

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОУ ВПО ЛНР «ЛУГАНСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ТАРАСА ШЕВЧЕНКО»**

Н.В. Галушко

Практикум в учебных мастерских

Часть II

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


КНИТА
Луганск
2019

УДК 378.011.3 – 051:62 (076.5)

ББК 74.489.88р3

Г16

Рецензенты:

Зинченко В.О.

– директор Института торговли, обслуживающих технологий и туризма 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;

Твердохлебова Н.А.

– и.о. директора ГОУ СПО ЛНР «Луганский государственный колледж экономики и торговли».

Галушко Н.В.

ГГ16 Практикум в учебных мастерских: учебно-методическое пособие (II часть) / Н.В. Галушко; ГОУ ВПО ЛНР «Луганский национальный университет имени Тараса Шевченко». – Луганск: Книта, 2019. – 136 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 Ученым 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 12 февраля 2019 г.)

© Галушко Н.В., 2019

© ГОУ ВПО ЛНР «Луганский национальный университет имени Тараса Шевченко», 2019

Оглавление

Введение	4
Цели, задачи, структура дисциплины	5
Содержание лабораторных работ.....	10
Лабораторная работа № 10	10
Лабораторная работа № 11	24
Лабораторная работа № 12	39
Лабораторная работа № 13	51
Лабораторная работа № 14	66
Лабораторная работа № 15	82
Лабораторная работа № 16	99
Лабораторная работа № 17	111
Заключение	126
Список использованных источников	127
Приложения	129
Приложение Л.....	129
Приложение М.....	130
Приложение Н.....	132

ВВЕДЕНИЕ

Интенсивно развивающаяся индустрия общественного питания, в последнее время, способствуют максимальному удовлетворению потребностей в услугах и рациональном питании. Учитывая это, перспективными направлениями в отрасли является повышение качества продукции, ее питательной и биологической ценности, расширение ассортимента, обеспечение ее безопасности.

Реализация выделенных векторов направлена на усовершенствование существующих технологий производства продуктов питания и влечет за собой необходимость повышения уровня знаний, умений и навыков будущих специалистов.

Все это требует от высшего профессионального образования повышения уровня подготовки педагогов, владеющих необходимыми компетенциями, легко ориентирующихся в новейших отраслевых достижениях, профессиональный потенциал которых будет реализован в начальных и средних профессиональных образовательных учреждениях при подготовке квалифицированных рабочих и служащих.

Во второй части учебно-методического пособия рассмотрены теоретические и практические аспекты технологий приготовления кулинарных изделий и готовых блюд. Основное внимание сосредоточено на практической стороне освоения дисциплины «Практикум в учебных мастерских», что способствует формированию технико-технологической компетентности будущих педагогов профессионального обучения.

ЦЕЛИ, ЗАДАЧИ, СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Практикум в учебных мастерских» является частью цикла дисциплин подготовки бакалавров по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям). 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.

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

Содержание, методы и приемы обучения направлены, прежде всего, на то, чтобы раскрыть и использовать субъективный опыт каждого студента, помочь становлению личности путем организации познавательной деятельности через индивидуальный подход.

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».

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

№ п/п	Тема	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
1	2	3	4
2 МОДУЛЬ			
10.	Приготовление блюд и гарниров из овощей.	6	4
11.	Современные тенденции в приготовлении блюд и гарниров из овощей.	6	–
12.	Приготовление блюд из макаронных изделий и бобовых.	6	4
13.	Приготовление блюд из яиц и творога.	6	
14.	Приготовление заправочных супов.	6	2
15.	Приготовление прозрачных, пюреобразных супов и гарниров к ним. Современные тенденции в приготовлении супов.	6	–
16.	Приготовление молочных, сладких и холодных супов.	6	–
17.	Приготовление соусов.	6	2
Всего		48	12

Бракераж приготовленных блюд - очень ответственный и важный этап в формировании профессиональных навыков у будущих педагогов профессионального обучения.

Органолептические исследования (бракераж) приготовленных блюд – определение качества по основным взаимосвязанным показателям: цвет, внешний вид, вкус, запах, консистенция проводится при помощи органов чувств.

Бракераж блюд проводят вначале студенты для определения качества приготовленных изделий или блюд, а затем преподаватель для определения соответствия показателей качества.

Перед отбором жидкого блюда или соуса их необходимо аккуратно перемешать, часть пробы отлить в тарелку, взять ложкой и, сливая тонкой струйкой, определить цвет, консистенцию, а после вкус и запах. Блюдо необходимо дегустировать без сметаны, поскольку сметана может скрыть явные недостатки. Ложкой отделить жидкую часть, определить вкус, аромат, а потом пробовать вместе жидкую и густую часть. После этого следует разобрать густую часть и сравнить ее с рецептурой. Каждую составную часть исследуют отдельно, обращая внимание на консистенцию, форму нарезки и вкус. Далее разбирают вкусовые качества с добавлением сметаны. Дегустируя вторые блюда и соусы, определяют правильность подбора соуса к блюдам. Дегустационное блюдо отбирают в отдельную тарелку и нарезают на кусочки.

Кулинарные изделия выставляют на стол в порядке их дегустации: сначала те, что имеют нежный вкус, потом – более острые. На стол обязательно ставят посуду с горячей водой для ополаскивания приборов.

Важным показателем качества блюд из мяса наряду со вкусом и запахом является консистенция. По этому показателю мясо должно быть мягким и сочным. Консистенция изделий из рубленого мяса должна быть эластичной, рыхлой, сочной. Блюда из субпродуктов должны, прежде всего, характеризоваться свежим запахом и приятным вкусом. Для органолептического исследования необходимо иметь поварскую иглу, ложки столовые, ножи, тарелки для отбора проб.

Определяющие показатели качества рыбных блюд – вкус, запах и консистенция. По консистенции рыба должна быть мягкой, сочной, не крошиться. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида, с ярко выраженным привкусом овощей и пряностей, жареная рыба – приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на котором она жарилась.

Для салатов и овощных закусок большое значение имеет консистенция, характеризующая свежесть. При оценке важно также обращать внимание на цвет и внешний вид овощей, свидетельствующие о правильности хранения и технологической обработки.

Основным показателем качества супов является вкус, определяемый концентрацией вкусовых веществ, который образуется при использовании установленного количества основных продуктов, пряностей и приправ. Для прозрачных супов основное значение имеет цвет бульона, его прозрачность и консистенция. Продукты, входящие в состав гарнира должны быть мягкими, но сохранять форму.

Температуру блюда можно определить без специальных средств и инструментов, ориентируясь на свои органы чувств по такой шкале: 100–101 °С – жидкие блюда кипят; более 70 °С – над поверхность посуды невозможно держать руку; 65–70 °С – над поверхностью посуды можно держать руку; 50–55 °С – горячие блюда можно пробовать; 14–15 °С – ощущение прохладного напитка; ниже 10 °С – ощущение очень холодного напитка.

Правила проведения бракеража

При проведении бракеража преподаватель обращает внимание на форму изделия, цвет, запах, консистенцию, норму выхода, температуру подачи, презентацию блюда, подбор посуды для подачи блюд. Критерии оценки качества готовых блюд приведены в таблице 2.

Таблица 2 – Критерии оценки качества готовых блюд

№ п/п	Оценка	Показатели качества готовых блюд и кулинарных изделий
1	2	3
1	5 (отлично)	Блюдо (изделие), приготовлено в соответствии с рецептурой и технологией приготовления по органолептическим показателям отвечает продукту высокого качества.

Продолжение табл. 2

1	2	3
2	4 (хорошо)	<p>Допускаются незначительные отклонения от установленных требований. Например: для салатов допустимы незначительные отклонения от цвета, запаха, вкуса, менее упругая консистенция; для первых блюд – менее характерный цвет жидкой части, наличие бесцветного или слабо окрашенного жира, правильная, но недостаточно равномерная нарезка овощей, характерный, но слабо выраженный запах, недостаточно выраженный вкус, слегка переваренные, но сохранившие форму овощи, слегка недосоленный бульон; для вторых блюд – незначительные отклонения от цвета, частично нарушенная форма нарезки, менее сочная, чем требуется, консистенция.</p>
3	3 (удовлетворительно)	<p>Неудовлетворительная оценка указывает на значительные нарушения технологии приготовления, но допускающие реализацию блюда (изделия) без переработки. Например: для салатов – наличие слабого или чрезмерного запаха специй, привкус сметаны с повышенной кислотностью, крупная или неравномерная нарезка, водянистая консистенция овощей, наличие помятых овощей, жидкости, несоблюдение соотношения компонентов, подсыхание поверхности; для первых блюд – наличие мутного жира, нехарактерного или чрезмерного запаха специй, водянистый с посторонним привкусом, редкие блестки жира на поверхности молочных супов, переваренная крупа, макароны; для вторых блюд – бледный цвет корочки или коричневая подсыхающая поверхность, слегка подгоревшее блюдо, незначительная деформация овощей, жестковатая консистенция, излишне выраженный запах, легкий недосол, нарушенная форма изделий, неоднородный соус.</p>
4	2 (неудовлетворительно)	<p>Обнаружены дефекты, не допускающие реализации блюда (изделия). Например: для салатов отмечается сильное изменение цвета, непривлекательный внешний вид, мягкие увядшие овощи, кислый вкус от уксуса или сметаны с повышенной кислотностью, для первых блюд – мутный, серый или бесцветный, без блесток жира бульон в супах, плохо очищенный картофель, недоваренные овощи, крупы, жесткое мясо, соленый вкус, привкус сырой крупы, муки, осалившегося жира; для вторых блюд – сильно измененный цвет поверхности, изделия деформированы, неоднородная консистенция каш, посторонний запах, несладкий, несоленый или сильно пересоленный вкус, отстающая корочка.</p>

СОДЕРЖАНИЕ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Лабораторная работа № 10

Тема работы: приготовление блюд и гарниров из овощей.

Цель: познакомиться с общими правилами технологии приготовления и подачи блюд и гарниров из овощей и грибов, изучить посуду, инвентарь, научиться самостоятельно, готовить, подавать блюда и гарниры из овощей и грибов, развивать умения ориентироваться в технической документации.

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 емкости, доски разделочные, лотки металлические, инвентарь (с соответствующей маркировкой), посуда для подачи блюд из овощей.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при работе в лаборатории: согласно инструкции по охране труда в лаборатории, повторный инструктаж по охране труда (Приложение А.1 – А.10 ч. I).

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 приемов.
5. Выполнение задания лабораторной работы.
6. Заполнение и защита отчета по лабораторной работе.
7. Оценивание лабораторной работы.

Теоретическая часть

Содержащиеся в овощных блюдах пищевые волокна (клетчатка, гемицеллюлозы, протопектин, пектин) способствуют выведению из организма многих токсичных веществ, в том числе соединений тяжелых металлов и радионуклидов (свинца, кадмия, стронция и др.). Вкусные, красящие и ароматические вещества, содержащиеся в овощах, способствуют усилению аппетита, позволяют разнообразить питание. Из овощей готовят блюда для самостоятельной подачи в рационе завтрака, обеда или ужина, и гарниры к мясным и рыбным блюдам.

В зависимости от вида тепловой обработки различают отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные овощные блюда.

Гарниры из овощей могут быть простыми и сложными. Простые гарниры состоят из одного вида овощей, а сложные – из нескольких, рисунок 10.1.



а



б

Рисунок 10.1 – Варианты подачи гарнира
а – сложный гарнир, б – простой гарнир

Для сложных гарниров подбирают овощи так, чтобы они хорошо сочетались по вкусу и цветовой гамме. С помощью гарнира можно сбалансировать пищевую ценность блюда в целом, регулировать его массу и объем.

Блюда и гарниры из вареных овощей

Для приготовления блюд и гарниров овощи варят в воде или на пару. Чтобы уменьшить потери массы и питательных веществ при варке овощей, обеспечить высокое качество блюд, необходимо соблюдать ряд правил.

1. Овощи, кроме свеклы, моркови и зеленого горошка, кладут в кипящую подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды).

2. Воды берут 0,6–0,7 л на 1 кг овощей, так чтобы она покрывала овощи не более чем на 1,5–2 см.

3. После закипания нагрев уменьшают во избежание выкипания и варят овощи до готовности (до мягкости). Сроки варки зависят от сортовых особенностей и вида овощей, жесткости воды и других условий.

4. Стручки фасоли, гороха, листья шпината, спаржу, артишоки для сохранения цвета варят в большом количестве воды (3–4 л на 1 кг овощей) в открытой посуде. Остальные овощи варят, закрыв посуду крышкой, чтобы уменьшить потери витамина С.

5. Картофель варят очищенным или неочищенным в зависимости от дальнейшего использования. В весеннее время, когда вкус картофеля заметно ухудшается и в нем накапливается ядовитое вещество соланин, картофель целесообразнее варить очищенным. Для приготовления пюре о картофель протирают горячим, в противном случае пюре получается клейким и серым.

6. Морковь и свеклу целиком варят только в кожуре для уменьшения потерь растворимых веществ (сахаров и минеральных веществ).

7. Быстрозамороженные овощи кладут в кипящую воду, не размораживая.

8. Варить можно любые овощи. Чаще всего варят картофель, капусту (белокочанную, брюссельскую, цветную, савойскую), стручковую фасоль, спаржу, артишоки. Вареные овощи используют

как самостоятельное блюдо, заправляя сливочным маслом или соусом, или используют в качестве гарнира к блюдам из рыбы, мяса, птицы. При подаче посыпают рубленой зеленью петрушки или укропа.

Блюда и гарниры из жареных овощей

Овощи, как правило, жарят сырыми, в некоторых случаях – предварительно отваренными. В сыром виде жарят овощи, содержащие неустойчивый протопектин и достаточное количество влаги. Это картофель, кабачки, тыква, помидоры, баклажаны и др. Овощи, содержащие более устойчивый протопектин, предварительно варят или припускают, измельчают, а затем жарят (овощные котлеты из капусты, свеклы, моркови и др.).

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

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

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

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

Блюда из запеченных овощей

Для запекания овощи предварительно варят, припускают, тушат или жарят, а иногда используют сырые. Овощи раскладывают на противнях или порционных сковородах, которые смазывают маслом и посыпают сухарями. Запекают их в жарочном шкафу при температуре

250–280 °С до образования на поверхности блюда поджаристой корочки и прогревания внутренних слоев до 80 °С. По технологии приготовления запеченные овощи можно разделить на три группы: овощи, запеченные в соусе; запеканки и пудинги; фаршированные овощи.

Практическая часть

Задание для лабораторной работы:

1. Пользуясь технологической картой и технологической схемой приготовить блюда по заданию, таблица 10.1. Правила составления технологической схемы, представлены в приложении Л, пример расчета технологической карты и оформление технологической схемы в приложении М.

Таблица 10.1 – Перечень блюд для выполнения лабораторной работы

№ п/п	№ Бригады	Перечень блюд
1	2	3
1.	1	Суфле из моркови
		Зразы картофельные
2.	2	Пудинг из тыквы и яблок
		Крокеты картофельные
3.	3	Голубцы овощные
		Картофельное пюре запеченное
4.	4	Шницель из капусты
		Руллет или запеканка картофельная с овощами

2. Оформить и защитить отчет по лабораторной работе (Приложение А.11, Н).

3. Ответить на контрольные вопросы.

Технологическая карта Суфле из моркови

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Морковь	123	90	
2.	Яйца	1/2 шт.	20	
3.	Масло сливочное	10	10	
4.	Творог	31	30	
5.	Сахар	5	5	
	Выход	–	120	<p>Требования к качеству блюда:</p> <p>Внешний вид – нежная, пористая творожно-морковная масса, запеченная в формочках. Вкус и запах – характерные для запеченной моркови. Цвет – поверхность золотистая, срез светло-оранжевый. Консистенция – мягкая, пористая.</p>


Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Припущенную с жиром и протертую морковь охлаждают до 40–50 °С, затем соединяют с протертым творогом, сахаром, яичными желтками и взбитыми белками. Полученную массу выкладывают в смазанную жиром форму и запекают в жарочном шкафу при температуре 180 °С 10–15 мин или варят на пару.

Технологическая карта Зразы картофельные

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Картофель	241	181
2.	Яйца	1/10 шт.	4
3.	Грибы свежие шампиньоны	80	37
4.	Лук репчатый	48	40
5.	Маргарин столовый	5	5
6.	Масса фарша	–	40
7.	Сухари пшеничные	12	12
8.	Масса полуфабриката	–	225
9.	Кулинарный жир	10	10
10.	Масса жареных зраз	–	200
11.	Масло сливочное	15	15
	Выход с жиром	–	215



Требования к качеству блюда:

Внешний вид – зразы овальной формы с тупыми концами, на поверхности поджаристая корочка. Вкус и запах – характерные для отварного и жаренного картофеля с фаршем; привкус сметаны, соуса или масла. Цвет – от золотистого до светло-коричневого. Консистенция – сочная, мягкая, корочка хрустящая.


Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Очищенный картофель варят, обсушивают и протирают горячим. В протертый картофель, охлажденный до 40–50°C, добавляют яйца, массу перемешивают. Из картофельной массы формируют две лепешки по 2 шт. на порцию. На середину кладут фарш и соединяют края так, чтобы фарш был внутри изделия. Затем изделия панируют в сухарях, придавая форму кирпичика с овальными краями, и жарят с обеих сторон. Для фарша: лук репчатый нарезают соломкой и пассеруют, вареные грибы мелко режут и обжаривают. При отпуске зразы поливают жиром.

Технологическая карта Пудинг из тыквы и яблок

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Тыква	143	83
2.	Масло сливочное	5	5
3.	Молоко	50	50
4.	Яблоки	142	100
5.	Сахар	10	10
6.	Яйца	1/2 шт.	20
7.	Крупа манная	15	15
8.	Сухари	10	10
9.	Масса полуфабриката	–	280
10.	Масса готового пудинга	–	250
11.	Масло сливочное	10	10
	Выход с маслом	–	260



Требования к качеству блюда:

Внешний вид – запеченный пудинг в порционной форме.

Вкус и запах – характерные для запеченных яблок и корицы.

Цвет – светло-коричневый, на разрезе оранжевый. Консистенция – сочная, мягкая.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Тыкву очищают от кожицы и семян, нарезают мелкими кубиками и припускают в молоке с жиром до готовности. Яблоки с удаленным семенным гнездом мелко нарезают кубиками и припускают с добавлением сахара и воды до готовности. Затем тыкву смешивают с яблоками, добавляют корицу, всыпают манную крупу и проваривают до загустения.

Полученную массу охлаждают до 40–50 °С, добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, перемешивают, затем осторожно вводят взбитые белки. Массу выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень или в порционную форму, поверхность выравнивают и посыпают сухарями и запекают при температуре 180 °С 10–15 мин.

