12

Тема: Расчет нормы закладки продуктов для приготовления супов - пюре. Составление ТК и ТТК.

Цель работы – закрепить теоретические навыки по расчету сырья для приготовления супов - пюре и решению задач по имитации производственных ситуаций на предприятиях общественного питания при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции

Теоретические сведения

Супы-пюре очень питательны, они легко усваиваются организмом и поэтому широко применяются в лечебном и детском питании. Приготовляют пюреобразные супы из овощей, круп, бобовых, домашней птицы и дичи, телятины, печёнки, а также из рыбы и раков.

Пюреобразные супы по видам приготовления подразделяются на супы-пюре и супы-крем.

Супы-пюре мясные готовят на мясном белом соусе, а супы-пюре вегетарианские – на белом соусе, но соус приготовляют на отваре из овощей, картофеля. Супы-пюре заправляют маслом и льезоном из смеси яичных желтков с молоком или сливками.

Супы-крем готовят на молочном соусе с добавлением мясного бульона или отвара от продуктов, входящих в состав супа. Заправляют супы-крем маслом, сливками или молоком.

Продукты, предназначенные для пюреобразных супов, подвергают различным способам тепловой обработки: варке в жидкости (бульоне, воде, молоке); варке на пару – в этом случае продукты не должны соприкасаться с жидкостью; тушению в закрытой посуде (продукты предварительно заливают бульоном или водой так, чтобы они были только покрыты); припусканию в закрытой посуде с небольшим количеством жидкости или в собственном соку.

После тепловой обработки продукты протирают и в пюреобразном виде вводят в соус. Для протирания продуктов используют специальные протирочные машины или производят эту операцию вручную. Продукты, легко поддающиеся измельчению (щавель, шпинат), протирают через сито. Трудно измельчаемые продукты предварительно растирают в ступке, а затем уже протирают.

Для улучшения консистенции и вкуса пюреобразные супы заправляют кусочками сливочного масла, горячим молоком или сливками или льезоном.

Готовый пюреобразный суп должен представлять собой однородную массу, по консистенции напоминающую густые сливки, без комков заварившейся муки и кусочков непротертых продуктов. Рекомендуется после варки пропустить суп через сито. Цвет супа должен быть белый или соответствовать продуктам, из которых он приготовлен. Вкус нежный, с хорошо выраженным ароматом основных продуктов. После заправки пюреобразные супы нельзя нагревать до кипения, так как разрушается эмульсия, образующаяся при заправке супов сливочным маслом, и оно выделяется на поверхность.

Хранят супы-пюре до подачи на мармите.

При подаче в суп кладут немного гарнира (15–20 г на порцию), например: в суп из цветной капусты – отваренную отдельно и разделённую на мелкие кочешки капусту; в суп из разных овощей – овощи, нарезанные мелкими кубиками или соломкой, и т. д.

К супам-пюре подают отдельно подсушенные гренки из пшеничного хлеба, нарезанного мелкими кубиками (20 г на порцию), или кукурузные, или пшеничные хлопья, или пирожки.

Супы-пюре и супы-крем можно готовить без муки, заменяя последнюю рисом, перловой крупой, пшеничным хлебом или картофелем. Супы, приготовленные без муки (без белого соуса), наиболее отвечают диетическому и лечебному питанию.

Производственные (ситуационные) задачи

Производственная ситуация №1. Составьте технологическую схему производства супа-пюре из репы №241. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения супов-пюре. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №2. Составьте технологическую схему производства супа-пюре из цветной капусты №244. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения супов-пюре. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №3. Составьте технологическую схему производства супа-пюре из свежих грибов №249. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения супов-пюре. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №4. Составьте технологическую схему производства супа-пюре из птицы №251. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения супов-пюре. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №7. Составьте технологическую карту приготовления:

1. №252 Суп-пюре из печени
2. №245 Суп-пюре из зеленого горошка
3. №250 Суп-пюре из перловой крупы

Производственная ситуация №8. Составьте технико-технологическую карту на блюдо №240 Суп-пюре из картофеля

Пример оформления ТТК представлен в приложении Д. ГОСТ на сырье, используемое для приготовления заправочных супов представлен в приложении Е. Пример оформления ТК представлен в приложении Ж.

По окончании выполнения работы сделать соответствующие выводы о приобретенных знаниях и умениях и ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. Что служит основой для супов-пюре?
2. Что делают с продуктами, чтобы получить суп-пюре однородной, нежной консистенции?
3. С какой целью супы-пюре из овощей в процессе приготовления заправляют белым соусом?
4. При какой температуре отпускают супы-пюре?

Практическое занятие №13

Тема: Расчет нормы закладки продуктов для приготовления прозрачных супов. Составление ТК и ТТК.

Цель работы – закрепить теоретические навыки по расчету сырья для приготовления прозрачных супов и решению задач по имитации производственных ситуаций на предприятиях общественного питания при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции

Теоретические сведения

Прозрачные супы готовят на мясных и рыбных прозрачных бульонах. Бульон для прозрачных супов получают в результате осветления и насыщения экстрактивными веществами обычных мясных или куриных бульонов. Эти две операции производят одновременно и называют «оттягиванием» бульона.

Прозрачные супы отпускают в бульонных чашках, отдельно к этим супам подают гренки, пироги, кулебяку или пирожки с различной начинкой. Кроме того, прозрачные супы отпускают в тарелке или суповой миске. Гарниры из овощных,

яичных, крупяных и мучных продуктов приготовляют отдельно от бульонов и только при отпуске смешивают в тарелке или суповой миске. Отдельно к супу могут быть поданы пирожки с различной начинкой.

Гарниры для прозрачных супов изготовляются в зависимости от вкуса супа, сезона, набора и сочетания продуктов; ниже приводится набор примерных гарниров:

1) морковь, репа в форме маленьких шариков, припущенные с бульоном, и филе дичи, нарезанное короткой соломкой (к бульону из дичи);

2) омлет двух сортов: зелёный (со шпинатом) и красный (с томатной пастой), нарезанный кубиками или брусочками;

3) мелкие варёные петушиные гребешки, ломтики вареной куриной печёнки, кружочки сваренного в бульоне картофеля, сельдерей, сваренный в бульоне и также нарезанный тонкой соломкой (к бульону куриному или мясному);

4) мелкие кнели из курицы или дичи, листики зелёного салата, нарезанные и припущенные, и отдельно профитроль (к бульону куриному или из дичи);

5) омлет с каштанами, нарезанный кубиками, и филе вареного фазана, нарезанное короткой соломкой;

6) варёные куриные крылышки, лапша домашняя и ошпаренные листики зелени петрушки (к бульону куриному или из дичи);

7) донышки варёных артишоков и головки шампиньонов, нарезанные соломкой, и мелкие кнели из курицы (к бульону куриному);

8) овощи, нарезанные соломкой или кубиками и сваренные в бульоне, филе вареной курицы, дичи или язык солёный (красный);

9) кнели из курицы или дичи, салат зелёный, нарезанный соломкой и сваренный в бульоне.

Производственные (ситуационные) задачи

Производственная ситуация №1. Составьте технологическую схему производства мясного прозрачного супа из говядины №253. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения прозрачных супов. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №2. Составьте технологическую схему производства куриного прозрачного супа №254. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения прозрачных супов. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №3. Составьте технологическую схему производства прозрачного супа из индейки №254. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения прозрачных супов. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №4. Составьте технологическую схему производства прозрачного супа из рыбы №168. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения прозрачных супов. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №5. Составьте технологическую карту приготовления:

1. №253 Бульон мясной прозрачный
2. №254 Бульон из кур прозрачный

Производственная ситуация №6. Составьте технико-технологическую карту на блюдо №253 Бульон из индеек прозрачный

Пример оформления ТТК представлен в приложении Д. ГОСТ на сырье, используемое для приготовления заправочных супов представлен в приложении Е. Пример оформления ТК представлен в приложении Ж.

По окончании выполнения работы сделать соответствующие выводы о приобретенных знаниях и умениях и ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. В чем заключаются особенности приготовления прозрачных супов?
2. Какие бульоны используют для приготовления прозрачных супов?
3. Почему прозрачные супы называются бульонами " двойной крепости"?
4. Назовите виды оттяжек, используемых для приготовления мясных, рыбных, куриных прозрачных бульонов.
5. Расскажите о процессах, происходящих при введении оттяжки, назовите правила соединения бульона и оттяжки.
6. Назовите правила варки бульона с оттяжкой, расскажите о процессах, происходящих при варке.

Практическое занятие №14

Тема: Расчет нормы закладки продуктов для приготовления молочных и сладких супов. Составление ТК и ТТК.

Цель работы – закрепить теоретические навыки по расчету сырья для приготовления молочных и сладких и решению задач по имитации производственных ситуаций на предприятиях общественного питания при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции

Теоретические сведения

Молочные супы приготовляют на молоке цельном и разбавленном водой, а также на сгущённом (без сахара) или сухом молоке. Сухое молоко растворяют в горячей воде (60–70°); на 100 г молока берут 0,3 л воды. Чтобы не образовалось комков, порошок разводят в небольшом количестве воды и хорошо размешивают, затем доливают остальную воду и, помешивая, кипятят.

В состав молочных супов входят рис, пшено, крупа манная или перловая, домашняя лапша, макаронные изделия, мучные изделия и т. д. Макаронные изделия и

крупы из целых зёрен (рис, пшено) плохо развариваются в молоке, поэтому их предварительно проваривают в течение 3–5 минут в воде.

При варке супов на молоке необходимо тщательно следить за тем, чтобы молоко не пригорало. Для варки следует пользоваться посудой с толстым дном. Перед варкой посуду необходимо ополоснуть холодной водой, прежде чем влить молоко, и до закипания супа периодически его помешивать.

Сладкие супы приготовляют из свежих и сушёных плодов и ягод, а также из фруктово-ягодных соков, пюре, экстрактов и сиропов, выпускаемых предприятиями пищевой промышленности.

Если супы готовят из сортовых плодов и ягод, то ягоды кладут целыми, а плоды нарезают кусочками различной формы (ломтиками, кубиками, соломкой). Ягоды и плоды помятые или повреждённые (пищевой брак) протирают.

Для усиления аромата в суп можно положить лимонную или апельсиновую цедру, корицу, гвоздику и другие пряности. Однако в больших количествах пряности употреблять не следует, так как они не должны заглушать приятного аромата, свойственного плодам и ягодам, из которых готовится суп. Для улучшения вкуса в супы добавляют белое или красное виноградное вино, а также мёд и сахар. Значительно улучшают вкус и повышают питательность сладкого супа свежая сметана или сливки, которые кладут в тарелку при отпуске или подают отдельно в соуснике.

Производственные (ситуационные) задачи

Производственная ситуация №1. Составьте технологическую схему производства супа молочного с макаронными изделиями №235. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения молочных и сладких супов. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №2. Составьте технологическую схему производства супа молочного с тыквой и крупой №237. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения прозрачных супов. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №3. Составьте технологическую схему производства супа из плодов или ягод сушеных №291. Укажите температурные и

временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения молочных и сладких супов. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №4. Составьте технологическую схему производства супа-пюре из плодов или ягод свежих №288. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения молочных и сладких супов. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №5. Составьте технологическую карту приготовления:

1. №294 Суп-пюре из плодов сушеных
2. №289 Суп из цитрусовых
3. №238 Суп молочный с овощами

Производственная ситуация №6. Составьте технико-технологическую карту на блюдо №236 Суп молочный с крупой

Пример оформления ТТК представлен в приложении Д. ГОСТ на сырье, используемое для приготовления заправочных супов представлен в приложении Е. Пример оформления ТК представлен в приложении Ж.

По окончании выполнения работы сделать соответствующие выводы о приобретенных знаниях и умениях и ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. Что является жидкой основой для сладких супов?
2. Что используется в качестве загустителя жидкой основы?
3. Что используют в качестве гарнира для сладких супов?
4. При какой температуре отпускают сладкие супы?
5. Перечислите ассортимент молочных супов?
6. Почему овощи, макароны и рис сначала варят в воде до полуготовности, а затем в молоке?

Практическое занятие №15

Тема: Расчет нормы закладки продуктов для приготовления холодных и национальных супов. Составление ТК и ТТК.

Цель работы – закрепить теоретические навыки по расчету сырья для приготовления холодных и национальных супов и решению задач по имитации производственных ситуаций на предприятиях общественного питания при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции

Теоретические сведения

Холодные супы готовят на хлебном квасе и на свекольном отваре (последний можно предварительно заквасить). Квас для холодных супов должен быть немолодым и не слишком кислым. Кроме того, холодные супы можно готовить на сыворотке, простокваше, кислом молоке. Хранят супы на льду и подают охлаждёнными до 10°. При отпуске в суп можно добавлять кусочки пищевого льда или же подавать его отдельно на розетке.

Окрошку мясную или овощную можно приготовить, заменяя хлебный квас сывороткой, простоквашей или квашеным молоком. В молоко и простоквашу прибавляют до 50 % кипячёной холодной воды.

Производственные (ситуационные) задачи

Производственная ситуация №1. Составьте технологическую схему производства окрошки сборной мясной №273. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения молочных и сладких супов. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №2. Составьте технологическую схему производства окрошки овощной на кефире №278. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения прозрачных супов. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №3. Составьте технологическую схему производства щей зеленых с яйцом №283. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения молочных и сладких супов. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №4. Составьте технологическую схему производства борща холодного №279. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения молочных и сладких супов. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №5. Составьте технологическую карту приготовления:

1. №274 Окрошка овощная
2. №280 Борщ холодный мясной
3. №286 Ботвинья

Производственная ситуация №6. Составьте технико-технологическую карту на блюдо №282 Свекольник

Пример оформления ТТК представлен в приложении Д. ГОСТ на сырье, используемое для приготовления заправочных супов представлен в приложении Е. Пример оформления ТК представлен в приложении Ж.

По окончании выполнения работы сделать соответствующие выводы о приобретенных знаниях и умениях и ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. Какие санитарные требования предъявляются при приготовлении холодных супов?
2. Какая жидкая основа у борща холодного?
3. Какая жидкая основа у щей зеленых?
4. Какая форма нарезки для овощей используется в холодных супах?
5. При какой температуре отпускают холодные супы?
6. Что добавляют в свеклу при припускании для борща холодного и свекольника?

Практическое занятие №16

Тема: Расчет нормы закладки продуктов для приготовления основного красного соуса. Составление ТК и ТТК.

Цель работы: закрепить теоретические навыки составления технологических схем приготовления основного красного соуса и его производных, и выбора температурного и временного режима при тепловой обработке полуфабрикатов, подаче и сроке хранения сложной горячей кулинарной продукции.

Теоретические сведения

Соусы служат составной частью многих блюд. В них входят различные пряности, специи и приправы, ароматические и экстрактивные вещества, которые возбуждают аппетит, усиливают выделение пищеварительных соков.

Соусы не только подают к готовым блюдам, но и используют в процессе их приготовления: многие продукты тушат в соусе или запекают под соусом. Соусы придают блюду особый, неповторимый вкус, поэтому из одних и тех же продуктов можно приготовить разнообразные по вкусу кушанья. Благодаря различным красящим веществам, содержащимся в соусах, блюда имеют привлекательный

внешний вид. Все эти качества соусов способствуют лучшему усвоению пищи. Многие соусы содержат питательные высококалорийные продукты — жиры, сметану, яйца, позволяющие повысить пищевую ценность кулинарных изделий. Каждый соус состоит из жидкой основы и дополнительной части, в которую входят различные продукты, пряности и приправы.

По характеру дополнительной части все соусы разделяют на две основные группы: приготовленные с мукой и без муки. В первую группу входят соусы, приготовленные на бульонах, сметане и молоке. Ко второй группе относятся соусы, приготовленные на масле (сливочном и растительном), масляные смеси и соусы на уксусе. Отдельную группу составляют сладкие соусы, которые готовят из разнообразных фруктово-ягодных отваров, соков и т. д.

Соус, приготовленный на определенной жидкой основе и содержащий в дополнительной части минимальное количество продуктов, называется основным. Путем введения в него других продуктов и приправ можно получить новые соусы этой группы, называемые производными.

Основой красного соуса является соус, приготовленный на коричневом мясном бульоне и пшеничной муке, поджаренной до коричневого цвета, а также различные ароматические вещества и другие продукты.

Красный соус основной используется как основа для приготовления различных производных красных соусов — с луком, с грибами, вином, уксусом, горчицей и другими продуктами, приправами и специями.

Производственные (ситуационные) задачи

Производственная ситуация №1. Составьте технологическую схему производства блюда №759 Соус красный основной. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?

Производственная ситуация №2. Составьте технологическую схему производства блюда №763 Соус красный с луком и огурцами. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?

