

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОУ ВПО ЛНР «ЛУГАНСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ТАРАСА ШЕВЧЕНКО»**

Н.В. Галушко

**ПРАКТИКУМ В УЧЕБНЫХ МАСТЕРСКИХ
Часть III**

Учебно-методическое пособие
для студентов очной и заочной форм обучения
по направлению подготовки
44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям). Пищевые
технологии»


КНИГА
Луганск
2020

УДК 378.011.3 – 051:62 (076.5)

ББК 74.489.88р3

Г16

Рецензенты:

- Корнеева А.Н.** – доцент кафедры технологий производства и профессионального образования ГОУ ВПО ЛНР «Луганский национальный университет имени Тараса Шевченко», кандидат педагогических наук, доцент;
- Своеволина Г.В.** – доцент кафедры товароведения и торгового предпринимательства ГОУ ВПО ЛНР «Луганский национальный университет имени Тараса Шевченко», кандидат технических наук, доцент;
- Твердохлебова Н.А.** – и.о. директора ГОУ СПО ЛНР «Луганский государственный колледж экономики и торговли».

Галушко Н.В.

Практикум в учебных мастерских. Часть III :

Г16 учебно-методическое пособие / Н.В. Галушко ; ГОУ ВПО ЛНР «Луганский национальный университет имени Тараса Шевченко». – Луганск : Книта, 2020. – 204 с.

В учебно-методическом пособии изложены рекомендации по выполнению лабораторных работ в рамках дисциплины «Практикум в учебных мастерских». В издании уделено большое внимание формированию компетенций, обеспечивающих развитие технико-технологической компетентности будущего педагога профессионального обучения.

Учебно-методическое пособие предназначено для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям). Пищевые технологии».

УДК 378.011.3 – 051:62 (076.5)

ББК 74.489.88р3

Рекомендовано Учебно-методическим советом Луганского национального университета имени Тараса Шевченко в качестве учебно-методического пособия для студентов очной и заочной форм обучения, обучающихся по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям). Пищевые технологии».
(протокол № 7 от 18.03.2020)

© Галушко Н.В., 2020

© ГОУ ВПО ЛНР «Луганский национальный университет имени Тараса Шевченко», 2020

Оглавление

Введение	4
Цели, задачи, структура дисциплины	5
Содержание лабораторных работ.....	7
Лабораторная работа № 18	7
Лабораторная работа № 19	25
Лабораторная работа № 20	41
Лабораторная работа № 21	54
Лабораторная работа № 22	70
Лабораторная работа № 23	82
Лабораторная работа № 24	95
Лабораторная работа № 25	110
Лабораторная работа № 26	118
Лабораторная работа № 27	128
Лабораторная работа № 28	137
Лабораторная работа № 29	147
Лабораторная работа № 30	157
Лабораторная работа № 31	178
Лабораторная работа № 32	189
Заключение	201
Список использованных источников	202

ВВЕДЕНИЕ

Глобальные изменения в сфере производства кулинарной продукции и ресторанного бизнеса были вызваны прогрессом в мировой кулинарии. Появились новые продукты питания, оборудование, технологии, вызванные сверхтребованиями современного потребителя.

Высшее профессиональное образование должно оперативно реагировать на изменения. Не уменьшая значимости отечественной учебной литературы по технологии приготовления пищи необходимо включать в образовательный процесс элементы современной и этнической кухни. Новые кулинарные направления имеют свою специфику, отличаются сложностью применяемых технологических процессов, необходимостью творческого подхода, способностью проявить индивидуальность.

Специалисту, работающему в сфере общественного питания, необходимо знание основ и особенностей новейших технологий, международной терминологии, современных тенденций. Для их внедрения необходима серьёзная практическая подготовка педагога профессионального обучения.

В условиях возрастающей экономической самостоятельности предприятий питания каждый предприниматель ищет свою нишу, которая позволяет успешно конкурировать и привлекать большое количество гостей. Такой отличительной особенностью, чаще всего, бывают этнические блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия. В предложенном учебно-методическом пособии раскрываются общие понятия об этнических кухнях, показаны логические связи и закономерности, причины и следствия использования тех или иных продуктов питания, способы и приёмы обработки, правила оформления и подачи блюд.

Благодаря изучению особенностей национальных кухонь тонко и аутентично раскрывается этническая уникальность народов, а посредством процесса приготовления пищи – специфические способы самовыражения и самоутверждения. В культуре конкретного народа именно этническая кухня далека от видоизменений и способна сохранять свою уникальность даже на протяжении длительного периода времени.

ЦЕЛИ, ЗАДАЧИ, СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Практикум в учебных мастерских» является частью цикла дисциплин подготовки специалистов уровня бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение. Пищевые технологии».

Цель изучения дисциплины – приобретение студентами теоретических и практических навыков в освоении технологических процессов приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции, оценки качества готовых блюд с учётом современных требований предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины «Практикум в учебных мастерских»: систематическое освоение будущими педагогами профессионального обучения всех этапов и способов обработки продуктов, понимание процессов и изменений, которые происходят при механической и термической обработке; обеспечение качества и безопасности кулинарной продукции, использование малоотходных и безотходных производств.

Лабораторные работы являются основным видом учебных занятий при освоении дисциплины и непосредственно направлены на практическую подготовку студентов. В таблице 1 представлен тематический план дисциплины «Практикум в учебных мастерских».

Основное внимание сосредоточено на практической стороне освоения дисциплины «Практикум в учебных мастерских», что способствует формированию элементов технико-технологической компетентности у будущих педагогов профессионального обучения.

Третья часть учебно-методического пособия является заключительной, и по своему наполнению максимально приближена к реалиям современной отрасли общественного питания. Теоретический и практический материал усложнён и объединяет все полученные ранее знания, умения и навыки, что позволит студентам применить уже имеющийся практический опыт.

Расход соли, специй, а также салата, петрушки, зелёного лука, укропа для приготовления и оформления блюд может быть не указан. Установлена следующая норма расхода на одно блюдо: соль – 2–3 г, перец молотый – 0,02 г, перец горошком – 0,05 г, лавровый лист – 0,01 г, салат или сладкий перец 5–10 г, зелень петрушки или укропа – 2–3 г нетто. Эти продукты включаются в технологическую карту по мере необходимости.

Таблица 1 – Тематический план дисциплины «Практикум в учебных мастерских»

№ п/п	Тема	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
1	2	3	4
3 МОДУЛЬ			
18.	Приготовление холодных и горячих закусок	6	4
19.	Современные тенденции в приготовлении холодных и горячих закусок	6	–
20.	Этническая кухня. Приготовление холодных и горячих закусок	6	–
21.	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	6	–
22.	Современные тенденции в приготовлении блюд из рыбы	6	4
23.	Этническая кухня. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	6	–
24.	Приготовление блюд из мяса	6	–
25.	Современные тенденции в приготовлении блюд из мяса	6	–
26.	Этническая кухня. Приготовление блюд из мяса	6	4
27.	Приготовление блюд из птицы и кролика	6	4
28.	Приготовление горячих и холодных сладких блюд	6	–
29.	Этническая кухня. Приготовление горячих и холодных сладких блюд	6	4
30.	Приготовление горячих и холодных напитков	6	–
31.	Этническая кухня. Приготовление горячих и холодных напитков	6	–
32.	Приготовление блюд лечебного и профилактического питания	6	4
Всего за 3 семестр		90	24

СОДЕРЖАНИЕ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Лабораторная работа № 18

Тема работы: приготовление холодных и горячих закусок.

Цель: познакомиться с общими правилами технологии приготовления и подачи холодных и горячих закусок, изучить посуду, инвентарь; научиться самостоятельно готовить, подавать холодные и горячие закуски, развивать творческие и индивидуальные способности.

Формируемые элементы технико-технологической компетентности: способность организовывать учебно-производственный (профессиональный) процесс через производительный труд; готовность к формированию профессиональной компетентности рабочего (специалиста) соответствующего квалификационного уровня; готовность к организации и обслуживанию рабочего места в соответствии с требованиями эргономики.

Материально-техническое обеспечение:

1. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства / А.М. Беляева. – К.: А.С.К., 2007. – 1248 с.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2002. – 656 с.

Оборудование: плита электрическая ПЭ-4, пароконвектомат SCC 61, кухонный комбайн КМ 020, весы электронные, ножи поварские, кастрюли различной ёмкости, доски разделочные, лотки металлические, инвентарь (с соответствующей маркировкой), посуда для подачи холодных и горячих закусок.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при работе в лаборатории: согласно инструкции по охране труда в лаборатории, повторный инструктаж по охране труда.

Ход работы:

1. Организационная часть (проверка готовности студентов к лабораторной работе).
2. Инструктаж по технике безопасности.
3. Актуализация опорных знаний.
4. Объяснение нового материала, демонстрация практических приёмов.
5. Выполнение задания лабораторной работы.
6. Заполнение и защита отчёта по лабораторной работе.
7. Оценивание лабораторной работы.

Теоретическая часть

Группа холодных блюд отличается большим разнообразием. Различают мясные, рыбные, овощные холодные блюда и закуски, салаты и винегреты, бутерброды. Температура отпуска холодных блюд и закусок – 10–12°C, а горячих – 75°C.

В процессе приготовления холодных блюд и закусок часто механическая обработка продуктов (нарезка, очистка) производится после тепловой. Это обязывает особо строго соблюдать санитарные требования к приготовлению, хранению и реализации холодных блюд и закусок, к оборудованию и содержанию рабочего места.

Во всех случаях желательно, чтобы механическая обработка предшествовала тепловой. Необходимо сократить количество ручных операций и избегать контакта пищи с руками: использовать для дозирования закусок специальный инвентарь (мерные ложки, формочки, и т.д.), пользоваться при раскладке продуктов вилками со сбрасывателем. Перчатки лучше выбирать нитриловые черные, рисунок 18.1.

Большое внимание уделяется оформлению этих блюд. Они должны привлекать внимание и возбуждать аппетит. Особенно важно максимально сокращать сроки хранения полуфабрикатов, используемых для приготовления холодных блюд, и реализации готовых изделий, строго соблюдать установленные температурные режимы обработки сырья.



Рисунок 18.1 – Повар в специальных нитриловых перчатках

Холодные блюда и закуски обычно подают в начале приёма пищи. В меню завтраков и ужинов они могут быть и основным блюдом. Холодные блюда отличаются от закусок тем, что обычно их подают с гарниром, они более сытные. Холодные закуски имеют меньший выход, подают их либо без гарнира, либо с очень малым количеством.

Особенно велика роль холодных закусок в меню праздничных банкетов, поскольку они придают столу торжественность. Поэтому при оформлении закусок для банкетов используют особые приемы.

Подают закуски в волованах, тарталетках, на крутонах, рисунок 18.2.



а

б

в

г

Рисунок 18.2 – Подача холодных закусок
а – волованы, б, в – тарталетки, г – крутоны

Используют специальную порционную и многопорционную посуду, рисунок 18.3.



Рисунок 18.3 – Посуда для подачи холодных блюд и закусок

Салаты готовят из сырых овощей, овощей с фруктами, фруктов, из квашеных и маринованных овощей. Салаты можно готовить из одного вида овощей (из капусты, редиса, зелёного салата) и в различных сочетаниях. Заправляют салаты и винегреты острыми заправками, маслом, майонезом, сметаной.

Салаты из овощей и зелени подают как самостоятельное блюдо и как гарнир к мясным, рыбным холодным блюдам, а также к горячей и холодной жареной птице. Варёные или жареные продукты до приготовления из них салатов должны быть хорошо охлаждены. Продукты необходимо аккуратно и равномерно нарезать, смешивать и заправлять перед самой подачей.

Простые бутерброды готовят на пшеничном хлебе с сыром, колбасой, ветчиной и другими продуктами. Бутерброды с острыми или жирными продуктами (килька, сельдь, шпик или свинокпчености) готовят на ржаном хлебе. На ломтик хлеба массой 20, 30 или 40 г, покрытый сливочным маслом, укладывают продукты, которые должны полностью закрывать ломтик хлеба, но не выходить

за края. Бутерброд можно готовить без масла или использовать его для оформления.

Сложные бутерброды готовят из нескольких видов продуктов, хорошо сочетающихся по цвету и вкусу, украшают зеленью петрушки, зелёным луком, яйцом, сливочным маслом, свежими овощами и другими продуктами.

Закрытые бутерброды (сэндвичи) готовят из двух ломтиков хлеба, между которым помещают сыр, колбасу или другие продукты.

Закусочные бутерброды (канапе) представляют собой маленькие ломтики обжаренного белого хлеба с уложенными на них продуктами. Для приготовления канапе используют специальные формы (вырубки), рисунок 18.4.



Рисунок 18.4 – Специальные формы (вырубки) для приготовления канапе

Горячие бутерброды (тартинки). Для приготовления горячих бутербродов используют белый или чёрный хлеб (вчерашний). С хлеба срезают корку, нарезают ломтиками толщиной 0,5–1 см, покрывают сливочным маслом, укладывают основные продукты, сверху аккуратно посыпают тёртым сыром (или кладут кусочек сыра) и запекают 5 мин. в жарочном шкафу при температуре 275–300°C до образования золотистой корочки и сразу же подают.

Практическая часть

Задание для лабораторной работы:

1. Пользуясь технологической картой и технологической схемой приготовить блюда по заданию, таблица 18.1. Правила составления технологической схемы представлены в приложении Л, пример расчёта технологической карты и оформление технологической схемы в приложении М (II ч.).

Таблица 18.1 – Перечень блюд для выполнения лабораторной работы

№ п/п	№ Бригады	Перечень блюд
1	2	3
1.	1	Канapé с сыром
		Салат из птицы
2.	2	Канapé с бужениной
		Винегрет овощной
3.	3	Бутерброды с паштетом
		Горячие бутерброды
4.	4	Салат с имбирем
		Корзинки с паштетом из печени
5.	5	Волованы с курицей
		Винегрет с кальмарами

2. Оформить и защитить отчёт по лабораторной работе. Форма титульного листа приведена в приложении А.11 (I ч.), форма отчёта – в приложении Н (II ч.).

3. Ответить на контрольные вопросы.

**Технологическая карта
Канapé с сыром (бужениной)**

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Хлеб пшеничный	45	30	 <p>Требования к качеству блюда</p>
2.	Масло сливочное	15	15	
3.	Сыр твёрдый или буженина	27	25	
4.	Маслины без косточек	10	10	
5.	Листья салата	15	10	
	Выход	3–5 шт.	80	<p>Внешний вид – форма круглая, овальная, прямоугольная, треугольная или другая, хлеб равномерно покрыт продуктами, оформлен зеленью, маслинами, маслом. Вкус, цвет и запах сливочного масла и сыра (буженины). Консистенция хлеба – хрустящая, сыра (буженины) – мягкая.</p>

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Пшеничный хлеб без корок нарезают на полоски шириной 5–6 см, длиной 12–15 см и толщиной 0,5 см или фигурно выемкой. Хлеб подсушивают в жарочном шкафу, охлаждают, покрывают сливочным маслом или укладывают на него сыр. Хлеб нарезают небольшими кусочками в виде прямоугольников, квадратов, ромбов, треугольников или кружков. Огурцы можно заменить оливками, маслинами или виноградом.

**Технологическая карта
Салат из птицы**

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Птица (филе)	37	25
2.	Огурцы маринованные	30	25
3.	Перец сладкий	33	25
4.	Листья салата	10	8
5.	Соевый соус	5	5
6.	Хрен	8	5
7.	Сметана	10	10
8.	Йогурт	5	5
9.	Петрушка зелень	4	3
	Выход	–	100



Требования к качеству блюда

Внешний вид – продукты, входящие в состав салата, выложены слоями, нарезаны мелким кубиком (соломкой).
Вкус и запах – характерные для входящих в состав продуктов; привкус сметаны, соуса. Цвет – соответствует продуктам. Консистенция – сочная, мягкая.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Мякоть отварной птицы, маринованные огурцы, сладкий перец нарезают мелкими кубиками или соломкой. Часть салата нарезают соломкой. В тарелку или в специальную форму выкладывают листья салата, слоями подготовленные продукты: птицу, огурцы, перец. Все слои прослаивают соевым соусом. Сверху салат заправляют смесью йогурта, сметаны и тёртого хрена.

Оформляют салат свежими овощами, зеленью петрушки.

Технологическая карта Винегрет овощной

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Картофель	30	21
2.	Свёкла	20	15
3.	Морковь	15	10
4.	Огурцы солёные	20	15
5.	Капуста квашеная	20	15
6.	Лук зелёный или репчатый	20 18	15 15
7.	Масло растительное	10	10
	Выход	–	100



Требования к качеству блюда

Внешний вид – салат уложен горкой, оформлен продуктами, входящими в состав винегрета. Вкус и запах острые от заправки, огурцов, соответствуют входящим в состав продуктам, без посторонних привкусов. Консистенция овощей мягкая, сохранившая форму, огурцов и капусты – упругая.

Сырьё должно отвечать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Варёные очищенные картофель, морковь, очищенные солёные огурцы нарезают ломтиками, капусту квашенную перебирают, отжимают и шинкуют. Зелёный лук нарезают длиной 1–1,5 см, а репчатый полукольцами. Отдельно нарезают отварную свёклу, заправляют маслом. Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку или масло растительное, перемешивают. В винегрет можно добавлять от 50–100 г зелёного горошка за счёт соответствующего уменьшения солёных огурцов или квашеной капусты.

Технологическая карта Бутерброды с паштетом

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Паштет из печени	–	20
2.	Масло сливочное	5	5
3.	Хлеб	30	30
	Выход	–	55



Требования к качеству блюда

Внешний вид – ломтик хлеба имеет правильную форму, полностью покрыт тонким слоем масла, сверху покрыт паштетом, который занимает большую часть поверхности хлеба. Вкус и запах соответствуют свежему хлебу, сливочному маслу и паштету без посторонних привкусов. Консистенция хлеба – мягкая, упругая, масла – плотная, однородная, паштета – нежная, мажущаяся, однородная.

Сырьё должно отвечать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Паштет нарезают прямоугольными кусочками (или покрывают тонким слоем) и укладывают на смазанный маслом хлеб или оформляют маслом.

Технологическая карта Паштет из печени

№ п/п	Наименование сырья	Масса на 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Печень говяжья	107	83/60*
2.	Масло сливочное	10	10
3.	Шпик	16	15
4.	Лук репчатый	12	10/5*
5.	Морковь	10	8/5*
6.	Яйца	1/10 шт.	4
	Выход	–	100



Требования к качеству блюда

Внешний вид – закуска уложена в виде батона, оформлена маслом и яйцом. Вкус и запах – соответствуют входящим в состав продуктам без посторонних привкусов. Консистенция – мажущаяся, сохраняющая форму.

* – в графе нетто в числителе указана масса продуктов нетто, в знаменателе – масса готового продукта.

Сырьё должно отвечать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Нарезанные лук, морковь поджаривают со шпиком до полуготовности, добавляют нарезанную печень, специи, все жарят и пропускают два раза через мясорубку с частой решёткой, добавляют две трети нормы размягчённого сливочного масла, молоко или бульон и тщательно вымешивают. Формуют в виде батона, оформляют маслом и рубленым яйцом (или используют для приготовления бутербродов).

**Технологическая карта
Горячие бутерброды**

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Булочка	100	100	<p>Требования к качеству блюда</p> <p>Внешний вид – булочка заполнена фаршем из курицы и грибов, на поверхности запечённый сыр. Вкус и запах продуктов, входящих в состав. Цвет – золотистый, на разрезе коричневый. Консистенция сочная, мягкая, булочки – хрустящая.</p>
2.	Курица	98	77/55*	
3.	Грибы свежие	28	20	
4.	Лук репчатый	28	20	
5.	Сметана	15	15	
6.	Сыр твёрдый	7	5	
	Выход	–	140	

* – в графе нетто в числителе указана масса продуктов нетто, в знаменателе – масса готового продукта.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

С готовой булочки срезают верхнюю часть, удаляют мякиш, заполняют подготовленным фаршем и запекают, предварительно посыпав тёртым сыром. Для фарша: курицу отваривают, нарезают на мелкие кубики, смешивают с пассерованным луком и грибами, заправляют сметаной.

**Технологическая карта
Салат с имбирем**

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Курица (филе)	75	65/30*
2.	Яблоки	38	20
3.	Ананасы консервированные	–	20
4.	Апельсины	27	10
5.	Лимон	25	10
6.	Сметана	–	20
7.	Орехи грецкие	25	10
8.	Имбирь сушёный	–	0,3
9.	Мускатный орех	–	0,2
	Выход	–	130



Требования к качеству блюда

Внешний вид – ингредиенты равномерно нарезаны, сохранили правильную форму. Вкус и запах продуктов, входящих в состав. Консистенция фруктов плотная, птицы – мягкая.

*– в графе нетто в числителе указана масса продуктов нетто, в знаменателе – масса готового продукта.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Мякоть отварной птицы, очищенные свежие яблоки, апельсины и ананасы нарезают кубиками. На тарелку выкладывают курицу, сверху фрукты, заправляют смесью сметаны с имбирем и мускатным орехом. Оформляют готовый салат дольками лимона и измельчёнными орехами.

Технологическая карта Корзинки для закусок

№ п/п	Наименование сырья	На 10 шт.		
		брутто	нетто	
1.	Мука пшеничная	167	165	 <p>Требования к качеству изделий</p> <p>Внешний вид – изделия круглой формы, края ровные, гофрированные, без вмятин и повреждений. Вкус и запах свойственные изделиям из пресного сдобного теста, аромат сметаны и молока. Цвет светло-коричневый. Консистенция рассыпчатая.</p>
2.	Маргарин столовый	39	38	
3.	Молоко	40	40	
4.	Сметана	20	20	
5.	Яйца	1/2 шт.	20	
6.	Сахар	7	7	
7.	Соль	2	2	
8.	Масса теста	–	284	
	Выход	–	10 шт. по 25 г	

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

В молоке растворяют меланж, сахар, соль, добавляют муку (50%), размягчённый маргарин и сметану. Всё перемешивают до однородной массы и добавляют оставшуюся муку. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 2–3 мм и вырезают кружочки по размеру формочек. Вырезанные кружочки перекладывают в формочки, прижимают тесто к внутренней поверхности форм, прокалывают в нескольких местах, заполняют горохом или крупой для сохранения формы и выпекают при температуре 180–200°C 15 мин.

**Технологическая карта
Корзиночки с печеночным паштетом**

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Корзиночки	2–4 шт.	50	 <p>Требования к качеству блюда</p> <p>Внешний вид – корзиночки заполнены паштетом, поверхность оформлена зеленью и ягодами. Вкус и запах характерные для готовых корзиночек и печёночного паштета. Цвет паштета – коричневый, корзиночек – золотистый. Консистенция однородная, нежная, корзиночек – хрустящая.</p>
2.	Паштет из печени	–	35	
3.	Яйца	1/4 шт.	10	
4.	Соус майонез	–	5	
5.	Ягоды (кислые)	7	8	
6.	Петрушка (зелень)	5	4	
5.	Выход	2–4 шт.	100	

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Корзиночки наполняют готовым паштетом из печени, оформляют зеленью петрушки, ягодами, майонезом.

Технологическая карта Волованы с курицей

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Готовое слоёное тесто	–	100
2.	Яйца	1/4 шт.	10
3.	Готовые волованы	2–4 шт.	40
4.	Курица отварная (мякоть)	67	30
5.	Соус майонез	–	10
	Выход	2–4 шт.	80



Требования к качеству блюда

Внешний вид – изделия круглой или квадратной формы, заполнены измельчённой птицей. Вкус и запах, характерные для отварной птицы и слоёного теста. Цвет волованов – соломенный, птицы – серый. Консистенция мягкая, сочная; хрустящая.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Из пресного слоёного теста раскатывают пласт 5 мм и выемкой вырезают лепешки по две на каждый волован. Половину лепешек выкладывают на смоченный холодной водой лист и смазывают меланжем. На них выкладывают вторые лепешки с вырезанной серединой. Изделия смазывают яйцами и выпекают при температуре 250 – 260°С в течение 25–30 мин.

Мякоть отварных кур без кожи нарезают соломкой, заправляют майонезом, выкладывают в волованы и оформляют зеленью.

Технологическая карта Винегрет с кальмарами

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Картофель	30	21	 <p>Требования к качеству блюда</p> <p>Внешний вид – салат уложен горкой, оформлен продуктами, входящими в состав винегрета. Вкус и запах острые от заправки, огурцов, соответствуют входящим в состав продуктам, без посторонних привкусов. Консистенция овощей и кальмаров – мягкая, упругая сохранившая форму.</p>
2.	Свёкла	20	15	
3.	Морковь	15	10	
4.	Огурцы солёные	18	15	
5.	Капуста квашеная	20	15	
6.	Лук зелёный или репчатый	19 18	15 15	
7.	Масло растительное	10	10	
8.	Кальмар свежий	79	61	
9.	Масса отварных кальмаров	–	30	
	Выход	–	130	

Сырьё должно отвечать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Варёные очищенные картофель, свёклу и морковь, очищенные солёные огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Отварную свёклу нарезают ломтиками и отдельно заправляют маслом. Зелёный лук нарезают длиной 1–1,5 см, а репчатый полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку или масло растительное, перемешивают. В винегрет можно добавлять от 50–100 г зелёного горошка за счёт соответствующего уменьшения солёных огурцов или квашеной капусты.

У кальмаров удаляют остатки внутренностей, хитиновые пластинки. Тушки кальмаров опускают на 3–6 мин. в воду температурой 60–65°C, удаляют кожицу, тщательно промывают. Подготовленные тушки опускают в кипящую воду (на 1 кг кальмаров 2 л воды и 20 г соли) и варят в течение 5 мин. Варёные кальмары нарезают соломкой. В готовый винегрет добавляют нарезанные кальмары и перемешивают (в различных вариантах подачи кальмары допускается не перемешивать).

Контрольные вопросы

1. Какой температурный режим используют для приготовления и подачи горячих закусок?
2. Перечислите особенности простых и сложных бутербродов.
3. Назовите общие правила приготовления салатов.
4. Перечислите санитарные требования, предъявляемые к оборудованию и содержанию рабочего места для приготовления, хранения и реализации холодных блюд и закусок.
5. Объясните необходимость использования тёмных перчаток в процессе приготовления холодных блюд и закусок.

Литература для самостоятельной работы

1. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие / Е.Н. Артемова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008. – 336 с.
2. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред. спец. уч. зав. / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; под ред. д-ра техн. наук М.А. Николаевой. – М.: Деловая литература, 2005. – 480 с.
3. Барановский В.А. Повар-технолог: учебное пособие / В.А. Барановский. – Ростов н / Д.: Феникс, 2003. – 416 с.

Лабораторная работа № 19

Тема работы: современные тенденции в приготовлении холодных и горячих закусок.

Цель: изучить современные тенденции в приготовлении холодных и горячих закусок, научиться самостоятельно готовить и подавать холодные и горячие закуски.

Формируемые элементы технико-технологической компетентности: способность организовывать учебно-производственный (профессиональный) процесс через производительный труд; готовность к формированию профессиональной компетентности рабочего (специалиста) соответствующего квалификационного уровня; готовность к организации и обслуживанию рабочего места в соответствии с требованиями эргономики.

Материально-техническое обеспечение:

1. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства / А.М. Беляева. – К.: А.С.К., 2007. – 1248 с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2002. – 656 с.

Оборудование: плита электрическая ПЭ-4, пароконвектомат SCC61, кухонный комбайн КМ 020, весы электронные, ножи поварские, кастрюли различной ёмкости, доски разделочные, лотки металлические, инвентарь (с соответствующей маркировкой), посуда для подачи блюд.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при работе в лаборатории: согласно инструкции по охране труда в лаборатории, повторный инструктаж по охране труда.

Ход работы:

1. Организационная часть (проверка готовности студентов к лабораторной работе).
2. Инструктаж по технике безопасности.
3. Актуализация опорных знаний.

4. Объяснение нового материала, демонстрация практических приёмов.
5. Выполнение задания лабораторной работы.
6. Заполнение и защита отчёта по лабораторной работе.
7. Оценивание лабораторной работы.

Теоретическая часть

Карпаччо достаточно часто включают в меню современных ресторанов, рисунок 19.1. Карпаччо готовят из говядины, рыбы, помидоров, морепродуктов. В процессе приготовления используют смеси для маринования, в состав которых входят: бальзамический уксус, оливковое масло, соль, свежемолотый перец. Блюдо «изобретено» в 1950 году владельцем культового «Бара у Гарри» в Венеции Джузеппе Чиприани, и названо так в честь Витторе Карпаччо – живописца эпохи Возрождения, чьи картины



Рисунок 19.1 – Карпаччо из говядины

изобиловали всевозможными искрящимися оттенками красного и белого цветов. В год изобретения карпаччо в Венеции проходила грандиозная выставка этого живописца. Чиприани разработал этот рецепт специально для графини Амалии Нани Мочениго, которой врачи якобы запретили есть мясо, подвергнутое тепловой обработке.

