

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 03.01 «Технология приготовления сложной горячей 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.03.01 «Технология приготовления сложной горячей 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.03.

Разработчик:

КГБ ПОУ СГПТТ, преподаватель
(место работы, должность)

(подпись)

Л.П.Пушкарева
(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.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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.03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» --- 34 часа

№ работы	Наименование темы	Кол-во часов
Тема 1.1 Технология приготовления супов		
ПЗ № 1	№1- 2 - Разработка технологической документации приготовления сложных супов	4
Тема 2.1 Технология приготовления соусов		
ПЗ № 2	№ 3-5- Разработка технологической документации приготовления сложных соусов	6
Тема 3.1 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий		
ПЗ № 3	№ 6- Разработка технологической документации приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	2
Тема 3.2 Технология приготовления блюд из овощей и грибов		
ПЗ № 4	№7 - Разработка технологической документации приготовления блюд из овощей и грибов.	2
Тема 3.3 Технология приготовления блюд из яиц, творога и сыра		

ПЗ № 5	№ 8- Разработка технологической документации приготовления блюд из яиц, творога и сыра	2
Тема 4.1 Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов		
ПЗ № 6	№9-10 Разработка технологической документации приготовления блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов	4
Тема 5.1 Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов		
ПЗ № 7	№11-12- Разработка технологической документации приготовления блюд из мяса и мясных продуктов №13-14- Разработка технологической документации приготовления блюд из мяса и мясных продуктов	8
Тема 6.1. Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы		
ПЗ № 8	№15-17 Разработка технологической документации приготовления блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы	6
Итого:		34

Практическое занятие №1

МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Инструктивная карта № 1-2

Для ПЗ №1 по теме 1.1: «Технология приготовления супов».

Цель: Изучить алгоритмы технологических расчетов, научиться разрабатывать ассортимент супов и составлять технико-технологические карты

Пользуясь учебниками: Л.З.Шильман «Технологические процессы предприятий питания», «Технология кулинарной продукции»; Н.А. Анфимова «Кулинария», Сборником рецептов, методическими рекомендациями, технологическими картами, Рабочей тетрадь «Калькуляция и учет», практикумом Н.Э Харченко, Л.Г.Чеснокова «Технология приготовления пищи»: **выполните следующие задания:**

Задание 1: Разработайте **Инструкционно-технологические карты** на блюда (вариативно: солянки, супы-пюре, прозрачные, национальные)

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

№ _____

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Требования к качеству

Выход			

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

Задание 2: Выпишите все необходимые продукты массой брутто и нетто для варки супов

№ п/сб	Блюдо (в скобках – вид сырья)	Месяц обработки продуктов	Число порций
	Борщ «Украинский»	Январь	50
	Суп «Крестьянский»	Декабрь	60
	Рассольник «Ленинградский»	Февраль	100
	Солянка рыбная жидкая (судак неразделанный крупный)		120
	Суп-пюре из разных овощей	Ноябрь	30
	Суп-пюре из плодов сушеных		20
	Борщ холодный	Январь	40
	Солянка «Домашняя»	Февраль	70

Задание 3: Рассчитайте число порций супов из имеющихся продуктов

№ п/сб	Блюдо	Число порций	Основной продукт	Масса сырья брутто, кг	Месяц обработки продуктов
	Борщ холодный		Свекла	20	Май
	Борщ «Украинский»		Капуста	7	Октябрь
	Суп «Крестьянский»		Лук репчатый	3	Январь
	Рассольник «Ленинградский»		Огурцы соленые	10	Декабрь
	Солянка «Домашняя»		Картофель	30	Ноябрь

Задание 4. По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы.

Вариативно (по заданию преподавателя), ответьте на вопросы учебника (с.73 «Технология кулинарной продукции»).

Домашнее задание:

Составить КОС (контрольно-оценочные средства: тестовые задания, контрольные задания: графические, технологические диктанты, кроссворды и др.) с указанием эталонов правильных ответов по теме.

Практическое занятие №1 (вариативное выполнение заданий)

МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Для ПЗ №1 по теме 1.1: «Технология приготовления супов».

Практическое занятие №1А

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

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

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

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

Производственная ситуация №5. Составьте технологическую схему производства блюда №234 Солянка грибная. 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

Производственная ситуация №6. Составьте технико-технологическую карту на блюдо №194 Щи уральские.

Производственная ситуация №7. Составьте технико-технологическую карту на блюдо №182. Борщ из сушеных овощей

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

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

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод 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 №1Б

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 щях 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 готовят 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 измельченной зеленью петрушки или укропом. Vegetарианские щи отпускают со сметаной и мелко измельченной 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 готовят 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.