Производственная ситуация №3. Составьте технологическую схему производства блюда №766 Соус с грибами и помидорами. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?

Производственная ситуация №4. Составьте технологическую схему производства блюда №772 Соус перечный с вином. Укажите температурные и

временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?

Производственная ситуация №5. Составьте технологическую схему производства блюда №775 Соус красный с ветчиной, каперсами и грибами. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?

Производственная ситуация №6. Составьте технологическую карту приготовления:

1. №761 Соус красный с вином
2. №773 Соус красный смородиновый
3. №762 Соус луковый

Производственная ситуация №7. Составьте технико-технологическую карту блюда №776 Соус красный кисло-сладкий.

Пример оформления ТТК представлен в приложении Д. ГОСТ на сырье, используемое для приготовления заправочных супов представлен в приложении Е. Пример оформления ТК представлен в приложении Ж.

По окончании выполнения работы сделать соответствующие выводы о приобретенных знаниях и умениях и ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. Какие соусы и почему относятся к основным соусам?
2. Почему муку, овощи и томат вводят в соусы пассерованные?
3. Какие процессы происходит с мукой при варке соуса?
4. С какой целью соусы доводят до кипения после процеживания?
5. Почему готовые соусы «зашипывают» (заправляют) сливочным маслом или маргарином?
6. Для каких блюд используют соуса красные?
7. Как из основных соусов можно приготовить производные? Приведите примеры.
8. При какой температуре подают горячие соусы? Назовите их сроки хранения?
9. Как подают соуса к блюдам?
10. Соус томатный не достаточно острый. Что можно добавить в соус для остроты?

Практическое занятие №17

Тема: Расчет нормы закладки продуктов для приготовления основного белого соуса. Составление ТК и ТТК.

Цель работы: закрепить теоретические навыки составления технологических схем приготовления основного белого соуса и его производных, и выбора температурного и временного режима при тепловой обработке полуфабрикатов, подаче и сроке хранения сложной горячей кулинарной продукции.

Теоретические сведения

Белый соус базовый, который используется и сам по себе и является базой для приготовления целого ассортиментного ряда производных белых соусов в кулинарии называют «соус белый основной». В отличие от соуса красного основного, который требует в качестве основы концентрированного коричневого мясного бульона, сваренного специально для этой цели, белый основной соус можно готовить на любом бульоне – костном , мясо-костном , который имеется под рукой, естественно, свежем и с достаточно выраженными вкусом и ароматом. Прозрачность бульона в данном случае не имеет значения, однако никаких явных посторонних включений в

виде остаточных хлопьев пены и т.п. не допускается, поэтому бульон должен быть обязательно процежен. Для подачи к птице, кролику белый соус можно готовить на бульоне из курицы, индейки, к рыбным блюдам – на рыбном бульоне.

Для того, чтобы готовый соус был достаточно светлым и оправдал своё название (абсолютно белым белые соусы на самом деле не бывают, они имеют желтовато-кремовый или светло-бежевый оттенок), при приготовлении белых соусов избегаем ингредиентов, которые добавляют в состав цветности – бульон должен быть светлый, не коричневый, морковь не добавляют.

Соус белый основной подают к блюдам из отварного и припущенного мяса и птицы.

Производственные (ситуационные) задачи

Производственная ситуация №1. Составьте технологическую схему производства блюда №778 Соус белый основной. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?

Производственная ситуация №2. Составьте технологическую схему производства блюда №788 Соус паровой. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?

Производственная ситуация №3. Составьте технологическую схему производства блюда №784 Соус томатный с грибами. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?

Производственная ситуация №4. Составьте технологическую схему производства блюда №790 Соус белое вино. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?

Производственная ситуация №5. Составьте технологическую схему производства блюда №781 Соус белый с овощами. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?

Производственная ситуация №6. Составьте технологическую карту приготовления:

1. №779 Соус паровой
2. №783 Соус томатный

3. №791 Соус белый с рассолом

Производственная ситуация №7. Составьте технико-технологическую карту блюда №793 Соус томатный с овощами.

Пример оформления ТТК представлен в приложении Д. ГОСТ на сырье, используемое для приготовления заправочных супов представлен в приложении Е. Пример оформления ТК представлен в приложении Ж.

По окончании выполнения работы сделать соответствующие выводы о приобретенных знаниях и умениях и ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. Какие соусы и почему относятся к основным соусам?
2. Почему муку, овощи и томат вводят в соусы пассерованные?
3. Какие процессы происходит с мукой при варке соуса?
4. С какой целью соусы доводят до кипения после процеживания?
5. К каким блюдам подают производные белого соуса?
6. Почему соус, приготовленный на муке, имеет запах сырой муки?

Практическое занятие №18

Тема: Расчет нормы закладки продуктов для приготовления соусов грибных, сметанных и молочных. Составление ТК и ТТК.

Цель работы: закрепить теоретические навыки составления технологических схем приготовления соусов грибных, сметанных и молочных, и выбора температурного и временного режима при тепловой обработке полуфабрикатов, подаче и сроке хранения сложной горячей кулинарной продукции.

Теоретические сведения

Молочные соусы готовят из молока и белой мучной пассеровки с добавлением специй. Они применяются для мясных, рыбных, овощных блюд и блюд из птицы и дичи. В зависимости от применения молочный соус приготовляют различной консистенции: густой, который употребляется для фарширования, средней густоты - для запекания блюд, жидкий - как обычный молочный соус.

Приготовление сметанного соуса занимает считанные минуты, а блюда с ним приобретают дополнительную мягкость и аромат. Классический рецепт такого

соуса состоит из сметаны, муки, сливочного масла и соли. Добавление в соус тех или иных ингредиентов улучшает его вкус и аромат.

Его можно приготовить для мясных, рыбных, грибных или овощных горячих блюд. Таким соусом можно заправлять салаты, подавать его отдельно к холодным или горячим закускам. Соус на основе сметаны часто добавляют к рыбе или мясу перед запеканием или тушением.

В соус из сметаны часто добавляют чеснок, лук, хрен или горчицу. Блюда с такими соусами становятся более пикантными и необычными. Этот соус станет намного полезнее и красивее, если всыпать в него небольшую горсть свежей или замороженной зелени. Можно также добавлять в соус томатную пасту, яйца или различные овощи

Грибные соусы готовят из самых разных грибов, в том числе из шампиньонов и вешенок, засушенных лесных грибов и т.д. Готовят грибные соусы, как правило, на бульоне, сливках, сметане, молоке, вине, в них могут добавляться самые разнообразные продукты – сыр, помидоры, яблоки, хрен, томатная паста, лук, каперсы, зелень, яйца, чеснок и т.д., а загустителем обычно выступает мука.

Производственные (ситуационные) задачи

Производственная ситуация №1. Составьте технологическую схему производства блюда №794 Соус молочный. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?

Производственная ситуация №2. Составьте технологическую схему производства блюда №798 Соус сметанный. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?

Производственная ситуация №3. Составьте технологическую схему производства блюда №803 Соус грибной. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?

Производственная ситуация №4. Составьте технологическую схему производства блюда №800 Соус сметанный с луком. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?

Производственная ситуация №5. Составьте технологическую схему производства блюда №804 Соус грибной с томатом. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?

Производственная ситуация №6. Составьте технологическую карту приготовления:

1. №795 Соус молочный (сладкий)
2. №799 Соус сметанный с томатом

Производственная ситуация №7. Составьте технико-технологическую карту блюда №805 Соус грибной кисло-сладкий.

Пример оформления ТТК представлен в приложении Д. ГОСТ на сырье, используемое для приготовления заправочных супов представлен в приложении Е. Пример оформления ТК представлен в приложении Ж.

По окончании выполнения работы сделать соответствующие выводы о приобретенных знаниях и умениях и ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. Перечислите производные от сметанного соуса.
2. Какие качественные требования предъявляются к соусу молочному?
3. Какая мучная пассеровка используется для приготовления молочного соуса?
4. Какова температура пассерования муки для соусов?

Практическое занятие №19

Тема: Расчет нормы закладки продуктов для приготовления яично-масляных соусов. Составление ТК и ТТК.

Цель работы: закрепить теоретические навыки составления технологических схем приготовления яично-масляных соусов, и выбора температурного и временного режима при тепловой обработке полуфабрикатов, подаче и сроке хранения сложной горячей кулинарной продукции.

Теоретические сведения

Яично-масляные соусы приготовляют из сырых яичных желтков с добавлением сливочного масла, лимонного сока или лимонной кислоты и специй.

При изготовлении яично-масляного соуса может произойти свертывание смеси, т. е. отделение (крупкой) масла от желтков, вследствие чего резко ухудшается его вид, вкус, и соус становится непригодным к употреблению. Чтобы этого не произошло, необходимо строго соблюдать технологию приготовления соуса. Кроме того, яйца должны быть свежими, желтки надо тщательно отделять от белков.

Для приготовления яично-масляного соуса используется посуда с толстым дном. При нагреве температура желтковой массы не должна превышать 70-75° С. Добавление в желтковую смесь холодной воды (100 мл) также предупреждает свертывание желтков. Во время прогревания желтковой смеси и варки соуса необходимо непрерывно помешивать их венчиком.

Яично-масляные соусы можно приготовлять с добавлением основного белого соуса, который придает яичному соусу более приятный вкус и цвет.

Эти соусы нестойки, так как эмульсия из масла и желтков быстро расслаивается, поэтому готовить их следует перед употреблением.

Производственные (ситуационные) задачи

Производственная ситуация №1. Составьте технологическую схему производства блюда № 806 Соус польский. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится.

Производственная ситуация №2. Составьте технологическую схему производства блюда №809 Соус голландский с горчицей. Составьте технико-технологическую карту на данное блюдо. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

Производственная ситуация №3. Составьте технологическую схему производства блюда №812 Соус яичный сладкий. Составьте технологическую карту на данное блюдо. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

Производственная ситуация №4. Составьте технологическую схему производства блюда №813 Соус сухарный. Составьте технологическую карту на данное блюдо. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

Производственная ситуация №5. Составьте технологическую карту приготовления блюда:

№807 Соус голландский.

№810 Соус голландский с каперсами

Производственная ситуация №6. Составьте технико-технологическую карту на блюдо № 811 Соус голландский со сливками

Пример оформления ТТК представлен в приложении Д. ГОСТ на сырье, используемое для приготовления заправочных супов представлен в приложении Е. Пример оформления ТК представлен в приложении Ж.

По окончании выполнения работы сделать соответствующие выводы о приобретенных знаниях и умениях и ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. Какое значение соусов в питании?
2. Какое отличие имеют яично-маслянные соусы по сравнению с остальными?
3. Какие требования предъявляют к яично-маслянным соусам?
4. Какой срок реализации яично-маслянных соусов?

Практическое занятие №20

Тема: Расчет нормы закладки продуктов для приготовления соуса майонез. Составление ТК и ТТК.

Цель работы: закрепить теоретические навыки составления технологических схем приготовления соуса майонез, и выбора температурного и временного режима при тепловой обработке полуфабрикатов, подаче и сроке хранения сложной горячей кулинарной продукции.

Теоретические сведения

Майонез — холодный соус, приготовленный из растительного масла, яичного желтка, уксуса и/или лимонного сока, сахара, поваренной соли, иногда горчицы и других приправ.

На сегодняшний день майонез настолько широко используется в кулинарии, что проще перечислить блюда, плохо сочетаемые с майонезом. В принципе, его можно добавить к любому кушанью, исключая только десерты и копченую рыбу.

В Америке майонез добавляют в гамбургеры, в Германии им поливают излюбленные колбаски, французский Оливье немыслим без этого соуса, некоторые кладут майонез вместо сметаны в неприкосновенный украинский борщ. Майонез прекрасно заменяет растительное масло и сметану при заправке салатов.

Производственные (ситуационные) задачи

Производственная ситуация №1. Составьте технологическую схему производства блюда № 819 Соус майонез. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится.

Производственная ситуация №2. Составьте технологическую схему производства блюда №821 Соус майонез с желе. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

Производственная ситуация №3. Составьте технологическую схему производства блюда №825 Соус майонез с томатом и луком. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

Производственная ситуация №4. Составьте технологическую схему производства блюда №824 Соус майонез с хреном. Составьте технологическую карту на данное блюдо. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

Производственная ситуация №5. Составьте технологическую карту приготовления блюда:

№823 Соус майонез с зеленью

№820 Соус майонез со сметаной

Производственная ситуация №6. Составьте технико-технологическую карту на блюдо № 822 Соус майонез с корнишонами

Пример оформления ТТК представлен в приложении Д. ГОСТ на сырье, используемое для приготовления заправочных супов представлен в приложении Е. Пример оформления ТК представлен в приложении Ж.

По окончании выполнения работы сделать соответствующие выводы о приобретенных знаниях и умениях и ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. Какое сырье используется для приготовления соуса майонез?
2. Какие правила следует соблюдать при приготовлении соуса?
3. Какие требования предъявляют к соусу майонез и его производным?
4. Какой срок реализации соуса майонез и его производных?
5. Какие отличия между майонезом собственного приготовления и промышленным аналогом?

Практическое занятие №21

Тема: Расчет нормы закладки продуктов для приготовления соусов на основе уксуса. Составление ТК и ТТК.

Цель работы: закрепить теоретические навыки составления технологических схем приготовления соусов на основе уксуса, и выбора температурного и временного режима при тепловой обработке полуфабрикатов, подаче и сроке хранения сложной горячей кулинарной продукции.

Теоретические сведения

Соусы на уксусе обладают острым вкусом. Используют их для приготовления холодных закусок. Уксус лучше употреблять винный или плодово-ягодный. К этой группе относятся овощные маринады с томатом и без него и соус хрен.

Производственные (ситуационные) задачи

Производственная ситуация №1. Составьте технологическую схему производства блюда № 827 Маринад овощной с томатом. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится.

Производственная ситуация №2. Составьте технологическую схему производства блюда №829 Маринад овощной со свеклой.. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

Производственная ситуация №3. Составьте технологическую схему производства блюда №833 Горчица столовая. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится.

Производственная ситуация №4. Составьте технологическую карту приготовления блюда:

№833 Горчица столовая.

№826 Соус хрен

Производственная ситуация №6. Составьте технико-технологическую карту на блюдо № 828 Маринад овощной без томата

Пример оформления ТТК представлен в приложении Д. ГОСТ на сырье, используемое для приготовления заправочных супов представлен в приложении Е. Пример оформления ТК представлен в приложении Ж.

Практическое занятие №22

Тема: Расчет нормы закладки продуктов для приготовления блюд из котлетной массы и нерыбных продуктов моря. Составление ТК и ТТК.

Цель работы: закрепить теоретические навыки составления технологических схем приготовления рыбной котлетной массы и нерыбных продуктов моря, и выбора температурного и временного режима при тепловой обработке полуфабрикатов, подаче и сроке хранения сложной горячей кулинарной продукции.

Теоретические сведения

Рыба—питательный пищевой продукт, так как содержит хорошо усвояемые белки (18-23%), жиры, минеральные соли, витамины А, D и экстрактивные вещества. Экстрактивные вещества мяса рыб переходят при варке в бульон и придают ему особый вкус и аромат.

Основными показателями пищевой ценности рыбы являются содержание жира и белковых веществ. Обычно от жирности рыбы зависит и вкус ее мяса, и ее кулинарные качества. Самые вкусные рыбы, такие как осетровые, лососевые, угри, миноги, в тоже время и одни из самых жирных.

Для приготовления блюд используются свежая (живая, охлажденная, мороженая) и соленая рыба.

Живая рыба — наиболее ценный в пищевом отношении продукт. Мороженая рыба по своей питательной ценности почти не уступает охлажденной.

Основное требование к любому продукту, и особенно к рыбе — его абсолютная свежесть. Блюда, приготовленные из несвежей рыбы, могут стать причиной отравления. При приемке рыбных товаров в первую очередь проверяется их доброкачественность.

Среди морепродуктов наибольшее пищевое значение имеют моллюски (беспозвоночные), ракообразные и иглокожие, морская капуста.

Морские беспозвоночные. Мясо беспозвоночных отличается высокими пищевой ценностью, профилактическими и лечебными свойствами. Мясо их отличается высоким содержанием белка (до 20%), в составе которого преобладают биологически ценные незаменимые аминокислоты. Беспозвоночные богаты минеральными веществами (особенно микроэлементами), ненасыщенными жирными кислотами, витаминами группы В, а также провитамином D. Использование беспозвоночных в питании способствует снижению холестерина в крови, положительно действует на общий обмен веществ, некоторые из них выделяют антимикробные вещества, способные убивать вирусы.

Двустворчатые моллюски. В этой группы беспозвоночных наибольшее пищевое значение имеют мидии, устрицы и морской гребешок.