Тимбалы. Тимбал (тимбаль, тимбале, тимбалы, тимбали) – вид



Рисунок 19.2 – Тимбал с мясом птицы и оливками

необычного праздничного пирога. Главная отличительная черта этого блюда – форма. Вермишель или длинные макароны выкладываются в круглую форму для запекания по спирали, покрывая все дно. Таким же образом выкладываются бортики формы, рисунок 19.2. Далее форма заполняется начинкой (грибы, помидоры, мясо и т.д.) и сверху ещё одним слоем макарон. После чего блюдо запекается в жарочном шкафу.

Террины наиболее популярные закуски французской кухни. Представляют собой запеканку или паштет, приготовленные в керамической форме. Благодаря использованию форм, напоминающих корытца различных конфигураций, блюдо приобретает необычную форму. Страна происхождения блюда – Франция, его приготовление считалось настоящим искусством, гурманы прозвали блюдо «королевской отрадой». Некоторые рецепты содержат до 200 ингредиентов.



Рисунок 19.3 – Готовый террин и форма для приготовления

Практическая часть

Задание для лабораторной работы:

1. Пользуясь технологической картой и технологической схемой, приготовить блюда по заданию, таблица 19.1. Правила составления технологической схемы представлены в приложении Л, пример расчёта технологической карты и оформление технологической схемы в приложении М.

Таблица 19.1 – Перечень блюд для выполнения лабораторной работы

№ п/п	№ бригады	Перечень блюд
1	2	3
1.	1	Салат Тако
		Мусс из красного перца
2.	2	Хлебный салат
		Карпаччо
3.	3	Салат из яблок и сельдерея
		Тимбал из птицы
4.	4	Террин
		Перец печёный

2. Оформить и защитить отчёт по лабораторной работе. Форма титульного листа приведена в приложении А.11 (I ч.), форма отчёта – в приложении Н (II ч.).

3. Ответить на контрольные вопросы.

**Технологическая карта
Салат тако**

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Говядина	133	80
2.	Соус тако	–	36
3.	Кукурузные лепёшки	20	1 шт.
4.	Белая фасоль консервированная	36	34
5.	Красная фасоль консервированная	36	34
6.	Помидоры свежие	37	28
7.	Лук красный	8	6
8.	Сметана	15	15
9.	Сыр твёрдый	30	28
10.	Маслины чёрные без косточек	2	2
11.	Соус пико-де-гальо (сальса)	48	48
12.	Листья салата	50	40
	Выход	–	150



Требования к качеству блюда

Внешний вид – мясо обжарено, лук мелко нарезан и имеет приятный коричневато-оранжевый цвет. Поверхность посыпана тёртым сыром. Вкус и запах – слегка острые, пряные. Цвет овощей, входящих в состав. Консистенция сочная, мягкая, помидоры сохранили форму.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Говядину измельчают на мясорубке, обжаривают на сковороде без добавления масла. Готовое мясо выкладывают из сковороды при помощи шумовки и смешивают с соусом тако. Подготовленные кукурузные лепешки покрывают листьями салата, выкладывают слоями фасоль, говядину с соусом, помидоры, нарезанные кубиками, измельчённый лук, сметану, тёртый сыр, маслины и соус пико-де-гальо.

**Технологическая карта
Соус пико-де-гальо**

№ п/п	Наименование сырья	На 1000 г	
		брутто	нетто
1.	Помидоры свежие	463	500
2.	Лук репчатый	253	227
3.	Перец горький	50	44
4.	Лайм (сок)	–	105
5.	Кинза	30	28
6.	Соль	6	6
	Выход	–	1000



Требования к качеству соуса

Внешний вид – соус имеет неоднородную структуру за счёт вкрапления овощей. Вкус и запах слегка острые. Цвет насыщенный, красный. Консистенция овощей слегка плотная.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Помидоры очищают от семян и кожицы нарезают мелкими кубиками, горький перец очищают от семян и мелко рубят. Репчатый лук нарезают мелкими кубиками, кинзу рубят. Все ингредиенты смешивают, добавляют соль и сок лайма.

Технологическая карта Кукурузные лепешки

№ п/п	Наименование сырья	На 10 шт.		
		брутто	нетто	
1.	Мука кукурузная	330	320	 <p>Требования к качеству изделий</p> <p>Внешний вид – лепешки имеют приятный золотистый цвет. Вкус и запах печёных изделий из теста с кукурузным привкусом. Цвет жёлтый. Консистенция мягкая, слегка упругая.</p>
2.	Вода	250	250	
3.	Масло сливочное	30	30	
4.	Соль	3	3	
5.	Масло растительное	50	50	
	Выход	–	10 шт.	

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Кукурузную муку смешивают с солью, водой и растопленным сливочным маслом, замешивают тесто. Оставляют тесто на 30 мин. Разделяют полученное тесто на 10 частей, раскатывают тонко между листами пергаментной бумаги, слегка смазанной растительным маслом, и подпекают на сковороде без масла с двух сторон.

Для того чтобы лепешка приняла форму салатника, её укладывают ещё горячую на подходящую форму, при необходимости подсушивают в жарочном шкафу.

**Технологическая карта
Соус тако**

№ п/п	Наименование сырья	На 1000 г	
		брутто	нетто
1.	Растительное масло	60	60
2.	Репчатый лук	80	71
3.	Чеснок	10	8
4.	Орегано	8	8
5.	Кумин измельчённый	35	35
6.	Перец горький измельчённый порошок	19	19
7.	Томатное пюре	380	380
8.	Куриный бульон	730	730
9.	Молотый чёрный перец	8	8
	Выход	–	1000



Требования к качеству соуса

Внешний вид – соус имеет однородную структуру, на поверхности небольшие блёстки жира. Вкус и запах насыщенные, острые. Цвет – красный. Консистенция – полужидкая

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Репчатый лук измельчают и обжаривают на растительном масле до готовности, добавляют измельчённый чеснок, орегано, кумин, порошок чили и слегка прогревают. Добавляют томатное пюре, куриный бульон и варят 15–20 мин. Готовый соус солят, перчат, процеживают.

**Технологическая карта
Салат из яблок и сельдерея**

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Сельдерей (корень)	80	68	 <p>Требования к качеству блюда</p> <p>Внешний вид – овощи нарезаны соломкой, аккуратно выложены и заправлены заправкой. Вкус и запах яблок, сельдерея и заправки. Цвет соответствует входящим в состав продуктам. Консистенция – сочная, хрустящая.</p>
2.	Яблоки	45	35	
3.	Майонез	10	10	
4.	Сметана	10	10	
5.	Дижонская горчица	6	6	
6.	Лимонный сок	3	3	
	Выход	–	100	

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

В кипящую воду добавляют лимонный сок, затем очищенный и нарезанный соломкой корень сельдерея и варят 2–3 мин. Затем вынимают из воды, обсушивают и опускают ёмкость с сельдереем в холодную воду. Яблоки нарезают соломкой и смешивают с заправкой. Для заправки: майонез, сметану, горчицу, лимонный сок, соль и молотый перец перемешивают. К яблокам и заправке добавляют подготовленный сельдерей. Салат выкладывают горкой.

**Технологическая карта
Хлебный салат**

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Сухарики пшеничного хлеба	23	23
2.	Помидоры свежие	50	40
3.	Чеснок	8	6
4.	Огурцы свежие	30	22
5.	Сельдерей (стебель)	13	10
6.	Перец сладкий	24	17
7.	Анчоус (филе)	43	20
8.	Яйца перепелиные	2 шт.	20
9.	Бasilik свежий	10	9
10.	Листья салата	35	30
11.	Заправка с винным уксусом	30	30
	Выход	–	150



Требования к качеству блюда

Внешний вид – овощи в салате сохранили форму, сухарики не размокшие. Вкус и запах свежих овощей и заправки. Цвет соответствует цвету свежих овощей, входящих в состав. Консистенция овощей плотная, сухариков хрустящая.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Помидоры, огурцы и перец нарезают кубиками, стебли сельдерея тонкими ломтиками, базилик рубят. Все ингредиенты смешивают, добавляю филе анчоусов, подсушенные кубики пшеничного хлеба, соединяют с заправкой.

**Технологическая карта
Винегретная заправка с винным уксусом**

№ п/п	Наименование сырья	На 1000 мл	
		брутто	нетто
1.	Винный уксус	240	240
2.	Горчица	10	10
3.	Лук-шалот	20	14
4.	Сахар	10	10
5.	Масло растительное	720	720
6.	Зелень петрушки	16	10
	Выход	–	1000



Требования к качеству соуса

Внешний вид – заправка неоднородная, на поверхности зелень. Вкус и запах кисло-сладкие. Цвет – жёлтый. Консистенция – жидкая.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Измельчают лук-шалот, добавляют уксус, горчицу и оставляют на 20 мин. Затем вводят растительное масло, добавляют соль, сахар, рубленую зелень и молотый перец.

Технологическая карта Печёные перцы

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Перец сладкий	217	193
2.	Масло растительное	12	12
3.	Изюм	10	6
4.	Орехи грецкие (ядро)	8	6
5.	Петрушка (зелень)	5	3
6.	Чеснок	2	1
	Выход	–	100



Требования к качеству блюда

Внешний вид – полоски перца сохранили форму, салат оформлен зеленью. Вкус и запах – аромат подпечённого перца и чеснока. Цвет – продуктов, входящих в состав. Консистенция перца мягкая.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Сладкий перец разрезают пополам, удаляют семена, плодоножку, укладывают разрезом вниз на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 250°C 20 мин. Запечённый перец накрывают сверху противнем и оставляют на 30 мин. Удаляют отслоившуюся кожуцу.

Подготовленный перец нарезают на ломтики толщиной 5 мм и оставляют стекать на сите 30 мин. Готовый перец смешивают с предварительно замоченным изюмом, измельчёнными грецкими орехами, рубленой петрушкой, измельчённым чесноком, растительным маслом, солью и перцем. Готовый салат выкладывают на тарелку или в салатник и оформляют орехами.

Технологическая карта
Мусс из красного перца в лодочках из заварного (слоёного) теста

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Лук репчатый	15	10
2.	Перец сладкий (красный)	175	120
3.	Чеснок	4	2
4.	Бульон куриный	25	25
5.	Томатная паста	15	15
6.	Желатин	9	9
7.	Сливки	20	20
8.	Перец молотый белый	1	1
9.	Растительное масло	3	3
10.	Лодочки из заварного* или слоёного** теста	200	3 шт. 200
	Выход	3 (6 шт.)	100



Требования к качеству блюда

Внешний вид – в заготовки из заварного (слоёного) теста помещен мусс. Вкус и запах – свойственные для заварного (слоёного) теста и овощей. Цвет – от розового до красного. Консистенция нежная, бархатистая, теста слегка хрустящая.

* – см. технологическую карту «Профитроли» л. р. № 15.

** – см. технологическую карту «Волованы» л.р. № 18.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Репчатый лук нарезают мелким кубиком, чеснок рубят и обжаривают на растительном масле 10–15 мин. Затем добавляют перец, нарезанный кубиками, бульон, томатную пасту, соль, перец. Овощи тушат до тех пор, пока жидкость не выпарится наполовину. Готовую овощную массу измельчают при помощи блендера, охлаждают. Предварительно замоченный желатин прогревают до растворения и добавляют в измельчённые овощи, вводят взбитые сливки.

Из готового слоёного теста вырезают волованы в форме рыбок и выпекают. Из готового заварного теста отсаживают продолговатые заготовки длиной 7–8 см и выпекают в жарочном шкафу. Готовые полуфабрикаты из заварного теста разрезают пополам и заполняют муссом, охлаждают.

Технологическая карта Карпаччо из томатов

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Помидоры свежие	290	250	 <p>Требования к качеству блюда</p> <p>Внешний вид – помидоры имеют форму тонкого лепестка, на поверхности хлопья сыра и кольца лука. Вкус и запах свойственный входящим в состав овощам. Консистенция – сочная, мягкая, лука слегка хрустящая.</p>
2.	Масло оливковое	20	20	
3.	Сыр «Пармезан»	20	20	
4.	Лимон (сок)	–	10	
5.	Лук репчатый (красный)	29	25	
6.	Маслины без косточек	50	50	
7.	Базилик	10	8	
	Выход	–	150	

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

У помидоров снимают кожицу, предварительно опустив в кипящую воду. Разрезают на 4 части, удаляют семена и кладут под пресс между листами пергаментной бумаги на 20 мин. Помидоры выкладывают на тарелку, сбрызгивают лимонным соком, солят, перчат. Сверху укладывают тонкие кольца лука и кружочки маслин, посыпают тёртым сыром, поливают оливковым маслом, оформляют листьями базилика.

Технологическая карта Террин из птицы

№ п/п	Наименование сырья	На 1000 г	
		брутто	нетто
1.	Птица (мякоть)	1000	870
2.	Масло сливочное	50	50
3.	Яйца (желток)	2 шт.	40
4.	Молоко	150	150
5.	Крахмал	50	50
6.	Фисташки	200	130
7.	Бекон	200	200
8.	Мускатный орех	3	3
9.	Чеснок	5	3
10.	Имбирь сушёный	5	5
	Выход	–	1000



Требования к качеству блюда

Внешний вид – террин имеет прямоугольную форму, на разрезе видны вкрапления фисташек. Вкус и запах птицы, с ароматом специй. Цвет светло-серый с вкраплениями орехов. Консистенция нежная, мягкая, фисташек твёрдая.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Мякоть птицы нарезают кусочками, пропускают через мясорубку, взбивают блендером. В подготовленную массу вводят сливочное масло, желтки, молоко, крахмал, специи и ещё раз взбивают. Фисташки обжаривают на сковороде 20–25 мин., остужают, удаляя скорлупу. Подготовленные орехи добавляют в мясную массу.

Форму для приготовления террина выстилают тонкими полосками бекона так, чтобы мясная масса в конце была полностью покрыта беконом. Сверху форму накрывают фольгой или крышкой. Запекают в противне с водой при температуре 200°C 60 мин. Затем снимают крышку, сливают образовавшуюся жидкость и ещё запекают 30 мин. Готовый террин помещают под гнёт, охлаждают и нарезают на кусочки.

Технологическая карта Тимбал из птицы

№ п/п	Наименование сырья	На 1000 г	
		брутто	нетто
1.	Птица (голень)	1000	1000
3.	Томатное пюре	150	150
4.	Масло растительное	500	500
5.	Лук репчатый	100	87
6.	Чеснок	20	15
7.	Лавровый лист	3	3
8.	Тимьян	5	5
9.	Грибы свежие	200	167
10.	Сыр твёрдый	100	89
11.	Яйца	5 шт.	200
12.	Сметана	30	30
13.	Петрушка (зелень)	20	18
14.	Макароны (паста)	300	300
	Выход	–	1000



Требования к качеству блюда

Внешний вид – тимбал имеет округлую форму, на разрезе виден фарш. Вкус и запах птицы и томата, с ароматом специй. Цвет коричнево-красный с вкраплениями грибов. Консистенция нежная, мягкая, мяса, макарон и грибов плотная.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

На разогретую сковороду с маслом выкладывают мелко порубленный лук и чеснок и пассеруют 10 мин. После добавляют тимьян, лавровый лист, томатное пюре, солят, перчат. В подготовленную томатную массу выкладывают куриные голени и тушат 30 мин. Когда мясо будет готово, его отделяют от костей и нарезают мелкими кубиками. В соус добавляют нарезанные грибы и тушат 10 мин.

Готовую пасту выкладывают в форму, смазанную сливочным маслом по кругу. Для соуса смешивают яйца, сметану, соль, перец, рубленую зелень, тёртый сыр. Соединяют мясо, томатную массу и соус, выкладывают в подготовленную форму из пасты, сверху также укладывают макароны по спирали. Запекают тимбал при температуре 180°C 45 мин.

Контрольные вопросы

1. Из каких продуктов традиционно готовят карпаччо?
2. Какой вид тепловой обработки используют при приготовлении террина и тимбала?
3. Какие ингредиенты входят в состав соуса тако?
4. Как подготовить мясо для приготовления карпаччо?
5. Какие макароны лучше использовать для приготовления тимбала?

Литература для самостоятельной работы

1. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие / Е.Н. Артемова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008. – 336 с.
2. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред. спец. уч. зав. / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; под ред. д-ра техн. наук М.А. Николаевой. – М.: Деловая литература, 2005. – 480 с.
3. Барановский В.А. Повар-технолог: учебное пособие / В.А. Барановский. – Ростов н / Д.: Феникс, 2003. – 416 с.

Лабораторная работа № 20

Тема работы: этническая кухня. Приготовление холодных и горячих закусок.

Цель: познакомиться с общими правилами технологии приготовления, подачи холодных и горячих закусок этнических кухонь; изучить посуду, инвентарь и оборудование для приготовления блюд; научиться самостоятельно готовить и подавать блюда.

Формируемые элементы технико-технологической компетентности: способность организовывать учебно-производственный (профессиональный) процесс через производительный труд; готовность к формированию профессиональной компетентности рабочего (специалиста) соответствующего квалификационного уровня; готовность к организации и обслуживанию рабочего места в соответствии с требованиями эргономики.

Материально-техническое обеспечение:

1. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства / А.М. Беляева. – К.: А.С.К., 2007. – 1248 с.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2002. – 656 с.

Оборудование: плита электрическая ПЭ-4, пароконвектомат SCC 61, кухонный комбайн КМ 020, весы электронные, ножи поварские, кастрюли различной ёмкости, доски разделочные, лотки металлические, инвентарь (с соответствующей маркировкой), посуда для подачи холодных и горячих закусок.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при работе в лаборатории: согласно инструкции по охране труда в лаборатории, повторный инструктаж по охране труда.

Ход работы:

1. Организационная часть (проверка готовности студентов к лабораторной работе).

2. Инструктаж по технике безопасности.

3. Актуализация опорных знаний.
4. Объяснение нового материала, демонстрация практических приёмов.
5. Выполнение задания лабораторной работы.
6. Заполнение и защита отчёта по лабораторной работе.
7. Оценивание лабораторной работы.

Теоретическая часть

Латышская кухня. Территория Латвии долгое время входила в состав разных стран. Это не могло не сказаться на кулинарных рецептах и предпочтениях. Так, на севере Латвии заметно влияние эстонской молочной кухни, на западе Латвии ощущается немецкое влияние, которое проявляется в использовании копчёного мяса и шпика. На восточную Латвию повлияла литовская и белорусская кухня. В латвийской кухне можно выделить общие блюда, которые

составляют основу национальной кулинарии. К таким можно отнести различные холодные блюда и закуски из рыбы, мяса, овощей, салаты. Латвийской кулинарии свойственно использование солёной и маринованной сельди, кильки и копчёной рыбы. Из ароматических овощей часто используют репчатый и зелёный лук, корень петрушки, сельдерея, зелень петрушки и укропа, рисунок 20.1.



Рисунок 20.1 – Блюда латышской кухни

Итальянская кухня. Своего расцвета кулинарное искусство в Италии достигло во время Древнего Рима. Блюда отличались изысканностью и роскошью. Часто они были сложны в приготовлении, а их форма представляла собой произведение искусства. Именно в Древнем Риме впервые стали готовить салаты.

Итальянская кухня нового времени, конечно, резко отличается от древней. Она более демократична, проста и рациональна. Прежде всего, итальянская кухня – это тысячи изделий из теста, причём каждое имеет своеобразный вкус. Макароны (спагетти) – это национальное блюдо.



Рисунок 20.2 – Блюда итальянской кухни



Рисунок 20.3 – Блюда узбекской кухни

Помидоры, оливковое масло и чеснок занимают большое место в питании итальянцев. На оливковом масле не только жарят, но и готовят почти все приправы. Итальянцы используют множество овощей, фруктов и ягод. Широко используют при приготовлении блюд сыры, рисунок 20.2.

Узбекская кухня. Характерной особенностью узбекской кухни является широкое употребление мяса. По традиции узбеки предпочитают баранину и говядину. Однако особенностью узбекской кухни с XIX в. стало широкое употребление овощей: моркови, тыквы, картофеля, помидоров, репы, капусты, баклажанов и др. Широкое распространение в узбекской кухне нашли травы, как культурные, так и дикорастущие. Такие приправы как кориандр, мята, базилик, красный перец и др.,

добавляют в блюда в больших количествах, рисунок 20.3.

Азербайджанская кухня. Недостатка рецептов и ингредиентов азербайджанская кухня точно не испытывает: горный и субтропический климат страны отлично снабжает её жителей всем необходимым для приготовления вкусной и здоровой пищи – не даром Азербайджан считается краем долгожителей.



Рисунок 20.4 – Блюда азербайджанской кухни

Блюда азербайджанской кухни готовятся из говядины и баранины, птицы и рыбы, фруктов и овощей, с обязательным добавлением свежей зелени, а также ароматных приправ и специй, рисунок 20.4.

Практическая часть

Задание для лабораторной работы:

1. Пользуясь технологической картой и технологической схемой, приготовить блюда по заданию, таблица 20.1. Правила составления технологической схемы представлены в приложении Л, пример расчёта технологической карты и оформление технологической схемы в приложении М (II ч.).

Таблица 20.1 – Перечень блюд для выполнения лабораторной работы

№ п/п	№ Бригады	Перечень блюд
1	2	3
1.	1	Салат Расолс (латышская кухня)
		Яйца, фаршированные килькой (латышская кухня)
2.	2	Салат по-итальянски
		Рис по-пьемонтски (итальянская кухня)
3.	3	Лаззат (узбекская кухня)
		Хасып (узбекская кухня)
4.	4	Кюкю из зелени с орехами (азербайджанская кухня)
		Фисинджан из лобио (азербайджанская кухня)

2. Оформить и защитить отчёт по лабораторной работе. Форма титульного листа приведена в приложении А.11 (I ч.), форма отчёта – в приложении Н (II ч.).

3. Ответить на контрольные вопросы.

Технологическая карта Салат Расол

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Свинина	100	42*
2.	Картофель	60	54
3.	Свёкла	70	62
4.	Яйца	1 шт.	40
5.	Огурцы маринованные	60	55
6.	Яблоки	40	30
7.	Сельдь (филе)	70	70
8.	Петрушка	10	8
9.	Сметана	50	50
10.	Тёртый хрен	10	10
11.	Сахар	5	5
12.	Уксус 9%-ный	3	3
	Выход	–	200



Требования к качеству блюда

Внешний вид – все ингредиенты аккуратно нарезаны, сохранили форму. Вкус и запах отварной свинины и овощей, с ароматом хрена. Цвет – малиновый с вкраплениями отварной свинины. Консистенция – плотная.

* – свинина отварная.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Свинину отваривают до готовности, охлаждают и нарезают мелкими кубиками. Картофель, свёклу и яйца отваривают и нарезают мелкими кубиками. Огурцы и яблоки очищают от семян, срезают кожицу и нарезают мелкими кубиками. Подготовленное филе сельди нарезают кубиками. В сметану добавляют тёртый хрен, уксус, соль, сахар. Все ингредиенты выкладывают в салатник, поливают соусом, посыпают рубленой зеленью.

**Технологическая карта
Яйца, фаршированные килькой**

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Яйца	1 шт.	40
2.	Килька пряного посола	40	20
3.	Масло сливочное	10	10
4.	Горчица	3	3
5.	Петрушка	5	5
	Выход	–	100



Требования к качеству блюда

Внешний вид – яйца заполнены фаршем, сверху оформлены филе килек и зеленью. Вкус и запах свойственные продуктам, входящим в состав. Цвет – жёлтый, рыбы – серый. Консистенция фарша нежная, рыбы – плотная.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Отварные яйца очищают от скорлупы и разрезают вдоль пополам, вынимают желток. Кильку разделяют на филе, оставляют часть для оформления блюда. Размягчённое сливочное масло, желток, кильку протирают через сито, добавляют горчицу и взбивают, петрушку мелко рубят.

Половинки яиц заполняют полученной массой. При подаче на каждую половинку яйца сверху выкладывают кусочек кильки и посыпают рубленой зеленью.

Технологическая карта Салат по-итальянски

№ п/п	Наименование сырья	На 1порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Картофель	30	23
2.	Морковь	30	25
3.	Сельдерей (корень)	40	29
4.	Яблоки	31	20
5.	Фасоль зелёная стручковая	27	20
6.	Горошек зелёный консервированный	9	8
7.	Филе анчоусов	24	24
8.	Огурцы солёные	13	10
9.	Майонез	50	50
10.	Яйца	1/2 шт.	20
11.	Маслины без косточек	10	10
12.	Крабы или креветки	14	7
13.	Листья салата	14	10
14.	Зелень	5	4
	Выход	–	230



Требования к качеству блюда

Внешний вид – продукты, входящие в состав салата, нарезаны аккуратно, мелким кубиком, сохранили форму. Вкус и запах продуктов, входящих в состав.

Консистенция овощей упругая.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Картофель, морковь, сельдерей моют, раздельно отваривают, нарезают мелкими кубиками. Зелёные стручки фасоли отваривают и нарезают в виде ромбов. Свежие яблоки и солёные огурцы режут кубиками.

Подготовленные овощи складывают в ёмкость, к ним добавляют часть рубленого филе анчоусов, заправляют майонезом. Всю массу перемешивают, укладывают горкой на листья салата. Сверху оформляют отварным яйцом, маслинами, крабами, яблоками, анчоусами, зеленью.

**Технологическая карта
Лаззат**

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Перец болгарский сладкий	67	50	<p>Требования к качеству блюда</p> <p>Внешний вид – перец наполнен сырной массой, аккуратно нарезан на кружочки, оформлен зеленью петрушки. Вкус и запах, характерные для брынзы, с легким ароматом чеснока. Цвет фарша белый с вкраплениями рубленой зелени. Консистенция перца упругая, фарша – нежная, мягкая.</p>
2.	Для фарша: брынза	31	30	
3.	Сметана	10	10	
4.	Масло сливочное	10	10	
5.	Чеснок	1	1	
6.	Укроп (зелень)	3	2	
7.	Масса фарша	–	50	
8.	Петрушка (зелень)			
	Выход	–	100	

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Сладкий перец промывают, отрезают плодоножку, удаляют её вместе с семенами. Подготовленный перец бланшируют и остужают. Охлаждённый перец заполняют фаршем.

Для фарша: брынзу вымачивают в холодной кипячёной воде, растирают со сметаной, сливочным маслом до однородной массы, добавляют мелко нарезанный укроп и чеснок, всё тщательно перемешивают.

Перец нарезают кружочками, оформляют зеленью петрушки.

**Технологическая карта
Хасып**

№ п/п	Наименование сырья	На 1000, г	
		брутто	нетто
1.	Баранина (котлетное мясо)	334	239
2.	Жир-сырец бараний	55	55
3.	Селезенка	111	111
4.	Лук репчатый	231	194
5.	Крупа рисовая	167	167
6.	Соль	22	22
7.	Перец чёрный молотый	0,3	0,3
8.	Вода (для фарша)	720	720
9.	Кишки бараньи свежие	555	555
10.	Масса полуфабриката	–	2000
	Выход	–	1000



Требования к качеству блюда

Внешний вид – поверхность равномерно зарумянена, на разрезе видны мелкие кубики мяса и рис. Вкус и запах характерные для отварного мяса с ароматом специй и лука. Цвет светло-серый. Консистенция слегка рыхлая, мягкая.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Бараньи кишки несколько раз промывают теплой водой, после чего трижды холодной солёной, меняя воду.

Мясо, жир-сырец, селезёнку и репчатый лук мелко режут или измельчают на мясорубке, добавляют перебранную и промытую рисовую крупу, соль, перец, воду и перемешивают. Подготовленным фаршем наполняют кишки, концы завязывают ниткой, заливают холодной водой и варят 60 мин.

Перед подачей нитки снимают. Хасып подают как холодным, так и горячим по 100 г на порцию.

**Технологическая карта
Кюкю из зелени с орехами**

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Лук зелёный	33	26	 <p>Требования к качеству блюда</p> <p>Внешний вид – запечённые яйца с большим количеством различной зелени, политы маслом, на поверхности румяная корочка. Вкус и запах характерные для запеченных яиц, орехов и зелени. Цвет насыщенный зелёный с вкраплениями жёлтого и коричневого. Консистенция нежная, слегка хрустящая от орехов.</p>
2.	Масло сливочное топлёное	25	25	
3.	Кинза (зелень)	15	11	
4.	Шпинат	27	20	
5.	Укроп (зелень)	11	8	
6.	Орехи грецкие	89	40	
7.	Яйца	2 шт.	40	
9.	Масло сливочное для подачи	5	5	
	Выход	–	175	

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Мелко нарезанный лук пассеруют, смешивают с измельчённой зеленью кинзы, укропом, шпинатом, измельчёнными ядрами грецких орехов, заливают взбитыми яйцами и запекают в жарочном шкафу 10–15 мин. При подаче кюкю режут ромбиками и поливают растопленным сливочным маслом.