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод 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 №1В

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). Солёные 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, солёные или маринованные грибы. Солянка соединяет в себе компоненты и щей (капуста, сметана), и рассольника (солёные огурцы, огуречный рассол). В мясные солянки идет обжаренное отварное мясо различных видов, солонина, копченые мясные и колбасные изделия. В рыбные солянки — отварная, солёная, 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.

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод 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 приготовить 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 №1Г

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 готовят из различных свежих овощей. В зимний период можно использовать также свежемороженые 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 изготавливают для супов клёцки, лапшу и др.

Приготавливают 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.

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод 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 №1Д

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.

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод 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 №1Е

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. Приготавливают 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 приготавливают 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.

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод 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 №1Ж

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 готовят 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 изготавливаются 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) доньшки 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.

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод 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 №13

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 готовят на молоке цельном и разбавленном водой, а также на сгущенном (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 готовят 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.

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод 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 №1И

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.

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод 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 припускивании для борща холодного и свекольника?

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:	-	-	

Органолептические показатели качества готового блюда:

Внешний вид:

Цвет:

Вкус и запах:

Консистенция:

Приложение Е – ГОСТ на исходное сырье

Овощи, фрукты, орехи	
<u>ГОСТ 13908-68</u>	Перец сладкий свежий. Технические условия
<u>ГОСТ 15842-90</u>	Горошек зеленый консервированный. Технические условия
<u>ГОСТ 15877-70</u>	Кукуруза сахарная консервированная. Технические условия
<u>ГОСТ 15979-70</u>	Фасоль стручковая консервированная. Технические условия
<u>ГОСТ 16731-71</u>	Белые корни петрушки, сельдерея и пастернака сушеные. Технические условия
<u>ГОСТ 16732-71</u>	Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия
<u>ГОСТ 1721-85</u>	Морковь столовая свежая, заготавливаемая и постовляемая. Технические условия
<u>ГОСТ 1723-86</u>	Лук репчатый свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия
<u>ГОСТ 1726-85</u>	Огурцы свежие. Технические условия
<u>ГОСТ 27569-87</u>	Чеснок свежий реализуемый. Технические условия
<u>ГОСТ 3858-73</u>	Капуста квашеная. Технические условия
<u>ГОСТ 5312-90</u>	Горох овощной свежий для консервирования. Технические условия
<u>ГОСТ 7177-80</u>	Арбузы продовольственные свежие. Технические условия
<u>ГОСТ 7178-85</u>	Дыни свежие. Технические условия
<u>ГОСТ 7180-73</u>	Огурцы соленые. Технические условия
<u>ГОСТ 7181-73</u>	Томаты соленые. Технические условия
<u>ГОСТ 7975-68</u>	Тыква продовольственная свежая. Технические условия
<u>ГОСТ Р 51808-2001</u>	Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия

<u>ГОСТ Р 51809-2001</u>	Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия
<u>ГОСТ Р 51810-2001</u>	Томаты свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия
<u>ГОСТ Р 51811-2001</u>	Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия
<u>ГОСТ Р 51603-2000</u>	Бананы свежие. Технические условия
<u>ГОСТ 7977-87</u>	Чеснок свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия
<u>ГОСТ 7967-87</u>	Капуста краснокочанная свежая. Технические условия
<u>ГОСТ 7968-89</u>	Капуста цветная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации
<u>ГОСТ 4427-82</u>	Апельсины. Технические условия
<u>ГОСТ 4428-82</u>	Мандарины. Технические условия
<u>ГОСТ 4429-82</u>	Лимоны. Технические условия
<u>ГОСТ 6828-89</u>	Земляника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации
<u>ГОСТ 6829-89</u>	Смородина черная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации
<u>ГОСТ 6830-89</u>	Крыжовник свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации
<u>ГОСТ 21713-76</u>	Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия
<u>ГОСТ 21122-75</u>	Яблоки свежие поздних сроков созревания. Технические условия
<u>ГОСТ 16830-71</u>	Орехи миндаля сладкого. Технические условия
<u>ГОСТ 16832-71</u>	Орехи грецкие. Технические условия
<u>ГОСТ 16834-81</u>	Орехи фундука. Технические условия
<u>ГОСТ 17111-88</u>	Арахис. Требования при заготовках и поставках
Молочные продукты	
<u>ГОСТ ЭД1 2903-82</u>	Молоко цельное сгущенное с сахаром. Технические условия
<u>ГОСТ Р 52686-2006</u>	Сыры. Общие технические условия
<u>ГОСТ Р 52096-2003</u>	Творог. Технические условия
<u>ГОСТ Р 52091-2003</u>	Сливки питьевые. Технические условия
<u>ГОСТ Р 52092-2003</u>	Сметана. Технические условия
<u>ГОСТ Р 52054-2003</u>	Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия
<u>ГОСТ Р 51331-99</u>	Продукты молочные. Йогурты. Общие технические условия
<u>ГОСТ 7616-85</u>	Сыры сычужные твердые. Технические условия
<u>ГОСТ ЭД1 2903-82</u>	Молоко цельное сгущенное с сахаром. Технические условия
Мясопродукты, рыбопродукты	
<u>ГОСТ Р 52702-2006</u>	Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия
<u>ГОСТ Р 52336-2005</u>	Икра зернистая лососевых рыб. Технические условия
<u>ГОСТ Р 52196-2003</u>	Изделия колбасные вареные. Технические условия

<u>ГОСТ Р 52121-2003</u>	Яйца куриные пищевые. Технические условия
<u>ГОСТ Р 51495-99</u>	Кальмар мороженный. Технические условия
<u>ГОСТ Р 51493-99</u>	Рыба разделанная и неразделанная мороженая. Технические условия
<u>ГОСТ 814-96</u>	Рыба охлажденная. Технические условия
<u>ГОСТ 779-55</u>	Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия
<u>ГОСТ 7724-77</u>	Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия
<u>ГОСТ 7596-81</u>	Мясо. Разделка баранины и козлятины для розничной торговли
<u>ГОСТ 27747-88</u>	Мясо кроликов. Технические условия
<u>ГОСТ 20845-2002</u>	Креветки мороженые. Технические условия
<u>ГОСТ 16351-86</u>	Колбасы полукопченые. Технические условия
<u>ГОСТ 16290-86</u>	Колбасы варено-копченые. Технические условия
Приправы, масла	
<u>ГОСТ Р 51985-2002</u>	Крахмал кукурузный. Общие технические условия
<u>ГОСТ 7699-78</u>	Крахмал картофельный. Технические условия
<u>ГОСТ 21-94</u>	Сахар-песок. Технические условия
<u>ГОСТ Р 52465-2005</u>	Масло подсолнечное. Технические условия
<u>ГОСТ Р 52178-2003</u>	Маргарины. Общие технические условия
<u>ГОСТ 30004.1-93</u>	Майонезы. Общие технические условия
<u>ГОСТ Р 52101-2003</u>	Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия
<u>ГОСТ Р 51574-2000</u>	Соль поваренная пищевая. Техническая условия
<u>ГОСТ 29045-91</u>	Пряности. Перец душистый. Технические условия
Зернопродукты	
<u>ГОСТ Р 52462-2005</u>	Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия
<u>ГОСТ Р 52189-2003</u>	Мука пшеничная. Общие технические условия
<u>ГОСТ Р 50524-93</u>	Горох луцильный для потребления в свежем виде. Технические условия
<u>ГОСТ 7758-75</u>	Фасоль продовольственная. Технические условия
<u>ГОСТ 7022-97</u>	Крупа манная. Технические условия
<u>ГОСТ 6292-93</u>	Крупа рисовая. Технические условия
<u>ГОСТ 6201-68</u>	Горох шлифованный. Технические условия
<u>ГОСТ 572-60</u>	Крупа пшено шлифованное. Технические условия
<u>ГОСТ 5550-74</u>	Крупа гречневая. Технические условия
<u>ГОСТ 3034-75</u>	Крупа овсяная. Технические условия

Приложение Д – Пример оформления технико-технологической карты на блюдо

**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. Рецепттура

3.1. Рецепттура 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 отдельно 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 сковородке, в котором оно приготавливалось.

5.2. Температура подачи блюда должна быть не менее 60 – 65 °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*10³

Бактерии группы кишечных палочек, не допускается в массе продукта, г/см³ 1,0

Коагулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г/см³ 1,0

Proteus допускается в массе продукта, г/см³ 0,1

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г/см³ 25

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
5,4	28,1	44,5	442,7

Практическое занятие №2

МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Инструктивная карта № 3-4-5

Для ПЗ №2 по теме 2.1: «Технология приготовления соусов».

Цель: Изучить алгоритмы технологических расчетов, научиться разрабатывать ассортимент соусов и составлять технико-технологические карты, Тк, Кк.

Пользуясь учебниками: Л.З.Шильман «Технологические процессы предприятий питания», «Технология кулинарной продукции»; Н.А. Анфимова «Кулинария», Сборником рецептов, методическими рекомендациями, технологическими картами, Рабочей тетрадью «Калькуляция и учет», практикумом Н.Э Харченко, Л.Г.Чеснокова «Технология приготовления пищи»: **выполните следующие задания:**

Задание 1: Разработайте **Инструкционно-технологические карты** на сложные соусы

Задание 2: Выпишите все необходимые продукты массой брутто и нетто для приготовления соусов к указанным блюдам

№ п/сб	Соус	Число порций	Блюдо	Месяц обработки продуктов
	Соус красный основной	100	Котлеты	Ноябрь
	Соус сметанный с томатом	30	Тефтели	
	Молочный соус	40	Рыба, запеченная под молочным соусом	
	Соус яблочный	15	Сырники из творога	Февраль
	Соус сметанный с луком	10	Печень по-строгановски	
	Соус красный основной	20	Солянка сборная на сковороде	
	Соус томатный	25	Рыба жареная	Март
	Соус луковый	35	Мясо отварное	Январь

Задание 3: Рассчитайте число порций соусов из имеющихся продуктов

№ п/сб	Соус (в скобках— месяц обработки продуктов)	Число порций	Блюдо	Продукты	Масса брутто, кг/шт.
	Соус «Голландский» натуральный		Судак отварной	Яйца	24
	Соус белый с яйцом		Телятина отварная	Яйца	18
	Соус грибной		Крокеты картофельные	Сушеные грибы	0,5

Соус сметанный		Рыба запеченная по-московски	Сметана	5
Маринад овощной с томатом (март)		Рыба жареная под маринадом	Морковь	6
Майонез		Салат столичный	Растительное масло	1
Соус «Польский»		Горбуша отварная	Яйца	20

Задание 4. По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы.

Вариативно (по заданию преподавателя), ответьте на вопросы учебника (с.81 «Технология кулинарной продукции»).

Домашнее задание:

Составить КОС (контрольно-оценочные средства: тестовые задания, контрольные задания : графические, технологические диктанты, кроссворды и др.) с указанием эталонов правильных ответов.

Практическое занятие №2 (вариативное выполнение)

МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Инструктивная карта № 3-4-5

Для ПЗ №2 по теме 2.1: «Технология приготовления соусов».

Практическое занятие №2А

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.

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод 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 происходят 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 соусы 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 соусы к блюдам?
10. Соус томатный не достаточно острый. Что можно добавить в соус для остроты?

Практическое занятие №2Б

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.

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод 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 происходят 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 №2В

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 готовят 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.

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

Контрольные вопросы:

1. Перечислите производные от сметанного соуса.
2. Какие качественные требования предъявляются к соусу молочному?
3. Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного соуса?

4. Какова температура пассирования муки для соусов?

Практическое занятие №2Г

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 готовят 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 готовить 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.

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

Контрольные вопросы:

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

Практическое занятие №3

МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Инструктивная карта № 6

Для ПЗ №3 по теме 3.1: «Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий».

Цель: Изучить алгоритмы технологических расчетов.

Пользуясь учебниками: Л.З.Шильман «Технологические процессы предприятий питания», «Технология кулинарной продукции»; Н.А. Анфимова «Кулинария», Сборником рецептов, методическими рекомендациями, технологическими картами, Рабочей тетрадью «Калькуляция и учет», практикумом Н.Э Харченко, Л.Г.Чеснокова «Технология приготовления пищи»: **выполните следующие задания:**

Задание 1: Разработайте **Инструкционно-технологические карты** на блюда

Задание 2: Произвести расчеты для приготовления блюд из круп, макаронных изделий и бобовых

А) Расчет количества продуктов

№ п/сб	Блюдо	Число порций	Продукт	Масса брутто, кг
	Каша пшеничная вязкая	20	Пшено	
	Каша рисовая жидкая	25	Рис	
	Биточки манные	10	Крупа манная	
	Крупеник	15	Пшено	
	Макаронник	15	Макаронны	
	Бобовые с жиром и луком	25	Фасоль	
	Каша манная жидкая	10	Крупа манная	
	Лапшевник с творогом	12	Макаронны	

Б). Расчет количества жидкости и соли, необходимого для приготовления каш различной консистенции

№ п/сб	Блюдо	Число порций	Соль, кг	Жидкость, л
	Каша пшеничная вязкая (сваренная на воде)	100		
	Каша пшеничная жидкая	15		
	Каша рисовая	30		
	Каша манная	10		
	Крупеник	40		
	Биточки пшеничные	50		
	Каша гречневая рассыпчатая	100		
	Каша перловая рассыпчатая	80		

В). Расчет количества порций блюд из имеющихся продуктов

№ п/сб	Блюдо	Число порций	Продукт	Масса брутто, кг
	Запеканка рисовая		Рис	10
	Макаронник		Макаронны	20
	Лапшевник с творогом		Макаронны	15
	Каша вязкая с тыквой		Крупа манная	30
	Пудинг маннй		Крупа манная	15
	Крупеник		Пшено	14
	Котлеты		Пшено	8
	Рис припущенный		Рис	4

Г). Расчет количества продуктов для приготовления гарниров

№ п/сб	Гарнир	Число порций	Блюдо
	Макаронные изделия отварные	10	Говядина шпигованная
	Рис припущенный	20	Курица отварная
	Каша гречневая рассыпчатая	30	Бифштекс рубленый
	Каша пшенная вязкая	35	Гуляш
	Фасоль отварная с луком	15	Баранина жареная
	Рис отварной	25	Зразы отбивные
	Каша гречневая рассыпчатая	18	Рулет с луком и яйцом
	Макаронные изделия отварные	40	Тефтели

Д). Расчет числа порций гарниров из имеющихся продуктов

№ п/сб	Гарнир	Число порций при массе 1 порции 150г	Блюдо	Продукт	Масса брутто, кг
	Каша пшенная вязкая		Сосиски отварные	Пшено	6
	Каша гречневая рассыпчатая		Грудинка фаршированная	Крупа гречневая	10
	Макаронные изделия отварные		Гуляш	Макаронные изделия	20
	Каша гречневая рассыпчатая		Биточки рубленые	Крупа гречневая	15
	Макаронные изделия отварные		Рулет мясной	Макаронные изделия	5
	Рис припущенный		Курица отварная	Рис	8
	Рис отварной		Котлеты рубленые из птицы	Рис	4
	Каша пшенная рассыпчатая		Тефтели	Пшено	18

Е). Определение вместимости посуды для приготовления блюд и гарниров из круп

№ п/сб	Блюдо и гарнир	Число крупы, кг	Необходимая вместимость посуды, л
	Каша гречневая рассыпчатая	15	
	Каша пшенная вязкая	20	
	Каша рисовая рассыпчатая	30	
	Каша манная жидкая	10	
	Каша кукурузная вязкая	40	
	Каша пшенная жидкая	25	
	Каша геркулесовая вязкая	35	
	Каша перловая рассыпчатая	45	

Ж). Определение количества порций блюд и гарниров из круп исходя из вместимости имеющейся посуды

№ п/сб	Блюдо и гарнир	Число крупы, кг	Вместимость посуды, л
	Каша гречневая рассыпчатая		60
	Каша перловая рассыпчатая		20
	Каша ячневая вязкая		30
	Каша овсяная вязкая		50
	Каша пшеничная жидкая		80
	Каша рисовая жидкая		90
	Каша пшенная вязкая		10
	Каша манная жидкая		5

Домашнее задание:

Составить КОС (контрольно-оценочные средства: тестовые задания, контрольные задания : графические, технологические диктанты, кроссворды и др.) с указанием эталонов правильных ответов.

Практическое занятие №4

МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Инструктивная карта № 7

Для ПЗ №4 по теме 3.2: «Технология приготовления блюд из овощей и грибов».

Цель: Изучить алгоритмы технологических расчетов.

Пользуясь учебниками: Л.З.Шильман «Технологические процессы предприятий питания», «Технология кулинарной продукции»; Н.А. Анфимова «Кулинария», Сборником рецептов, методическими рекомендациями, технологическими картами, Рабочей тетрадью «Калькуляция и учет», практикумом Н.Э Харченко, Л.Г.Чеснокова «Технология приготовления пищи»: **выполните следующие задания:**

Задание 1: Разработайте **Инструкционно-технологические карты** на блюда

Задание 2: Выпишите все необходимые продукты массой брутто для приготовления овощных блюд с соусом

№ п/сб	Блюдо	Число порций	Соус	Месяц обработки продуктов
	Картофель отварной	30	Сметана	Февраль
	Картофель в молоке	100		Декабрь
	Рагу из овощей	20	Красный основной	Январь
	Зразы картофельные	20	Томатный	Ноябрь
	Морковь с зеленым горошком в молочном соусе	50	Молочный	Март
	Крокеты картофельные	10	Грибной	Сентябрь

Котлеты свекольные	15	Сметанный	Январь
Голубцы овощные	60	Сметанный	Декабрь
Шницель из капусты	25	Сметанный	--
Котлеты морковные	70	Сметанный	Сентябрь

Задание 3: Рассчитайте число порций овощных блюд из имеющихся продуктов

№ п/сб	Блюдо (в скобках—месяц обработки продуктов)	Число порций	Продукты	Масса брутто, кг/шт.
	Картофельное пюре (ноябрь)		Картофель	30
	Пюре из моркови (февраль)		Морковь	19
	Рагу из овощей (декабрь)		Картофель	15
	Котлеты свекольные (январь)		Свекла	18
	Шницель из капусты		Капуста	10
	Крокеты картофельные (март)		Картофель	40
	Котлеты морковные (февраль)		Морковь	45
	Запеканка морковная (март)		Морковь	8

Задание 4: Рассчитайте количество продуктов для приготовления гарниров из овощей

№ п/сб	Гарнир (в скобках—месяц обработки продуктов)	Число порций	Блюдо	Масса брутто, кг/шт.
	Пюре картофельное (ноябрь)	30	Мясо отварное	
	Картофель жареный основным способом (январь)	50	Бефстроганов	
	Картофель в молоке (декабрь)	70	Кнели из кур	
	Картофель отварной (январь)	20	Рыба отварная	
	Картофель жареный во фритюре (март)	10	Бифштекс	
	Свекла тушеная (февраль)	25	Гуляш	
	Морковь, припущенная с жиром (январь)	50	Котлеты рыбные	
	Морковь, припущенная с жиром (март)	18	Мясо тушеное	
	Капуста тушеная из капусты квашеной	35	Сосиски отварные	

Задание 5: Рассчитайте количество порций овощных гарниров из имеющихся продуктов

№ п/сб	Гарнир (в скобках—месяц обработки продуктов)	Число порций при массе порции 150г	Продукт	Масса, кг
	Картофель в молоке (январь)		Картофель	15
	Картофельное пюре (февраль)		Картофель	35
	Капуста тушеная		Капуста	18
	Морковь отварная (январь)		Морковь	8
	Картофель жареный из вареного картофеля (ноябрь)		Картофель	14

Картофель отварной (март)	Картофель	20
Морковь тушеная (январь)	Морковь	10
Крокеты картофельные (март)	Картофель	17
Свекла тушеная (март)	Свекла	50
Морковь отварная с жиром (январь)	Морковь	30
Пюре из моркови с маслом (февраль)	Морковь	20
Пюре из свеклы с маслом (январь)	Свекла	16

Домашнее задание:

Составить КОС (контрольно-оценочные средства: тестовые задания, контрольные задания : графические, технологические диктанты, кроссворды и др.) с указанием эталонов правильных ответов.

МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Инструктивная карта № 7(вариативно)

Для ПЗ №4 по теме 3.2: «Технология приготовления блюд из овощей и грибов».

Практическое занятие №4А

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°C, 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°C. 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.

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод 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 тушенная имеет кислый вкус, запах вареных овощей?

Практическое занятие №4Б

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

Блюда 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 Грибы, 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.

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод 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 тушенная имеет кислый вкус, запах вареных овощей?
5. От чего зависит потеря массы овощей при тепловой обработке?

Практическое занятие №5

МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Инструктивная карта № 8

Для ПЗ №5 по теме 3.2: «Технология приготовления блюд из яиц, творога, сыра».

Цель: Изучить алгоритмы технологических расчетов.

Пользуясь учебниками: Л.З.Шильман «Технологические процессы предприятий питания», «Технология кулинарной продукции»; Н.А. Анфимова «Кулинария», Сборником рецептов, методическими рекомендациями, технологическими картами, Рабочей тетрадью «Калькуляция и учет», практикумом Н.Э Харченко, Л.Г.Чеснокова «Технология приготовления пищи»: **выполните следующие задания:**

Задание 1: Разработайте **Инструкционно-технологические карты** на блюда

Задание 2: Выпишите указанные продукты массой брутто для приготовления блюд

№ п/сб	Блюдо	Число порций	Яйца, шт.	Творог, кг
	Омлет натуральный из яичного порошка	20	+	
	Омлет с луком из меланжа	30	+	
	Вареники ленивые отварные из творога с использованием яичного порошка	40	+	

	Сырники из творога с использованием яичного порошка	20	+	
	Запеканка из творога	18		+
	Пудинг из творога (запеченный)	12		+

Задание 3: Рассчитайте число порций блюд из имеющихся продуктов

№ п/сб	Блюдо	Число порций	Продукты	Масса брутто, кг/шт.
	Омлет из яичного порошка		Яичный порошок	4
	Омлет со шпиком		Меланж	1,6
	Омлет с сыром		Яичный порошок	5
	Пудинг из творога (запеченный)		Творог	7,5
	Вареники ленивые отварные		Творог	6

Домашнее задание:

Составить КОС (контрольно-оценочные средства: тестовые задания, контрольные задания : графические, технологические диктанты, кроссворды и др.) с указанием эталонов правильных ответов.

Практическое занятие №6

МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Инструктивная карта № 9-10

Для ПЗ №6 по теме 4.1: «Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов».

Цель: Изучить алгоритмы технологических расчетов.

Пользуясь учебниками: Л.З.Шильман «Технологические процессы предприятий питания», «Технология кулинарной продукции»; Н.А. Анфимова «Кулинария», Сборником рецептов, методическими рекомендациями, технологическими картами, Рабочей тетрадь «Калькуляция и учет», практикумом Н.Э Харченко, Л.Г.Чеснокова «Технология приготовления пищи»: **выполните следующие задания:**

Задание 1: Разработайте **Инструкционно-технологические карты** на блюда

Задание 2: Выпишите все необходимые продукты массой брутто для приготовления блюд из рыбы с гарниром и соусом с учетом сезона

№ п/сб	Блюдо и вид используемого продукта (в скобках – месяц обработки продуктов)	Число порций	Гарнир	Соус
	Рыба отварная из окуня морского потрошенного с головой или филе с кожей и	30	Картофельное пюре	«Польский»

реберными костями (март) Рыба припущенная из трески потрошенной обезглавленной, мелкой или филе с кожей, без костей (январь)	30	Картофель отварной	Белый с рассолом
Рыба, припущенная в молоке, из сазана неразделанного мелкого (январь)	40	Картофель отварной	
Рыба жареная из судака неразделанного крупного или филе с кожей и костями (ноябрь)	10	Картофель жареный из вареного	Томатный
Рыба, жаренная во фритюре, из судака неразделанного крупного (март)	10	Картофель жареный из сырого	Майонез
Рыба, запеченная в соусе, из леща неразделанного или филе с кожей без костей	20	Каша гречневая рассыпчатая	Сметанный
Рыба по-русски, запеченная из трески неразделанной крупной или филе с кожей без костей (январь)	50	Картофель отварной	Белый (для запекания)
Котлеты рыбные из щуки неразделанной или филе без кожи и без костей (декабрь)	15	Картофельное пюре	Сметанный с луком
Тельное из рыбы из сома неразделанного мелкого (январь)	12	Картофель жареный, фасоль стручковая отварная	Томатный с овощами
Тефтели рыбные из рыбы ледяной неразделанной	25	Рис отварной	Сметанный с томатом

Задание 3: Рассчитайте число порций блюд из имеющихся продуктов

№ п/сб	Блюдо	Число порций	Продукты	Масса, кг
	Рыба жареная с луком (по-ленинградски)		Треска неразделанная	8
	Судак фаршированный		Судак неразделанный	10
	Рыба, тушенная в томате с овощами		Треска неразделанная	15
	Рыба, жаренная во фритюре		Сом потрошенный с головой	5
	Рыба, запеченная с картофелем по-русски		Окунь морской	18
	Солянка из рыбы на сковороде		Судак неразделанный мелкий	20
	Котлеты рыбные		Сом потрошенный с головой	6
	Тельное из рыбы		Окунь морской	25

Домашнее задание:

Составить КОС (контрольно-оценочные средства: тестовые задания, контрольные задания : графические, технологические диктанты, кроссворды и др.) с указанием эталонов правильных ответов.

МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Инструктивная карта № 9-10

Для ПЗ №6 по теме 4.1: « Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов

Практическое занятие №6 (вариативно)

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, мороженная) и соленая рыба.

Живая рыба — наиболее ценный в пищевом отношении продукт. Мороженная 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 группе 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 сыромороженные 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 сыромороженными и варено-мороженными.

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, безазотистые вещества (гликоген) и т. п. На предприятия общественного питания раки поступают живыми, свежемороженными и варено-мороженными.

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.

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод 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 №7

МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Инструктивная карта № 11-12-13-14

Для ПЗ №7 по теме 5.1: «Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов».

Цель: Изучить алгоритмы технологических расчетов.

Пользуясь учебниками: Л.З.Шильман «Технологические процессы предприятий питания», «Технология кулинарной продукции»; Н.А. Анфимова «Кулинария», Сборником рецептов, методическими рекомендациями, технологическими картами, Рабочей тетрадью

«Калькуляция и учет», практикумом Н.Э Харченко, Л.Г.Чеснокова «Технология приготовления пищи»: **выполните следующие задания:**

Задание 1: Разработайте **Инструкционно-технологические карты** на блюда

Задание 2: Выпишите все необходимые продукты массой брутто для приготовления блюд из мяса и мясопродуктов с гарниром и соусом

№ п/сб	Блюдо и вид используемого продукта (в скобках – месяц обработки продуктов)	Число порций	Гарнир	Соус
	Свинина отварная – из свинины мясной (январь)	100	Капуста тушеная	Красный основной
	Язык отварной -- из языка говяжьего мороженого (февраль)	50	Картофельное пюре	Красный с вином
	Сосиски отварные	70	Рассыпчатая гречневая каша	Луковый с горчицей
	Баранина, жаренная крупным куском , -- из баранины 2 категории	80	Рис припущенный	Молочный с луком
	Ростбиф -- из вырезки, мороженой блоками (январь)	60	Картофель жареный	
	Поросенок жареный (февраль)	40	Сложный гарнир: картофель жареный; морковь тушеная с яблоками; горошек отварной	
	Бифштекс – из вырезки, замороженный блоками (декабрь)	10	Картофель жареный	
	Антрекот с луком – из говядины 2 категории (ноябрь)	25	Картофель в молоке	
	Бефстроганов – из телятины (март)	15	Картофель жареный (из вареного картофеля)	
	Эскалоп -- из свинины обрезной (январь)	35	Морковь отварная с жиром	
	Печень по-строгановски – из печени говяжьей охлажденной (ноябрь)	25	Картофельное пюре	Сметанный с луком
	Гуляш -- из свинины обрезной (ноябрь)	45	Свекла тушеная	-----
	Котлеты – из говядины 2 категории	100	Макаронные изделия отварные	Красный основной
	Зразы рубленые – из говядины 2 категории	65	Каша гречневая рассыпчатая	Луковый
	Солянка сборная на сковороде – из говядины 2 категории	100	-----	-----

Задание 3: Рассчитайте число порций блюд из имеющихся продуктов

№ п/сб	Блюдо	Число порций	Продукты	Масса брутто, кг
	Мясо отварное		Говядина 2 категории	5
	Поджарка		Свинина обрезная	20
	Котлеты		Баранина 2 категории	15
	Зразы рубленые		Говядина 2 категории	25
	Бефстроганов		Говядина 2 категории	17
	Тефтели		Свинина обрезная	14
	Шницель натуральный		Баранина 2 категории	8
	Печень по-строгановски		Печень говяжья охлажденная	6

Домашнее задание:

Составить КОС по теме (контрольно-оценочные средства: тесовые задания, контрольные задания: графические, технологические диктанты, кроссворды и др.) с указанием эталонов правильных ответов.

Практическое занятие №7 (вариативно)

Практическое занятие №7А

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, Вg, Вg, 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.

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод 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 №7Б

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, Вg, Вg, В12), РР и др.

Производственные (ситуационные) задачи

Производственная ситуация №1. Составьте технологическую схему производства блюда № 605 Бифштекс рубленый 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.

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод 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 №8

МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Инструктивная карта № 15-16-17

Для ПЗ №8 по теме 6.1: «Технология приготовления блюд из птицы».

Цель: Изучить алгоритмы технологических расчетов.

Пользуясь учебниками: Л.З.Шильман «Технологические процессы предприятий питания», «Технология кулинарной продукции»; Н.А. Анфимова «Кулинария», Сборником рецептов, методическими рекомендациями, технологическими картами, Рабочей тетрадью

«Калькуляция и учет», практикумом Н.Э Харченко, Л.Г.Чеснокова «Технология приготовления пищи»: **выполните следующие задания:**

Задание 1: Разработайте **Инструкционно-технологические карты** на блюда

Задание 2: Выпишите все необходимые продукты массой брутто для приготовления блюд из птицы с гарниром и соусом

№ п/сб	Блюдо и вид используемого продукта (в скобках – месяц обработки продуктов)	Число порций	Гарнир	Соус
	Курица отварная – из курицы потрошенной 1 категории	100	Рис припущенный	Паровой
	Индейка отварная –из индейки потрошенной 1 категории (март)	50	Картофель отварной	Белый с яйцом
	Цыплята жареные – из цыплят потрошенных 1 категории (январь)	30	Картофель жареный (из сырого картофеля)	-
	Гусь жареный – из гуся полупотрошенного 1 категории (январь)	20	Капуста тушеная	-
	Шницель по-столичному – из курицы потрошенной 1 категории или мякоти без кожи	25	Отварной горошек (из свежего горошка)	-
	Котлеты рубленые -- из птицы (из курицы 2 категории) или мякоти с кожей (август)	40	Картофельное пюре	Красный основной
	Котлеты рубленые -- из птицы (из цыпленка-бройлера 1 категории) или мякоти с кожей (февраль)	100	Каша рисовая рассыпчатая	-
	Утка по-домашнему – из утки потрошенной 1 категории (январь)	35		-
	Рагу из цыпленка –из цыпленка потрошенного 1 категории (март)	80		-
	Утка, фаршированная картофелем, -- из утки потрошенной 2 категории (январь)	60		-

Задание 3: Рассчитайте число порций блюд из имеющихся продуктов

№ п/сб	Блюдо	Число порций	Продукты	Масса брутто, кг
	Плов из птицы		Куры полупотрошенные 1 категории	15
	Чахохбили		Куры полупотрошенные 1 категории	20
	Утка по-домашнему		Утки потрошенные 1 категории	10
	Рагу из птицы		Цыплята потрошенные	25
	Утка фаршированная		Утки потрошенные 1 категории	-
	Птица отварная		Индейки потрошенные	11
	Птица жареная		Цыплята потрошенные	6
	Птица, тушенная в соусе с		Куры полупотрошенные 1	12

	овощами		категории	
--	---------	--	-----------	--

Домашнее задание:

Составить КОС по теме (контрольно-оценочные средства: тестовые задания, контрольные задания: графические, технологические диктанты, кроссворды и др.) с указанием эталонов правильных ответов.

Практическое занятие №8 (вариативно)

Практическое занятие №8

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.

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод 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?

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 продукт	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса готового продукта, г	Масса на количество порций, кг				

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 _____ °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		100п	1п	100п	1п	100п	1п	100п	1п(г)	100п(кг)	
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											

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

Накладная на отпусковара