Головоногие моллюски. Из моллюсков этой группы на предприятия общественного питания поступают кальмары.

Морские ракообразные. В эту группу беспозвоночных входят креветки, крабы, омары и лангусты.

Креветки. Съедобной частью у креветки является мякоть хвостовой части (шейки). На предприятия общественного питания поступают креветки сыромороженые или варено-мороженые.

Крабы — наиболее крупные ракообразные, масса их иногда достигает 5 кг. Тело краба покрыто твердым панцирем. Съедобное мясо, которое находится в конечностях и брюшке, в сыром виде имеет консистенцию студня, цвет его сероватый; после варки оно становится белым и волокнистым.

Омары и лангусты. Насчитывается 37 видов омаров (лобстеров). По строению они близки к речным ракам, бывают размером до 50 см. В пищу употребляют мясо шейки и клешней. Поступают в живом виде в специальных аквариумах или разделанными сыроморожеными и варено-морожеными.

Иглокожие. К иглокожим относятся такие промысловые виды, как трепанг, кукумария, морские ежи и др. На предприятиях общественного питания чаще всего используют трепангов. За внешнее сходство с огурцом их нередко называют "морскими огурцами".

Морская капуста (ламинария) — единственный тип водорослей, непосредственно употребляемых в пищу. Промышленность выпускает сушеную и замороженную морскую капусту.

Речные раки. Мясо раков содержит около 16% легкоусвояемого белка, 0,5% липидов, безазотисные вещества (гликоген) и т. п. На предприятия общественного питания раки поступают живыми, свежеморожеными и варено-морожеными.

Производственные (ситуационные) задачи

Производственная ситуация №1. Составьте технологическую схему производства блюда № 513 Зразы рыбные рубленые. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Опишите процесс первичной обработки рыбных полуфабрикатов.

Производственная ситуация №2. Составьте технологическую схему производства блюда №516 Тефтели рыбные. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

Производственная ситуация №3. Составьте технологическую схему производства блюда №526 Креветки, запеченные под сметанным или молочным соусом. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

Производственная ситуация №4. Составьте технологическую схему производства блюда №528 Трепанги по-дальневосточному. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

Производственная ситуация №5. Составьте технологическую карту приготовления блюда:

№512 Рулет из рыбы

№527 Кальмары в томатном соусе

Производственная ситуация №6. Составьте технико-технологическую карту на блюдо № 529 Лангусты с рисом и соусом

Пример оформления ТТК представлен в приложении Д. ГОСТ на сырье, используемое для приготовления заправочных супов представлен в приложении Е. Пример оформления ТК представлен в приложении Ж.

По окончании выполнения работы сделать соответствующие выводы о приобретенных знаниях и умениях и ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. Как классифицируют горячие рыбные блюда?
2. Что нужно знать о рыбе, чтобы правильно подобрать соответствующие гарнир и соус?
3. Почему рыбные блюда усваиваются организмом легче, чем мясные?
4. Перечислите морепродукты, используемые для приготовления блюд
5. При проведении бракеража кальмары оказались жесткими. В чем причина?

Практическое занятие №23

Тема: Расчет нормы закладки продуктов для приготовления блюд из мяса и субпродуктов.

Цель работы: закрепить теоретические навыки составления технологических схем приготовления блюд из мяса и субпродуктов, и выбора температурного и временного режима при тепловой обработке полуфабрикатов, подаче и сроке хранения сложной горячей кулинарной продукции.

Теоретические сведения

Мясо является одним из наиболее ценных пищевых продуктов. Прежде всего оно содержит значительное количество белков (в %): говядина — 18,6—20, баранина — 15,6—19,8, жирная свинина — 11—12% и т. д. Большая часть этих белков полноценна. Они содержат все незаменимые аминокислоты, которые к тому же находятся в соотношениях, близких к оптимальным. Количество жира колеблется

в зависимости от вида мяса и его упитанности в очень широких пределах: от 1—2% в телятине, до 49% в жирной свинине.

Жир в умеренном количестве улучшает вкус блюд, а в большом — ухудшает качество кулинарной продукции и поэтому излишек его при приготовлении полуфабрикатов удаляют.

Содержание минеральных веществ в среднем 0,8—1,3%. Это главным образом соединения натрия, калия, кальция, магния, фосфора, железа и важнейших микроэлементов.

Содержание экстрактивных веществ, среди которых преобладают азотистые, составляет 1,5—2,5%. В мясе имеются витамины группы В (В1? В2, Bg, Bg, В12), РР и др.

Производственные (ситуационные) задачи

Производственная ситуация №1. Составьте технологическую схему производства блюда № 557 Лангет с соусом. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Опишите процесс первичной обработки мясных полуфабрикатов.

Производственная ситуация №2. Составьте технологическую схему производства блюда №561 Бефстроганов. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

Производственная ситуация №3. Составьте технологическую схему производства блюда №563 Шашлык из баранины. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

Производственная ситуация №4. Составьте технологическую схему производства блюда №596 Азу. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

Производственная ситуация №5. Произведите расчет сырья для приготовления 28 порций блюд:

№559 Антрекот с яйцом

№582 Печень по-строгановски

№598 говядина в кисло-сладком соусе

№ 601 Плов

Производственная ситуация №6. Подберите соус к следующим блюдам:
Язык отварной
Бифштекс с луком
Окорок, жареный с помидорами
Эскалоп
Грудинка, фаршированная рисом и печенью

По окончании выполнения работы сделать соответствующие выводы о приобретенных знаниях и умениях и ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. Как классифицирую мясные блюда по способу тепловой обработки?
2. Какие гарниры и соусы используются к мясным блюдам?
3. Какие пищевые вещества содержатся в мясе?
4. От чего зависит продолжительность размягчения мяса при тепловой обработке?
5. Что является показателем качества мяса?
6. Что придает жареному мясу особый вкус и аромат, и возбуждающее действие?

Практическое занятие №24

Тема: Составление ТК и ТТК на сложные горячие блюда из мяса и субпродуктов.

Цель работы: закрепить теоретические навыки составления технико-технологических карт приготовления блюд из мяса и субпродуктов, и выбора температурного и временного режима при тепловой обработке полуфабрикатов, подаче и сроке хранения сложной горячей кулинарной продукции.

Теоретические сведения

Мясо является одним из наиболее ценных пищевых продуктов. Прежде всего оно содержит значительное количество белков (в %): говядина — 18,6—20, баранина — 15,6—19,8, жирная свинина — 11—12% и т. д. Большая часть этих белков полноценна. Они содержат все незаменимые аминокислоты, которые к тому же находятся в соотношениях, близких к оптимальным. Количество жира колеблется

в зависимости от вида мяса и его упитанности в очень широких пределах: от 1—2% в телятине, до 49% в жирной свинине.

Жир в умеренном количестве улучшает вкус блюд, а в большом — ухудшает качество кулинарной продукции и поэтому излишек его при приготовлении полуфабрикатов удаляют.

Содержание минеральных веществ в среднем 0,8—1,3%. Это главным образом соединения натрия, калия, кальция, магния, фосфора, железа и важнейших микроэлементов.

Содержание экстрактивных веществ, среди которых преобладают азотистые, составляет 1,5—2,5%. В мясе имеются витамины группы В (В1? В2, Bg, Bg, В12), РР и др.

.

Производственные (ситуационные) задачи

Производственная ситуация №1. Составьте технологическую схему производства блюда № 605 Бифштекс рубленный с яйцом. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения.

Производственная ситуация №2. Составьте технологическую схему производства блюда №632 Кнели из говядины. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

Производственная ситуация №3. Составьте технологическую схему производства блюда №630 Солянка сборная на сковороде. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

Производственная ситуация №4. Составьте технологическую схему производства блюда №636 Голубцы с мясом и рисом. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

Производственная ситуация №5. Составьте технологическую карту приготовления блюда:

№616 Рулет с яйцом

№625 Биточки по-селянски

Производственная ситуация №6. Составьте технико-технологическую карту на блюдо № 629 баранина, запеченная в соусе

Пример оформления ТТК представлен в приложении Д. ГОСТ на сырье, используемое для приготовления заправочных супов представлен в приложении Е. Пример оформления ТК представлен в приложении Ж.

По окончании выполнения работы сделать соответствующие выводы о приобретенных знаниях и умениях и ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. Какие части мяса используют при тушении?
2. Как определить готовность тушеного мяса?
3. Каковы потери при жаренье изделий из рубленной массы?
4. Как определить готовность изделий из рубленной массы?
5. Содержание каких веществ в мясе влияет на кулинарное использование его частей и качество приготовляемых блюд?

Практическое занятие №25

Тема: Расчет нормы закладки продуктов для приготовления блюд из домашней птицы и дичи.

Цель работы: закрепить теоретические навыки составления технологических схем приготовления блюд из домашней птицы и дичи, и выбора температурного и временного режима при тепловой обработке полуфабрикатов, подаче и сроке хранения сложной горячей кулинарной продукции.

Теоретические сведения

Для приготовления вторых блюд используют сельскохозяйственную птицу (куры, утки, гуси, индюки), пернатую дичь и кроликов.

Блюда из птицы, дичи и крольчатины имеют приятный вкус, высокую питательность и легко усваиваются организмом. Они содержат много полноценных,

легкоусвояемых белков, жиров, витаминов и экстрактивных веществ. По содержанию азотистых веществ самым ценным является филе птицы. По сравнению с мясом домашних животных соединительной ткани в мясе птицы менее, поэтому мясо нежнее и легче усваивается организмом. Блюда из дичи характеризуются специфическим (иногда горьковатым) привкусом. Блюда из нежирной птицы широко используют в лечебном питании.

Нежное мясо кролика, нежирное, оно хорошо переваривается и усваивается. Блюда из кролика вкуснее, если тушка полежит один - два дня после забоя. Мясо только что убитого кролика рекомендуется несколько часов мариновать. Наиболее ценные части - седло и задние ножки, их используют для жарки, а остальные - для тушения и приготовления блюд из рубленого мяса. Гарниры из круп, картофеля дополняют эти блюда углеводами, а овощи обогащают их витаминами и минеральными веществами.

Птицу, дичь, кроликов варят, предполагают, жарят, тушат, запекают. Способ тепловой обработки зависит от вида, упитанности и возраста птицы.

Старую птицу варят или тушат, поскольку у нее твердое мясо и при жарке плохо размягчается.

Для хранения питательных веществ цыплят, филе курицы и дичи, а также изделия из котлетной массы предполагают. Чтобы сохранить белый цвет филе и улучшить вкус, во время припускания добавляют белое сухое вино или сок лимона.

Производственные (ситуационные) задачи

Производственная ситуация №1. Составьте технологическую схему производства блюда № 641 Сациви из индейки. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения.

Производственная ситуация №2. Составьте технологическую схему производства блюда №656 Котлеты натуральные из филе птицы. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

Производственная ситуация №3. Составьте технологическую схему производства блюда №654 Дичь жаренная в сметанном соусе. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

Производственная ситуация №4. Составьте технологическую схему производства блюда №663 Кролик по люительски. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

Производственная ситуация №5. Составьте технологическую карту приготовления блюда:

№647 Дичь, тушеная с рисом

№675 Суфле из кур

№678 Шейка индюшиная, фаршированная

Производственная ситуация №6. Составьте технико-технологическую карту на блюдо № 659 Котлеты по-киевски

Пример оформления ТТК представлен в приложении Д. ГОСТ на сырье, используемое для приготовления заправочных супов представлен в приложении Е. Пример оформления ТК представлен в приложении Ж.

По окончании выполнения работы сделать соответствующие выводы о приобретенных знаниях и умениях и ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. Какие полезные вещества содержит мясо птицы? Чем оно отличается от мяса животных?
2. Что влияет на выбор способа тепловой обработки птицы?
3. Какие гарниры и соусы используют для блюд из птицы, дичи и кролика?

Практическое занятие №26

Тема: Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих жареных и тушеных блюд из овощей, грибов и сыра

Цель работы: закрепить теоретические навыки составления технологических схем приготовления жареных и тушеных блюд из овощей, грибов и сыра, и выбора температурного и временного режима при тепловой обработке полуфабрикатов, подаче и сроке хранения сложной горячей кулинарной продукции.

Теоретические сведения

Блюда из жареных овощей. Овощи, как правило, жарят сырыми, в некоторых случаях — предварительно отваренными. В сыром виде жарят овощи, содержащие неустойчивый протопектин и достаточное количество влаги. Это картофель,

кабачки, тыква, помидоры, баклажаны и др. Овощи, содержащие более устойчивый протопектин, предварительно варят или припускают, измельчают, а затем жарят (овощные котлеты из капусты, свеклы, моркови и др.)

Жарят овощи в небольшом количестве жира (5—10% массы полуфабриката) основным способом и в большом (соотношение продукта и жира 1:4) — во фритюре.

При жарке в небольшом количестве жира картофель, овощи и изделия из них кладут на противень или сковороду с жиром, нагретым до 150—160°С, и жарят с обеих сторон до образования поджаристой корочки. Затем доводят до готовности в жарочном шкафу. Для жарки используют маргарин, кулинарный жир, растительное масло и др.

Во фритюре овощи (картофель, репчатый лук, зелень петрушки) жарят в специальных аппаратах (фритюрницах или глубоких противнях с толстым дном и вставными металлическими сетками. Температура жира должна быть 175—180°С. Для жарки во фритюре лучше использовать смесь рафинированного растительного масла с кулинарным жиром в соотношении 1:2 или кулинарный жир (фритюрный).

Жареные овощи подают как самостоятельное блюдо, отпуская с маслом, сметаной, соусами, свежими и солеными огурцами и помидорами, и в качестве гарнира.

Блюда из тушеных овощей. В старину тушеные овощи называли "духовыми" и готовили в глиняных горшках в русских печах.

Для приготовления тушеных блюд овощи нарезают дольками, кубиками, соломкой, слегка обжаривают, добавляют соус, специи и тушат, закрыв посуду крышкой. Перед тушением не обжаривают только капусту и свеклу.

Производственные (ситуационные) задачи

Производственная ситуация №1. Составьте технологическую схему производства блюда № 321 Рагу из овощей. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения.

Производственная ситуация №2. Составьте технологическую схему производства блюда №333 Крокеты картофельные. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

Производственная ситуация №3. Составьте технологическую схему производства блюда №325 Грибы с картофелем и помидорами. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

Производственная ситуация №4. Составьте технологическую схему производства блюда № 344 Драники. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

Производственная ситуация №5. Составьте технологическую карту приготовления блюда:

№324 Картофель, тушеный с сухофруктами

№339 Оладьи из тыквы

№336 Котлеты капустные

Производственная ситуация №6. Составьте технико-технологическую карту на блюдо № 316 Капуста тушеная с грибами.

Пример оформления ТТК представлен в приложении Д. ГОСТ на сырье, используемое для приготовления заправочных супов представлен в приложении Е. Пример оформления ТК представлен в приложении Ж.

По окончании выполнения работы сделать соответствующие выводы о приобретенных знаниях и умениях и ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. Какие пищевые вещества содержатся в овощах? Как они влияют на процесс пищеварения?
2. За счет чего происходит размягчение овощей при тепловой обработке?
3. Почему нельзя солить картофель до жарки?
4. Почему капуста тушеная имеет кислый вкус, запах вареных овощей?

Практическое занятие №27

Тема: Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих запеченных блюд из овощей, грибов и сыра

Цель работы: закрепить теоретические навыки составления технологических схем приготовления запеченных блюд из овощей, грибов и сыра, и выбора температурного и временного режима при тепловой обработке полуфабрикатов, подаче и сроке хранения сложной горячей кулинарной продукции.

Теоретические сведения

Блюла из запеченных овощей. Для запекания овощи предварительно варят, припускают, тушат или жарят, а иногда используют сырые. Овощи раскладывают на противнях или порционных сковородах, которые смазывают маслом и посыпают

сухарями. Запекают их в жарочном шкафу при температуре 250—280 °С до образования на поверхности блюда поджаристой корочки и прогревания внутренних слоев до 80°С. По технологии приготовления запеченные овощи можно разделить на три группы: овощи, запеченные в соусе; запеканки и пудинги; фаршированные овощи.

Производственные (ситуационные) задачи

Производственная ситуация №1. Составьте технологическую схему производства блюда № 346 Картофель, запеченный в сметанном соусе с грибами и луком. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения.

Производственная ситуация №2. Составьте технологическую схему производства блюда №369 Грибв, запеченные в сметанном соусе. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

Производственная ситуация №3. Составьте технологическую схему производства блюда №357 Суфле из моркови. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

Производственная ситуация №4. Составьте технологическую схему производства блюда № 372 Перец, фаршированный овощами. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

Производственная ситуация №5. Составьте технологическую карту приготовления блюда:

№324 Картофель, запеченный с яйцом и помидорами

№361 Запеканка из тыквы

№336 Помидоры, фаршированные грибами и рисом

Производственная ситуация №6. Составьте технико-технологическую карту на блюдо № 376 Баклажаны, фаршированные овощами.