Подают в горячем или холодном виде.

**Технологическая карта
Фисинджан из лобии**

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Фасоль красная	24	23
2.	Орехи грецкие	33	15
3.	Лук репчатый	18	15
4.	Масло сливочное топленое	10	10
5.	Уксус 3%-ный	10	10
6.	Кинза (зелень)	10	10
7.	Лук репчатый	4	3
8.	Хлопья миндаля	–	6
9.	Ядра граната	–	9
10.	Петрушка (зелень)	8	6
	Выход	–	100



Требования к качеству блюда

Внешний вид – фисинджан выложен горкой, оформлен зеленью и луком. Вкус и запах характерные для данного вида бобовых, кинзы и репчатого лука. Консистенция – мягкая, однородная.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Подготовленную фасоль отваривают вместе с ядрами грецких орехов, измельчают на мясорубке. Добавляют измельчённый репчатый лук, уксус, соль, перец и перемешивают.

Фисинджан выкладывают горкой на тарелку, оформляют измельчённой зеленью кинзы, перьями зелёного лука, ядрами граната, хлопьями миндаля.

**Технологическая карта
Рис по-пьемонтски**

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Рис	50	50
2.	Масло сливочное	25	24
3.	Овощной бульон	160	160
4.	Шампиньоны свежие	89	75
5.	Горошек зелёный консервированный	30	30
6.	Кабачки	100	90
7.	Сыр твёрдый	31	30
	Выход	–	250



Требования к качеству блюда

Внешний вид – на поверхности тёртый сыр, рис рассыпчатый, сохранил форму. Вкус и запах свойственные рису и входящим в состав продуктам Цвет соответствует входящим в состав продуктам. Консистенция риса мягкая, овощей слегка плотная.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Перебранный и промытый рис кладут в сотейник с маслом, солят и прогревают, перемешивая весёлкой. Затем заливают овощным бульоном, тщательно перемешивают, доводят до кипения, закрывают сотейник крышкой и ставят в жарочный шкаф, нагретый до температуры 150–160°C, на 15–20 мин. Подготовленные грибы нарезают дольками и пассеруют на масле, добавляют зелёный горошек. Отдельно обжаривают нарезанные кубиками кабачки. Готовый гарнир смешивают с припущенным рисом, сверху посыпают тёртым сыром.

Контрольные вопросы

1. Перечислите этапы подготовки бобовых.
2. Как приготовить перец для приготовления блюда лаззат?
3. Какой вид мяса используется для приготовления блюда хасып?
4. Перечислите ингредиенты для приготовления блюда рис по-пьемонтски?
5. Какие факторы повлияли на формирование латышской кухни?

Литература для самостоятельной работы

1. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие / Е.Н. Артемова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008. – 336 с.
2. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред. спец. уч. зав. / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; под ред. д-ра техн. наук М.А. Николаевой. – М.: Деловая литература, 2005. – 480 с.
3. Барановский В.А. Повар-технолог: учебное пособие / В.А. Барановский. – Ростов н / Д.: Феникс, 2003. – 416 с.

Лабораторная работа № 21

Тема работы: приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Цель: познакомиться с общими правилами технологии приготовления, подачи блюд из рыбы и нерыбного водного сырья; изучить посуду, инвентарь и оборудование для приготовления блюд; научиться самостоятельно готовить и подавать блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.

Формируемые элементы технико-технологической компетентности: способность организовывать учебно-производственный (профессиональный) процесс через производительный труд; готовность к формированию профессиональной компетентности рабочего (специалиста) соответствующего квалификационного уровня; готовность к организации и обслуживанию рабочего места в соответствии с требованиями эргономики.

Материально-техническое обеспечение:

1. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства / А.М. Беляева. – К.: А.С.К., 2007. – 1248 с.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2002. – 656 с.

Оборудование: плита электрическая ПЭ-4, пароконвектомат SCC 61, кухонный комбайн КМ 020, весы электронные, ножи поварские, кастрюли различной ёмкости, доски разделочные, лотки металлические, инвентарь (с соответствующей маркировкой), посуда для подачи блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при работе в лаборатории: согласно инструкции по охране труда в лаборатории, повторный инструктаж по охране труда.

Ход работы:

1. Организационная часть (проверка готовности студентов к лабораторной работе).
2. Инструктаж по технике безопасности.
3. Актуализация опорных знаний.
4. Объяснение нового материала, демонстрация практических приёмов.
5. Выполнение задания лабораторной работы.
6. Заполнение и защита отчёта по лабораторной работе.
7. Оценивание лабораторной работы.

Теоретическая часть

Рыбу всех пород жарят основным способом, в большом количестве жира (во фритюре) и на открытом огне.

Мелкую рыбу жарят целиком, осетровую рыбу – звеньями и порционными кусками без кожи, нарезанными от ошпаренных звеньев без хрящей. Чешуйчатую и бесчешуйчатую рыбу нарезают на порционные куски из филе с кожей и костями, из филе с кожей без костей, а для жарки в жире – из филе без кожи и костей. Иногда рыбу массой до 1,5 кг жарят кусками, нарезанными из непластованной тушки (кругляши). Кожу на порционных кусках до панирования надрезают в двух-трех местах, чтобы рыба при обжаривании не деформировалась.



Рисунок 21.1 – Вариант подачи рыбы жареной целиком

При жарке основным способом рыбу посыпают солью, перцем, панируют в муке, в красной или белой панировке. Жир на сковороде или противне разогревают до 150°C. Жарят рыбу сначала с одной, а затем с другой стороны. Обжаренную рыбу доводят до готовности в жарочном шкафу. При жарке температура внутри кусков поднимается до 75–85°C. Продолжительность жарки

10–20 мин., рисунок 21.1.



Рисунок 21.2 – Вариант подачи жареной рыбы

кусочек сливочного или зелёного масла. Можно также поливать рыбу растопленным маслом с лимонным соком. Большинство чешуйчатых и бесчешуйчатых рыб отпускают чаще всего с соусом – томатным, красным, томатным с овощами, томатным с эстрагоном или майонезом; подают его отдельно.

Рыбу запекают сырой, припущенной или жареной. Нарезают её на порционные куски из филе без реберных костей (с кожей или без неё). Мелкую рыбу запекают целиком. Запекают рыбу вместе с гарниром – жареным, сырым или отварным картофелем, гречневой кашей. Сковороду смазывают маслом, подливают соус, кладут



Рисунок 21.3 – Рыба, запечённая под соусом

рисунок 21.3.

На гарнир к жареной рыбе, чаще всего подают жареный картофель, картофельное пюре, рассыпчатые каши, реже – тушёные и отварные овощи. Дополнительным гарниром служат солёные огурцы, помидоры, ломтики лимона, кислые ягоды, рисунок 21.2.

Жареную рыбу можно подавать натуральной или с соусом. При подаче без соуса её поливают маслом или на кусок рыбы кладут подготовленные куски рыбы (филе без кожи и костей), укладывают гарнир, заливают соусом, посыпают тёртым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250–280°C до образования румяной корочки. Сырую рыбу запекают под белым соусом, отварную и припущенную – под паровым и молочным, жареную – под сметанным и томатным с луком и грибами,

Практическая часть
Задание для лабораторной работы:

1. Пользуясь технологической картой и технологической схемой, приготовить блюда по заданию, таблица 21.1. Правила составления технологической схемы представлены в приложении Л, пример расчёта технологической карты и оформление технологической схемы в приложении М (II ч.).

Таблица 21.1 – Перечень блюд для выполнения лабораторной работы

№ п/п	№ Бригады	Перечень блюд
1	2	3
1.	1	Рыба в тесте жареная, картофельное пюре, соус томатный
2.	2	Рыба, запечённая с картофелем по-русски
3.	3	Кальмары в сметанном соусе, гарнир картофель отварной
4.	4	Рыба, запечённая в сметанном соусе с грибами, по-московски
5.	5	Зразы рыбные рубленые, гарнир картофель отварной, соус томатный

2. Оформить и защитить отчёт по лабораторной работе. Форма титульного листа приведена в приложении А.11 (I ч.), форма отчёта – в приложении Н (II ч.).

3. Ответить на контрольные вопросы.

Технологическая карта Рыба в тесте жареная

№ п/п	Наименование сырья	На 1порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Судак	192	92	 <p>Требования к качеству блюда</p> <p>Внешний вид – кусочки рыбы сохранили форму. Вкус и запах свойственные тесту с нежным ароматом рыбы, лимона. Цвет – золотистый. Консистенция – нежная, однородная, корочки – хрустящая.</p>
2.	Кислота лимонная	0,5	0,5	
3.	Масло растительное	3	3	
4.	Петрушка (зелень)	4	3	
5.	Мука пшеничная	40	40	
6.	Молоко или вода	40	40	
7.	Масло растительное	2	2	
8.	Яйца	1 шт.	40	
9.	Кулинарный жир	20	20	
10.	Масса жареной рыбы	–	200	
11.	Соус томатный	–	50	
12.	Лимон	8	7	
13.	Гарнир картофельное пюре	–	100	
	Выход	–	200/50/ 100/7	

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Филе без кожи и костей нарезают на кусочки шириной 1–1,5 см и длиной 5–6 см. Затем рыбу маринуют 20–30 мин. в смеси растительного масла, лимонной кислоты, соли, перца и мелко нарезанной зелени петрушки.

Просеянную муку разводят теплым молоком или водой, размешивают, добавляют немного растительного масла, желтки яиц, соль и оставляют на 15 мин. для набухания клейковины. Перед жареньем в тесто вводят взбитые белки и размешивают. Подготовленную рыбу погружают в тесто и жарят в жире. При отпуске рыбу оформляют ломтиком лимона. Соус подают отдельно.

**Технологическая карта
Картофельное пюре**

№ п/п	Наименование сырья	На 100 г		
		брутто	нетто	
1.	Картофель	110	83	
2.	Молоко	15	15	
3.	Масло сливочное	6	6	
	Выход	–	100	<p>Требования к качеству блюда</p> <p>Внешний вид – картофельное пюре имеет нежную воздушную структуру без комочков, на поверхности растопленное масло. Вкус и запах, свойственный картофелю с легким ароматом молока. Цвет – слегка желтоватый. Консистенция – нежная, пышная, однородная.</p>

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Варёный картофель протирают через протирочную машину или вручную. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80°С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приёма горячее кипячёное молоко и растопленный жир. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

**Технологическая карта
Соус томатный**

№ п/п	Наименование сырья	На 100 г	
		брутто	нетто
1.	Бульон рыбный	–	50
2.	Мargarин столовый	3	3
3.	Мука пшеничная	3	3
4.	Морковь	5	4
5.	Лук репчатый	5	4
6.	Петрушка (корень)	4	4
7.	Томатная паста	10	10
8.	Мargarин столовый	3	3
9.	Сахар	1	1
10.	Соль	1	1
11.	Перец чёрный горошком	0,05	0,05
	Выход	–	100



Требования к качеству соуса

Внешний вид – однородная гладкая масса, без пленки на поверхности, без комочков муки. Вкус и запах – насыщенные, острые, свойственные томату. Цвет – красный. Консистенция – вязкая, эластичная.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Мелко нарезанные корни и лук пассеруют, добавляют томатную пасту, продолжают пассеровать ещё 15 мин. Муку слегка пассеруют на жире, разводят бульоном, проваривают при слабом кипении 15–20 мин. в конце варки добавляют пассерованные овощи, сахар, соль, перец горошком. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Готовый соус заправляют жиром.

Технологическая карта
Рыба, запечённая с картофелем по-русски

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Хек тихоокеанский	317	152
2.	Соль	3	3
3.	Перец чёрный молотый	0,01	0,01
4.	Картофель	206	150*
5.	Соус белый для запекания рыбы	–	150
6.	Сыр твёрдый	10	8
7.	Масло сливочное	15	15
	Выход	–	400



Требования к качеству блюда

Внешний вид – рыба в виде порционных кусков, запечённая с картофелем, соусом в порционной сковороде. Вкус и запах свойственные запечённой рыбе; аромат специй, соуса и сыра. Цвет – поверхность румяная, золотистая. Консистенция – мягкая, сочная, рыхлая.

* – масса отварного очищенного картофеля.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Порционные куски сырой рыбы, нарезанные на филе с кожей без костей, посыпают солью, перцем, кладут на смазанную маслом порционную сковороду, сверху – ломтики варёного картофеля, заливают соусом белым, посыпают тёртым сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 250–260°C 15–20 мин.

**Технологическая карта
Соус белый для запекания рыбы**

№ п/п	Наименование сырья	На 100, г		
		брутто	нетто	
1.	Бульон рыбный	–	110	 <p>Требования к качеству соуса</p>
2.	Мargarин столовый	5	5	
3.	Мука пшеничная	5	5	
	Выход	–	100	<p>Внешний вид – однородная гладкая масса, без комочков и плёнки на поверхности. Вкус и запах – насыщенный, рыбный. Цвет – белый. Консистенция – эластичная, однородная, без комочков и крупинок.</p>

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Муку слегка пассеруют на жире, разводят бульоном, проваривают при слабом кипении 15 мин., солят и процеживают.

**Технологическая карта
Кальмары в сметанном соусе**

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Кальмар (тушка)	199	153	<p>Требования к качеству блюда</p> <p>Внешний вид – на порционное блюдо или тарелку выложены кальмары и соус. Рядом аккуратно выложен гарнир. Вкус и запах свойственные кальмарам и соусу. Цвет – светло-розовый. Консистенция – плотная, сочная.</p>
2.	Соус сметанный	–	50	
3.	Гарнир картофель отварной	–	150	
	Выход	–	275	

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Кальмары размораживают в холодной воде. Вынимают остатки внутренностей и хитиновые пластинки. Тушки опускают на 3–6 мин. в горячую воду с температурой 60–65°C (соотношение воды и кальмара – 3:1) и удаляют кожицу.

Подготовленные тушки кальмаров тщательно промывают в воде 2–3 раза, опускаю в кипящую подсоленную воду (на 1 кг кальмаров берут 2 л воды и 20 г соли) и варят 5 мин. с момента закипания воды. Отварные кальмары, нарезанные соломкой, заливают соусом и доводят до кипения. Отпускают с гарниром (картофель отварной).

**Технологическая карта
Соус сметанный**

№ п/п	Наименование сырья	На 100 г	
		брутто	нетто
1.	Молоко	100	100
2.	Масло сливочное	5	5
3.	Мука пшеничная	5	5
4.	Соль	0,8	0,8
	Выход	–	100



Требования к качеству соуса

Внешний вид – однородная масса без комочков и пленки. Вкус и запах свежей сметаны, в меру солёный. Цвет от белого до кремового. Консистенция – эластичная, вязкая, полужидкая.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Муку слегка пассеруют без масла, охлаждают, смешивают с маслом, кладут в сметану, доведённую до кипения, размешивают, заправляют солью и перцем, варят 3 мин., затем процеживают и доводят до кипения.

Технологическая карта Картофель отварной

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Картофель	130	98
2.	или картофель молодой	126	101
3.	Маргарин столовый	6	6
	Выход	–	100



Требования к качеству блюда

Внешний вид – клубни картофеля сохранили форму или слегка разварились, без глазков и пятен, на поверхности растопленный маргарин. Вкус и запах свежесваренного картофеля. Цвет – белый или желтоватый. Консистенция – рыхлая, умеренно плотная.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

При варке картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6–0,7 л воды на 1 кг овощей). Уровень воды должен быть на 1–1,5 см выше уровня овощей. Соль берут из расчёта 10 г соли на 1 л воды.

Технологическая карта
Рыба, запечённая в сметанном соусе с грибами, по-московски

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Судак	284	145
2.	или ледяная рыба	302	145
3.	Мука пшеничная	7	7
4.	Шампиньоны свежие	57	43
5.	Лук репчатый	24	20
6.	Кулинарный жир	15	15
7.	Соль	3	3
8.	Перец чёрный молотый	0,01	0,01
9.	Яйца	½ шт.	20
10.	Гарнир картофель жареный из варёного	–	150
11.	Соус сметанный	–	150
12.	Сыр твёрдый	6,5	6
13.	Масло сливочное	10	10
	Выход	–	430



Требования к качеству блюда

Внешний вид – рыба в виде порционных кусков, запечённая с картофелем, соусом, грибами в порционной сковороде. Вкус и запах свойственные для запеченной рыбы; аромат специй, соуса и сыра. Цвет – поверхность румяная, золотистая. Консистенция – мягкая, сочная.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

На порционную сковороду наливают небольшое количество соуса сметанного, кладут рыбу жаренную, а вокруг неё – ломтики картофеля жареного или отварного. На рыбу выкладывают лук пассерованный, грибы жареные, нарезанные ломтиками, и дольки варёного яйца, заливают соусом сметанным, посыпают тёртым сыром, поливают жиром и запекают.

**Технологическая карта
Картофель жареный (из варёного)**

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Картофель	166	121*
2.	Масло растительное	10	10
	Выход	–	100



Требования к качеству блюда

Внешний вид – клубни картофеля сохранили форму, на поверхности румяная корочка. Вкус и запах жареного картофеля, в меру солёный. Цвет – светло-коричневый. Консистенция – мягкая, корочка хрустящая.

* – масса картофеля варёного, очищенного, нарезанного.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Картофель, сваренный в кожуре, охлаждают, очищают, нарезают тонкими ломтиками, солят, кладут на сковороду с разогретым жиром и жарят, периодически помешивая.

Технологическая карта Зразы рыбные рубленые

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Судак	167	80
2.	или ледяная рыба	178	80
3.	Хлеб пшеничный	24	24
4.	Молоко или вода	32	32
5.	Масса рыбная котлетная	–	134
6.	Фарш: Лук репчатый	40	34
7.	Кулинарный жир	5	5
8.	Шампиньоны свежие	28	21
9.	Сухари	2	2
10.	Масса фарша	–	32
11.	Сухари	10	10
12.	Масса полуфабриката	–	174
13.	Кулинарный жир	12	12
14.	Масса готовых зраз	–	148
15.	Гарнир	–	150
16.	Масло сливочное	7	7
17.	Соус томатный	–	100
	Выход	–	405



Требования к качеству блюда

Внешний вид – на тарелку выложены зразы 2 шт. на порцию, политы растопленным сливочным маслом, рядом выложен гарнир. Отдельно подают соус. Вкус и запах свойственные для жареной котлетной массы с привкусом специй и грибов. Цвет – поверхность румяная, золотистая, на разрезе светлосерый фарш. Консистенция – мягкая, сочная, рыхлая.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Рыбную котлетную массу формируют в виде лепешек толщиной 1 см. На середину кладут фарш, края лепешки соединяют, панируют в сухарях, придавая овально-приплюснутую форму, и обжаривают. Доводят до готовности в жарочном шкафу. Для фарша: отварные грибы нарезают ломтиками, лук репчатый мелко нарезают и пассеруют, соединяют с грибами, добавляют соль, перец, перемешивают. При подаче зразы поливают растопленным сливочным маслом, рядом кладут гарнир. Соус подают отдельно.

Контрольные вопросы

1. Как приготовить рыбу для приготовления блюда рыба жареная в тесте?
2. Назовите отличительные особенности технологии приготовления блюд: рыба, запечённая по-русски и рыба, запечённая по-московски.
3. Перечислите общие правила приготовления жареной рыбы.
4. Объясните необходимость надрезания кожи рыбы перед тепловой обработкой.
5. Перечислите общие правила приготовления запечённой рыбы.

Литература для самостоятельной работы

1. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие / Е.Н. Артемова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008. – 336 с.
2. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред. спец. уч. зав. / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; под ред. д-ра техн. наук М.А. Николаевой. – М.: Деловая литература, 2005. – 480 с.
3. Барановский В.А. Повар-технолог: учебное пособие / В.А. Барановский. – Ростов н / Д.: Феникс, 2003. – 416 с.

Лабораторная работа № 22

Тема работы: современные тенденции в приготовлении блюд из рыбы.

Цель: познакомиться с современными тенденциями в приготовлении блюд из рыбы; изучить посуду, инвентарь и оборудование для приготовления блюд; научиться самостоятельно готовить и подавать блюда из рыбы.

Формируемые элементы технико-технологической компетентности: способность организовывать учебно-производственный (профессиональный) процесс через производительный труд; готовность к формированию профессиональной компетентности рабочего (специалиста) соответствующего квалификационного уровня; готовность к организации и обслуживанию рабочего места в соответствии с требованиями эргономики.

Материально-техническое обеспечение:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2002. – 656 с.

2. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства / А. М. Беляева. – К.: Издательство А.С.К., 2007. – 1248 с.

Оборудование: плита электрическая ПЭ-4, пароконвектомат SCC 61, кухонный комбайн КМ 020, весы электронные, ножи поварские, кастрюли различной ёмкости, доски разделочные, лотки металлические, инвентарь (с соответствующей маркировкой), посуда для подачи блюд из рыбы.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при работе в лаборатории: согласно инструкции по охране труда в лаборатории, повторный инструктаж по охране.

Ход работы:

1. Организационная часть (проверка готовности студентов к лабораторной работе).

2. Инструктаж по технике безопасности.
3. Актуализация опорных знаний.
4. Объяснение нового материала, демонстрация практических приёмов.
5. Выполнение задания лабораторной работы.
6. Заполнение и защита отчёта по лабораторной работе.
7. Оценивание лабораторной работы.

Теоретическая часть

Блюда из отварной и припущенной рыбы. Рыбу можно варить как целиком, так и порционными кусками из непластованной и пластованной тушки. В качестве жидкой основы используют смесь воды и молока, молоко, рыбный бульон. Молоко способствует смягчению запаха рыбы. Для улучшения вкуса и запаха в жидкость

добавляют лавровый лист и перец горошком.

Для варки морской рыбы используют пряный отвар: уксус, репчатый лук, морковь, букет гарни (тимьян, стебли петрушки, лавровый лист).

Варить рыбу на пару можно в кастрюле, используя специальные сетчатые корзинки. Также можно готовить рыбу, используя соответствующий режим в пароконвектомате, рисунок 22.1.



Рисунок 22.1 – Процесс варки овощей и рыбы в пароконвектомате

Для улучшения вкуса и аромата отварной рыбы рекомендуется выполнить следующие действия:

- положить на решётку пряную зелень фенхеля, укропа, тимьяна, а затем рыбу;

- покрыть рыбу смесью хереса, соевого соуса и бульонного концентрата;
- перед варкой рыбу замариновать;
- после варки посыпать рыбу пряностями (свежим имбирем, зелёным луком, рубленным чесноком, семенами фенхеля).

Отварная рыба имеет бледный цвет, поэтому особенно удачно сочетается с яркими соусами. Дополнительно к рыбе подают: цитрусовое или анчоусное масло, зелёное масло, лимон, букетик из кервеля, шнитт-лука, мелиссы, кресс-салата, зелень или имбирь фри, лепестки розы в желе, узелки цедры лимона, лайма или апельсина, рисунок 22.2.



Рисунок 22.2 – Вариант подачи отварной рыбы

Для жаренья рыбы основным способом можно использовать смесь растительного и сливочного масла, коричнево ореховое масло. Последнее является классическим жиром для жарения белой рыбы во Франции. Это обычное сливочное масло, разогретое до выпадения светло-коричневого осадка.

Запанировать рыбу перед обжариванием можно не только в муке, сухарях или двойной панировке, но также в различных смесях: мука или панировочные сухари с цедрой лимона и измельчённым шнитт-луком; мука или панировочные сухари с чесноком; мука пшеничная или кукурузная с паприкой; мука, паприка, соль, красный перец, тимьян; мука, соль, чёрный перец.

Для панирования перед жаркой основным способом также рыбу можно запанировать в смеси пряностей: свежая зелень укропа, измельчённые семена фенхеля, молотый перец; паприка, сушёный чеснок, тимьян, орегано, измельчённый душистый перец. Такой вид панировки рекомендуется наносить на одну сторону чистого филе, туда, где находилась кожа, рисунок 22.3, 22.4.



Рисунок 22.3 – Вариант подачи панированной рыбы



Рисунок 22.4 – Панировочная смесь (сушеный чеснок, морковь, укроп, тимьян, паприка)

Кроме того, можно использовать пасты-панировки, например, свежую зелень укропа, лимонный сок, каперсы, анчоусную пасту.

Для панировки креветок или рыбных палочек можно использовать тесто темпура, рисунок 22.5. Для его приготовления следует смешать пшеничную муку (50 г), кукурузную муку (50 г), холодную воду (200 г), яйцо (1 шт.) и разрыхлитель (10 г).



Рисунок 22.5 – Варианты подачи рыбы и креветок в тесте темпура

Практическая часть

Задание для лабораторной работы:

1. Пользуясь технологической картой и технологической схемой, приготовить блюда по заданию, таблица 22.1. Правила составления технологической схемы представлены в приложении Л, пример расчёта технологической карты и оформление технологической схемы в приложении М (II ч.).

Таблица 22.1 – Перечень блюд для выполнения лабораторной работы

№ п/п	№ Бригады	Перечень блюд
1	2	3
1.	1	Филе тилапии, запечённое с овощами
2.	2	Рулетки из филе с соусом песто
3.	3	Скумбрия, запеченная с травами и сливочным маслом
4.	4	Рыба жареная в панировочной смеси с отварными овощами
5.	5	Рыба, запечённая под соусом бешамель

2. Оформить и защитить отчёт по лабораторной работе. Форма титульного листа приведена в приложении А.11 (I ч.), форма отчёта – в приложении Н (II ч.).

3. Ответить на контрольные вопросы.

Технологическая карта
Филе тилапии, запечённое с овощами

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Филе тилапии	–	200
2.	Морковь	125	100
3.	Лук репчатый	87	80
4.	Помидоры свежие	50	45
5.	Сыр твёрдый	53	50
6.	Масло растительное	30	30
7.	Лимон (сок)	5	5
8.	Гарнир: апельсин свежий	55	40
9.	Виноград	50	40
10.	Зелень петрушки	5	4
	Выход	–	200/ 80



Требования к качеству блюда

Внешний вид – на поверхности румяная корочка, гарнир аккуратно выложен сбоку. Цвет – золотистый. Вкус и запах характерные для овощей и рыбы. Консистенция – овощи мягкие, рыба слегка упругая.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Репчатый лук и морковь нарезают соломкой и пассеруют до размягчения овощей. Филе рыбы выкладывают на фольгу, солят, перчат и сбрызгивают лимонным соком. На рыбу выкладывают пассерованные овощи, помидоры, нарезанные кружочками, натёртый сыр. Запекают рыбу при температуре 180°C 20 мин. Подают с ломтиками (кружочками) апельсинов и виноградом, оформляют зеленью.

**Технологическая карта
Рулетки из филе с соусом песто**

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Хек серебристый	219	116
2.	или минтай	226	113
3.	Бasilик	7	6
4.	Орехи грецкие очищенные	20	20
5.	Масло оливковое	10	10
6.	Чеснок	7	6
7.	Сыр «Пармезан»	20	18
8.	Сладкий перец	140	120
9.	Сок лимона	10	10
10.	Орегано	5	5
	Выход	–	300



Требования к качеству блюда

Внешний вид – рыба сохранила форму рулетиков, оформлена соусом. Цвет рыбы белый, гарнира – оранжевый. Вкус и запах рыбы, овощей и специй. Консистенция – овощи мягкие, рыба упругая.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Подготовленное филе рыбы солят, перчат, покрывают соусом песто. Для приготовления соуса в блендере смешивают базилик, орехи, чеснок и оливковое масло, тёртый сыр, сок лимона. Рыбу кладут кожей вниз и покрывают соусом. Филе сворачивают рулетом и закалывают зубочисткой или перевязывают лентой из фольги. Запекают в жарочном шкафу при температуре 200°C 20 мин.

Для приготовления гарнира нарезают сладкий перец соломкой и обжаривают с добавлением соли и орегано. Гарнируют рулетики перцем, оформляют оставшимся песто и листочками базилика.