Технологическая карта Крокеты картофельные

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Картофель	200	150
2.	Яйца	1/3 шт.	13
3.	Шампиньоны свежие	47	36
4.	Лук репчатый	21	18
5.	Маргарин столовый	10	10
6.	Мука пшеничная	10	10
7.	Сухари	10	10
8.	Соль	3	3
9.	Масса полуфабриката	–	200
10.	Масло растительное	–	20
11.	Масса жареных крокет	–	180
12.	Масло сливочное		10
	Выход	–	190



Требования к качеству блюда:
Внешний вид – изделия, сохранили форму с румяной корочкой на поверхности. Вкус и запах – свойственные жареному картофелю. Цвет – светло-коричневый. Консистенция – густая, пышная, однородная, без кусочков непротёртого картофеля, корочка хрустящая.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

В протертый вареный картофель, охлажденный до 50 °С добавляют треть пшеничной муки и желтки яиц, перемешивают.

Из полученной массы формируют шарики, груши (по 3–4 шт. на порцию), панируют в муке, затем опускают в белки, панируют в сухарях и жарят в большом количестве жира, при отпуске поливают сливочным маслом или соусом красным с луком и огурцами, томатным, грибным.

Технологическая карта Голубцы овощные

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Капуста белокочанная	190	152
2.	Масса вареной капусты	–	140
3.	Соль	3	3
4.	Для фарша: грибы свежие	79	30
5.	Лук репчатый	48	20
6.	Яйца	1/4 шт.	10
7.	Крупа рисовая	7	20*
8.	Зелень петрушки	3	2
9.	Маргарин столовый	15	15
10.	Масса фарша	–	80
11.	Масса полуфабриката	–	220
12.	Сметана или соус	–	100
	Выход	–	250



Требования к качеству блюда:

Внешний вид – голубцы прямоугольной формы, с гладкой поверхностью, без трещин, обжарены с обеих сторон, политы соусом, посыпаны зеленью. Вкус и запах – свойственные тушеной свежей капусте и овощам, привкус сметаны. Цвет – светло-коричневый. Консистенция – сочная, мягкая.

*– масса риса готового.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Кочан капусты с удаленной кочерыгой отваривают в подсоленной воде до полуготовности, разбирают на отдельные листья, утолщенные части слегка отбивают, на подготовленные листья кладут фарш, заворачивают в виде конверта. Голубцы укладывают на противень или сковороду и обжаривают, заливают сметаной или соусом и запекают при температуре 180 °С 20–25 мин. Для фарша: мелко нарезанные овощи пассеруют, добавляют зелень петрушки, а грибы жарят и соединяют с вареным рассыпчатым рисом, мелко нарезанными вареными яйцами, все перемешивают.

Технологическая карта Картофельное пюре запеченное

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Картофель	233	175
2.	Молоко	32	30
3.	Мargarин столовый	5	5
4.	Масса картофельного пюре	–	200
5.	Яйца	1/3 шт.	13
6.	Сметана	10	10
7.	Масса полуфабриката	–	223
8.	Масса запеченного пюре	–	200
9.	Масло сливочное	10	10
	Выход:	–	210



Требования к качеству блюда:

Внешний вид – на поверхности румяная корочка. Вкус и запах – характерные для запеченного отварного картофеля. Цвет – кремовый. Консистенция – однородная, плотная.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Картофельное пюре выкладывают на смазанную жиром порционную сковороду или противень, смазывают смесью яйца со сметаной или сметаной, на поверхность наносят узор и запекают при температуре 180 °С 10–15 мин. Картофельную массу можно выложить при помощи кондитерского мешка. При отпуске нарезают на порции и поливают сливочным маслом.

Технологическая карта Шницель из капусты

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Капуста белокочанная	281	225
2.	Мука пшеничная	5	5
3.	Яйца	1/4 шт.	10
4.	Сухари	20	20
5.	Соль	–	10
6.	Масса полуфабриката	–	235
7.	Кулинарный жир	15	15
8.	Масса жареного шницеля	–	185
9.	Маргарин столовый или сливочное масло	15	15
10	или сметана	30	30
	Выход: с жиром	–	200
	со сметаной	–	215



Требования к качеству блюда:

Внешний вид – изделия овальной формы, обжарены до румяной корочки, поверхность без трещин. Вкус и запах – характерные для жареной капусты и сметаны. Цвет – кремовый. Консистенция – мягкая, сочная; хрустящая корочка.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Кочан капусты после зачистки варят целиком 10–12 мин в кипящей подсоленной воде, охлаждают и разбирают на листья. Утолщенные части отрезают или отбивают. Затем складывают по 2 листа, придавая им овальную форму, панируют в муке, смачивают в лезоне, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон. Отпускают с растопленным маслом или сметаной.

Технологическая карта Рулет или запеканка картофельная с овощами

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Картофель	240	180
2.	Для фарша: лук репчатый	24/20*	10
3.	Морковь	19/15	10
4.	Мargarин столовый	10	10
5.	Яйца **	1/2 шт.	20
6.	Масса фарша	–	40
7.	Сметана	5	5
8.	Сухари	5	5
9.	Масса полуфабриката	–	225
10.	Масса рулета или запеканки	–	200
11.	Сметана	–	30
	Выход со сметаной	–	230



Требования к качеству блюда:
Внешний вид – корочка равномерная без трещин. Вкус и запах – характерный для картофеля и овощей. Цвет – корочки – золотистый, на разрезе свойственный овощам. Консистенция – мягкая, сочная; хрустящая корочка.

*В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе – масса нетто, в графе нетто – масса готовых продуктов.

**1/10 нормы яйца оставляют на смазывание.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Протертый сваренный картофель выкладывают на чистую влажную салфетку. На середину массы кладут фарш и придают форму рулета, перекладывают швом вниз на смазанный жиром противень; смазывают сметаной, посыпают сухарями, делают проколы, сбрызгивают жиром. Для фарша: нарезанные лук репчатый и морковь пассеруют. Овощи соединяют с отварными рубленными яйцами, добавляют перец, можно добавить рубленную зелень. При изготовлении запеканки картофельную массу делят на части. Одну половину кладут на смазанный жиром и посыпанный сухарями

противень слоем 2 см, распределяют на фарш, покрывают оставшейся картофельной массой. Поверхность разравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают при температуре 180 °С 10–15 мин. Готовый рулет или запеканку режут на порции при отпуске поливают сметаной.

Контрольные вопросы

1. Какой температурный режим используют для запекания овощей?
2. Объясните причину появления трещин на поверхности рулета из картофельной массы.
3. Объясните, какие овощи можно жарить, а какие нет и почему?
4. Назовите общие правила жарки овощей.
5. Объясните появление клейкой тягучей массы после протирания картофеля.

Литература для самостоятельной работы

1. 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.
4. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі та організація виробництва»: навч. пос. для проф.-тех. навч. закл. / Л.І. Антоненць, Л.Я. Старовойт. – К.: Факт, 2003. – 304 с.

Лабораторная работа № 11

Тема работы: современные тенденции в приготовлении блюд и гарниров из овощей.

Цель: изучить современные тенденции в приготовлении блюд и гарниров из овощей, научиться самостоятельно, готовить, подавать блюда и гарниры из овощей, развивать умения ориентироваться в технической документации.

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 SCC61, кухонный комбайн КМ 020, весы электронные, ножи поварские, кастрюли различной емкости, доски разделочные, лотки металлические, инвентарь (с соответствующей маркировкой), посуда для подачи блюд из овощей.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при работе в лаборатории: согласно инструкции по охране труда в лаборатории, повторный инструктаж по охране труда (Приложение А.1 – А.10 ч. I).

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 приемов.
5. Выполнение задания лабораторной работы.
6. Заполнение и защита отчета по лабораторной работе.
7. Оценивание лабораторной работы.

Теоретическая часть

Гарниры из овощей являются важным элементом ресторанного блюда. Они могут быть относительно простыми и достаточно сложными. Гарниры часто служат не только вкусовым дополнением, но и важным элементом дизайна блюда. Для придания формы гарниру часто используют кольцо, в котором могут чередоваться слои гарнира и основного продукта или несколько гарниров, рисунок 11.1. Например, для цветочного контраста необходимо прослойить картофельное пюре, пюре из зеленого горошка и пюре с томатом. Три вида пюре можно сформовать в виде колец. Также можно чередовать кружки цуккини со слоями нарезанных мелкими кубиками и припущенных овощей с рисом. Следует отметить, что гарнир достаточно часто может выступать в роли «постамент» для основного блюда, а также он может быть «завернут в основное блюдо». Наряду с традиционными могут использоваться и менее привычные гарниры, например, салат из цитрусовых, отварные в вине груши, и т.д.



Рисунок 11.1 – Использование кольца для подачи гарниров из овощей.

Варианты подачи гарниров из овощей показаны на рисунке 11.2.



Рисунок 11.2 – Варианты подачи гарниров из овощей.

К жареной свинине подойдут яблочные ломтики, обжаренные в сливочном масле, к жареному лососю – соте из тропических фруктов. Классическими гарнирами для дичи являются груши, сваренные в сиропе из красного вина; мини-яблоки, фаршированные клюквой, мусс из сельдерея. Гарниры из овощей представлены в таблице 11.1. Как дополнение к основной части гарнира (иногда как декор) используют чипсы из баклажанов, кабачков, топинамбура, лимонов, свеклы, живые цветы, рисунок 11.3.



Рисунок 11.3 – Варианты оформления блюд из овощей.

Таблица 11.1 – Гарниры из овощей

№ п/п	Название	Краткая технология приготовления
1	2	3
1.	Шато	Обжарить картофель в форме маслин или бочонков высотой 4 см, обжарить на растительном масле, довести до готовности в жарочном шкафу, полить растопленным сливочным маслом, посолить, посыпать измельченной петрушкой.
2.	Нузет	Картофель шариками диаметр 1 см обжарить в масле, посолить.
3.	Пермонтье	Средние кубики картофеля обжарить, посолить.
4.	Паве	Крупные кубики картофеля обжарить и посолить.

Продолжение табл. 11.1

1	2	3
5.	Картофельное пюре	Картофель сварить, подсушить, протереть, заправить маслом и мускатным орехом. Вместо мускатного ореха можно использовать прогретое сливочное масло с измельченным чесноком, рубленой зеленью и тертой цедрой лимона.
6.	Дюшес	Завитки или розаны из протертого картофеля с маслом и желтком смазать льезоном и запечь.
7.	Св. Флорентин	Протертый картофель с маслом и желтками соединить с измельченной ветчиной, сформовать жгут диаметром 2 см, нарезать по 60 г, смочить в льезоне, запанировать в измельченной вермишели и обжарить во фритюре.
8.	Маркиз	Протертый картофель с маслом и желтком соединить с томатным пюре и далее готовить как дюшес.
9.	Берни	Протертый картофель с маслом и желтком в форме абрикоса опустить в льезон, запанировать в измельченном миндале, обжарить во фритюре.
10.	Дофин	Заварное тесто смешать с протертым картофелем в соотношении 1:3 от общей массы картофеля, маслом и желтками, отсадить из кондитерского мешка розаны или сформовать двумя ложками клецки и обжарить во фритюре.
11.	Картофель печеный	Картофель помыть, обсушить, запечь, выложить на салфетку, сделать крестообразный разрез и вставить кусочек масла.
12.	Картофель запеченный	Картофель испечь в жарочном шкафу, разрезать пополам, удалить мякоть, протереть, наполнить половинки, посыпать сыром и запечь.
13.	Макар	Запечь картофель, срезать верхнюю часть, извлечь мякоть, обжарить до румяной корочки, приправить специями. Получившейся массой заполнить картофель
14.	Соте	Картофель помыть, обсушить, сварить на пару, нарезать кружочками 0,5 см и обжарить на растительном масле, посолить, посыпать петрушкой.
15.	Провансаль	То же, но обжарить с чесноком
16.	Лионез	То же, но с обжаренным луком
17.	Саввой	Нарезать картофель кружочками, прослоить с сыром, заправить тимьяном, майораном, сливочным маслом и запечь.
18.	А-ля дофинуаз	Картофель нарезать тонкими кружочками, смешать с молоком, яйцом, сыром, солью, перцем, мускатным орехом. Дно формы смазать маслом, посыпать чесноком, выложить смесь, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и запекать 45 мин.

Продолжение табл. 11.1

1	2	3
19.	Мэр	Картофель сварить, очистить, нарезать кружочками или ломтиками, залить молоком. Добавить соль, перец, мускатный орех, уварить молоко до одной трети первоначального объема, заправить маслом.
20.	Метрдотель	Отварить очищенный картофель, нарезать ломтиками или кружочками, залить бульоном так, чтобы он покрыл картофель, и варить до тех пор, пока бульон полностью не выпарится. Заправить маслом и зеленью.
21.	Картофельные оладьи	Натереть на терке сырой картофель, смешать с луковой крошкой, яйцом, солью, мукой и перцем.
22.	Кабачковые ленточки с мятой	Нарезать кабачок на тонкие ленточки. Разогреть масло на сковороде с чесноком, чеснок удалить. Обжарить кабачки на чесночном масле 2 мин., посыпать рубленой мятой.
23.	Глазированные овощи	Очищенную морковь (в зависимости от размеров) обточить или нарезать. Положить на сковороду, добавить воду, чтобы она полностью покрыла морковь, соль, сахар и сливочное масло. Готовить морковь на медленном огне.
24.	Пюре из сельдерея	Корень сельдерея нарезать тонкими ломтиками, отварить, подсушить, протереть, добавить часть картофельного пюре, заправить сливочным маслом.
25.	Пюре из топинамбура	Нарезать топинамбур кубиками и отварить 10–15 мин в подсоленной воде. Слить воду, подсушить и смешать в блендере с уваренными сливками.
26.	Сельдерейный дюшес	Смешать картофельное пюре с пюре из сельдерея, заправить сливочным маслом, добавить яичные желтки, соль, перец. На противень отсадить полоски длиной 5 см и выпекать в течение 15 мин.
27.	Суфле из шпината	Протереть через сито отваренный шпинат, добавить яичные желтки, тертый сыр, взбитые яичные белки, выложить в форму, посыпать сыром и готовить при 160–180 °С в жарочном шкафу.
28.	Фигурные грибы для гарнира	Шляпки шампиньонов закарбовать, отварить 3–4 мин.
29.	Пончики из цветной капусты	Отваренную цветную капусту замариновать в смеси растительного масла, соли, перца, рубленой петрушки и сока лимона в течение 20 мин, запанировать в муке, смочить в кляре и жарить во фритюре.
30.	Лук-шалот в масле	Сбрызнуть лук маслом и оставить при температуре 120°С в жарочном шкафу на 1 час или пока луковицы не станут мягкими

Продолжение табл. 11.1

1	2	3
31.	Хрустящий лук-порей	Зеленую часть лука-порея нарезать длинной соломкой и поджарить в жире.
32.	Соте из тропических фруктов	Манго, ананас, папайю нарезать мелкими кубиками, смешать с сахаром, винным уксусом и тушить до размягчения.
33.	Кабачки, запеченные в кольце	На пергаментную бумагу положить кольцо. В него слоями уложить бланшированный, мелко нарезанный репчатый лук, ломтики бланшированных кабачков, затем помидоры. Сверху посыпать панировочными сухарями, измельченным тимьяном, заправить оливковым маслом и запечь 10 мин при температуре 180 °С.

Практическая часть

Задание для лабораторной работы:

1. Пользуясь технологической картой и технологической схемой, приготовить блюда по заданию, таблица 11.2. Правила составления технологической схемы, представлены в приложении Л, пример расчета технологической карты и оформление технологической схемы в приложении М.

Таблица 11.2 – Перечень блюд для выполнения лабораторной работы

№ п/п	№ бригады	Перечень блюд
1	2	3
1.	1	Горячий салат из помидоров
		Картофель Св. Флорентин
2.	2	Морковь глазированная
		Картофель А-ля-дофинуаз
3.	3	Картофель Берни
		Кабачки, запеченные в кольце
4.	4	Фигурные грибы для гарнира
		Картофель Дофин

1. Оформить и защитить отчет по лабораторной работе (Приложение А.11, Н).

2. Ответить на контрольные вопросы.

Технологическая карта Горячий салат из помидоров

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Помидоры свежие	87	80
2.	Лук репчатый	60	55
3.	Сыр твердый	20	17
4.	Сок лимона	5	5
5.	Масло растительное	20	20
	Выход	–	120



Требования к качеству блюда:

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

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Мелко нарезанный репчатый лук обжаривают на растительном масле, добавляют (можно бланшированные) свежие помидоры небольшого размера, разрезанные пополам. Обжаривают овощи 10 мин. до размягчения помидоров, добавляют соль, перец. При подаче овощи заправляют лимонным соком и посыпают сверху тертым сыром.

Технологическая карта Картофель Св. Флорентин

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Картофель	200	150	 <p>Требования к качеству блюда: Внешний вид – картофель равномерно покрыт измельченной вермишелью. Вкус и запах – свойственные для изделий жареных во фритюре. Цвет – от золотистого до светло-коричневого. Консистенция – сочная, мягкая, поверхность – хрустящая.</p>
2.	Яйца	1/3 шт.	13	
3.	Ветчина	47	40	
4.	Масло сливочное	10	10	
5.	Яйца (для льезона)	1 шт.	40	
6.	Вермишель	50	50	
7.	Масло растительное	100	100	
8.	Масса полуфабриката	–	235	
	Выход	–	200	


Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

В протертый вареный картофель, охлажденный до 50 °С добавляют яйца, сливочное масло, мелко нарезанную ветчину. Из подготовленной массы формируют жгут диаметром 2 см, нарезают по 60 г, смачивают в льезоне, панируют в измельченной вермишели и жарят во фритюре.

Технологическая карта Морковь глазированная

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Морковь	150	130
2.	Сахар	15	15
3.	Сливочное масло	25	25
	Выход	–	150



Требования к качеству блюда:

Внешний вид – морковь имеет приятную карамельную поверхность. Вкус и запах – сладковатой моркови. Цвет – темно-оранжевый.

Консистенция – мягкая, морковь сохранила форму нарезки.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Очищенную морковь нарезают небольшими ломтиками, брусочками или дольками, выкладывают в сотейник, добавляют воду, сахар, сливочное масло и припускают на медленном огне до готовности.