Пример оформления ТТК представлен в приложении Д. ГОСТ на сырье, используемое для приготовления заправочных супов представлен в приложении Е. Пример оформления ТК представлен в приложении Ж.

По окончании выполнения работы сделать соответствующие выводы о приобретенных знаниях и умениях и ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. Какие пищевые вещества содержатся в овощах? Как они влияют на процесс пищеварения?
2. За счет чего происходит размягчение овощей при тепловой обработке?
3. Почему нельзя солить картофель до жарки?
4. Почему капуста тушеная имеет кислый вкус, запах вареных овощей?
5. От чего зависит потеря массы овощей при тепловой обработке?

Практическое занятие №28

Тема: Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Цель работы: изучить методы проведения органолептической оценки качества полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции и готовой сложной кулинарной продукции

Теоретические сведения

При проведении органолептической оценки качества сложной холодной кулинарной продукции оценивают правильность нарезки ингредиентов, соответствие вида обработки принятым технологическим нормативам. В блюдах из мяса обращают внимание на соотношение между мышечной, соединительной, жировой и костной тканями. В блюдах из птицы – на качество зачистки тушки, наличие разрывов кожи, консистенцию, соблюдение правил порционирования. Степень готовности и

консистенцию мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой. У этой группы изделий определяют цвет, как на поверхности, так и на разрезе.

У овощных блюд (отварных жареных, тушеных) должна быть отличная первичная обработка. Не должно оставаться темных или загнивших мест, глазков. Нарезка овощей должна соответствовать данному блюду. Овощи должны быть равномерно зажаренными, не очень светлыми и не очень темными, равномерно посоленными, не сильно деформированными, доведенными до готовности

Ход работы:

1. Оценка показателей качества.

Последовательность оценки:

– внешний вид,
– аппетитность,
– запах,
– консистенция.

И свойства, оцениваемые в полости рта: вкус, сочность, крошливость, однородность. Органолептический анализ качества пищи проводится с использованием бальных оценок и шкал. Шкала включает органолептические показатели качества, положительную характеристику блюд и возможные его дефекты. В основу шкалы положена пятибалльная система; каждый показатель имеет пять степеней качества, соответствующих оценкам «отлично» (5); «хорошо» (4); «удовлетворительно» (3); «плохо» (2) и «очень плохо»; «неудовлетворительно» (1).

Блюда (изделия) охарактеризованы в шкалах индивидуально – в каждой шкале дана характеристика по единичным показателям на 5 баллов и описаны дефекты, снижающие оценку до 4 -1 баллов. Согласно шкале 5 баллам отвечает блюдо, приготовленное полностью в соответствии с требованиями рецептуры и технологии производства, и по органолептическим показателям соответствующее продукции высокого качества. Оценка в 4 балла допускает незначительные дефекты: внешнего вида (изменения формы нарезки), вкуса (слегка недосолено) и т. д. Оценка в 3 балла указывает на более значительные нарушения технологии приготовления блюда, но допускающие его реализацию без доработки. На доработку направляют продукцию с легко устранимыми дефектами (незначительный недовес порции, недосол, частичное и слабое подгорание, нарушение в оформлении, неглубокие трещины и т. п.).Оценка в 2 балла указывает на значительные дефекты блюда, о не исключает возможность его переработки. Оценка в 1 балл указывает на дефекты блюда, не допускающего реализацию: посторонние, несвойственные изделию запах и вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, значительное нарушение формы, явные признаки порчи, неполновесность штучных изделий и т. д. Характеристика изделий включает 5, 4, и 3 балла, составляющие «стандартный диапазон», и 2, 1 - «нестандартный диапазон». Внутри «стандартного диапазона» в 4

балла оценивают изделие на «хорошо» с характеристикой единичного показателя, строго соответствующей стандарту, в 5 баллов – с «отличной», характеристикой, превышающей требования стандарта, а в 3 балла – с «удовлетворительной» характеристикой, несколько ниже требований стандарта, однако не дающей основания отнесения изделия к нестандартному, внутри «нестандартного диапазона» выбор той или иной оценки для показателя, т.е. 1 или 2 баллов зависит от характера дефектов.

Порядок расположения показателей в шкалах на кулинарные и кондитерские изделия, блюда отвечает естественной последовательности органолептического восприятия.

2. Оформление результатов и подведение итогов органолептического контроля.

Результаты органолептического анализа блюд (изделий) регистрируют в журнале по схеме, указанной в таблице 2. Журналы, пронумерованные, прошнурованные и скрепленные печатью должны находиться в лаборатории.

Таблица 28.1 - Результаты органолептического анализа блюд (изделий)

Наименование блюда (изделия)	Количество, кг ($дм^3$)	Количество баллов по показателям					Сумма баллов		Средняя оценка блюда (изделия)	Фамилия бригадира
		цвет	внешний вид	консистенция	запах	вкус	По показате-лям	После снижения за дефекты		

Число баллов следует записывать в журнал по каждому показателю, после чего суммировать баллы по отдельным показателям. Далее руководствуясь таблицей 28.2, по сумме баллов продукцию оценивают на «отлично», «хорошо» или «удовлетворительно».

Таблица 28.2 - Перевод суммы баллов в соответствующую оценку

Суммы баллов		Средняя оценка
при пяти показателях	при шести показателях	
25-22	30-27	Отлично
Ниже 22 до 18	Ниже 27 до 22	Хорошо
Ниже 18 до 15	Ниже 22 до 18	Удовлетворительно

Если продукция кулинарного или кондитерского производства хотя бы по одному из показателей оценена в 2 или 1 балл, то в целом ее следует в 0 баллов, т.е.

на «неудовлетворительно». Без подсчета баллов снять с реализации, составить акт и дать заключение о возможности переработки кулинарной продукции, доработки или переработки кондитерских изделий.

Если два ведущих показателя (вкус и запах) оценены в 3 балла, то независимо от оценок по другим показателям блюдо (изделие) следует оценить не выше чем на «удовлетворительно». При оценке качества блюд необходимо учитывать следующее. За снижение температуры на каждые 10 °С для горячих блюд или повышение ее на каждые 5 °С для холодных с суммы баллов нужно снимать по одному баллу. За неаккуратность оформления блюда, подачу его в несоответствующей (по форме и размеру посуде) с суммы баллов также снимается от 1 до 2 баллов в зависимости от важности дефектов. Подача в грязной посуде оценивается на «неудовлетворительно», а блюдо снимается с реализации. Результаты бракеража записывают в бракеражный журнал до начала реализации изделий.

Таблица 28.3 - Бракеражный журнал оценки качества готовых кулинарных изделий

Наименование изделий	Оценка качества блюд и изделий (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно) и замечания по изделиям				Ответственный за приготовление
	1 партия		2 партия		
	оценка	замечания	оценка	замечания	

СНИЖЕНИЕ БАЛЛЬНОЙ ОЦЕНКИ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ЗА ОБНАРУЖЕННЫЕ ДЕФЕКТЫ

Наименование органолептических характеристик	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления
ВНЕШНИЙ ВИД		
Оформление	Небрежное оформление блюда, наличие соуса и заправки на краях посуды (если это не предусмотрено подачей)	1,0
	Отсутствие некоторых отделочных полуфабрикатов, предусмотренных рецептурой	1,0
	Несоблюдение соотношения основных компонентов в блюде, предусмотренных рецептурой, несоответствие набора компонентов блюд рецептуре	3,0
Форма	Неоднородность формы нарезки компонентов в блюдах (салатах, винегретах, супах,	0,5

	овощных рагу и др.)	
	Несоответствие формы (для формованных изделий) без изменения массы	0,5
	Несоответствие формы (для формованных изделий), приведшее к изменению массы	3,0
	Сладкие блюда (муссы, самбуки, кремы, кисели, взбитые сливки, суфле), заливные блюда не держат форму	3,0
Состояние поверхности	Нарушение целостности изделий, запеченных в форме	2,0
	Слабое подсыхание поверхности основного продукта или изделия	1,0
	Слабое подсыхание (заветривание) отделочных полуфабрикатов	1,0
	Отсутствие блеска от масла на поверхности салатов, винегретов, молочных супов, каш	1,0
	Наличие пленки на поверхности:	
	киселей, супов-пюре	0,5
	соусов, заправок	1,0
	чая-заварки	2,0
	Наличие трещин на поверхности изделий, запеченных в форме	1,0
	Незначительное нарушение целостности оболочки мучных изделий, не приведшее к вытеканию фарша	0,5
	Нарушение целостности оболочки мучных изделий с обнажением и вытеканием фарша	3,0
	Незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий, запеканок	1,0
	Отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок	2,0
Однородность	Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках более 1/5 объема	1,0
	Наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов	2,0
	Отслоение жидкости в салатах из свежих овощей	1,5
	Отслоение жидкости в салатах из соленых, квашеных овощей, икре овощной более чем 1/3 объема	1,5
	Значительное отслоение жидкости в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей	3,0
	Вспенивание киселей, напитков, простокваш, ряженки, кефира и др. кисломолочных напитков	3,0
	Наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов	2,0
	Изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста	3,0
	Наличие более 5% крошек основного продукта в блюдах из натуральных рыбных и мясных гастрономических продуктов	0,5
	Наличие костей в мясных и рыбных студнях	3,0
	Наличие единичных комочков заварившихся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах	2,0
	Наличие комочков заварившихся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах	3,0
	Наличие единичных слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	1,0
	Наличие слипшихся комочков в блюдах и	2,0

	гарнирах из круп и макаронных изделий	
	Сплошная слипшаяся масса в кашах, гарнирах из круп, макаронных изделиях	3,0
	Наличие посторонних включений в блюдах, изделиях	3,0
Вид на разрезе (разломе)	Наличие у сладких блюд (муссов, самбуков) плотного слоя невзбитого желе	3,0
Цвет (в том числе на разрезе)	Незначительно отличающийся от типичного	0,5
ТЕКСТУРА (консистенция)	Мягкая в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей	2,0
	Очень жесткая в салатах из редьки, редиса	2,0
	Мазеобразная для рассыпчатых каш, гарниров из круп и макаронных изделий, запеканок, пудингов, суфле	2,0
	Очень жидкая, нарушено соотношение плотной и жидкой частей (в соусах, супах, компотах)	3,0
	Крошливая в жареных и запеченных рубленых изделиях (мясных, рыбных), изделиях из творога	2,0
	Сухая, жесткая в порционных изделиях из мяса, мясопродуктов, птицы, дичи, кролика, рыбы	2,0
	Крошливая или мазеобразная в мясном и рыбном фарше; плотная - в творожном и овощном; жидкая - в плодовом	2,0
ЗАПАХ	Слабовыраженный, недостаточно типичный, с заметным преобладанием одного компонента	1,5
	Нетипичный, посторонний	3,0
ВКУС	Слабовыраженный, не ощущается вкус специй	1,0
	Слегка пересоленный	2,0
	Нетипичный, посторонний, чрезвычайно острый, соленый, кислый, посторонний	3,0

Лабораторное занятие №1

Тема: Технологический процесс приготовления заправочных супов

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления и отпуска заправочных супов; изучить рецептуры блюд, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инвентарь и оборудование: кастрюля вместимостью 3 л для варки мясного бульона; кастрюля вместимостью 1 л для варки супа крестьянского и других супов, сковорода для пассерования овощей, разделочные доски «ОС», «МС», «МВ», ножи поварские разливательные ложки, лопатки деревянные, столовые ложки, тарелки глубокие, ножи поварские, шумовка, дуршлаг, сито, венчик, лопатки металлические и деревянные.

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.

2. Получить продукты.
3. Мясо обмыть, залить водой или костным бульоном и поставить варить.
4. Промыть, почистить и нарезать или нашинковать овощи.
5. Приготовить пассеровку для рассольника и супов.
6. Перловую крупу перебрать, промыть, сварить до готовности и промыть.
7. Подготовить солёные огурцы и приготовить их.
8. Процедить бульон и разлить по кастрюлям.
9. Поставить варить: суп и рассольник.
10. Заправить все супы по вкусу.
11. Подготовить посуду для отпуска супов.
12. Оформить и подать супы.
13. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
14. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
15. Оформить отчёт о проделанной работе.
16. Результаты бракеража блюд занести в таблицу отчёта

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления заправочных супов:

1. **Рассольник ленинградский.**
2. **Суп крестьянский.**
3. **Суп картофельный с фрикадельками.**
4. **Суп - лапша домашняя.**
5. **Суп картофельный с бобовыми**

Полученные результаты представить в виде таблице:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				**Всего масса брутто**
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	

2. Составить технологические схемы приготовления заправочных супов с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления заправочных супов.

4. Произвести органолептическую оценку качества с указанием возможных видов брака. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1.Почему бульон в процессе варки может стать мутным, как этого избежать?

2.С какой целью кости для приготовления бульона обжаривают?

3.Почему при варке бульонов кости заливают холодной водой?

4.Почему мясо при варке мясокостных бульонов закладывают за 2 - 2,5 ч до окончания варки?

5.Какова цель предварительной обработки перловой крупы?

6.Почему солёные огурцы вводят в рассольник в последнюю очередь?

7.Цель пассерования кореньев, томатного пюре, муки

Лабораторное занятие №2

Тема: Технологический процесс приготовления щей, борщей.

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления и отпуска щей и борщей. Изучить рецептуры блюд, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л для варки бульона, кастрюли ёмкостью 1 л для варки щей, борщей, сковороды для пассерования муки; сковорода для пассерования овощей, шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Мясо обмыть, залить водой или костным бульоном и поставить варить.
4. Промыть, почистить и нарезать или нашинковать овощи.
5. Приготовить пассеровку для щей, борщевую заправку
6. Поставить тушить квашеную капусту
7. Процедить бульон и разлить по кастрюлям.
8. Поставить варить: борщ и щи.
9. Заправить все супы по вкусу.
10. Подготовить посуду для отпуска супов.
11. Оформить и подать супы.
12. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
13. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
14. Оформить отчёт о проделанной работе.
15. Результаты бракеража блюд занести в таблицу отчёта

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления щей, борщей:

1. **Борщ сибирский**
2. **Борщ полтавский с галушками**
3. **Щи из свежей капусты с картофелем**

Полученные результаты представить в виде таблице:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				**Всего масса брутто**
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	

2. Составить технологические схемы приготовления щей, борщей с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления щей, борщей

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

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Объясните в результате какой химической реакции в процессе варки бульон может стать мутным, с скалистым привкусом, как этого избежать?
2. С какой целью кости для приготовления бульона обжаривают?
3. Какие кости при варке бульонов могут заливаться холодной водой?
4. Почему мясо при варке мясокостных бульонов закладывают за 2 - 2,5 ч до окончания варки?
5. Что называется бульоном? Что называется супом?
6. Почему мясо при варке мясокостного бульона закладывают в кипящий костный бульон?
7. Что представляет собой пена, образующаяся при варке бульонов, картофеля?
8. Как сохранить естественную окраску свёклы при варке борща?

Лабораторное занятие №3

Тема: Технологический процесс приготовления рассольников и солянок

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления и отпуска рассольников и солянок. Изучить рецептуры блюд, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л для варки бульона, кастрюли ёмкостью 1 л для варки щей, борщей, сковороды для пассерования муки; сковорода для пассерования овощей, шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Мясо обмыть, залить водой или костным бульоном и поставить варить.
4. Промыть, почистить и нарезать или нашинковать овощи.
5. Приготовить пассеровку для заправки
6. Поставить тушить квашеную капусту
7. Процедить бульон и разлить по кастрюлям.
8. Поставить варить: рассольники и солянки
9. Заправить все супы по вкусу.
10. Подготовить посуду для отпуска супов.
11. Оформить и подать супы.
12. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
13. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
14. Оформить отчёт о проделанной работе.
15. Результаты бракеража блюд занести в таблицу отчёта

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления рассольников и солянок:

1. **Рассольник петербургский**
2. **Рассольник по-россошански**
3. **Солянка домашняя**
4. **Солянка мясная**

Полученные результаты представить в виде таблице:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				**Всего масса брутто**
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	

2. Составить технологические схемы приготовления рассольников и солянок с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления рассольников и солянок

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

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Объясните в результате какой химической реакции в процессе варки бульон может стать мутным, с скалистым привкусом, как этого избежать?
2. С какой целью кости для приготовления бульона обжаривают?
3. Какие кости при варке бульонов могут заливаться холодной водой?
4. Почему мясо при варке мясокостных бульонов закладывают за 2 - 2,5 ч до окончания варки?
5. Что называется бульоном?
6. Что называется супом?
7. Почему мясо при варке мясокостного бульона закладывают в кипящий костный бульон?
8. Почему овощи закладывают в суп последовательно, а не все сразу?