Технологическая карта
Скумбрия, запечённая с травами и сливочным маслом

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Скумбрия (тушка)	350	250
2.	Базилик сушёный	5	4
3.	Чеснок	10	8
4.	Сок лимона	15	15
5.	Масло растительное	40	40
6.	Розмарин	5	5
7.	Перец чёрный молотый	2	2
8.	Орегано	2	2
9.	Масло сливочное	10	10
10.	Гарнир: лимон	25	20
11.	Помидоры свежие	50	45
12.	Лист салата	20	15
13.	Паприка сладкая	10	10
	Выход	–	200



Требования к качеству блюда

Внешний вид – рыба сохранила форму, отчётливо видны косые надрезы. Цвет – золотистый, коричневый. Вкус и запах характерные для запечённой рыбы и пряных трав. Консистенция мягкая, сочная, слегка упругая.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Подготовленный полуфабрикат рыба целая с головой натирают смесью трав и специй, в брюшное отверстие помещают кусочек сливочного масла. На спинке делают косые надрезы, сбрызгивают лимонным соком. Рыбу укладывают на фольгу в форме лодочки и запекают при температуре 200°C 30 мин. Гарнируют овощами и салатом, оформляют ломтиками лимона и паприкой.

Технологическая карта Рыба в слоёном тесте

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Горбуша (филе)	–	200
2.	или голец (филе)	–	200
3.	или телapia (филе)	–	200
4.	Сливочное масло	–	30
5.	Лимон (цедра)	–	6
6.	Лимон (сок)	–	10
7.	Зелень петрушки	15	13
8.	Тесто слоёное	200	200
9.	Яйца	1/2 шт.	20
10.	Лимон для подачи	30	25
11.	Лист салата	15	10
12.	Оливки или маслины без косточек	–	15
	Выход	–	300



Требования к качеству блюда

Внешний вид – поверхность теста золотистая, на разрезе кусочек рыбы и зелень. Вкус и запах запечённой рыбы, зелени и готового слоёного теста. Консистенция: тесто – хрустящее, рыба – мягкая, сочная.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Филе рыбы помещают в маринад и выдерживают 20 мин. Для приготовления маринада смешивают сливочное масло, цедру лимона, сок лимона, измельчённую петрушку, соль.

Подготовленное слоёное тесто слегка раскатывают, помещают в него рыбу, сверху укладывают зелень (от маринада), закрывают рыбу тестом, предварительно сделав разрезы. Смазывают поверхность теста яйцом и запекают при температуре 200°С 25–30 мин.

Технологическая карта
Рыба жареная в панировочной смеси с отварными овощами

№ п/п	Наименование сырья	На 1000, г	
		брутто	нетто
1.	Минтай	246	113
2.	Масло растительное	–	10
3.	Мука кукурузная	25	23
4.	Укроп сушёный	–	5
5.	Паприка сладкая	–	5
6.	Кунжут (чёрный, белый)	–	5
7.	Гарнир:		
8.	Капуста цветная	100	85
9.	Капуста брокколи	80	70
10.	Лимон	40	35
11.	Фасоль спаржевая	100	78
12.	Масло сливочное	–	5
13.	Розмарин свежий	3	2
	Выход	–	200



Требования к качеству блюда

Внешний вид – кусочки рыбы сохранили форму, панировка плотно держится на поверхности куска. Цвет – белый, соответствует виду кунжута, слегка красноватый. Вкус и запах свойственные жареной рыбе и отварным овощам, без привкуса горечи, затхлости, Консистенция мягкая, хрустящая, овощей слегка упругая.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Рыбу разделяют на порционные куски с кожей без костей, солят, перчат, панируют в подготовленной панировочной смеси. Для приготовления смеси соединяют кукурузную муку, паприку, кунжут, укроп. Запанированную рыбу выкладывают на разогретую сковороду с жиром и обжаривают до золотистого цвета с обеих сторон, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180°C 5–7 мин.

Для гарнира овощи отваривают в подсоленной воде, лимон слегка подпекают на сухой сковороде без жира.

Гарнируют рыбу отварными овощами, поливают растопленным сливочным маслом, оформляют веточкой розмарина.

**Технологическая карта
Рыба запечённая под соусом бешамель**

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Минтай	198	99
2.	Сыр	30	28
3.	Чеснок	3	2
4.	Масло сливочное	5	5
5.	Для соуса: масло сливочное	10	10
6.	Мука	10	10
7.	Мускатный орех	2	2
8.	Молоко	100	100
9.	Зелень петрушки	5	4
10.	Выход	–	300



Требования к качеству блюда

Внешний вид – поверхность зарумянена, на разрезе видна белая рыба и зелень. Вкус и запах соответствует запечённой рыбе со сливочным привкусом. Консистенция мягка, нежная.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Подготовленное филе рыбы солят и выкладывают в смазанную маслом форму. Заливают соусом, посыпают тёртым сыром и запекают при температуре 200°С 30 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют на сливочном масле, вводят горячее молоко, соль, мускатный орех и уваривают до загустения.

Контрольные вопросы

1. Назовите причины отслаивания панировки в процессе приготовления жареной рыбы.
2. Перечислите варианты панировок, используемых для приготовления рыбы жареной.
3. В процессе жарки рыба не сохранила форму, объясните причину.
4. Перечислите ингредиенты, входящие в состав соуса песто.
5. Перечислите ингредиенты для приготовления теста темпура.

Литература для самостоятельной работы

1. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие / Е.Н. Артемова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008. – 336 с.
2. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред. спец. уч. зав. / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; под ред. д-ра техн. наук М.А. Николаевой. – М.: Деловая литература, 2005. – 480 с.
3. Барановский В.А. Повар-технолог: учебное пособие / В.А. Барановский. – Ростов н / Д.: Феникс, 2003. – 416 с.

Лабораторная работа № 23

Тема работы: этническая кухня. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Цель: познакомиться с общими правилами технологии приготовления, подачи блюд из рыбы и нерыбного водного сырья; изучить посуду, инвентарь и оборудование для приготовления этнических блюд; научиться самостоятельно готовить и подавать блюда из рыбы нерыбного водного сырья.

Формируемые элементы технико-технологической компетентности: способность организовывать учебно-производственный (профессиональный) процесс через производительный труд; готовность к формированию профессиональной компетентности рабочего (специалиста) соответствующего квалификационного уровня; готовность к организации и обслуживанию рабочего места в соответствии с требованиями эргономики.

Материально-техническое обеспечение:

1. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства / А.М. Беляева. – К.: А.С.К., 2007. – 1248 с.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2002. – 656 с.

Оборудование: плита электрическая ПЭ-4, пароконвектомат SCC 61, кухонный комбайн КМ 020, весы электронные, ножи поварские, кастрюли различной ёмкости, доски разделочные, лотки металлические, инвентарь (с соответствующей маркировкой), посуда для подачи блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при работе в лаборатории: согласно инструкции по охране труда в лаборатории, повторный инструктаж по охране труда.

Ход работы:

1. Организационная часть (проверка готовности студентов к лабораторной работе).
2. Инструктаж по технике безопасности.
3. Актуализация опорных знаний.
4. Объяснение нового материала, демонстрация практических приёмов.
5. Выполнение задания лабораторной работы.
6. Заполнение и защита отчёта по лабораторной работе.
7. Оценивание лабораторной работы.

Теоретическая часть

Скандинавская кухня. В состав скандинавской кухни входят национальные кухни Дании, Швеции, Норвегии, Финляндии, имеющие между собой много общего. Основу скандинавской кухни составляет рыба и другие продукты моря. У норвежцев наиболее популярны треска, солёная сельдь с картофельным гарниром, жареная треска, камбала, палтус.



Рисунок 23.1 – Блюда скандинавской кухни

Национальное блюдо – клипфикс – высушенная и обезглавленная треска. Сыры различных сортов, копчёная, варёная, маринованная рыба, овощные салаты, креветки, омары, паштеты из сельди, омлеты с начинкой из грибов, рыбы – всё это составляет гордость скандинавской кухни, рисунок 23.1.

Украинская кухня. Блюда украинской кухни snискали себе заслуженную славу. Украинский борщ, различные мучные изделия (пампушки, галушки, вареники, коржи), изделия и блюда из мяса (украинские колбасы, холодные закуски, дичь, птица), растительные и молочные продукты, всевозможные напитки из фруктов, мёда пользуются широкой популярностью. Значительное место в украинской национальной

кухне занимают блюда из рыбы: карась, запечённый в сметане, рыбные крученики, карп, фаршированный грибами и гречневой кашей, карп, тушёный в сметане, судак, запечённый с грибами и раками.



Рисунок 23.2 – Блюда украинской кухни

Украинская кухня богата блюдами, приготовление которых по традиции приурочивалось к праздникам и обрядам – свадьбе, рождению ребенка, проводам на военную службу, рисунок 23.2.

Турецкая кухня. Кухня огромной Османской империи веками впитывала в себя лучшее, что уже было в кулинарии Балкан, Северной Африки, Ближнего Востока. Так получилась одна из самых интересных кухонь мира. Многие

турецкие блюда получили распространение не только на Ближнем Востоке, но и во всем мире.

Особенно это касается приготовления плова. Ещё одно популярное блюдо - «пастирма» (говядина, приправленная красным перцем и высушенная на солнце). Богатство восточной кухни проявляется в овощных блюдах, представленных в виде разнообразных рагу. Характерным турецким кушаньем является «берек» – слоёное тесто, фаршированное сыром, сметаной и зеленью, рисунок 23.3.



Рисунок 23.3 – Блюда турецкой кухни

Греческая кухня. Греки – большие любители овощных блюд. Из овощей самыми распространенными являются кабачки, совсем маленькие артишоки, которые едят с листьями, помидоры, бобы, тыква, лук, сладкий и горький перец, укроп, зелёные стручки бобов, приготовляемые с оливковым (растительным) маслом, салаты из вареных овощей. В пищу часто используют виноградные листья. Их маринуют, наполняют мясом или рисом и поливают соусом, в состав которого входят яйца и лимонный сок.



Рисунок 23.4 – Блюда греческой кухни

Достаточно широко используют греки в питании морскую рыбу и самые разнообразные нерыбные продукты моря. Поджаривая рыбу на растительном масле, они время от времени смазывают её маслом, используя для этого ветку укропа, рисунок 23.4.

Практическая часть

Задание для лабораторной работы:

1. Пользуясь технологической картой и технологической схемой, приготовить блюда по заданию, таблица 23.1. Правила составления технологической схемы представлены в приложении Л, пример расчёта технологической карты и оформление технологической схемы в приложении М (II ч.).

Таблица 23.1 – Перечень блюд для выполнения лабораторной работы

№ п/п	№ Бригады	Перечень блюд
1	2	3
1.	1	Рыба в горшочке по-орхидски (скандинавская кухня)
2.	2	Котлеты рыбные «Бужок», гарнир капуста, тушённая с грибами (украинская кухня)
3.	3	Рыбные клецки в белом соусе (норвежская кухня), гарнир, картофель отварной (Л.р № 21)
4.	4	Сарма из скумбрии, гарнир фасоль, тушённая с овощами (турецкая кухня)
5.	5	Фаршированные кальмары (греческая кухня)

2. Оформить и защитить отчёт по лабораторной работе. Форма титульного листа приведена в приложении А.11 (I ч.), форма отчёта – в приложении Н (II ч.).

3. Ответить на контрольные вопросы.

Технологическая карта
Рыба в горшочке по-орхидски

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Хек серебристый (филе)	–	200	 <p>Требования к качеству блюда</p> <p>Внешний вид – на поверхности румяная корочка, мелко рубленный зелёный лук. Вкус и запах нежные, приятные, свойственные запечённой рыбе в сочетании с картофелем и сметаной. Цвет – кремовый. Консистенция густых сливок, бархатистая; рыба – упругая, картофель мягкий.</p>
2.	Картофель	145	120	
3.	Огурцы солёные	100	93	
4.	Лук репчатый	87	80	
5.	Масло сливочное	–	10	
6.	Перец чёрный молотый	–	0,4	
7.	Вода или бульон	–	200	
8.	Томатная паста	–	15	
9.	Сметана	–	50	
10.	Лук зелёный	15	13	
	Выход	–	300	

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Картофель очищают, нарезают кружочками. Огурцы промывают, нарезают ломтиками. Филе рыбы нарезают кубиками, репчатый лук мелко рубят. Подготовленный репчатый лук пассеруют на сливочном масле, выкладывают в горшочки, туда же выкладывают нарезанный картофель, солят, перчат, заливают бульоном или водой. Помещают горшочки в жарочный шкаф, разогретый до температуры 200°С, на 20 мин. Добавляют в горшочки томатную пасту, огурцы, рыбу, сметану, закрывают крышками и тушат еще 20 мин.

Зелёный лук промывают, мелко рубят, посыпают готовое блюдо. Подают рыбу в горшочке.

**Технологическая карта
Котлеты рыбные «Бужок»**

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Минтай	141	65
2.	или треска	89*	65
3.	Шпик	17	15
4.	Хлеб пшеничный	–	9
5.	Молоко	–	12
6.	Лук репчатый	24	20
7.	Маргарин	–	3
8.	Сыр твёрдый	16	15
9.	Яйца	1/8 шт.	5
10.	Сухари пшеничные	12	11
11.	Масса полуфабриката	–	144
12.	Масло растительное	–	12
13.	Масса жареных котлет	–	125
14.	Гарнир: капуста тушёная с грибами	–	150
15.	Масло сливочное	–	5
	Выход	–	280



Требования к качеству блюда

Внешний вид – форма овальная одинакового размера, поверхность золотисто-румяного цвета. Вкус и запах свойственные жаренной рыбе, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция – мягкая, сочная.

* – норма закладки указана на треску потрошённую без головы.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке вместе со шпиком, замоченным в воде пшеничным хлебом и пассерованным на маргарине репчатым луком. В полученную массу добавляют яйца, натёртый сыр, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из массы формируют котлеты, панируют в сухарях, придавая овальную форму, обжаривают с двух сторон на сковороде в течение 8–10 мин. и доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске котлеты подают по 2 шт. на порцию, поливают растопленным сливочным маслом, гарнируют.

**Технологическая карта
Капуста тушёная с грибами**

№ п/п	Наименование сырья	На 1000 г	
		брутто	нетто
1.	Капуста белокочанная свежая	1313	1050
2.	Кулинарный жир	45	45
3.	Морковь	50	40
4.	Лук репчатый	71	60
5.	Петрушка (корень)	27	20
6.	Томатная паста	20	20
7.	Уксус 3%-ный	30	30
8.	Мука пшеничная	12	12
9.	Сахар	30	30
10.	Перец чёрный горошком	0,2	0,2
11.	Лавровый лист	0,1	0,1
	Выход	–	1000



Требования к качеству блюда

Внешний вид – капуста сохранила форму, имеет светло-оранжевый цвет. Вкус и запах нежные, приятные в сочетании тушёной капусты в сочетании со специями. Консистенция – мягкая.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Нарезанную соломкой капусту кладут в сотейник слоем не более 10 см, добавляют бульон или воду (20–30% от массы капусты), уксус, кулинарный жир, пассерованную томатную пасту и тушат до полуготовности, периодически помешивая. Добавляют пассерованные овощи, нарезанные соломкой, лавровый лист, перец и тушат до готовности. За 5 мин. до готовности капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и снова прогревают.

**Технологическая карта
Рыбные клёчки в белом соусе**

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Минтай (филе)	209	200
2.	Лук репчатый	70	64
3.	Шпик	18	10
4.	Хлеб пшеничный (без корок)	–	100
5.	Масло сливочное	–	10
6.	Петрушка (зелень)	10	7
7.	Сметана	–	30
8.	Бульон	–	150
9.	Для соуса: крахмал картофельный	–	10
10.	Молоко	–	50
11.	Кефир	–	30
12.	Сливочное масло	–	10
13.	Лимон (сок)	–	10
	Выход	–	200



Требования к качеству блюда

Внешний вид – изделия в виде клёчек правильной формы, края гладкие. Вкус и запах приятные, с выраженным ароматом рыбы, вкус в меру солёный, с выраженным вкусом соуса, без посторонних привкуса и запаха. Цвет клёчек серовато-белый, соуса белый.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Репчатый лук и шпик мелко нарезают и обжаривают. Добавляют сливочное масло, рубленую петрушку и прогревают. Хлеб без корок замачивают в молоке, смешивают с рыбой, нарезанной кусочками и пропускают через мясорубку. В массу добавляют пассерованный лук, соль и тщательно вымешивают. При помощи ложек формируют клёчки массой 12 г. Клёчки отваривают в подсоленной воде в течение 10–15 мин.

Для соуса доводят до кипения бульон, вводят подготовленный крахмал (развести в холодной воде), осторожно вливают в кипящую жидкость, добавляют кефир, масло, лимонный сок и соль по вкусу. Кипятят 2–3 мин., выкладывают клёчки в соус, доводят до кипения.

Технологическая карта Сарма из скумбрии

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Скумбрия	300	150
2	Лук репчатый	87	79
3.	Орехи грецкие (ядра)	–	20
2.	Изюм	20	18
3.	Петрушка (зелень)	10	7
4.	Масло растительное	–	20
5.	Корица	–	2
6.	Перец чёрный молотый	–	0,4
7.	Перец чили свежий	3	2
8.	Яйца	1шт.	40
9.	Мука пшеничная	–	20
10.	Сухари панировочные	–	50
	Выход	–	300



Требования к качеству блюда

Внешний вид – поверхность румяная, готовые изделия сохранили форму. Цвет золотисто-коричневый. Вкус и запах соответствуют жареной рыбе с ароматом корицы и зелени, слегка острый. Консистенция – упругая.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Рыбу разделываю на филе без кожи и костей, нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Грецкие орехи прогревают на сухой сковороде, измельчают и пропускают через мясорубку. Изюм промывают, обсушивают, мелко нарезают и пропускают через мясорубку.

Репчатый лук очищают, нарезают мелкими кубиками, пассеруют на растительном масле до золотистого цвета. Добавляют орехи, изюм, корицу, молотый перец, чили перец, соль. Массу перемешивают, добавляют измельчённую петрушку, прогревают еще 5 мин. Подготовленную массу охлаждают и соединяют с рыбной массой.

Из готовой массы формируют продолговатые котлеты, смачивают в яйце, панируют в муке, затем в сухарях. Обжаривают полуфабрикаты во фритюре до золотистого цвета, доводят до готовности в жарочном шкафу.

**Технологическая карта
Фасоль тушёная с овощами**

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Фасоль стручковая	130	120
2.	Лук репчатый	112	100
3.	Помидоры свежие	100	89
4.	Чеснок	5	4
5.	Масло растительное	–	20
6.	Перец чёрный молотый	–	0,4
7.	Петрушка (зелень)	20	16
	Выход	–	150



Технологические требования к качеству блюда

Внешний вид – овощи сохранили форму. Цвет – темно-зелёный, с небольшими вкраплениями измельченной зелени, помидоров. Вкус и запах – слегка кислые, характерные для овощей и специй. Консистенция – плотная.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Репчатый лук мелко рубят, помидоры нарезают дольками. У фасоли удаляют кончики стручков, нарезают пополам. Чеснок измельчают. Подготовленный репчатый лук обжаривают на растительном масле до золотистого цвета, добавляют помидоры и тушат 5–7 мин. Фасоль выкладывают в сотейник, заливают небольшим количеством воды и припускают до готовности. В сотейник с фасолью добавляют томатно-луковую смесь, соль, перец, чеснок, измельчённую петрушку и доводят до кипения.

Технологическая карта Фаршированные кальмары

№ п/п	Наименование сырья	На1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Кальмар (тушка)	320	280
2.	Рис	–	50
3.	Лук репчатый	90	81
4.	Помидор свежий	70	66
5.	Масло растительное	–	30
6.	Сахар	–	5
7.	Перец чёрный молотый	–	0,4
8.	Вино белое	–	100
9.	Петрушка (зелень)	15	13
	Выход	–	300



Требования к качеству блюда

Внешний вид – кальмар нарезан кружочками, фарш доведён до готовности. Цвет насыщенный, соответствует входящим в состав ингредиентам. Вкус и запах пассерованных овощей с привкусом риса, кальмаров и специй. Консистенция – овощи и рис мягкие, не разваренные.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Тушки кальмаров очищают, удаляют хитиновые пластины, промывают. Для фарша: рис промывают, лук и помидоры мелко нарезают. В сотейнике пассеруют лук, добавляют рис, помидоры, сахар, часть вина, вливают воду и доводят рис до полуготовности. Петрушку мелко рубят и добавляют в готовый фарш. Начиняют тушки кальмаров подготовленным фаршем, скрепляют отверстия зубочистками, выкладывают в сотейник, заливают водой и оставшейся частью вина. Тушат кальмары 15–20 мин. до готовности риса. Подают кальмары, разрезав на части.

Контрольные вопросы

1. Назовите самые популярные блюда турецкой кухни.
2. Как влияет белый соус на вкусовые качества блюда рыбные клёцки с белым соусом?
3. Какие ингредиенты входят в состав блюда сарма из скумбрии?
4. Назовите блюдо и национальную кухню: говядина, приправленная красным перцем и высушенная на солнце.
5. Клипфикс – высушенная и обезглавленная треска. Назовите национальную кухню.

Литература для самостоятельной работы

1. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие / Е.Н. Артемова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008. – 336 с.
2. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред. спец. уч. зав. / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; под ред. д-ра техн. наук М.А. Николаевой. – М.: Деловая литература, 2005. – 480 с.
3. Барановский В.А. Повар-технолог: учебное пособие / В.А. Барановский. – Ростов н / Д.: Феникс, 2003. – 416 с.

Лабораторная работа № 24

Тема работы: приготовление блюд из мяса.

Цель: познакомиться с общими правилами технологии приготовления, подачи блюд из мяса, изучить посуду, инвентарь и оборудование для приготовления блюд; научиться самостоятельно готовить и подавать блюда.

Формируемые элементы технико-технологической компетентности: способность организовывать учебно-производственный (профессиональный) процесс через производительный труд; готовность к формированию профессиональной компетентности рабочего (специалиста) соответствующего квалификационного уровня; готовность к организации и обслуживанию рабочего места в соответствии с требованиями эргономики.

Материально-техническое обеспечение:

1. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства / А.М. Беляева. – К.: А.С.К., 2007. – 1248 с.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2002. – 656 с.

Оборудование: плита электрическая ПЭ-4, пароконвектомат SCC 61, кухонный комбайн КМ 020, весы электронные, ножи поварские, кастрюли различной ёмкости, доски разделочные, лотки металлические, инвентарь (с соответствующей маркировкой), посуда для подачи блюд из мяса.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при работе в лаборатории: согласно инструкции по охране труда в лаборатории, повторный инструктаж по охране труда.

Ход работы:

1. Организационная часть (проверка готовности студентов к лабораторной работе).

2. Инструктаж по технике безопасности.

3. Актуализация опорных знаний.
4. Объяснение нового материала, демонстрация практических приёмов.
5. Выполнение задания лабораторной работы.
6. Заполнение и защита отчёта по лабораторной работе.
7. Оценивание лабораторной работы.

Теоретическая часть

Мясные блюда являются важнейшим источником белка в питании человека. Особая роль белков мяса обусловлена аминокислотным составом мышечных белков, который близок к оптимальному.

В состав мясных блюд входят гарниры (овощи, крупы, мучные продукты), в которых тоже имеются белки. Обычно белки, содержащиеся в гарнирах, неполноценные, а в сочетании с мясом биологическая ценность их возрастает. Наиболее ценны в этом отношении сложные овощные гарниры, в состав которых входят картофель, морковь, цветная капуста, зелёный горошек.

Ценен и минеральный состав мясных блюд. Поскольку в мясе и субпродуктах преобладают кислые зольные элементы, целесообразно подбирать к блюдам овощные гарниры, в которых больше щелочных элементов. Молочные соусы, сметана, сметанные соусы, сыр, используемые при приготовлении блюд из мяса, улучшают соотношение кальция и фосфора.

Блюда из мяса и особенно из субпродуктов содержат витамины группы В, а овощные гарниры обогащают их витамином С и каротином. Таким образом, мясные блюда следует отнести к наиболее ценной кулинарной продукции. При производстве блюд из мяса и мясопродуктов наиболее распространены такие способы тепловой обработки, как варка, жарка, запекание и тушение, а припускание применяют значительно реже.

Блюда из рубленого мяса готовят натуральными, без добавления хлеба и с добавлением хлеба.

Приготовленные полуфабрикаты жарят непосредственно перед отпуском. Их укладывают на сковороду или противень с жиром, нагретым до 150–160°C, обжаривают 3–5 мин. с двух сторон до образования румяной корочки, а затем доводят до готовности в

жарочном шкафу при температуре 250–280°С в течение 5–7 мин. Готовые рубленые изделия должны быть полностью прожарены. Показатели готовности: выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе.

Практическая часть

Задание для лабораторной работы:

1. Пользуясь технологической картой и технологической схемой, приготовить блюда по заданию, таблица 24.1. Правила составления технологической схемы представлены в приложении Л, пример расчёта технологической карты и оформление технологической схемы в приложении М (II ч.).

Таблица 24.1 – Перечень блюд для выполнения лабораторной работы

№ п/п	№ Бригады	Перечень блюд
1	2	3
1.	1	Бифштекс рубленый с яйцом, гарнир картофель отварной (Л.р. № 21)
2.	2	Шницель натуральный рубленый, сложный гарнир (картофель жареный, морковь, тушёная с черносливом, горох отварной 50 г /50 г /50 г)
3.	3	Мясо шпигованное, гарнир картофель жареный (из сырого)
4.	4	Зразы отбивные, гарнир рис отварной
5.	5	Котлеты натуральные, сложный гарнир (картофель жареный, грибы в сметанном соусе, морковь припущенная 50 г /50 г /50 г)

2. Оформить и защитить отчёт по лабораторной работе. Форма титульного листа приведена в приложении А.11 (I ч.), форма отчёта – в приложении Н (II ч.).

3. Ответить на контрольные вопросы.

**Технологическая карта
Бифштекс рубленый с яйцом**

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Говядина (котлетное мясо)	155	114
2.	Шпик	18	17
3.	Молоко или вода	10	10
4.	Перец чёрный молотый		0,4
5.	Соль	2	2
6.	Масса полуфабриката	–	143
7.	Масло растительное	10	10
8.	Масса жареного бифштекса	–	100
9.	Яйца	1 шт.	40
10.	Масло сливочное	5	5
11.	Масса яичницы	–	40
12.	Гарнир	–	150
	Выход с яйцом	–	290



Требования к качеству блюда

Внешний вид – приплюснуто-округлая форма, поверхность и края ровные с равномерной корочкой. Цвет – серый с вкраплениями светлого шпика. Вкус и запах жареного мяса, в меру солёный, аромат специй и жареного яйца. Консистенция сочная, однородная, без грубой соединительной ткани и сухожилий; в яичнице белок плотный, желток полужидкий, заключённый в оболочку.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

В измельчённое мясо добавляют свиной шпик, нарезанный кубиками (5×5 мм), соль, специи, воду (или молоко), вымешивают, разделяют в виде биточков по 1 шт. на порцию и жарят.

Готовый рубленый бифштекс гарнируют, поливают мясным соком и кладут на него яичницу-глазунью из одного яйца.

Технологическая карта
Шницель натуральный рубленый

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Свинина (котлетное мясо)	156	133	 <p>Требования к качеству блюда</p> <p>Внешний вид – шницель овально-плоской формы, запанирован тонким слоем в пшеничных сухарях, без трещин, панировка не отстаёт, с обеих сторон румяная корочка, рядом гарнир. Цвет – золотистая корочка, разрез серый. Вкус и запах в меру солёный, аромат характерный для свинины. Консистенция сочная, однородная.</p>
2.	Вода	–	12	
3.	Яйца	1/5 шт.	8	
4.	Сухари	–	20	
5.	Соль	–	4	
6.	Перец чёрный молотый	–	0,4	
7.	Масса полуфабриката	–	171	
8.	Масло растительное	–	12	
9.	Масса жареного шницеля	–	125	
10.	Гарнир	–	150	
11.	Масло сливочное	–	8	
	Выход	–	283	

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Нарезанное на куски котлетное мясо из свинины измельчают на мясорубке, добавляют воду, соль, перец, перемешивают.

Подготовленную массу разделяют в виде изделий овально-плоской формы, смачивают в лезоне, панируют в сухарях и жарят. При отпуске шницель гарнируют и поливают растопленным сливочным маслом.

Технологическая карта Картофель жареный

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Картофель	387	290	 <p>Требования к качеству блюда</p> <p>Внешний вид – картофель сохранил форму нарезки, сверху капельки растопленного сливочного масла. Цвет – светло-коричневый. Вкус и запах – свойственные жареному картофелю. Консистенция мягкая, корочка хрустящая.</p>
2.	Масло растительное	–	20	
3.	Масса жареного картофеля	–	200	
4.	Масло сливочное	–	15	
5.	Соль	–	2	
	Выход: с маслом	–	215	

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Картофель нарезают кубиками или ломтиками, промывают в холодной воде, обсушивают, посыпают солью, кладут слоем не более 5 см на сковороду с разогретым жиром и жарят 15–20 мин., периодически помешивая, до образования румяной корочки. При отпуске картофель поливают растопленным сливочным маслом.