Технологическая карта «Картофель А-ля-дофинуаз»

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Картофель	233	175	 <p>Требования к качеству блюда: Внешний вид – поверхность готового картофеля зарумянена. Вкус и запах – приятные нежные; аромат молока и сливочного масла. Цвет – запеченная корочка имеет коричневый, золотистый; на разрезе – светло кремовый цвет. Консистенция – мягкая, на поверхности – хрустящая.</p>
2.	Молоко	32	30	
3.	Масло сливочное	10	10	
4.	Яйца	1 шт.	40	
5.	Сыр твердый	40	38	
6.	Мускатный орех	1	1	
7.	Чеснок	3	3	
8.	Масло растительное	10	10	
9.	Масса полуфабриката	–	230	
	Выход	–	200	

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Картофель нарезают тонкими кружочками, смешивают с молоком, яйцом, сыром, солью, перцем, мускатным орехом. Дно формы смазывают растительным маслом, добавляют измельченный чеснок, выкладывают подготовленную массу, посыпают сыром, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают 45 мин при температуре 180 °С.

Технологическая карта Картофель Берни

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Картофель	200	160
2.	Яйца	1/3 шт.	13
3.	Масло сливочное	10	10
4.	Яйца (для льезона)	1шт.	40
5.	Миндаль (арахис)	50	50
6.	Масло растительное	100	100
7.	Масса полуфабриката	–	255
	Выход	–	200



Требования к качеству блюда:

Внешний вид – картофель равномерно покрыт измельченными орехами. Вкус и запах – свойственные для изделий жареных во фритюре. Цвет – от золотистого до светло-коричневого. Консистенция – сочная, мягкая, поверхность – хрустящая.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

В протертый вареный картофель, охлажденный до 50 °С добавляют яйца, сливочное масло. Из подготовленной массы формируют шарики в виде абрикоса, смачивают в льезоне, панируют в измельченном арахисе или миндале, жарят в большом количестве масла.

Технологическая карта Кабачки, запеченные в кольце

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Кабачки	159	125
2.	Репчатый лук	48	40
3.	Помидоры	10	10
4.	Панировочные сухари	10	10
5.	Масло растительное	20	20
6.	Тимьян	2	2
7.	Масса полуфабриката	–	200
	Выход	–	150



Требования к качеству блюда:

Внешний вид – овощи сохранили форму кольца. Вкус и запах - свойственные овощам. Цвет – входящих в состав овощей. Консистенция – сочная, мягкая, овощи сохранили форму нарезки.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

На пергаментную бумагу положить кольцо. В него слоями уложить пассерованный репчатый лук, ломтики бланшированных кабачков, ломтики помидоров, заправить солью, перцем, тимьяном, растительным маслом. Запечь овощи в жарочном шкафу 10 мин при температуре 180 °С.

Технологическая карта Фигурные грибы для гарнира

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Грибы шампиньоны	180	160	 <p>Требования к качеству блюда:</p> <p>Внешний вид – грибы имеют румяную золотистую корочку, шляпки сохранили форму. Вкус и запах – грибов, запеченного сыра и овощей. Цвет – поверхность золотистая. Консистенция – нежная, мягкая.</p>
2.	Лук репчатый	40	35	
3.	Морковь	30	20	
4.	Масло растительное	5	5	
5.	Сыр твердый	20	18	
6.	Масса полуфабриката	–	210	
	Выход	–	150	

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Шляпки шампиньонов закарбовать, отварить 3–4 мин в подсоленной воде. Лук, морковь, ножки грибов мелко нарезать, обжарить на растительном масле и зафаршировать шляпки подготовленных грибов. Фаршированные грибы выложить на противень, посыпать натертым сыром и запечь 5–7 мин в жарочном шкафу при температуре 180–190 °С.

Технологическая карта Рататуй

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Кабачок	67	50
2.	Баклажан	58	46
3.	Помидоры свежие	58	50
4.	Цукини	67	50
5.	Масло растительное (для заправки)	20	20
6.	Чеснок	7	5
7.	Тимьян (чабрец) сушеный	3	3
8.	Для соуса Лук репчатый	30	24
9.	Помидоры свежие	45	38
10.	Сладкий перец	50	43
11.	Чеснок	7	5
12.	Смесь прованских трав	3	3
13.	Масло растительное (для соуса)	10	10
14.	Масса полуфабриката	–	235
	Выход	–	200



Требования к качеству блюда:

Внешний вид – овощи имеют запеченную корочку, сохранили форму. Вкус и запах – готовых овощей с ароматом чеснока. Цвет – соответствует цветовой гамме входящих в состав овощей. Консистенция – нежная, мягкая.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

На разогретую сковороду с маслом выкладывают мелко порубленный лук, морковь и прогревают 10 мин. После добавляют измельченный сладкий перец, бланшированные помидоры без кожицы, тимьян, прованские травы, соль и тушат до готовности. В конце добавляют измельченный чеснок и остужают. Готовые овощи измельчают при помощи блендера в однородную массу. В форму для запекания выкладывают подготовленную овощную смесь, а сверху веером овощи, нарезанные кружочками (помидор, цукини, кабачок,

баклажан). Сверху заливают смесью растительного масла, соли, чеснока и тимьяна, накрывают фольгой и запекают при температуре 180 °С 40 мин.

Контрольные вопросы

1. Составьте схему первичной обработки картофеля.
2. Перечислите возможные варианты использования гарниров.
3. Раскройте понятия сложный и простой гарнир, приведите примеры.
4. Объясните причины ухудшения вкуса и цвета готовых изделий, жареных во фритюре.
5. Объясните, почему не все овощи можно глазировать?

Литература для самостоятельной работы

1. 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.
4. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі та організація виробництва»: навч. пос. для проф.-тех. навч. закл. / Л.І. Антонєць, Л.Я. Старовойт. – К.: Факт, 2003. – 304 с.

Лабораторная работа № 12

Тема работы: приготовление блюд из макаронных изделий и бобовых.

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

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 емкости, доски разделочные, лотки металлические, инвентарь (с соответствующей маркировкой), посуда для подачи блюд из макаронных изделий и бобовых.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при работе в лаборатории: согласно инструкции по охране труда в лаборатории, повторный инструктаж по охране труда (Приложение А.1 – А.10 ч. I).

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 приемов.
5. Выполнение задания лабораторной работы.
6. Заполнение и защита отчета по лабораторной работе.
7. Оценивание лабораторной работы.

Теоретическая часть

Бобовые овощи богаты витаминами и питательными веществами. Бобовые являются источником биологически активных веществ – растительного белка, витаминов группы В, углеводов. Ассортимент бобовых достаточно велик: соя, чечевица, горох, нут, вика и др., рисунок 12.1.



ЧЕЧЕВИЦА

НУТ

ГОРОХ

ФАСОЛЬ

Рисунок 12.1 – Бобовые овощи.

Варка бобовых. Замоченные бобовые заливают холодной водой из расчета 2,5 л на 1 кг бобовых и варят в посуде с закрытой крышкой при слабом, но непрерывном кипении.

Продолжительность варки колеблется в следующих пределах: чечевица – 45–60 мин, гороха – 60–90, фасоли – 1,5–2 ч.

При варке с кислыми продуктами бобовые развариваются медленнее, поэтому добавлять томатное пюре, соль, а также заправлять бобовые соусом следует только, когда зерна полностью сварятся, т. е. станут мягкими.

При варке бобовых не допускается добавление соды, которая хотя и ускоряет варку, но способствует разрушению витамина В₁,

содержащегося в бобовых, и ухудшению их цвета и вкуса. Во время варки не следует прерывать кипение, а также добавлять холодную воду, так как при этом ухудшается развариваемость бобовых и, кроме того, от холодной воды зерна теряют свою форму. После того как бобовые станут мягкими, варку прекращают, добавляют соль и оставляют их в отваре на 15–20 мин, затем отвар сливают через дуршлаг или сито. Из 1 кг сухих бобовых получается 2,1 кг вареных.

Макаронные изделия. Макароны представляют собой продукты, отформованные из пшеничного теста в виде трубочек, нитей, ленточек и фигурок и высушенные до влажности 13%. При изготовлении некоторых макаронных изделий используют красящие вещества натурального или синтетического происхождения, рисунок 12.2.



Рисунок 12.2 – Ассортимент макаронных изделий

Макаронные изделия по пищевой ценности превосходят пшеничный хлеб, так как изготавливают их из пшеничной муки с максимальным содержанием белковых веществ. В белки, углеводы, жиры, минеральные вещества и витамины В1, В2, РР.

Варка макаронных изделий.

Варят их двумя способами. Первый способ (сливной). Подготовленные макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг изделий берут 6 л воды, 50 г соли), периодически помешивая, чтобы они не прилипали к дну посуды. Макароны варят 20–30 мин, лапшу – 20–25, вермишель – 10–20 мин.

Макаронные изделия по пищевой ценности превосходят пшеничный хлеб, так как изготавливают их из пшеничной муки с максимальным содержанием белковых веществ. В белки, углеводы, жиры, минеральные вещества и витамины В1, В2, РР.

Варка макаронных изделий. Варят их двумя способами. Первый способ (сливной). Подготовленные макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг изделий берут 6 л воды, 50 г соли), периодически помешивая, чтобы они не прилипали к дну посуды. Макароны варят 20–30 мин, лапшу – 20–25, вермишель – 10–20 мин.

Увеличение массы называется приваром. Сваренные макаронные изделия откидывают на сито и дают стечь отвару и заправляют растопленным жиром. Второй способ (несливной). Таким способом варят макаронные изделия для запеканок и макаронников. В кипящую подсоленную воду (на 1 кг изделий 2,2–3 л воды и 30 соли) засыпают макаронные изделия и варят до загустения, в конце варки добавляют жир, накрывают посуду крышкой и доваривают на слабом огне.

Практическая часть

Задание на лабораторную работу

1. Пользуясь технологической картой и технологической схемой приготовить блюда по заданию, таблица 12.1. Правила составления технологической схемы, представлены в приложении Л, пример расчета технологической карты и оформление технологической схемы в приложении М.


Таблица 12.1 – Перечень блюд для выполнения лабораторной работы

№ п/п	№ Бригады	Перечень блюд
1	2	3
1.	1	Макароны с ветчиной и томатом
		Лапшевник с творогом
2.	2	Макароны, запеченные с сыром
		Лапшевник с творогом
3.	3	Пюре из бобовых с жиром, с грудинкой, с корейкой, со шпиком и луком, с жиром и луком
		Лапшевник с творогом
4.	4	Запеканка из бобовых и картофеля
		Лапшевник с творогом

2. Оформить и защитить отчет по лабораторной работе (Приложение А.11, Н).
3. Ответить на контрольные вопросы.

Технологическая карта Макаронные изделия отварные

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья на 1000 г	
		брутто	нетто
1.	Макаронные изделия	350	350
2.	Соль	20	20
	Выход	–	1000



Требования к качеству блюда:

Внешний вид – макаронные изделия сохранили форму. Вкус и запах – характерные для отварных макарон с жиром. Цвет – светло-кремовый. Консистенция – мягкая, упругая.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1кг макаронных изделий берут бл воды и 50 г соли).

Макаронны варят 20–30 мин, лапшу – 20–25 мин, вермишель – 10–12 мин.

Сваренные макаронные изделия откидывают на сито и перемешивают с растопленным жиром (1/3 – 1/2 часть от количества в рецептуре), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью жира или сметаной макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде или используют для приготовления блюд из макаронных изделий.

Технологическая карта Макароны с ветчиной и томатом

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Ветчина	49	37
2.	Лук репчатый	19	16
3.	Томатное пюре	15	15
4.	Грибы белые свежие	75	57
5.	Мargarин столовый	15	15
6.	Масса отварных макарон	–	200
7.	Масса жареной ветчины лука и грибов	–	100
8.	Петрушка (зелень)	4	3
	Выход	–	300



Требования к качеству блюда:

Внешний вид – макароны и грибы, сохранили форму. Вкус и запах – характерные для отварных макарон, с ароматом жареных грибов, томата. Цвет макарон – светло-оранжевый. Консистенция – сочная, мягкая, упругая.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Нарезанные грибы, лук, ветчину поджаривают на жире, затем добавляют пассерованное томатное пюре и смешивают с отварными макаронами. При отпуске посыпают зеленью.

Технологическая карта Лапшевник с творогом

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Лапша или вермишель, или макароны	72	72
2.	Вода	160	160
3.	Творог	101	100
4.	Яйца	1/4 шт.	10
5.	Сахар	10	10
6.	Маргарин столовый	5	5
7.	Сметана	5	5
8.	Сухари	5	5
9.	Масса полуфабриката	–	350
10.	Масса готового лапшевника	–	300
11.	Масло сливочное	–	10
	Выход: с жиром	–	310



Требования к качеству блюда:

Внешний вид – поверхность равномерно зарумянена, кусочки политы маслом. Вкус и запах – характерные для запеченных макаронных изделий и масла. Цвет – от золотистого до светло-коричневого. Консистенция – рыхлая, мягкая, корочка хрустящая.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Макаронные изделия варят, не откидывая. Протертый творог смешивают с яйцами, солью и сахаром. Смесь соединяют с отварными макаронными изделиями, выкладывают на противень, смазанный жиром и посыпанный сухарями. Поверхность смазывают сметаной, сбрызгивают жиром и запекают при температуре 180–200 °С 10–15 мин. Отпускают с жиром или сметаной.

Технологическая карта Макаронны, запеченные с сыром

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Масса отварных макарон	–	200
2.	Сыр	21	19
3.	Мargarин столовый	10	10
4.	Масса полуфабриката	–	228
5.	Масса запеченных макарон	–	205
6.	Мargarин столовый или сливочное масло	5	5
	Выход	–	210



Требования к качеству блюда:

Внешний вид – запеченные макароны, политы маслом, на поверхности румяная корочка. Вкус и запах – характерные для запеченных макарон и сыра. Цвет – светло-коричневый. Консистенция – корочка хрустящая, макароны нежные.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Отварные макароны, заправляют жиром, кладут на порционную сковороду или противень, посыпают тертым сыром, сбрызгивают жиром и запекают при температуре 180–200 °С 10–15 мин. При отпуске поливают маслом.

Технологическая карта Бобовые отварные

№ п/п	Наименование сырья	На 1000, г	
		брутто	нетто
1.	Фасоль или горох, или чечевица, или чина, или нут	485	480
2.	Соль	20	20
3.	Перец черный молотый	0,05	0,05
	Выход	–	1000



Требования к качеству блюда:

Внешний вид – большая часть зерен сохранили форму. Вкус и запах – характерные для данного вида бобовых.

Консистенция – мягкая.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Бобовые перебирают, промывают и замачивают в холодной воде в течение 5–8 ч. Для замачивания на одну часть сухого зерна берут две части воды, температура которой должна быть не выше 15 °С. Перед варкой бобовые заливают холодной водой (2,5 л воды на 1 кг бобовых) и варят в закрытой посуде при слабом кипении. Продолжительность варки колеблется в следующих пределах: 45–60 мин для чечевицы, 60–90 мин для гороха, 1–2 ч для фасоли.

Для улучшения вкуса бобовых иногда при варке добавляют ароматические корни и овощи (перец, петрушку, морковь, сельдерей, лук), нарезанные мелкими кубиками, а также зелень петрушки и сельдерея (3 г на порцию).

После того, как бобовые станут мягкими, варку прекращают, добавляют соль и оставляют, после чего посыпают молотым черным перцем. Отварные бобовые используются для приготовления различных блюд и гарниров.

Технологическая карта Пюре из бобовых с грудинкой и луком

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Масса пюре из бобовых	–	150	 <p>Требования к качеству блюда: Внешний вид – протертая масса с включениями кусочков копченостей или пассерованного лука, сверху посыпана зеленью. Вкус и запах – свойственные отварным бобовым с добавками. Цвет – соответствует входящим в состав продуктам. Консистенция – густая, пышная, однородная.</p>
2.	Мargarин столовый	15	15	
3.	Грудинка копченая	27	20	
4.	Лук репчатый	36	30	
5.	Масса пассерованного с жиром лука	–	25	
6.	Зелень	3	2	
	Выход: с грудинкой	–	165	

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Бобовые варят, как указано в технологической карте «Бобовые отварные», сливают, отвар и протирают. В полученную массу добавляют соль.

При отпуске приготовленное пюре поливают жиром или добавляют в него грудинку, нарезанную кубиками, и заправляют пассерованным луком.

Технологическая карта Запеканка из бобовых и картофеля

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Масса отварных бобовых	–	100
2.	Картофель	149	112
3.	Масса отварного картофеля	–	109
4.	Лук репчатый	25	21
5.	Маргарин столовый	10	10
6.	Масса пассерованного лука	–	11
7.	Яйца	1/4 шт.	10
8.	Сметана	5	5
9.	Сухари	5	5
10.	Масса готовой запеканки	–	225
11.	Сметана	30	30
12.	Зелень	3	2
	Выход: со сметаной	–	255



Требования к качеству блюда:

Внешний вид – запеканка с золотистой корочкой, нарезана на кусочки, полита сметаной, посыпана зеленью. Вкус и запах – свойственные бобовым и картофелю. Цвет – светло-коричневый. Консистенция – мягкая, однородная.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Отварные бобовые, вареные картофель и пассерованный лук в горячем виде смешивают и протирают. Массу заправляют солью, добавляют сырые яйца, перемешивают, кладут на подготовленный противень, поверхность смазывают сметаной, посыпают панировочными сухарями и запекают 10 мин при температуре 180 – 200°С.

Контрольные вопросы

1. Составьте схему приготовления отварных бобовых.
2. Отварные макаронные изделия потеряли форму, объясните причину?
3. Объясните значение варки макарон двумя способами?
4. Объясните необходимость замачивания бобовых.
5. Перечислите правила варки макаронных изделий.

Литература для самостоятельной работы

1. 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.
4. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі та організація виробництва»: навч. пос. для проф.-тех. навч. закл. / Л.І. Антонєць, Л.Я. Старовойт. – К.: Факт, 2003. – 304 с.

Лабораторная работа № 13

Тема работы: приготовление блюд из яиц и творога.

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

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 емкости, доски разделочные, лотки металлические, инвентарь (с соответствующей маркировкой), посуда для подачи блюд из яиц и творога.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при работе в лаборатории: согласно инструкции по охране труда в лаборатории, повторный инструктаж по охране труда (Приложение А.1–А.10 ч. I).

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 приемов.
5. Выполнение задания лабораторной работы.
6. Заполнение и защита отчета по лабораторной работе.
7. Оценивание лабораторной работы.

Теоретическая часть

Яйца – один из самых полноценных продуктов питания. Куриное яйцо содержит в среднем 12,7 % полноценных белков, аминокислотный состав которых близок к идеальному. Распределение белков неравномерно: в желтке их около 16,2 %, а в белке – 11,1 %. В желтке содержится витамин А и его провитамин – каротин. В белке содержатся: витамины – биотин, пантотеновая кислота, холин, рибофлавин, фолацин. Поэтому яичные блюда играют важную роль в питании.

Белок этот теряет свою активность при тепловой обработке. Поэтому сырые яйца усваиваются хуже, чем сваренные всмятку. У яиц, сваренных вкрутую, белок сильно уплотняется, что тоже затрудняет его переваривание.