Лабораторное занятие №4

Тема: Технологический процесс приготовления картофельных супов, с овощами, крупами.

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления и отпуска картофельных супов, с овощами, крупами. Изучить рецептуры блюд, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л для варки бульона, кастрюли ёмкостью 1 л для варки щей, борщей, сковороды для пассерования муки; сковорода для пассерования овощей, шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Мясо обмыть, залить водой или костным бульоном и поставить варить.
4. Промыть, почистить и нарезать или нашинковать овощи.
5. Приготовить пассеровку для картофельных супов, с овощами, крупами
6. Процедить бульон и разлить по кастрюлям.
7. Поставить варить: картофельные супы, с овощами, крупами.
10. Заправить все супы по вкусу.
11. Подготовить посуду для отпуска супов.
12. Оформить и подать супы.
13. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
14. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
15. Оформить отчёт о проделанной работе.
16. Результаты бракеража блюд занести в таблицу отчёта

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления картофельных супов, с овощами, крупами:

1. **Суп крестьянский с крупой**
2. **Суп картофельный с мясными фрикадельками**
3. **Суп из овощей с фасолью**

Полученные результаты представить в виде таблице:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				**Всего масса брутто**
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	

2. Составить технологические схемы приготовления картофельных супов, с овощами, крупами с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления картофельных супов, с овощами, крупами

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

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Объясните в результате какой химической реакции в процессе варки бульон может стать мутным, с скалистым привкусом, как этого избежать?
2. С какой целью кости для приготовления бульона обжаривают?
3. Какие кости при варке бульонов могут заливаться холодной водой?
4. Почему мясо при варке мясокостных бульонов закладывают за 2 - 2,5 ч до окончания варки?

Лабораторное занятие №5

Тема: Технологический процесс приготовления супов с бобовыми и макаронными изделиями

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления и отпуска супов с бобовыми и макаронными изделиями. Изучить рецептуры блюд, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л для варки бульона, кастрюли ёмкостью 1 л для варки супов, сковороды для пассерования муки; сковорода для пассерования овощей, шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Мясо обмыть, залить водой или костным бульоном и поставить варить.
4. Промыть, почистить и нарезать или нашинковать овощи.
5. Приготовить пассеровку для супов с бобовыми и макаронными изделиями
6. Поставить тушить квашеную капусту
7. Процедить бульон и разлить по кастрюлям.
8. Поставить варить: супов с бобовыми и макаронными изделиями.
10. Заправить все супы по вкусу.
11. Подготовить посуду для отпуска супов.
12. Оформить и подать супы.
13. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
14. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
15. Оформить отчёт о проделанной работе.
16. Результаты бракеража блюд занести в таблицу отчёта

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления супов с бобовыми и макаронными изделиями:

1. **Суп-лапша грибная**
2. **Суп с бобовыми**
3. **Суп с макаронными изделиями**

Полученные результаты представить в виде таблице:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				**Всего масса брутто**
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	

2. Составить технологические схемы приготовления супов с бобовыми и макаронными изделиями с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления супов с бобовыми и макаронными изделиями

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

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1.Почему бульон в процессе варки может стать мутным, как этого избежать?
2.С какой целью кости для приготовления бульона обжаривают?
3.Почему при варке бульонов кости заливают холодной водой?
4.Почему мясо при варке мясокостных бульонов закладывают за 2 - 2,5 ч до окончания варки?
5.Какова цель предварительной обработки перловой крупы?
6.Почему солёные огурцы вводят в рассольник в последнюю очередь?
7.Цель пассерования кореньев, томатного пюре, муки

Лабораторное занятие №6

Тема: Технологический процесс приготовления супов-пюре.

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления и отпуска супов-пюре. Изучить рецептуры блюд, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л для варки бульона, кастрюли ёмкостью 1 л для варки супов, сковороды для пассерования муки; сковорода для пассерования овощей, шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Мясо обмыть, залить водой или костным бульоном и поставить варить.
4. Промыть, почистить и нарезать или нашинковать овощи.
5. Приготовить пассеровку для супов с бобовыми и макаронными изделиями
6. Поставить тушить квашеную капусту
7. Процедить бульон и разлить по кастрюлям.
8. Поставить варить супы-пюре.
10. Заправить все супы по вкусу.
11. Подготовить посуду для отпуска супов.
12. Оформить и подать супы.
13. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
14. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
15. Оформить отчёт о проделанной работе.
16. Результаты бракеража блюд занести в таблицу отчёта

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления супов- пюре:

1. **Сырный суп-пюре**
2. **Крем-суп из курицы с зеленым горошком**
3. **Морковный суп-пюре**

Полученные результаты представить в виде таблице:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				**Всего масса брутто**
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	

2. Составить технологические схемы приготовления супов-пюре с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления супов-пюре

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

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Назовите правила варки овощей, круп, мясных продуктов для супов- пюре.
2. Расскажите отличительные особенности супов-пюре
3. Объясните, почему для супов-пюре рекомендуется готовить белую мучную пассеровку
4. Объясните, как обеспечить устойчивость суспензии для супов- пюре.
5. Расскажите, как готовятся льезоны, температурный режим введения льезонов в супы- пюре.
6. Назовите температуру подачи супов- пюре

Морковный суп-пюре
Ингредиенты: Бульон – 500г Масло растительное – 1 ст. л. Лук репчатый (нарезанный) – 100 г Морковь (свежая, натертая) – 175 г Сыр плавленый (любой) — 100 г Петрушка (для украшения) Специи (соль, перец - по вкусу) **Технология приготовления:** Обжарить лук до золотистого цвета, постоянно помешивая, не допуская зажаривания. Бульон довести до кипения и добавить туда нарезанный сыр. Посолить и поперчить по вкусу. К золотистому луку добавить морковь и обжарить 1 минуту. Положить овощи в бульон, довести до кипения, закрыть крышкой и варить до готовности овощей. После окончания варки настаивать суп 10 минут. Растереть блендером до состояния супа-пюре.
Крем-суп из курицы с зеленым горошком
Ингредиенты: Мука – 1 ст. л. Молоко (3,5%) — 250г Горошек зеленый 400 г

Лук репчатый — 1 шт Морковь — 1 шт Картофель — 2-3 шт Курица — 250 г Зелень (свежая) Масло растительное (для жарки) **Технология приготовления:** Варить курицу 15 минут. Нарезать картофель, добавить к курице и варить ещё 20 минут. Бульон процедить, мясо с картофелем измельчить в блендере. Залить пюре бульоном, посолить, поперчить. Варить 5-7 минут. Сделать пюре из зелёного горошка. Соединить молоко с мукой, влить в гороховое пюре и взбить. Добавить гороховое пюре в кастрюлю, размешать и варить 5 минут. Морковь и лук нарезать, пассеровать и добавить в суп. Варить ещё около 3 минут.
Сырный суп-пюре
Ингредиенты: Молоко (коровье) — 500г Картофель — 3 шт Сырок плавленый — 2 шт Чеснок — 2 зуб. Петрушка (зелень) — 1 пуч. Батон (белый) — 0,5 шт Соль **Технология приготовления:** Картофель отварить и сделать пюре. Молока вскипятить, сырки поломать на кусочки и добавить к вскипяченному молоку, помешивать на слабом огне. Батон нарезать кубиками и высушить сухари до золотистого цвета. Картофельное пюре, мелко нарезанный чеснок и соль добавить к молоку, перемешать, зелень мелко нарезать и добавить в суп, перемешать.

Лабораторное занятие №7

Тема: Технологический процесс приготовления прозрачных супов

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления и отпуска прозрачных супов. Изучить рецептуры блюд, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л для варки бульона, кастрюли ёмкостью 1 л для варки супов, сковороды для пассерования муки; сковорода для пассерования овощей, шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Мясо обмыть, залить водой или костным бульоном и поставить варить.

4. Промыть, почистить и нарезать или нашинковать овощи.
5. Приготовить пассеровку для супов с бобовыми и макаронными изделиями
6. Поставить тушить квашеную капусту
7. Процедить бульон и разлить по кастрюлям.
8. Поставить варить прозрачные супы.
10. Заправить все супы по вкусу.
11. Подготовить посуду для отпуска супов.
12. Оформить и подать супы.
13. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
14. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
15. Оформить отчёт о проделанной работе.
16. Результаты бракеража блюд занести в таблицу отчёта

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления прозрачных супов:

1. **Бульон мясной прозрачный**
2. **Бульон из курицы прозрачный**
3. **Бульон из индеек прозрачный**

Полученные результаты представить в виде таблице:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				**Всего масса брутто**
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	

2. Составить технологические схемы приготовления прозрачных супов с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления прозрачных супов

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

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. В чем заключаются особенности приготовления прозрачных супов?
2. Какие бульоны используют для приготовления прозрачных супов?
3. Почему прозрачные супы называются бульонами " двойной крепости"?
4. Назовите виды оттяжек, используемых для приготовления мясных, рыбных, куриных прозрачных бульонов.
5. Расскажите о процессах, происходящих при введении оттяжки, назовите правила соединения бульона и оттяжки.
6. Назовите правила варки бульона с оттяжкой, расскажите о процессах, происходящих при варке.

Лабораторное занятие №8

Тема: Технологический процесс приготовления молочных и сладких супов

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления и отпуска молочных и сладких супов. Изучить рецептуры блюд, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л для варки бульона, кастрюли ёмкостью 1 л для варки супов, сковороды для пассерования муки; сковорода для пассерования овощей, шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:
1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Промыть и почистить овощи
4. Перебрать крупу и промыть.

5. Приготовить сухофрукты, яблоки очищают и нарезают.
6. Поставить варить супы из сухофруктов и свежих яблок.
7. Заправить все супы по вкусу.
8. Подготовить посуду для отпуска супов.
9. Оформить и подать супы.
10. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
11. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
12. Оформить отчёт о проделанной работе
13. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления молочных и сладких супов:

1. **Суп молочный с макаронными изделиями**
2. **Суп молочный с крупой**
3. **Суп-пюре из плодов или ягод свежих**
4. **Суп из цитрусовых**

Полученные результаты представить в виде таблице:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				**Всего масса брутто**
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	

2. Составить технологические схемы приготовления молочных и сладких супов с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления молочных и сладких супов

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

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Как подготовить сухофрукты для варки супа
2. Санитарный режим при приготовлении этой группы супов
3. Объяснить закладку последовательности сухофруктов

Лабораторное занятие №9

Тема: Технологический процесс приготовления холодных и национальных супов.

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления и отпуска холодных и национальных супов. Изучить рецептуры блюд, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:
1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. подготовить продукты к приготовлению холодных супов
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов (если требуется)
5. Заправить все супы по вкусу.

6. Подготовить посуду для отпуска супов.
7. Оформить и подать супы.
8. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
9. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
10. Оформить отчёт о проделанной работе
11. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления холодных и национальных супов:

1. **Окрошка овощная**
2. **Свекольник**
3. **Щей зеленых с яйцом**
4. **Окрошки сборной мясной**

Полученные результаты представить в виде таблице:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				**Всего масса брутто**
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	

2. Составить технологические схемы приготовления холодных и национальных супов с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления холодных и национальных супов

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

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Какие санитарные требования предъявляются при приготовлении холодных супов?
2. Какая жидкая основа у борща холодного?
3. Какая жидкая основа у щей зеленых?
4. Какая форма нарезки для овощей используется в холодных супах?
5. При какой температуре отпускают холодные супы?
6. Что добавляют в свеклу при припускании для борща холодного и свекольника?

Лабораторное занятие №10

Тема: Технологический процесс приготовления основного красного соуса и его производных.

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления и основного красного соуса и его производных. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению основного красного соуса и его производных

4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска соусов.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления основного красного соуса и его производных:

1. **Соус красный с луком и огурцами**
2. **Соус красный с грибами и помидорами**
3. **Соус красный кисло-сладкий**

Полученные результаты представить в виде таблице:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				**Всего масса брутто**
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	

2. Составить технологические схемы приготовления основного красного соуса и его производных с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления основного красного соуса и его производных

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

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Какие соусы и почему относятся к основным соусам?
2. Почему муку, овощи и томат вводят в соусы пассерованные?
3. Какие процессы происходит с мукой при варке соуса?
4. С какой целью соусы доводят до кипения после процеживания?
5. Почему готовые соусы «зашипывают» (заправляют) сливочным маслом или маргарином?
6. Для каких блюд используют соуса красные?
7. Как из основных соусов можно приготовить производные? Приведите примеры.
8. При какой температуре подают горячие соусы? Назовите их сроки хранения?
9. Как подают соуса к блюдам?
10. Соус томатный не достаточно острый. Что можно добавить в соус для остроты?

Лабораторное занятие №11

Тема: Технологический процесс приготовления основного белого соуса и его производных.

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления основного белого соуса и его производных. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению основного белого соуса и его производных

4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска соусов.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления основного белого соуса и его производных:

1. **Соус белый с яйцом**
2. **Соус томатный с грибами**
3. **Соус паровой**

Полученные результаты представить в виде таблице:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				**Всего масса брутто**
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	

2. Составить технологические схемы приготовления основного белого соуса и его производных с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления основного белого соуса и его производных

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

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Какие соусы и почему относятся к основным соусам?
2. Почему муку, овощи и томат вводят в соусы пассерованные?
3. Какие процессы происходит с мукой при варке соуса?
4. С какой целью соусы доводят до кипения после процеживания?
5. К каким блюдам подают производные белого соуса?
6. Почему соус, приготовленный на муке, имеет запах сырой муки?

Лабораторное занятие №12

Тема: Технологический процесс приготовления грибного, сметанного и молочного соуса.

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления грибного, сметанного и молочного соуса. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению грибного, сметанного и молочного соуса.
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов

5. Подготовить посуду для отпуска соусов.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления грибного, сметанного и молочного соуса:

1. **Соус молочный**
2. **Соус сметанный с луком**
3. **Соус грибной кисло-сладкий**

Полученные результаты представить в виде таблице:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				**Всего масса брутто**
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	

2. Составить технологические схемы приготовления грибного, сметанного и молочного соуса с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления грибного, сметанного и молочного соуса.

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

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Перечислите производные от сметанного соуса.
2. Какие качественные требования предъявляются к соусу молочному?
3. Какая мучная пассеровка используется для приготовления молочного соуса?
4. Какова температура пассерования муки для соусов?

Лабораторное занятие №13

Тема: Технологический процесс приготовления яично-маслянных соусов и их производных.

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления яично-маслянных соусов и их производных. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:
1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению яично-маслянных соусов и их производных.

4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска соусов.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления яично-маслянных соусов и их производных:

1. **Соус польский**
2. **Соус яичный сладкий**
3. **Соус сухарный**

Полученные результаты представить в виде таблице:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				**Всего масса брутто**
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	

2. Составить технологические схемы приготовления грибного, сметанного и молочного соуса с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления грибного, сметанного и молочного соуса.

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

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Какое значение соусов в питании?
2. Какое отличие имеют яично-маслянные соусы по сравнению с остальными?
3. Какие требования предъявляют к яично-маслянным соусам?
4. Какой срок реализации яично-маслянных соусов?

Лабораторное занятие №14

Тема: Технологический процесс приготовления соуса майонез.

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления соуса майонез и его производных. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:
1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению соуса майонез и его производных.
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска соусов.

6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления соуса майонез и его производных:

1. **Соус майонез с корнишонами**
2. **Соус майонез с зеленью**
3. **Соус майонез с томатом и луком**

Полученные результаты представить в виде таблице:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				**Всего масса брутто**
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	

2. Составить технологические схемы приготовления соуса майонез с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления соуса майонез.

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

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Какое сырье используется для приготовления соуса майонез?
2. Какие правила следует соблюдать при приготовлении соуса?
3. Какие требования предъявляют к соусу майонез и его производным?
4. Какой срок реализации соуса майонез и его производных?
5. Какие отличия между майонезом собственного приготовления и промышленным аналогом?

Лабораторное занятие №15

Тема: Технологический процесс приготовления соусов на основе уксуса.

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления соусов на основе уксуса. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению соусов на основе уксуса.
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов

5. Подготовить посуду для отпуска соусов.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления соусов на основе уксуса:

1. **Маринад овощной с томатом**
2. **Заправка горчичная**
3. **Горчица столовая**

Полученные результаты представить в виде таблице:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				**Всего масса брутто**
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	

2. Составить технологические схемы приготовления соусов на основе уксуса с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления соусов на основе уксуса.

