МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СОВЕТСКО-ГАВАНСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Методические рекомендации

Обучающимся по выполнению практических работ

по МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»

специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

по программе базовой подготовки

г. Советская Гавань
2017г.

Методические рекомендации по выполнению практических занятий по учебной дисциплине МДК.02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» разработан на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе базовой подготовки и рабочей программы учебной дисциплины/профессионального модуля ПМ.02.

Разработчик:

КГБ ПОУ СГПТТ, преподаватель	_____	Л.П.Пушкарева
(место работы, должность)	*(подпись)*	*(ФИО)*

Внешний эксперт:

_____	_____	_____
(место работы, должность)	*(подпись)*	*(ФИО)*

Одобрено на заседании предметно - цикловой (методической) комиссии

«__» _____ 20__г., Протокол № ___

Председатель ПЦМК

технологического цикла _____ Т.А.Шуваева

Пояснительная записка

Методические рекомендации предназначены для обучающихся КГБ ПОУ СГПТТ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», являются средством подготовки специалистов к будущей профессиональной деятельности.

Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний, овладения профессиональными компетенциями. В ходе практической работы студенты приобретают умения, предусмотренные рабочей программой ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, учатся самостоятельно работать с нормативной документацией, проводить необходимые технологические расчеты, анализировать полученные результаты и делать выводы, подтверждать теоретические знания расчетными данными.

Выполнение каждой работы состоит из 3-х основных этапов:

1. Подготовка информационного материала к практическому занятию.

2. Выполнение практических заданий.

3. Составление отчета по ПЗ.

Цель ПЗ научить студентов читать табличные данные, формулировать стоящую перед ними технологическую задачу, т.е. понять, что ему следует определить на их основании:
• сколько потребуется сырья для приготовления нужного количества блюд или порций того или иного блюда;
• сколько можно приготовить из имеющегося сырья;
• какие продукты выписать дополнительно к имеющимся и т.д.
В работах приводится подробное решение основных типов технологических задач:
1. задачи на расчет количества отходов и потерь;
2. задачи на расчет массы нетто полуфабриката или готового изделия
3. задачи на расчет массы брутто сырья;
4. задачи на расчет количества порций готовых изделий, которое можно получить из имеющегося сырья.
В рекомендациях содержится методика расчётов, которые надо произвести на основании табличных данных согласно поставленной задаче на разных этапах приготовления пищи:
• при механической кулинарной обработке сырья;
• при тепловой обработке продуктов;
• технологические процессы приготовления кулинарной продукции.
Здесь даны указания по принципу « от общего к частному»:
• в начале каждой темы — общие указания для данного этапа технологического процесса;
• в начале каждого пункта темы — общие указания для данного вида сырья или для данной группы готовых изделий;
Практическая работа проводится 2 часа, вариативно в кабинете «Технология кулинарного и кондитерского производства», всей группой. Решение ПС (производственных ситуаций) и технологических задач оформляются в рабочих тетрадях, а в накопительных папках комплектуются бланки технологической документации. Документация оформляется в соответствии с требованиями к оформлению практической работы.

Перед выполнением каждой практической работы предшествует теоретический зачет – проверка подготовленности студентов. При этом студент представляет преподавателю оформленный отчет по предыдущей работе и все расчеты, схемы, технологическую документацию, относящуюся к выполняемой работе.

Если представленные материалы признаны удовлетворительными, преподаватель задает контрольные вопросы, касающиеся предстоящей практической работы.

Если материалы, представленные студентом, или его ответы на контрольные вопросы признаны неудовлетворительными, студент к выполнению практической работы не допускается.

Студенты, допущенные к практической работе, выполняют ее в соответствии с настоящими указаниями.

Составление и сдача отчета:

Отчет составляется каждым студентом индивидуально и оформляется в соответствии с требованиями стандарта.

В отчете должны быть отражены:

– цель работы;

– результаты подготовки к выполнению практической работы;

– расчетная часть работы;

– выводы по выполненной работе.

Методические указания к практическим работам рекомендуются преподавателям специальных дисциплин, студентам дневного обучения.

Критерии оценки:

2 балла – задания не выполнены, или выполнены менее 60 %

3 балла – задания выполнены правильно в объеме 60-70%

4 балла – задания выполнены правильно в объеме 80 % или выполнены в полном объеме, но имеются замечания, недочеты

5 баллов – задания выполнены правильно в полном объеме.

Согласно набранным баллам выставляется соответствующая отметка в журнал.

Перечень практических занятий

МДК.02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» - --42часа

№ работы	Наименование темы	Кол-во часов
Тема 1.1 Организовывать и проводить приготовление канапе		
ПЗ № 1	№1- 2 - Разработка технологической документации приготовления канапе	4
Тема 2.2 Технология приготовления легких холодных закусок		
ПЗ № 2	№ 3-4- Разработка технологической документации приготовления легких холодных закусок	4
Тема 1.3 Технология приготовления сложных холодных закусок		
ПЗ № 3	№5 -6- Разработка технологической документации приготовления сложных холодных закусок	4
Тема 2.1. Приготовление сложных холодных блюд из овощей		
ПЗ	№7 -8 Разработка технологической документации	4

№ 4	приготовления сложных холодных блюд из овощей	
Тема 2.2. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы		
ПЗ № 5	№ 9 -10 Разработка технологической документации приготовления сложных холодных блюд из рыбы №11 Разработка технологической документации приготовления сложных холодных блюд из рыбы	6
Тема 2.3. Приготовление сложных холодных блюд из мяса		
ПЗ № 6	№12-13 Разработка технологической документации приготовления сложных холодных блюд из мяса №14- Разработка технологической документации приготовления сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов	6
Тема 2.4. Приготовление сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашнее) птицы		
ПЗ № 7	№15- Разработка технологической документации приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы №16 Разработка технологической документации приготовления сложных холодных блюд из гусиной, утиной печени	4
Тема 3.1. Приготовление сложных холодных соусов		
ПЗ № 8	№17 Разработка технологической документации приготовления сложных холодных соусов и смесей на сливочном масле №18 Разработка технологической документации приготовления сложных холодных соусов (рыбное желе) №19 Разработка технологической документации приготовления сложных холодных соусов (мясное желе) №20 Разработка технологической документации приготовления сложных холодных соусов на уксусе №21 Разработка технологической документации приготовления сложных холодных соусов и заправок на растительном масле	10
	Итого:	42

Практическое занятие №1

МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Инструктивная карта № 1-2

Для ПЗ №1 по теме 1.1: «Организовывать и проводить приготовление канапе».

Цель: Изучить алгоритмы составления технологической документации, научиться разрабатывать ассортимент канапе и составлять технико-технологические карты

Пользуясь учебником Н.А. Анфимова «Кулинария», Сборником рецептур, методическими рекомендациями, технологическими картами, Рабочей тетрадью «Калькуляция и учет», учебным пособием Л.Л.Татарская «Лабораторно-практические работы».

Общие сведения

Технико-технологические карты (ТТК) на блюда и кулинаре изделия составляют на новые виды продукции, вырабатываемые и реализуемые только на данном предприятии общественного питания (на продукцию, поставляемую другим предприятиям общественного питания, ТТК не распространяются).

ТТК включают следующую информацию о продукции: наименование изделия и область применения; перечень сырья, необходимого для приготовления блюда (изделия); требования к качеству сырья с указанием о его соответствии нормативным документам (ГОСТам, ОСТам, ТУ), наличие сертификата соответствия и удостоверения качества; нормы закладки сырья массой брутто, нетто, выхода полуфабриката и готовой продукции на 1, 10 и более порций; описание технологического процесса приготовления блюда или кулинарного изделия с указанием параметров и приемов, обеспечивающих выполнение требований безопасности, установленных действующими нормативами; требования к оформлению, подаче, реализации, хранению в соответствии с ГОСТ Р 50763—95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», СанПиН 2.3.6.959-00, условиями и сроками хранения особо скоропортящихся продуктов; критерии качества и безопасности с указанием органолептических, физико-химических и микробиологических показателей в соответствии с действующими нормативами; показатели пищевой ценности с указанием содержания белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов и калорийности.