**Технологическая карта
Морковь тушёная с черносливом**

№ п/п	Наименование сырья	На 100 г готовой продукции		
		брутто	нетто	
1.	Морковь	106	85	 <p>Требования к качеству блюда</p> <p>Внешний вид – морковь сохранила форму нарезки, соединена с черносливом. Цвет соответствует продуктам, входящим в состав. Вкус и запах – слегка сладковатый, аромат моркови и чернослива. Консистенция мягкая, сочная.</p>
2.	Масло сливочное	5	5	
3.	Чернослив	18	27/20*	
4.	Сахар	3	3	
	Выход	–	100	

*– в числителе указана масса вареного чернослива с косточкой, а в знаменателе – без косточки

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Морковь, нарезанную кубиками или дольками, припускают в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла до полуготовности. Чернослив заливают водой и варят до готовности, удаляют косточки. В морковь кладут подготовленный чернослив, добавляют сахар и тушат до готовности.

**Технологическая карта
Горох овощной отварной**

№ п/п	Наименование сырья	На 100 г		 <p>Требования к качеству блюда</p> <p>Внешний вид – зерна гороха целые, выложены горкой, сверху кусочек сливочного масла. Цвет от бледно-зеленого до зеленого. Вкус и запах, свойственные отварному или консервированному горошку. Консистенция мягкая.</p>
		брутто	нетто	
1.	Зелёный горошек быстрозамороженный	163	163	
2.	или консервированный	231	150	
3.	Соль	2	2	
4.	Масса отварного гороха	–	150	
5.	Масло сливочное	20	20	
	Выход: с маслом	–	170	

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Быстрозамороженный горошек кладут в кипящую подсоленную воду, быстро доводят до кипения и варят 3–5 мин. Консервированный горошек прогревают в собственном отваре. Сваренный горошек откидывают.

Подают горошек с кусочком сливочного масла.

Технологическая карта Мясо шпигованное

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Говядина (верхний, внутренний, боковой и наружные куски тазобедренной части)	227	167
2.	или свинина (лопаточная и шейная часть)	222	159
3.	Морковь	38	30
4.	Петрушка (корень)	29	22
5.	Лук репчатый	19	16
6.	Масло растительное	10	10
7.	Томатная паста	5	5
8.	Мука пшеничная	6	6
9.	Соль	–	4
10.	Чеснок	2	1
11.	Масса готового шпигованного мяса	–	140
12.	в том числе масса мяса без овощей	–	100
13.	Масса соуса	–	125
14.	Гарнир	–	150
	Выход	–	415



Требования к качеству блюда

Внешний вид – тушёное шпигованное мясо нарезано по одному или два куска на порцию, рядом уложен гарнир, подлит соус. Цвет – мясо серое с оранжевыми включениями моркови и белых кореньев. Вкус и запах мяса и соуса, в меру солёный; с ароматом овощей и специй. Консистенция – мясо мягкое, сочное; соус однородный, слегка вязкий.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Крупные куски мяса шпигуют морковь и петрушкой, нарезанными брусочками. Обжаренные куски мяса тушат с добавлением бульона или воды, обжаренных овощей и томатной пасты до готовности. На бульоне, полученном после тушения, готовят соус. Готовое мясо нарезают по 1–2 куска на порцию, заливают соусом и доводят до кипения. Отпускают с соусом и гарниром.

**Технологическая карта
Зразы отбивные**

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Говядина	227	167
2.	или свинина	196	167
3.	Для фарша: Лук репчатый	71	60
4.	Масло растительное	9	9
5.	Яйца	1/2 шт.	20
6.	Сухари	6	6
7.	Петрушка (зелень)	3	2
8.	Масса фарша	–	58
9.	Масса полуфабриката	–	225
10.	Масло сливочное	10	10
11.	Масса тушёных зраз	–	135
12.	Томатная паста	5	5
13.	Мука пшеничная	5	5
14.	Лук репчатый	10	8
15.	Морковь	10	8
16.	Петрушка (корень)	9	7
17.	Масса соуса	–	100
18.	Перец душистый	–	0,05
19.	Лавровый лист	–	0,02
20.	Гарнир	–	150
	Выход	–	385



Требования к качеству блюда

Внешний вид – зразы сохранили форму, поданы с соусом и гарниром. Цвет – мясо коричневое, соус тёмно-красный. Вкус и запах – в меру солёный, ярко выражен аромат пассерованного лука и томата. Консистенция – мясо мягкое, сочное; соус однородный, слегка вязкий.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

На тонко отбитые порционные куски мяса кладут фарш и сворачивают в виде маленьких колбасок. Подготовленные полуфабрикаты посыпают солью и перцем, обжаривают и тушат в воде или в бульоне до готовности с добавлением пассерованных овощей и томатной пасты. На оставшемся после тушения бульоне готовят соус, заливают им зразы, добавляют душистый перец и тушат до готовности еще 30 мин. За 10 мин. до готовности кладут лавровый лист. Отпускают зразы с соусом и гарниром.

**Технологическая карта
Рис отварной**

№ п/п	Наименование сырья	На 1000 г	
		брутто	нетто
1.	Крупа рисовая	–	357
2.	Вода	–	0,75
3.	Соль	–	10
	Выход	–	1000



Требования к качеству блюда

Внешний вид – зёрна крупы целые, однородные, хорошо набухшие, легко отделяются друг от друга. Цвет – молочно-белый, на поверхности жёлтые блестящие блинчики сливочного масла. Вкус и запах – ярко выраженные, характерные для риса. Консистенция – рассыпчатая, мягкая, однородная.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и быстро доводят до кипения, уменьшают нагрев и варят до загустения. Когда каша загустеет, ей дают упреть, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Рассыпчатую рисовую кашу можно варить в большом количестве воды (откидным способом). Для этого подготовленную крупу засыпают в подсоленный кипяток (6 л на 1 кг крупы и 60 г соли) и варят до готовности. Готовый рис откидывают и промывают горячей водой, выкладывают в посуду, добавляют растопленный жир, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу. На 150 г готовой каши берут 15 г сливочного масла.

Технологическая карта Котлеты натуральные

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Свинина (корейка)	173	147+20*
2.	или телятина (корейка)	241	159+20*
3.	Масло растительное	10	10
4.	Соль	–	4
5.	Перец чёрный молотый	–	0,05
6.	Масса жареных котлет из свинины	–	100+20*
7.	из телятины	–	100+20*
8.	Масло сливочное	5	5
9.	Гарнир	–	150
	Выход: из свинины	–	275
	из телятины	–	275



Требования к качеству блюда

Внешний вид – котлета овально-плоская, равномерно обжарена, на рёберную косточку надета папильотка. Цвет – светло-коричневый, разрез – серый. Вкус и запах характерные для данного вида мяса. Консистенция – сочная, корочка хрустящая.

* – масса рёберной косточки.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Натуральные котлеты нарезают из корейки по одному куску на порцию вместе с рёберной косточкой. Жарят котлеты на разогретой сковороде с жиром и доводят до готовности в жарочном шкафу (10–12 мин.). При отпуске надевают папильотку, гарнируют и поливают жиром или мясным соком.

**Технологическая карта
Грибы в сметанном соусе**

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Шампиньоны свежие	247	188	 <p>Требования к качеству блюда</p> <p>Внешний вид – грибы нарезаны мелкими кубиками или ломтиками; залиты сметанным соусом. На поверхности сметана. Цвет – светло-серый, соуса белый. Вкус и запах грибов, сметаны и сливочного масла без привкуса сырой муки. Консистенция грибов мягкая, соуса нежная, бархатистая.</p>
2.	Масло сливочное	10	10	
3.	Масса жареных грибов	–	75	
4.	Для соуса: молоко	–	75	
5.	Масло сливочное	–	5	
6.	Мука пшеничная	–	5	
7.	Соус	–	75	
	Выход	–	150	

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Подготовленные грибы нарезают ломтиками или дольками, обжаривают до готовности. Готовые грибы заливают соусом и кипятят 5–10 мин. Для соуса муку слегка пассеруют без масла, охлаждают, смешивают с маслом, кладут сметану, доводят до кипения, размешивают, заправляют солью, варят 5 мин., затем процеживают и снова доводят до кипения.

Технологическая карта Морковь припущенная

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Морковь	204	163	 <p>Требования к качеству блюда</p> <p>Внешний вид – морковь нарезана средними кубиками, сохранила форму. Цвет – оранжевый. Вкус и запах отварной моркови и сливочного масла без посторонних привкусов. Консистенция моркови мягкая.</p>
2.	Масло сливочное	–	5	
3.	Масса готовых овощей	–	1500	
4.	Масло сливочное	–	15	
	Выход	–	150	

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Подготовленную морковь нарезают кубиками, кладут в сотейник слоем не более 5 см и припускают в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла до готовности.

Контрольные вопросы

1. Как приготовить мясо и фарш для приготовления блюда зразы отбивные?
2. Какие ингредиенты входят в состав полуфабриката шницель натуральный рубленный?
3. Опишите технологию приготовления блюда мясо шпигованное.
4. Как приготовить овощи для шпигования мяса?
5. Какой тепловой режим используется для приготовления блюд из натуральной рубленой массы из мяса?

Литература для самостоятельной работы

1. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие / Е.Н. Артемова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008. – 336 с.
2. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред. спец. уч. зав. / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; под ред. д-ра техн. наук М.А. Николаевой. – М.: Деловая литература, 2005. – 480 с.
3. Барановский В.А. Повар-технолог: учебное пособие / В.А. Барановский. – Ростов н / Д.: Феникс, 2003. – 416 с.

Лабораторная работа № 25

Тема: современные тенденции в приготовлении блюд из мяса.

Цель: познакомиться с общими правилами технологии приготовления, подачи блюд из мяса; изучить посуду, инвентарь и оборудование для приготовления; научиться самостоятельно готовить и подавать блюда из мяса.

Формируемые элементы технико-технологической компетентности: способность организовывать учебно-производственный (профессиональный) процесс через производительный труд; готовность к формированию профессиональной компетентности рабочего (специалиста) соответствующего квалификационного уровня; готовность к организации и обслуживанию рабочего места в соответствии с требованиями эргономики.

Материально-техническое обеспечение:

1. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства / А.М. Беляева. – К.: А.С.К., 2007. – 1248 с.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2002. – 656 с.

Оборудование: плита электрическая ПЭ-4, пароконвектомат SCC 61, кухонный комбайн КМ 020, весы электронные, ножи поварские, кастрюли различной ёмкости, доски разделочные, лотки металлические, инвентарь (с соответствующей маркировкой), посуда для подачи блюда из мяса.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при работе в лаборатории: согласно инструкции по охране труда в лаборатории, повторный инструктаж по охране труда.

Ход работы:

1. Организационная часть (проверка готовности студентов к лабораторной работе).

2. Инструктаж по технике безопасности.

3. Актуализация опорных знаний.

4. Объяснение нового материала, демонстрация практических приёмов.
5. Выполнение задания лабораторной работы.
6. Заполнение и защита отчёта по лабораторной работе.
7. Оценивание лабораторной работы.

Теоретическая часть

В современном ресторанном меню блюда из отварного мяса встречаются реже чем из жареного. Потеря экстрактивных веществ во время варки делает вкус мяса менее ярким, длительная тепловая обработка приводит к тому, что оно становится менее сочным. Компромиссным решением является процесс припускания. Жидкости в процессе припускания используется значительно меньше, чем при варке, поэтому потери растворимых веществ за счёт диффузии снижаются.

Мясо жарят крупными, порционными и мелкими кусками, а также в рубленном виде. В жарочном шкафу мясо готовят крупным куском. Перед обжариванием натирают солью и перцем. Однако для придания мясу большей сочности, улучшения его аромата и вкуса используются различные приёмы предварительной обработки, например: маринование, шпигование, применение различных пряных панировок.



Рисунок 25.1 – Мясо, панированное в зерновых хлопьях

Так, обычные панировочные сухари смешивают с измельчёнными листьями чёрной смородины, с майораном (говядина, баранина, свинина), с чесноком (котлеты), семенами горчицы (жирное мясо), базиликом (телятина), грецким орехом (рубленные и отбивные котлеты), зерновыми хлопьями, тёртым сыром «Пармезан»,

рисунок 25.1.

Для придания сочности, аромата и насыщенного вкуса используют разнообразные маринады. Мясо маринуют не только

перед приготовлением на гриле или открытом огне, но и перед жаркой основным способом, во фритюре, в жарочном шкафу, перед тушением.

Для жирной свинины используют маринад в составе: смесь чеснока, имбиря, соевого соуса, желе из красной смородины; для баранины – бальзамический уксус, оливковое масло, чеснок, листья мяты, розмарин; для говядины – сок и цедра лимона, соль, перец, чеснок, оливковое масло, орегано. Иногда мясо перед жаркой покрывают кусочками сала.

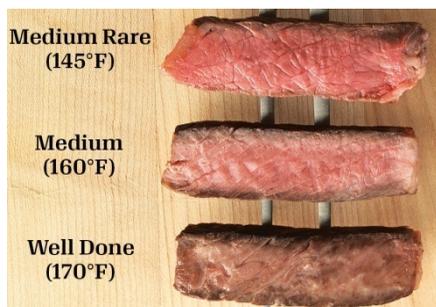


Рисунок 25.2 – Различная степень прожарки мяса

Обычно гость сам определяет степень прожарки говядины: хорошо прожаренный (170°C), средней прожарки (160°C), полусырой (145°C), рисунок 25.2. **Степень прожарки свинины может быть только одна – хорошо прожаренная.**

Чтобы мясо было сочнее, рекомендуют нарезать его не сразу, а через 15 мин.

Тушить мясо можно в бульоне, пиве, вине, квасе, и т.д. Для улучшения вкуса и аромата добавляют лук-порей, репчатый лук, букет гарни. За 10–15 мин. до конца тушения рекомендуется добавить пряности (гвоздику, майоран, чёрный и душистый перец, лавровый лист, пряные овощи). Тушить мясо можно с овощами, рисом, сухофруктами, измельчённой цедрой лимона или апельсина.

Практическая часть

Задание для лабораторной работы:

1. Пользуясь технологической картой и технологической схемой, приготовить блюда по заданию, таблица 25.1. Правила составления технологической схемы представлены в приложении Л, пример расчёта технологической карты и оформление технологической схемы в приложении М (II ч.).

Таблица 25.1 – Перечень блюд для выполнения лабораторной работы

№ п/п	№ бригады	Перечень соусов
1	2	3
1.	1	Свинина, запеченная в тесте
2.	2	Отбивные из птицы в ореховой панировке
3.	3	Рулет из птицы со шпинатом
4.	4	Свинина, запеченная с фруктами

2. Оформить и защитить отчёт по лабораторной работе. Форма титульного листа приведена в приложении А.11 (I ч.), форма отчёта – в приложении Н (II ч.).

3. Ответить на контрольные вопросы.

**Технологическая карта
Свинина запечённая в тесте**

№ п/п	Наименование сырья	На 1000 г		
		брутто	нетто	
1.	Свинина (корейка)	1000	900	 <p>Требования к качеству блюда</p> <p>Внешний вид – поверхность теста румяная, мясо нежное сочное. Вкус и запах нежные, приятные, свойственные мясу и запечённому пресному тесту. Цвет – сероватый. Консистенция – мяса нежная, сочная, теста хрустящая.</p>
2.	Чеснок	10	7	
3.	Соль	–	5	
4.	Перец чёрный молотый	–	1	
5.	Мука	–	250	
6.	Вода	–	200	
7.	Растительное масло	–	20	
	Выход	–	1000	

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Подготовленное мясо обсушивают, натирают солью и перцем, оставляют для маринования на 30–60 мин.

Замешивают пресное тесто из муки, воды, соли и растительного масла, оставляют на 20 мин. для расстойки.

Перед приготовлением напихивают мясо чесноком. Раскатывают тесто толщиной 4 мм, заворачивают в него мясо в виде конверта, делают несколько отверстий. Подготовленное мясо укладывают на противень с фольгой и запекают в жарочном шкафу при температуре 180°C в течение 2 часов.

Технологическая карта
Отбивные из птицы в ореховой панировке

№ п/п	Наименование сырья	На 1порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Птица (филе)	125	100
2.	Арахис	30	28
3.	Яйца	1/2 шт.	20
4.	Молоко	–	20
5.	Мука пшеничная	–	20
6.	Сыр твёрдый	25	21
7.	Масло растительное	–	10
8.	Гарнир овощи свежие: помидор	50	46
9.	Огурец	50	45
10.	Зелень петрушки	5	4
	Выход	–	100/ 100



Требования к качеству блюда

Внешний вид – румяная корочка, на разрезе нежное светлое мясо. Вкус и запах нежные, приятные, свойственные жареному мясу. Цвет – белый. Консистенция – нежная.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Подготовленное куриное филе нарезают на продолговатые куски, слегка отбивают, солят. Для панировки измельчают обжаренный арахис и соединяют его с натёртым сыром, яйца смешивают с молоком. Подготовленные отбивные панируют в муке, смачивают в лезоне, панируют в ореховой смеси, обжаривают на сковороде с растительным маслом до готовности. Готовые отбивные гарнирую свежими овощами.

**Технологическая карта
Рулет из птицы со шпинатом**

№ п/п	Наименование сырья	На 1порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Птица (филе)	125	100	 <p>Требования к качеству блюда</p> <p>Внешний вид – румяная корочка, на разрезе нежное светлое мясо с вкраплениями шпината и грибов. Вкус и запах нежные, приятные, свойственные жареному мясу. Цвет соответствует продуктам, входящим в состав. Консистенция нежная.</p>
2.	Шпинат	16	15	
3.	Лук репчатый	11	10	
4.	Шампиньоны свежие	15	13	
5.	Сыр твёрдый	7	6	
6.	Масло сливочное	3	3	
7.	Гарнир: яблоки	40	30	
8.	Киви	80	75	
9.	Масло сливочное	10	10	
	Выход	–	100/ 75	

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Репчатый лук и грибы нарезают мелкими кубиками, обжаривают на сливочном масле до готовности. Свежий шпинат бланшируют, откидывают на сито и тщательно отжимают. Отжатый шпинат мелко рубят и смешивают с грибами и луком, солят. К подготовленной смеси добавляют натёртый сыр.

В курином филе делают продольный надрез и раскрывают его в виде книжки, отбивают, солят. Сверху на филе наносят слой фарша, заворачивают рулетом, перевязывают шпагатом и запекают в жарочном шкафу при температуре 190°С 30 мин. Готовый рулет освобождают от шпагата, нарезают на кусочки, гарнируют.

Для гарнира у яблок удаляют семенное гнездо, нарезают кружочками. Киви очищают, нарезают кружочками. Подготовленные фрукты припускают на сковороде с добавлением сливочного масла.

**Технологическая карта
Свинина, запечённая с фруктами**

№ п/п	Наименование сырья	На 1порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Свинина (корейка)	180	140
2.	Курага	30	28
3.	Яблоки	112	100
4.	Мёд	–	5
5.	Горчица	–	5
6.	Масло растительное	–	10
7.	Масло сливочное	–	15
8.	Перец чёрный молотый	–	0,5
9.	Соль	–	1
10.	Зелень петрушки	3	2
	Выход	–	200



Требования к качеству блюда

Внешний вид – румяная корочка, на разрезе нежное светлое мясо. Вкус и запах нежные, приятные, свойственные жареному мясу и фруктам. Цвет соответствует продуктам, входящим в состав. Консистенция сочная.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Мясо нарезают на порционные кусочки, выкладывают в ёмкость, заливают маринадом и оставляют на 30 мин. Для маринада смешивают горчицу, мёд, соль, перец.

Курагу промывают, яблоки очищают от семян и нарезают крупными дольками. Подготовленное мясо обжаривают на растительном масле до образования румяной корочки, добавляют фрукты, накрывают фольгой и запекают в жарочном шкафу при температуре 180°С 40 мин. Готовое мясо подают с фруктами и зеленью.

Лабораторная работа № 26

Тема работы: этническая кухня. Приготовление блюд из мяса.

Цель: познакомиться с общими правилами технологии приготовления и подачи блюд из мяса, изучить посуду, инвентарь и оборудование для приготовления блюд; научиться самостоятельно готовить и подавать блюда этнических кухонь.

Формируемые элементы технико-технологической компетентности: способность организовывать учебно-производственный (профессиональный) процесс через производительный труд; готовность к формированию профессиональной компетентности рабочего (специалиста) соответствующего квалификационного уровня; готовность к организации и обслуживанию рабочего места в соответствии с требованиями эргономики.

Материально-техническое обеспечение:

1. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства / А.М. Беляева. – К.: А.С.К., 2007. – 1248 с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2002. – 656 с.

Оборудование: плита электрическая ПЭ-4, пароконвектомат SCC 61, кухонный комбайн КМ 020, весы электронные, ножи поварские, кастрюли различной ёмкости, доски разделочные, лотки металлические, инвентарь (с соответствующей маркировкой), посуда для подачи блюд из мяса.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при работе в лаборатории: согласно инструкции по охране труда в лаборатории, повторный инструктаж по охране труда.

Ход работы:

1. Организационная часть (проверка готовности студентов к лабораторной работе).

2. Инструктаж по технике безопасности.

3. Актуализация опорных знаний.

4. Объяснение нового материала, демонстрация практических приёмов.

5. Выполнение задания лабораторной работы.

6. Заполнение и защита отчёта по лабораторной работе.

7. Оценивание лабораторной работы.

Теоретическая часть

Грузинская кухня самобытна и своеобразна, она завоевала большую популярность во всем мире. Несмотря на то, что Грузия сравнительно небольшая страна, разница в направлении сельскохозяйственного производства различных районов сказывается на характере кухни.

В Восточной Грузии употребляют больше жиров, распространён пшеничный хлеб, который выпекают в огромных цилиндрических кувшинах.

В другой части Восточной Грузии, главным образом в северных районах, готовят своеобразные пельмени, хинкали, начинённые обильно перчённой и сдобренной специями бараниной. В Западной Грузии пользуется популярностью кукурузный хлеб – мчади. В приморской полосе Грузии наиболее распространены острые блюда. Здесь едят меньше мяса, предпочитая птицу и рыбу,



Рисунок 26.1 – Блюда грузинской кухни

В грузинской кухне для приготовления различных блюд широко используются говядина, баранина, свинина, птица. Мясо готовится со специфическими приправами, острыми соусами, широко применяются пряные травы и различные специи.

Самым распространенными блюдами грузинского стола являются кушанья, приготовленные на вертеле. На открытом огне готовят мясо, рыбу, сыр, овощи. В качестве гарнира подают репчатый лук, зелёный лук, свежие помидоры, дольки лимона, свежие и солёные огурцы, печёные овощи. Как правило, блюда всегда подают с

большим количеством зелени петрушки, сельдерея, салата. Отдельно подают соусы.

Армянская кухня – одна из самых древних на Земле. На основании археологических раскопок учёные пришли к выводу, что ещё две с половиной тысячи лет тому назад армяне имели представление о бродильных процессах в хлебопечении. В качестве приправы применяют перец, чеснок, тмин, различную пряную зелень. Подсчитано, что для приготовления блюд армянская кулинария использует около 300 видов дикорастущих трав и цветов, которые употребляют в качестве приправ и основных блюд.

Другой характерной особенностью армянской кухни является то, что в пищу употребляется много соли. Специалисты объясняют это климатическими условиями.



Рисунок 26.2 – Блюда армянской кухни

Аргентины, Перу, Чили, Уругвая, Эквадора, Колумбии) во многом схожи между собой. Это прежде всего широкое использование кукурузы, овощей, особенно помидоров, бобов, фасоли. Характерны также блюда из натурального мяса, главным образом, говядины и свинины, поджаренных до полуготовности на решётках и углях.

Армянская кулинария широко использует говядину и баранину. Весной из свежих виноградных листьев, а летом и осенью из яблок, айвы и баклажанов, перца и помидоров готовят толму, начинённую мясом, рисом и пряной зеленью, рисунок 26.2.

Латиноамериканская кухня. Кухни латиноамериканских стран

(Кубы, Мексики, Бразилии,



Рисунок 26.3 – Блюда латиноамериканской кухни

Гарниры к мясным блюдам подают отдельно. Их готовят, как правило, из овощей: картофеля, кукурузы, риса, иногда в качестве гарнира подают лапшу. Гарниры заправляют только сливочным маслом, а салаты – оливковым, рисунок 26.3.

Практическая часть

Задание для лабораторной работы:

1. Пользуясь технологической картой и технологической схемой, приготовить блюда по заданию, таблица 26.1. Правила составления технологической схемы представлены в приложении Л, пример расчёта технологической карты и оформление технологической схемы в приложении М. (II ч.).

Таблица 26.1 – Перечень блюд для выполнения лабораторной работы

№ п/п	№ бригады	Перечень блюд
1	2	3
1.	1	Сациви из курицы или индейки (грузинская кухня)
2.	2	Борани (грузинская кухня)
3.	3	Карэ-тьюфта (армянская кухня)
4.	4	Толма по-эчмиадзински (армянская кухня)
5.	5	Свинина по-доминикански (латиноамериканская кухня)

2. Оформить и защитить отчёт по лабораторной работе. Форма титульного листа приведена в приложении А.11 (I ч.), форма отчёта – в приложении Н (II ч.).

3. Ответить на контрольные вопросы.

**Технологическая карта
Сациви из курицы или индейки**

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Курица или индейка	325 288	224 212
2.	Соус: орехи грецкие	67	30
3.	Масло сливочное	12	12
4.	Лук репчатый	30	25
5.	Мука пшеничная	–	3
6.	Яйца (желток)	1/2 шт.	8
7.	Чеснок	3	2,3
8.	Уксус 3%-ный	–	10
9.	Гвоздика	–	0,2
10.	Корица	–	0,2
11.	Перец красный молотый	–	0,5
12.	Шафран	–	0,05
13.	Уцхо-сунели (сушёная зелень для сациви)	–	0,2
14.	Бульон куриный	–	100
15.	Масса соуса	–	150
	Выход	–	300



Требования к качеству блюда

Внешний вид – на тарелку выложены куски птицы, политы соусом, оформлены зеленью петрушки. Вкус и запах жареного мяса птицы и соуса сациви. Консистенция сочная, мягкая, нежная.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Подготовленную тушку курицы или индейки отваривают до полуготовности, жарят в жарочном шкафу и рубят на порционные куски (по 2 куса на порцию). Для соуса: мелко нарезанный лук пассеруют на масле, добавляют муку и разводят бульоном. Орехи измельчают, добавляют толчёный чеснок, соль, шафран, перец, корицу, гвоздику, разводят небольшим количеством бульона и вводят эту массу в кипящий бульон с луком. Затем всё протирают, добавляют прокипячённый уксус, уцхо-сунели и варят в течение 5 мин. Яичные желтки растирают в небольшом количестве охлажденного до 50°С соуса сациви, затем постепенно вводят их в горячий соус при непрерывном помешивании.

Порционные куски птицы заливают горячим соусом сациви и охлаждают. Подают вместе с соусом в холодном виде.

**Технологическая карта
Борани**

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Птица	260	179	 <p>Требования к качеству блюда</p> <p>Внешний вид – на поверхности румяная корочка. Цвет – золотистая корочка, на разрезе видна зелёная фасоль и птица. Вкус и запах в меру солёный, аромат характерный для птицы, и фасоли. Консистенция сочная, мягкая.</p>
2.	Масло сливочное	30	30	
3.	Фасоль стручковая	110	100	
4.	Лук репчатый	87	80	
5.	Яйца	1 шт.	40	
6.	Петрушка (зелень)	30	24	
	Выход	–	300	

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Подготовленную птицу нарезают на куски, обжаривают до готовности. В отдельной ёмкости растапливают сливочное масло и тушат подготовленную фасоль. Репчатый лук мелко нарезают и обжаривают. Птицу соединяют с овощами, солят, перчат и добавляют взбитые яйца. Запекают 10 мин. при температуре 180°С.

**Технологическая карта
Карэ-тюфта**

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Говядина	180	150	 <p>Требования к качеству блюда</p> <p>Внешний вид – на поверхности изделия блестки жира, рубленая зелень, на разрезе однородная мясная масса. Вкус и запах – свойственный варённому мясу и зелени. Цвет серый. Консистенция мягкая, слегка упругая.</p>
2.	Вода	30	30	
3.	Лук репчатый	78	70	
4.	Яйца	1/2 шт.	20	
5.	Водка	30	30	
6.	Мука пшеничная	20	20	
7.	Масло сливочное	20	20	
8.	Кинза	30	30	
	Выход	–	100	

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Подготовленную говядину измельчают на мясорубке с мелкой решёткой, добавляют воду и выбивают. Репчатый лук мелко рубят, добавляют в мясную массу, все хорошо перемешивают, солят, перчат. Добавляют яйца, муку, водку и ещё раз перемешивают. Из подготовленной массы формируют крупные кнели и варят в подсоленной воде до готовности. При подаче нарезают кнели на кусочки, поливают растопленным сливочным маслом, посыпают рубленой кинзой.