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

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Для каких блюд используют маринады?
2. Перечислите виды заправок и укажите их назначение
3. Как исправить недостаток, если соус маринад имеет жидкую консистенцию?
4. Как определить причину недостаточно острого вкуса маринада?
5. Какую форму нарезки имеют овощи в составе соуса «Маринад с томатом»?

Лабораторное занятие №16

Тема: Технологический процесс приготовления блюд из котлетной массы и нерыбных продуктов моря.

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления блюд из котлетной массы и нерыбных продуктов моря. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ", «РС», жарочный шкаф, лопатки деревянные, противни.

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.

3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из котлетной массы и нерыбных продуктов моря.
4. Провести первичную обработку рыбного сырья и морепродуктов
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать блюда.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд из котлетной массы и нерыбных продуктов моря:

1. **Рыбные ежики**
2. **Рыбное филе в конвертах**
3. **Картофельные стаканчики с морепродуктами**

Полученные результаты представить в виде таблице:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				**Всего масса брутто**
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	

2. Составить технологические схемы приготовления блюд из котлетной массы и нерыбных продуктов моря с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления блюд из котлетной массы и нерыбных продуктов моря.

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

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Как классифицируют горячие рыбные блюда?
2. Что нужно знать о рыбе, чтобы правильно подобрать соответствующие гарнир и соус?
3. Почему рыбные блюда усваиваются организмом легче, чем мясные?
4. Перечислите морепродукты, используемые для приготовления блюд
5. При проведении бракеража кальмары оказались жесткими. В чем причина?

Рыбные ежики
Ингредиенты: Рыбное филе – 500 г Лук – 1 шт. Яйцо – 1 шт. Рис – 100 г Зелень соль и перец масло растительное для жарки **Технология приготовления:** Лук мелко нарезать, обжарить его на растительном масле до прозрачности. Добавить в фарш. Взбить слегка яйцо и влить в фарш. Все хорошо перемешать. Зелень (петрушку или укроп) мелко порубить. Добавить в фарш. Всыпать рис, все хорошо перемешать, посолить и поперчить. Сформировать небольшие шарики. Обжарить слегка на масле. Влить воды или бульона и тушить около 20-25 минут, до готовности риса.
Рыбное филе в конвертах
Ингредиенты: Филе форели –400 г Лимон –1 шт. Лаваш (армянский) –2 шт. Масло сливочное –100г Кинза Специи (соль и перец) **Технология приготовления:**

Филе рыбы разрезать на небольшие куски, полить соком лимона, посолить, поперчить. Кинзу мелко нарезать, покрыть ею рыбу, а сверху положить по кусочку масла. Разрезать лаваш на квадраты и свернуть его в конверты с подготовленной рыбой. Свернуть лаваш в конверты, переложить на противень, покрытый фольгой. Сверху смазать растительным маслом и отправить в разогретую духовку до золотистого цвета. Переложить на блюдо. Подавать с подливкой из ткемали и лимоном.
Картофельные стаканчики с морепродуктами
Ингредиенты: Картофель — 4 шт Креветки — 300 г Сметана — 150 мл Сыр твердый — 100 г Чеснок — 2 зуб. Укроп — 1/2 пуч. Соль (по вкусу) Масло растительное **Технология приготовления:** Картофель отварить в подсоленной воде и очистить. Картофель разрезать пополам и вырезать аккуратно сердцевину. На сковороде нагреть оливковое масло, подрумянить 2 дольки чеснока. Чеснок вынуть и добавить подготовленные креветки. Посолить и приготовить в течение 1-2 минут, добавить укроп. Приготовить соус. В сметану добавить тертый сыр, соль. Соус добавить в морепродукты и смешать. Стаканчики смазать растительным маслом снаружи и внутри, посолить и начинить морепродуктами. Стаканчики поместить на противень и отправить в духовку при температуре 180 град. минут на 10-15.

Лабораторное занятие №17

Тема: Технологический процесс приготовления блюд из мяса и субпродуктов

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления блюд из мяса и субпродуктов Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ", «РС», жарочный шкаф, лопатки деревянные, противни.

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из мяса и субпродуктов.
4. Провести первичную обработку мяса и субпродуктов
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.

6. Оформить и подать блюда.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд из мяса и субпродуктов:

4. **Пивоварский гуляш**
5. **Отбивная в тесте**
6. **Яйца по-шотландски со свиным фаршем**

Полученные результаты представить в виде таблице:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				**Всего масса брутто**
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	

2. Составить технологические схемы приготовления блюд из мяса и субпродуктов с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления блюд из мяса и субпродуктов.

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

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Какие части мяса используют при тушении?
2. Как определить готовность тушеного мяса?
3. Каковы потери при жаренье изделий из рубленной массы?
4. Как определить готовность изделий из рубленной массы?
5. Содержание каких веществ в мясе влияет на кулинарное использование его частей и качество приготовляемых блюд?

Пивоварский гуляш

Ингредиенты:
Говядина — 500 г
Перец болгарский (красный) — 1 шт
Сало — 50 г
Лук репчатый — 1 шт
Чеснок — 3 зуб.
Томатная паста — 60г
Пиво темное — 500 мл
Мука — 20 г

Технология приготовления:
Мясо нарезать кубиками. Сало нарезать соломкой и обжарить на небольшом количестве масла. Лук очистить, нарезать полукольцами и добавить к салу, посыпать тмином и тушить, пока лук не размягчится, изредка помешивая. Болгарский перец вымыть и нарезать кубиками. Выложить его к луку с салом, добавить томатную пасту, перемешать и тушить, пока перец не станет мягче. Мясо перемешать с чесноком и добавить к остальным ингредиентам. Все залить пивом, оно должно покрыть гуляш, посолить, накрыть крышкой, поставить на слабый огонь и тушить до мягкости мяса.

Отбивная в тесте

Ингредиенты:
Мясо (свинина) – 500 г
Вода — 300 мл
Мука — 300 г
Масло растительное
Сыр твердый— 100 г
Шампиньоны — 100 г
Яйцо — 1 шт

Сметана — 1 ст. л. Горчица — 1 ч. л. **Технология приготовления:** Воду с двумя столовыми ложками масла довести до кипения. 300 г муки высыпать в глубокую посуду. Залить в муку кипяток, хорошо перемешать сначала с помощью ложки, домешивая руками. Тесто охладить. Грибы мелко нарезать, сбрызнуть соком лимона, поперчить, посолить. Затем обжарим и в конце добавить ложку муки. Смешать тертый сыр, сметану и грибы, добавить яйцо, горчицу. Мясо очень хорошо отбить, посолить, поперчить. Тесто разрезать на 8 кусков (количество теста на 4 больших порции). Каждую тонко раскатать. Выложить отбивную, сверху начинку. Накрыть сверху вторым пластом теста и обрезать лишнее. Обжаривать на среднем огне, с двух сторон до золотистой корочки. Подать с зеленью
Яйца по-шотландски со свиным фаршем
Ингредиенты: Яйцо куриное 5 штук Фарш свиной ½ кг Мука пшеничная 2 столовые ложки Сухари панировочные 7,5 столовые ложки Масло растительное 4 столовые ложки **Технология приготовления:** Яйца сварить вкрутую, охладить и очистить. Фарш разделить на 4 части, из каждой сформировать овальную лепешку толщиной около сантиметра. В центр каждой лепешки положить вареное яйцо и залепить фарш сверху, чтобы получился шарик с яйцом внутри. Взбить яйцо, окунуть в них готовые шарики. Затем последовательно обвалять их в муке, приправленной солью и перцем, а затем в панировочных сухарях. Охладить в течение десяти минут. Обжаривать яйца в течение пяти минут до золотистой корочки.

Лабораторное занятие №18

Тема: Технологический процесс приготовления блюд из домашней птицы и дичи

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления блюд из домашней птицы и дичи. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ", «РС», жарочный шкаф, лопатки деревянные, противни.

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из домашней птицы и дичи
4. Провести первичную обработку домашней птицы и дичи
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.

6. Оформить и подать блюда.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд из домашней птицы и дичи:

1. **Котлета "Гомельская"**
2. **Курочка в яично-сырной заливке**
3. **Куриные рулетики**

Полученные результаты представить в виде таблице:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				**Всего масса брутто**
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	

2. Составить технологические схемы приготовления блюд из домашней птицы и дичи с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления блюд из домашней птицы и дичи.

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

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Какие полезные вещества содержит мясо птицы? Чем оно отличается от мяса животных?
2. Что влияет на выбор способа тепловой обработки птицы?
3. Какие гарниры и соусы используют для блюд из птицы, дичи и кролика?

Курочка в яично-сырной заливке
Ингредиенты: Филе куриное — 500 г Лук репчатый (крупный) — 3 шт. Картофель (средний) — 4 шт. Яйцо куриное — 3 шт. Сыр плавленый — 3 шт. Сметана — 100 г Соль, перец черный Зелень (укропа) **Технология приготовления:** Форму для запекания смазать растительным маслом. Картофель порезать кружочками. Уложить на дно, посолить. Картошки надо совсем немного, чтоб только прикрывала дно. Лук порезать полукольцами. Уложить поверх картофеля. Куриное филе порезать кусочками. Выложить на лук, посолить, поперчить. Для заливки смешать блендером яйца, сыр и сметану. Заливку вылить на куриное филе, разровнять. Поставить в горячую духовку, запечь до румяной корочки. За 10-15 минут до готовности посыпать зеленью.
Котлета «Гомельская»
Ингредиенты: Куриное филе — 500 г Грибы — 200 г Сыр твердый — 100 г

Лук репчатый — 1 шт Укроп (свежий) Картофель — 3-4 шт Яйцо куриное — 1 шт Мука **Технология приготовления:** Грибы отварить и нарезать соломкой. Лук нарезать полукольцами и обжарить до полуготовности. Сыр натереть на крупной терке. Укроп измельчить. Соединить грибы, лук, сыр, укроп, посолить, поперчить, перемешать. Мясо нарезать на отбивные, тонко отбить с обеих сторон, посолить, поперчить. Положить на отбитое мясо начинку. Сформировать котлету овальной формы. На крупной терке натереть сырой картофель. Котлету обвалять в муке, затем во взбитом яйце. Затем разложить равномерно по всей котлете натертый картофель. Уплотнять картофель руками. Котлеты обжарить с обеих сторон до золотистой корочки. До готовности котлету довести в духовке или микроволновой печи.
Куриные рулетики
Ингредиенты: Филе куриное — 0,8 кг Сыр — 150 г Помидор — 2 шт Майонез — 100 г Соль (по вкусу) **Технология приготовления:** Филе разрезать вдоль, отбить слегка молоточком, посолить, смазать майонезом, положить внутрь кусочек сыра и помидора. Завернуть края филе и скрепить зубочисткой. Уложить на противень, смазанный маслом растительным. Выпекать около 20 минут при 220*С, до румяной корочки.

Лабораторное занятие №19

Тема: Технологический процесс приготовления сложных горячих жареных и тушеных блюд из овощей, грибов и сыра

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления горячих жареных и тушеных блюд из овощей, грибов и сыра. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ", «РС», жарочный шкаф, лопатки деревянные, противни.

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.

3. Подготовить продукты к приготовлению горячих жареных и тушеных блюд из овощей, грибов и сыра
4. Провести первичную обработку овощей.
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать блюда.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления горячих жареных и тушеных блюд из овощей, грибов и сыра:

1. **Помидоры в сырном кляре**
2. **Картофель с начинкой**
3. **Капуста, тушенная по-чешски**

Полученные результаты представить в виде таблице:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				**Всего масса брутто**
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	

2. Составить технологические схемы приготовления жареных и тушеных блюд из овощей, грибов и сыра с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления жареных и тушеных блюд из овощей, грибов и сыра

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

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Какие пищевые вещества содержатся в овощах? Как они влияют на процесс пищеварения?
2. За счет чего происходит размягчение овощей при тепловой обработке?
3. Почему нельзя солить картофель до жарки?
4. Почему капуста тушеная имеет кислый вкус, запах вареных овощей?

Помидоры в сырном кляре

Ингредиенты:
Помидор — 3 шт
Сыр твердый — 150 г
Яйцо куриное — 2 шт
Майонез — 2 ст. л.
Мука пшеничная — 1-2 ст. л.
Соль, перец черный
Масло растительное (для жарки)

Технология приготовления:
Помидоры помыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать кружочками. Сыр натереть на мелкой терке. Сделать кляр: к сыру добавить яйца, майонез, муку. Посолить, поперчить по вкусу и перемешать. Консистенция должна получиться густой. Помидоры обмакнуть в кляр, выложить ложкой в сковороду, разогретую с растительным маслом. Обжарить с двух сторон до золотистой корочки.
Выложить на бумажное полотенце, дать стечь лишней жидкости.

Картофель с начинкой

Ингредиенты:
Картофель — 6 шт
Лук репчатый — 1 шт
Петрушка
Ветчина — 150 г
Масло сливочное — 1 ст. л.
Сыр твердый (тертый) — 50 г

Мука пшеничная — 1 ст. л. Яйцо куриное — 1 шт Лук зеленый (по вкусу) **Технология приготовления:** Картофель помыть и отварить в кожуре. Петрушку и зеленый лук нарубить. Лук и ветчину нарезать кубиками и обжарить на сливочном масле. Картофель очистить. Обжаренную ветчину и лук смешать с петрушкой, зеленым луком и сыром. Картофель разрезать пополам, удалить мякоть и нарезать ее кубиками. Смешать картофель с ветчиной и сыром. Все аккуратно перемешиваем, солим и перчим по вкусу. Наполняем половинки картофеля полученным фаршем, соединяем половинки, обваливаем их в муке, яйце, и опять в муке. Обжариваем во фритюре до золотистого цвета.
Капуста, тушенная по-чешски
Ингредиенты: Капуста белокочанная (небольшая) — 1 шт Морковь — 1 шт Лук репчатый — 1 шт Бульон — 200 мл Уксус (9%) — 100 мл Масло подсолнечное Соль, перец **Технология приготовления:** Лук порезать. Масло разогреть на сковороде, положить туда лук. Морковь потереть на крупной тёрке, добавить к луку. Обжаривать до золотистой корочки. Капусту нашинковать. Добавить к луку с морковью. Обжаривать до золотистого цвета капусты, чтобы капуста была слегка жареная, а не тушёная. Добавить бульон и накрыть крышкой, посолить, поперчить. Тушить до выпаривания жидкости. Уксус вскипятить. Полить капусту уксусом и снова накрыть крышкой. Тушить ещё 5-7 минут.

Лабораторное занятие №20

Тема: Технологический процесс приготовления сложных горячих запеченных блюд из овощей, грибов и сыра.

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления запеченных блюд из овощей, грибов и сыра. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ", «РС», жарочный шкаф, лопатки деревянные, противни.

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.

3. Подготовить продукты к приготовлению запеченных блюд из овощей, грибов и сыра.
4. Провести первичную обработку овощей.
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать блюда.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления горячих запеченных блюд из овощей, грибов и сыра.:

1. **Ньоки, запеченные под сыром**
2. **Запеканка из цветной капусты**
3. **Картофельные пирожки с грибами**

Полученные результаты представить в виде таблице:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				**Всего масса брутто**
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	

2. Составить технологические схемы приготовления жареных и тушеных блюд из овощей, грибов и сыра с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления жареных и тушеных блюд из овощей, грибов и сыра

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

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Какие пищевые вещества содержатся в овощах? Как они влияют на процесс пищеварения?
2. За счет чего происходит размягчение овощей при тепловой обработке?
3. Почему нельзя солить картофель до жарки?
4. Почему капуста тушеная имеет кислый вкус, запах вареных овощей?
5. От чего зависит потеря массы овощей при тепловой обработке?

Ньоки, запеченные под сыром

Ингредиенты:
Картофель — 500 г
Яйцо — 2 шт
Мука — 150 г
Сметана — 175 г
Сыр твердый — 100 г
Чеснок (по вкусу)
Масло сливочное — 30 г

Технология приготовления:
Отварить картофель в "мундире" в подсоленной воде. Ещё горячим очистить его и измельчить в пюре. Посолим по вкусу, добавить специи. Взбить яйца. Яйца добавить в пюре, понемногу добавить муку и вымесить тесто. Оно должно быть мягким и не липким. Тесто разделить на 3 равные части. Каждую часть раскатать колбаской. Колбаски нарезать кусочками. На каждом кусочке сделать узор при помощи вилки. Противень смазать маслом и выложить на него ньоки. Оставшееся масло растопить и смазать им изделия. Запекать в духовке до хрустящей корочки. Для соуса: сметану смешать с измельчённым чесноком и солью по вкусу. Сыр натереть на тёрке. Ньоки переложить в форму или сковороду для запекания. Полить соусом и посыпать сыром. Запекать 10-15 минут.