Для каждой ТТК устанавливают срок действия.

ТТК подписывает разработчик и утверждает директор предприятия.

Каждой технико-технологической карте присваивают порядковый номер в картотеке предприятия общественного питания.

Для составления ТТК вначале рассчитывают пищевую и энергетическую ценность блюда

Выполните следующие задания:

Задание 1: Разработайте «Технико-технологические карты» и «Технологические карты» на блюда (вариативно по заданию преподавателя)

Фигурное канапе «Канапульки»

Хлеб пшеничный Сыр твердый Ветчина Огурец Оливки Маслины Перец болгарский	

Канапе с копченостями

Хлеб пшеничный Колбаса копченая Оливки Маслины Салат	

Канапе «Розочка»

Рыба (форель, семга) Хлеб пшеничный (необходимо поджарить) Масло сливочное Салат	

Канапе «Божьи коровки»

Хлеб пшеничный Помидоры Черри Майонез Укроп зелень Маслины Салат	

Канапе из сыра и паштета

Сыр твердый Хлеб ржаной Паштет из гусиной печени Корнишоны Сливочное масло Салат	

Таблица 1 – Расчет сырья для приготовления канапе

Наименование сырья	Наименование блюда										
	Фигурное канапе «Канапульки»		Канапе «Розочка»		Канапе «Божьи коровки»		Канапе из сыра и паштета		Канапе с копченостями		Всего масса Б
	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	

2. Произвести описание технологического процесса приготовления канапе

3. Составить технологические схемы приготовления канапе

4. Произвести бракераж готовых блюд и заполнить таблицу 2

Таблица 2 – Бракераж готовых канапе

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Фигурное канапе «Канапульки»					
Канапе «Розочка»					
Канапе «Божьи					

коровки»					
Канапе из сыра и паштета					
Канапе с копченостями					

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

Контрольные вопросы:

1. Ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок.
2. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок.
3. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок.
4. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления различных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов.

Домашнее задание:

Составить КМО (кулинарную механическую обработку) всего используемого сырья с указанием необходимого производственного оборудования и инвентаря.

Практическое занятие №2

МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Инструктивная карта № 3-4

Тема: «Холодные блюда повышенной сложности. Решение ситуационных задач».
Цель: приобретение практических навыков расчёта расхода сырья, полуфабрикатов и выхода холодных блюд, используя Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.
Задание А:

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Методическое обеспечение: практикум; справочник технолога; Л.З. Шильман «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2010г.

Для приготовления холодных блюд и закусок используются овощи, фрукты, ягоды различных способов обработки, а также яйца, мясо, рыба и всевозможные

гастрономические товары. Гарниры к холодным блюдам предусмотрены в основном в количестве 50 —75 г на 1 порцию.

Способы разделки гастрономических товаров на предприятиях общественного питания зависят от вида товара и способа его промышленной обработки. В рецептурах холодных блюд предусмотрена следующая промышленная разделка рыбных гастрономических товаров:

- сельдь — соленая, пряная, маринованная неразделанная средняя;
- семга — соленая потрошеная мелкая;
- лосось — соленый потрошеный (семужной резки);
- рыба холодного копчения — горбуша потрошеная; скумбрия дальневосточная потрошеная обезглавленная;
- рыба горячего копчения — севрюга, осетр — потрошеные обезглавленные; морской окунь, треска — крупные потрошеные обезглавленные; сом (кроме атлантического) потрошеный обезглавленный.

При расчетах по определению массы нетто и брутто гастрономических товаров пользуются таблицей «Расчет расхода сырья и выхода гастрономических изделий» страница , а также таблицей «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из морепродуктов».

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Определить, сколько потребуется кильки в банках для получения 0,025 кг готового изделия, если используется рыба без головы и внутренностей.

1. Находим процент отходов при холодной обработке кильки в банках при использовании рыбы без головы и внутренностей по таблице: 45 %.
2. Рассчитываем массу брутто кильки по формуле для определения массы брутто:

$$\mathbf{M_Б = M_н : (100 - \%\ отх)100,\ кг;}$$

$$M_Ь = M_Н : (100\text{-}45)100 = 0{,}045\ кг.$$

Ответ: для получения 0,025 кг кильки без головы и внутренностей потребуется 0,045 кг кильки в банках.

1. Расчет выхода готовых изделий из гастрономических товаров

Расчет сводится к определению массы нетто, так как для гастрономических товаров масса нетто — это и есть выход готового изделия.

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Рассчитать выход горбуши соленой потрошеной с головой разделанной на чистое филе (мякоть), при закладке сырья массо брутто на 1 порцию 0,029 кг.

1. Находим процент отходов и потерь при холодной обработки горбуши соленой потрошеной с головой при разделке на фил (мякоть) по таблице «Расчет расхода сырья и выхода гастрономических изделий»: 31 %.
2. Рассчитываем выход горбуши по формуле определения массы нетто:

$$\boldsymbol{M_И = M_Б: 100(100 - \%\ отх),\ кг;}$$

$$M_н = 0{,}029{:}100(100 - 31) = 0{,}02\ кг.$$

Ответ: выход горбуши соленой потрошеной с головой пр разделке на филе (мякоть) составит 0,02 кг на 1 порцию.

2. Расчет количества порций холодных блюд и закусок из имеющихся продуктов

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Определить, сколько порций сельди с гарниром можно приготовить из 5 кг сельди, разделанной на филе (мякоть).

1. Находим процент отходов и потерь при холодной обработке сельди крупного размера при разделке на филе (мякоть) по таблице «Расчет расхода сырья и выхода гастрономических изделий»: 50%.

2. Определяем массу обработанной сельди:

$$Мгм = Мб - 100 * (100 - \% отх), кг;$$

$$Мг.и = 5 :100* (100 - 50) = 2,5 кг.$$

3. Находим количество сельди массой нетто на 1 порцию по рецептуре № 127: 25 г; переводим в кг: 0,025 кг.
4. Рассчитываем количество порций сельди с гарниром, которое можно приготовить из 2,5 кг обработанной сельди: 2,5:0,025 = 100 (порций).

Ответ: из 5 кг сельди крупного размера, разделанной на филе, можно приготовить 100 порций сельди с гарниром.

Задание Б:

1. Определить, сколько потребуется говядины 2-ой категории, для приготовления 50 порций мяса заливного (по 2 колонке Сборника рецептур).
2. Определить, сколько потребуется кур полупотрошёных 2-ой категории, для приготовления 30 порций курицы фаршированной (галантин) (по 2 колонке Сборника рецептур).
3. Рассчитать выход рулета трескового горячего копчения (мякоть), при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,026 кг(по 1колонке Сборника рецептур).
4. Определить, сколько порций рыбы заливной можно приготовить из 12 кг сома неразделанного мелкого. (по 1 колонке Сборника рецептур).

Производственная ситуация №1. В ресторане имеется 1,3 кг икры кетовой. Определите, какое количество порций №13 Бутербродов с икрой кетовой можно приготовить. Сделайте расчет сырья на данное количество порций.

Производственная ситуация №2. При проведении тепловой обработки (варки) свинины в горячем цехе, масса отварного мяса составляет 7,8 кг. Это мясо необходимо для приготовления №20 Закрытых бутербродов с мясом. Определите, возможно, ли из этого количества приготовить 256 порций закрытых бутербродов.

Производственная ситуация №3. В столовой в одну смену производят 98 порций №5 Бутербродов с жареными мясными продуктами. На одну порцию необходимо

62 г нетто свинины. Определите сколько необходимо взять массы брутто свинины на одну порцию и на 98 порций. Рассчитайте, какой выход массы готового мяса и определите практический процент потерь при тепловой обработке (сравните с теоретическим и сделайте соответствующий вывод).

Производственная ситуация №4. Для банкета необходимо приготовить 284 порции №32 Корзиночки со столичным салатом в ноябре месяце. Произведите расчет сырья по массе брутто с учетом сезонности.

Задание 1В:

Тема: «Холодные блюда повышенной сложности. Решение ситуационных задач».
Цель: приобретение практических навыков расчёта расхода сырья, полуфабрикатов и выхода холодных блюд, используя Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.
Задание:

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Методическое обеспечение: практикум; справочник технолога; Л.З. Шильман «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2010г.

Задание для выполнения

1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 50 порций блюда «Салат картофельный с кальмарами» с выходом 1 порции 150 гр.
2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 45 порций блюда «Салат с рыбой горячего копчения», с выходом порции 75 гр.
3. Какое количество помидор свежих потребуется для приготовления 60 порций блюда «Помидоры, фаршированные яйцом и луком»?
4. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Рыба заливная с гарниром».
5. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Студень рыбный», с выходом 1 порции 125 гр.
6. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 55 порций блюда «Крабы заливные».
7. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Язык заливной».
8. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 65 порций блюда «Заливное из дичи».
9. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 105 порций блюда «Паштет из птицы в тесте» с выходом 1 порции 150 гр.
10. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Студень из говядины» с выходом порции 130 гр.

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

Контрольные вопросы

1. Каковы ассортимент и технология приготовления холодных блюд повышенной сложности?
2. Что такое масса нетто?
3.

Практическое занятие №3

МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Инструктивная карта № 5-6

Для ПЗ №2 по теме 1.1: «Технология приготовления легких холодных закусок».

Тема: «Составление технологических карт и технологических схем приготовления легких и сложных холодных закусок. Решение ситуационных задач».
Цель: Закрепление практических навыков по разработке технологических схем приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; закрепление теоретического материала по расчёту выхода готовых изделий из гастрономических товаров, числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов и количества продуктов для приготовления холодных закусок.
Задание:

1. Выполнить практические задания по вариантам.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Методическое обеспечение: практикум; справочник технолога; Л.З. Шильман «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2010г.;

Задание для выполнения

1.В соответствии с вариантом, указанным в таблице №1, составить технологические карты и технологические схемы приготовления следующих холодных закусок:

Табл.№1

№ варианта	Наименование полуфабрикатов
Вариант 1	Канапе с сыром и окороком; корзиночки с салатом; салат из свежих помидор и яблок.
Вариант 2	Канапе с икрой и севрюгой; корзиночки с паштетом; салат из свежих помидоров со сладким перцем.
Вариант 3	Канапе с килькой и яйцом; корзиночки с ветчиной; салат из свежих помидор и огурцов.

2. Произведите расчёты при механической кулинарной обработке по вариантам:

Вариант №1.

Табл. №2

Расчёт выхода готовых изделий из гастрономических товаров			
№ п/п	Продукт (в скобках вид разделки)	Масса брутто, кг.	Выход готового изделия (масса нетто), кг.
1.	Горбуша солёная (потрошёная с	0,029	

	головой или в виде филе-мякоти)		
2.	Кета солёная (потрошёная или в виде филе-мякоти)	0,031	
3.	Лосось балтийский солёный (потрошёный или в виде филе-мякоти)	0,046	

Расчёт числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов

№ п/п	Холодная закуска	Число порций	Продукт или гастрономический товар	Масса брутто, кг.
1.	Сельдь с гарниром		Сельдь крупного размера, филе (мякоть)	10
2.	Килька с яйцом и луком		Килька в банках, целиком	8
3.	Бутерброд с сыром		Сыр «Голландский»	1,5

Расчёт количества продуктов для приготовления холодных закусок

№ п/п	Блюдо	Продукт (в скобках - вид разделки)	Число порций	Выход готового изделия, кг.
1.	Рыбные консервы (порциями)	Килька в банках (без голов и внутренностей)	1	0,025
2.	Рыба солёная (порциями)	Салака пряного посола (без голов и внутренностей)	5	0,025
3.	Бутерброды с мясными гастрономическими продуктами	Шпик	3	0,03

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

<u>Контрольные вопросы:</u>

1. Каково значение холодных блюд в питании человека?
2. Каким образом обрабатывают гастрономические продукты для приготовления холодных закусок?
3. Перечислите виды и ассортимент бутербродов?

Практическое занятие №4

МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Инструктивная карта № 7-8

Для ПЗ №4 по теме 2.1: «Приготовление сложных холодных блюд из овощей».

Цель: Изучить алгоритмы составления технологической документации, научиться разрабатывать ассортимент холодных блюд из овощей и составлять технико-технологические карты

Пользуясь учебником Н.А. Анфимова «Кулинария», Сборником рецептур, методическими рекомендациями, технологическими картами, Рабочей тетрадью «Калькуляция и учет», учебным пособием Л.Л.Татарская «Лабораторно-практические работы».

Выполните следующие задания: Разработайте «Технологические карты» на блюда (вариативно по заданию преподавателя)

Задание 1А:

Произвести перерасчет сырья для приготовления сложных блюд и закусок из овощей. Составьте производственную программу для приготовления блюд и закусок из овощей. Полученные данные оформите в табличной форме (таблица 1)

Закуска из помидоров «Тюльпаны»

Ингредиенты	Приготовление
Помидоры свежие Плавленый сыр Яйца Чеснок Грецкий орех Майонез Лук зеленый Огурец свежий Зеленый горошек	Делаем тюльпанчик: нарезаем лепестки в верхней части помидора, лучше, если помидоры будут потверже. Потом ложечкой вынимаем серцевинку, вынимать до половины помидорки, чтобы вкус помидора тоже присутствовал, но это кому как нравится если любите больше начинки вынимайте больше серцевинки. Для начинки сыр, два яйца сварить, чеснок, грецкий орех и майонез.

Закуска «Овощной рулет»

Ингредиенты	Приготовление
200 грамм моркови, 200 грамм мороженого зеленого горошка, 350 грамм картофеля, 200 грамм вареной ветчины, 100 грамм яблок, лимонный сок, соль, перец, 6 столовых ложек майонеза, 3 столовых ложки сметаны, 5 вареных яиц, 200 овощного бульона, 20 грамм желатина, 1 столовая ложка горчицы	Отварить и мелко нарезать кубиками картофель, морковь и добавить горошек. Ветчину и яблоки мелко порезать. Яблоки сбрызнуть лимонным соком. Все смешать. Приготовить соус: смешать майонез, сметану, горчицу, соль, перец . В 200 граммах бульона развести желатин и все смешать. Выстелить форму пищевой пленкой, чтобы края свисали, половину овощей распределить на дно формы, выложить яйца и накрыть второй частью овощей. Поставить закуску на 10-12 ч для охлаждения. Перед отпуском украсить сладкой паприкой

Овощные шарики "Загадка"

Ингредиенты	Приготовление
Свекла - 2 шт. Морковь - 3 шт. Сыр - 100 г. Яйца - 2 шт. Сельдь малосольная - 1 шт. Чернослив - 50 г. Орехи - 50 г. Майонез - 200 г. Соль - по вкусу.	1 Отварить морковь, свеклу до готовности. Остудить, очистить. 2 Яйца также отварить, остудить, очистить. Отделить белки от желтков. 3 Сыр натереть на мелкой терке, разделить на две части. 4 Свеклу и морковь натереть отдельно на мелкой терке и смешать с натертым сыром и свеклу и морковь отдельно. 5 К свекле добавить тертый яичный желток, майонез. 6 К моркови - тертый белок и чуть измельченного чеснока, майонез.

	7 Кусочек филе малосольной селедочки нарезать небольшими кубиками. 8 Из свекольной массы сформировать шарики, внутрь которых закатайте по кусочку селедки. 9 Из морковной то же самое, внутрь кусочек чернослива или грецкого ореха. 10 Если масса получилась недостаточно влажной и плохо слипается в шарик, добавить немного майонеза. 11 Выложить шарики на плоское блюдо, сверху украсить майонезом и зеленью. Охладить до температуры 10-14^{0}С

Таблица 1 – Расчет сырья для приготовления сложных блюд и закусок из овощей

Наименование сырья	Наименование блюда						Всего масса брутто
	Закуска из помидоров «Тюльпаны»		Закуска «Овощной рулет»		Овощные шарики "Загадка"		
	Б	Н	Б	Н	Б	Н	

2. Произвести описание технологического процесса приготовления сложных блюд и закусок из овощей

3. Составить технологические схемы приготовления сложных блюд и закусок из овощей

4. Произвести бракераж готовых блюд и заполнить таблицу 2

Таблица 2 – Бракераж готовый сложных блюд и закусок из овощей

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Закуска из помидоров «Тюльпаны»					
Закуска «Овощной					

рулет»					
Овощные шарики "Загадка"					

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод.