Технологическая карта Толма по-эчмиадзински

№ п/п	Наименование сырья	На 1000 г		
		брутто	нетто	
1.	Баранина	100	89	 <p>Требования к качеству блюда</p> <p>Внешний вид – овощи наполнены фаршем. Вкус и запах овощей, мяса, зелени без посторонних привкусов и запахов. Цвет входящих в состав продуктов.</p> <p>Консистенция сочная, мягкая.</p>
2.	Лук репчатый	67	70	
3.	Рис	40	40	
4.	Баклажаны	120	100	
5.	или помидоры	150	140	
6.	или сладкий перец	130	100	
7.	Кости бараньи	100	100	
8.	Мацун	40	40	
9.	Чеснок	10	8	
10.	Кинза	10	7	
11.	Мята	10	7	
12.	Бasilik	10	7	
13.	Перец чёрный молотый	2	2	
	Выход	–	250	

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Подготовленное мясо измельчают на мясорубке, добавляют мелкорубленный лук, перемешивают. Подготовленный рис отваривают до полуготовности, промывают, соединяют с мясной массой, рубленой зеленью, перчат, солят.

Баклажаны, помидоры, перец промывают, удаляют мякоть, наполняют фаршем.

Бараньи кости рубят, складывают в кастрюлю. На кости сверху выкладывают фаршированные овощи, заливают водой и тушат до готовности 40 мин.

Подают толму с соусом, в котором она тушилась, отдельно подают мацун с чесноком.

**Технологическая карта
Свинина по-доминикански**

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Свинина	156	133
2.	Лук репчатый	125	111
3.	Чеснок	5	4
4.	Вино белое	–	30
5.	Ананас консервированный	–	50
6.	Яблоки	78	50
7.	Чернослив без косточек	53	50
8.	Сливочное масло	–	20
9.	Шпик копчёный	50	43
10.	Мука пшеничная	–	10
	Выход	–	300



Требования к качеству блюда

Внешний вид – на поверхности мяса румяная корочка, гарнир сохранил форму, светлый соус без сгустков. Вкус и запах слегка кисловатый, выраженный вкус и запах запечённого мяса и фруктов. Цвет соответствует продуктам, входящим в состав. Консистенция мягкая, слегка упругая.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Репчатый лук и чеснок измельчают, подготовленную свинину солят и перчат, выкладывают в ёмкость, посыпают луком и чесноком, добавляют измельчённый лавровый лист, перемешивают и оставляют в прохладном месте на 30 мин.

Яблоки очищают, удаляют сердцевину и нарезают кубиками. Ананас нарезают кубиками, чернослив промывают. Часть фруктов (50%) измельчают в пюре и проваривают на медленном огне с добавлением сливочного масла до загустения.

Мясо достают из маринада, маринад процеживают. В куске мяса делают надрезы и наполняют их пюре, закалывают зубочисткой. Подготовленные куски мяса обворачивают полосками шпика и выкладывают на противень, добавля оставшийся маринад.

Подают мясо вместе с гарниром из фруктов. Мясо запекают в жарочном шкафу при температуре 200°C 60 мин., периодически поливая маринадом. За 20 мин. до готовности к мясу выкладывают оставшиеся фрукты.

Контрольные вопросы

1. Перечислите ингредиенты, входящие в состав блюда толма по-эчмиадзински. В каких странах готовят подобные блюда?
2. Объясните необходимость употребления большого количества соли в армянской кухне.
3. Как приготовить вино для соуса?
4. Как называется грузинский кукурузный хлеб?
5. Из каких продуктов можно приготовить традиционное армянское блюдо толма?

Литература для самостоятельной работы

1. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие / Е.Н. Артемова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008. – 336 с.
2. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред. спец. уч. зав. / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; под ред. д-ра техн. наук М.А. Николаевой. – М.: Деловая литература, 2005. – 480 с.
3. Барановский В.А. Повар-технолог: учебное пособие / В.А. Барановский. – Ростов н / Д.: Феникс, 2003. – 416 с.

Лабораторная работа № 27

Тема работы: приготовление блюд из птицы и кролика.

Цель: познакомиться с общими правилами технологии приготовления, подачи блюд из птицы и кролика, изучить посуду, инвентарь и оборудование для приготовления блюд; научиться самостоятельно готовить и подавать блюда.

Формируемые элементы технико-технологической компетентности: способность организовывать учебно-производственный (профессиональный) процесс через производительный труд; готовность к формированию профессиональной компетентности рабочего (специалиста) соответствующего квалификационного уровня; готовность к организации и обслуживанию рабочего места в соответствии с требованиями эргономики.

Материально-техническое обеспечение:

1. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства / А.М. Беляева. – К.: А.С.К., 2007. – 1248 с.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2002. – 656 с.

Оборудование: плита электрическая ПЭ-4, пароконвектомат SCC 61, кухонный комбайн КМ 020, весы электронные, ножи поварские, кастрюли различной ёмкости, доски разделочные, лотки металлические, инвентарь (с соответствующей маркировкой), посуда для подачи блюд из птицы и кролика

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при работе в лаборатории: согласно инструкции по охране труда в лаборатории, повторный инструктаж по охране труда.

Ход работы:

1. Организационная часть (проверка готовности студентов к лабораторной работе).

2. Инструктаж по технике безопасности.

3. Актуализация опорных знаний.
4. Объяснение нового материала, демонстрация практических приёмов.
5. Выполнение задания лабораторной работы.
6. Заполнение и защита отчёта по лабораторной работе.
7. Оценивание лабораторной работы.

Теоретическая часть

Выбор способа тепловой обработки зависит от вида птицы (кролика), её возраста, упитанности и других факторов. Так, кур, индеек, кроликов варят, жарят, тушат; гусей и уток чаще жарят или тушат. Мясо старой птицы варят или тушат. Дичь обычно жарят.

Особенности анатомического строения и размеры тушек птицы позволяют подвергать их тепловой обработке целиком, поэтому порционируют их обычно после варки или жарки, и только при изготовлении некоторых блюд нарубают до тепловой обработки.

Размягчение мяса птицы и кролика связано с денатурацией белка; деструкцией коллагена, переходом его в глютин. Скорость размягчения зависит от вида птицы и её возраста.

После тепловой обработки изменяются и органолептические показатели качества мяса птицы, дичи и кролика. Оно становится более нежным, сочным, приобретает специфические вкус и аромат. Сочность готовых изделий зависит от способа тепловой обработки. Так, качество птицы, обжаренной в аппаратах с ИК-нагревом, выше, чем обжаренной в электрическом шкафу. Панирование изделий снижает потери воды, растворимых веществ и тем самым способствует улучшению органолептических показателей (сочности, нежности) и повышению пищевой ценности готовых изделий.

В образовании вкуса и аромата мяса птицы в процессе тепловой обработки участвуют экстрактивные вещества, продукты реакции меланоидинообразования, продукты распада жиров и др.

Подготовленные тушки кур, цыплят, бройлеров-цыплят, индеек, гусей, уток, кроликов натирают солью с поверхности и изнутри, кладут спинкой вниз на разогретую с жиром (150–160°C) сковороду и обжаривают на плите до образования равномерной румяной корочки по всей поверхности тушки. Обжаренные тушки ставят в жарочный

шкаф (температура не более 200°C) на 15–20 мин. для доведения до готовности.

Практическая часть

Задание для лабораторной работы:

1. Пользуясь технологической картой и технологической схемой, приготовить блюда по заданию, таблица 27.1. Правила составления технологической схемы представлены в приложении Л, пример расчёта технологической карты и оформление технологической схемы в приложении М (II ч.).

Таблица 27.1 – Перечень блюд для выполнения лабораторной работы

№ п/п	№ бригады	Перечень блюд
1	2	3
1.	1	Плов из птицы или кролика
2.	2	Котлеты из филе птицы, фаршированные печенью
3.	3	Котлеты по-киевски
4.	4	Птица по-столичному
5.	5	Птица или кролик, тушёные в соусе

2. Оформить и защитить отчёт по лабораторной работе. Форма титульного листа приведена в приложении А.11 (I ч.), форма отчёта – в приложении Н (II ч.).

3. Ответить на контрольные вопросы.

**Технологическая карта
Плов из птицы или кролика**

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Курица	265	181	 <p>Требования к качеству блюда</p> <p>Внешний вид – на овальный баранчик или тарелку горкой выложены плов и сверху кусочки мяса птицы или кролика. Вкус и запах соответствуют тушёному мясу птицы или кролика с ароматом пассерованных овощей. Консистенция – мясо сочное, мягкое, рис рассыпчатый.</p>
2.	или кролик	176	167	
3.	Мargarин столовый	20	20	
4.	Лук репчатый	24	20	
5.	Морковь	25	20	
6.	Томатная паста	3	3	
7.	Крупа рисовая	65	65	
8.	Соль	5	5	
9.	Перец чёрный молотый	0,05	0,05	
10.	Масса тушеной птицы или кролика	–	125	
11.	Масса готового риса с овощами	–	200	
	Выход	–	125/200	

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Птицу или кролика рубят на порции (по одному куску на порцию), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, перцем, кладут в посуду, добавляют пассерованные морковь и лук, томатную пасту. Затем заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть (из расчёта нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После загустения посуду с пловом ставят в жарочный шкаф на 40–50 мин.

Технологическая карта
Котлеты из филе птицы, фаршированные печенью

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Курица	231	83+7*
2.	или филе куриное (полуфабрикат)	–	83+7*
3.	Фарш: печень говяжья	53	44
4.	Лук репчатый	4	3
5.	Морковь	4	3
6.	Петрушка (корень)	3	2
7.	Шпик	10,4	10
8.	Вино (мадера)	3	3
9.	Масса фарша	–	40
10.	Хлеб пшеничный	22	20
11.	Яйца	1/4 шт.	10
12.	Масса полуфабриката из филе кур	–	151+7*
13.	Кулинарный жир	15	15
14.	Масло сливочное	10	10
15.	Гарнир горошек консервированный		100
	Выход	–	133/100



Требования к качеству блюда:

Внешний вид – на мелкую столовую тарелку выложена котлета, овально-продолговатой формы, на поверхности капельки сливочного масла, рядом гарнир. Блюдо оформлено зеленью. Вкус и запах соответствует жареному мясу птицы и печени. Консистенция – мясо сочное, мягкое, фарш – мажущийся.

* – масса косточки.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Подготовленное филе (см. л.р. № 8) наполняют фаршем, смачивают в яйцах, дважды панируют в белой панировке, жарят во фритюре 5–7 мин. и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Для фарша: морковь, лук, петрушку, нарезанные ломтиками, обжаривают со шпиком до полуготовности, добавляют нарезанную мелкими кусочками печень и всё жарят до готовности. В готовую печень добавляют вино и после остывания пропускают три-четыре раза через мясорубку с мелкой решёткой.

При отпуске котлеты гарнируют, поливают маслом.

Технологическая карта Котлеты по-киевски

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Курица*	231	83+7*
2.	или филе куриное (полуфабрикат)	–	83+7*
3.	Масло сливочное	30	30
4.	Яйца	1/4 шт.	10
5.	Хлеб пшеничный	28	25
6.	Масса полуфабриката	–	145+7*
7.	Кулинарный жир	15	15
8.	Масса жареных котлет	–	128+7*
9.	Гарнир горошек консервированный	–	150
10.	Масло сливочное	10	10
11.	Хлеб пшеничный для подачи	72	60
12.	Масло сливочное	10	10
	Выход	–	288+7*/50/150



Требования к качеству блюда:

Внешний вид – на мелкой столовой тарелке расположена котлета овально-продолговатой формы, выложена на гренок, на поверхности капельки растопленного сливочного масла, рядом – гарнир. Блюдо оформлено зеленью. Вкус и запах соответствует жареному мясу птицы с ароматом сливочного масла. Консистенция – мясо сочное, мягкое.

* – масса косточки.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Подготовленное филе кур (см. л.р. № 8) фаршируют сливочным маслом (придав овальную форму), смачивают в яйцах, панируют дважды в белой панировке и жарят во фритюре 5–7 мин. до образования румяной корочки. Доводят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске котлеты гарнируют и поливают сливочным маслом. Котлеты можно подавать на гренках.

Технологическая карта
Птица или кролик по-столичному

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Курица*	272	98
2.	кролик	146	102
3.	Хлеб пшеничный	37	33
4.	Яйца	1/2 шт.	20
5.	Масса полуфабриката из птицы	–	148
6.	из кролика	–	153
7.	Масло сливочное	20	20
8.	Масса жареного филе	–	130
9.	Масло сливочное	10	10
10.	Гарнир отварной картофель	–	150
	Выход	–	130/15/10



Требования к качеству блюда:

Внешний вид – изделие расположено на мелкой столовой тарелке, на поверхности капельки сливочного масла, рядом горкой выложен гарнир. Вкус и запах соответствует жареному мясу птицы с ароматом сливочного масла. Консистенция – мясо сочное, мягкое, панировка хрустящая.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Зачищенное филе птицы (без косточки), мякоть задних ножек или спинной части кролика слегка отбивают, смачивают в яйцах, панируют в белом хлебе, нарезанном соломкой, и жарят 12–15 мин. Непосредственно перед подачей при отпуске на филе кладут масло, гарнируют.

Технологическая карта
Птица или кролик, тушёные в соусе

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Курица	271	187	 <p>Требования к качеству блюда:</p> <p>Внешний вид – кусочки мяса обжарены и тушены, выложены на овальный или круглый баранчик, тарелку. Вкус и запах соответствует тушёному мясу птицы или кролика с ароматом специй, вкус умеренно острый и солёный. Консистенция – мясо сочное, мягкое, соус средней густоты.</p>
2.	или кролик	179	170	
3.	Маргарин столовый	5	5	
4.	Масса жареной птицы, кролика	–	125	
5.	Гарнир картофельное пюре	–	150	
6.	Соус томатный	–	125	
	Выход	–	125/ 150/125	

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Подготовленные тушки птицы или кролика рубят на порционные куски, заливают соусом и тушат 15–20 мин. При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором тушилась птица или кролик.

Гарнир – картофельное пюре, соус – томатный (см. л.р. № 21).

Контрольные вопросы

1. Как приготовить хлеб для приготовления блюда птица по-столичному?
2. Перечислите гарниры, которые можно подавать к жареным блюдам из птицы или кролика.
3. Как приготовить сливочное масло для приготовления полуфабриката котлета по-киевски?
4. Объясните, какую функцию выполняет гренок при подаче котлеты по-киевски.
5. Какой вид тепловой обработки применяется в процессе приготовления блюда котлеты из филе птицы фаршированные печенью?

Литература для самостоятельной работы

1. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие / Е.Н. Артемова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008. – 336 с.
2. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред. спец. уч. зав. / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; под ред. д-ра техн. наук М.А. Николаевой. – М.: Деловая литература, 2005. – 480 с.
3. Барановский В.А. Повар-технолог: учебное пособие / В.А. Барановский. – Ростов н / Д.: Феникс, 2003. – 416 с.

Лабораторная работа № 28

Тема работы: приготовление горячих и холодных сладких блюд.

Цель: познакомиться с общими правилами технологии приготовления и подачи горячих и холодных сладких блюд, изучить посуду, инвентарь и оборудование, научиться самостоятельно готовить и подавать блюда.

Формируемые элементы технико-технологической компетентности: способность организовывать учебно-производственный (профессиональный) процесс через производительный труд; готовность к формированию профессиональной компетентности рабочего (специалиста) соответствующего квалификационного уровня; готовность к организации и обслуживанию рабочего места в соответствии с требованиями эргономики.

Материально-техническое обеспечение:

1. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства / А.М. Беляева. – К.: А.С.К., 2007. – 1248 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2002. – 656 с.

Оборудование: плита электрическая ПЭ-4, пароконвектомат SCC 61, кухонный комбайн КМ 020, весы электронные, ножи поварские, кастрюли различной ёмкости, доски разделочные, лотки металлические, инвентарь (с соответствующей маркировкой), посуда для подачи горячих и холодных сладких блюд.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при работе в лаборатории: согласно инструкции по охране труда в лаборатории, повторный инструктаж по охране труда.

Ход работы:

1. Организационная часть (проверка готовности студентов к лабораторной работе).
2. Инструктаж по технике безопасности.

3. Актуализация опорных знаний.
4. Объяснение нового материала, демонстрация практических приёмов.
5. Выполнение задания лабораторной работы.
6. Заполнение и защита отчёта по лабораторной работе.
7. Оценивание лабораторной работы.

Теоретическая часть



Рисунок 28.1 – Различные виды
желированных блюд

светлым желе (лимонным и др.); желе с наполнителями – ягоды смородины, малины, клубники и другие или дольки цитрусовых

К желедованным блюдам относят кисели, желе, муссы, самбуки и кремы. В остывшем виде они имеют желеобразную консистенцию, так как в них добавляют желирующие вещества. Желированные блюда бывают невзбитые (кисели, желе) и взбитые (муссы, самбуки, кремы), рисунок 28.1.

Форма желе соответствует той посуде, в которой оно приготовлено. Плотность его зависит от температуры и количества желирующего вещества (желатина, агара, агароида, фуцелларана, альгината натрия).

Желе готовят разных видов: одноцветное в формочках; многослойное – наливают слой желе одного цвета, а после застывания его – второй слой другого цвета и т.д.; мозаичное – застывшее желе разных цветов мелко нарезают, смешивают, кладут в формочки и заливают

заливают желе. Кроме того, можно залить желе в корзиночки из кожицы апельсинов, грейпфрутов, лимонов, арбузов.



Рисунок 28.2 – Мусс из манго

Кремы готовят из густых (содержащих не менее 35% жира) сливок или сметаны 36%-й жирности с добавлением яиц, молока, сахара, плодово-ягодного пюре и желатина, а также различных вкусовых и ароматических продуктов. В зависимости от используемого сырья кремы подразделяют на сливочные, сметанные и ягодные.

Мусс отличается от желе тем, что сироп с желатином охлаждают и взбивают в миксере или вручную до увеличения в объеме в 4–5 раз. Еще не застывшую массу быстро разливают в формы и охлаждают.

Перед отпуском форму с муссом опускают на 2/3 высоты на несколько секунд в горячую воду и выкладывают в вазочку или в креманку. При отпуске поливают сладким соусом или натуральным плодово-ягодным сиропом.



Рисунок 28.3 – Самбук из ягод

Самбук является разновидностью мусса. При изготовлении его фруктовое пюре из яблок (яблочный самбук), абрикосов (абрикосовый самбук) или слив (сливовый самбук) смешивают с сахаром и яичными белками и взбивают при охлаждении до увеличения в объеме в 2–3 раза и образования однородной пышной пены.

Подготовленный желатин растворяют, охлаждают до 40–50°C и тонкой струйкой при быстром непрерывном перемешивании вливают во взбитую массу, разливают в формы для желеирования и охлаждают.

К горячим сладким блюдам относятся суфле (воздушные пироги), пудинги, сладкие каши, блюда из яблок, блинчики и др.

Эти блюда, особенно крупяные и мучные, высокопитательны и используются не только в качестве десерта, но и включаются в меню ужинов и завтраков.



Рисунок 28.4 – Горячие сладкие блюда (слева – суфле из творога, справа – пудинг из творога)

Практическая часть

Задание для лабораторной работы:

1. Пользуясь технологической картой и технологической схемой, приготовить блюда по заданию, таблица 28.1. Правила составления технологической схемы представлены в приложении Л, пример расчёта технологической карты и оформление технологической схемы в приложении М (II ч.)

Таблица 28.1 – Перечень блюд для выполнения лабораторной работы

№ п/п	№ бригады	Перечень блюд
1.	1	Самбук яблочный или сливовый
2.	2	Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов
3.	3	Крем ванильный, шоколадный, кофейный
4.	4	Крем ванильный из сметаны
5.	5	Яблоки в тесте жареные

2. Оформить и защитить отчёт по лабораторной работе. Форма титульного листа приведена в приложении А.11 (I ч.), форма отчёта – в приложении Н (II ч.).

3. Ответить на контрольные вопросы.

**Технологическая карта
Самбук яблочный или сливовый**

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Яблоки	80	70	
2.	или слива	73	65	
3.	Сахар	20	20	
4.	Желатин	2	2	
5.	Яйца (белки)	1/9 шт.	10	
6.	Вода (для желатина)	42	42	
7.	Сливы (яблоки) для оформления	20	15	
8.	Сахар для карамели	–	30	
9.	Мята (листья)	5	5	
	Выход	–	100/20	<p>Требования к качеству блюда:</p> <p>Внешний вид – желеобразная взбитая масса, хорошо сохранившая форму. Вкус и запах освежающий; аромат яблочный или сливовый. Цвет – светло-серый (из яблок) или светло-розовый (из слив). Консистенция – желеобразная, застывшая, слегка упругая, пышная.</p>

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Яблоки (без семенного гнезда) или сливы (после удаления косточек) укладывают на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу, затем охлаждают и протирают. В полученное пюре добавляют сахар, яичный белок и взбивают на холоде до образования пышной пены.

Подготовленный желатин ставят на водяную баню, помешивая, дают полностью раствориться, и процеживают, затем вливают тонкой струйкой во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании венчиком. Массу разливают в формы и охлаждают. Перед отпуском форму с самбуком на 2/3 объёма опускают в горячую воду. Самбук нарезают на порции, выкладывают в креманки или на тарелки.

Технологическая карта
Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Лимоны	25	10*
2.	или апельсины	50	20*
3.	или мандарины	35	20*
4.	Сахар	16	16
5.	Кислота лимонная	0,1	0,1
6.	Желатин	3	3
7.	Вода для лимонов	–	82
8.	Вода для апельсинов	–	72
9.	Вода для мандаринов	–	72
10.	Фрукты для подачи	–	10
	Выход	–	100/10



Требования к качеству блюда:

Внешний вид – желеобразная прозрачная блестящая масса из соков лимонов, или мандаринов, или апельсинов. Цвет – соответствует цвету лимонов, апельсинов, мандаринов. Вкус и запах кисло-сладкие, аромат лимонов (апельсинов, мандаринов) без горького привкуса. Консистенция – желеобразная, застывшая, слегка упругая.

* – сок.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

В воду, доведённую до кипения, кладут сахар, цедру, снятую с лимонов (апельсинов или мандаринов), затем вводят подготовленный желатин. После того, как желатин растворится, вводят отжатый сок из лимона (апельсина или мандарина).

В горячий сахарно-желатиновый сироп добавляют лимонную кислоту, процеживают, разливают в формочки и охлаждают.

**Технологическая карта
Крем ванильный, шоколадный**

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Сливки	–	50
2.	Сахар	–	15
3.	Молоко	21	20*
4.	Яйца	1/5 шт.	8,0
5.	Желатин	2	2
6.	Ванилин	–	0,015
7.	или какао-порошок	–	3
8.	Вода для желатина	–	16
	Выход	–	100



Требования к качеству блюда:

Внешний вид – желеобразная слегка упругая пористая масса, без комочков и хлопьев, выложена в ваточку или на десертную тарелку, оформлена сиропом или сладким соусом. Вкус и запах освежающий (шоколадный), сладкий, аромат продуктов, входящих в состав. Консистенция – слегка упругая, пористая, однородная, нежная.

* – молоко кипячёное.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Для яично-молочной смеси яйца растирают с сахаром, добавляют небольшой струйкой кипячёное молоко и нагревают до 70–80°С. После этого, помешивая, вводят подготовленный и доведенный до кипения желатин. Для ванильного крема в процеженную яично-молочную смесь добавляют ванилин.

Для шоколадного крема в горячую яично-молочную смесь добавляют растёртый с сахаром или рафинадной пудрой какао-порошок. Сливки взбивают на холоде до образования густой пышной пены. Во взбитые сливки, непрерывно помешивая, вливают охлаждённую до комнатной температуры яично-молочную смесь. Готовый крем быстро разливают в формочки и охлаждают. Перед отпуском форму с кремом на несколько секунд опускают в тёплую воду. Крем выкладывают на десертную тарелку или подают в формочках.

**Технологическая карта
Крем ванильный из сметаны**

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Сметана (жирн. 35%)	–	40
2.	Сахар	–	20
3.	Молоко	31	30
4.	Яйца	1/5 шт.	8
5.	Желатин	2	2
6.	Ванилин	–	0,015
7.	Вода для желатина	–	16
8.	Фрукты для подачи (банан)	25	17
9.	Мята (листья)	5	4
	Выход	–	100/22



Требования к качеству блюда:

Внешний вид – желеобразная слегка упругая пористая масса, без комочков и хлопьев, выложена в вазочку или на десертную тарелку. Вкус и запах – освежающий, сладкий, аромат продуктов, входящих в состав. Консистенция желеобразная, слегка упругая, пористая, однородная, нежная.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Охлаждённую сметану взбивают до образования густой пышной массы, при непрерывном помешивании вливают в неё яично-молочную смесь с желатином. Крем быстро разливают в формочки и охлаждают.

При отпуске формочки опускают на несколько секунд в горячую воду, встряхивают, крем выкладывают в вазочку или подают в формочке.

Технологическая карта Яблоки в тесте жареные

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Яблоки	100	70
2.	Сахар	3	3
3.	Мука пшеничная	–	20
4.	Яйца	1/2	20
5.	Молоко	–	20
6.	Сметана	–	5
7.	Сахар	–	3
8.	Соль	–	0,2
9.	Кулинарный жир	–	10
10.	Масса яблок жареных	–	130
11.	Рафинадная пудра или фруктовый сироп	–	5
		–	5
12.	Мята (листья)	–	5
	Выход	–	130/10



Требования к качеству блюда:
Внешний вид – нарезанные кружочками яблоки обжарены в жидком тесте до золотистой корочки, выложены на десертную тарелку, оформлены рафинадной пудрой или соусом. Вкус и запах – вкус кисло-сладкий, аромат яблок, теста, соуса. Консистенция яблок – мягкая, корочка слегка хрустящая.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Яблоки без семенных гнёзд и без кожицы нарезают кружочками толщиной 0,5 см и посыпают сахаром. Тесто: в желтки кладут сахар, соль, сметану, муку и тщательно перемешивают, разводят молоком. Белки взбивают в пену и осторожно вводят в тесто. Кружочки яблок при помощи поварской иглы, погружают в тесто, а затем быстро перекладывают в разогретый жир, обжаривают до образования румяной корочки, и вынимают на дуршлаг, чтобы стёк жир.

Яблоки жареные выкладывают на тарелку и посыпают рафинадной пудрой или оформляют мятой и сладким сиропом.

Контрольные вопросы

1. Как приготовить яблоки для приготовления блюда яблоки в тесте жареные?
2. Как приготовить желатин для приготовления холодных сладких блюд?
3. Какие желирующие вещества используют для приготовления холодных сладких блюд?
4. Объясните, какую функцию выполняют взбитые белки в процессе приготовления блюда яблоки в тесте жареные?
5. Как приготовить многослойное желе?

Литература для самостоятельной работы

1. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие / Е.Н. Артемова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008. – 336 с.
2. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред. спец. уч. зав. / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; под ред. д-ра техн. наук М.А. Николаевой. – М.: Деловая литература, 2005. – 480 с.
3. Барановский В.А. Повар-технолог: учебное пособие / В.А. Барановский. – Ростов н / Д.: Феникс, 2003. – 416 с.

Лабораторная работа № 29

Тема работы: этническая кухня. Приготовление горячих и холодных сладких блюд.

Цель: познакомиться с общими правилами технологии приготовления и подачи горячих и холодных сладких блюд, изучить посуду, инвентарь и оборудование, научиться самостоятельно готовить и подавать блюда этнических кухонь.

Формируемые элементы технико-технологической компетентности: способность организовывать учебно-производственный (профессиональный) процесс через производительный труд; готовность к формированию профессиональной компетентности рабочего (специалиста) соответствующего квалификационного уровня; готовность к организации и обслуживанию рабочего места в соответствии с требованиями эргономики.

Материально-техническое обеспечение:

1. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства / А.М. Беляева. – К.: А.С.К., 2007. – 1248 с.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2002. – 656 с.

Оборудование: плита электрическая ПЭ-4, пароконвектомат SCC 61, кухонный комбайн КМ 020, весы электронные, ножи поварские, кастрюли различной ёмкости, доски разделочные, лотки металлические, инвентарь (с соответствующей маркировкой), посуда для подачи горячих и холодных сладких блюд.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при работе в лаборатории: согласно инструкции по охране труда в лаборатории, повторный инструктаж по охране труда.

Ход работы:

1. Организационная часть (проверка готовности студентов к лабораторной работе).

2. Инструктаж по технике безопасности.

3. Актуализация опорных знаний.
4. Объяснение нового материала, демонстрация практических приёмов.
5. Выполнение задания лабораторной работы.
6. Заполнение и защита отчёта по лабораторной работе.
7. Оценивание лабораторной работы.

Теоретическая часть

Арабская кухня – феномен, присущий всему огромному «арабскому континенту», обусловленный общей культурой и религией. Ислам определяет пищевые запреты (прежде всего, свинина, кровь, алкоголь), оказывает влияние на режим питания.

Однако в каждой стране имеются свои особенности, обусловленные наличием или отсутствием тех или иных продуктов, посторонними влияниями и другими причинами. Так как мусульманам запрещено употребление алкоголя, местными кулинарами было выдумано множество других, не менее привлекательных, вкусных и бодрящих напитков из молока, фруктов и трав.



Рисунок 29.1 – Асида или базина

Повседневное блюдо, распространённое, в частности, в Ливии, является асида или базина. Это каша из кукурузной, просяной, ячменной или пшеничной муки, заваренной кипятком. В неё иногда добавляют топлёное масло и мёд, а если их нет – бараний или верблюжий жир. Уже на столе кашу разбавляют соусом, посыпают сухой мятой, рисунок 29.1.

Восточная кухня предлагает широкий ассортимент десертов. Многие названия восточных сладостей хорошо знакомы в разных странах, но редкие сохранили первоначальную рецептуру. Большинство изделий готовят из муки, сахара, орехов. Во многих блюдах для начинки используют фисташки.



Рисунок 29.2 – Ассортимент восточных сладостей

лучше употреблять нерафинированный сахар или мёд.



Рисунок 29.3 – Ассортимент индийских сладостей

также данные блюда используются во время ритуалов и обрядов, на праздничных церемониях.

Насчитывается свыше 200 видов сладких изделий. Секреты некоторых рецептов бережно хранятся и передаются из поколения в поколение. Самые известные производятся в промышленных масштабах и экспортируются далеко за пределы страны, рисунок 29.2.

Индийские сладости делают из молочных продуктов, свежих фруктов, злаков, нутовой муки и орехов. Вместо сахарного песка

Из всех индийских сладостей самые вкусные – молочные. Сегодня, как и много веков назад, индеец, угощая человека сладостями, выражает таким образом свою благодарность, симпатию, уважение к нему или радость, а также удовлетворение. Каждому, даже нежданному, гостю в Индии спешат подать напиток, фрукты или сладости, рисунок 29.3.

Традиционные *сладости из Таиланда* могут стать отличным дополнением к обеду или ужину, а



Рисунок 29.4 – Ассортимент тайских сладостей

Десерты, которые готовят тайцы, несут в себе природную пользу – это кладезь витаминов, минералов и питательных веществ, которые не только заряжают организм энергией, но и создают хорошее настроение, наполняют позитивными эмоциями и радостью.

Практическая часть

Задание для лабораторной работы:

1. Пользуясь технологической картой и технологической схемой, приготовить блюда по заданию, таблица 29.1. Правила составления технологической схемы представлены в приложении Л, пример расчёта технологической карты и оформление технологической схемы в приложении М.

Таблица 29.1 – Перечень блюд для выполнения лабораторной работы

№ п/п	№ бригады	Перечень блюд
1	2	3
1.	1	Ореховая асида (арабская кухня)
2.	2	Ореховая нуга (турецкая кухня)
3.	3	Салеп с малиной (турецкая кухня)
4.	4	Кервай (индийская кухня)
5.	5	Ананасы в карамели (тайская кухня)

2. Оформить и защитить отчёт по лабораторной работе. Форма титульного листа приведена в приложении А.11 (I ч.), форма отчёта – в приложении Н (II ч.).

3. Ответить на контрольные вопросы.

Технологическая карта Арабская асида

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Фундук очищенный	–	200
2.	Вода	–	200
3.	Сахар	–	130
4.	Мука	–	50
5.	Яйца (желток)	1 шт.	40
6.	Молоко	–	200
	Выход	–	300



Требования к качеству блюда

Внешний вид – желеобразная взбитая масса, хорошо сохранившая форму. Вкус и запах – освежающий; аромат орехов и молока. Цвет – белый с вкраплениями измельчённых орехов. Консистенция – желеобразная, застывшая, слегка упругая, пышная.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Фундук обжаривают на сухой сковороде до золотистого цвета. Несколько целых ядер оставляют для оформления готового десерта, основную часть измельчают на кофемолке или при помощи блендера. Заливают молотые орехи тёплой водой и хорошо перемешивают. Процеживают смесь через марлю, тщательно отжимают. Полученную жидкость смешивают с сахаром и мукой (50% от общей массы), вливают в кастрюлю и прогревают до загустения. Подготавливают молочный крем: желтки взбивают с оставшимся сахаром, добавляют молоко, соединенное с мукой, все перемешивают. Доводят молочный крем до загустения при непрерывном помешивании на слабом огне.

Выкладывают ореховую массу в креманки, охлаждают. Охлаждённую асиду заливают молочным кремом, оформляют орехами.

**Технологическая карта
Ореховая нуга**

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Орехи грецкие очищенные	–	50	 <p>Требования к качеству блюда</p> <p>Внешний вид – нуга в форме правильных ромбов, посыпана сахарной пудрой. Цвет – от светло-коричневого до коричневого. Вкус и запах сладкий, ванили, орехов и меда. Консистенция – упругая, слегка мажущаяся.</p>
2.	Вода	–	20	
3.	Мёд	–	10	
4.	Сахар	–	30	
5.	Ванильный сахар	–	3	
6.	Сахарная пудра	–	30	
7.	Яйца (белки)	–	30	
	Выход	–	100	

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Мёд и воду соединяют и проваривают до загустения, добавляют ванильный сахар. Охлаждённые яичные белки взбивают до образования лёгкой пены, добавляют часть сахарной пудры и взбивают до образования плотной пены. Грецкие орехи измельчают в ступке. Осторожно вводят взбитые белки в медовый сироп, добавляют орехи и прогревают 2–3 мин. Готовую массу выкладывают в форму высотой 1–2 см и охлаждают.

Готовую нугу нарезают ломтиками, пересыпают сахарной пудрой и подают.

Технологическая карта Салеп с малиной

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Молоко	–	250
2.	Малина свежая (замороженная)	–	100
3.	Сахар	–	50
4.	Крахмал картофельный	–	10
5.	Корица молотая	–	3
	Выход	–	200



Требования к качеству блюда

Внешний вид – слегка упругая пористая масса, без комочков и хлопьев, выложена в вазочку, оформлена корицей. Вкус и запах освежающий, сладкий, аромат малины. Консистенция желеобразная, слегка упругая, пористая, однородная, нежная.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Молоко доводят до кипения, малину перебирают, смешивают с сахаром и крахмалом. Постоянно помешивая, вливают горячее молоко (50% от общей массы) в ёмкость с малиной. Добавляют оставшееся молоко и варят при слабом кипении 5 мин., не переставая помешивать. Готовый салеп разливают в креманки или вазочки, посыпают корицей и подают тёплым.

Технологическая карта Кервай

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Бананы свежие (не очень спелые)	260	130
2.	Яйца	1 шт.	40
3.	Мука пшеничная	–	28
4.	Кардамон молотый	–	3
5.	Сахар	–	40
6.	Вода	–	20
7.	Растительное масло	–	20
	Выход	–	100



Требования к качеству блюда

Внешний вид – кусочки бананов сохранили форму, поверхность имеет золотистый цвет. Вкус сладкий, аромат бананов. Консистенция нежная, слегка хрустящая.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Бананы очищают от кожицы, нарезают на две части и вдоль. Яйца взбивают, добавляют кардамон, сахар, муку и воду. В глубоком сотейнике разогревают растительное масло и обжаривают в нём кусочки бананов, предварительно покрытых тестом. Обжаренные бананы обсушивают при помощи салфеток. Готовые бананы подают горячими.

Технологическая карта Ананасы в карамели

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Ананасы свежие	200	140
2.	или консервированные	150	140
3.	Крахмал картофельный	10	10
4.	Растительное масло	20	20
5.	Семена кунжута	10	10
6.	Листья мяты	5	4
	Выход	–	130



Требования к качеству блюда

Внешний вид – кусочки обжаренных ананасов сохранили форму, на поверхности карамельный глянец. Вкус и запах свойственные для карамели и ананасов. Консистенция – мягкая, корочка слегка хрустящая.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Очищенный свежий или консервированный ананас нарезают кубиками, панируют в крахмале. Ломтики ананасов обжаривают в сотейнике до появления румяной корочки. В оставшееся разогретое масло всыпают сахар и варят 5–10 мин., добавляют кунжут. Жареные ананасы выкладывают в сотейник с готовой карамелью, хорошо перемешивают, выкладывают на тарелку и охлаждают. Готовое блюдо оформляют листьями мяты.

Контрольные вопросы

1. Какую функцию выполняет крахмал в процессе приготовления блюда салеп из малины?
2. Как подготовить бананы для приготовления блюда кервай?
3. Какие ингредиенты используют для приготовления индийских сладостей?
4. Какие ингредиенты входят в блюдо базина?
5. Перечислите ингредиенты для приготовления блюда ананасы в карамели.

Литература для самостоятельной работы

1. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие / Е.Н. Артемова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008. – 336 с.
2. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред. спец. уч. зав. / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; под ред. д-ра техн. наук М.А. Николаевой. – М.: Деловая литература, 2005. – 480 с.
3. Барановский В.А. Повар-технолог: учебное пособие / В.А. Барановский. – Ростов н / Д.: Феникс, 2003. – 416 с.

Лабораторная работа № 30

Тема работы: приготовление горячих и холодных напитков.

Цель: познакомиться с общими правилами технологии приготовления и подачи горячих и холодных напитков, изучить посуду, инвентарь и оборудование, научиться самостоятельно готовить и подавать горячие и холодные напитки.

Формируемые элементы технико-технологической компетентности: способность организовывать учебно-производственный (профессиональный) процесс через производительный труд; готовность к формированию профессиональной компетентности рабочего (специалиста) соответствующего квалификационного уровня; готовность к организации и обслуживанию рабочего места в соответствии с требованиями эргономики.

Материально-техническое обеспечение:

1. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства / А.М. Беляева. – К.: А.С.К., 2007. – 1248 с.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2002. – 656 с.

Оборудование: плита электрическая ПЭ-4, пароконвектомат SCC 61, кухонный комбайн КМ 020, весы электронные, ножи поварские, кастрюли различной ёмкости, доски разделочные, лотки металлические, инвентарь (с соответствующей маркировкой), посуда для подачи горячих и холодных напитков.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при работе в лаборатории: согласно инструкции по охране труда в лаборатории, повторный инструктаж по охране труда.

Ход работы:

1. Организационная часть (проверка готовности студентов к лабораторной работе).

2. Инструктаж по технике безопасности.

3. Актуализация опорных знаний.

4. Объяснение нового материала, демонстрация практических приёмов.

5. Выполнение задания лабораторной работы.

6. Заполнение и защита отчёта по лабораторной работе.

7. Оценивание лабораторной работы.

Теоретическая часть

За счёт напитков человек покрывает около 30–50% потребности в воде. Потеря организмом более 10% жидкости угрожает его жизнедеятельности. Поэтому человек должен ежедневно восполнять расход воды. Многие напитки обладают тонизирующим действием благодаря содержанию алкалоидов – кофеина (в кофе, чае), теобромину (в какао, шоколаде) и т.д.

Чай, квас, фруктовые напитки являются существенным источником витаминов и минеральных веществ.

Чай. При заварке чая около 30% его массы переходит в раствор, который приобретает вкус, цвет, аромат и тонизирующие свойства. Часть этих экстрактивных веществ растворима только в горячей воде, при охлаждении заварки, выпадает в осадок, придавая ей мутность. В состав экстрактивных веществ входят дубильные вещества, алкалоиды (кофеин), эфирные масла, витамины, минеральные соли и др. Тонизирующими свойствами чай обязан комплексному действию кофеина, танинов, витаминов С, РР и других биологически активных веществ.

Аромат чаю придают летучие эфирные масла. Они не растворимы в холодной воде и при охлаждении заварки образуют на ее поверхности масляные пятна, что является признаком достаточной концентрации чая. Чтобы сохранить эфирные масла, заварку чая нельзя кипятить, не следует разогревать и долго хранить.

На порцию чая нормальной крепости берут около 2 г сухого чая. Наиболее полное извлечение экстрактивных веществ достигается при соотношении сухого чая и кипятка 1:25. Заварной чайник нагревают, ополаскивая кипятком, затем в него всыпают чай, наливают на 1/3 объема кипятка, прикрывают чайник салфеткой или грелкой и настаивают 5–10 мин.



Рисунок 30.1 – Процесс настаивания чая с помощью специального приспособления

Можно использовать специальные подставки для сохранения необходимой температуры, рисунок 30.1.

Кофе. Получают кофе из зёрен кофейного дерева. Зёрна высушивают и отделяют от плотной роговой оболочки, сортируют по размеру, полируют, затем упаковывают в мешки и отправляют в страны потребителей. Там их либо

реализуют сырыми, либо обжаривают, размалывают и составляют торговые сорта.

Степень обжарки кофе – один из самых важных факторов, которые определяют вкус. До обжарки зёрна кофе мягкие, со свежим травянистым запахом и почти без вкуса. В процессе обжаривания сырые зёрна превращаются в ароматные, наполненные вкусом, хрустящие зёрна, которые и называются «кофе», рисунок 30.2.

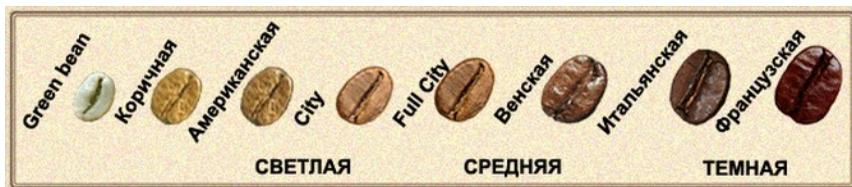


Рисунок 30.2 – Различная степень обжарки зёрен кофе

Обжаренный кофе быстро теряет свойства. Поэтому или его зёрна хранят и перевозят сырыми, или обжаренный и размолотый кофе транспортируют герметически упакованным.

Аромат жареного кофе обусловлен целым комплексом летучих веществ. Всего их обнаружено в парах кофе более 400. Большинство из них образуются в процессе обжарки и приготовления в специальных кофеварках (турках), рисунок 30.3.

Турки имеют цилиндрическую форму, суживающуюся кверху. В верхней части её имеется раструб. Цилиндрическая форма обеспечивает быстрый нагрев и оседание частиц гущи в готовом напитке.



Рисунок 30.3 – Турка для приготовления кофе



Рисунок 30.4 – Кофеварка гейзерного типа

Принцип приготовления кофе, использующийся в гейзерной кофеварке, был изобретён в 1833 году англичанином Самюэлем Паркером. В 1933 году итальянский промышленник Альфонсо Биалетти (1888–1970) запатентовал гейзерную кофеварку под названием «Мока экспресс» и наладил её массовое производство. Изготавливалась

она из алюминия и имела характерный запоминающийся угловатый дизайн – всё это стало традиционными особенностями подобных кофеварок, рисунок 30.4.

Широкое распространение «мока» получила на своей родине в Италии. Этот принцип «гейзера» положен в основу конструкций многих современных кофеварок для дома и предприятий питания.

Какао и шоколад получают из бобов тропического шоколадного дерева. Внутри плода (боба) какао содержатся семена, обладающие горьким, вяжущим вкусом и характерным ароматом. После извлечения из плода семена какао около недели ферментируют в проветриваемых ящиках, сушат на солнце (реже специально нагретым воздухом) и обжаривают, при этом они твердеют и темнеют. Высушенный боб весит примерно 1 г, рисунок 30.5.

Далее процесс обработки какао-бобов заключается в приготовлении тёртого какао и какао-масла (прессование), приготовление шоколадных масс, темперирования, формирования, завёртывания, упаковки.



Рисунок 30.5 – Какао-бобы различной степени обработки (свежие, ферментированные и обжаренные, измельчённые в порошок)

Самый ценный продукт, получаемый путем прессования какао тёртого, – это какао-масло. Оно входит в число обязательных ингредиентов шоколада. Именно какао-масло придаёт шоколаду его неповторимый вкус. Сухой остаток, полученный при приготовлении какао-масла, перемалывают, и получается известный всем какао-порошок, используемый в кондитерском производстве и для приготовления напитка какао.

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют немного кипятка (100–150 мл на 1 л напитка), хорошо размешивают и при помешивании вливают остальное горячее молоко, доводя до кипения. Подают какао в стакане или чашке. Можно подать какао со взбитыми сливками.

Холодные безалкогольные напитки

В эту группу напитков входят натуральное молоко, кефир и другие кисломолочные продукты, молочные коктейли, фруктовые напитки, квас.

Молочные коктейли реализуют в кафе, барах, буфетах. Взбивают их в миксерах. В посуду для взбивания кладут мороженое, наливают молоко и взбивают. Можно взбивать и другие смеси: мороженое с фруктовыми соками или кофе, или сливки с сиропами. Взбитую смесь переливают в бокалы и подают с соломинкой.

Фруктовые прохладительные напитки готовят из лимонов, апельсинов, клюквы, брусники, фруктовых и ягодных соков, сиропов и т.д. Подают холодными (8–10°C). К ним относятся морс клюквенный, лимонный или апельсиновый напиток и др.

Безалкогольные коктейли

В зависимости от использованных продуктов безалкогольные напитки разделяют на сливочные, молочные, с мороженым и десертные.

Смешивают составные коктейлей следующим образом: в сосуд для взбивания вводят сливки или молоко, затем сиропы и в последнюю очередь – мороженое.

Продукты отмеривают по объему или массе, как указано в рецептуре. Размешивают и взбивают в течение 60 с при частоте вращения 13000 об/мин. приготовленный коктейль разливают в бокалы или стаканы.

Крюшоны

Компоненты (за исключением напитков безалкогольных газированных, воды минеральной) смешивают и охлаждают до 12–15°C. Затем добавляют охлаждённую минеральную воду, напитки безалкогольные газированные и тщательно перемешивают. Отпускают крюшоны со свежими и консервированными плодами, рисунок 30.6, 30.7



Рисунок 30.6 – Молочные коктейли с фруктами



Рисунок 30.7 – Крюшон из апельсинов с клубникой

Практическая часть

Задание для лабораторной работы:

1. Пользуясь технологической картой и технологической схемой, приготовить блюда по заданию, таблица 30.1. Правила составления технологической схемы представлены в приложении Л, пример расчёта технологической карты и оформление технологической схемы в приложении М (II ч.).

Таблица 30.1 – Перечень блюд для выполнения лабораторной работы

№ п/п	№ Бригады	Перечень блюд
1	2	3
1.	1	Какао с молоком, крушон ананасный
2.	2	Кофе чёрный с мороженым (глясе), напиток апельсиновый или лимонный
3.	3	Чай с молоком или сливками, молочный прохладительный напиток с соком плодовым или ягодным
4.	4	Кофе на молоке по-варшавски, коктейль молочно-кофейный
5.	5	Кофе по-восточному, напиток яблочный

2. Оформить и защитить отчёт по лабораторной работе. Форма титульного листа приведена в приложении А.11 (I ч.), форма отчёта – в приложении Н (II ч.).

3. Ответить на контрольные вопросы.

**Технологическая карта
Какао с молоком**

№ п/п	Наименование сырья	На 1000 г		
		брутто	нетто	
1.	Какао-порошок	–	35	 <p>Требования к качеству напитка</p> <p>Температура отпуска 75°C. Внешний вид – поверхность какао однородная. Вкус и запах насыщенный, характерный какао, сладкий с горьковатым привкусом. Консистенция – жидкая.</p>
2.	Молоко	–	900	
3.	Вода	–	140	
4.	Сахар-песок	–	150	
	Выход	–	1000	

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, добавляют оставшуюся воду и доводят до кипения.

**Технологическая карта
Кофе с мороженым (глизе)**

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Кофе чёрный	–	100
2.	Сахар	–	15
3.	Мороженое сливочное или молочное	–	50
	Выход	–	100



Требования к качеству напитка

Температура отпуска 10°C.
Внешний вид – сверху в стакане расположено мороженое, сохранившее форму. Вкус и запах горьковатый с молочным привкусом, аромат кофе. Цвет – тёмно-коричневый, светло-коричневый, бежевый. Консистенция жидкая, слегка кремовая.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

В готовый кофе чёрный добавляют сахар и охлаждают до 8–10°C. При отпуске наливают в конический стакан с утолщённым дном, кладут шарик мороженого.

Технологическая карта
Кофе чёрный
(для напитка Кофе с мороженым (глясе), Кофе на молоке по-варшавски)

№ п/п	Наименование сырья	На 1000 г		
		брутто	нетто	
1.	Кофе натуральный	–	60	 <p>Требования к качеству напитка</p> <p>Температура отпуска 75°C. Внешний вид – кофе в кофейной чашке, отдельно подан сахар. Вкус и запах горьковатый с ароматом кофе. Цвет – тёмно-коричневый. Консистенция – жидкая.</p>
2.	Вода	–	1140	
3.	Или кофе натуральный растворимый	–	20	
4.	Вода	–	1030	
	Выход	–	1000	

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

В ёмкость для варки кофе всыпают молотый кофе, заливают водой, доводят до кипения, и, прекратив нагрев, дают настояться 5–8 мин. Готовый кофе наливают в кофейные чашки.

Растворимый кофе готовят только в кофейниках по мере спроса. Кофе заливают кипятком и размешивают. Отпускаю кофе по 100 г на порцию.

**Технологическая карта
Чай с молоком или сливками**

№ п/п	Наименование сырья	На 1порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Чай-заварка	—	50
2.	Сахар	—	23
3.	Молоко	—	50
4.	или сливки	—	25
5.	Вода (для чая с молоком)	—	100
6.	Вода (для чая со сливками)	—	125
	Выход с молоком	—	150/50/ 22,5
	Выход со сливками	—	175/25/ 22,5



Требования к качеству напитка

Температура отпуска 75°С.

Внешний вид – прозрачный напиток, подают в чайных чашках или стаканах, горячее молоко или сливки – в молочнике, сахар – на розетке или в сахарнице. Вкус и запах – вкус без сахара приятный, терпкий, ароматный, привкус молока или сливок. Цвет – чай тёмно-коричневый, молоко или сливки – белые.

Консистенция жидкая, однородная.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Горячее молоко или сливки подают в молочнике, сахар – на розетке.

Технологическая карта
Чай заварка
(для напитка Чай с молоком или сливками)

№ п/п	Наименование сырья	На 1000 г		
		брутто	нетто	
1.	Чай «Экстра» или в/с		40	 <p>Требования к качеству напитка</p> <p>Внешний вид – однородная прозрачная жидкость без чаинков, заварена в фарфоровом чайнике. Вкус и запах – вкус терпкий, насыщенный, аромат тонкий, характерный для каждого вида чая. Цвет – тёмно-коричневый.</p> <p>Консистенция – жидкая.</p>
2.	Вода		1100	
	Выход	–	1000	

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3 объёма чайника, настаивают 5–10 мин., накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. На порцию чая (200 мл) расходуется 50 мл заварки, что равнозначно 2 г чая.

**Технологическая карта
Кофе на молоке по-варшавски**

№ п/п	Наименование сырья	На 1порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Кофе натуральный	—	8	 <p>Требования к качеству напитка</p> <p>Температура отпуска 75°С. Внешний вид – кофе в кофейной чашке, сверху молочая пенка. Вкус и запах – приятный с молочным или привкусом топленого молока, аромат кофе. Цвет – светло-коричневый, бежевый. Консистенция – жидкая.</p>
2.	Вода	—	120	
3.	Сахар	—	25	
4.	Молоко топленое	—	100	
5.	Молоко для пенки	—	85	
	Выход	—	200/5	

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

В процеженный чёрный кофе добавляют сахар, горячее топленое молоко и доводят до кипения. Перед подачей в кофе кладут горячую молочную пенку, снятую при топлении молока.

Технологическая карта Кофе по-восточному

№ п/п	Наименование сырья	На 1порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Кофе натуральный	—	10
2.	Вода	—	105
3.	Сахар	—	15
	Выход	—	100



Требования к качеству напитка

Температура отпуска 75°С.
 Внешний вид – сверху на кофе пенка, отдельно подан стакан холодной воды. Вкус и запах – приятный, горьковатый, насыщенный, ярко выражена гармоничность вкусовых свойств с тонким ароматом. Цвет – темно-коричневый. Консистенция – жидкая.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Мелко смолотый натуральный кофе засыпают в специальную посуду (турку), добавляют сахар, заливают холодной водой и доводят до кипения. Подают кофе в турке или переливают в кофейные чашки, не процеживая. Отдельно подают холодную кипячёную воду.

Технологическая карта Крюшон ананасный

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Ананас свежий или консервированный	—	15
2.	Сок ананасный	—	30
3.	Напиток лимонный или апельсиновый	—	70
4.	Вода минеральная	—	50
	Выход	—	150/15



Требования к качеству напитка

Температура отпуска 8–10°C.
 Внешний вид – напиток светложелтого цвета с кусочками свежего или консервированного ананаса, подан в вазе-крюшоннице с разливательной ложкой. Вкус и запах – чистый, освежающий, лимона или апельсина с ананасом. Цвет – светложелтый. Консистенция – жидкая.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Компоненты (сок ананасный и напиток апельсиновый или лимонный) смешивают и охлаждают до 12–15°C, затем добавляют охлаждённую минеральную воду и тщательно перемешивают. Отпускают крюшон со свежими и консервированными ананасами.

**Технологическая карта
Напиток апельсиновый или лимонный**

№ п/п	Наименование сырья	На 1000 г	
		брутто	нетто
1.	Апельсины	110	–
2.	Вода	–	1050
3.	или лимоны	80	–
4.	Вода	–	1070
5.	Сахар	–	120
6.	Мята (листья)	5	4
	Выход	–	1000



Требования к качеству напитка

Температура отпуска 8–10°С.
Внешний вид – напиток светло-жёлтого цвета в стакане или бокале. Вкус и запах – чистый, освежающий, кисло-сладкий лимона или апельсина. Цвет – светло-жёлтый. Консистенция – жидкая.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Цедру, снятую с лимона или апельсина, мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 мин., затем оставляют на 60 мин. для настаивания. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный или апельсиновый сок и охлаждают.

Технологическая карта
Молочный прохладительный напиток с соком плодовым или ягодным

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Молоко	—	125	 <p>Требования к качеству напитка</p> <p>Температура отпуска 8–10°С. Внешний вид – напиток подан в стеклянном стакане или бокале. Вкус и запах – чистые, молочные, привкус мороженого и фруктового сока. Цвет – молока с оттенком фруктового сока. Консистенция – жидкая, однородная.</p>
2.	Мороженое молочное	—	50	
3.	Сахар	—	8	
4.	Сок плодовый или ягодный натуральный	—	25	
5.	Мята (листья)	5	4	
	Выход		200/4	

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Мороженое, сахар, сок, охлаждённое молоко перемешивают, взбивают и подают.

**Технологическая карта
Коктейль молочно-кофейный**

№ п/п	Наименование сырья	На 1порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Молоко	–	120
2.	Сироп кофейный	–	30
	Выход	–	150



Требования к качеству напитка

Температура отпуска 8–10°С.
 Внешний вид – напиток подан в стеклянном стакане или бокале.
 Вкус и запах чистые, молочные, привкус сиропа.
 Цвет молока с оттенком сиропа.
 Консистенция жидкая, однородная, с пенкой на поверхности бокала.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Смешивают составные коктейля следующим образом: в сосуд для взбивания вводят молоко, затем сироп. Размешивают все ингредиенты и взбивают миксером в течение 60 с при частоте вращения 13000 об/мин. Приготовленный коктейль разливают в бокалы или стаканы.

**Технологическая карта
Сироп кофейный**

№ п/п	Наименование сырья	На 1000 г	
		брутто	нетто
1.	Кофе натуральный молотый	–	55
2.	Вода	–	450
3.	Сахар	–	650
	Выход	–	1000



Требования к качеству сиропа

Внешний вид – сироп однородной массы, без комочков и крупинок. Вкус и запах – сладкий, приятный; выраженный специфический вкус и аромат кофе. Цвет – коричневый. Консистенция – однородная, без крупинок и комочков.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Молотый кофе заливают кипятком, настаивают 10–15 мин., процеживают, соединяют с сахаром и доводят до кипения. Приготовленный сироп охлаждают.

**Технологическая карта
Напиток яблочный**

№ п/п	Наименование сырья	На 1000 г	
		брутто	нетто
1.	Яблоки	142	–
2.	Сахар	–	120
3.	Вода	–	1040
	Выход	–	1000



Требования к качеству напитка

Температура отпуска 8–10°C.
Внешний вид – напиток подан в стеклянном стакане или бокале.
Вкус и запах – кисло-сладкие; аромат свежих яблок. Цвет – светло-жёлтый. Консистенция – жидкая, однородная.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Яблоки без семенных гнёзд протирают и отжимают сок. Оставшуюся мезгу заливают горячей водой, варят 10–15 мин. и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок.

Контрольные вопросы

1. Какие вещества придают чаю терпкость и аромат?
2. Как подготовить посуду для заваривания чая?
3. Как приготовить сироп кофейный?
4. Какая температура подачи напитка кофе с мороженым в глянсе?
5. Перечислите правила подачи крющона.

Литература для самостоятельной работы

1. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие / Е.Н. Артемова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008. – 336 с.

2. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред. спец. уч. зав. / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; под ред. д-ра техн. наук М.А. Николаевой. – М.: Деловая литература, 2005. – 480 с.

3. Барановский В.А. Повар-технолог: учебное пособие / В.А. Барановский. – Ростов н / Д.: Феникс, 2003. – 416 с.

Лабораторная работа № 31

Тема работы: этническая кухня. Приготовление горячих и холодных напитков.

Цель: познакомиться с общими правилами технологии приготовления и подачи горячих и холодных напитков, изучить посуду, инвентарь и оборудование, научиться самостоятельно, готовить и подавать горячие и холодные напитки.

Формируемые элементы технико-технологической компетентности: способность организовывать учебно-производственный (профессиональный) процесс через производительный труд; готовность к формированию профессиональной компетентности рабочего (специалиста) соответствующего квалификационного уровня; готовность к организации и обслуживанию рабочего места в соответствии с требованиями эргономики.

Материально-техническое обеспечение:

1. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства / А.М. Беляева. – К.: А.С.К., 2007. – 1248 с.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2002. – 656 с.

Оборудование: плита электрическая ПЭ-4, пароконвектомат SCC 61, кухонный комбайн КМ 020, весы электронные, ножи поварские, кастрюли различной ёмкости, доски разделочные, лотки металлические, инвентарь (с соответствующей маркировкой), посуда для подачи горячих и холодных напитков.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при работе в лаборатории: согласно инструкции по охране труда в лаборатории, повторный инструктаж по охране труда.

Ход работы:

1. Организационная часть (проверка готовности студентов к лабораторной работе).

2. Инструктаж по технике безопасности.

3. Актуализация опорных знаний.
4. Объяснение нового материала, демонстрация практических приёмов.
5. Выполнение задания лабораторной работы.
6. Заполнение и защита отчёта по лабораторной работе.
7. Оценивание лабораторной работы.

Теоретическая часть

Немецкий глинтвейн – ароматизированный горячий алкогольный напиток. Состоит он преимущественно из красного вина, сахара, а также большого количества пряностей. Глинтвейн в Германии считается пред рождественским напитком. В зимние месяцы



Рисунок 31.1 – Приготовление немецкого глинтвейна

глинтвейн является одним из самых популярных горячительных напитков. Его готовят дома, пьют на улицах, заказывают в кафе, рисунок 31.1.

Еще 2000 лет назад древние римляне смешивали вино с мёдом, лавровым листом, чабрецом, кориандром и другими пряностями, чтобы продлить срок его хранения. Содержание алкоголя, по правилам в Германии, должно быть минимум 7%, но не более чем 14,5%.

Шоколад. Согласно некоторым историческим данным, первыми на вкус шоколад попробовали индейцы племени майя, которые проживали на берегу Мексиканского залива. Однако употребляли они его в холодном виде. Для начала они обжаривали бобы какао, а затем смешивали их с водой. В напиток добавляли ещё и перец чили.

Плоды дерева какао и шоколад постепенно стали очень ценными продуктами. В результате их приравняли к пище богов. Это связано с тем, что племя майя не выращивало деревья, приносящие дорогие плоды.

В центральной и южной Мексике шоколад пьют два раза в день на протяжении всего года.



Рисунок 31.2 – Процесс взбивания мексиканского шоколада при помощи molinillo

Наличие густой пены имеет такое же значение в Мексике сегодня, как и далекие доколумбовые времена. Мексиканцы верят, что дух напитка находится в пене. Мексиканский шоколад в отличие от европейского, заправляется корицей, специями и взбивается в пену. В Мексике для взбивания используют специальный инструмент под названием molinillo – мельничка, рисунок 31.2.

Кофе. Знаменитый ирландский кофе появился в прибрежной деревне Фойнс, которая находится в графстве Лимерик (провинция Манстер). В Фойнсе располагается крупный морской порт, который в конце 30-х – начале 40-го годов 20 века принимал гидропланы (гидросамолеты), курсировавшие между Европой и США.

Рецепт ирландского кофе изобретён Джозефом Шериданом, в начале 20 века работавшим в баре аэропорта Фойнс. Тогда аэропорт был важным пересадочным пунктом при перелётах из США в Европу. Совершавшие перелёт американцы мёрзли в самолётах, часами сидели в холодном аэропорту в ожидании рейсов. Чтобы согреться шли в бар, где пили чай с виски. А кофейный напиток появился в 1942 г, когда Шеридан решил использовать вместо чая кофе, который американцы любили больше. Напиток основан исключительно на виски. Рекомендуются марки виски Jameson, Paddy, Redbreast, Connemara.

Готовят со сливками 20% или 30% жирности. Сливки обязательно взбивают до образования мягкой пены.



Рисунок 31.3 – Ирландский кофе

Сливочную массу не кладут ложкой, а аккуратно льют, равномерно распределяя по поверхности напитка. Используют не свекольный, а тростниковый сахар, который быстрее растворяется в алкоголе. Подают в специальном стеклянном стакане с ручкой.

Зелёный чай. Традиционным напитком во многих азиатских странах является зелёный чай. Его здесь пьют на всех мероприятиях, включая деловые встречи, национальные праздники и свадьбы. Гостеприимные хозяева обязательно предлагают гостю чашечку зеленого чая, при этом отказаться от напитка считается неуважением и дурным тоном.



Рисунок 31.4 – Подача зелёного чая
рисунок 31.4.

В общественных местах и на фермерских плантациях чай предлагают бесплатно.

Подают его в маленьких чашках без ручек. При этом гость обязательно должен оставить немного напитка – не допивать его до конца. Несмотря на то, что, например, во Вьетнаме нет особенной церемонии чаепития, этому напитку отводится особое место,

Возможно, поэтому местные жители имеют высокую продолжительность жизни.

Щербет. Самые распространённые безалкогольные напитки в восточных странах – щербеты, которые готовят с применением плодово-ароматических растений. Щербеты в знак радости и веселья подают при каждом застолье. Для приготовления щербета применяют сахар, соки плодов, мёд, настои пряно-ароматических растений (лимон, тмин., кардамон, кориандр, шафран, лепестки роз, тысячелистник, мята, базилик, эстрагон и т.п.), молоко, воду, лёд.



Рисунок 31.5 – Сбор казанлыкской розы

Используют также розовую воду, полученную настаиванием лепестков розы в тёплой воде с добавлением лимонной кислоты, дистиллятов, полученных паровой перегонкой душистых трав и цветов (казанлыкской розы, мяты, тысячелистника, чабера, чабреца и др.), рисунок 31.5.

Эти растения придают щербетам приятный вкус и аромат.

Практическая часть
Задание для лабораторной работы:

1. Пользуясь технологической картой и технологической схемой, приготовить блюда по заданию, таблица 31.1. Правила составления технологической схемы представлены в приложении Л, пример расчёта технологической карты и оформление технологической схемы в приложении М.

Таблица 31.1 – Перечень блюд для выполнения лабораторной работы

№ п/п	№ бригады	Перечень блюд
1	2	3
1.	1	Глинтвейн (немецкая кухня)
2.	2	Горячий шоколад (мексиканская кухня)
3.	3	Ирландский кофе (ирландская кухня)
4.	4	Чай по-вьетнамски (вьетнамская кухня)
5.	5	Овшала (азербайджанская кухня)

2. Оформить и защитить отчёт по лабораторной работе. Форма титульного листа приведена в приложении А.11 (I ч.), форма отчёта – в приложении Н (II ч.).

3. Ответить на контрольные вопросы.

**Технологическая карта
Глинтвейн**

№ п/п	Наименование сырья	На 1000 г	
		брутто	нетто
1.	Вино полусладкое	–	500
2.	Вода	–	700
3.	Гвоздика	–	10
4.	Корица	–	10
5.	Анис	–	5
6.	Кардамон	–	10
7.	Мускатный орех	–	10
8.	Апельсины	180	142
9.	Яблоки	150	136
10.	Мёд	–	30
	Выход	–	1000



Требования к качеству напитка

Температура отпуска 75°C.

Внешний вид – напиток подан в стеклянном стакане или бокале.

Вкус и запах – кисло-сладкие; аромат специй, мёда, апельсина свежих яблок. Цвет – светло-коричневый. Консистенция – жидкая с добавлением фруктов.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Специи и фрукты, нарезанные ломтиками, заливают холодной водой и доводят до кипения на медленном огне, а потом настаивают 15 мин. Вино медленно нагревают, вливают смесь со специями, доводят до кипения, не кипятят.

**Технологическая карта
Горячий шоколад**

№ п/п	Наименование сырья	На 1000 г	
		брутто	нетто
1.	Молоко	–	800
2.	Вода	–	40
3.	Корица (палочки)	–	20
4.	Гвоздика	–	10
5.	Шоколад чёрный	–	50
	Выход	–	1000



Требования к качеству напитка

Температура отпуска 75°C.
Внешний вид – напиток подан в чайной чашке. Вкус и запах – насыщенные шоколадные; аромат специй. Цвет – тёмно-коричневый. Консистенция – густая однородная.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Молоко прогревают в сотейнике, добавляют корицу и гвоздику. Шоколад измельчают и добавляют в молоко. Смесь доводят до кипения. Готовый напиток взбивают в блендере, подают с палочкой корицы.

**Технологическая карта
Ирландский кофе**

№ п/п	Наименование сырья	На 1000 г	
		брутто	нетто
1.	Сливки 35%-жирн.	–	90
2.	Чёрный кофе	–	750
3.	Сахар	–	60
4.	Корица молотая	–	5
5.	Шоколад чёрный	–	5
	Выход	–	1000



Требования к качеству напитка

Температура отпуска 75°C.
 Внешний вид – напиток подан в стеклянном стакане или бокале.
 Вкус и запах – насыщенные; аромат кофе, сливок и специй.
 Цвет – темно-коричневый.
 Консистенция – густая, нежная

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Сливки взбивают в пышную пену. Стаканы для подачи кофе ополаскивают горячей водой, всыпают сахар и вливают горячий кофе, перемешивают. Осторожно сверху выкладывают слой сливок, посыпают поверхность молотой корицей и тёртым шоколадом.

**Технологическая карта
Чай по-вьетнамски**

№ п/п	Наименование сырья	На 1000 г	
		брутто	нетто
1.	Чай чёрный крупнолистовой	–	5
2.	Вода	–	600
3.	Сахар		20
4.	Персики	90	73
5.	Апельсины	100	62
6.	Ананасы	80	67
7.	Лёд	–	10
	Выход	–	1000



Требования к качеству напитка

Температура отпуска 8–10°С.
Внешний вид – напиток подан в стеклянном стакане или бокале. Вкус и запах – кисло-сладкие; аромат свежих фруктов. Цвет светло-коричневый. Консистенция жидкая с добавлением фруктов.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

В готовый чай с сахаром добавляют очищенные от кожицы и нарезанные кубиками фрукты. В стакан для подачи напитка раскладывают колотый лёд, заливают чаем и подают с чайной ложечкой.

**Технологическая карта
Овшала (лимонад из лепестков роз)**

№ п/п	Наименование сырья	На 1000 г		
		брутто	нетто	
1.	Лимон	100	–	 <p>Требования к качеству напитка</p> <p>Температура отпуска 8–10°С. Внешний вид – напиток подан в стеклянном стакане или бокале. Вкус и запах – кисло-сладкие; тонкий аромат роз. Цвет – светло-красный. Консистенция жидкая.</p>
2.	Лепестки роз	80	–	
3.	Вода	–	600	
4.	Сахар	–	20	
5.	Лёд	–	10	
	Выход	–	1000	

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Из лимона выжимают сок, процеживают, заливают лепестки и настаивают 10 часов в прохладном месте. Настой снова процеживают, добавляют сахар, прогревают до растворения сахара. При подаче в стакан кладут колотый лёд.

Лабораторная работа № 32

Тема работы: приготовление блюд лечебного и профилактического питания.

Цель: познакомиться с общими правилами технологии приготовления и подачи блюд лечебного и профилактического питания, изучить посуду, инвентарь и оборудование, научиться самостоятельно готовить и подавать блюда.

Формируемые элементы технико-технологической компетентности: способность организовывать учебно-производственный (профессиональный) процесс через производительный труд; готовность к формированию профессиональной компетентности рабочего (специалиста) соответствующего квалификационного уровня; готовность к организации и обслуживанию рабочего места в соответствии с требованиями эргономики.

Материально-техническое обеспечение:

1. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства / А.М. Беляева. – К.: А.С.К., 2007. – 1248 с.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2002. – 656 с.

Оборудование: плита электрическая ПЭ-4, пароконвектомат SCC 61, кухонный комбайн КМ 020, весы электронные, ножи поварские, кастрюли различной ёмкости, доски разделочные, лотки металлические, инвентарь (с соответствующей маркировкой), посуда для подачи блюд.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при работе в лаборатории: согласно инструкции по охране труда в лаборатории, повторный инструктаж по охране труда.

Ход работы:

1. Организационная часть (проверка готовности студентов к лабораторной работе).

2. Инструктаж по технике безопасности.

3. Актуализация опорных знаний.
4. Объяснение нового материала, демонстрация практических приёмов.
5. Выполнение задания лабораторной работы.
6. Заполнение и защита отчёта по лабораторной работе.
7. Оценивание лабораторной работы.

Теоретическая часть

Основным принципом *лечебного питания* является соблюдение общих требований к рациональному питанию с учётом характера основного заболевания и сопутствующих болезней, особенностей их течения. Это достигается назначением пищевого рациона определённого химического состава и энергоценности, подбором соответствующего ассортимента продуктов и приёмов их кулинарной обработки, а также режимом питания.

Научно-обоснованное лечебное питание должно обеспечивать соответствие между химическим составом, физическими (механическими) свойствами принимаемой пищи и возможностями больного организма её переваривать, усваивать и удовлетворять потребность в необходимых пищевых веществах и энергии. Лечебное питание должно оказывать целебное действие на больной орган или систему и в целом на организм, благотворно влияя на обмен веществ, функциональное состояние нервной и эндокринной системы.

Также лечебное питание должно поддерживать иммунитет, стимулировать восстановительные процессы и общие защитные реакции организма, повышая эффективность других лечебных мероприятий (например, лекарств)

и снижая возможное побочное нежелательное их действие, рисунок 32.1.



Рисунок 32.1 – Продуктовый набор для больных железодефицитной анемией

В основе лечебного питания – сочетание методов щажения, разгрузки и контрастных дней с целью коррекции нарушенных функций как поражённого органа или системы, так и организма в целом.

При этом принцип щажения на определённом этапе клинического течения заболевания сохраняется, но он сочетается с элементарной нагрузкой или разгрузкой, т.е. направлен на тренировку данного органа или функциональной системы.

В диетологии, нутрициологии и медицине *профилактическое питание* – это питание, назначаемое больным или здоровым людям в лечебных и (или) профилактических целях. Профилактическое питание заключается в сбалансированном, рационально подобранном меню, в котором присутствует многообразие полезных для здоровья блюд и тщательно отобранных продуктов.

Сейчас действует номерная система диет, которая является основной формой лечебного питания в больницах, санаториях и т.д., а также в диетических столовых, залах, уголках в системе общественного питания.

В лечебно-профилактических учреждениях сейчас насчитываются десятки диет. Многие из них используются в нескольких вариантах, обозначаемых буквами (например, № 7а, 7б, 7в, 7г) или словами: № 1 – протёртая, № 1 – непротёртая.

В системе общественного питания число диет обычно не превышает семи: диеты № 1, 2, 5, 7, 8, 9, 10.

Каждая диета включает: показания, цель назначения, общую характеристику, химический состав и энергоценность, рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда.

Практическая часть
Задание для лабораторной работы:

1. Пользуясь технологической картой и технологической схемой, приготовить блюда по заданию, таблица 32.1. Правила составления технологической схемы представлены в приложении Л, пример расчёта технологической карты и оформление технологической схемы в приложении М. Выход первых блюд из расчёта 250 г, вторых (сладких) – 100 г, гарниров – 150 г, соусов – 50 г на одну порцию.

Таблица 32.1 – Перечень блюд для выполнения лабораторной работы

№ п/п	№ бригады	Перечень блюд
1	2	3
1.	1	Суп-крем из тыквы (диета 1, 5, 7, 10)
2.	2	Кнели рыбные (1, 5, 7, 8, 9,10)
3.	3	Творожная запеканка с морковью (2, 5, 7, 10)
4.	4	Яблочный пудинг с орехами (2)
5.	5	Какао на рисовом отваре (4,10)

2. Оформить и защитить отчёт по лабораторной работе. Форма титульного листа приведена в приложении А.11 (I ч.), форма отчёта – в приложении Н (II ч.).

3. Ответить на контрольные вопросы.

Технологическая карта Суп-крем из тыквы

№ п/п	Наименование сырья	На 1000 г		
		брутто	нетто	
1.	Тыква	571	400	 <p>Требования к качеству блюда</p> <p>Температура отпуска 65°C. Внешний вид – поверхность супа без плёнки, видны остатки растаявшего сливочного масла. Вкус и запах свойственный тыкве со сливочным привкусом. Цвет – оранжевый. Консистенция – кремовая.</p>
2.	Хлеб пшеничный	170	150	
3.	Масло сливочное	25	25	
4.	Сливки	100	100	
5.	Соль	2	2	
6.	Молоко	700	700	
	Выход	–	1000	

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Тыкву, очищенную от кожицы и освобождённую от зёрен, нарезают ломтиками, заливают горячим молоком (400 г) и припускают на слабом огне. Чёрствый пшеничный хлеб зачищают от корок, режут тонкими ломтиками, подсушивают, не изменяя цвета, закладывают в посуду с тыквой и продолжают припускать при слабом кипении до полного разваривания тыквы и хлеба. Затем массу протирают, разводят горячим молоком до необходимой консистенции, доводят суп до кипения и варят при периодическом помешивании 10–15 мин. Затем варку супа прекращают, с поверхности удаляют пену и заправляют его при медленном помешивании сливками, сливочным маслом и солью.

При отпуске суп перемешивают и, налив в тарелку, добавляют кусочек сливочного масла. На диеты 7, 10 суп готовят с ограниченным содержанием сливочного масла.

Технологическая карта Кнели рыбные

№ п/п	Наименование сырья	На 1000 г	
		брутто	нетто
1.	Судак	1666	800
2.	или щука	1740	800
3.	Хлеб пшеничный	90	90
4.	Яичные белки	30	30
5.	Соль	8	8
6.	Сливки	150	150
7.	Молоко	150	150
8.	Гарнир картофельное пюре	–	150
	Выход	–	1000



Требования к качеству блюда

Температура отпуска 65°C.
Внешний вид – кнели сохранили форму. Вкус и запах насыщенный, рыбный слегка сливочный. Цвет – светло-серый. Консистенция однородная, сочная, упругая.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Рыбное филе без кожи и костей пропускают через мясорубку с частой решёткой, добавляют размоченный в молоке хлеб, хорошо размешивают и вновь пропускают два раза через мясорубку.

Рыбную массу выкладывают в ёмкость и тщательно взбивают, добавляя в неё постепенно яичные белки и сливки. Если кусочек кнельной массы всплывает при опускании её в горячую воду, то кнельная масса считается хорошо взбитой. Перед окончанием взбивания массу солят и формируют из неё кнели в виде клёцек, которые укладывают на смазанный маслом противень или сотейник, заливают горячей водой и варят, не допуская сильного кипения. Отпускают кнели с гарниром (см. л.р. № 21), маслом и соусом (см. л.р. № 21).

Технологическая карта
Капуста цветная, запечённая в молочном соусе

№ п/п	Наименование сырья	На 1000г		
		брутто	нетто	
1.	Капуста цветная	1188	712	 <p>Требования к качеству блюда</p> <p>Температура отпуска 65°C. Внешний вид – на поверхности капусты румяная корочка. Вкус и запах капусты со сливочным привкусом. Цвет – от светло-жёлтого до светлорычного. Консистенция – упругая, нежная.</p>
2.	Соус молочный	520	520	
3.	Сыр голландский	22	22	
4.	Масло сливочное	20	20	
5.	Соль	4	4	
	Выход	–	1000	

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Подготовленную капусту кладут в кипящую, слегка подсоленную воду, быстро доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Готовую капусту вынимают из отвара, обсушивают, укладывают на сковороду, смазанную сливочным маслом, заливают горячим молочным соусом, посыпают тёртым сыром, сбрызгивают маслом и запекают. При отпуске поливают маслом.

**Технологическая карта
Молочный соус (для запекания)**

№ п/п	Наименование сырья	На 1000 г		
		брутто	нетто	
1.	Молоко	–	1000	 <p>Требования к качеству блюда</p> <p>Внешний вид – поверхность соуса однородная, без комочков. Вкус и запах молочные со сливочным привкусом. Цвет – светло-кремовый. Консистенция жидкой сметаны.</p>
2.	Сливочное масло	–	80	
3.	Пшеничная мука	–	80	
4.	Соль	–	8	
	Выход	–	1000	

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Муку подсушивают до светло-жёлтого цвета, растирают с маслом, разводят молоком и варят 7–10 мин. при слабом кипении, после чего солят.

**Технологическая карта
Творожная запеканка с морковью**

№ п/п	Наименование сырья	На 1000 г		 <p>Требования к качеству блюда</p> <p>Температура отпуска 65°C. Внешний вид – поверхность имеет румяную корочку, на разрезе видны вкрапления моркови. Вкус и запах – свойственные моркови и творогу. Цвет – светло-оранжевый. Консистенция – упругая, нежная.</p>
		брутто	нетто	
1.	Творог	541	535	
2.	Манная крупа	54	54	
3.	Яйца	1 шт.	40	
4.	Сахар	72	72	
5.	Морковь	223	179	
6.	Масло сливочное	18	18	
7.	Ванилин	–	0,01	
8.	Молоко	–	180	
9.	Соль	–	7	
10.	Сметана для отпуска	–	70	
	Выход	–	1000	

Сырѐ должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Морковь шинкуют и тушат с маслом и молоком до готовности. Затем смешивают с протѐрым творогом, яйцами, сахаром, манной крупой и ванилином. Полученную массу тщательно вымешивают, выкладывают в смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу. Отпускают запеканку со сметаной.

**Технологическая карта
Яблочный пудинг с орехами**

№ п/п	Наименование сырья	На 1500 г	
		брутто	нетто
1.	Яблоки	930	650
2.	Молоко	1000	1000
3.	Яйца	5 шт.	200
4.	Сахар	–	150
5.	Орехи грецкие	595	250
6.	Манная крупа	–	80
7.	Масло сливочное	–	50
8.	Для соуса: курага	–	100
9.	Сахар	–	150
10.	Вода	–	50
	Выход соуса	–	300
	Выход пудинга	–	1500



Требования к качеству блюда

Температура отпуска 65°C.

Внешний вид – на поверхности и на разрезе видны вкрапления орехов и яблок. Вкус и запах свойственные орехам и яблокам. Цвет – светло-коричневый. Консистенция – упругая, нежная, слегка хрустящая.

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Очищенные и слегка подсушенные в жарочном шкафу орехи измельчают, заливают молоком и варят 2–3 мин. После этого в молоко с орехами всыпают манную крупу и вновь доводят до кипения.

В подготовленную смесь вводят желтки, растёртые с сахаром, яблоки, очищенные от кожицы, сердцевины и нарезанные кубиками, размешивают, вводят взбитые белки и вторично перемешивают. Массу выкладывают в форму, смазанную маслом, и ставят на водяную баню на 25 мин. Отпускают пудинг с соусом.

Для приготовления соуса курагу промывают, нарезают и варят до размягчения, затем протирают, добавляют сахар и ещё раз прогревают.

**Технологическая карта
Какао на рисовом отваре**

№ п/п	Наименование сырья	На 100 г		
		брутто	нетто	
1.	Какао	–	25	 <p>Требования к качеству напитка</p>
2.	Рис	–	75	
3.	Вода	–	1500	
4.	Сахар	–	75	
	Выход	–	100	<p>Температура отпуска 65°C. Внешний вид – поверхность без плёнок и комочков, глянцевая. Вкус и запах – свойственные какао. Цвет – светло-коричневый. Консистенция – однородная, жидкой сметаны.</p>

Сырьё должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Какао-порошок смешивают с сахаром и растирают. Затем при непрерывном помешивании соединяют с рисовым отваром и процеживают. Подают какао тёплым. Для приготовления рисового отвара рис промывают, кладут в кипящую воду, варят до полного разваривания и процеживают.

Контрольные вопросы

1. Назовите основные принципы лечебного питания.
2. Для каких диет можно рекомендовать суп-крем из тыквы?
3. Как приготовить какао на рисовом отваре?
4. Назовите основные принципы профилактического питания.
5. Опишите технологический процесс приготовления творожной запеканки с морковью.

Литература для самостоятельной работы

1. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие / Е.Н. Артемова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008. – 336 с.
2. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред. спец. уч. зав. / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; под ред. д-ра техн. наук М.А. Николаевой. – М.: Деловая литература, 2005. – 480 с.
3. Барановский В.А. Повар-технолог: учебное пособие / В.А. Барановский. – Ростов н / Д.: Феникс, 2003. – 416 с.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Сфера общественного питания как отраслевой комплекс современной инфраструктуры занимает важное место в системе производительных сил экономики государства.

В связи с этим на первый план выдвигается проблема качественной подготовки специалистов, работающих на этих предприятиях. Основная задача работников предприятий общественного питания – более полное удовлетворение потребностей в высококачественной продукции, расширение ассортимента, внедрение современных форм и методов обслуживания потребителей, сокращение отходов и потерь.

В этом контексте подготовка педагогов профессионального обучения требует овладения будущими специалистами навыков практической деятельности в сфере общественного питания.

Исследование вопроса качества подготовки будущих педагогов профессионального обучения позволили учесть и реализовать в предложенном учебно-методическом пособии требования к подготовке современного специалиста.

Использование предложенного пособия поможет студентам освоить дисциплину «Практикум в учебных мастерских» на высоком уровне, с учётом актуальных требований современной индустрии общественного питания и ресторанного бизнеса.

Педагоги, использующие пособие как дидактическое средство, смогут эффективно организовать учебно-производственный процесс, который будет способствовать эффективному формированию технико-технологической компетентности у будущих педагогов профессионального обучения.

Результатом освоения дисциплины станут знания особенностей национальных кухонь, умение давать системную характеристику блюдам, напиткам и кулинарным изделиям, умения работать с литературой по теме, умение студентов готовить и подавать различные блюда и напитки, управлять технологическими процессами, использовать нормативно-технологическую документацию, разрабатывать технологическую документацию на продукцию.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учебное пособие / Е.Н. Артемова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008. – 336 с.
2. Беляева А.М. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства / А.М. Беляева. – К.: Издательство А.С.К., 2007. – 1248с.
3. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; под ред. д-ра техн. наук, профессора М.А. Николаевой. – М.: Изд. дом «Деловая литература», Изд. «Омега-Л», 2005. – 480с.
4. Лабораторно-практические работы для поваров-кондитеров: учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 112 с.
5. Поскребышева Г. Большая кулинарная энциклопедия. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001. – 207с.
6. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 112 с.
7. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. обр. / В.В. Усов. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 432 с.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

Учебное издание

ГАЛУШКО Наталья Владимировна

**Практикум в учебных мастерских
Учебно-методическое пособие**

Часть III

В авторской редакции

Подписано в печать 10.04.2020. Бумага офсетная.

Гарнитура Times New Roman.

Печать ризографическая. Формат 60×84/16. Усл. печ. л. 11,86.

Тираж 00 экз. Заказ № 34.

Издатель

ГОУ ВПО ЛНР «Луганский национальный университет

имени Тараса Шевченко

«Книга»

ул. Оборонная, 2 г. Луганск, ЛНР, 91011. Т/ф (0642)58-03-20

e-mail: knitaizd@mail.r