Запеканка из цветной капусты

Ингредиенты:
Капуста цветная— 500 г
Морковь — 1 шт
Лук репчатый — 1 шт

Яйцо — 3 шт Молоко — 150 г Мука — 3 ст. л. Сыр твердый — 200 г Зелень (укроп, петрушка) **Технология приготовления:** Капусту сварить в подсоленной воде. После закипания варить 10 минут. Натереть на терке морковь, мелко нарезать лук, и обжарить на растительном масле. Отварную капусту выкладываем на сковородку и тушим под крышкой минут 10-15, периодически помешивая. Яйца, молоко и муку взбиваем венчиком, добавляем соль и любимые приправки. Равномерно выливаем на капусту. Трем сыр, посыпаем сверху и оставляем доходить под закрытой крышкой 10 минут. Посыпаем зеленью.

Список использованных источников

1. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: Феникс, 2011. – 373 с.
2. Елхина В. Д. Оборудование предприятий общественного питания. в 3 ч. Ч.1. Механическое оборудование. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 416 с.
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. обр. / В. П. Золин. – М.: изд. центр «Академия», 2012 г. – 320
4. Оборудование ПОП. Торговое оборудование: учебн. пособие / под общ. ред. Т.Л. Колупаевой. – М.: ФОРУМ, 2010 г . – 272 с.
5. Богушева В. И. Технология приготовления пищи. – Ростов н/Дону : Феникс, 2013г. –374с
6. Качурина Т. А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учебное пособие для НПО / Т. А. Качурина, М.: изд. центр «Академия», 2011 г. – 176 с.
7. Семиряжко Т. Г. Кулинария. Контрольные материалы: учебное пособие для НПО / Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина, М.: изд. центр «Академия», 2010 г. – 208 с
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт-сост. А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО»Издательство Арий», М.:ИКТЦ «Лада», 2013. – 680 ил.
9. Кащенко В. Ф. Оборудование ПОП: учебное пособие / В. Ф. Кащеко, Р. В. Кащенко. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011 г. – 416 с.

10. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания : учебник для НПО / М. И. Ботов, Е.Д. Елхина, О. М. Голованов .– М.: изд. центр «Академия», 2010 г. – 496 с.
11. Оборудование ПОП: в 3-х частях. Часть 2. Тепловое оборудование: учебник для студентов ВУЗов / В. П. Кирпичников, М. И. Ботов. – М.: изд. центр «Академия», 2010 г. – 496 с.
12. Сопачева Т. А. Оборудование ПОП. Рабочая тетрадь: учебное пособие для НПО / Т. А. Сопачева, М. В. Володина .– М.: изд. центр «Академия», 2010 г. – 112 с.

Приложение А – Средняя продолжительность приема пищи одним потребителем

Предприятие	**Продолжительность приема пищи, мин**
Столовая общедоступная:	
Завтрак	20
Обед	30
Ужин	30
Столовая диетическая:	
Завтрак	30
Обед	40
Ужин	30
Столовая при производственном предприятии (общий и диетический залы):	
Завтрак	15
Обед	20
Ужин	20
Столовая при вузе (зал отпуска студентам блюд по абонементам):	
Завтрак	15
Обед	20
Ужин	15
Ресторан, реализующий в дневное время обеденную продукцию:	
День	40
Вечер	150 (2,5 ч)

Ресторан при гостинице:	
Завтрак	30
Обед	40
Ужин	100 (1,6 ч)
Ресторан:	
День	40
Вечер	150 (2,5 ч)
Ресторан, реализующий в дневное время комплексные обеды:	
День	30
Вечер	150 (2,5 ч)
Ресторан железнодорожный и при аэровокзале:	
утро, день	40
Вечер	100 (1,6 ч)
Кафе с самообслуживанием:	
день	30
вечер	40
Кафе с обслуживанием официантами:	
день	40
вечер	120 (2,0 ч)
Специализированные кафе:	
утро	20
день	30
вечер	30
Кафе-мороженое:	
день	30
вечер	50
Детское кафе	30
Кафе-автомат	20
Закусочная:	
утро	20
день	30
вечер	20
Шашлычная (обслуживание официантами):	
утро	40
день	60
вечер	100 (1,6 ч)
Пивной бар (обслуживание официантами):	
день	40
вечер	60
Самообслуживание:	

через стойку	20
через автомат	20
Специализированные предприятия быстрого обслуживания	15

Приложение Б – Примерные графики загрузки залов

Таблица 1 Столовые общедоступные и диетические

Часы работы	Общедоступная		Диетическая	
	Оборачива-емость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %	Оборачива-емость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %
Завтрак				
8—9	3	30	2	60
9—10	3	20	2	40
10—11	3	20	2	20
Итого				
Обед				
11—12	2	40	1,5	70
12—13	2	70	1,5	90
13—14	2	90	1,5	80
14—15	2	80	1,5	60
15—16	2	40	1,5	40
16—17	**Перерыв**			
17—18	2	30	2	40
18—19	2	40	2	40
19—20	2	20	2	30

Таблица 2 Столовая при производственном предприятии*

Часы работы	Для работающих		Для работающих и населения	
	Оборачива-емость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %	Оборачива-емость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %

6.30—7.30	4	50	4	50
11—12.20	4	100	4	100
12.20—13			2	80
13—14			3	60
14—15			3	50
15—16			3	20
16—17			3	20
17—18			3	40
18—19	**Перерыв**			
19—20	3	89	3	89

Таблица 3 Диетический зал столовой при производственном предприятии*

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Первая смена		
6.30 — 7.30 (завтрак)	4	50
11 — 12.20 (обед)	4	100
Вторая смена		
14.30 — 15.30 (обед)	3	50
19 — 20 (ужин)	3	89

Таблица 4 Столовая для студентов и обслуживающего персонала (питание по абонементам)

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Завтрак		
7.30 — 8	2	20
8 — 9	4	20
Обед		
12 —13	3	60
13 — 14	3	90
14 — 15	3	60
Ужин		
17.30 — 18	2	20
18 — 19	4	20

Таблица 5 Диетический зал студенческой столовой

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Завтрак		
7.30 — 8	2	40
8 — 9	4	30
Обед		
12 —13	2,5	80
13 — 14	2,5	90
14 — 15	2,5	70
Ужин		
17.30 — 18	2	40

18 — 19	4	30

Таблица 6 Городской ресторан

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
11 — 12	1,5	20
12 — 13	1,5	30
13 — 14	1,5	90
14 — 15	1,5	70
15 — 16	1,5	40
16 — 17	1,5	30
17 — 18	Перерыв	
18 — 19	0,4	50
19 — 20	0,4	100
20 — 21	0,4	90
21 — 22	0,4	80
22 — 23	0,4	40

Таблица 7 Ресторан при гостинице

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8 — 9	2	40
9 — 10	2	60
10 — 11	1,5	30
11 — 12	1,5	40
12 — 13	1,5	100
13 — 14	1,5	90
14 — 15	1,5	80
15 — 16	1,5	50
16 — 17	1,5	30
17 — 18	Перерыв	
18 — 19	0,6	70
19 — 20	0,6	100
20 — 21	0,6	80
21 — 22	0,6	70
22 — 23	0,6	60

Таблица 8 Городской ресторан, реализующий экспресс-обеды

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз		Средняя загрузка зала, %	
	общий зал	экспресс-обеды	общий зал	экспресс-обеды
11—12	1	2	20	30
12—13	1	2	30	70
13—14	1	2	80	90
14—15	1	2	70	80

15—16	1	2	40	20
16—17	1	2	30	20
17—18	Перерыв			
18—19	0,4	—	50	—
19—20	0,4	—	100	—
20—21	0,4	—	90	—
21—22	0,4	—	80	—
22—23	0,4	—	40	—

Таблица 9 Ресторан железнодорожный

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8 — 9	1,5	30
9 — 10	1,5	40
10 — 11	1,	50
11 — 12	1,5	60
12 — 13	1,5	90
13 — 14	1,5	90
14 — 15	1,5	70
15 — 16	1,5	60
16 — 17	1,5	40
17 — 18	Перерыв	
18 — 19	0,6	50
19 — 20	0,6	60
20 — 21	0,6	60
21 — 22	0,6	50
22 — 23	0,6	50
23 — 24	0,6	40

Таблица 10 Ресторан при аэровокзале

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8 — 9	1,5	40
9 — 10	1,5	50
10 — 11	1,5	60
11 — 12	1,5	70
12 — 13	1,5	90
13 — 14	1,5	90
14 — 15	1,5	80
15 — 16	1,5	70
16 — 17	1,5	50
17 — 18	Перерыв	
18 — 19	1,5	40
19 — 20	0,6	70
20 — 21	0,6	80
21 — 22	0,6	80
22 — 23	0,6	65
23 — 24	0,6	60

Таблица 11 Кафе

Часы работы	Самообслуживание		Обслуживание официантами	
	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8—9	2	50	—	—
9—10	2	30	—	—
10—11	2	30	1,5	30
11—12	2	40	1,5	40
12—13	2	90	1,5	90
13—14	2	90	1,5	100
14—15	2	100	1,5	90
15—16	2	60	1,5	50
16—17	Перерыв			
17—18	2	40	1,5	30
18—19	2	60	0,5	60
19—20	1,5	90	0,5	90
20—21	1,5	90	0,5	90
21—22	—	—	0,5	60

Таблица 12 Столовая общедоступная, работающая вечером как кафе

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Завтрак		
8 — 9	3	30
9 — 10	3	20
10 — 11	3	20
Обед		
11 — 12	2	40
12 — 13	2	70
13 — 14	2	90
14 — 15	2	90
15 — 16	2	50
16 — 17	2	30
17 — 18	Перерыв	
18 — 19	0,5	30
19 — 20	0,5	0
20 — 21	0,5	90
21 — 22	0,5	60

Таблица 13 Специализированные кафе

Часы работы	Кафе-кондитерская		Кафе-мороженое		Кафе детское	
	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
9—10	3	30	—	—	2	40
10—11	3	50	—	—	2	40

11—12	3	60	2	30	2	40
12—13	3	90	2	60	2	80
13—14	3	90	2	80	2	80
14—15	3	90	2	50	2	70
15—16	3	60	2	30	2	50
16—17	3	40	2	20	2	20
17—18	Перерыв					
18—19	2	70	2	50	—	—
19—20	2	90	1,2	60	—	—
20—21	2	60	1,2	60	—	—
21—22	2	50	1,2	30	—	—

Таблица 14 Кафе-автомат

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8 — 9	3	30
9 — 10	3	40
10 — 11	3	40
11 — 12	3	50
12 — 13	3	100
13 — 14	3	100
14 — 15	3	90
15 — 16	3	60
16 — 17	Перерыв	
17 — 18	3	40
18 — 19	3	60
19 — 20	3	40

Таблица 15 Закусочные

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8 — 9	3	40
9 — 10	3	50
10 — 11	3	50
11 — 12	2	50
12 — 13	2	90
13 — 14	2	90
14 — 15	2	90
15 — 16	3	60

16 — 17	Перерыв	
17 — 18	3	30
18 — 19	3	50
19 — 20	3	60
20 — 21	3	30

Таблица 16 Пивной бар

Часы работы	Обслуживание официантами		Самообслуживание через стойку		Самообслуживание через автомат	
	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
12—13	1,5	80	3	90	3	70
13—14	1,5	90	3	90	3	90
14—15	1,5	80	Перерыв		Перерыв	
15—16	1,5	80	3	90	3	70
16—17	1,5	70	3	90	3	90
17—18	1,5	90	3	90	3	90
18—19	1,0	90	3	70	3	70
19—20	1,0	70	—	—	—	—

Таблица 17 Шашлычная с обслуживанием официантами

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
10 — 11	1,5	40
11 — 12	1,5	60
12 — 13	1,0	80
13 — 14	1,0	100
14 — 15	1,0	90
15 — 16	1,0	90
16 — 17	1,0	60
17 — 18	Перерыв	
18 — 19	0,6	70
19 — 20	0,6	100
20 — 21	0,6	100
21 — 22	0,6	80

Приложение В – Примерные нормы потребления напитков, хлеба, кондитерских изделий одним потребителем на предприятиях общественного питания различного типа

Наименование	Ед. изм	Столовая				Ресторан		Кафе	Закусоч-ная	Кафетерий
		общедос-тупная	Диети-ческая	при производ-ственном предприятии	студен-ческая	городской, при гостинице	при вокзале			
Горячие напитки	л	0,1	0,1	0,1	0,1	0,05	0,1	0,1	0,05	0,05
Холодные напитки	л	0,05	0,05	0,10	0,06	0,25	0,15	0,09	0,07	0,05
В том числе:										
фруктовая вода		0,03	—	0,07	0,03	0,05	0,05	0,02	0,03	0,02
минеральная вода		0,01	0,03	0,02	0,02	0,08	0,04	0,02	0,02	0,02
натуральный сок		0,01	0,02	0,01	0,01	0,02	0,01	0,02	0,02	0,01
напиток собственного производства		—	—	—	—	0,1	0,05	0,03	—	—
Хлеб и хлебобулочные изделия	г	100	100	150	150	100	130	75	75	—
В том числе:										
ржаной		50	50	100	75	50	80	25	25	—
пшеничный		50	50	50	75	50	50	50	50	—
Мучные кондитерские и булочные изделия собственного производства	шт.	0,30	—	1,00	0,5	0,5	1,0	0,85	0,25	1,5
Конфеты, печенье	кг	0,005	—	0,005	0,01	0,02	0,02	0,03	0,01	—
Фрукты	кг	0,03	0,05	0,075	0,02	0,05	0,05	0,03	—	—
Винно-водочные изделия	л	—	—	—	—	0,1	0,1	0,05	—	—
Пиво	л	—	—	—	—	0,025	0,025	0,025	—	—

Приложение Г – Коэффициенты трудоемкости блюд

Наименование блюд	Значение коэффициента трудоемкости
Первые блюда	
Борщ	
из свежий капусты	1,3
Сибирский	1,2
украинский с галушками	1,3
московский с ватрушками	1,8
Протертый	1,1
из сухих овощей, из концентратов на мясном бульоне	0,3
свекольник с яйцом	1,3
Щи	
из свежий капусты	0,9
зеленые из свежего щавеля и шпината без яйца	1,6
тоже с яйцом	0,5
из квашеной капусты	0,5
суточные из квашенной капусты	1,1
Уральские (с крупой)	0,8
зеленые консервированные с мясом	0,6
зеленые консервированные с яйцом	0,5
Протертые из свежей капусты	0,8
рассольник	
Домашний	1,2
ленинградский	1,2
порционный из белых кореньев	1,5
Супы	
картофельный	0,9
с клецками	1,1
с мозгами	1,6
с рыбными фрикадельками	1,5
из концентрата	0,3
с консервами	0,9
овощной крестьянский	0,9
овощной с крупой	1,0
овощной с фасолью	1,1
крупяные, макаронные, бобовые с картофелем	0,7
то же без картофеля	0,4
из макаронных изделий без картофеля	0,4
то же с грибами	1,0

овсяные слизистые	0,5
с галушками	1,1
Солянка	
Мясная	1,5
рыбная, грибная	1,5
из птицы	1,7
Овощная	1,0
Суп молочный	0,3
Суп овощной	0,3
Суп картофельный на молоке с гренками	1,1
Суп-пюре	
овощной вегетарианский	0,6
Гороховый без картофеля	0,5
на мясном бульоне крупяной с картофелем	0,7
из дичи и мяса	1,2
Суп-крем молочный из кабачков с гренками	1,2
Холодные супы	
окрошка мясная	1,8
овощная	1,8
Сладкий суп фруктовый	1,0
Бульон	
Мясной	1,8
с ватрушками и пирожками	1,4
с профильтролями	2,0
с блинчиками	3,0
с гренками	1,1
с кореньями	1,1
с пельменями собственного приготовления	2,2
мясной с пельменями промышленного производства, рисом, макаронными изделиями, яйцом	0,7
с курицей и гренками, запеченным рисом, рулетом, клецками, пирожками кулебяками	1,4
с фрикадельками	1,4
Уха рыбацкая	1,0
Вторые блюда	
Рыбные блюда	
Рыба	
Жареная	0,5
жареная в жире (фри), на вертеле с помидорами	1,2
жареная в тесте	0,6
отварная, паровая	0,4
по-ленинградски с луком и жареным картофелем	2,4