Задание 1Б: Произвести перерасчет сырья для приготовления сложных блюд и закусок из яиц. Составьте производственную программу для приготовления сложных блюд и закусок из яиц.

Полученные данные оформите в табличной форме (таблица 1)

Яйца фаршированные грибами и сыром

Ингредиенты	Приготовление
Яйца 8 шт Шампиньоны (консервированные) 400 г Сыр 100 г Чеснок Майонез помидоры, огурцы свежие – для украшения	Пропустить через мясорубку грибы, сыр, чеснок и желтки. Добавить майонез. Полученной массой нафаршировать яичные половинки. Для украшения использовать свежие помидоры, огурцы.

Закуска из яиц и сыра «Рафаелло»

Ингредиенты	Приготовление

Яйца Сыр Чеснок Майонез Крабовые палочки Салатные листья (для подачи) 	1. Яйца отварить вкрутую и натереть на мелкой терке. 2. Добавить сыр, натертый на мелкой терке. 3. Добавить чеснок, выдавленный через пресс, и майонез. Хорошо перемешать. 4. Из приготовленной массы скатать шарики и обсыпать их в предварительно натертых на мелкой терке крабовых палочках. Подавать закуску "Рафаелло" на листьях салата.

Таблица 1 – Расчет сырья для приготовления сложных блюд и закусок из яиц.

Наименование сырья	Наименование блюда				Всего масса брутто
	Яйца фаршированные грибами и сыром		Закуска из яиц и сыра «Рафаелло»		
	Б	Н	Б	Н	

2. Произвести описание технологического процесса приготовления сложных блюд и закусок из яиц.

3. Составить технологические схемы приготовления сложных блюд и закусок из яиц.

4. Произвести бракераж готовых блюд и заполнить таблицу 2

Таблица 2 – Бракераж готовый сложных блюд и закусок из яиц.

Наименование	Органолептическая оценка

блюд	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Яйца фаршированные грибами и сыром					
Закуска из яиц и сыра «Рафаелло»					

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

Контрольные вопросы:

1. Ассортимент сложных холодных закусок из яиц.

2. Требования к качеству готовых закусок из яиц..

3. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных закусок из яиц.

Задание 1В: Произвести перерасчет сырья для приготовления сложных блюд и закусок из грибов. Составьте производственную программу для приготовления блюд и закусок из грибов.

Полученные данные оформите в табличной форме (таблица 1)

Закуска «Фаршированные шампиньоны»

Ингредиенты	Приготовление

Шампиньоны крупного размера - 600 г Лук репчатый - 1-2 шт. Чеснок - 2 зубчика Бекон - 50-100 г Белый хлеб - 1-2 кусочка Сыр (типа Голландского или Российского) - 100-150 г Прованские травы - по вкусу Растительное масло для жарки - 10-20 г	Шампиньоны обтереть влажной тряпочкой, убрать ножки и ложкой вычистить шляпки. Выложить шляпки на противень, в идеале - на решетку гриль, чтобы сок от грибов стекал и они не были мокрыми. Готовим начинку: ножки и сердцевинки грибов мелко нарезать, лук репчатый мелко нарезать, все пассеровать на разогретой сковороде с растительным маслом. Мелко порубить чеснок, нарезать бекон и добавить в сковороду. Кусочек белого хлеба измельчить в крошки при помощи блендера и добавить в начинку. Не забудьте добавить прованские травы, это придаст изысканный акцент блюду. Разогреть духовку до 180-190 градусов. Наполнить шляпки грибов начинкой, сверху присыпать тертым сыром и отправить в разогретую духовку примерно на 20 минут. Перед отпуском охладить до температуры 10-14 ^{0}С.

Грибы в винном соусе

Ингредиенты	Приготовление

Вино белое сухое - 1 стакан Вода - 1 стакан Масло растительное - 5 ст. л. Сок половины лимона Соль - 1 ч. л. без горки Лавровый лист - 1 шт. Перец горошком - 2 шт. Лимон для украшения Зелен ь для украшения	В кастрюлю налить 1 стакан воды и 1 стакан белого сухого вина. Добавить соль, лавровый лист, перец, масло. Вскипятить и варить с открытой крышкой 3-5 минут на маленьком огне. Грибы порезать ломтиками. В кипящий маринад высыпать грибы, накрыть крышкой и варить грибы в вине 10 минут. Остудить грибы вместе с маринадом. Высыпать грибы на дуршлаг, дать стечь лишней жидкости. На блюде разложить ломтики лимона, выложить грибы, украсить грибы в вине зеленью.

Таблица 1 – Расчет сырья для приготовления сложных блюд и закусок из грибов

Наименование сырья	Наименование блюда	Всего масса

	Закуска «Фаршированные шампиньоны»		Грибы в винном соусе		брутто
	Б	Н	Б	Н	

2. Произвести описание технологического процесса приготовления сложных блюд и закусок из грибов

3. Составить технологические схемы приготовления сложных блюд и закусок из грибов

4. Произвести бракераж готовых блюд и заполнить таблицу 2

Таблица 2 – Бракераж готовый сложных блюд и закусок из грибов

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Закуска «Фаршированные шампиньоны»					
Грибы в винном соусе					

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

<u>Контрольные вопросы</u>:

1. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов.

2. Требования к качеству готовых легких и сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов.

3. Варианты оформления легких и сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов.

4. Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов.

Задание 1Г: Произвести перерасчет сырья для приготовления сложных овощных салатов и винегретов. Составьте производственную программу для приготовления салатов и винегретов.

Полученные данные оформите в табличной форме (таблица 1)

Салат «Орхидея»

Ингредиенты	Приготовление
200 г ветчины 100 г соленых грибов 50 г картофельных чипсов 2 шт вареных яйца 100 г моркови по-корейски 150 г твердого тертого сыра майонез чипсы и яйчный желток для украшения 	1. Грибы и ветчину нарежьте тонкой соломкой, яйца натереть на крупной терке, морковь нарезать покороче. 2. Салат выкладывать слоями: сперва морковь, затем грибы, чипсы (раскрошить), следом ветчина, сыр и наконец яйца. Каждый слоя смазывать майонезом, верхний тоже. 3. Из чипсов и натертых на мелкой терке желтков сделать цветки и украсить салат

Салат "Рог изобилия"

Ингредиенты	Приготовление
Слабосоленая форель или семга 250 г, Очищенные креветки 250 г, Вареный рис 1 стакан, Консервированная кукуруза Отварные яйца 5 штук Свежий огурец Лимон Зеленый лук, петрушка, Красная икра (для украшения) Майонез, соль, черный перец 	Рыбу, огурец, яичные белки и зеленый лук мелко нарезать. Отжать из лимона сок и сбрызнуть им рыбу и креветки. Перемешать рыбу, рис, кукурузу, креветки, огурец, яичные белки и зеленый лук. Заправить майонезом. Сделать сеточку из майонеза. Посыпать сверху тертым яичным желтком, украсить кусочками рыбы, красной икрой, листиками петрушки.

Салат "Фунчоза с овощами"

Ингредиенты	Приготовление
200 г. лапши прозрачной рисовой 3 шт. болгарского перца разного цвета	Лапшу залить холодной водой и оставить постоять 10 мин., слить

2 моркови 3-4 зубчика чеснока масло растительное 1 огурец свежий 2 ч.л. уксуса соль соевый соус 	холодную воду, залить кипятком на 5 мин. и слить кипяток, промыть лапшу под проточной водой. Даем стечь. Морковь и перец нарезать соломкой, пассировать на растительном масле до мягкости, но так, чтобы перец не потерял цвет. Зубчики чеснока нарезать на мелкие кусочки, и бросить в конце жарки моркови и перца. Как только пассированные морковь, перец и чеснок остынут, смешать их с лапшой и огурцом. Добавить уксус, соль по вкусу и соевый соус.

Овощной винегрет

Ингредиенты	Приготовление
свекла - 2 - 3 шт. фасоль - 200 г картофель - 4 - 5 шт. соленые грибы - 200 г соленые огурцы - 2 – 3 шт грибной рассол и сок лимона по вкусу морковь – 1-2 шт растительное масло зелень петрушки	Отварить свеклу, фасоль и картофель, все вариться в отдельных сосудах. Затем овощи остудить и порезать небольшими кубиками. Сложить все в посуду и хорошо перемешать. Добавьте к овощам мелко нарезанные соленые грибы, соленые огурцы, заправить растительным маслом

Таблица 1 – Расчет сырья для приготовления сложных овощных салатов и винегретов

Наименование сырья	Наименование блюда	Всего масса

	Салат «Орхидея»		Салат "Рог изобилия"		Салат "Фунчоза с овощами"		Овощной винегрет		брутто
	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	

2. Произвести описание технологического процесса приготовления сложных овощных салатов и винегретов

3. Составить технологические схемы приготовления сложных овощных салатов и винегретов

4. Произвести бракераж готовых блюд и заполнить таблицу 2

Таблица 2 – Бракераж готовый овощных салатов и винегретов

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Салат «Орхидея»					
Салат «Рог изобилия»					
Салат «Фунчоза с овощами»					
Овощной винегрет					

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

<u>Контрольные вопросы:</u>

1. Общие правила приготовления, оформления и отпуска.

2. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных овощных салатов и винегретов.

3. Технология приготовления легких и сложных овощных салатов и винегретов.

4. Способы сохранения витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении овощных салатов и винегретов.

5. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких и сложных овощных салатов и винегретов.

Практическое занятие №5

МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Инструктивная карта № 9

Для ПЗ №5 по теме 2.2: «Приготовление сложных холодных блюд из рыбы».

Цель работы: Закрепление практических навыков по разработке технологических схем приготовления холодных блюд из рыбы; научиться разрабатывать и составлять технико-технологические карты

Методическое обеспечение: практикум; справочник технолога; Л.З. Шильман «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2010г.;
Выполните следующие задания: Разработайте «Технологические карты» на блюда (вариативно по заданию преподавателя)

Задание 1А:

Произвести перерасчет сырья для приготовления холодных блюд из рыбы
Составьте производственную программу для приготовления холодных блюд из рыбы
Полученные данные оформите в табличной форме (таблица 1)

Фаршированная горбуша

Ингредиенты	Приготовление
Горбуша — 1 Штука Майонез — 200 Грамм Лук зелёный — 1 Штука	1. Потрошение рыбы, удаление жабр 2.Разделка рыбы на филе с кожей без

Лук порей- 1 штука Морковь — 1 Штука Соль и перец — По вкусу Сало шпик 50 г Зелень — 30 Грамм Оливки — 100 Грамм Лимон — 1 Штука Помидор — 1 Штука	костей 3. Приготовление начинки 4. Зашивание рыбы 5. Оформление

Суфле из отварной рыбы паровое

Ингредиенты	Приготовление
Филе любой рыбы — 300-400 Грамм Яйца — 1 Штука Молоко — 100 Миллилитров Мука пшеничная — 1 Ст. ложка (без горки) Соль — 2 Щепотки Масло сливочное — 30 Грамм 	1. Сварим рыбу в небольшом количестве воды. варить ее недолго - минут 8-10 после закипания. 2. Остудим отваренную рыбу, теперь нам будет удобно еще раз проверить ее на наличие косточек. Из отваренной рыбы они очень хорошо удаляются. 3. Очищенное от косточек филе пропускаем через мясорубку или измельчаем блендером. 4. В сковородку наливаем молоко, добавляем муку и хорошо размешиваем. Доводим до кипения. Добавляем сливочное масло. Получаем белый соус. 5. Смешиваем измельченную отварную рыбу, получившийся соус и желток. Солим и хорошо размешиваем. 6. Белок взбиваем в густую пену и аккуратно вводим в рыбную массу. 7. Формочки для суфле слегка смазываем маслом и выкладываем в них рыбную массу. 8. Ставим в пароварку и готовим минут 15-20. Если у вас нет пароварки - приготовьте суфле на дуршлаге, опущенном в кастрюлю с водой и накройте ее крышкой. Чтобы суфле не выглядело бледным на праздничном столе - его можно подрумянить в разогретой духовке.

Салат «С любовью»

Ингредиенты и приготовление	
Салат делать слоями, каждый слой смазать майонезом. 1 - крабовое мясо, нарезать мелко. 2 - петрушка, мелко нарезать. 3 - белок, натереть на терке. 4 - кальмары отварные. 5 - желток, натереть на терке. 6 - икра. Салат украсить креветками.	

Таблица 1 – Расчет сырья для приготовления холодных блюд из рыбы

Наименование сырья	Наименование блюда						Всего масса брутто
	Фаршированная горбуша		Суфле из отварной рыбы паровое		Салат «С любовью»		
	Б	Н	Б	Н	Б	Н	

2. Произвести описание технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы

3. Составить технологические схемы приготовления холодных блюд из рыбы

4. Произвести бракераж готовых блюд и заполнить таблицу 2

Таблица 2 – Бракераж готовый сложных блюд холодных блюд из рыбы

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Фаршированная горбуша					
Суфле из отварной рыбы паровое					
Салат «С любовью»					

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

<u>Контрольные вопросы:</u>

1. Ассортимент холодных блюд из рыбы

2. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы

3. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы

4. Технология приготовления холодных блюд из рыбы.

5. Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из рыбы.

Практическое занятие №5

МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Инструктивная карта № 10

Для ПЗ №5 по теме 2.2: «Приготовление сложных холодных блюд из рыбы».

Цель работы: Закрепление практических навыков по разработке технологических схем приготовления холодных блюд из рыбы; научиться разрабатывать и составлять технико-технологические карты

Методическое обеспечение: практикум; справочник технолога; Л.З. Шильман «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2010г.;
Выполните следующие задания: Разработайте «Технологические карты» на блюда (вариативно по заданию преподавателя)

Задание 1Б: Произвести перерасчет сырья для приготовления сложных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Составьте производственную программу для приготовления сложных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов.

Полученные данные оформите в табличной форме (таблица 1)

Скумбрия, запеченная в духовке "Сливочная лодочка"

Ингредиенты	Приготовление
свежемороженая скумбрия (не потрашеная) лук репчатый цветная капуста стручковая и белая фасоль 20% сливки шампиньоны сыр твердый 1-2 ст.л. лимонного сока, сливочное масло зелень, соль, перец 	1. Рыбу разморозить, выпотрошить через спину: от головы до хвоста вдоль одной стороны спинного плавника острым ножом сделайте надрез. 2. С другой стороны спинного плавника сделать еще один надрез параллельно первому. В результате хребет должен быть отделен от филейной части. Затем ножницами перерезать хребет у головы и хвоста, удалить его. 3. Удалите внутренности, реберные кости и жабры, удалить черную пленку. 4. Измельченный лук обжарить на растительном масле. 5. Добавьте к луку мелко нарезанные грибы и продолжайте обжаривать до готовности. 6. Отдельно потушить до готовности овощи, посолить, поперчить. 7. Овощи соедините с грибами, добавить рубленую зелень – это будет фаршем. 8. Рыбу уложить брюшком на смазанный маслом противень, возле хвоста сколоть

	зубочистками, чтобы рыба приняла форму лодки. Посолить, поперчить, с брызнуть лимонным соком внутри и снаружи. 9. Заполнить скумбрию овощной смесью. 10. Посыпать измельченным сыром, залить сливками и запекать в разогретой до 180°С духовке 25-30 минут. Пред отпуском охладить до температуры 10-14 ^{0}С

Шашлычки из форели с овощами

Ингредиенты	Приготовление
Рыбное филе (горбуша, форель, семга, треска) лимон помидоры черри болгарский перец соус терияки соль, перец, специи Картофель Бекон Соль, перец Укроп 	Нарезать рыбное филе кубиками и замариновать в лимонном соке и соусе терияки, добавить соль, перец и специи. Время маринования около 2 часов. Нарезать болгарский перец квадратиками, помидорки черри пополам. Смазать шпажки растительным маслом. Нанизывать подготовленное филе рыбы, помидорки черри, болгарский перец, чередуя последовательность. Выложить шпажки на смазанный растительным маслом противень. Запекать в духовке 30-35 минут, температура 200. Перед отпуском охладить до температуры 10-14 ^{0}С.

Фаршированные кальмары "Поросята"

Ингредиенты	Приготовление
тушки кальмаров рис 100 г грибы 200 г твердый сыр 100 г луковица 1 шт морковь 1 шт вареные яйца 3 шт майонез соль специи	Не размороженных и не разрезанных кальмаров заливают крутым кипятком и выдерживают в нем не больше 20 секунд. Тонкая розовая, серая или светло-сиреневая пленочка на тушке кальмара свернется буквально через несколько секунд и сразу их промыть холодной водой. Удалить из кальмара внутренности и тонкую прозрачную хорду (косточку). Отрезать у кальмаров плавники, они используются на «ушки». Приготовление фарша:

	Отварить рис. Обжарить шампиньоны грибы, нарезанный полукольцами лук репчатый и нарезанную соломкой морковь. Все перемешать, добавить мелко нарезанные яйца, тертый сыр и майонез, соль и перец черный молотый. Подготовленные тушки кальмаров фаршируют. На месте «ушей» и «глазок» сделать надрезы, в них вставить треугольнички кальмаров (кусочки плавников) и перец горошком. Полностью заполненные тушки кальмаров, при необходимости скрепить шпажками, смазать майонезом. Запекать в духовке, 10 – 15 минут. Перед отпуском охладить до температуры 10-14 ^{0}С.

Таблица 1 – Расчет сырья для приготовления сложных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов

Наименование сырья	Наименование блюда						Всего масса брутто
	Скумбрия, запеченная в духовке "Сливочная лодочка"		Шашлычки из форели с овощами		Фаршированные кальмары "Поросята"		
	Б	Н	Б	Н	Б	Н	

2. Произвести описание технологического процесса приготовления сложных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов

3. Составить технологические схемы приготовления сложных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов

4. Произвести бракераж готовых блюд и заполнить таблицу

Таблица 2 – Бракераж готовый сложных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Скумбрия, запеченная в духовке "Сливочная лодочка"					
Шашлычки из форели с овощами					
Фаршированные кальмары "Поросята»					

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

<u>Контрольные вопросы:</u>

1.Ассортимент блюд из рыбы и гастрономических продуктов.

2. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из рыбы и гастрономических продуктов.

3. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из рыбы и гастрономических продуктов.

4. Технология приготовления блюд из рыбы и гастрономических продуктов.

5. Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы и гастрономических продуктов.

6. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из рыбы и гастрономических продуктов.

7. Требования к качеству готовых блюд из рыбы и гастрономических продуктов.

Практическое занятие №5

МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Инструктивная карта № 11

Для ПЗ №5 по теме 2.2: «Приготовление сложных холодных блюд из рыбы».

Цель работы: Закрепление практических навыков по разработке технологических схем приготовления холодных блюд из рыбы; научиться разрабатывать и составлять технико-технологические карты

Методическое обеспечение: практикум; справочник технолога; Л.З. Шильман «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2010г.;
Выполните следующие задания: Разработайте «Технологические карты» на блюда (вариативно по заданию преподавателя)

Задание 1В: Произвести перерасчет сырья для приготовления сложных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов. Составьте производственную программу для приготовления сложных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов.

Салат «Морская звезда»

Ингредиенты	Приготовление
- 2 больших клубня картофеля; - 150 г сыра; - 2 огурца; - маленькая луковица; - 2-3 яйца; - 300 г красной рыбы (форель, семга); - крабовое мясо; - 1 лимон; - 1 крупный соленый огурец; - зелень укропа; - маслины без косточек; - соль, перец; - майонез - икра красная лососевая 	*Подготовительный этап:* отварите картофель, креветки, сварите вкрутую яйца. 1. Нарежьте свежие огурцы вдоль (5 полосок) и выложить на блюдо в основу салата. Оставшиеся огурцы нарезать мелким кубиком. 2. Выложить отварные яйца, нарезанные кубиком, лук репчатый. Заправить майонезом 3. Выложить припущенную красную рыбу, нарезанную кубиком 4. Мелко нарезать соленый огурец и укроп. Отварной картофель нарезать мелким кубиком. Все перемешать с майонезом в отдельной емкости и аккуратно выложить следующим слоем. Распределите полученный слой. Заправит майонезом 5. Полученный салат украсить кольцами крабового мяса, лососевой икрой, маслинами и лимоном

Салат «Из овощей с морским коктейлем»

Ингредиенты	Приготовление
масло сливочное - около 30г; лук красный сладкий - 1/3	Овощи промыть. Перец и помидоры разрезать на половинки, удалить семена и мякоть (из

луковицы; перец сладкий - 1 шт.; помидоры - 2 шт.; зелень, лимонный сок, масло оливковое, соль, молотый черный перец - по вкусу 	помидоров). Лук тонко нарезать, ошпарить кипятком и дать воде стечь. Перец и помидоры нарезать тонкими полосками. В сковороде растопить кусочек сливочного масла, добавить морской коктейль и, помешивая, держать морепродукты до готовности (вся жидкость должна испариться). Снять сковороду с плиты и оставить морепродукты остывать. В салатник сложить морепродукты, овощи, зелень, приправить солью и полить лимонным соком (примерно 2 ч.л.). Все перемешать, добавить 1-2 ст.л. оливкового масла. На тарелку положить лист зеленого салата и на него горкой салат из морепродуктов.

Салат «Лето на море»

Ингредиенты	Приготовление
листья салата, 200 г морепродуктов, 2 помидора, 10 маслин, 4 перепелиных яйца, майонез. 	Салат складывать слоями: 1-й слой - порвать листья салата, 2-й слой - выложить приготовленные морепродукты (морской коктейль или просо кальмары с креветками), 3-й слой - помидоры, освободить от семечек и порезать соломкой, положить майонез, 4-й слой - черные маслины, 5-й слой - половинки вареных перепелиных яиц. Салат так и можно оставить слоями или аккуратно перемешать

Таблица 1 – Расчет сырья для приготовления салатов с использованием морепродуктов.

Наименование сырья	Наименование блюда						Всего масса брутто
	Салат «Морская звезда»		Салат «Из овощей с морским коктейлем»		Салат «Лето на море»		
	Б	Н	Б	Н	Б	Н	

2. Произвести описание технологического процесса приготовления салатов с использованием морепродуктов.

3. Составить технологические схемы приготовления салатов с использованием морепродуктов.

4. Произвести бракераж готовых блюд и заполнить таблицу 2

Таблица 2 – Бракераж готовый салатов из морепродуктов

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Салат «Морская звезда»					
Салат «Из овощей с морским коктейлем»					
Салат «Лето на море»					

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

<u>Контрольные вопросы</u>

1. Какие полезные вещества содержатся в морепродуктах?
2. Как правильно обработать кальмары?
3. Морская капуста является разновидностью морепродуктов? Ответ обоснуйте.

4. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных блюд и соусов и гастрономических продуктов.
5. Варианты оформления блюд из рыбы и гастрономических продуктов.
6. Техника приготовления украшений для сложных холодных рыбных блюд из различных продуктов.
7. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы и гастрономических

Практическое занятие №6

МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Инструктивная карта № 12-14

Для ПЗ №5 по теме 2.3: «Приготовление сложных холодных блюд из мяса».

Цель работы: Закрепление практических навыков по разработке технологических схем приготовления холодных блюд из мяса и суюпродуктов; научиться разрабатывать и составлять технико-технологические карты

Методическое обеспечение: практикум; справочник технолога; Л.З. Шильман «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2010г.;
Выполните следующие задания: Разработайте «Технологические карты» на блюда (вариативно по заданию преподавателя)

Задание 1А: Произвести перерасчет сырья для приготовления сложных блюд и закусок из мяса и субпродуктов. Составьте производственную программу для приготовления сложных блюд и закусок из мяса и субпродуктов.

Салат со свининой и грибами “Морковки”

Ингредиенты	Приготовление
- 300г свинины - 3 средних картофелины - 300г свежих шампиньонов - 1 крупная луковица - 4-5 средних моркови - 4 яйца - зелень петрушки - соль - майонез	1. Морковь и картофель отварить до готовности. Яйца сварить вкрутую. Свинину отварить до готовности в слегка подсоленой воде. Шампиньоны нарезать небольшими пластинками и обжарить с нарезанным луком. 2. Готовые морковь и картофель натереть на крупной терке. Яйца натереть на мелкой терке. Свинину нарезать небольшими кубиками или порвать на маленькие кусочки. 3. На плоском блюде выложить салат в

	форме морковок. Каждый слой смазать майонезом. Верхний слой салата (тертая морковь) не смазывать майонезом. Из зелени петрушки сделать «хвостики» для моркови.

Рулет из печени

Ингредиенты	Приготовление
печень говяжья1килограмм масло растительное3ст. ложки яйца вареные3штуки масло сливочное300граммов зелень петрушки100граммов горчица2ч. ложки коньяк 2ст. ложки лавровый лист2штуки перец душистый4горошины	200 г сливочного масла взбить, добавить горчицу, рубленую зелень и перемешать. Печень нарезать кусочками, обжарить на растительном масле до образования корочки, добавить соль, перец горошком и лавровый лист, довести до готовности. Охладить. Печень и яйца пропустить несколько раз через мясорубку. Затем взбить, постепенно добавляя оставшееся масло и коньяк. Печеночную массу распределить по пергаменту, сверху равномерно уложить масло с петрушкой, свернуть рулетом и охладить около часа. При подаче нарезать на порции. Подавать с маринованными грибами и зеленью.

Роллада свиная с куриным филе

Ингредиенты	Приготовление
Свиная грудинка – 1,5 кг Фарш – 300 г Лук – 1 шт. Чеснок – 6 долек Перец черный Приправы (семена горчицы, тмин, кориандр) Яйца вареные – 3 шт. Паприка консервированная – 2-3 дольки Огурец маринованный – 3 шт. Куриное филе Сыр (по желанию) – 4 брусочка (класть между огурцом или яйцом)	У куска нежирной грудинки отрезать не до конца верхнюю часть. Натереть чесноком и солью. Посыпать приправами – чесноком рубленым, семенами горчицы и кориандра. Посолить. Покрыть слоем фарша – с луком, чесноком и тмином. Далее уложить полоску вареных яиц, соленого огурца и полоски куриного филе с приправами. Свернуть рулетом и завернуть в марлю. Обвязать свиной рулет туго шпагатом и варить в подсоленной воде с лавровым листом 2-2,5 часа. Вынуть и остудить под гнетом. Рулет из свинины с куриным филе покрыть бульоном, в который добавлен желатин. Охладить.

Таблица 1 – Расчет сырья для приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов

Наименование сырья	Наименование блюда						Всего масса брутто
	Салат со свининой и грибами “Морковки”		Рулет из печени		Роллада свиная с куриным филе		
	Б	Н	Б	Н	Б	Н	

2. Произвести описание технологического процесса блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы.

3. Составить технологические схемы приготовления блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы.

4. Произвести бракераж готовых блюд и заполнить таблицу 2

Таблица 2 – Бракераж готовый сложных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы.

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Салат со свининой и грибами “Морковки”					
Рулет из печени					
Роллада свиная с куриным филе					

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

<u>Контрольные вопросы:</u>

1. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы.

2. Требования к качеству готовых блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы.

3. Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы.

4. Варианты оформления блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы.

5. Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы.

6. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы.

7. Способы сохранения витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении сложных мясных салатов и

8. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мясных и салатов.

Практическое занятие №7

МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Инструктивная карта № 15-16

Для ПЗ №5 по теме 2.3: «Приготовление сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы».

Цель работы: Закрепление практических навыков по разработке технологических схем приготовления холодных блюд из птицы; научиться разрабатывать и составлять технико-технологические карты

Методическое обеспечение: практикум; справочник технолога; Л.З. Шильман «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2010г.;
Выполните следующие задания: Разработайте «Технологические карты» на блюда (вариативно по заданию преподавателя)

Задание 1А: Произвести перерасчет сырья для приготовления сложных блюд из птицы. Составьте производственную программу для приготовления сложных блюд и закусок птицы.

Салат «Арбузная долька»

Ингредиенты	Приготовление
Куриная грудка- 300-400 грамм, шампиньоны – 300 грамм, лук репчатый- 1-2 головки, яйца- 2-3 шт., помидоры- 2-3 шт., огурцы свежие – 2-3 шт., лук зеленый – 1 пучок, сыр твердый – 100-150 грамм, маслины. .	1. Куриную грудку отварить – мелко порезать. 2. Грибы и лук нарезать кубиками, обжарить на растительном масле, с добавлением сливочного масла. 3. Яйца отварить, порезать кубиками. 4. Выложить слоями: куриная грудка - сметана- грибы, обжаренные с луком – сметана – вареные яйца- сметана. 5. Украшение сверху: помидоры- мелко порезанные, огурцы – соломкой

	+укроп, сыр – на терке, маслины.

Таблица 1 – Расчет сырья для приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов

Наименование сырья	Наименование блюда						Всего масса брутто
	Б	Н	Б	Н	Б	Н	

2. Произвести описание технологического процесса блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы.

3. Составить технологические схемы приготовления блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы.

4. Произвести бракераж готовых блюд и заполнить таблицу 2

Таблица 2 – Бракераж готовый сложных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы.

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

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

Контрольные вопросы:

1. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из птицы.

2. Требования к качеству готовых блюд из птицы.

3. Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд и закусок из птицы.

4. Варианты оформления блюд и закусок из птицы.

5. Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд и закусок из птицы.

6. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд и закусок из птицы.

7. Способы сохранения витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении сложных салатов из птицы

8. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных салатов из птицы.

Практическое занятие №8

МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Инструктивная карта № 17-18

Для ПЗ №5 по теме 3.1: «Приготовление сложных холодных соусов».

Цель работы: Закрепление практических навыков по разработке технологических схем приготовления холодных соусов; научиться разрабатывать и составлять технологические карты

Методическое обеспечение: практикум; справочник технолога; Л.З. Шильман «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2010г.;
Выполните следующие задания: Разработайте «Технологические карты» на блюда (вариативно по заданию преподавателя)

Задание 1А: Произвести перерасчет сырья для приготовления холодных соусов (рыбное желе)

Изучить рецептуры блюд, требования к качеству, особенности приготовления, органолептическую оценку качества холодных блюд и закусок – рыбное желе. Выбор способов и приемов подготовки дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок – рыбное желе. Обеспечение безопасности при реализации холодных блюд и закусок – рыбное желе. Полученные данные оформите в табличной форме (таблица 1)

Рыбное желе

Ингредиенты	Приготовление
Рыбные пищевые отходы (головы, кости, плавники) 200 Морковь 2,5 Лук репчатый 2.4 Петрушка (корень) 1.3 *или* Сельдерей (корень) 1.5 Уксус 9%-ный 1,5 Яйца 8.4	Варят бульон с добавлением кореньев. В готовый горячий процеженный и обезжиренный бульон кладут предварительно набухший в холодной кипяченой воде желатин и размешивают до полного его растворения. Затем добавляют соль, лавровый лист, перец черный горошком, гвоздику, уксус и вводят половину нормы яичных белков, тщательно смешанных с пятикратным количеством холодного бульона (оттяжка). Все это размешивают, доводят до кипения, добавляют остальные белки и вновь доводят до кипения. Готовое желе процеживают.

Заливное «Яйца Фаберже»

Ингредиенты	Приготовление
пластиковые формы в виде «Яиц» мясной бульон 20 г желатина 1 болгарский перец консервированная кукуруза отварная свинина, язык зелень петрушки, укропа	Подготовленный желатин соединить с бульоном, довести до кипения, процедить. Залить подготовленные формы с начинкой и охладить. Отварное мясо свинины и отварной подготовленный язык нарезать средним кубиком, соединить с болгарским перцем нарезанным мелким кубиком, консервированной фасолью, зеленью укропа и петрушки. Подавать при температуре 10-14 ^{0}С.

1. Таблица 1 – Расчет сырья для приготовления холодных блюд и закусок – рыбное желе.

Наименование сырья	Наименование блюда				Всего масса брутто
	Рыбное желе		Заливное «Яйца Фаберже»		
	Б	Н	Б	Н	

2. Произвести описание технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок – рыбное желе.

3. Составить технологическую схему приготовления рыбного желе.

4. Произвести бракераж готовых блюд и заполнить таблицу 2

Таблица 2 – Бракераж рыбного желе

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Рыбное желе					
Заливное «Яйца Фаберже»					

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

Контрольные вопросы:

1.В какой воде распускают желатин?

2. Что такое агар-агар?

3. Какие виды желе Вы знаете?

Практическое занятие №8

МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Инструктивная карта № 19-21

Для ПЗ №5 по теме 3.1: «Приготовление сложных холодных соусов».

Тема: «Холодные соусы сложного приготовления. Решение ситуационных задач».
Цель: Закрепление практических навыков по разработке технологических схем приготовления холодных соусов сложного приготовления; закрепление теоретического материала расчёта количества сырья и продуктов для приготовления холодных соусов сложного приготовления.
Задание:

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Методическое обеспечение: практикум; справочник технолога; Л.З. Шильман «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2010г.;

Выполните следующие задания: Разработайте «Технологические карты» на холодные соусы, заправки и смеси (вариативно по заданию преподавателя)

<u>Задание для выполнения</u>

1.В соответствии с вариантом, указанным в таблице, составить технологические схемы приготовления следующих соусов и дополнительных компонентов:

№ варианта	**Наименование**
Вариант 1	Соус майонез с желе; рыбное желе; заправки на растительном масле
Вариант 2	Соус майонез с корнишонами; мясное желе; соус хрен; горчица
Вариант 3	Маринад овощной с томатом; масляные смеси; соус-крем из йогурта

2. Используя учебник Н.А. Анфимовой «Кулинария» заполнить таблицу качественной характеристики холодных соусов и дополнительных компонентов (согласно варианту)

Название соуса	**Показатели**	**Характеристика качественных показателей**
	Внешний вид	
	Вкус, запах	
	Цвет	
	Консистенция	
	Условия и сроки хранения	

3. Решите задачи.

№1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления «Заправки для салатов», 50 порций по 75 гр.
№2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления «Заправки горчичной», 30 порций по 75 гр.
№3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса майонез, 10 порций по 75 гр.
№4. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления «Маринада овощного с томатом», 50 порций по 75 гр.

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

Контрольные вопросы

1. По каким признакам классифицируют соусы?
2. Составьте схему-таблицу классификации холодных соусов.
3. Дайте определение термина «масляные смеси

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»?

Контрольные вопросы:

1. Какое сырье используется для приготовления масляных смесей?
2. Какие правила следует соблюдать при приготовлении соуса?
3. Какие требования предъявляют к масляным смесям?
4. Какой срок реализации масляных смесей?

Домашнее задание.

1. Оформить работу в тетради.
2. Составить и оформить технологические карты

Приложения

Бланки технологической документации:

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

№

Наименование продуктов	Брутто, г	Нетто, г	Требования к качеству
Выход			

Упражнения	Инструкционные указания
Упражнение №1	
Упражнение №2	
Упражнение №3	
Упражнение №4	
Упражнение №5	
Упражнение №6	

Организация_____
Предприятие _____

Технологическая карта №

_____
Наименование блюда (изделия)

Рецептура № _____ Колонка_____
Сборник_____

№ п/п	Наименование продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса готового продукта, г	Масса на количество порций, кг				
	Выход на 1 порцию								
	Выход на 1 кг								

Технология приготовления

_____
_____
_____
_____
_____

_____

_____

Требования к качеству_____

_____

_____

Зав. производством _____ /_____/

Технолог _____ /_____/

Организация _____

Предприятие _____

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА № _____

Наименование блюда _____

Номер по сборнику рецептур _____

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения		№ 1 _____ 20—— г			№ 2 _____ 20—— г			№ 3 _____ 20—— г			№ 4 _____ 20—— г		
№ п\п	Наименование продуктов	Норма, кг	Цена, руб. коп	Сумма, руб. коп	Норма, кг	Цена, руб. коп	Сумма, руб. коп	Норма, кг	Цена, руб. коп	Сумма, руб. коп	Норма, кг	Цена, руб. коп	Сумма, руб. коп
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд		x	x		x	x		x	x		x	x	
Наценка _____ % , руб. коп													
Цена продажи блюда, руб. коп													
Выход одного блюда в готовом виде, грамм													

Заведующий производством				
Калькуляцию составил				
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации				

Организация _____
Предприятие _____

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА № _____

Наименование блюда _____

Номер по сборнику рецептур _____

№ п\п	Наименование продуктов	Норма,		Цена, руб. коп	Сумма, руб. коп
		На 1 порцию, г	На 100 порций, кг		
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд		x	x	x	
Наценка _____ % , руб. коп					
Цена продажи блюда, руб. коп					
Выход одного блюда в готовом виде, грамм					
Заведующий производством					
Калькуляцию составил					
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации					

Организация _____
Предприятие _____

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА № _____

Наименование блюда _____

Номер по сборнику рецептур _____

№ п\п	Наименование продуктов	Норма,		Цена, руб. коп	Сумма, руб. коп
		На 1000, г	На 10 , кг		
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд		x	x	x	
Наценка _____ % , руб. коп					
Цена продажи блюда, руб. коп					
Выход одного блюда в готовом виде, грамм					
Заведующий производством					
Калькуляцию составил					
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации					

План-меню

на «___»_____20__г.

№ п/п	Наименование блюда и краткая характеристика	№ блюда по Сборнику рецептур, ТТК	Выход одного блюда, г	Число порций	Цена продажи р.к.	Сумма р.к.

ИТОГО:		x	x	x	x	

Заведующий производством _____ / _____

УТВЕРЖДАЮ

_____

_____

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

_____

(наименование блюда)

1.ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на _____, вырабатываемое _____

и реализуемое в _____ и филиалах _____

(указать наименование блюда и предприятие питания)

2.ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления _____, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3.РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто

Выход	----	

4.ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

5.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

_____
_____
_____
_____

Срок годности _____ согласно СанПиН 2.3.2.1324 - _____ч при температуре от _____ до ____ ^{0}С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид:_____

Текстура (консистенция):_____

Цвет:_____

Вкус и запах:_____

6.2. Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Блюда _____ на выход 100 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы. г	Калорийность, ккал

Ответственный за оформление ТТК в предприятии:_____

Зав.производством:_____

Сводная таблица расчета потребного количества сырья и продуктов

№ п\п	Номер рецептур	№1				№2				Итого	
	Наименование блюд и закусок										
	Наименование продуктов	брутто		нетто		брутто		нетто		брутто	
		1п	100 п	1п	100п	1п	100 п	1п	100 п	1п(г)	100п (кг)
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											

Накладная на отпуск товара

Отпущено на основании

_____

(наименование, номер, дата документа)

Время отпуска_____ч_____мин_____
Через

_____

(фамилия, имя, отчество материально-ответственного лица)

№ п/п	Наименование товара	Единицы измерения	Количество	Цена, р.к.	Сумма, р.к.

Итого:

_____

Отпустил:_____

Получил:_____