Повар должен учитывать и то, что яйца являются санитарно-опасным продуктом. Дело в том, что белок служит прекрасной средой для жизнедеятельности микроорганизмов. От попадания их внутрь яйцо защищает подскорлупная оболочка, при повреждении которой микроорганизмы легко проникают в белок. В свежих яйцах содержится бактерицидное вещество лизоцим – сильный антибиотик, но при хранении яиц его активность снижается. Поэтому при нарушении санитарных правил обработки яйца могут стать источником опасных пищевых отравлений и инфекций, особенно связанных с микробами группы сальмонелл.

Необходимо проверять штамп с указанием даты снесения яйца, так как по истечении установленного срока проводят переоценку

диетических яиц. Затем яйца промывают сначала теплым 1–2%-м раствором кальцинированной соды, а потом 0,5%-м раствором хлорамина и ополаскивают. Скорлупу разбивают ножом и используют яйцо, только убедившись, что содержимое не имеет признаков порчи.

Варка яиц. Яйца варят в скорлупе и без нее (выпускные). Чтобы обеспечить прогрев до нужной температуры, яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40–50 г соли на 10 яиц). При этих условиях можно контролировать прогрев содержимого яиц по времени:

«вмятку» – время варки 3–3,5 мин с момента закипания. За это время температура внутри яйца достигает 65–75 °С;

«в мешочек» – время варки 4,5–5,5 мин. Верхние слои белка успевают прогреться до 80–85 °С и превращаются в нежный, но сохраняющий форму студень, а внутри слои прогреваются лишь до 70–75 °С, приобретая консистенцию нежного студня, при этом желток остается жидким;

«вкрутую» – время варки 8–10 мин. Все содержимое яйца, включая желток, прогревается до 85–95 °С, превращаясь в достаточно плотный студень. Степень готовности яиц, рисунок 13.1.



Рисунок 13.1 – Степень готовности сваренных яиц.

Для варки без скорлупы (французский пашот) используют только диетические яйца. В воду добавляют уксус и соль (50 г 3%-го уксуса и 10 г соли на 1 л воды), доводят до кипения и быстро выпускают в кипящую воду содержимое яйца (не более 10 шт.).



Рисунок 13.2 – Яйца, сваренные в мешочек без скорлупы.

Через 3–3,5 мин их вынимают, образовавшуюся при варке бахрому зачищают. При таком способе варки поверхность белка очень быстро нагревается, свертывается, а внутренний слой не успевает сильно прогреться. Благодаря этому у яиц, сваренных «в мешочек» без скорлупы, очень тонкая верхняя плотная часть белка и очень нежное содержимое, рисунок 13.2.

Также существует множество приспособлений для варки яиц без скорлупы, рисунок 13.3.



Рисунок 13.3 – Силиконовые форма для варки яиц без скорлупы.

Творог относится к самым полноценным продуктам питания. Он содержит от 14 до 18 % полноценного белка (главным образом – казеин). Белки творога полноценны, а жиры богаты биологически активными непредельными кислотами. В нем содержатся липотропные вещества, способствующие профилактике атеросклероза и ожирения печени. Творог относится к продуктам, способствующим нормализации микрофлоры кишечника. Он играет существенную роль в качестве источника минеральных веществ и витаминов: А, Е, В₆, В₁₂.

Практическая часть

Задание для лабораторной работы:

1. Пользуясь технологической картой и технологической схемой приготовить блюда по заданию, таблица 13.1. Правила составления технологической схемы, представлены в приложении Л, пример расчета технологической карты и оформление технологической схемы в приложении М.

Таблица 13.1 – Перечень блюд для выполнения лабораторной работы

№ п/п	№ бригады	Перечень блюд
1	2	3
1.	1	Вареники ленивые
		Яйца с ветчиной на гренках
2.	2	Сырники из творога
		Омлет, фаршированный овощами
3.	3	Сырники по-киевски
		Омлет, смешанный с мясными продуктами
4.	4	Крем творожный
		Омлет натуральный

2. Оформить и защитить отчет по лабораторной работе (Приложение А.11, Н).

3. Ответить на контрольные вопросы.

Технологическая карта Вареники ленивые (полуфабрикат)

№ п/п	Наименование сырья	На 100 г	
		брутто	нетто
1.	Творог	83,7	82
2.	Мука пшеничная	11,5	11,5
3.	Яйцо	1/6 шт.	7
4.	Сахар	6	6
5.	Соль	0,8	0,8
	Выход		100



Требования к качеству полуфабриката:

Внешний вид – полуфабрикат, сохранивший форму прямоугольников. Вкус и запах – свойственные тесту с нежным ароматом творога. Цвет – белый или слегка кремовый. Консистенция – нежная, однородная, без частиц протертого творога.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

В протертый творог вводят муку, яйца, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10–12 мм и нарезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы.

Технологическая карта Вареники ленивые отварные

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Вареники ленивые (полуфабрикат)	–	240	
2.	Масса вареных вареников	–	250	
3.	Масло сливочное	15	15	
4.	или сметана	40	40	
	Выход: с маслом	–	265	
	со сметаной	–	290	<p>Требования к качеству блюда:</p> <p>Внешний вид – вареники сохранили форму прямоугольников или треугольников, политы маслом, маргарином или сметаной. Вкус и запах – свойственные тесту с нежным ароматом творога, сметаны или сливочного масла. Цвет – от светло-кремового до кремового. Консистенция – нежная, однородная.</p>

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4–5 мин. Отпускают вареники со сметаной или сливочным маслом.

Технологическая карта Крем творожный

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Творог	101	100	 <p>Требования к качеству блюда:</p> <p>Внешний вид – крем выложен в порционную посуду в форме конуса или пирамиды, посыпан рублеными орехами, оформлен фруктами. Вкус и запах – сладковатый с легкой кислинкой, аромат творога и входящих в состав компонентов. Цвет – слегка желтоватый. Консистенция – нежная, пышная, однородная.</p>
2.	Яйца	1шт.	40	
3.	Масло сливочное	15	15	
4.	Сахар	25	25	
5.	Сметана	25	25	
6.	Орехи (ядро)	10	10	
7.	Фрукты консервированные или свежие	–	30	
8.	Ванилин	0,02	0,02	
	Выход		235	

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Размягченной сливочное масло растирают с яичными желтками и сахаром до образования пышной и однородной массы. В протертый творог добавляют ванилин, растворенный в горячей воде, и соль, смешивают с яично-масляной смесью и постепенно вводят взбитые в густую пену сливки или сметану. Готовый крем укладывают в порционную посуду в форме конуса или пирамиды, посыпают рублеными орехами и охлаждают. При отпуске крем оформляют дольками свежих или консервированных плодов, или вареньем.

Технологическая карта Сырники из творога

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Творог	136	135	 <p>Требования к качеству блюда: Внешний вид – форма круглая, приплюснутая; поверхность равномерно зарумяненная, без трещин; политы сметаной и посыпаны сахаром. Вкус и запах – свойственные запеченному творогу без лишней кислоты; вкус сладковатый. Цвет – поверхность румяная, золотистая. Консистенция – мягкая, пышная.</p>
2.	Мука пшеничная	20	20	
3.	Яйца	1/8 шт.	5	
4.	Сахар	15	15	
5.	Масса полуфабриката	–	170	
6.	Маргарин столовый	5	5	
7.	Масса готовых сырников	–	150	
8.	Сметана	20	20	
	Выход: со сметаной	–	170	

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Можно добавить ванилин 0,02 г на порцию, предварительно растворив его в горячей воде. Массу хорошо перемешивают, придавая форму батончика толщиной 5–6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, обжаривают с обеих сторон, после чего ставят в жарочный шкаф на 5–7 мин. Сырники без сахара можно готовить с тмином (0,5 на порцию), предварительно подготовив его. Отпускают сырники по 3 шт. на порцию со сметаной.

Технологическая карта Сырники по-киевски

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Творог	91	90
2.	Мука пшеничная	16	16
3.	Яйца	1/4 шт.	10
4.	Сахар	15	15
5.	Ванилин	0,02	0,02
6.	Масса творожной массы	–	139
7.	Для фарша: варенье	20	20
8.	Изюм	10,2	10,2
9.	Масса фарша	–	20
10.	Яйца	1/8 шт.	5
11.	Хлеб пшеничный	10	10
12.	Масса полуфабриката	–	160
13.	Кулинарный жир	15	15
14.	Масса готовых сырников	–	150
15.	Рафинадная пудра	5	5
16.	Сметана	20	20
	Выход	–	175



Требования к качеству блюда:

Внешний вид – сырники овальной формы, поверхность зарумянена, без тешин. Вкус и запах – свойственные для жареного творога со вкусом варенья и изюма. Цвет – поверхность румяная, золотистая, на разрезе – цвет творожной массы желтоватый, фарша – темно-бордовый. Консистенция – мягкая, пышная, без крупинок не протёртого творога.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

В протертый творог добавляют сахар, яйца, соль, муку, ванилин, растворенный в горячей воде, перемешивают и разделяют на кружочки толщиной 5–7 мм. Для фарша подготовленный и обсушенный изюм уваривают с вареньем до загустения, охлаждают. На подготовленные кружочки кладут фарш, защипывают края, формируют полуфабрикат овальной формы, смачивают в яйце, панируют в белой панировке и жарят в большом количестве жира, доводят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске посыпают сахарной пудрой, отдельно подают сметану.

Технологическая карта Омлет, смешанный с мясными продуктами

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		 <p>Требования к качеству блюда:</p> <p>Внешний вид – порционные кусочки в виде квадрата, треугольника или продолговатого пирожка. Вкус и запах – свойственные для жареных яиц, мясных продуктов, в меру соленый. Цвет – поверхность румяная, золотистая. Консистенция – мягкая, пышная.</p>
		брутто	нетто	
1.	Яйца	3 шт.	120	
2.	Молоко или вода	45	45	
3.	Масса омлетной смеси	–	165	
4.	Маргарин столовый или масло сливочное	10	10	
5.	Ветчина	45	44	
6.	Маргарин столовый	3	3	
7.	Масса готовых мясных продуктов	–	40	
8.	Масса жареного омлета	–	195	
9.	Масло сливочное	5	5	
	Выход	–	200	

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Для приготовления омлетной смеси к яйцам или меланжу добавляют молоко или воду, соль и тщательно размешивают. Мясопродукты нарезают ломтиками или мелкими кубиками и обжаривают, затем добавляют жир для жаренья омлета, заливают омлетной смесью, перемешивают и жарят. Края омлета загибают к краям с двух сторон, придавая форму пирожка. Готовый омлет перекладывают на подогретую тарелку швом вниз и поливают растопленным маслом.

Технологическая карта Омлет, фаршированный овощами

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Яйца	3 шт.	120
2.	Молоко или вода	45	45
3.	Масса омлетной смеси	–	165
4.	Масло сливочное	10	10
5.	Горошек консервированный	60	39
6.	или грибы свежие	82	62
7.	Сметана	20	20
8.	Сливочное масло	4	4
9.	Масса фарша	–	50
10.	Масса готового фаршированного омлета	–	190
11.	Маргарин столовый или масло сливочное	5	5
	Выход	–	195



Требования к качеству блюда:


Внешний вид – порционные кусочки в виде квадрата, треугольника или продолговатого пирожка. Вкус и запах – свойственные для жареных яиц и входящих в состав продуктов, в меру соленый. Цвет – поверхность румяная, золотистая. Консистенция – мягкая, пышная.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Для фарша горошек прогревают и сливают отвар, грибы поджаривают. Подготовленные продукты заправляют сметаной. Для приготовления омлетной смеси к яйцам добавляют молоко или воду, соль и тщательно размешивают, выливают в порционную сковороду с растопленным жиром и жарят. Когда масса слегка загустеет, на середину кладут фарш, закрывают с двух сторон загустевшей массой, придавая омлету форму пирожка, и дожаривают. При отпуске поливают растопленным жиром.

Технологическая карта Омлет натуральный

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Яйца	3 шт.	120	 <p>Требования к качеству блюда: Внешний вид – порционные кусочки в виде квадрата, треугольника или продолговатого пирожка. Вкус и запах – свойственные для жареных яиц, в меру соленый. Цвет – поверхность румяная, золотистая. Консистенция – мягкая, пышная.</p>
2.	Молоко или вода	45	45	
3.	Масса омлетной смеси	–	165	
4.	Маргарин столовый или масло сливочное	10	10	
5.	Масса готового омлета	–	160	
6.	Маргарин столовый или масло сливочное	5	5	
	Выход	–	165	


Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Для приготовления омлетной смеси к яйцам добавляют молоко или воду, соль и тщательно размешивают, выливают в порционную сковороду с растопленным жиром и жарят 5–7 мин. Когда масса слегка загустеет, края омлета загибают к середине придавая форму пирожка. Перекладывают на подогретую тарелку швом вниз. При отпуске поливают растопленным жиром.

Технологическая карта Яйца с ветчиной на гренках

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Яйца	2 шт.	80
2.	Ветчина вареная	23	22
3.	или окорок копчено-вареный	29	22
4.	Хлеб пшеничный	30	30
5.	Маргарин столовый	10	10
	Выход		110



Требования к качеству блюда:
Внешний вид – яйца, сваренные без скорлупы, уложены на ломтик ветчины и на кусочек поджаренного хлеба. Вкус и запах – свойственные поджаренному хлебу, ветчине и сваренным яйцам. Цвет – корочка поджаренного хлеба румяная, яйцо молочно-белое, ветчина золотисто-коричневая. Консистенция – поджаренный хлеб хрустящий, яйцо плотное, упругое, ветчина плотная.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

При варке яиц «в мешочек» без скорлупы в воду добавляют уксус и соль (50 г 3%-го уксуса и 10 г соли на 1 л воды), доводят до кипения и быстро выпускают яйца, варят 3–3,5 мин. На кусочки поджаренного на жире хлеба кладут по ломтику обжаренной ветчины, сверху укладывают горячие яйца, сваренные «в мешочек» без скорлупы. Вместо ветчины можно использовать вареный язык, изменив соответственно название блюда.

Контрольные вопросы

1. Объясните необходимость добавления уксуса и соли в воду для варки яиц без скорлупы.
2. Назовите отличительные особенности технологии приготовления различных видов омлетов.
3. Какую форму имеют сырники по-киевски?
4. Дайте краткую характеристику блюдам из творога.
5. Объясните необходимость тщательной обработки яиц перед использованием.

Литература для самостоятельной работы

1. 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.
4. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі та організація виробництва»: навч. пос. для проф.-тех. навч. закл. / Л.І. Антонєць, Л.Я. Старовойт. – К.: Факт, 2003. – 304 с.

Лабораторная работа № 14

Тема работы: приготовление заправочных супов.

Цель: познакомиться с общими правилами технологии приготовления, подачи заправочных супов; изучить посуду, инвентарь и оборудование для приготовления блюд; научиться самостоятельно, готовить и подавать заправочные супы.

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 SCC61, кухонный комбайн КМ 020, весы электронные, ножи поварские, кастрюли различной емкости, доски разделочные, лотки металлические, инвентарь (с соответствующей маркировкой), посуда для подачи заправочных супов.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при работе в лаборатории: согласно инструкции по охране труда в лаборатории, повторный инструктаж по охране труда (Приложение А.1–А.10 часть I).

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 приемов.
5. Выполнение задания лабораторной работы.
6. Заполнение и защита отчета по лабораторной работе.
7. Оценивание лабораторной работы.

Теоретическая часть

Супы являются важным источником минеральных веществ, витаминов и других биологически активных веществ в рационе. Потери минеральных веществ при варке супов не происходят, так как они остаются в бульоне. Витамины группы В и каротин сохраняются примерно на 80–85 %. Существенны потери витамина С компенсируются свежей зеленью, которую добавляют при подаче супа. Супы покрывают до 30 % потребности организма в жидкости и обеспечивают необходимую консистенцию пищевой массы в желудке и кишечнике.

Калорийность супов различна. Наиболее высококалорийны солянки, супы с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Энергетическую ценность супов повышают мясо, птица, рыба, сметана, хлеб, пирожки, расстегаи и др. Калорийность жидкой части супа невелика и составляет всего лишь 1–5 ккал на 100 г бульона.

Ассортимент супов разнообразен. Супы классифицируют: по температуре подачи; по жидкой основе; по способу приготовления.

По температуре подачи супы делят на две группы: холодные и горячие. Температура отпуска холодных блюд не выше 14 °С, горячих – не ниже 75 °С. Супы на фруктовых отварах (сладкие) можно отпустить и холодными, и горячими.

По жидкой основе различают супы на бульонах: костном, мясо-костном, рыбном и из птицы; молоке и отварах: грибном, овощном, крупяном (горячие супы), а также на квасе, кисломолочных продуктах:

кефире, простокваше; свекольных отварах, отварах с квасом (холодные супы).

По способу приготовления супы делятся на заправочные, пюреобразные (или протертые), прозрачные.

Заправочные супы

Особенностью заправочных супов является то, что в бульоне, грибном отваре или воде проваривают картофель, овощи, крупы, бобовые, макаронные изделия. При этом образуются новые вкусовые и ароматические вещества, определяющие качество супов. Эти супы часто заправляют пассерованными овощами. Во многие супы добавляют пассерованную муку и томат.

Супы, приготовленные на грибном отваре или воде, называются вегетарианскими. Продукты, которые вводят в супы в процессе их приготовления, называют гарнирами. Существуют общие правила варки заправочных супов:

1. Все продукты закладывают в бульон или воду после их закипания. Это способствует инактивации ферментов, окисляющих витамины, в результате последние лучше сохраняются. Доливать воду или бульон в процессе варки не следует.

2. Необходимо строго придерживаться сроков варки продуктов, закладывать их в котел в определенной последовательности, так как при длительной варке теряется значительная часть витаминов, снижаются вкусовые свойства супов, а картофель, овощи и другие продукты перевариваются, теряют форму.

3. При варке супов, в которые входят соленые огурцы, квашеная капуста, щавель, уксус, в первую очередь закладывают картофель. И только через некоторое время – продукты, содержащие кислоты. Обусловлено это тем, что в кислой среде превращение протопектина в пектин происходит медленно и овощи плохо размягчаются. Необходимо, чтобы после закладки каждого вида продукта бульон снова быстро закипал.

4. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в супы пассеруют. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Жира для пассерования берут 10–15 % массы овощей. Температура его не должна превышать 110 °С.

При пассеровании моркови каротин растворяется в жире, благодаря чему лучше усваивается, а суп приобретает красивую оранжевую окраску. Кроме каротина, в жире растворяются эфирные масла моркови. В таком состоянии они хорошо сохраняются при варке супов и придают им приятный вкусовой оттенок и аромат.

При пассеровании лука в жире растворяются эфирные масла, кроме того, из него удаляются дисульфиды – вещества, обладающие жгучим вкусом и слезоточивым действием.

5. Петрушку, сельдерей, пастернак кладут в суп сырыми за 20–25 мин до окончания варки, так как содержащиеся в них эфирные масла хорошо сохраняются при варке. Обработанные стручки сладкого перца мелко шинкуют и закладывают в суп в пассерованном или сыром виде.

6. Во многие супы (кроме картофельных, с крупами и макаронными изделиями) вводят пшеничную муку. Её пассеруют без жира до светло-желтого цвета, охлаждают, разводят небольшим количеством холодного бульона или воды, процеживают и вводят в суп за 5–10 мин до окончания варки. Мучная пассеровка придает супам нужную консистенцию и является стабилизатором витамина С.

7. Варят супы при слабом кипении, так как при бурном кипении овощи сильно развариваются и с парами улетучиваются ароматические вещества.

8. Пряности (лавровый лист, перец) и соль кладут в суп за 5–7 мин до его готовности. Избыток, соли и пряностей ухудшает вкусовые и ароматические качества супа. На порцию (500 г) используют соли 3–5 г, перца горошком – 0,05, лаврового листа – 0,02 г.

9. Сваренные супы оставляют без кипения на 10–15 мин для того, чтобы они настоялись, жир всплыл на поверхность и стал более прозрачным, а суп – ароматным.

10. Отпускают горячие супы в подогретой тарелке или суповой миске. Вначале кладут прогретые в бульоне кусочки мяса, птицы, рыбы, наливают суп, посыпают мелконарезанной зеленью (2–3 г на порцию). Если супы отпускают со сметаной, то её кладут в тарелку с супом или подают в соуснике отдельно. Норма отпуска супа может быть 500, 400, 300 или 250 г в зависимости от спроса потребителей.

Практическая часть

Задание для лабораторной работы:

1. Пользуясь технологической картой и технологической схемой, приготовить блюда по заданию, таблица 14.1. Правила составления технологической схемы, представлены в приложении Л, пример расчета технологической карты и оформление технологической схемы в приложении М.

Таблица 14.1 – Перечень блюд для выполнения лабораторной работы

№ п/п	№ Бригады	Перечень блюд
1	2	3
1.	1	Борщ
		Суп картофельный с грибами
2.	2	Борщ московский
		Суп-лапша домашняя
3.	3	Борщ сибирский
		Суп-харчо (грузинское национальное блюдо)
4.	4	Суп полевой
		Солянка домашняя

2. Оформить и защитить отчет по лабораторной работе (Приложение А.11, Н).

3. Ответить на контрольные вопросы.

Технологическая карта Борщ

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Свекла	60	48
2.	Капуста свежая	45	36
3.	или квашеная	51	36
4.	Морковь	15	12
5.	Петрушка (корень)	4	3
6.	Лук репчатый	14	12
7.	Томат-пюре	9	9
8.	Маргарин	7,3	7,3
9.	Сахар	3	3
10.	Уксус 9%-й	1,7	1,7
11.	Бульон или вода	240	240
12.	Лавровый лист	0,01	0,01
13.	Соль	2	2
14.	Зелень	1,5	1,5
15.	Сметана	10	10
	Выход	–	300/10



Требования к качеству блюда:

Внешний вид – в жидкой части борща овощи сохранили форму нарезки, на поверхности жир, сметана зелень. Цвет – малиново-красный, жир на поверхности оранжевый. Вкус и запах – кисло-сладкий, характерные для овощей и специй, без привкуса сырой свеклы. Консистенция – свекла и овощи мягкие; капуста упругая, соблюдается соотношение жидкой и густой части.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту и варят 10–15 мин. Затем кладут тушеную свеклу, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5–10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты её в тушеном виде вводят в борщ вместе со свежей свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (1 г на 1000 г борща). При отпуске в борщ кладут сметану и посыпают зеленью.

Технологическая карта Суп картофельный с грибами

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	Нетто
1.	Шампиньоны свежие	78,9	60
2.	Картофель	120	90
3.	Морковь	15	12
4.	Петрушка (корень)	3,9	3
5.	Лук репчатый	7,2	6
6.	Лук-порей	7,8	6
7.	Помидоры свежие	28,2	24
8.	Маргарин столовый	3	3
9.	Бульон или вода	195	195
10.	Перец черный горошком	0,03	0,03
11.	Лавровый лист	0,012	0,012
12.	Соль	2	2
13.	Петрушка (зелень)	4	3
	Выход	–	300



Требования к качеству блюда:

Внешний вид – картофель и морковь нарезаны кубиками, грибы соломкой; сверху блески жира и рубленая зелень. Цвет – бульона коричневый свойственный овощам и грибам. Вкус и запах – грибной, вареных и пассерованных овощей. Консистенция – картофель мягкий, грибы упругие.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Картофель и овощи нарезают кубиками. Лук, морковь пассеруют с жиром. Вместе с овощами можно слегка спассеровать мелко нарезанные ножки грибов. В кипящий бульон или воду кладут нашинкованные шляпки грибов и варят 35–40 мин, затем закладывают картофель, доводят до кипения, закладывают овощи и ножки грибов. За 10 мин до готовности супа кладут помидоры, нарезанные дольками, специи, соль. При отпуске посыпают зеленью.

Технологическая карта Борщ московский

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Кости свинокопченостей	15	15
2.	Масло сливочное	5	5
3.	Свекла	60	48
4.	Капуста свежая	45	36
5.	Морковь	15	12
6.	Петрушка (корень)	4	3
7.	Лук репчатый	14	12
8.	Томат-пюре	9	9
9.	Маргарин	7,3	7,3
10.	Уксус 3%-ный	5	5
11.	Вода или бульон	240	240
12.	Перец черный горошком	0,03	0,03
13.	Лавровый лист	0,01	0,01
14.	Соль	2	2
15.	Зелень	1,5	1
16.	Говядина	32	24
17.	Сметана	10	10
	Выход	–	300/45/10



Технологические требования к качеству блюда:

Внешний вид – овощи, сохранили форму нарезки, на поверхности сметана и рубленая зелень. Цвет – малиново-красный, жир на поверхности – оранжевый. Вкус и запах – кисло-сладкие, характерные для овощей и специй; аромат копченостей. Консистенция – свекла и овощи мягкие, капуста свежая, упругая.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Бульон варят с добавлением костей свинокопченостей. Овощи шинкуют, свеклу тушат, морковь и лук пассеруют. В кипящий бульон закладывают капусту, и варят 10–15 мин. Затем кладут тушеную свеклу, пассерованные овощи, томат-пюре и варят до готовности. За 5–10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар и специи. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща). Вареное мясо, нарезают по одному куску на порцию, заливают бульоном, доводят до кипения, проваривают 3–5 мин и кладут в борщ при отпуске. При отпуске в борщ кладут кусочки мяса, сметану и рубленую зелень.

Технологическая карта Суп-лапша домашняя

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Лапша домашняя	–	24
2.	Морковь	15	12
3.	Петрушка (корень)	3,9	3
4.	Лук репчатый	7,2	6
5.	Лук- порей	7,8	6
6.	Кулинарный жир	6	6
7.	Бульон или вода	270	270
8.	Перец черный горошком	0,03	0,03
9.	Лавровый лист	0,012	0,012
10.	Соль	2	2
11.	Петрушка (зелень)	4	3
	Выход	–	300



Технологические требования к качеству блюда:

Внешний вид – коренья и лук нарезаны соломкой, форма нарезки овощей и лапши сохранилась, на поверхности блестящие жиры и рубленая зелень. Цвет бульона полупрозрачный, жир на поверхности желтый. Вкус и запах – пассерованных овощей с привкусом вареной домашней лапши и специй. Консистенция – овощи и лапша мягкие, не разваренные.


Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут нарезанные соломкой пассерованные морковь, лук и варят с момента закипания 5–8 мин. Домашнюю лапшу просеивают от муки, засыпают в кипящую воду на 1–2 мин, откидывают, дают стечь воде и закладывают в суп. Перед окончанием варки добавляют специи. При отпуске посыпают рубленой зеленью.

Технологическая карта Лапша домашняя

№ п/п	Наименование сырья	На 1000, г	
		брутто	нетто
1.	Мука пшеничная	875	875
2.	Мука на подпыл	60	60
3.	Яйца	6 1/4 шт.	250
4.	Вода	175	175
5.	Соль	25	25
6.	Выход подсушенной лапши		1000



Технологические требования к качеству полуфабриката:

Внешний вид – изделия в виде полосок шириной 3–4 см и длиной 35–45 мм. Цвет – однородный с желтоватым оттенком, без следов непомеса. Вкус и запах – свойственные макаронным изделиям; без привкуса горечи, затхлости, Консистенция – мягкая однородная.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

В холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1-го сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20–30 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1–1,5 мм. Пересыпанные мукой пласти складывают один на один, нарезают на полоски шириной 3–4 мм или соломкой. Лапшу раскладывают на посыпанный мукой стол не более 10 мм и подсушивают 2–3 ч. при температуре 40–50 °С.

Технологическая карта Борщ сибирский

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Свекла	60	48
2.	Капуста свежая	30	24
3.	Картофель	16	12
4.	Фасоль	12	12
5.	Морковь	15	12
6.	Лук репчатый	14	12
7.	Томат-пюре	9	9
8.	Маргарин	6,1	6,1
9.	Чеснок	1,5	1,2
10.	Сахар	3	3
11.	Уксус 9%-ный	0,6	0,6
12.	Бульон или вода	240	240
13.	Лавровый лист	0,01	0,01
14.	Соль	2	2
15.	Зелень	1,5	1
16.	Сметана	10	10
	Выход	–	300/10
	Фрикадельки мясные	–	45



Технологические требования к качеству блюда:

Внешний вид – в жидкой части борща овощи сохранили форму нарезки, на поверхности жир, сметана зелень. Цвет – красно-коричневый, жир на поверхности оранжевый. Вкус и запах – кисло-сладкий, характерные для овощей, фасоли и специй, без привкуса сырой свеклы. Консистенция – овощи мягкие; фрикадельки сочные, пышные, однородные.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Капусту нарезают шашками, остальные овощи ломтиками. В кипящий бульон кладут картофель и варят 10–15 мин, затем добавляют тушеную свеклу, пассерованные овощи. За 5–10 мин до окончания варки кладут предварительно сваренную фасоль, добавляют сахар, специи, растертый с солью чеснок и доводят до готовности. Фрикадельки припускают отдельно в бульоне и кладут в борщ при отпуске. При отпуске в борщ кладут припущенные фрикадельки, сметану и мелко нарезанную зелень.

Технологическая карта Фрикадельки мясные

№ п/п	Наименование сырья	Расход на 1000г	
		брутто	нетто
1.	Говядина (котлетное мясо)	1549	1140
2.	или баранина	1594	1140
3.	или свинина	1338	1140
4.	Лук репчатый	119	100
5.	Вода	100	100
6.	Яйцо	2 шт.	80
7.	Масса полуфабриката	–	1340
8.	Соль	30	30
	Выход готовых фрикаделек	–	1000



Технологические требования к качеству готовых фрикаделек:

Внешний вид – фрикадельки равномерной круглой формы, поверхность ровная. Цвет – поверхности и на излом от светло-серого до серого. Вкус и запах – свойственные отварному мясу. Консистенция – фрикадельки сочные, однородные.


Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Мясо пропускают через мясорубку 2–3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, чёрным молотым перцем, солью, хорошо перемешивают. Сформованные шарики массой 8–10 г припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

Технологическая карта Суп-харчо (грузинское национальное блюдо)

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Крупа рисовая	21	21
2.	Лук репчатый	28,5	24
3.	Маргарин столовый	12	12
4.	Томат-пюре	9	9
5.	Соус ткемали	9	9
6.	Чеснок	2,4	1,8
7.	Кориандр (кинза) или петрушка (зелень)	12,3	9
8.	Хмели-сунели (сушеная зелень)	0,3	0,3
9.	Перец черный	0,3	0,3
10.	Перец красный	0,3	0,3
11.	Лавровый лист	0,012	0,012
12.	Вода	300	300
13.	Соль	2	2
	Выход	–	300
	Масса готовой говядины (грудинка)	–	45
	Выход с говядиной или бараниной	–	300/45



Технологические требования к качеству блюда

Внешний вид – в жидкой части супа кусочки мяса равномерные по величине, рис не переварен; на поверхности блески жира, рубленая зелень. Цвет – красно-коричневый, жир на поверхности оранжевый. Вкус и запах – острые, мясного бульона, пассерованного томат-пюре, овощей и чеснока. Консистенция – рис и мясо мягкие.


Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Грудинку говядины нарезают на кусочки массой 25–30 г и варят. Лук репчатый мелко рубят и пассеруют с добавлением томат-пюре. В кипящий бульон кладут предварительно замоченную крупу, пассерованный лук и томат-пюре, варят до готовности. За 5 мин до окончания варки суп заправляют соусом ткемали, толчёным чесноком, хмели-сунели, перцем, солью и зеленью.

Технологическая карта Суп полевой

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Шпик	24,3	23,4
2.	Картофель	112	84
3.	Крупа пшено	15	15
4.	Лук репчатый	28,5	24
5.	Бульон или вода	225	225
6.	Петрушка (зелень)	4	3
7.	Перец черный горошком	0,03	0,03
8.	Лавровы лист	0,012	0,012
9.	Соль	2	2
	Выход	–	300



Технологические требования к качеству блюда

Внешний вид – на поверхности блестящие капли жира, рубленая зелень с кусочками жареного шпика и пассерованного лука; картофель нарезан кубиками. Цвет – свойственный продуктам, входящим в состав супа. Вкус и запах – пассерованного лука, специй, жареного шпика и вареного пшена. Консистенция – овощи и пшено мягкие, но не разварившиеся.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Пшено промывают несколько раз теплой водой (40–50 °С), затем ошпаривают кипятком. Шпик нарезают кубиками, обжаривают; лук репчатый нарезанный мелкими кубиками, пассеруют. В кипящий бульон или воду кладут подготовленное пшено, а через 5–10 мин добавляют нарезанный кубиками картофель, пассерованный лук со шпиком и продолжают варить. За 5–10 мин до окончания варки кладут специи, соль. При отпуске посыпают рубленой зеленью.

Технологическая карта Солянка домашняя

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Телятина	28,5	18,9
2.	Говядина	33	24,3
3.	Окорок копчено-вареный	15,9	12
4.	Сосиски	12,3	12
5.	Почки говяжьи	36,3	31,2
6.	Лук репчатый	28,5	24
7.	Огурцы соленые	30	18
8.	Картофель	48	36
9.	Томат-пюре	15	15
10.	Масло сливочное	7,2	7,2
11.	Бульон	210	210
12.	Перец черный горошком	0,03	0,03
13.	Лавровый лист	0,012	0,012
14.	Соль	2	2
15.	Сметана	18	18
16.	Петрушка (зелень)	4	3
	Выход	–	300/18



Технологические требования к качеству блюда

Внешний вид – в жидкой части супа мясные продукты, и огурцы нарезаны ломтиками, картофель – кубиками. Цвет – суп красновато-коричневый, жира оранжевый. Вкус и запах – мясопродуктов, копченостей, соленых огурцов и специй – интенсивные, острые. Консистенция – мясопродукты и овощи мягкие.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками и варят почти до готовности. Мясные продукты варят и нарезают тонкими ломтиками, соленые огурцы – ломтиками или ромбиками. Огурцы с грубой кожицей и зрелыми семенами предварительно очищают от кожицы и семян. Огурцы припускают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют с добавлением томат-пюре. У оливок вынимают косточки, а маслины промывают. Затем в суп закладывают пассерованные лук и томат-пюре, припущенные огурцы, каперсы (вместе с рассолом), мясные продукты, специи и варят 5–10 мин.

Каперсы добавляют для улучшения вкуса (20 г нетто на 1000 г солянки). При отпуске в солянку кладут сметану и посыпают рубленой зеленью петрушки.

Контрольные вопросы

1. Составьте схему первичной обработки овощей для приготовления борща.
2. Перечислите правила отпуска супов.
3. Картофель в супе не разваривается, объясните причину?
4. Объясните, почему в некоторые супы не вводят мучную пассеровку?
5. Приведите краткую классификацию супов.

Литература для самостоятельной работы

1. 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.
4. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі та організація виробництва»: навч. пос. для проф.-тех. навч. закл. / Л.І. Антонєць, Л.Я. Старовойт. – К.: Факт, 2003. – 304 с.

Лабораторная работа № 15

Тема работы: приготовление прозрачных, пюреобразных супов и гарниров к ним. Современные тенденции в приготовлении супов.

Цель: познакомиться с общими правилами технологии приготовления, подачи прозрачных, пюреобразных супов и гарниров к ним; изучить посуду, инвентарь и оборудование для приготовления блюд; научиться самостоятельно, готовить и подавать супы; освоить современные тенденции в приготовлении супов.

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 емкости, доски разделочные, лотки металлические, инвентарь (с соответствующей маркировкой), посуда для пюреобразных супов и гарниров к ним.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при работе в лаборатории: согласно инструкции по охране труда в лаборатории, повторный инструктаж по охране труда (Приложение А.1–А.10 ч. I).

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 приемов.
5. Выполнение задания лабораторной работы.
6. Заполнение и защита отчета по лабораторной работе.
7. Оценивание лабораторной работы.

Теоретическая часть

Супы-пюре отличаются тем, что для их приготовления продукты после тепловой обработки протирают, поэтому они имеют однородную и нежную консистенцию.

Эти супы широко используют в детском и лечебном питании. В ресторанах их обычно включают в меню обедов для зарубежных туристов из западноевропейских стран.

В группу пюреобразных (протертых) супов входят:

- супы-пюре, заправленные белым соусом;
- супы-кремы, заправленные молочным соусом;
- супы-биски, приготовленные из ракообразных.

Протертые супы готовят из овощей, круп, бобовых, из птицы, дичи, говядины, грибов. Продукты, предназначенные для этих супов, подвергают различным видам тепловой обработки (в зависимости от вида продукта) – варке, припусканию, жарке (печень), тушению, затем их измельчают в протирочной машине (миксере, процессоре и др.). Трудно измельчаемые продукты предварительно пропускают через мясорубку, а затем протирают. Протертые продукты соединяют с белым соусом для того, чтобы измельченные частицы их были равномерно распределены по всей массе и находились во взвешенном состоянии, не оседали на дно. В супы-пюре из круп белый соус не вводят, так как содержащийся в крупах крахмал при варке клейстеризуется и придает супу необходимую вязкость. Иногда белый соус в супах-пюре из овощей, мясных продуктов заменяют отваром риса (шлем) или перловой крупы.

Для белого соуса муку пассеруют с жиром или без него, а затем соединяют с бульоном, овощным отваром, молоком (молочный соус). С целью повышения пищевой ценности и улучшения вкуса супы-пюре заправляют яично-молочной смесью. Исключение составляют супы-пюре из бобовых. Во все супы добавляют сливочное масло. Вместо яично-молочной смеси (льезона) можно использовать горячее молоко или сливки. Протёртые супы готовят вегетарианскими, на костном бульоне, на отварах и бульонах, получаемых при варке или припускании продуктов, входящих в рецептуру супов, а также на цельном молоке или смеси молока и воды. Готовые супы хранят до отпуска на водяной бане или плите при температуре не выше 70 °С, иначе может свернуться белок яиц. При отпуске в супы-пюре можно положить в качестве гарнира часть непротёртых продуктов (зеленый горошек, например, нарезанное соломкой филе птицы, отварной рис в суп-пюре из моркови и т.д.). Ко всем супам можно отдельно подать гренки из пшеничного хлеба, нарезанного мелкими кубиками и подсушенного, кукурузные или пшеничные хлопья, пирожки.

Прозрачные супы. К этой группе относятся супы, состоящие из осветленного бульона (прозрачного бульона) и гарниров, которые готовят отдельно. Бульоны для прозрачных супов получают в результате осветления (оттягивания) и насыщения экстрактивными веществами костных бульонов, бульонов из птицы, дичи и рыбы. Благодаря высокому содержанию экстрактивных веществ прозрачные супы обладают сильным сокогонным действием, хорошо возбуждают аппетит.

Хранят прозрачные супы на мармите не более 1–2 ч, при более длительном хранении они мутнеют, ухудшаются их вкус и аромат.

В качестве гарниров к прозрачным бульонам используют различные овощи, изделия из мяса, птицы, рыбы, яиц, крупы, а также гренки, пирожки, расстегаи, кулебяки и др.

При отпуске в тарелку или порционную миску кладут гарнир и наливают бульон, а гарнир – гренки, пирожки, кулебяки, расстегаи – подают отдельно на пирожковой тарелке. Рекомендуемая порция бульона - 300–400 г.

Прозрачные бульоны стали готовить в России в начале XIX в., позаимствовав их из Франции. В европейской кухне прозрачные

бульоны называют консоме (от фр. *consomme* – улучшенный, доведенный до совершенства).

Приготовление гарниров для прозрачных супов. Гарниры к прозрачным бульонам подают отдельно на пирожковой тарелке или соединяют с бульоном в порционной миске непосредственно перед отпуском.

К первой группе гарниров относятся тосты, различные гренки, профитроли, пирожки, кулебяки, расстегаи. Ко второй группе – гарниры из мучных изделий, крупы, мясных и рыбных продуктов, из яиц, овощей и др. Готовят эти гарниры отдельно. Варить их в бульоне нельзя, так как супы могут помутнеть.

Современные тенденции в приготовлении супов

Консоме. Термин «консоме» означает очищенный специальным способом бульон, а точнее прозрачный суп на основе куриного, говяжьего или телячьего бульона, осветленного с помощью яичных белков и овощей.

На современных предприятиях общественного питания для оттягивания бульона используют смесь, состоящую из яичных белков, лимонного сока и мирпуа (суповая зелень или овощная смесь), рисунок 15.1.



Рисунок 15.1 – Мирпуа – овощная смесь для супа (петрушка, морковь, лук-порей, сельдерей, корень петрушки, брюква).

В консоме перед отпуском можно влить шерри (крепленое вино, производимое в Испании из белого винограда), мадеру (крепленое вино, изначально изготавливавшееся на лесистом острове Мадейра), из расчета 100–200 мл на 1 л. Для придания «восточного» вкуса можно добавить светлый или темный соевый соус, рисовое вино или херес, тонко нарезанный корень имбиря, кубики тофу («соевый творог» –

пищевой продукт из соевых бобов, богатый белком), ростки бамбука, сои, сушеные креветки. Консоме можно также заправить натертой цедрой, тертым сыром. Кроме того, к прозрачным супам можно подать: небольшие вареные креветки, жульен из мяса, грибов или смеси овощей, отварные шарики из моркови и репы, икру, солонку из тонких блинчиков, сырнел кнели и сырнел шарики, слегка обжаренные ломтики шампиньоны.

Пюреобразные супы. Вкус и консистенцию супа-пюре можно улучшить, добавить в конце приготовления сливки или йогурт. Для придания насыщенного аромата используют букет гарни (пучок душистых трав, завернутых в лавровые листья), рисунок 15.2.



Рисунок 15.2 – Букет гарни (петрушка, тимьян, лавровый лист, базилик, кервель, розмарин, чабер, эстрагон).

Кремы – протертые супы, которые обычно готовят на основе рисовой, овсяной или других круп.

Валюте – протертые супы, которые заправляют яичными желтками, смешанными со сливками или молоком (3 желтка и 100 г сливок на 1 л супа), сливочным маслом. Некоторые валюте заправляют только сливочным маслом.

Практическая часть

Задание для лабораторной работы:

1. Пользуясь технологической картой и технологической схемой приготовить блюда по заданию, таблица 15.1. Правила составления технологической схемы, представлены в приложении Л, пример расчета технологической карты и оформление технологической схемы в приложении М.


Таблица 15.1 – Перечень блюд для выполнения лабораторной работы

№ п/п	№ Бригады	Перечень блюд
1	2	3
1.	1	Суп-пюре из птицы с гренками
		Луковый суп
2.	2	Бульон из кур или индеек прозрачный с профитролями
		Гаспачо
3.	3	Минестроне
		Суп-пюре из свежих грибов и гренки с сыром
4.	4	Суп-пюре из бобовых с гренками
		Буайабес

1. Оформить и защитить отчет по лабораторной работе (Приложение А.11, Н).
2. Ответить на контрольные вопросы.

Технологическая карта Суп-пюре из птицы с гренками

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Курица	87	60
2.	Морковь	7,5	6
3.	Петрушка (корень)	8,1	6
4.	Лук репчатый	7,2	6
5.	Мука пшеничная	9	9
6.	Масло сливочное или маргарин	12	12
7.	Молоко	60	60
8.	Яйца	1/9 шт.	4,8
9.	Вода	225	225
10.	Соль	2	2
	Выход	–	300



Технологические требования к качеству блюда


Внешний вид – однородная масса без комочков заварившейся муки, непротёртых овощей. Филе нарезано соломкой одинаковой формы. Вкус и запах – нежные, приятные, свойственные мясу птицы в сочетании с молоком. Цвет – кремовый. Консистенция – густых сливок, бархатистая; гарнир – упругий, мягкий.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ

Технология приготовления

Птицу варят, мякоть отделяют от костей, для гарнира филе птицы нарезают соломкой, заливают небольшим количеством бульона, кипятят. Остальную мякоть пропускают через мясорубку с частой решеткой и протирают. Муку пассеруют, охлаждают, разводят бульоном. Для приготовления яично-молочной смеси яичные желтки размешивают, постепенно добавляют горячее молоко и проваривают при слабом кипении на водяной бане, не доводя до кипения. В подготовленную протертую массу вводят разведенную мучную пассеровку и яично-молочную смесь. Перед отпуском в суп добавляют сливочное масло и перемешивают.

Технологическая карта Гренки из пшеничного хлеба

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Хлеб пшеничный	28,7	24,1	<p>Технологические требования к качеству блюда:</p> <p>Внешний вид – форма кубиков одинакового размера поверхность золотисто-румяного цвета. Вкус и запах – свойственный поджаренному пшеничному хлебу и маслу сливочному, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция – твердая, хрустящая.</p>
2.	Масло сливочное	4,1	4	
	Выход	–	20	

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10×10 мм) и подсушивают до хрустящей корочки в жарочном шкафу (1 вариант) или нарезают ломтиками и обжаривают в масле (2 вариант).

Технологическая карта Бульон из кур или индеек прозрачный

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Курица	130	89,5
2.	Масса вареной птицы	–	63
3.	Яйца для оттяжки	1/6 шт.	6,5
4.	Морковь	6,5	5
5.	Петрушка (корень)	5,5	4
6.	Лук репчатый	5	4
7.	Вода	650	650
8.	Петрушка (зелень)	4	3
9.	Лавровый лист	0,02	0,02
	Выход	–	500



Технологические требования к качеству блюда

Внешний вид – прозрачная жидкость с единичными блестками жира на поверхности. Вкус и запах – нежные, приятные, свойственные мясу птицы в сочетании с ароматом бульона. Цвет – золотисто-желтый. Консистенция – жидкая; гарнир – упругий, мягкий.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Тушки заправляют, а кости рубят. Кости или тушки заливают холодной водой, быстро доводят до кипения и варят при слабом нагреве, удаляя пену и жир, 1–2 ч. За 40–60 мин до готовности бульона в него добавляют подпеченные овощи, доводят до кипения и хранят на мармите. Для осветления бульона готовят оттяжку, для чего расходуют дополнительные кости птицы по 200 г на 1000 г бульона. Измельченные кости кур или индеек заливают холодной водой (1,5–1 л на 1 кг костей), добавляют соль и выдерживают 1–2 ч на холоде при температуре 5–7 °С, вводят оттяжку, хорошо перемешивают и варят при слабом кипении 1–1,5 ч, затем процеживают. При отпуске в порционную посуду кладут кусочек отварной курицы.

Технологическая карта Профитроли

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Мука пшеничная	13	13
2.	Масло сливочное	6	6
3.	Яйца	1/2 шт.	20
4.	Вода	13	13
5.	Сахар	0,2	0,2
6.	Соль	0,3	0,3
7.	Маргарин для смазывания листов	0,3	0,3
	Выход	–	20



Технологические требования к качеству изделия:

Внешний вид – изделия в виде шариков диаметром 1 см, края гладкие, поверхность глянцевая; хорошо подпечены, с тонкими стенками, полостью большого объема. Вкус и запах – приятные, с выраженным ароматом свежеспеченных изделий из заварного теста, вкус – в меру соленый, с выраженным вкусом яиц, без посторонних привкуса и запаха. Цвет – светло-желтый, коричневый.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

В воду добавляют масло, соль, сахар, доводят до кипения, всыпают муку и проваривают при помешивании 5–6 мин, затем тесто охлаждают до 60 °С и постепенно вводят сырые яйца, тщательно перемешивая до получения однородной массы. Заварное тесто отсаживают из кондитерского мешка на смазанный жиром лист в виде мелких шариков диаметром 1 см, и выпекают при температуре 180–200 °С в течение 30–35 мин. Профитроли кладут в бульон или подают отдельно.

Технологическая карта Суп луковый по-парижски

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г.	
		брутто	нетто
1.	Лук репчатый	119	100
2.	Масло сливочное	15	15
3.	Мука пшеничная	6	6
2.	Перец черный молотый	0,1	0,1
3.	Хлеб пшеничный	50	50
4.	Сыр твердый	30	25
5.	Бульон	220	220
	Выход		300



Технологические требования к качеству блюда

Внешний вид – поверхность супа румяная, запеченная. Цвет – корочка золотисто-коричневая, цвет супа коричневый. Вкус и запах – соответствует жареному луку и запеченному сыру. Консистенция – густая, нежная.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Репчатый лук нарезают тонкими кольцами и пассеруют на сливочном масле до золотистого цвета. Затем добавляют, размешивая, муку. Когда мука подрумянится, вводят бульон, перец, лавровый лист, солят и варят 15 мин. После этого внимают лавровый лист.

В суповую миску кладут поджаренные на сливочном масле тонкие ломтики хлеба, посыпают тертым сыром и заливают супом.

Миски накрывают крышками, дают постоять 6 мин в жарочном шкафу, пока сыр не расплавится. Перед подачей посыпают укропом.

Технологическая карта Гаспачо

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Томатный сок	220	220	 <p>Технологические требования к качеству блюда</p> <p>Внешний вид – пюреобразный суп, однородной консистенции. Цвет – красный с небольшими вкраплениями измельченной зелени, огурцов и репчатого лука. Вкус и запах – освежающие, слегка кислые, характерные для овощей и специй. Консистенция – пюреобразная, нежная.</p>
2.	Чеснок	10	7	
3.	Огурцы свежие	75	60	
4.	Помидоры свежие	80	70	
5.	Зелень петрушки	7	6	
6.	Лук репчатый	70	60	
7.	Лимонный сок	20	20	
8.	Оливковое масло	20	20	
9.	Перец черный молотый	0,1	0,1	
	Выход	–	300	


Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Очистить томаты и свежие огурцы от кожицы и семян, нарезать мелкими кубиками, добавить томатный и лимонный сок, оливковое масло, измельченный чеснок, лук и рубленую зелень петрушки. При необходимости развести суп холодной кипяченой водой. Все ингредиенты выдержать в холодильнике 2–3 ч, измельчить на блендере. Подавать в охлажденных тарелках с кубиками белого хлеба.

Технологическая карта Минестроне

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Ветчина	13	10
2.	Соленое сало	20	17
3.	Морковь	44	37
4.	Репа	35	30
5.	Сельдерей	38	30
6.	Картофель	50	43
7.	Капуста белокочанная	50	45
8.	Помидоры	27	21
9.	Горошек консервированный	70	70
10.	Фасоль зеленая лопатка	50	22
11.	Паста (макаронные изделия)	45	45
12.	Чеснок	1	0,5
13.	Бasilik	2	1
14.	Кервель	1	0,5
15.	Вода	190	190
	Выход	–	300



Технологические требования к качеству блюда

Внешний вид – корни и лук нарезаны мелко, форма нарезки сохранилась, на поверхности блестки жира и рубленая зелень. Цвет – насыщенный, соответствует входящим в состав ингредиентам. Вкус и запах – пассерованных овощей с привкусом риса и специй. Консистенция – овощи и рис мягкие, не разваренные.


Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Измельченную ветчину и сало обжаривают на небольшом огне, заливают водой и доводят до кипения. Добавляют мелко нарезанную морковь, репу, сельдерей, картофель, капусту, очищенные от кожицы и семян помидоры. Подготовленные продукты варят 30 мин. Добавляют измельченные горошек и фасоль, а также рис, и продолжают варить на медленном огне 30–40 мин. В конце добавляют измельченный чеснок, базилик и кервел.

Технологическая карта Суп-пюре из свежих грибов

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Морковь	7,5	6
2.	Петрушка (корень)	3,9	3
3.	Лук репчатый	7,2	6
4.	Грибы шампиньоны свежие	78,9	60
5.	Мука пшеничная	12	12
6.	Масло сливочное	9	9
7.	Молоко	60	60
8.	Яйца	1/9 шт.	5
9.	Бульон или вода	225	225
	Выход	–	300



Технологические требования к качеству блюда

Внешний вид – однородная масса без комочков заварившейся муки и кусочков непротёртых овощей. Часть грибов нарезана тонкими ломтиками. Вкус и запах – нежные, приятные, с ароматом грибов. Цвет – светло-серый. Консистенция – однородная, нежная; гарнир – упругий, мягкий.


Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

У подготовленных свежих грибов отделяют шляпки. Ножки грибов пропускают через мясорубку с частой решеткой, припускают 20–30 мин с добавлением масла, протирают вместе с предварительно пассерованными и припущенными кореньями и луком. Шляпки грибов нарезают тонкими ломтиками и припускают до готовности. Муку пассеруют, охлаждают, разводят бульоном.

Для приготовления яично-молочной смеси яичные желтки размешивают, постепенно добавляют горячее молоко и проваривают при слабом кипении на водяной бане, не доводя до кипения. В подготовленную протертую массу вводят разведенную мучную пассеровку и яично-молочную смесь. Перед отпуском в суп добавляют сливочное масло и перемешивают. При отпуске в суп кладут ломтики отварных грибов.

Технологическая карта Суп-пюре из бобовых

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Морковь	12,5	10	 <p>Технологические требования к качеству блюда</p> <p>Внешний вид – однородная масса без комочков заварившейся муки и кусочков непротертых овощей и бобовых. Без пленок на поверхности. Вкус и запах – нежные, приятные, с ароматом бобовых в сочетании с молоком. Цвет – светло-зеленый или кремовый. Консистенция – однородная, нежная.</p>
2.	Петрушка (корень)	6,5	5	
3.	Лук репчатый	24	20	
4.	Горох шелушенный (лущенный) или фасоль	70,5	70	
5.	Мука пшеничная	10	10	
6.	Масло сливочное	10	10	
7.	Бульон или вода	425	425	
	Выход	–	500	

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Бобовые перебирают, моют, кладут в холодную воду (2–3 л на 1 кг): фасоль на 5–8 ч, горох на 3–4 ч; затем варят до размягчения в бульоне, кладут петрушку (корень), пассерованные морковь, лук репчатый и варят до готовности, протирают, соединяют с белым соусом, добавляют оставшийся бульон, кладут соль и доводят до кипения. Суп можно варить с копченой свиной грудинкой или корейкой. Бульон после варки копченостей добавляют в суп. Отдельно к супу подают гренки.

Технологическая карта Буйабес

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Судак	103	56	<p>Технологические требования к качеству блюда</p> <p>Внешний вид – рыба сохранила форму нарезки, на поверхности супа рубленая зелень. Вкус и запах – нежные, приятные, с ароматом специй и чеснока.</p> <p>Цвет – светло-красный или оранжевый. Консистенция – жидкая, рыба нежная сочная.</p>
2.	или налим (речной или озерный)	128	55	
3.	Лук репчатый	18	15	
4.	Лук-порей (светлая часть)	18	15	
5.	Помидоры свежие	60	51	
6.	Чеснок	1,5	1,2	
7.	Петрушка	1,5	1	
8.	Оливковое масло	20	20	
9.	Лавровый лист	0,01	0,01	
10.	Французский батон	50	50	
11.	Вода	–	280	
	Выход	–	300	

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Рыбу нарезают порционными кусками, заливают водой и варить 10 минут. Репчатый лук и лук-порей мелко нарезают и пассеруют почти до готовности, добавляют измельченные помидоры без кожицы, и ещё пассеруют 5–7 минут. Пассерованные овощи добавляют к бульону и рыбе, заправляют суп солью, перцем, сушеным чабрецом, фенхелем и рубленным чесноком. В конце добавляют мелкорубленую зелень петрушки.

Контрольные вопросы

1. В какие супы-пюре не вводят яично-молочную смесь и почему?
2. Как влияет белый соус на качество супов-пюре?
3. Какие овощи входят в смесь мирпуа, а какие в букет гарни?
4. Чем отличаются суп валюте от крем-супа.
5. Какие гарниры используют для подачи к прозрачным супам (бульонам)?

Литература для самостоятельной работы

1. 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.
4. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі та організація виробництва»: навч. пос. для проф.-тех. навч. закл. / Л.І. Антонєць, Л.Я. Старовойт. – К.: Факт, 2003. – 304 с.

Лабораторная работа № 16

Тема работы: приготовление молочных, сладких и холодных супов.

Цель: познакомиться с общими правилами технологии приготовления, подачи молочных, сладких и холодных супов; изучить посуду, инвентарь и оборудование для приготовления блюд; научиться самостоятельно, готовить и подавать супы.

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 SCC61, кухонный комбайн КМ 020, весы электронные, ножи поварские, кастрюли различной емкости, доски разделочные, лотки металлические, инвентарь (с соответствующей маркировкой), посуда для подачи молочных, сладких и холодных супов.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при работе в лаборатории: согласно инструкции по охране труда в лаборатории, повторный инструктаж по охране труда (Приложение А.1– А.10 ч. I).

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 приемов.
5. Выполнение задания лабораторной работы.
6. Заполнение и защита отчета по лабораторной работе.
7. Оценивание лабораторной работы.

Теоретическая часть

Молочные супы. Готовят их на цельном молоке или смеси молока и воды. Кроме натурального молока можно использовать молоко сгущенное стерилизованное без сахара, а также молоко коровье цельное сухое.

Супы готовят с макаронными изделиями, крупами, овощами. Макароны, крупа из цельных зерен, овощи плохо развариваются в молоке, поэтому их вначале варят до полуготовности в воде, а затем в молоке. Молочные супы готовят небольшими порциями, так как при продолжительном хранении их цвет, запах, консистенция и вкус ухудшаются. Готовый суп заправляют сливочным маслом или маргарином столовым.

Холодные супы. Это сезонные супы, так как готовят их летом. Холодные супы особенно распространены в районах с жарким климатом.

Готовят супы на квасе, свекольном отваре, кефире. В эту группу супов входят окрошки, борщи холодные, свекольник, ботвинья, щи зеленые. Картофель, мясные продукты, яйца для супов варят и нарезают мелкими кубиками или соломкой. Зеленый лук шинкуют, у крупных огурцов удаляют кожицу и семена. При отпуске супы посыпают рубленым укропом. Холодные супы и их составные части хранят в холодильнике.

Сладкие супы. Супы готовят из свежих, консервированных и сушеных плодов и ягод. Для приготовления супов этой группы используют также фруктово-ягодные соки, пюре, сиропы, экстракты,

выпускаемые пищевой промышленностью. Для ароматизации супов используют корицу, гвоздику, лимонную цедру. Сладкие супы подают холодными, но можно отпускать их и горячими. Отпускают супы с гарниром и со сметаной или сливками. В качестве гарнира используют отварной рис, саго, мелкие макаронные изделия, клецки, вареники с ягодами, пудинги – рисовый и маннй, запеканки, хлопья пшеничные или кукурузные. Отдельно на пирожковой тарелке можно подать сухой бисквит, кекс, сухое печенье. Подают эти супы на завтрак или ужин, а также в качестве первого блюда.

Практическая часть

Задание для лабораторной работы:

1. Пользуясь технологической картой и технологической схемой приготовить блюда по заданию, таблица 16.1. Правила составления технологической схемы, представлены в приложении Л, пример расчета технологической карты и оформление технологической схемы в приложении М.

Таблица 16.1 – Перечень блюд для выполнения лабораторной работы

№ п/п	№ Бригады	Перечень блюд
1	2	3
1.	1	Окрошка мясная
		Суп молочный с картофельными клецками
2.	2	Окрошка овощная
		Суп молочный с тыквой и крупой
3.	3	Окрошка сборная мясная на кефире
		Суп молочный с макаронными изделиями
4.	4	Суп из цитрусовых
		Борщ холодный

2. Оформить и защитить отчет по лабораторной работе (Приложение А.11, Н).
3. Ответить на контрольные вопросы.

Технологическая карта Окрошка мясная

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Говядина	99	73
2.	Масса готового мяса	–	45
3.	Квас хлебный	180	180
4.	Лук зеленый	19	15
5.	Огурцы свежие	37,5	30
6.	Сметана	6	6
7.	Яйца	3/5 шт.	25
8.	Сахар	3	3
9.	Горчица готовая	1,2	1,2
10.	Зелень	3,3	2,4
11.	Сметана	10	10
	Выход	–	300/10



Технологические требования к качеству блюда


Внешний вид – лук зеленый нашинкован; огурцы, вареные мясопродукты и белок яйца нарезаны мелкими кубиками, сметана, растерта с яичным желтком и горчицей, поэтому жидкая часть мутная, на поверхности зелень и сметана. Цвет – светло-коричневый. Вкус и запах – кисло-сладкий, аромат свежих огурцов, мяса, зеленого лука, укропа и кваса. Консистенция – мясопродукты мягкие, огурцы хрустящие.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Мясные и другие продукты варят, нарезают мелкими кубиками или соломкой. Зеленый лук шинкуют. Часть (1/4) от нормы лука растирают деревянным пестиком с небольшим количеством соли до появления сока. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожицу и удаляют семена. Белки яиц, сваренных вкрутую, мелко нарезают, а желтки растирают с частью сметаны, горчицей, солью, сахаром и разводят квасом. В приготовленную смесь добавляют растертый с солью лук, нарезанные продукты и все перемешивают. Остальную часть сметаны и яиц кладут в порционную посуду при отпуске. При массовом приготовлении окрошки на квасе нарезанные продукты смешивают и хранят в холодильнике. Перед отпуском подготовленные продукты кладут в порционную посуду, заливают заправленным квасом и добавляют часть яиц и сметаны. При отпуске в окрошку кладут сметану и посыпают мелко нарезанной зеленью.

Технологическая карта
Суп молочный с картофельными клецками
(литовское национальное блюдо)

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Молоко	180	180	 <p>Технологические требования к качеству блюда</p> <p>Внешний вид – клецки равномерные по величине, в диаметре 2 см, не разварившиеся, на поверхности блески жира желтого цвета.</p> <p>Цвет – молочно-белый, сливочное масло желтое. Вкус и запах – молочно-картофельный, в меру соленый. Консистенция – клецки мягкие, нежные.</p>
2.	Вода	57	57	
3.	Картофель (для протирания)	120	45*	
4.	Картофель (для отваривания)	45,3	33	
5.	Соль	0,5	0,5	
6.	Масса картофеля	–	75	
7.	Масса отварных картофельных клецек	–	81	
8.	Масло сливочное	6	6	
	Выход	–	300	

* Масса готового картофеля.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Картофель очищают, протирают, отжимают, добавляют протертый, предварительно сваренный и очищенный картофель, соль. Полученную массу хорошо перемешивают. Из массы делают круглые клецки (диаметр 2 см) и варят в воде, предназначенной для супа. Затем добавляют молоко, доводят до кипения, кладут соль, при отпуске суп заправляют сливочным маслом.

Технологическая карта Окрошка овощная

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Квас хлебный	240	240
2.	Картофель	41	30*
3.	Морковь	15	12*
4.	Репа	9	6*
5.	Лук зеленый	22,5	18
6.	Редис	–	–
7.	Огурцы свежие	49	39
8.	Сметана	6	6
9.	Яйца	$\frac{3}{5}$ шт.	24
10.	Сахар	3	3
11.	Горчица	1,2	1,2
12.	Соль	2	2
13.	Зелень	3,3	3,3
14.	Сметана	10	10
	Выход	–	300/10



Технологические требования к качеству блюда

Внешний вид – овощи, сохранили форму нарезки, на поверхности сметана и рубленая зелень. Цвет – светло-коричневый. Вкус и запах – кисло-сладкий, в меру соленый; аромат свежих огурцов, зеленого лука, укропа и кваса. Консистенция – овощи мягкие, огурцы хрустящие.


* Масса вареных овощей картофеля, моркови, репы. Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Подготовленные овощи нарезают кубиками или тонкой соломкой, лук зеленый шинкуют, часть лука (1/4 от нормы) растирают с солью. Белки яиц, сваренных вкрутую, мелко нарезают, а желтки растирают с частью сметаны, горчицей, солью, сахаром и разводят квасом. В подготовленную смесь добавляют растертый с солью лук, нарезанные продукты и все перемешивают. Остальную часть сметаны и яиц кладут в порционную посуду при отпуске.

Технологическая карта Суп молочный с тыквой и крупой

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Молоко	240	240
2.	Тыква	103	72
3.	Крупа манная	6	6
4.	или пшено	9	9
5.	Масло сливочное или маргарин	3	3
6.	Сахар	3	3
7.	Соль	2	2
	Выход	–	300



Технологические требования к качеству блюда

Внешний вид – кусочки тыквы мягкие, не переваренные, форму сохранили, крупа не разварена, на поверхности блески сливочного масла. Цвет – светло-желтый, сливочное масло желтое. Вкус и запах молочно-крупяной, сладковатый, хорошо выраженный, сваренной тыквы. Консистенция – тыква и крупа мягкие, нежные, но не потерявшие свою форму.


Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Тыкву, нарезанную кубиками, кладут в кипящее молоко или смесь молока с водой и варят до полуготовности, затем добавляют манную крупу или отдельно сваренное до полуготовности пшено, кладут соль, сахар и варят до готовности. При отпуске суп заправляют сливочным маслом.

Технологическая карта Окрошка сборная мясная на кефире

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Кефир	97,5	97,5
2.	Вода кипяченая	97,5	97,5
3.	Говядина	33	24
4.	Окорок копчено-вареный	24	18
5.	Язык говяжий	20	20
6.	Лук зеленый	22,5	18
7.	Огурцы свежие	45	36
8.	Яйца	1/2 шт.	20
9.	Сахар	3	3
10.	Соль	2	2
11.	Зелень	3,3	2,4
	Выход	–	300



Технологические требования к качеству блюда

Внешний вид – в жидкой части супа овощи, и мясopодукты нарезаны кубиками, лук нашинкован; сверху зелень. Цвет – молочно-белый. Вкус и запах – кисло-сладкие, характерные для кефира, аромат свежих огурцов с зеленью. Консистенция – овощи и мясо мягкие, огурцы хрустящие.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Вареные мясopодукты, яйца, свежие огурцы нарезают мелкими кубиками или короткой соломкой. Лук зеленый шинкуют. В кефир, смешанный с холодной кипяченой водой, добавляют соль, сахар и хранят на холоде. При отпуске в порционную посуду кладут нарезанные продукты, наливают охлажденную смесь. Для приготовления окрошки можно использовать и другую пастеризованную нежирную молочную продукцию (простоквашу, ацидофилин). При отпуске окрошку посыпают измельченной зеленью.

Технологическая карта Суп молочный с макаронными изделиями

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Молоко	240	240	 <p>Технологические требования к качеству блюда</p> <p>Внешний вид – макаронные изделия сохранили форму, не разварены. Цвет – молочно-белый, на поверхности желтые блески сливочного масла. Вкус и запах – молочно-мучнистые, сладковатые. Консистенция – макаронные, мягкие, но не потерявшие форму.</p>
2.	Вода	36	36	
3.	Макароны или лапша домашняя	24	24	
4.	Масло сливочное или маргарин	3,6	3,6	
5.	Сахар	3	3	
6.	Соль	2	2	
	Выход	–	300	

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Макароны варят в воде до полуготовности, воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды, периодически помешивая, варят до готовности, добавляют сахар, соль. При отпуске суп заправляют сливочным маслом.

Технологическая карта Суп из цитрусовых

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		
		брутто	нетто	
1.	Апельсины свежие	112	75	 <p>Технологические требования к качеству блюда</p> <p>Внешний вид – суп не прозрачный, апельсины нарезаны кружочками. Цвет – светло-оранжевый. Вкус и запах – характерные для апельсинов, кисло-сладкие; привкус виноградного вина. Консистенция – средней густоты.</p>
2.	или мандарины	101	75	
3.	Крахмал картофельный	6	6	
4.	Сахар	30	30	
5.	Вино виноградное	18	18	
6.	Вода	240	240	
	Выход	–	300	

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Апельсины или мандарины, очищенные от кожицы, нарезают кружочками. Цедру нарезают соломкой, бланшируют, заливают горячей водой и доводят до кипения. Полученный отвар с момента закипания 3–4 мин заваривают крахмалом, доводят до кипения, охлаждают и добавляют виноградное вино. Суп можно приготовить без вина.

Технологическая карта Борщ холодный

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1.	Свекла	60	48
2.	Морковь	15	12
3.	Лук зеленый	19	15
4.	Огурцы свежие	37,5	30
5.	Яйца	3/5 шт.	24
6.	Сахар	3	3
7.	Уксус 3%	5	5
8.	или 9 %	1,65	1,65
9.	Вода	240	240
10.	Соль	2	2
11.	Зелень	3,3	2,4
12.	Сметана	30	30
	Выход	–	300/30



Технологические требования к качеству блюда

Внешний вид – огурцы нарезаны мелкими кубиками или ломтиками; свекла и морковь – соломкой; укроп, лук мелко нарезаны. На поверхности сметана. Цвет – суп темно-красный, с розовым оттенком после размешивания сметаны. Вкус и запах – свеклы, свежих огурцов, лука, укропа; вкус кисло-сладкий. Консистенция – свекла и морковь мягкие, огурцы хрустящие

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Свеклу и морковь нарезают соломкой. Свеклу припускают с уксусом до готовности. Морковь припускают отдельно, соединяют со свеклой, добавляют горячую воду, соль, сахар, доводят до кипения и охлаждают. При отпуске в порционную посуду кладут нарезанные огурцы, лук, вареные яйца, наливают борщ, кладут сметану, борщ посыпают мелко нарезанной зеленью.

Контрольные вопросы

1. Как подготовить яйца для приготовления окрошки мясной?
2. Дайте краткую характеристику холодным супам.
3. Какая форма нарезки овощей предпочтительней для приготовления холодных супов?
4. Опишите технологию приготовления супа из цитрусовых.
5. Как подготовить крахмал для приготовления сладких супов?

Литература для самостоятельной работы

1. 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.
4. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі та організація виробництва»: навч. пос. для проф.-тех. навч. закл. / Л.І. Антонєць, Л.Я. Старовойт. – К.: Факт, 2003. – 304 с.

Лабораторная работа № 17

Тема: приготовление соусов.

Цель: познакомиться с общими правилами технологии приготовления, подачи соусов; изучить посуду, инвентарь и оборудование для приготовления соусов; научиться самостоятельно, готовить и подавать соусы.

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 SCC61, кухонный комбайн КМ 020, весы электронные, ножи поварские, кастрюли различной емкости, доски разделочные, лотки металлические, инвентарь (с соответствующей маркировкой), посуда для подачи соусов.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при работе в лаборатории: согласно инструкции по охране труда в лаборатории, повторный инструктаж по охране труда (Приложение А.1–А.10 ч. I).

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 приемов.
5. Выполнение задания лабораторной работы.
6. Заполнение и защита отчета по лабораторной работе.
7. Оценивание лабораторной работы.

Теоретическая часть

Для соусов используют разнообразное сырье: муку пшеничную высшего и 1-го сортов, кости, корнеплоды (морковь, петрушку, сельдерей), репчатый лук, томатное пюре или томатную пасту, соленые, и маринованные огурцы, кулинарные жиры, сливочное масло и маргарин, растительное масло, уксус, лимонную кислоту, специи, пряности, вино и др.



Рисунок 17.1 –
Подготовка вина для
приготовления соуса.

Вино пригодно только натуральное виноградное (красное и белое, сухое и полусухое). Прежде чем ввести в соус, вино необходимо подготовить. Для этого его наливают в хорошо разогретую сковороду (сотейник) и доводят до кипения, при этом винный спирт улетучивается, а остающиеся компоненты придают соусам специфические привкус и аромат, рисунок 17.1.

Вкус и аромат соусам придают разнообразные специи, пряности и приправы: перец горошком (черный, душистый), перец молотый (черный, красный, белый, карри), лавровый лист, кардамон, мускатный орех, корица, гвоздика, имбирь, горчица, ваниль и ванильный сахар и др. Большинство пряностей кладут в соус за 10–15 мин до готовности, лавровый лист – за 5 мин, а молотый перец – в готовый соус. Готовые соусы хранят на мармите под крышкой при температуре 75–80 °С, рисунок 17.2.



Рисунок 17.2 – Мармит для хранения соусов.

На поверхности соуса может образоваться пленка, которая снижает его качество. Для предотвращения этого нежелательного явления соусы «защипывают» сливочным маслом или маргарином, т. е. кладут на поверхность небольшие кусочки жира. Полуфабрикатами для многих соусов служат бульоны, мучная пассеровка, пассерованные овощи и томат-пюре.

Бульоны. Для приготовления мясных соусов используют белый и коричневый бульоны.

Белый бульон готовят из мясных и куриных костей так же, как для супов, но более концентрированным (1,5 л воды на 1 кг костей).

Коричневый бульон готовят из говяжьих, свиных, бараньих, кроличьих или куриных костей. Кости, кроме трубчатых, дробят на куски длиной 5–6 см, а у трубчатых отпиливают суставные головки, после чего разрубают их на несколько частей. Измельченные кости кладут на противни и обжаривают до темно-золотистой окраски при температуре 160–170 °С в жарочном шкафу в течение 1–1,5 ч, периодически переворачивая. За 20–30 мин до окончания обжаривания к костям добавляют морковь, петрушку, лук репчатый, нарезанные на куски произвольной формы, рисунок 17.3.



Рисунок 17.3 – Подготовка костей для приготовления соуса.

Обжаренные кости с подпеченными кореньями и луком кладут в котел, заливают горячей водой (2,5–3 л на 1 кг костей) и варят 5–6 ч при слабом кипении, периодически удаляя жир и пену. За час до окончания

варки в бульон добавляют стебли укропа, мелкие корешки петрушки и сельдерея.

Рыбный бульон. Варят так же, как и бульон для супов, но более концентрированным. Норма рыбных пищевых отходов для получения 1 л готового бульона колеблется от 0,5 до 1 кг. Кроме того, используют бульон от варки и припускания рыбы.

Грибной отвар – отвар из сухих белых грибов. Готовят его так же, как для супов.

Пассерование муки. Муку добавляют к соусам для придания определенной консистенции. Мука в сыром виде придает соусам неприятные клейкость и вкус. Поэтому муку пассеруют, т. е. подсушивают без изменения цвета при 120 °С или с изменением цвета до светло-коричневого при 150 °С, рисунок 17.4. Более высокую температуру не применяют, так как мука приобретает неприятный привкус.



Рисунок 17.4 –
Пассерование муки с
жиром.

При пассеровании муки происходит частичная (при 120°С) или практически полная (при 150°С) денатурация белков. Они теряют способность к набуханию и при соединении с бульоном (водой) не образуют клейковину. Появление окрашенных продуктов и специфического запаха объясняется реакцией меланоидинообразования.

Пассерование овощей и томата. В рецептуру мясных красных соусов входят морковь, сельдерей, петрушка, лук репчатый, а в рецептуру белых мясных и рыбных соусов – лук и белые корни.

Сначала пассеруют с жиром лук (3–4 мин), а затем кладут морковь и пассеруют еще 5–6 мин, добавляют петрушку и сельдерей и пассеруют все вместе 5–6 мин. Таким образом, весь процесс продолжается около 15 мин. Томатное пюре пассеруют в сотейниках с добавлением жира (5–10% массы томата).

Практическая часть

Задание для лабораторной работы

1. Пользуясь технологической картой и технологической схемой приготовить блюда по заданию, таблица 17.1. Правила составления технологической схемы, представлены в приложении Л, пример расчета технологической карты и оформление технологической схемы в приложении М.

Таблица 17.1 – Перечень блюд для выполнения лабораторной работы

№ п/п	№ бригады	Перечень соусов
1	2	3
1.	1	Соус белый основной
		Соус паровой
2.	2	Соус молочный
		Соус польский
3.	3	Соус голландский
		Соус майонез
4.	4	Масло зеленое
		Соус сухарный

2. Оформить и защитить отчет по лабораторной работе (Приложение А.11, Н).

3. Ответить на контрольные вопросы

Технологическая карта Соус белый основной

№ п/п	Наименование сырья	На 1000 г	
		брутто	нетто
1.	Бульон	–	1100
2.	Маргарин столовый	50	50
3.	Мука пшеничная	50	50
4.	Лук репчатый	36	30
5.	Петрушка (корень)	27	20
6.	Соль	–	10
7.	Перец черный горошком	–	0,5
8.	Лавровый лист	–	0,2
	Выход	–	1000



Технологические требования к качеству соуса

Внешний вид – однородная масса без комочков заварившейся муки, непротёртых овощей. На поверхности блески жира
Вкус и запах – нежные, приятные, свойственные овощам. Цвет – кремовый. Консистенция – густых сливок, бархатистая.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

В растопленный жир всыпают просеянную муку и пассеруют при постоянном помешивании, не допуская пригорания. Правильно пассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассерованную муку, охлажденную до температуры 60–70 °С, вливают четвертую часть горячего бульона и вымешивают до однородной массы, затем постоянно добавляют оставшийся бульон. После этого в соус кладут нарезанные петрушку, сельдерей, лук и варят 25–30 минут. В конце варки добавляют соль, перец черный горошком, лавровый лист. Затем соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Готовый соус используют для приготовления производных соусов. Если соус используют как самостоятельный, его заправляют кислотой лимонной и жиром.

Технологическая карта Бульон коричневый

№ п/п	Наименование сырья	На 1000 г		
		брутто	нетто	
1.	Кости пищевые	1000	1000	 <p>Технологические требования к качеству бульона</p> <p>Внешний вид – прозрачная жидкость без взвешенных частиц белка и овощей. Вкус и запах – нежные, приятные, свойственные бульону и овощам. Цвет – светло-коричневый. Консистенция – жидкая.</p>
2.	Вода	1500	1500	
3.	Лук репчатый	15	12	
4.	Морковь	14	12	
5.	Петрушка (корень)	16	12	
	Выход	–	1000	

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Кости, промытые и нарубленные на куски длиной 5–7 см, заливают холодной водой, доводят до кипения, удаляют пену и варят при слабом кипении в течение 3–4 ч, периодически удаляя пену и жир. За 40–60 мин до окончания варки в бульон кладут овощи. Готовый бульон процеживают.

Технологическая карта Соус паровой

№ п/п	Наименование сырья	На 1000 г		
		брутто	нетто	
1.	Соус белый основной	–	950	 <p>Технологические требования к качеству соуса</p> <p>Внешний вид – на поверхности блестки жира, ломтики припущенных грибов. Вкус и запах – легкий запах кореньев, пассерованного лука, привкус бульона. Цвет – белый, слегка кремовый Консистенция – жидкой сметаны без кусочков заварившейся муки.</p>
2.	Вино (белое сухое)	50	50	
3.	Кислота лимонная	1	1	
4.	Маргарин столовый или масло сливочное	50	50	
5.	Выход		1000	


Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

В соус белый основной добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и вливают подготовленное вино. Соус заправляют маргарином или сливочным маслом. В готовый соус можно добавить припущенные шампиньоны в количестве 50 г на 1 кг соуса. Подают соус к отварным блюдам из мяса птицы, котлетам из телятины, птицы, дичи.

Технологическая карта Соус молочный

№ п/п	Наименование сырья	На 1000 г	
		брутто	нетто
1.	Молоко	750	750
2.	Масло сливочное	50	50
3.	Мука пшеничная	50	50
4.	Бульон или вода	250	250
5.	Сахар	10	10
6.	Соль	8	8
	Выход		1000



Технологические требования к качеству соуса

Внешний вид – однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, пленки всплывшего жира. Вкус и запах – слегка сладковатый, запах молока, без посторонних привкусов и запахов. Цвет – кремовый. Консистенция – полужидкая, однородная, нежная.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением бульона или воды и варят 7–10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

Технологическая карта Соус голландский

№ п/п	Наименование сырья	На 1000 г		
		брутто	Нетто	
1.	Масло сливочное	800	800	 <p>Технологические требования к качеству соуса</p> <p>Внешний вид – светлый соус без сгустков. Вкус и запах – слегка кисловатый, выраженный вкус и запах сливочного масла, без посторонних привкусов и запахов. Цвет – желтый. Консистенция – однородная.</p>
2.	Яйца (желтки)	12 шт.	192	
3.	Вода	150	150	
4.	Лимон	160	67	
	Выход		1000	

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

В желтки, смешанные с холодной кипяченой водой, кладут кусочки масла сливочного (1/3 часть) и проваривают смесь на водяной бане, непрерывно помешивая до загустения (75–80 °С). Затем вливают тонкой струйкой оставшуюся часть растопленного сливочного масла, солят, заправляют соком лимона и процеживают.

Технологическая карта Соус польский


№ п/п	Наименование сырья	На 1000 г		
		брутто	нетто	
1.	Масло сливочное	700	700	 <p>Технологические требования к качеству соуса</p> <p>Внешний вид – прозрачное масло без сгустков белка, с нашинкованными яйцами, сваренными вкрутую; на поверхности мелко нарезанная зелень. Вкус и запах – слегка кисловатый, выраженный вкус и запах сливочного масла. Цвет – желтый. Консистенция – однородная с включением мелкорубленых яиц и зелени.</p>
2.	Яйца	8 шт.	320	
3.	Петрушка или укроп (зелень)	27	20	
4.	Кислота лимонная	2	2	
5.	Соль	–	10	
	Выход	–	1000	

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Для приготовления соуса в растопленное сливочное масло кладут нарезанные отварные яйца, зелень петрушки или укропа, соль, кислоту лимонную. Подают соус к блюдам из отварной нежирной рыбы.

Технологическая карта Соус майонез

№ п/п	Наименование сырья	На 1000 г		
		брутто	нетто	
1.	Масло растительное	750	750	 <p>Технологические требования к качеству соуса</p> <p>Внешний вид – однородная пышная масса светлая масса. Вкус и запах – нежные, приятные, с ароматом горчицы. Цвет – светло-желтый. Консистенция – однородная, нежная.</p>
2.	Яйца (желтки)	6 шт.	96	
3.	Горчица столовая	25	25	
4.	Сахар	20	20	
5.	Уксус 3%-ный	150	150	
	Выход	–	1000	

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

В растертые сырые желтки с солью, сахаром и горчицей постепенно тонкой стружкой при непрерывном одностороннем помешивании вливают масло растительное. Когда масло соединится с желтками, смесь превратится в густую однородную массу, вливают уксус.

Технологическая карта Масло зеленое или селедочное

№ п/п	Наименование сырья	На 1000 г масло зелёное	
		брутто	нетто
1.	Масло сливочное	850	850
2.	Петрушка (зелень)	216	160
3.	Лимон	81	34
4.	Или горчица столовая	30	30
5.	Сельдь соленая	521	250
	Выход	–	1000



Технологические требования к качеству масла

Внешний вид – однородная светлая или сероватая масса Вкус и запах – приятные, с выраженным ароматом масла, зелени или сельди. Цвет – светло-желтый с зелеными вкраплениями; с сероватым оттенком. Консистенция – однородная, нежная с наличием компонентов входящим в состав.

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

В размягчённое сливочное масло добавляют рубленую зелень петрушки, сок лимона, тщательно перемешивают, придают форму батона и охлаждают. Перед использованием нарезают.

Филе сельди протирают и взбивают с маслом сливочным и горчицей. Подают масло к отварному картофелю, блинам, для бутербродов.

Технологическая карта Соус сухарный

№ п/п	Наименование сырья	На 1000 г		
		брутто	нетто	
1.	Масло сливочное	900	900	 <p>Технологические требования к качеству соуса</p> <p>Внешний вид – золотистый соус с румяными сухарями. Вкус и запах – приятные, с выраженным ароматом масла и сухарей. Цвет – светло-желтый, коричневый. Консистенция – густая, с вкраплением сухарей.</p>
2.	Сухари пшеничные	200	200	
3.	Лимон	160	67	
	Выход	–	1000	

Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ.

Технология приготовления

Масло сливочное нагревают до тех пор, пока не выпарится влага и не образуется светло-коричневый осадок. Затем масло процеживают и добавляют в него молотые поджаренные сухари, соль, сок лимонный. Подают соус к блюдам из отварных овощей.

Контрольные вопросы

1. Для чего соусы в конце приготовления заправляют сливочным маслом?
2. Перечислите сладкие соусы.
3. Как приготовить вино для приготовления соуса?
4. Объясните необходимость технологического процесса пассерования муки.
5. Опишите технологию приготовления зеленого и селедочного масла.

Литература для самостоятельной работы

1. 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.
4. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі та організація виробництва»: навч. пос. для проф.-тех. навч. закл. / Л.І. Антонєць, Л.Я. Старовойт. – К.: Факт, 2003. – 304 с.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Сфера общественного питания как отраслевой комплекс современной инфраструктуры занимает важное место в системе производительных сил экономики, обеспечивая часть дохода государства, и в ближайшие годы становится важным фактором ее развития.

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 навыками практической деятельности в сфере общественного питания.

В учебно-методическом пособии предложены рекомендации по проведению лабораторных работ, которые смогут повысить качество подготовки будущих педагогов профессионального обучения, а также помочь преподавателю при подготовке к занятиям.

Таким образом, структура и содержание второй части пособия охватывает широкий круг тем, посвященный технологии приготовления пищи, процессам, происходящим во время механической и тепловой обработки, принципам художественного оформления и подачи блюд.

Предложенное пособие позволит сформировать у студентов представление о сущности технологических процессов приготовления блюд и кулинарных изделий, методах рациональной организации производственной деятельности, правилах безопасной работы на технологическом оборудовании.

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. Повар-технолог: учеб. пособие для студентов сред. спец. учеб. заведений / В.А. Барановский. – Ростов н/Д.: Феникс, 2003. – 416 с.
3. Повар: учеб. пособие для учащихся проф. лицеев и училищ / В.А. Барановский, Л.Г. Шатун. – Изд. 4-е. – Ростов н/Д.: Феникс, 2005. – 484 с.
4. Рецептурный справочник повара / В. А. Барановский. – Ростов н/Д.: Феникс, 2003. – 384 с.
5. Беляева А.М. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства / А.М. Беляева. – К.: Изд-во А.С.К., 2007. – 1248 с.
6. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии / С.В. Долгополова. – М.: ЗАО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 272 с.
7. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред. спец. учеб. заведений / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; под ред. д-ра техн. наук, профессора М.А. Николаевой. – М.: Изд-во Омега-Л, 2005. – 480 с.
8. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі та організація виробництва»: навч. посібник для проф.-техн. навч. закл. / Л.І. Антоненць, О.М. Куба, Л.Я. Старовойт. – К.: Факт, 2003. – 304 с.
9. Лабораторно-практические работы для поваров-кондитеров: учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2013. – 112 с.
10. Меджитова Э.Д. Кухня славянских народов / Э.Д. Меджитова. – М.: ЗАО Изд-во ЭКСМО-ПРЕСС, 2002. – 416 с.
11. Поскребышева Г. Большая кулинарная энциклопедия. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001. – 207 с.
12. 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.: Академия, 2013. – 112 с.

13. Радченко Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: уч. пособие для колледжей, проф. училищ, лицеев / Л.А. Радченко. – Ростов н/Д.: Феникс, 2007. – 381 с.

14. Сумская О.В. Готовим вместе. Современная украинская кухня / О.В. Сумская. – Х.: Веста, 2010. – 160 с.

15. Степанова И. Кулинария с улыбкой / И. Степанова, С. Кабаченко. – К.: Букер и Букер, 2010 – 224 с.

16. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. обр. / В.В. Усов. – Академия, 2012. – 432 с.

17. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи: учебник / Л. Г. Шатун. – 3-е изд. – М.: Дашков и К, 2007. – 480 с.

18. Шуміло Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посібник / Г.І. Шуміло. – К.: Кондор, 2011. – 596 с.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение Л

Правила составления технологической схемы

Технологическая схема – это графический технологический документ, который отдельно или совместно с другими технологическими документами определяет технологический процесс или составную часть процесса при изготовлении блюд, кулинарных или кондитерских изделий.

Технологическая схема содержит составные части технологического процесса приготовления блюд, кулинарных или кондитерских изделий, являющиеся элементами схемы.

Элементы технологической схемы включают: сырье, продукты и полуфабрикаты, используемые в процессе производства данного вида продукции, а также отдельные операции технологического процесса и линии связи между ними.

При составлении технологической схемы следует выполнять следующие требования:

1. Обязательным является указание названия блюда, кулинарного или кондитерского изделия, для которого составляется технологическая схема.

2. Все продукты и полуфабрикаты, используемые в процессе производства данного блюда, кулинарного или кондитерского изделия должны быть расположены в верхней части схемы.

3. Основной продукт (полуфабрикат) располагают по центру, остальные продукты (полуфабрикаты) по мере соединения с основным.

4. Для каждого продукта (полуфабриката) должны быть указаны основные характеристики: кондиция, термическое состояние, степень обработанности и т.п.

5. Отдельные операции технологического процесса указываются в технологической схеме глаголами неопределенной формы, в повелительном наклонении.

6. Обязательно указываются временные, температурные и другие параметры операций.

7. Линии связи, соединяющие элементы технологической схемы должны иметь наименьшее количество изломов, причем расстояние между параллельными линиями связи должно быть не менее 3 мм. Пересечение линий связи не допускается.

8. Технологическая схема должна содержать требования, предъявляемые к оформлению и подаче блюда (температуру подачи, посуду и приборы, используемые для подачи блюда).

Приложение М

Приложение М.1

Пример составления технологической карты блюда «Суфле из моркови»

Технологическая карта Суфле из моркови

№ п/ п	Наименование сырья	На 1 порцию, г		На 3 (4,5) порций, г		 Характеристика готового изделия
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.	Морковь	123	90	369	180	Внешний вид – нежная, пористая творожно-морковная масса, запеченная в формочках. Вкус и запах – характерные для запеченной или отварной моркови. Цвет – поверхность золотистая, срез светло-оранжевый. Консистенция – соч- ная, мягкая, пористая.
2.	Яйца	1/2 шт.	20	1 1/2 шт.	60	
3.	Масло сливочное	10	10	30	30	
4.	Творог	31	30	93	90	
5.	Сахар	5	5	15	15	
	Выход	–	120	–	360	

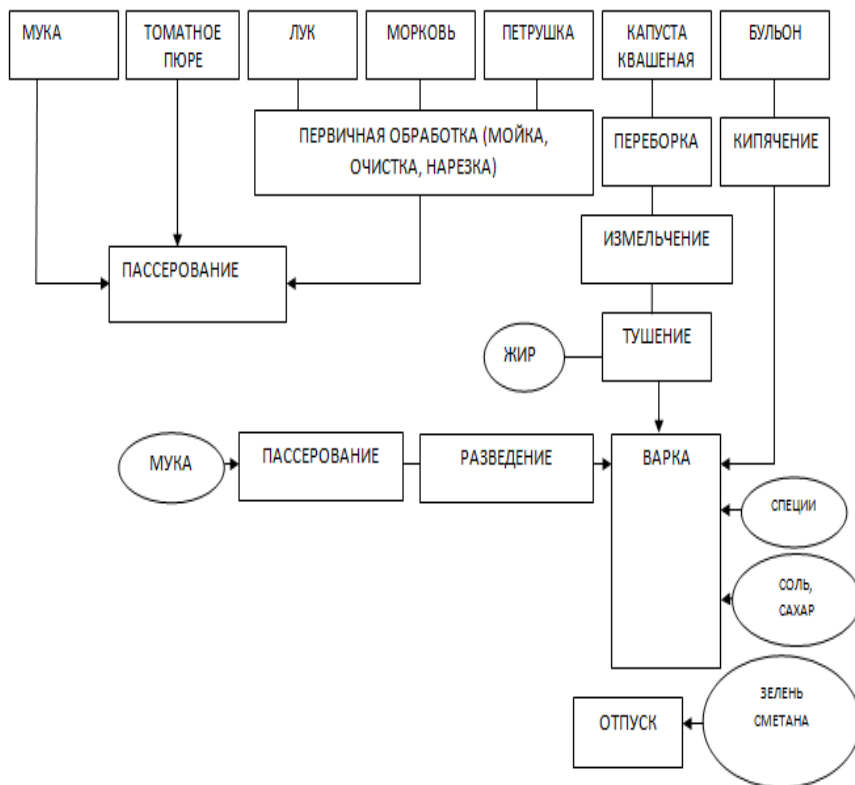
Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ

Технология приготовления

Припущенную с жиром и протертую морковь охлаждают до 40–50°C, затем соединяют с протертым творогом, сахаром, яичными желтками и взбитыми белками. Полученную массу выкладывают в смазанную жиром форму и запекают в жарочном шкафу при температуре 180 °C 10–15 мин или варят на пару.

Приложение М.2
Пример составления технологической схемы
блюда «Щи из квашеной капусты»

Технологическая схема
Щи из квашеной капусты



Приложение Н
Отчет по лабораторной работе

ОТЧЕТ ПО ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЕ
(заполните таблицу)

№ п/п	Название готового блюда или изделия	Дефекты	Причины возникновения дефектов
1	2	3	4

Вывод:

Оценивание выполненной работы

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ДЛЯ ЗАМЕТОК

Учебное издание

ГАЛУШКО Наталья Владимировна

Практикум в учебных мастерских

Учебно-методическое пособие

В авторской редакции

Подписано в печать 19.04.2019. Бумага офсетная.

Гарнитура Times New Roman.

Печать ризографическая. Формат 60×84/16.

Усл. печ. л. 7,91.

Тираж 50 экз. Заказ № 31.

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.ru