паровая по-русски в томатном соусе без гарнира	1,0
соусе без гарнира	1,0
запеченная на сковороде с рисом, разной ркпой под соусом	1,0
то же с жареным картофелем под соусом	1,5
фаршированная	2,0
Тюлька, хамса, килька	
жареная во фритюре и с гарниром	1,0
тушенная в масле с томатом	1,5
Тефтели, котлеты, биточки	0,8
Рулет	0,9
Зразы рубленые	1,3
Сациви из осетрины	1,1
Тельное из рыбы	1,5
Кнели	1,7
Солянка рыбная на сковороде	2,2
Тресковые палочки во фритюре	0,4
Рыбные палочки из полуфабрикатов (10 порций)	2,7
Мясные блюда	
Азу	
без гарнира	1,4
с гарниром	1,7
Антрекот	0,6
Бастурма	1,5
Баранина	
на вертеле	1,2
Отварная	0,5
Жареная	0,3
Беляши мясные	1,1
Бефстроганов	1,1
Бифштекс	
натуральный	0,6
натуральный с яйцом	0,7
Рубленый	0,5
рубленый с яйцом	0,6
рубленый с луком	1,2
Биточки	
Рубленые	0,6
мясные паровые	0,8
по-казацки	1,0
Буженина, шпигованная чесноком	0,7
Ветчина	0,6
Говядина	

Отварная	0,5
Жареная	0,3
духовая без гарниар	0,7
духовая с гарниром	1,2
отбивная с луком	1,3
Голубцы мясные	1,0
Гуляш из ливера	0,
Мясной	0,6
Грудинка	
баранья, жареная в сухарях	1,0
фаршированная с гарниром	1,0
Жаркое по-домашнему с гарниром	1,0
Зразы	
Рубленые	1,1
Паровые	1,2
Кролик жареный	0,5
Колбаса	
Жареная	0,4
жареная в тесте	0,5
по-ленинградски без гарнира	0,7
Консервы мясные	0,6
Котлеты	
мясные рубленые жареные	0,6
мясные паровые	0,8
Пожарские	0,7
полтавские	0,9
отбивные, натуральные	1,0
из филе птицы рубленые	1,8
из филе птицы натуральные де-воляй	1,7
по-киевски	1,9
из кур	2,0
Кнели мясные	1,6
Крокеты мясные	0,7
Крученики волынские	1,8
Купаты	1,7
Куры, цыплята, гуси, утки	
Жареные	1,0
Отварные	0,9
Лангет	0,6
Лобио	1,2
Люля-кебаб	1,3
Мозги жареные (фри)	1,2

Мясо	
Отварное	0,5
кисло-сладкое	0,7
Тушеное	0,5
шпигованное	0,6
запеченное под соусом на сковороде	1,1
Мясное пюре	0,6
Мясное пюре с яйцом	0,7
Ножки свиные жареные	1,0
Оладьи из печени	0,8
Почки	
по-русски без гарнира	1,3
по-русски, жареные в сметане	1,2
в томатном соусе без гарнира	1,2
то же с гарниром	1,7
Поджарка	1,0
Пельмени промышленного производства с маслом	0,2
Печенка	
жареная, тушеная	0,5
по-строгановски	1,0
жареная на сковороде, с картофельным пюре и луком	1,4
Плов из баранины	0,8
Помидоры, фаршированные мясом	1,7
Птица	
Тушеная	0,9
жареная (фри)	1,2
жареная на вертеле	1,6
Розбрат	1,6
Рагу	
из баранины или потрохов птицы	0,9
из гуся	1,2
Ромштекс	0,7
Ростбиф	0,4
Рубец отварной в соусе	0,8
Рулет	
мясной жареный	0,7
мясной паровой	0,9
Солянка мясная на сковороде	2,4
Суфле и пудинг мясные	0,7
Суфле из кур	2,0
Субпродукты отварные	0,5
Сосиски и сардельки	0,3

Люля-кебаб (с жареным картофелем)	2,2
Тефтели	
рубленые, паровые	0,7
паровые, запеченные в масле	0,8
запеченные в лапше	0,9
Форшмак из мяса	1,7
Филе	
натуральное жареное	0,7
натуральное паровое	0,9
рубленое жареное	0,9
Цыплята-табака	1,4
Чахохбили	1,3
Чебуреки	1,4
Шницель	
рубленый жареный из печенки	0,7
рубленый паровой	0,7
Отбивной	1,0
из кур	2,2
Штуфат	0,6
Шашлыки с луком	1,1
Эскалоп	0,6
Язык	0,5
Овощные блюда	
Баклажаны	
Жареные	1,3
фаршированные	2,0
Горошек зеленый	
свежезамороженный в масле	0,5
в молочном соусе	0,6
Голубцы	
Овощные	1,6
любительские	1,9
Запеканка	
картофельная без начинки	0,9
картофельная овощная	1,0
Рулет картофельный фаршированный	1,4
Зразы	
картофельные	2,0
Морковные	2,0
Капуста	
тушеная, отварная	0,7
белокочанная с сухарным соусом	0,5

Жареная	0,7
цветная отварная	0,5
цветная с сухарями	0,6
Кабачки	
тушеные, припущенные	0,5
Жареные	1,0
фаршированные	1,3
Картофель	
в молочном или сметанном соусе	0,4
Отварной	0,4
Пюре	0,4
тушенный с консервами	0,6
тушенный с мясом	1,1
Жареный	1,5
жареный во фритюре	1,7
Каша из тыквы	1,1
Консервы овощные, бобовые, мясорастительные в горячем виде	0,4
Котлеты	
картофельные с соусом	1,1
Капустные	1,6
Морковные	1,8
Крокеты картофельные	2,0
Кукуруза с маслом	0,5
Морковь	
сухая с зеленым горошком в молочном соусе	0,5
со сметаной	1,0
тушеная, припущенная, тертая с сахаром	1,0
с зеленым горошком в молочном соусе	1,0
Пюре	1,4
в молочном соусе	1,5
тушенная с яблоками	1,6
Оладьи	
с капустой (2 шт.)	1,2
из тыквы	1,6
Пюре	
из свеклы	1,5
из тыквы	1,2
из шпината	1,5
Перец фаршированный	1,5
Пудинг и суфле овощные	1,7
Пирожки картофельные	2,0
Рагу из овощей	1,0

Репа фаршированная	1,8
Свекла тушенная, припущенная	0,8
Спаржа отварная	1,3
Солянка	
овощная на сковороде	1,5
грибная на сковороде	1,6
овощная с маслом	1,3
Тыква	
запеченная	0,8
Жареная	1,2
Фасоль, тушенная консервированная в томате	0,4
Шницель из капусты	1,4
Блюда из круп и макарон	
Биточки крупяные со сладким, грибным или молочным соусом	1,0
Запеканка	
Крупяная	0,5
с мясом крупяная	0,9
из макаронных изделий с мясом	0,7
Котлеты крупяные со сладким, грибным или молочным соусом	1,0
Каши	
из разных круп вязкие и полувязкие	0,2
рассыпчатые разные	0,3
молочные разные	0,3
с молоком	0,4
диетические протертые разные	1,0
пшеничная с тыквой	0,3
с черносливом	0,5
гречневая рассыпчатая	
с печенкой	1,3
с мозгами	1,3
Крупеник с творогом	0,5
Клецки манные с сыром	0,9
Крут с вареньем	1,0
Лапшевник с мясом	0,5
Макаронные изделия отварные	0,3
Макаронник	0,5
Макароны	
отварные с маслом и сыром в томате	0,6
с мясным фаршем	0,5
по-флотски	0,7
Пудинги крупяные, сухарные	0,5
Тефтели рисовые	1,0

Приложение Д – Пример оформления технико-технологической карты на блюдо

«УТВЕРЖДАЮ»
ДИРЕКТОР КАФЕ
_____ Чернятина Е. В.
«15» мая 2009 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1.
на блюдо «Плов вегетарианский»

1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Плов вегетарианский», вырабатываемое кафе и его филиалом.

2. Перечень сырья

2.1. Для приготовления блюда «Плов вегетарианский» используют следующее сырье:

Крупа рисовая	ГОСТ 2601 - 68
Лук репчатый	ГОСТ 27166 - 85
Морковь	ГОСТ 267 - 67
Перец красный сладкий	ГОСТ 29050 - 91
Кабачки	ГОСТ 5689 - 93
Баклажаны	ГОСТ 7562 - 89
Масло сливочное	ГОСТ 37 - 91

или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ.

2.2. Сырье, используемое для приготовления блюда «Плов вегетарианский», должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. Рецептура

3.1. Рецептура блюда «Плов вегетарианский»

Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
Крупа рисовая	50	50
Масса готовой каши	**-**	**140**
Лук репчатый	30	25
Морковь	25	20
Масло оливковое	15	15
Масса пассерованного лука	**-**	**18,5**
Масса пассерованной моркови	**-**	**15**
Перец красный сладкий	40	30
Масса пассерованного перца	**-**	**23,4**

Овощной бульон	140	140
Тимьян сухой	12	12
Сливочное масло	15	15
Кабачки	100	67
Масса припущенных кабачков	**-**	**52**
Баклажаны	60	57
Масса жареных баклажан	**-**	**45**
Выход:	**-**	**300**

4. Технологический процесс

4.1. Подготовка сырья к производству блюда «Плов вегетарианский» производится в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий (2009 г).

4.2. Очищенные от кожицы кабачки и баклажаны нарезают кубиками и обжаривают 10 - 15 мин. Подготовленную морковь и репчатый лук нарезают мелким кубиком и пассеруют раздельно на оливковом масле.

Перец сладкий промывают, подрезают вокруг плодоножки и удаляют ее вместе с семенами, нарезают кубиками и пассеруют.

Рис промывают, заливают овощным бульоном, варят в течение 30 мин, затем добавляют все овощи, тимьян и сливочное масло и варят до полного размягчения риса.

5. Оформление, подача, реализация и хранение

5.1. Блюдо «Плов вегетарианский» подают в горшочке или сковороде, в котором оно приготовлялось.

5.2. Температура подачи блюда должна быть не менее 60 – 65 ^{o}С.

5.3. Срок годности при хранении на мармите или горячей плите не более 2 ч.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – зерна риса не разварившиеся, овощи сохранили первоначальную нарезку.

Консистенция – мягкая, сочная.

Цвет – характерный для каждого вида овощей.

Вкус – умеренно соленый, характерный для овощного плова.

Запах – характерный для овощных блюд.

6.2. Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, % (не менее)	22,4
Массовая доля жира, % (не менее)	3,6
Массовая доля соли, % (не более)	0,7

6.3. Микробиологические показатели:

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта	$1*10^3$
Бактерии группы кишечных палочек, не допускается в массе продукта, г/см^3	1,0
Коагулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г/см^3	1,0
Proteus допускается в массе продукта, г/см^3	0,1
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г/см^3	25

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
5,4	28,1	44,5	442,7

Ответственный разработчик Кульнева Т. Л.

Приложение Е – ГОСТ на исходное сырье

Овощи, фрукты, орехи	
ГОСТ 13908-68	Перец сладкий свежий. Технические условия
ГОСТ 15842-90	Горошек зеленый консервированный. Технические условия
ГОСТ 15877-70	Кукуруза сахарная консервированная. Технические условия
ГОСТ 15979-70	Фасоль стручковая консервированная. Технические условия
ГОСТ 16731-71	Белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака сушеные. Технические условия
ГОСТ 16732-71	Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия
ГОСТ 1721-85	Морковь столовая свежая, заготовляемая и постовляемая. Технические условия
ГОСТ 1723-86	Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия
ГОСТ 1726-85	Огурцы свежие. Технические условия
ГОСТ 27569-87	Чеснок свежий реализуемый. Технические условия
ГОСТ 3858-73	Капуста квашеная. Технические условия
ГОСТ 5312-90	Горох овощной свежий для консервирования. Технические условия
ГОСТ 7177-80	Арбузы продовольственные свежие. Технические условия
ГОСТ 7178-85	Дыни свежие. Технические условия
ГОСТ 7180-73	Огурцы соленые. Технические условия
ГОСТ 7181-73	Томаты соленые. Технические условия
ГОСТ 7975-68	Тыква продовольственная свежая. Технические условия
ГОСТ Р 51808-2001	Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия
ГОСТ Р 51809-2001	Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия
ГОСТ Р 51810-2001	Томаты свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия
ГОСТ Р 51811-2001	Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия
ГОСТ Р 51603-2000	Бананы свежие. Технические условия
ГОСТ 7977-87	Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия
ГОСТ 7967-87	Капуста краснокочанная свежая. Технические условия
ГОСТ 7968-89	Капуста цветная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации
ГОСТ 4427-82	Апельсины. Технические условия
ГОСТ 4428-82	Мандарины. Технические условия
ГОСТ 4429-82	Лимоны. Технические условия
ГОСТ 6828-89	Земляника свежая. Требования при заготовках, поставках и

	реализации
ГОСТ 6829-89	Смородина черная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации
ГОСТ 6830-89	Крыжовник свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации
ГОСТ 21713-76	Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия
ГОСТ 21122-75	Яблоки свежие поздних сроков созревания. Технические условия
ГОСТ 16830-71	Орехи миндаля сладкого. Технические условия
ГОСТ 16832-71	Орехи грецкие. Технические условия
ГОСТ 16834-81	Орехи фундука. Технические условия
ГОСТ 17111-88	Арахис. Требования при заготовках и поставках
Молочные продукты	
ГОСТ ЭД1 2903-82	Молоко цельное сгущенное с сахаром. Технические условия
ГОСТ Р 52686-2006	Сыры. Общие технические условия
ГОСТ Р 52096-2003	Творог. Технические условия
ГОСТ Р 52091-2003	Сливки питьевые. Технические условия
ГОСТ Р 52092-2003	Сметана. Технические условия
ГОСТ Р 52054-2003	Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия
ГОСТ Р 51331-99	Продукты молочные. Йогурты. Общие технические условия
ГОСТ 7616-85	Сыры сычужные твердые. Технические условия
ГОСТ ЭД1 2903-82	Молоко цельное сгущенное с сахаром. Технические условия
Мясопродукты, рыбопродукты	
ГОСТ Р 52702-2006	Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия
ГОСТ Р 52336-2005	Икра зернистая лососевых рыб. Технические условия
ГОСТ Р 52196-2003	Изделия колбасные вареные. Технические условия
ГОСТ Р 52121-2003	Яйца куриные пищевые. Технические условия
ГОСТ Р 51495-99	Кальмар мороженый. Технические условия
ГОСТ Р 51493-99	Рыба разделанная и неразделанная мороженая. Технические условия
ГОСТ 814-96	Рыба охлажденная. Технические условия
ГОСТ 779-55	Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия
ГОСТ 7724-77	Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия
ГОСТ 7596-81	Мясо. Разделка баранины и козлятины для розничной торговли
ГОСТ 27747-88	Мясо кроликов. Технические условия
ГОСТ 20845-2002	Креветки мороженые. Технические условия
ГОСТ 16351-86	Колбасы полукопченые. Технические условия
ГОСТ 16290-86	Колбасы варено-копченые. Технические условия
Приправы, масла	
ГОСТ Р 51985-2002	Крахмал кукурузный. Общие технические условия
ГОСТ 7699-78	Крахмал картофельный. Технические условия
ГОСТ 21-94	Сахар-песок. Технические условия
ГОСТ Р 52465-2005	Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ Р 52178-2003	Маргарины. Общие технические условия
ГОСТ 30004.1-93	Майонезы. Общие технические условия
ГОСТ Р 52101-2003	Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия
ГОСТ Р 51574-2000	Соль поваренная пищевая. Техническая условия
ГОСТ 29045-91	Пряности. Перец душистый. Технические условия
Зернопродукты	
ГОСТ Р 52462-2005	Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия
ГОСТ Р 52189-2003	Мука пшеничная. Общие технические условия
ГОСТ Р 50524-93	Горох лущильный для потребления в свежем виде. Технические условия
ГОСТ 7758-75	Фасоль продовольственная. Технические условия
ГОСТ 7022-97	Крупа манная. Технические условия
ГОСТ 6292-93	Крупа рисовая. Технические условия
ГОСТ 6201-68	Горох шлифованный. Технические условия
ГОСТ 572-60	Крупа пшено шлифованное. Технические условия
ГОСТ 5550-74	Крупа гречневая. Технические условия
ГОСТ 3034-75	Крупа овсяная. Технические условия

Приложение Ж – Пример оформления технологической карты

Наименование предприятия _____ Рецептура №_____

Технологическая карта №_____

Наименование блюда

_____

Наименование продуктов	**Вес** брутто **(г)**	**Вес нетто(г)**	**Вес готового продукта (г)**	**Технология приготовления, оформления правила подачи, температура отпуска и срок реализации блюда**
Выход:	-	-		

<u>Органолептические показатели качества готового блюда:</u>

Внешний вид:

Цвет:

Вкус и запах:

Консистенция: