



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)  
«РЕГИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ В Г. МИРНОМ»

РАССМОТРЕНО И РЕКОМЕНДОВАНО  
К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

на заседании кафедры « ЭиТС »

Протокол № 3 от  
« 5 » сентября 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора ГАПОУ РС(Я) «МРТК»

А.А. Мусорина  
« 28 » октября 2020 г.

## МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,  
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,  
кулинарных изделий, закусок

Составитель:

преподаватель специальных дисциплин  
Волкова Л.Н.

Мирный  
2020 год

Методические рекомендации к практическим и лабораторным работам разработаны в соответствии с ФГОС СПО по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ от 09 декабря 2016 г. № 1569) для освоения программы профессионального модуля **ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ .....	4
1. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ .....	5
2. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ И ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПРИ ОСВОЕНИИ МОДУЛЯ .....	6
3. СОДЕРЖАНИЕ ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ.....	7
СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ .....	15

## ВВЕДЕНИЕ

Данные методические указания предназначены для выполнения лабораторно-практических работ по ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», предназначенной для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лабораторно-практические работы дополняют теоретический курс, позволяют лучше усвоить его, знакомят с фактическим материалом на практике. Целью проведения лабораторно-практических работ является отработка основных теоретических знаний модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и приобретение практического опыта в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

При подготовке к занятию обучающийся должен знать основную учебную литературу согласно программе модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по теме, которая рассматривается, а так же литературу специальную по конкретному занятию.

В методических указаниях даны пояснения к выполнению лабораторно-практических работ. После каждой работы приведены вопросы для проверки.

Каждый обучающийся должен вести рабочую тетрадь, в которую заносятся:

- название работы;
- цель работы;
- перечень оборудования и материалов, приборов и инструментов для выполнения лабораторной работы;
- ход работы (порядок выполнения полученного задания);
- выводы по работе.

Материал по каждому занятию излагается в следующей последовательности: вначале кратко формулируются тема и цель занятия, затем определяется конкретное задание и порядок выполнения, приводится перечень необходимого оборудования и материалов, а также методические указания по проведению лабораторной работы и контрольные вопросы, проводится инструктаж по технике безопасности при работе в лаборатории

Преподаватель принимает выполненную обучающимися лабораторно-практическую

работу в индивидуальном порядке. Хорошо выполненные работы следует рекомендовать для ознакомления всем обучающимся. Для зачета, по окончании лабораторно-практических занятий, обучающийся представляет надлежащим образом оформленную тетрадь.

Целесообразно в конце занятия сообщать тему следующей лабораторно практической работы и указывать литературные источники. Обучающиеся в таких случаях приходят с готовыми конспектами, и преподавателю остается дать лишь целевую установку занятия, распределить задания, показать технику выполнения. После этого обучающиеся приступают к самостоятельной работе.

Рекомендуемое количество часов на проведение лабораторных работ – 192 часа

## 1. КРИТЕРИИ ОЦЕНОК ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Оценка (балл)	Организация рабочего места	Последовательность технологических операций	Правила личной гигиены и техника безопасности	Выполнение норм выработки	Требования к качеству	Правила подачи	Косвенные показатели, влияющие на оценку
5	В соответствии с установленными требованиями	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией	Точное соблюдение установленных правил	На 100 % и более	Качество полностью соответствует требованиям	Полное соблюдение установленных правил	Проявление повышенного интереса к профессии, самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе.
4	Рабочее место организовано обучающимися самостоятельно, допущены незначительные отклонения от установленных требований, исправленные им самостоятельно.	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены незначительные отклонения, исправленные обучающимися самостоятельно.	Допущены незначительные нарушения, устраненные обучающимися самостоятельно.	На 100 %	Допущены незначительные отклонения от требований	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Самостоятельное планирование предстоящей работы, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины.
3	Допущены отдельные	Соблюдение в соответствии с	Соблюдение установленных	Менее 100%	Допущены незначительны	Допущены незначительны	План работы на занятии составлен

	незначительные ошибки, исправленные при помощи мастера	требованиями нормативно-технологической документации с незначительными ошибками, исправленными при помощи мастера.	правил с незначительными отклонениями		ые отклонение от установленных требований	е ошибки	при помощи мастера.
2	Допущены грубые ошибки	Нарушена	Несоблюдение правил	Допущено значительное невыполнение	Качество не соответствует установленным требованиям	Допущены грубые ошибки, не соблюдена норма подачи	План работ на занятии полностью составлен мастером

## 2. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ И ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПРИ ОСВОЕНИИ МОДУЛЯ

Код	Наименование результата обучения
ПК.2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК.2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК.2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК.2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК.2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК.2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК.2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК.2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих



	ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

#### МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

**Практическая работа №1:** Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре

**Практическая работа №2:** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.

**Практическая работа №3:** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов

**Практическая работа №4:** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов.

**Практическая работа №5:** Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий

**Практическая работа №6:** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

**Практическая работа №7:** Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из яиц, творога и теста

**Практическая работа №8:** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления блюд из яиц, творога и теста.

**Практическая работа №9:** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.

**Практическая работа №10:** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде

**Практическая работа №11:** Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей

**Практическая работа № 12:** Составить санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними

## **МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**

### **Лабораторная работа №1 – (6 часов)**

**Тема: Приготовление бульонов.**

#### **Цель и задачи работы:**

1. Отработать технологию приготовления жидкой основы для заправочных супов.

#### **Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:
  - Бульон костный, бульон коричневый, бульон из птицы
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

#### **Посуда, инвентарь, инструменты:**

Кастрюли, миски, сковороды, доски разделочные, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы, сито, мясорубка, тарелки глубокие.

#### **Последовательность выполнения работ:**

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Для коричневого бульона кости обжарить в жарочном шкафу при температуре 160 – 180 градусов;
3. Для мясокостного бульона: мясо нарезают на куски массой 2 кг, моют в проточной холодной воде обсушивают бумажными или тканевыми полотенцами;
4. Лук, морковь, корень сельдерея промывают, очищают и подпекают на сковороде или жарочном шкафу до образования коричневого колера;
5. Приготовить костный, мясокостный, коричневый бульон, бульон из птицы:
  - подготовленные кости закладывают в котел с холодной водой ( 1кг. костей на 3 – 4 литра воды) доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении и закрытой крышке. В процессе варки периодически снимают жир и пену. Для мясокостного бульона через 2 часа закладывают подготовленное мясо. Время варки бульона с мясом 1,5 – 2 часа. За 30 – 40 минут до окончания варки в бульон закладывают подпеченные корни. Общее время варки костного бульона 3,5 – 4 часа. Готовый бульон процеживают, кости удаляют, мясо используют для отпуска 1 блюд
6. Прогреть бульоны и отметить их вкусовые качества.
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

#### **Требования к качеству блюд:**

##### **Бульон:**

Внешний вид – прозрачный бульон, на поверхности без блесток жира;

Цвет – мясного - желтый с коричневым оттенком, куриного - золотисто-желтый;

Вкус и запах – с ярко выраженным ароматом того продукта из которого он приготовлен;

Консистенция – жидкая.

### Рецептура приготовления бульонов.

Продукты	Бульон костный №168 <sup>1</sup>		Бульон коричневый № 757		Бульон из кур прозрачный №	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1. Кости пищевые	300	300	500	500		
2. Морковь					13	10
3. Лук	10	8	15	15		
4. Вода					10	8
5. Курица	10	8	14	14		
6. Яйца для оттяжки					1300	1300
7. Петрушка (корень)	1250	1250	1500	1500		
					260	179
					1/3	13
					11	8
<b>ВЫХОД</b>	-	<b>1000</b>	-	<b>1000</b>	-	<b>1000</b>

### Отчет:

Описать отличительные особенности приготовления мясокостного бульона и приготовление «оттяжки» 2 способами для приготовления бульона прозрачного.

## Лабораторная работа №2 – (6 часов)

**Тема:** «Приготовление заправочных супов»

### **Цель и задачи работы:**

1. Отработать технологию приготовления плотной части (гарнира) для заправочных супов.
2. Отработать технологическую последовательность варки и правила подачи заправочных супов:
  - а) борщей;
  - б) рассольников;
  - в) супов картофельных с крупами.

### **Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:
  - Борщ со свежей капустой и картофелем; рассольник ленинградский; суп картофельный с крупой.
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

### **Посуда, инвентарь, инструменты:**

Кастрюли, миски, сковороды, доски разделочные, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы, сито, мясорубка, тарелки глубокие.

### **Последовательность выполнения работ:**

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Промыть и очистить овощи.
3. Отварить свеклу, нарезать соломкой, прогреть с добавлением бульона и уксуса.
4. Спассеровать томатное пюре.
5. Перебрать, промыть и распарить перловую крупу. Рис перебрать и промыть.
6. Нарезать соломкой или мелким кубиком лук, морковь, спассеровать.

7. Очистить соленые огурцы от кожуры и семян, нарезать соломкой, припустить в воде или бульоне. Огуречный рассол прокипятить.
8. Нарезать капусту соломкой, картофель для борща - брусочками, для рассольника – дольками, для супа картофельного – кубиком.
9. Оформить и подать супы.
10. Прогреть блюда и отметить их вкусовые качества.
11. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

### **Указания к проведению работы:**

Обратить внимание на правильную нарезку овощей, время и последовательность закладывания продуктов в кипящую жидкость, режим варки.

Закладывать продукты в жидкость необходимо одновременно во все супы, чтобы они были готовы в одно и то же время.

Пряности и соль вводят во все супы, кроме молочных, пюреобразных и сладких, в следующем количестве: перец горошком – 0,1 гр, лавровый лист – 0,04 гр, соль – 6-10 гр на 1000гр. Кладут их в супы за 5-10 мин до конца варки.

### **Требования к качеству блюд:**

#### **Борщ:**

**Внешний вид** – овощи сохранили форму нарезки, в середине сметана и зелень;

**Цвет** – малиново-красный;

**Вкус** – кисло-сладкий, без привкуса кислой свеклы;

**Запах** – кореньев и бульона;

**Консистенция** – мягкая, но овощи не переварены.

#### **Рассольник ленинградский:**

**Внешний вид** – овощи сохранили форму нарезки, в середине сметана и зелень;

**Цвет** – бульон беловатый от сметаны; с блестками желто-оранжевого жира;

**Вкус** – острый от огурцов и рассола;

**Запах** – кореньев и бульона;

**Консистенция** – мягкая, но овощи не переварены.

#### **Суп картофельный с крупой:**

**Внешний вид** – овощи сохранили форму нарезки, крупа хорошо набухшая, но не разварилась;

**Цвет** – бульон прозрачный; с блестками желто-оранжевого жира;

**Вкус** – без горечи, в меру солёный, с ароматом пассерованных овощей;

**Консистенция** – кореньев и крупы мягкая.

### Рецептура приготовления супов.

	Борщ с капустой и картофелем № 170 <sup>2</sup>		Рассольник ленинградский №197		Суп картофельный с крупой №204	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1. Свекла	100	80				
2. капуста свежая						
3. картофель	50	40				
4. морковь						
5. лук репчатый	53	45	200	150	200	150
6. томатное пюре	25	20	25	20	25	20
7. кулинарный жир	25	20	25	20	25	20
8. сахар	24	20	12	10	24	20
9. уксус 3%						
10. бульон	15	15	15	15		
11. крупа перловая, рисовая	10	10	10	10	10	10
12. огурцы соленые						
13. сметана	5	5				
	8	8				
	400	400	350	350	375	375
			15	15		
					10	10
			33	30		
	10	10	10	10		
<b>выход</b>	-	<b>250/10</b>	-	<b>250/10</b>	-	<b>250</b>

### Отчет:

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

<sup>2</sup> Сборник рецептов 2003 г.

Заполнить таблицу:

<b>Изделие</b>	<b>Дефекты изделия</b>	<b>Причина возникновения</b>	<b>Способ исправления</b>

### **Лабораторная работа №3 – (6 часов)**

**Тема:** «Приготовление супов- пюре»

**Цель и задачи работы:**

Отработать технологическую последовательность варки и правила подачи супов-пюре

**Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:
  - Суп-пюре из овощей, суп-пюре из гороха
2. Приготовить гренки для супов-пюре
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

**Посуда, инвентарь, инструменты:**

Кастрюли, миски, сковороды, доски разделочные, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы, сито, мясорубка, тарелки глубокие.

**Последовательность выполнения работ:**

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Горох перебрать, промыть, замочить, отварить до размягчения.
3. Нарезать соломкой или мелким кубиком лук, морковь, пассеровать.
4. Приготовить белую сухую мучную пассеровку, охладить, развести бульоном или водой.
5. Для супа-пюре из овощей: подготовить и нарезать овощи; капусту и картофель сварить отдельно, морковь припустить, лук пассеровать.
6. Заправить супы в соответствии с технологией приготовления.



7. Приготовить гренки: белый хлеб очистить от корок, нарезать кубиками (1\*1см), сбрызнуть сливочным маслом и подсушить.
8. Оформить и подать супы.
9. Прогустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
10. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

#### **Указания к проведению работы:**

Обратить внимание на правильную нарезку овощей, время и последовательность закладывания продуктов в кипящую жидкость, режим варки.

Закладывать продукты в жидкость необходимо одновременно во все супы, чтобы они были готовы в одно и то же время.

Супы-пюре нельзя нагревать свыше 70<sup>0</sup>С, чтобы не свернулись белки в лезоне.

#### **Требования к качеству блюд:**

##### **Суп – пюре**

**Внешний вид** – однородная масса без кусочков не протертых овощей;

**Цвет** – соответствующий используемым овощам;

**Вкус** – нежный, в меру соленый, с запахом пассерованных овощей;

**Консистенция** – густых сливок, эластичная.

#### **Рецептура приготовления супов.**

Продукты	Суп-пюре из овощей №266 <sup>3</sup>		Суп-пюре из гороха № 272		Гренки №1107	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1. Морковь	13	10	25	20		
2. Лук репчатый						
3. Жир	24	20	24	20		
4. Яйцо						
5. Вода	10	10	10	10		
6. Бульон						
7. Горох						
8. Масло слив.						
9. Хлеб						
10. Молоко						
	375	375	425	425		
			60	60		
	10	10	5	5	10	10
					72	60
	75	75				
<b>Выход</b>	-	<b>500</b>	-	<b>500</b>	-	<b>50</b>

**Отчет:**

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

**Заполнить таблицу:**

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления

<sup>3</sup> Сборник рецептов 1983 год

## Лабораторная работа №4 – (6 часов)

**Тема:** «Приготовление молочных и сладких супов»

### **Цель и задачи работы:**

Отработать технологическую последовательность варки и правила подачи молочных и сладких супов

### **Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:
  - Суп молочный с крупой;
  - Суп из смеси сухофруктов
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

### **Посуда, инвентарь, инструменты:**

Кастрюли, миски, сковороды, доски разделочные, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы, сито, мясорубка, тарелки глубокие.

### **Последовательность выполнения работ:**

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Для супа молочного: подготовить крупу, молоко прокипятить.
3. Для супа из смеси сухофруктов: перебрать и промыть сухофрукты, крупные нарезать на части, залить холодной водой и варить 10-15 мин, добавить сахар, остальные сухофрукты и варить до готовности, ввести разведённый в холодной воде крахмал и довести суп до кипения, охладить.
4. Заправить супы в соответствии с технологией приготовления.

5. Оформить и подать супы.
6. Прогреть блюда и отметить их вкусовые качества.
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

### **Указания к проведению работы:**

Обратить внимание время и последовательность закладывания продуктов в кипящую жидкость, режим варки.

Закладывать продукты в жидкость необходимо одновременно во все супы, чтобы они были готовы в одно и то же время.

Молочные супы варят небольшими порциями, так как продолжительное хранение ухудшает цвет, запах, консистенцию и вкус супа. Реализуется в течении 30 мин.

### **Требования к качеству блюд:**

#### **Суп молочный:**

**Внешний вид** – на поверхности блески сливочного масла;

**Цвет** – белый;

**Вкус и запах** – сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока;

**Консистенция** – мягкая, сохранена форма.

#### **Суп из смеси сухофруктов:**

**Внешний вид** – сухофрукты не переварены, отвар слегка мутноватый от крахмала;

**Цвет** – соответствующий используемым фруктам, желтовато-бурий;

**Вкус** – кисло-сладкий;

**Консистенция** – жидкого киселя, фруктов - мягкая.

### **Рецептура приготовления супов.**

Продукты	Суп молочный с крупой №259 <sup>4</sup>		Суп из смеси сухофруктов № 316	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1. Вода	125	125	500	500
2. Масло слив.				
3. Крупа рисовая	6	6		
4. Молоко				
5. Сухофрукты	35	35		
6. Сахар				
7. Крахмал	400	400	40	40
			40	40
			10	10
<b>Выход</b>	-	<b>500</b>	-	<b>500</b>

**Отчет:**

**Ответить на вопросы:** Для каждого вопроса выберите правильный вариант ответа и впишите соответствующую цифру в колонку «Ответ».

Вопрос	Ответ	Вариант ответа
1. Как приготовить крупу, если суп варится на цельном молоке?		1. Картофель, капусту, морковь, стручки фасоли, зелёный горошек
2. Чем заправляют молочный суп с овощами?		2. Солью, сахаром, сливочным маслом
3. Как приготовить обработанную и нарезанную морковь?		3. Фруктовый отвар
4. Каков перечень овощей для супа молочного с овощами?		4. Цельное молоко, молоко с водой
5. Как долго варят крупу в воде?		5. Перебрать, разобрать по видам, промыть, нарезать
6. Что является жидкой основой молочного супа?		6. 5-7 мин
7. Как нарезают картофель?		7. Отварной рис, саго, клёцки, вареники с ягодами, кукурузные хлопья и тд.
8. Как нарезают капусту?		8. Шашками
9. Как приготовить макароны для супа?		9. Кубиками
10. Что является жидкой основой сладкого супа?		10. В конце варки
11. Как приготовить сухофрукты?		11. Развести охлажденным крахмалом
12. Какие гарниры подходят к сладким супам?		12. Перебрать, промыть, варить в воде
13. Когда вводят крахмал в суп?		13. Гарнир, сметана или сливки
14. С чем отпускают сладкий суп?		14. Слегка пассеруют
15. Как приготовить крахмал для заправки супа?		15. Наломать длиной 2-3 см

<sup>4</sup> Сборник рецептов 1983 год

Ответы для проверки: 1-12; 2-2; 3-14; 4-1; 5-6; 6-4; 7-9; 8-8; 9-15; 10-3; 11-5; 12-7; 13-10; 14-13; 15-11.

### **Лабораторная работа №5 – (6 часов)**

**Тема:** «Приготовление разных супов»

#### **Цель и задачи работы:**

1. Отработать технологию приготовления жидкой основы для супов.
2. Отработать технологическую последовательность варки и правила подачи разных супов:
  - а) диетического супа;
  - б) вегетарианского супа.

#### **Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:
  - Суп-лапша домашняя, суп-пюре из картофеля
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

#### **Посуда, инвентарь, инструменты:**

Кастрюли, миски, сковороды, доски разделочные, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы, сито, мясорубка, тарелки глубокие.

#### **Последовательность выполнения работ:**

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Нарезать соломкой или мелким кубиком лук, морковь, пассеровать.
3. Для супа-лапши: замесить тесто, раскатать, нарезать лапшу, подсушить.
4. Приготовить белую сухую мучную пассеровку, охладить, развести бульоном или водой.

5. Приготовить гренки для супа-пюре из картофеля: белый хлеб очистить от корок, нарезать кубиками (1\*1см), сбрызнуть сливочным маслом и подсушить.
6. Оформить и подать супы.
7. Прогдегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
8. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

### **Указания к проведению работы:**

Обратить внимание на правильную нарезку овощей, время и последовательность закладывания продуктов в кипящую жидкость, режим варки.

Закладывать продукты в жидкость необходимо одновременно во все супы, чтобы они были готовы в одно и то же время.

Пряности и соль вводят во все супы, кроме молочных, пюреобразных и сладких, в следующем количестве: перец горошком – 0,1 гр, лавровый лист – 0,04 гр, соль – 6-10 гр на 1000гр. Кладут их в супы за 5-10 мин до конца варки.

Перед заправкой лапши-домашней в суп необходимо ее ошпарить.

Супы-пюре нельзя нагревать свыше 70<sup>0</sup>С, чтобы не свернулись белки в лезоне.

### **Требования к качеству блюд:**

#### **Суп – пюре из картофеля:**

**Внешний вид** – однородная масса без кусочков не протертых овощей;

**Цвет** – соответствующий используемым овощам;

**Вкус** – нежный, в меру соленый, с запахом пассерованных овощей;

**Консистенция** – густых сливок, эластичная.

#### **Суп-лапша домашняя:**

**Внешний вид** – на поверхности блёски жира, овощи сохранили форму нарезки ;

**Цвет** – бульон желтовато-золотистый;

**Вкус и запах** – характерные для куриного бульона, в меру соленый, с запахом пассерованных овощей;

**Консистенция** – овощей и лапши мягкие.

**Рецептура приготовления супов.**

Продукты	Суп-лапша домашняя № 235 <sup>5</sup>		Суп-пюре из картофеля № 266	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	25	20	13	10
Лук репчатый	24	20	24	20
Жир	10	10		
Мука	40	40	10	10
Яйцо	1\4	10		
Вода	7	7		
Бульон	475	475	425	425
Горох			60	60
Масло слив.			10	10
Картофель			240	180
Молоко			75	75
<b>Выход</b>	<b>-</b>	<b>500</b>	<b>-</b>	<b>500</b>

**Отчет:**

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

**Заполнить таблицу:**

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления

<sup>5</sup> Сборник рецептов 1983 год



## **Лабораторная работа №6 – (6 часов)**

**Тема:** «Приготовление картофельных супов»

### **Цель и задачи работы:**

1. Отработать технологию приготовления разных супов.  
2. Отработать технологическую последовательность варки и правила подачи картофельных супов:

- а) «Суп картофельный с крупой»;
- б) «Суп картофельный с макаронными изделиями».

### **Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:
  - «Суп картофельный с крупой»; «Суп картофельный с макаронными изделиями».
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

### **Посуда, инвентарь, инструменты:**

Кастрюли, миски, сковороды, доски разделочные, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы, сито, мясорубка, тарелки глубокие.

### **Последовательность выполнения работ:**

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Промыть и очистить овощи.
3. Перебрать, промыть рисовую крупу.
4. Перебрать макаронные изделия.
5. Нарезать соломкой или мелким кубиком лук, морковь, пассеровать.
6. Нарезать картофель для супа с макаронными изделиями - брусочками, для супа с крупой –кубиком.
7. Приготовить супы в соответствии с технологическим процессом.
8. Оформить и подать супы.
9. Прогреть блюда и отметить их вкусовые качества.
10. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

### **Указания к проведению работы:**

Обратить внимание на правильную нарезку овощей, время и последовательность закладывания продуктов в кипящую жидкость, режим варки.

Закладывать продукты в жидкость необходимо одновременно во все супы, чтобы они были готовы в одно и то же время.

Пряности и соль вводят во все супы, кроме молочных, пюреобразных и сладких, в следующем количестве: перец горошком – 0,1 гр, лавровый лист – 0, 04 гр, соль – 6-10 гр на 1000гр. Кладут их в супы за 5-10 мин до конца варки.

### **Требования к качеству блюд:**

#### **Суп картофельный с макаронными изделиями:**

**Внешний вид** – овощи сохранили форму нарезки, макаронные изделия хорошо набухшие, но не разварились;

**Цвет** – бульон прозрачный; с блестками желто-оранжевого жира;

**Вкус** – без горечи, в меру солёный, с ароматом пассерованных овощей;

**Консистенция** – кореньев и макаронных изделий - мягкая.

#### **Суп картофельный с крупой:**

**Внешний вид** – овощи сохранили форму нарезки, крупа хорошо набухшая, но не разварилась;

**Цвет** – бульон прозрачный; с блестками желто-оранжевого жира;

**Вкус** – без горечи, в меру солёный, с ароматом пассерованных овощей;

**Консистенция** – кореньев и крупы мягкая.

### Рецептура приготовления супов.

	Суп картофельный с макаронными изделиями № 223 <sup>6</sup>		Суп картофельный с крупой №219	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1. картофель	200	150	200	150
2. морковь				
3. лук репчатый	25	20	25	20
4. кулинарный жир				
5. крупа рисовая	24	20	24	20
6. макаронные изделия	10	10	10	10
7. бульон			20	20
	20	20		
	375	375	375	375
<b>выход</b>	-	<b>500</b>	-	<b>500</b>

#### Отчет:

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления

<sup>6</sup> Сборник рецептов 1983 год

## Лабораторная работа №6 – (6 часов)

**Тема:** «Приготовление холодных супов»

### **Цель и задачи работы:**

1. Отработать технологию приготовления холодных супов.  
2. Отработать технологическую последовательность варки и правила подачи холодных супов:

- а) «Окрошка мясная»;
- б) «Щи зелёные с яйцом».

### **Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:
  - «Окрошка мясная»; «Щи зелёные с яйцом».
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

### **Посуда, инвентарь, инструменты:**

Кастрюли, миски, сковороды, доски разделочные, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы, сито, мясорубка, тарелки глубокие.

### **Последовательность выполнения работ:**

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Приготовить хлебный квас.

3. Для окрошки: нашинковать зелёный лук, часть растереть с солью; свежие огурцы подготовить, нарезать; яйца отварить, отделить желтки от белков, белок нашинковать, желток растереть с горчицей и солью; мясо варят, нарезают.

4. Для щей: щавель и шпинат припускают, протирают, смешивают, разводят горячей водой, добавляют соль, сахар, доводят до кипения и охлаждают; варёный картофель нарезают

5. Оформить и подать супы.

6. Прогдегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.

7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

### **Указания к проведению работы:**

Холодные супы и продукты хранят в холодильнике. Реализуются в течении 1 часа

### **Требования к качеству блюд:**

#### **«Окрошка мясная»:**

**Внешний вид** – жидкая часть мутная от присутствия сметаны и яичного желтка;

**Цвет** – от светло- до желто-коричневого;

**Вкус** – кисло-сладкий, в меру солёный, слегка острый, аромат свежих огурцов, мяса, зелёного лука, укропа, кваса;

**Консистенция** – варёного мяса мягкая, свежих огурцов плотная.

#### **Щи зелёные:**

**Внешний вид** – однородная масса без кусочков не протертых овощей;

**Цвет** – от тёмно-зеленого до оливкового;

**Вкус и запах** – слабокислый, с ароматом шпината и пассерованного лука;

**Консистенция** – пюреобразная, слегка вязкая, картофель мягкий..

### Рецептура приготовления супов.

Продукты	Окрошка мясная № 298 <sup>7</sup>		Щи зелёные № 309	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	55	40		
Квас хлебный	340	340		
Лук зеленый	50	40	32	25
Огурцы свежие	38	30	38	30
Картофель	70	50	103	75
Яйцо	¼ шт	10	1/4	10
Сметана	5	5		
Сахар	5	5	5	5
Горчица готовая	2	2		
Щавель			65	50
Шпинат			65	50
Вода			375	375
<b>Выход</b>	-	<b>500</b>	-	<b>500</b>

#### Отчет:

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

#### Заполнить таблицу:

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления

<sup>7</sup> Сборник рецептов 1983 год

## Лабораторная работа № 7 – (6 часов)

**Тема:** «Приготовление красных соусов»

### **Цель и задачи работы:**

1. Отработать технологию приготовления мучных пассеровок для соусов;
2. Отработать технологию приготовления красного основного соуса и его производных:

### **Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие соусы:  
- *Соус красный основной и соус луковый.*
2. Дать оценку качества приготовленных соусов.

### **Посуда, инвентарь, инструменты:**

Кастрюли, миски, сковороды, доски разделочные, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы, сито, мясорубка, тарелки глубокие.

### **Последовательность выполнения работ:**

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Подготовить коричневый бульон.
3. Промыть и очистить овощи, нарезать соломкой, пассеровать.
4. Для соуса лукового: в пассерованный лук добавить уксус, лавровый лист, перец, проварить до полного испарения влаги.

5. Спассеровать томатное пюре.
6. Приготовить красную мучную пассеровку, охладить и развести бульоном.
7. Приготовить соус красный основной и соус луковый
8. Оформить и подать соусы.
9. Прodeгустировать соусы и отметить их вкусовые качества.
10. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

**Требования к качеству:**

**Соус красный основной:**

**Внешний вид** – однородный состав, без комков и кусочков овощей;

**Цвет** – коричневый;

**Вкус** – острый, без привкуса сырой муки;

**Запах** – пассерованных корней и специй;

**Консистенция** – густых сливок.

**Соус луковый:**

**Внешний вид** – однородный состав, лук распределён по всей массе;

**Цвет** – коричневый;

**Вкус** – острый, без привкуса сырой муки;

**Запах** – пассерованного лука и специй;

**Консистенция** – полужидкая, эластичная.



Продукты	Соус красный № 759 <sup>8</sup>		Соус луковый № 762	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1. Бульон	200	200		
2. Соус красный основной			-	90
3. Жир	4	4		
4. Мука	10	10		
5. Морковь	20	16		
6. Лук	5	4	24	20
7. Сахар	3	3		
8. Томат пюре	20	20		
9. Уксус 9%			7	7
10. Масло сливочное			5	5
<b>Выход</b>	-	<b>200</b>		<b>100</b>

**Отчет:**

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

**Заполнить таблицу:**

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления

<sup>8</sup> Сборник рецептов 2003 год

## Лабораторная работа №8 – (6 часов)

**Тема:** «Приготовление белых соусов»

### **Цель и задачи работы:**

1. Отработать технологию приготовления мучных пассеровок для соусов;
2. Отработать технологию приготовления белого основного соуса и его производных:

### **Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие соусы:  
- *Соус белый основной и соус томатный.*
2. Дать оценку качества приготовленных соусов.

### **Посуда, инвентарь, инструменты:**

Кастрюли, миски, сковороды, доски разделочные, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы, сито, мясорубка, тарелки глубокие.

### **Последовательность выполнения работ:**

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Подготовить бульон.
3. Промыть и очистить овощи, нарезать соломкой, пассеровать.
4. Пассеровать томатное пюре.
5. Приготовить белую мучную пассеровку, охладить и развести бульоном.
6. Приготовить соус белый основной и соус томатный.
7. Оформить и подать соусы.

8. Прodeгустировать соусы и отметить их вкусовые качества.
9. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

### **Требования к качеству:**

#### **Соус белый основной:**

**Внешний вид** – однородный состав, без комков;

**Цвет** – белый с желтоватым оттенком;

**Вкус** – кисловатый, без привкуса сырой муки;

**Запах** – бульона и кореньев;

**Консистенция** – жидкой сметаны.

#### **Соус томатный:**

**Внешний вид** – однородный состав, без комков;

**Цвет** – красный;

**Вкус** – кисловато-пряный;

**Запах** – томата и пассерованных овощей;

**Консистенция** – полужидкая, эластичная.

Продукты	Соус белый № 778 <sup>9</sup>		Соус томатный № 783	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1. Бульон	110	110	90	90
2. Масло сливочное	5	5	6	6
3. Мука	5	5	5	5
4. Морковь			7	6
5. Лук	3	2	3	2
6. Сахар			1	1
7. Томат пюре			25	25
8. Корень петрушки	2	1		
<b>Выход</b>		<b>200</b>		<b>200</b>

**Отчет:**

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

**Заполнить таблицу:**

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления

<sup>9</sup> Сборник рецептур 2003 год

## Лабораторная работа №9 – (6 часов)

**Тема:** «Приготовление грибного, молочного, сметанного соусов»

### **Цель и задачи работы:**

1. Отработать технологию приготовления мучных пассеровок для соусов;
2. Отработать технологию приготовления соусов:
  - а) грибного;
  - б) молочного;
  - в) сметанного.

### **Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие соусы:
  - *Соус грибной; соус сметанный, соус молочный.*
2. Дать оценку качества приготовленных соусов.

### **Посуда, инвентарь, инструменты:**

Кастрюли, миски, сковороды, доски разделочные, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы, сито, мясорубка, тарелки глубокие.

### **Последовательность выполнения работ:**

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Подготовить бульоны: белый и коричневый.
3. Промыть и очистить овощи, нарезать соломкой, спассеровать.

4. Приготовить мучную пассеровку, охладить и развести бульоном или отваром.
5. Приготовить соус грибной
6. Приготовить соус сметанный.
7. Приготовить соус молочный.
8. Оформить и подать соусы.
9. Прodeгустировать соусы и отметить их вкусовые качества.
10. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

### **Требования к качеству:**

#### **Соус грибной:**

**Внешний вид** – однородный состав, без комков;

**Цвет** – коричневый;

**Вкус** – грибной;

**Запах** – грибов и пассерованных овощей;

**Консистенция** – полужидкая, эластичная.

#### **Соус молочный:**

**Внешний вид** – однородная масса;

**Цвет** – белый;

**Вкус и запах** – молока и сливочного масла;

**Консистенция** – однородная, эластичная, густой сметана.

#### **Соус сметанный:**

**Внешний вид** – однородная масса;

**Цвет** – белый;

**Вкус и запах** – свежей сметаны;

**Консистенция** – однородная, эластичная, густой сметана.

Продукты	Соус грибной № 868 <sup>10</sup>		Соус молочный № 794 <sup>11</sup>		Соус сметанный № 798 <sup>12</sup>	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1. Бульон			100	100	150	150
2. Жир						
3. Мука	8	8	11	11	8	8
4. Морковь						
5. Лук	48	40				
6. Сахар			1	1		
7. Томат пюре						
9. Масло сливочное	12	12	11	11	2	2
10. Молоко			100	100		
11. Сметана					50	50
12. Грибы сушеные	4	4				
13. Вода	-	196				
<b>Выход</b>		<b>200</b>		<b>200</b>		<b>200</b>

### Отчет:

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

### Заполнить таблицу:

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления

<sup>10</sup> Сборник рецептов 1983 год

<sup>11</sup> Сборник рецептов 2003 год

<sup>12</sup> Сборник рецептов 2003 год


### **Лабораторная работа №10 – (6 часов)**

**Тема:** «Приготовление сладких и диетических соусов»

**Цель и задачи работы:**

1. Отработать технологию приготовления мучных пассеровок для соусов;
2. Отработать технологию приготовления соусов:
  - а) сладких;
  - б) диетических

**Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие соусы:  
- *Соус абрикосовый, соус диетический (яблочный).*
2. Дать оценку качества приготовленных соусов.

**Посуда, инвентарь, инструменты:**

Кастрюли, миски, сковороды, доски разделочные, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы, сито, мясорубка, тарелки глубокие.

**Последовательность выполнения работ:**



1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Приготовить соус абрикосовый: курагу перебрать, промыть, замочить, сварить до готовности, протереть, добавить сахар при помешивании, проварить до загустения.
3. Приготовить соус яблочный: нарезанные ломтиками яблоки, заливают горячей водой и варят 6-8 мин в закрытой посуде. Протирают, соединяют с отваром, сахаром, добавляют лимонную кислоту и доводят до кипения. Вводят подготовленный крахмал, корицу и доводят до кипения.
4. Оформить и подать соусы.
5. Прогдегустировать соусы и отметить их вкусовые качества.
6. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

### **Требования к качеству:**

#### **Соус абрикосовый:**

**Внешний вид:** однородный состав, без комков;

**Цвет:** оранжевый.

**Консистенция:** жидкая.

**Вкус и запах:** кисловато-сладкий.

#### **Соус яблочный:**

**Внешний вид:** однородный состав, без комков;

**Цвет:** желтоватый.

**Консистенция:** жидкая.

**Вкус и запах:** кисловато-сладкий.

### Рецептура приготовления соусов

Продукты	Соус яблочный № 907 <sup>13</sup>		Соус абрикосовый № 838 <sup>14</sup>	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1. Яблоки свежие	26	22		
2. Кислота лимонная				
3. Курага	0,01	0,01		
4. Вода			11	11
5. Сахар				
6. Крахмал картофельный	80	80	40	40
7. Корица молотая	13	13	60	60
	3	3		
	0,01	0,01		
<b>Выход</b>	-	<b>100</b>		<b>100</b>

**Отчет:**

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

**Заполнить таблицу:**

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления

<sup>13</sup> Сборник рецептов 1983 год

<sup>14</sup> Сборник рецептов 2003 год

--	--	--	--

### Лабораторная работа №11 – (6 часов)

**Тема:** «Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов»

#### **Цель и задачи работы:**

1. Отработать технологию приготовления и оформления для подачи блюда и гарниры из отварных и припущенных, овощей и грибов.

#### **Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: «Картофельное пюре» и «Пюре из моркови»
2. Определить время варки картофеля и моркови.
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.
4. Составить отчет (заполнить форму).

#### **Посуда, инвентарь, инструменты:**

Кастрюли, миски, сковороды, доски разделочные, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы, сито, мясорубка, противень, тарелки глубокие, закусочные, мелкие.

#### **Последовательность выполнения работ:**

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.

2. Промыть и очистить овощи.
3. **Картофельное пюре:** картофель варят до готовности, отвар сливают, картофель обсушивают и протирают в горячем состоянии. Добавляют растопленное сливочное масло, горячее кипяченое молоко и взбивают до получения пышной массы.
4. **Пюре из моркови:** морковь отваривают или припускают, протирают. Протертую массу соединяют с молочным соусом средней густоты и прогревают.
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать блюда.
7. Прогреть блюда и оценить их вкусовые качества.
8. Оформить отчет и сдать работу.
9. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

#### **Требования к качеству блюд:**

##### ***Картофельное пюре.***

**Внешний вид:** однородная масса без кусочков не протертого картофеля.

**Цвет:** от кремового до белого, без темных включений.

**Вкус и запах:** свойственный картофелю.

**Консистенция:** густая, пышная.

##### ***Пюре из моркови.***

**Внешний вид:** однородная масса без кусочков не протертой моркови.

**Цвет:** оранжевый.

**Консистенция:** густая, пышная.

**Вкус и запах:** сладковатый, свойственный моркови.

#### **Рецептура приготовления<sup>15</sup>**

Сырьё	Картофельное пюре №326		Пюре из моркови №334		Соус молочный (для запекания) № 861	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	300	225				
Молоко	40	38			38	38
Морковь			170	136		
Масло сливочное			5	5	11	11
Соус № 861			-	75		
Мука					11	11
Бульон или вода					38	38
<b>Масса пюре</b>	-	<b>250</b>	-	<b>200</b>		
Масло сливочное	5	5	5	5		
<b>Выход:</b>		<b>250/5</b>		<b>200/5</b>		<b>75</b>

### Отчет.

1. Определить время варки картофеля и моркови.
2. Определить изменение массы картофеля после варки (гр, %)
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 35 порций картофельного пюре.

## Лабораторная работа №12 – (6 часов)

**Тема:** «Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов»

### Цель и задачи работы:

1. Отработать технологию приготовления и оформления для подачи блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.

### Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: «**Капуста тушеная**» и «**Рулет картофельный с овощным фаршем**»
2. Определить время запекания рулета картофельного.
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.
4. Составить отчет (заполнить форму).

### Посуда, инвентарь, инструменты:

Кастриули, миски, сковороды, доски разделочные, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы, сито, мясорубка, противень, тарелки глубокие, закусовые, мелкие.

### Последовательность выполнения работ:

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Промыть и очистить овощи.
1. Приготовить **картофельную массу**: сварить картофель, отвар слить, картофель обсушить, протереть, Охладить до 60-70 °С, добавить сырые яйца и перемешать.
3. Приготовить **фарш для рулета картофельного**: капусту нарезать соломкой, обжарить, добавить нарезанный и пассерованный лук и рубленое яйцо, сваренное вкрутую, соль, перец.
4. **Рулет картофельный**: на смоченную салфетку выкладывают картофельную массу слоем 1,5-2 см. На середину массы по длине кладут фарш, соединяют края, придают форму рулета и перекладывают швом вниз на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень. Поверхность смазывают сметаной, посыпают сухарями, делают проколы, сбрызгивают маслом и запекают.
5. **Капуста тушеная**: Укладывают капусту, нашинкованную соломкой, в котел слоем 30см; добавляют горячий бульон или воду, жир, ставят на плиту; тушат капусту до

полуготовности, периодически помешивая; добавляют пассерованные овощи, томатное пюре; в конце тушения вводят разведенную бульоном мучную пассеровку, соль, сахар, уксус, перец, лавровый лист.

6. Подготовить посуду для отпуска блюд.
7. Оформить и подать блюда
8. Прогреть блюда и оценить их вкусовые качества.
9. Оформить отчет и сдать работу.
10. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

#### **Требования к качеству блюд:**

##### ***Рулет картофельный.***

**Внешний вид:** на поверхности поджаристая корочка, без трещин. На разрезе толщина верхнего и нижнего слоев одинаковая, фарш распределен равномерно.

**Цвет:** поверхности золотистый.

**Вкус и запах:** свойственный овощам из которых приготовлен рулет.

##### ***Капуста тушеная.***

**Внешний вид:** тушеная капуста уложена горкой на сковороду или тарелку и посыпана мелконашинкованной зеленью.

**Цвет:** светло-коричневый.

**Консистенция:** сочная, упругая, не волокнистая.

**Вкус и запах:** кисло-сладкий, с ароматом специй, томата, овощей; не допускается запаха пареной капусты и сырой муки.

#### **Рецептура приготовления<sup>16</sup>**

<b>Сырьё</b>	<b>Рулет картофельный со сметаной № 380</b>		<b>Капуста тушеная № 342</b>	
	<b>Брутто, г</b>	<b>Нетто, г</b>	<b>Брутто г</b>	<b>Нетто, г</b>
Картофель	240	180		
Капуста свежая			356	285

<sup>16</sup> Сборник рецептов 1983 год

Уксус 3%-ный			8	8
Масло растит			9	9
Томатное пюре			15	15
Морковь			6	5
Лук репчатый			12	10
Лавровый лист			0,02	0,02
Перец горошком			0,05	0,05
Мука			3	3
Сахар			8	8
<b>Масса картофельная</b>	-	<b>175</b>		
Масло сливочное	10	10		
Яйцо	1/4 шт	10		
Капуста свежая	50	40		
<b>Масса фарша</b>	-	<b>40</b>		
Сметана	5	5		
Сухари	5	5		
<b>Масса п/ф</b>	-	<b>225</b>		
<b>Масса запеченного рулета</b>	-	<b>200</b>		
Сметана	15	15		
<b>Выход:</b>		<b>200/15</b>		<b>250</b>

### Отчет.

1. Определить время запекания рулета картофельного.
2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 35 порций голубцов овощных.
3. Дать оценку каждому показателю и блюду в целом (по таблице)

#### Органолептические показатели качества приготовленных блюд

Наименование блюда	Показатели качества					Средний балл
	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Вкус	Запах	



--	--	--	--	--	--	--

## Лабораторная работа №13 – (6 часов)

**Тема:** «Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов»

### **Цель и задачи работы:**

1. Отработать технологию приготовления и оформления для подачи блюд и гарниров из жареных овощей и грибов:

### **Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: **«Котлеты картофельные» и «Картофель жареный основным способом»**
2. Определить время жарки котлет картофельных.
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.
4. Составить отчет (заполнить форму).

### **Посуда, инвентарь, инструменты:**

Кастрюли, миски, сковороды, доски разделочные, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы, сито, мясорубка, противень, тарелки глубокие, закусочные, мелкие.

### **Последовательность выполнения работ:**

2. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
3. Промыть и очистить овощи.
4. Приготовить **картофельную массу**: сварить картофель, отвар слить, картофель обсушить, протереть, Охладить до 60-70 °С, добавить сырые яйца и перемешать.
5. **Котлеты картофельные**: Картофельную массу разделить на части по 2 шт на порцию. Сформовать котлеты картофельные, запанировать в сухарях или муке.
6. **Картофель жареный основным способом**: Сливают нарезанный картофель на дуршлаг, дают стечь воде (дополнительно можно обсушить картофель, уложив на сухое чистое полотенце). Подготовленный картофель аккуратно укладывают на раскаленный противень или сковороду с жиром слоем 4-5см, поверхность выравнивается. Жарят картофель до образования румяной корочки, переворачивают лопаточкой на другую сторону и дожаривают до готовности; картофель перемешивают, солят и продолжают жаренье

7. **Обжарить** котлеты картофельные основным способом и дожарить в жарочном шкафу.
8. Подготовить посуду для отпуска блюд.
9. **Оформить и подать блюда:** котлеты картофельные положить на тарелки по 2 шт, полить сливочным маслом; картофель жареный основным способом положить на тарелку.
10. Прогреть блюда и оценить их вкусовые качества.
11. Оформить отчет и сдать работу.
12. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

**Требования к качеству блюд:**

***Котлеты картофельные.***

**Внешний вид:** форма овально-приплюснутая с одним заостренным концом, на поверхности поджаристая корочка, без трещин.

**Цвет:** поверхности золотистый, на разрезе светло-желтоватый.

**Консистенция:** мягкая, корочка хрустящая.

**Вкус и запах:** свойственный картофелю.

***Картофель жареный основным способом.***

**Внешний вид:** нарезка картофеля однородная, соответствующей формы, одного размера, картофель должен иметь поджаристую корочку с двух сторон, форма нарезки сохранена.

**Цвет:** поверхности золотистый.

**Вкус и запах** свойственные картофелю и использованному жиру.

**Консистенция:** мягкая, корочка хрустящая.

**Рецептура приготовления<sup>17</sup>**

Сырьё	Котлеты картофельные №357		Картофель жареный основным способом № 354	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	293	220	483	362
Сухари	12	12		

<sup>17</sup> Сборник рецептов 1983 год



## Лабораторная работа № 14

**Тема: «Приготовление блюд и гарниров из каш и бобовых»**

**Цель и задачи работы:**

1. Отработать технологию приготовления и оформления для подачи:
  - а) жареных блюд из каш;
  - б) отварных блюд из бобовых

**Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:
  - *биточки манные со сметаной;*
  - *пюре из бобовых.*
2. Определить продолжительность варки круп.
3. Определить привар круп в процентах.
4. Дать оценку качества приготовленных блюд.

**Посуда, инвентарь, инструменты:**

Кастрюли, миски, сковороды, доски разделочные, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы, сито, мясорубка, противень, тарелки глубокие, закусовые, мелкие.

**Последовательность выполнения работ:**

1. Подготовить продукты и рабочее место.
2. Крупы перебрать, промыть или просеять.
3. Приготовить биточки манные: сварить вязкую манную кашу, охладить до  $t 60^{\circ}\text{C}$ , добавить яйца, перемешать, сформовать биточки, запанировать в сухарях, поджарить основным способом, довести до готовности в жарочном шкафу.
4. Пюре из бобовых: бобовые перебирают, замачивают в холодной воде, варят, отвар сливают и протирают. Добавляют соль.

**Указания к проведению работы:**

При варке каш строго соблюдать установленное соотношение крупы и воды.

Рис вначале проварить в воде, а затем добавить молоко.

Бобовые солят в конце варки, так как соль препятствует размягчению.

**Требования к качеству блюд:**

***Биточки манные со сметаной.***

**Внешний вид:** форма приплюснуто-округлая, на поверхности поджаристая корочка без трещин; рядом с биточками подлит соус.

**Цвет:** поверхности светло-коричневый, на разрезе белый с желтоватым оттенком; соуса – оранжевый.

**Консистенция:** мягкая, корочка хрустящая; соуса – жидкая.

**Вкус и запах:** свойственный манной каше; соуса – кисловато-сладкий.

***Пюре из бобовых***

**Внешний вид:** однородная масса, без комочков.

**Цвет:** свойственный бобовым.

**Консистенция:** пышная.

**Вкус и запах:** свойственный бобовым.

**Рецептура приготовления<sup>18</sup>**

Сырьё	Биточки манные со сметаной № 399 (II)		Пюре из бобовых № 437 (III)	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г

<sup>18</sup> Сборник рецептов 1983 год

1. Вода	100	100		
2. Молоко				
3. Сахар	50	50		
4. Яйца				
5. Сухари	8	8		
6. Маргарин (м. раст)	1/5	8		
7. Сметана				
8. Рис	8	8		
9. Горох				
<b>Масса п/ф</b>	8	8		
<b>Масса гот.из-я</b>				
10. Масло слив.	53	53		
11. Сметана			101	100
	-	<b>222</b>		
	-	<b>250</b>		
			10	10
	<b>30</b>	<b>30</b>		
<b>Выход:</b>		<b>200/30</b>		<b>200/10</b>

**Отчёт:**

1. Определить и записать продолжительность варки круп.
2. Определить и записать привар круп в процентах.
3. Составить схему приготовления блюда «Биточки манные»

## Лабораторная работа №15 – (6 часов)

**Тема:** «Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий»

### **Цель и задачи работы:**

Отработать технологию приготовления и оформления для подачи:

- отварных и запеченных блюд из макаронных изделий

### **Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:  
– *макароны с сыром, макаронник.*
2. Определить продолжительность варки макаронных изделий.
3. Определить привар макаронных изделий в процентах.
4. Дать оценку качества приготовленных блюд.

### **Посуда, инвентарь, инструменты:**

Кастриули, миски, сковороды, доски разделочные, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы, сито, мясорубка, противень, тарелки глубокие, закусочные, мелкие.

### **Последовательность выполнения работ:**

1. Подготовить продукты и рабочее место.

2. Макароны с сыром: макароны отваривают сливным способом, заправляют сливочным маслом, при отпуске посыпают натёртым сыром.
3. Макаронник: макароны отваривают несливным способом, охладить до  $t 60^{\circ}\text{C}$ , добавить яйца, взбитые с сахаром. Массу выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, поверхность выравнивают, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу до образования золотистой корочки.
4. Подготовить посуду для отпуски блюд.
5. Оформить и подать блюда.

### **Указания к проведению работы:**

При варке каш строго соблюдать установленное соотношение крупы и воды.

Рис вначале проварить в воде, а затем добавить молоко.

Макаронник и запеканку при подаче полить сливочным маслом.

### **Требования к качеству блюд:**

#### ***Макароны с сыром.***

**Внешний вид:** отварные макаронные изделия легко отделяются друг от друга и сохраняют свою форму.

**Цвет:** белый.

**Консистенция:** мягкая.

**Вкус и запах:** свойственный макаронным изделиям, без запаха затхлости.

#### ***Макаронник.***

**Внешний вид:** на поверхности поджаристая корочка без трещин.

**Цвет:** поверхности золотистый, на разрезе белый с желтоватым оттенком.

**Консистенция:** мягкая, корочка хрустящая.

**Вкус и запах:** свойственный макаронным изделиям, без запаха затхлости.



### Рецептура приготовления<sup>19</sup>

Сырьё	Макаронник № 451 (II)		Макаронны с сыром № 444	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1. Вода	150	150		
2. Молоко				
3. Сахар	100	100		
4. Яйца				
5. Сухари	10	10		
6. М. растит				
7. Сметана	½	20		
8. Макароны (вермишель)				
9. М.сливочное	5	5		
10. Сыр				
<b>Масса п/ф</b>				
<b>Масса гот.из-я</b>				
11. Масло слив.	75	75	70	70
12. Сметана	5	5		
			27	25
	-	<b>300</b>		
	-	<b>250</b>	-	<b>200</b>
		10	15	15
<b>Выход:</b>		<b>250/10</b>		<b>250/25/15</b>

**Отчёт:**

1. Определить и записать продолжительность варки макаронных изделий.
2. Определить и записать привар макаронных изделий в процентах.
3. Составить схему приготовления блюда «Макаронник»

## **Лабораторная работа №16 – (6 часов)**

**Тема:** «Приготовление блюд из яиц и творога»

### **Цель и задачи работы:**

Отработать технологию приготовления и оформления для подачи:

- жареных блюд из яиц;

### **Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:  
- омлет с жареным картофелем запеченный; яичница-глазунья с мясными продуктами.
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

### **Посуда, инвентарь, инструменты:**

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, доски разделочные, ножи, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы, мясорубка, шумовка, венчик, сито, баранчики, тарелки.

### **Последовательность выполнения работ:**

1. Подготовить продукты и рабочее место.
2. Просеять муку, протереть творог, отделить яйца от скорлупы.

3. Омлет: обработать картофель, нарезать ломтиками, обжарить основным способом до полуготовности. Приготовить омлетную смесь из молока, яиц, соли. Залить омлетной смесью жареный картофель и запечь в жарочном шкафу до загустения и появления легкой корочки при Т 180-200С
4. Яичница-глазунья: мясные продукты нарезать, обжарить. На подготовленный гарнир выливают яйца, солят белок, жарят до готовности
5. Оформить блюда для подачи.
6. Прodeгустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

### **Требования к качеству блюд:**

#### **Яичница-глазунья с мясными продуктами.**

**Внешний вид** – форма сохранена, края не подсушены.

**Консистенция** – желток полужидкий

**Вкус и запах** – соответствует запаху свежих яиц и используемых мясных продуктов.

#### **Омлет с жареным картофелем запеченный.**

**Внешний вид** – имеет форму пирожка, на поверхности подрумяненная корочка.

**Цвет** – золотистый.

**Консистенция** – пышная, упругая.

**Вкус и запах** – нежный, в меру соленый, свойственный свежим яйцам, жареному картофелю.

### **Рецептура блюд из яиц и творога<sup>20</sup>**

**(на 1 порцию в гр (брутто))**

---

<sup>20</sup> Сборник рецептов 1983 год

Сырьё	Яичница-глазунья с мясными продуктами № 466		Омлет с жареным картофелем запечный № 447	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	2 шт	80	2 шт	80
Колбаса вареная или сосиски	34	<b>33</b>		
Соль	2	2	2	2
М.растительное	10	10	10	10
Молоко			30	30
Картофель			147	110
<b>Масса п/ф</b>	-	<b>30</b>		
<b>Масса готов. изделия</b>	-	<b>105</b>		<b>170</b>
<b>Масло сливочное</b>	-	<b>3</b>	-	
			<b>5</b>	<b>5</b>
<b>Выход</b>	-	<b>105/3</b>	-	<b>170/5</b>

**Отчёт:**

1. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 120 порций яичницы-глазуньи с мясными продуктами.
2. Установить и записать время приготовления блюда «Омлет с жареным картофелем запечный»

## Лабораторная работа №17 – (6 часов)

**Тема:** «Приготовление блюд из яиц и творога»

### **Цель и задачи работы:**

Отработать технологию приготовления и оформления для подачи:

- жареных и отварных блюд из творога;

### **Содержание работы:**

2. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:  
- **вареники ленивые; сырники из творога со сметаной.**
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

### **Посуда, инвентарь, инструменты:**

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, доски разделочные, ножи, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы, мясорубка, шумовка, венчик, сито, баранчики, тарелки.

### **Последовательность выполнения работ:**

1. Подготовить продукты и рабочее место.
2. Просеять муку, протереть творог, отделить яйца от скорлупы.
3. Сырники: приготовить массу для сырников из творога, яиц, муки или манной крупы, соли, сахара, сформовать сырники, запанировать в муке, сделать на поверхности рисунок. До жарки хранить в холодильнике на лотке, посыпанном мукой. Обжарить сырники основным способом, дожарить в жарочном шкафу до появления на поверхности золотисто-желтого цвета.
4. Вареники: творог протереть, добавить яйца, сахар, соль, муку. Массу перемешать до однородной консистенции. Массу раскатывают толщ. 1 см, нарезают ромбиками. Варят при слабом кипении в подсоленной воде 4-5 мин

5. Оформить блюда для подачи: сырники по 2 шт на порцию со сметаной; вареники полить маслом и подать со сметаной.
8. Прodeгустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
9. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

**Требования к качеству блюд:**

**Сырники из творога с соусом.**

**Внешний вид** – форма округло-приплюснутая, поверхность равномерно обжаренная, рядом подлит соус сладкий.

**Цвет** – золотисто-коричневый, у соуса – зеленовато бурый.

**Вкус и запах** – сладкий, с ароматом творога, свойственный творогу; соуса – сладкий с ароматом яблок и корицы.

**Вареники ленивые.**

**Внешний вид** – поверхность блестящая, форма сохранена.

**Цвет** – белый с кремовым оттенком.

**Консистенция** – пышная, упругая.

**Вкус и запах** – в меру сладкий, без кислоты. Без посторонних привкусов и запахов

**Рецептура блюд из яиц и творога<sup>21</sup>**

**(на 1 порцию в гр (брутто))**

Сырьё	Сырники из творога со сметаной № 492		Вареники ленивые № 490-491	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г

<sup>21</sup> Сборник рецептов 1983 год

Творог	136	135	219	205
Мука пшеничная	20	20	28	28
Яйца	1/8 шт	5	1/4 шт	10
Сахар	15	15	15	15
Соль	1	1	2	2
М.растительное	5	5	10	10
<b>Масса п/ф</b>	-	<b>170</b>		
<b>Масса готов. изделия</b>	-	<b>150</b>	-	<b>170</b>
<b>Сметана</b>	-	<b>20</b>		<b>25</b>
<b>Масло сливочное</b>			<b>5</b>	<b>5</b>
<b>Выход</b>	-	<b>150/20</b>	-	<b>200/25</b>

**Отчёт:**

1. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 120 порций сырников из творога со сметаной.

## Лабораторная работа №18 – (6 часов)

**Тема:** «Приготовление блюд из сыра»

### **Цель и задачи работы:**

Отработать технологию приготовления и оформления для подачи:

- блюд из сыра;

### **Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

- крокеты сырные, рёшти с сыром.

2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

### **Посуда, инвентарь, инструменты:**

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, доски разделочные, ножи, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы, мясорубка, шумовка, венчик, сито, баранчики, тарелки.

### **Последовательность выполнения работ:**

1. Подготовить продукты и рабочее место.

2. Крокеты сырные: сыр натереть, смешать с чесноком, добавить зелень. Формуют шарики, панируют в муке, затем в льезоне, сухарях, далее ещё раз в льезоне и сухарях. Жарят во фритюре

3. Рёшти с сыром: Очищенный картофель варят, обсушивают и протирают горячим. Протертый картофель охлажденный до 40-50 °С. соединяют с просеянной мукой и яичными желтками, тертым сыром, солят, массу перемешивают. Затем в смесь добавляют растопленное масло, кипяченое молоко и перемешивают до образования однородной массы, осторожно вводят взбитые яичные белки. Подготовленную массу выкладывают ложкой на смазанный маслом лист (по 3-4 шт. на порцию) и запекают в жарочном шкафу при температуре 220 °С течение 15-20 мин до готовности. Толщина оладий должна быть не менее 5-6 мм.

4. Оформить блюда для подачи.

5. Прогдегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.

6. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.



**Требования к качеству блюд:**

**Крокеты сырные.**

**Внешний вид** – форма сохранена, поверхность равномерно обжаренная, .

**Цвет** – золотисто-коричневый.

**Вкус и запах** – свойственный используемым продуктам.

**Рёшти с сыром.**

**Внешний вид** – форма круглая, без трещин, на поверхности золотистая корочка.

**Цвет** – на разрезе желтый.

**Консистенция** – мягкая, корочка хрустящая.

**Вкус и запах** – свойственный продуктам, входящим в блюдо, умеренно соленый Запах: запеченного картофеля, масла сливочного, сыра, молока

**Рецептура блюд из яиц и творога**

**(на 1 порцию в гр (брутто))**

Сырьё	Крокеты сырные		Рёшти с сыром	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г

Картофель			210	150
Мука пшеничная	6	6	16	16
Яйца	1/2	20	¼	10
Сухари панировочные	20	20	16	16
Сыр	100	95	14	14
М.растительное	10	10	10	10
Чеснок	5	5		
Зелень	1,5	1,5		
<b>Масса п/ф</b>	-	<b>160</b>	-	<b>230</b>
<b>Масса готов. изделия</b>	-	<b>140</b>	-	<b>200</b>
<b>Масло сливочное</b>	5	5	5	5
<b>Выход</b>	-	<b>140/5</b>	-	<b>200/5</b>

**Отчёт:**

1. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 75 порций крокет сырных.

## Лабораторная работа №19 – (6 часов)

**Тема:** «Приготовление блюд из муки»

### **Цель и задачи работы:**

Отработать технологию приготовления и оформления для подачи:

- изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста

### **Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:  
– оладьи из дрожжевого теста с вареньем; блинчики с творожным фаршем со сметаной.
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

### **Посуда, инвентарь, инструменты:**

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, доски разделочные, ножи, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы, мясорубка, шумовка, венчик, сито, баранчики, тарелки.

### **Последовательность выполнения работ:**

1. Подготовить продукты и рабочее место.
2. Просеять муку, протереть творог, отделить яйца от скорлупы.
3. Оладьи: В тёплой воде или молоке растворяют соль, сахар, добавляют разведённые дрожжи, просеянную муку, яйца (желток) и замешивают тесто, в конце вводят растопленный жир, ставят в тёплое место для брожения на 2-3 часа. В готовое тесто вводят взбитые яичные белки. На разогретый жир ложкой (смоченной в воде) выкладывают тесто. Оладьи обжаривают с двух сторон. Подают по 3 шт на порцию, посыпав сахарной пудрой, сбоку кладут варенье или подают отдельно.
4. Блинчики: яйца, соль, сахар растирают, добавляют холодное молоко (50%), муку и взбивают до однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко. На разогретую сковороду наливают тесто и обжаривают до золотистой корочки, переворачивают и опять немного поджаривают.
5. Приготовить фарш для блинчиков. Творог соединить с яйцами, сахаром, солью, перемешать.
6. На поджаристую сторону блинчиков кладут фарш, заворачивают конвертиком, обжаривают на разогретой сковороде
7. Прodeгустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
8. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

**Требования к качеству блюд:**

**Оладьи с вареньем.**

**Внешний вид** – форма круглая или продолговатая, края не рваные, хорошо пропеченные, пористые, толщ. 5-6 мм, политы

**Цвет** – золотистый, на разрезе желтоватый

**Вкус и запах** – не кислые, без затхлости и горечи.

**Блинчики с творожным фаршем.**

**Внешний вид** – форма круглая, края не рваные, поверхность подрумяненная, но не подгоревшая, толщ. 2 мм, политы

**Цвет** – от золотистого до светло коричневого

**Вкус и запах** – без затхлости и горечи.

**Рецептура блюд<sup>22</sup>**

**(на 1 порцию в гр (брутто))**

	<b>Оладьи со сгущ.мол. №1020</b>		<b>Блинчики с творожным фаршем № 1018 (3)</b>	
	<b>Брутто, г</b>	<b>Нетто, г</b>	<b>Брутто, г</b>	<b>Нетто, г</b>
Творог			46	45
Мука пшеничная	85	85	42	42
Яйца	1/16	4	1/5+1/20	8+2
Сахар	3	3	3+5	3+5
Соль	1,5	1,5	1	1
М.растительное	9	9	2+5	2+5
Молоко	85	85	104	104
Дрожжи	2	2		
<b>Масса п/ф</b>				

<b>Масса готов. изделия</b>	-	<b>150</b>	-	<b>150</b>
<b>Сгущ. молоко</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	-	<b>135</b>
<b>Масло сливочное</b>			-	<b>20</b>
<b>Выход</b>	-	<b>150/20</b>	-	<b>135/20</b>

**Отчет:**

1. Определить время приготовления дрожжевого теста
2. Определить время выпечки блина.
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 150 порций блинчиков с творожным фаршем.

## **Лабораторная работа №20 – (6 часов)**

**Тема: «Приготовление блюд из муки»**

### **Цель и задачи работы:**

Отработать технологию приготовления и оформления для подачи блюд из муки:

### **Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: «Вареники с фаршем» и «Пельмени с фаршем»
2. Определить привар при тепловой обработке вареников.
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.
4. Составить отчет (заполнить форму).

### **Посуда, инвентарь, инструменты:**

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, доски

разделочные, ножи, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы,

мясорубка, шумовка, венчик, сито, баранчики, тарелки.

### **Последовательность выполнения работ:**

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Просеять муку, протереть творог, отделить яйца от скорлупы.
3. Замесить крутое тесто для вареников и пельмене до однородного состояния и оставить на 20 мин под пленкой для набухания.

4. **Приготовить фарш для вареников.** Творог соединить с яйцами, сахаром, солью, перемешать.
5. **Приготовить фарш для пельменей.** Котлетное мясо и лук измельчают на мясорубке, добавляют соль и холодную воду, тщательно перемешивают.
6. Сформовать вареники с творогом и пельмени с фаршем. Хранить вареники и пельмени на лотке, посыпанном мукой, в холодильнике.
7. Сварить вареники с творогом и пельмени с фаршем, закладывая их в кипящую подсоленную воду. Всплывшие вареники и пельмени откинуть на дуршлаг и переложить в посуду с растопленным маслом.
8. Оформить блюда для подачи: вареники со сметаной; пельмени со сливочным маслом.
9. Оформить отчет и сдать работу.
10. Прогдегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
11. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

### Требования к качеству блюд:

#### **Вареники с творожным фаршем:**

**Внешний вид** – форма полумесяца, по размеру больше пельменей, не допускается наличие раскрывшихся вареников, поданы со сметаной;

**Цвет у теста** – белый с желтоватым оттенком, у творога – белый;

**Вкус и запах** – свойственные свежему творогу и пресному тесту, без излишней кислотности.

**Консистенция** – оболочки - мягкая, плотная, фарша - сочная.

#### **Пельмени с фаршем.**

**Внешний вид** - пельмени полукруглые, размером (продольным) 2,5-3 см, места соединения теста аккуратно защипаны; поверхность гладкая (без трещин и разрывов).

**Цвет** – оболочки - от светло-кремового до светло-желтого, фарша - серый

**Вкус и запах** – вареного теста и мяса с луком, умеренно соленый; запах мяса и репчатого лука.

**Консистенция** – оболочки - мягкая, плотная, фарша - сочная.

### **Рецептура блюд из яиц и творога<sup>23</sup>**

**(на 1 порцию в гр (брутто))**

	<b>Вареники с творожным фаршем № 1079</b>	<b>Пельмени с фаршем №1072</b>
--	---	------------------------------------

	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
<b>Тесто № 1078/1067:</b>	-	<b>82</b>	-	<b>83</b>
Мука пшеничная	57	57	58	58
Яйца	1/10 шт	4	1/8 шт	5
Вода	22	22	22	22
Соль	1	1	1	1
<b>Фарш № 1135/1071:</b>	-	<b>103</b>	-	104
Творог	94	93		
Яйца	1/10 шт	4		
Сахар	5	5		
Мука пшеничная	4	4		
Ванилин	0,01	0,01		
Говядина (котлетное мясо)			109	80
Лук репчатый			9	8
Соль			2	2
Перец черный молотый			0,04	0,04
Вода			17	17
<b>Масса п/ф</b>	-	<b>185</b>	-	<b>185</b>
<b>Масса готового изделия</b>	-	<b>200</b>	-	<b>200</b>
Сметана	20	20		
Масло сливочное	5	5	10	10
<b>выход</b>	-	<b>200/20/5</b>	-	<b>200/10</b>

#### Отчет.

1. Определить изменение массы полуфабриката после варки (гр, %)
2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 12 порций готового блюда.
3. Составить технологическую схему приготовления блюда.



## Лабораторная работа №21 – (6 часов)

**Тема:** «Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы»

### **Цель и задачи работы:**

1. Отработать технологию приготовления и оформления для подачи:
  - а) отварные и припущенные блюда из рыбы

### **Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: *рыба отварная, соус польский; рыба припущенная, соус белый с рассолом (гарниры - картофель отварной)*
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

### **Посуда, инвентарь, инструменты:**

Кастрюли, миски, сковороды, доски разделочные, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы, сито, мясорубка, противень, тарелки глубокие, закусочные, мелкие.

### **Последовательность выполнения работ:**

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Обработать рыбу.
3. Приготовить п/ф из рыбы
4. Сварить рыбный бульон из рыбных отходов.
5. Промыть и очистить овощи. Картофель: для отварной рыбы - обточить бочонками, отварить.

6. **Приготовить рыбный белый соус:** мучную пассеровку развести рыбным бульоном, добавить соль, перец и проварить, зашипнуть.
7. **Приготовить соус польский:** отварить яйца, нашинковать, нарезать зелень. Растопить сливочное масло, соединить с яйцом, зеленью, лимон к-той, солью прогреть при  $t 70^{\circ}C$ .
8. **Рыба:** отварить и припустить рыбу.
9. Оформить блюда для подачи.
10. Прогреть блюда и оценить их вкусовые качества.
11. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

#### **Требования к качеству блюд:**

*Рыба отварная, соус польский (гарнир картофель отварной).*

**Внешний вид:** рыба без изломов, не переварена, картофель сохранил форму.

**Цвет:** белый, соуса желтый

**Вкус и запах:** свойственный отварной рыбе и специям.

**Консистенция:** мягкая

*Рыба припущенная, соус белый с рассолом (гарнир картофель отварной).*

**Внешний вид:** рыба без изломов, не переварена, картофель сохранил форму.

**Цвет:** белый, соуса белый

**Вкус и запах:** свойственный припущенной рыбе и специям.

**Консистенция:** мягкая

#### **Рецептура приготовления<sup>24</sup>**

---

<sup>24</sup> Сборник рецептов 1983 год

Сырьё	<i>Рыба отварная, №502</i>		<i>Рыба припущенная №508</i>		<i>Соус польский №871</i>		<i>Соус белый с рассолом № 856</i>		<i>Картофель отварной</i>	
	Брут то, г	Нет то, г	Брут то, г	Нет то, г	Брут то, г	Нет то, г	Брут то, г	Нетто, г	Брут то, г	Нет то, г
Рыба	155	94	152	91						
Морковь	3	2								
Лук репчатый	3	2	4	3			1,5	1		
<b>Масса готовой рыбы</b>	-	<b>75</b>	-	<b>75</b>						
Картофель									200	150
Масло слив					35	35	3+3	3+3	5	5
Яйца					2/5	16				
Лимон к-та					0,1	0,1	0,01	0,01		
Зелень					1	1				
Бульон рыбный		<b>75</b>					55	55		
Мука	-						3	3		
Огуреч. рассол							8	8		
Масло растит		<b>50</b>								
Молоко	-	<b>150</b>								
Сухари	-									
<b>Выход:</b>		<b>75</b>		<b>75</b>		<b>50</b>		<b>50</b>		<b>150</b>

#### Отчет.

1. Установить время варки и припускания рыбы.
2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 50 порций отварной рыбы с соусом польским.

**Лабораторная работа №22 – (6 часов)**

**Тема: «Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы»**

**Цель и задачи работы:**

Отработать технологию приготовления и оформления для подачи блюд из жареной и запеченной рыбы:

**Содержание работы:**

- 1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: «Рыба в тесте жареная» и «Рыба запеченная с картофелем по-русски»**

2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

### **Посуда, инвентарь, инструменты:**

Кастрюли, миски, сковороды, доски разделочные, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы, сито, мясорубка, противень, тарелки глубокие, закусочные, мелкие.

### **Последовательность выполнения работ:**

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Обработать рыбу.
3. **Приготовить п/ф из рыбы:** для рыбы в тесте – чистое филе; для запекания – филе с кожей без костей.
4. Сварить рыбный бульон из рыбных отходов.
5. **Для рыбы в тесте:** рыбу нарезать на полоски толщ 1 см, длиной 6-7 см, замариновать: сбрызнуть лимон соком, полить растительным маслом, посыпать солью, перцем и поставить на холод на 30 мин.
6. Промыть и очистить овощи.
7. **Картофель:** отварить целиком, остудить и нарезать кружочками.
8. **Приготовить рыбный белый соус:** мучную пассеровку развести рыбным бульоном, добавить соль, перец и проварить, зашпнуть.
9. **Приготовить тесто (кляр):** отделить белки от желтков; желтки растереть с солью, сахаром, развести молоком, всыпать муку, размешать и влить растительное масло. Ввести взбитые в пышную пену белки и осторожно перемешать.
10. **Рыба в тесте жареная:** рыбу окунуть в тесто и жарить во фритюре, вынуть на сито, дать стечь жиру и подавать на бумажной салфетке.
11. **Рыба запеченная:** на смазанную жиром порционную сковороду налить часть соуса, посередине положить кусочек сырой рыбы, обложить веером картофель закрывая полностью рыбу. Блюдо поливают оставшимся соусом, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу.
12. **Оформить блюда для подачи:** рыбу в тесте на тарелке с салфеткой; рыбу запеченную в порционной сковороде на подстановочной тарелке с салфеткой.
13. Прогреть блюда и оценить их вкусовые качества.
14. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

### **Требования к качеству блюд:**

#### ***Рыба в тесте жареная.***

**Внешний вид:** пышные, кусочки рыбы без отставания от теста.

**Цвет:** золотистый, равномерный.

**Консистенция:** рыбы - мягкая, теста - воздушная.

**Вкус и запах:** маринованной рыбы, в меру соленый.

***Рыба, запеченная с картофелем по-русски.***

**Внешний вид:** на поверхности поджаристая корочка, соус под корочкой невысохший, рыба не пристала к сковороде.

**Цвет:** белый с желтоватым оттенком.

**Вкус и запах:** свойственным продуктам, из которых приготовлено блюдо.

#### Рецептура приготовления<sup>25</sup>

Сырьё	<i>Рыба в тесте жареная № 530</i>		<i>Рыба, запеченная с картофелем по-русски №511</i>	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рыба	140	67	130	91
Картофель			206	150
Масло слив			8+5	8+5
Яйца	¾	30		
Лимон к-та	0,2	0,2		
Масло растит	4+15	4+15		
Мука	30	30	5	5
Молоко	30	30		
Сухари			5	5
Бульон рыбный			110	110
<b>Масса теста</b>	-	<b>90</b>		
<b>Масса готового изделия</b>	-	<b>150</b>	-	<b>285</b>
<b>Выход:</b>		<b>150</b>		<b>285</b>

#### Отчет.

1. Установить время жарки и запекания рыбы.
2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 50 порций отварной рыбы с соусом польским.

**Лабораторная работа №23 – (6 часов)**

**Тема:** «Приготовление блюд из котлетной массы рыбы»

**Цель и задачи работы:**

Отработать технологию приготовления блюд из рыбной котлетной массы

### Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: «Котлеты рыбные с гарниром» и «Зразы рыбные рубленные с гарниром»
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

### Посуда, инвентарь, инструменты:

Кастрюли, миски, сковороды, доски разделочные, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы, сито, мясорубка, противень, тарелки глубокие, закусочные, мелкие.

### Последовательность выполнения работ:

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Приготовить рыбную котлетную массу
3. Определить массу навесок для п/ф: котлеты и зразы
4. **Фарш для зраз:** отварные грибы, нарезают ломтиками, лук репчатый мелко нарезают и пассеруют, соединяют с грибами, добавляют соль, перец и все перемешивают.
5. Приготовить п/ф из рыбной котлетной массы по 2 шт на порцию: котлеты – овально-приплюснутая форма, панировка в сухарях; зразы – форма кирпичика с закругленными концами, панировка сухари.
6. Готовые полуфабрикаты обжаривают с двух сторон до золотистой корочки, дожаривают в жарочном шкафу.
7. Промыть и очистить овощи.
8. **Гарнир к зразам рубленным:** картофель отварить целиком, остудить и нарезать кружочками.
9. **Гарнир к котлетам:** картофель отварить, слить, обсушить, протереть, добавить растопленное сливочное масло и горячее кипяченое молоко.
10. Прогреть блюда и оценить их вкусовые качества.
11. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

### Указания к проведению работы:

Блюда следует доготавливать одновременно. Перед подачей блюда украсить зеленью.

### Требования к качеству блюд:

#### **Зразы рыбные рубленные с жареным картофелем из отварного**

- **Внешний вид:** форма сохранена, поверхность равномерно обжарена, жареный картофель уложен сбоку.
- **Цвет:** коричневый, на разрезе серый.
- **Консистенция:** сочная, мягкая
- **Вкус и запах:** свойственные рыбе.



## Котлеты рыбные рубленые с картофельным пюре

- **Внешний вид:** форма сохранена, поверхность равномерно обжарена, картофель уложен сбоку.

- **Цвет:** коричневый, на разрезе серый.

- **Консистенция:** сочная, мягкая

- **Вкус и запах:** свойственные рыбе.

### Рецептура блюд <sup>26</sup>

(на 1 порцию в гр (брутто))

Сырье	Зразы рыбные рубленые № 544		Котлеты рыбные № 541		Картофельное пюре №759		Картофель жареный из отварного №760	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рыба	120	48	120	48				
Хлеб	14	14	14	14				
Молоко или вода	19	19	19	19				
<b>Масса п/ф</b>	-	<b>80</b>						
Лук репч.	19	16						
Масло раст	3	3						
Грибы свеж	14	11						
Сухари	1	1						
<b>Масса фарша</b>	-	<b>16</b>						
Сухари	5	5	7	7				
<b>Масса п/ф</b>	-	<b>99</b>	-	<b>86</b>				
Масло раст	5	5	5	5				
<b>Масса</b>								

<b>ГОТОВЫХ изделий</b>	-	<b>85</b>	-	<b>75</b>				
Картофель								
Молоко								
Масло сливоч.					171	128	248	199
Масло растит.					24	24		
					5	5		
							14	14
<b>Выход</b>		<b>85</b>		<b>75</b>		<b>150/5</b>		<b>150</b>

**Отчет:**

1. Установить время жарки котлет.
2. Составить технологическую схему приготовления зраз рыбных рубленых.
3. Рассчитать количество продуктов необходимых для приготовления 20 порций «зраз рыбных»

## Лабораторная работа №24 – (6 часов)

**Тема:** «Приготовление блюд из нерыбного водного сырья»

### **Цель и задачи работы:**

Отработать технологию приготовления блюд из рыбной котлетной массы

### **Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: «Креветки, запеченные под сметанным соусом» и «Кальмары в томатном соусе»
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

### **Посуда, инвентарь, инструменты:**

Кастрюли, миски, сковороды, доски разделочные, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы, сито, мясорубка, противень, тарелки глубокие, закусочные, мелкие.

### **Последовательность выполнения работ:**

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Подготовить креветки: отваривают в кипящей подсоленной воде в течении 3-5 мин, разделяют на мякоть.
3. Подготовить кальмары: размораживают в холодной воде, удаляют остатки внутренностей и хитиновые пластинки. Опускают на 3-6 мин. В горячую воду с температурой 60-65<sup>0</sup>С удаляют кожицу. Пормывают и отваривают в кипящей подсоленной воде в течении 5 мин.
4. Подготовить картофель: картофель отварить целиком, остудить и нарезать ломтиками.
5. **Соус томатный:** Мелко нарезанный лук и морковь пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассеровать еще в течение 15-20 мин, соединяют с соусом белым основным и варят в течение 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком. Готовый соус поцеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, доводят до кипения.
6. **Приготовление блюда «Креветки, запеченные под сметанным соусом»:** на порционную сковороду, смазанную жиром, укладывают ½ часть картофеля отварного, сверху кладут подготовленные креветки, вокруг оставшийся картофель. Заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу в течении 5 мин.
7. **Приготовление блюда «Кальмары в томатном соусе»:** кальмары нарезают соломкой, заливают соусом томатным и доводят до кипения
8. **Гарнир к кальмарам:** картофель отварить целиком или боченками.
9. Оформить блюда для подачи.
10. Прогустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
11. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

### **Указания к проведению работы:**

Блюда следует доготавливать одновременно. Перед подачей блюда украсить зеленью.

**Требования к качеству блюд:**

**Креветки, запеченные под сметанным соусом**

- **Внешний вид:** на поверхности румяная корочка
- **Цвет:** от светло-желтого до золотистого.
- **Консистенция:** сочная, мягкая
- **Вкус и запах:** специфический, без постороннего привкуса, в меру соленый

**Кальмары в томатном соусе**

- **Внешний вид:** кальмар нарезан соломкой и залит соусом
- **Цвет:** соответствующий продукту из которого приготовлен.
- **Консистенция:** кальмары мягкие, соус однородный. эластичный.
- **Вкус и запах:** в меру соленый, хорошо выраженным кальмаров. Запах свойственный продуктам входящих в блюдо.

**Рецептура блюд<sup>27</sup>**

**(на 1 порцию в гр (брутто))**

Сырье	Креветки, запеченные под сметанным соусом №558		Кальмары в томатном соусе №559		Соус сметанный № 863		Картофель отварной №757		Соус томатный № 857	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Креветки	208	208								

<sup>27</sup> Сборник рецептов 1983 год

Кальмар			199	153						
<b>Масса отвар. креветок</b>	-	<b>50</b>	-	<b>75</b>						
Картофель	206	164					200	150		
Соус №863/857	-	<b>50</b>	-	<b>50</b>						
Сыр	4,3	4								
Масло сливоч.	5	5			3	3	5	5+1	2	2
<b>Масса п/ф</b>	-	<b>305</b>	-	<b>125</b>						
Гарнир №757			-	<b>150</b>						
Сметана					50	50				
Мука пшен.					3	3			2	2
Бульон									45	45
Морковь									4	3
Лук репчат									1,5	1
Томатное пюре									13	13
Сахар									0,5	0,5
<b>Выход</b>		<b>275</b>		<b>125/ 150</b>		<b>50</b>		<b>150/5</b>		<b>50</b>

**Отчет:**

1. Составить технологическую схему приготовления Креветок, запеченных в соусе.
2. Рассчитать количество продуктов необходимых для приготовления 25 порций «Креветок с рисом»
3. Дать оценку каждому показателю и блюду в целом (по таблице)

**Органолептические показатели качества приготовленных блюд**

Наименование блюда	Показатели качества					Средний балл
	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Вкус	Запах	

## Лабораторная работа №25 – (6 часов)

**Тема:** «Приготовление и оформление блюд из отварного и тушеного мяса»

### **Цель и задачи работы:**

1. Отработать технологию приготовления мелкокусковых полуфабрикатов.
2. Отработать способы тепловой обработки и правила оформления для блюд из отварного и тушеного мяса

### **Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: «Мясо отварное с гарниром» и «Гуляш с гарниром».
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

### **Посуда, инвентарь, инструменты:**

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, доски разделочные, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы, мясорубка.

### **Последовательность выполнения работ:**

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Для гарниров: обработать овощи – промыть и очистить.
3. **Для мяса отварного с гарниром:** Мясо варят кусками массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см в течение 2 часов. За 30 минут до конца варки кладут крупно нарезанные морковь, репчатый лук. Соль добавляют в конце варки из расчета 5 г на 1 кг мяса. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Бульон, в котором варилось мясо, используют для приготовления супов или соусов. Отварное мясо нарезают по 1-2 кусочка на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят в этом бульоне при температуре не ниже 70 °С в закрытой посуде.
4. **Для гуляша:** Подготовленное мясо нарезают кубиками и обжаривают. Мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассерованной томат-пасты в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист.
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать блюда:
7. Прогдегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
8. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

### **Указания к проведению работы:**

Блюда следует доготавливать одновременно. Перед подачей блюда украсить зеленью.

**Требования к качеству блюд:**

**Мясо отварное с гарниром**

- **Внешний вид:** мясо, нарезанное поперек волокон.
- **Цвет:** от серого до темно-серого.
- **Консистенция:** сочная, мягкая
- **Вкус и запах:** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Гуляш с гарниром.**

- **Внешний вид:** форма сохранена.
- **Цвет:** темно-красный.
- **Консистенция:** сочная, мягкая
- **Вкус и запах:** свойственные жареному мясу

**Рецептура блюд<sup>28</sup>**

**(на 1 порцию в гр (брутто))**

Сырье	Мясо отварное №568		Гуляш № 632		Картофельным пюре №759		Соус луковый №827	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свинина	97	83	107	79				
Морковь	3	3					5	4
Репчатый лук	2,5	2	18	15			12	10
<b>Масса</b>								

<sup>28</sup> Сборник рецептов 1983 год

<b>отварного мяса</b>	-	<b>50</b>						
Гарнир №759								
Соус №827	-	150	-	150				
Масло растит.	-	50	-	50				
Мука								
Том. пюре			5	5			5	5
<b>Масса туш.мяса</b>			4	4			5	5
Картофель			12	12			5	5
Молоко			-	50				
Масло слив.					171	128		
Сахар					24	24		
Уксус 3%					5	5	2	2
							1	1
							4	4
<b>Выход</b>		<b>50/50/150</b>		<b>50/50/150</b>		<b>100/150</b>		<b>50</b>

**Отчёт:**

1. Определить время приготовления азу.
2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 20 порций бефстроганова с картофелем жареным из отварного.



## Лабораторная работа №26 – (6 часов)

**Тема:** «Приготовление и оформление блюд из жареного мяса»

### Цель и задачи работы:

1. Отработать технологию приготовления мелкокусковых полуфабрикатов.
2. Отработать способы тепловой обработки и правила оформления для подачи блюд из жареного мяса

### Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: «**Бефстроганов с гарниром**» и «**Печень по-строгановски**».
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

### Посуда, инвентарь, инструменты:

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, доски разделочные, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы, мясорубка.

### Последовательность выполнения работ:

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Для гарниров: обработать овощи – промыть и очистить.
3. Для **бефстроганова**: мясо отбить и нарезать брусочками массой 5-7 гр. кладут на разогретую сковороду, посыпают солью, перцем и обжаривают на сильном огне, периодически помешивая. Обжаренное мясо соединяют с пассерованным репчатым луком, нарезанным соломкой, заливают сметанным соусом.
4. Для **печени по-строгановски**: Подготовленную печень (рец. № 493.1) нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г, посыпают солью и перцем, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с жиром и обжаривают при помешивании 3-4 мин. Затем заливают соусом сметанным с луком, добавляют томатное пюре, соус «Южный», размешивают и доводят до кипения. Отпускают вместе с соусом, гарнир укладывают сбоку. Можно готовить без соуса «Южный», соответственно увеличив закладку томатного пюре.
5. Для картофеля жареного из отварного: сваренный в кожице картофель охлаждают, очищают, нарезают кружочками, посыпают солью и обжаривают.
6. Для макарон отварных: макаронные изделия отваривают в кипящей подсоленной воде до готовности, сливают и заправляют растопленным сливочным маслом.
7. Подготовить посуду для отпуска блюд.
8. Оформить и подать блюда:
9. Прогустировать блюда и отметить их вкусовые качества.

10. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

**Указания к проведению работы:**

Блюда следует доготавливать одновременно. Перед подачей блюда украсить зеленью.

**Требования к качеству блюд:**

**Бефстроганов с жареным картофелем из отварного**

- **Внешний вид:** форма сохранена, поверхность равномерно обжарена, жареный картофель уложен сбоку.
- **Цвет:** коричневый, на разрезе серый.
- **Консистенция:** сочная, мягкая
- **Вкус и запах:** свойственные жареной говядине.

**Печень по-строгановски.**

- **Внешний вид:** форма сохранена.
- **Цвет:** коричневый, на разрезе серый.
- **Консистенция:** сочная, мягкая
- **Вкус и запах:** свойственные печени

**Рецептура блюд <sup>29</sup>**

**(на 1 порцию в гр (брутто))**

Сырье	Бефстроганов с жареным картофелем из отварного		Печень по-строгановски №619		Макаронные изделия отварные № 753	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свинина	162	119				

<sup>29</sup> Сборник рецептов 1983 год

Масло растит.	10	10	6	6		
Репчатый лук	43	36	12	12		
Мука	5	5	3	3		
Картофель	250	175				
Печень говяжья			89	74		
Сухари						
Молоко						
Масло слив.			4	4	5	5
Соль						
Сметана	30	30	50	50		
Том.пюре			5	5		
Макарон.из-я					53	53
<b>Выход</b>		<b>75/75/150</b>		<b>50/50/150</b>		<b>150</b>

**Отчёт:**

1. Определить время приготовления печени по-строгановски.
2. Заполнить таблицу.

Сырье, блюдо	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Отходы, потери %		Продолжительность ТО	Выход блюда, г, на 1 порцию	
			По сборнику	Фактически		По сборнику	Фактически

**Лабораторная работа №27 – (6 часов)**

**Тема:** «Приготовление и оформление блюд из рубленой массы»

### **Цель и задачи работы:**

1. Отработать технологию приготовления рубленой и котлетной массы.
2. Отработать способы тепловой обработки и правила оформления для подачи блюд из рубленой массы.

### **Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: «Бифштекс натуральный рубленый с яйцом и картофельным пюре» и «Фрикадельки в соусе».
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

### **Посуда, инвентарь, инструменты:**

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, доски разделочные, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы, мясорубка.

### **Последовательность выполнения работ:**

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Для гарниров: обработать овощи – промыть и очистить.
3. Приготовить рубленую массу.
4. **Бифштекс:** разделить по 1 шт. на порцию, придают округло-приплюснутую форму толщ. 2см. Обжарить основным способом и довести до готовности в жарочном шкафу.
5. **Фрикадельки в соусе:** Котлетное мясо с добавлением сырого репчатого лука измельчают дважды на мясорубке, разделяют в виде шариков массой 10-12 г. Фрикадельки варят на пару 20-25 мин или припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин, затем заливают соусом сметанным или сметанным с томатом, добавляют воду (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушились фрикадельки.
6. Приготовить яичницу-глазунью.
7. Подготовить посуду для отпуска блюд.
8. Оформить и подать блюда: бифштекс подать на тарелке с гарниром, полить мясным соком, украсить зеленью, на бифштекс сверху положить яичницу-глазунью; фрикадельки уложить на тарелку, рядом - картофельное пюре, полить растопленным маслом, украсить зеленью.
9. Оформить отчет и сдать работу.
10. Прогустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
11. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

### **Указания к проведению работы:**

Для сохранения формы рулета перед тепловой обработкой необходимо делать проколы и соблюдать температурный режим.

Блюда следует доготавливать одновременно. Перед подачей блюда украсить зеленью.

### **Требования к качеству блюд:**

#### **Бифштекс рубленый с яйцом и жареным картофелем**

- **Внешний вид:** форма округло-приплюснутая, поверхность равномерно обжарена, яичница-глазунья на бифштексе, жареный картофель уложен сбоку.
- **Цвет:** коричневый, на разрезе серый.
- **Консистенция:** сочная.
- **Вкус и запах:** свойственные жареному мясу

#### **Фрикадельки в соусе**

- **Внешний вид:** фрикадельки в виде шариков с равномерной без трещин мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку гарнир.
- **Консистенция:** в меру плотная, сочная, однородная
- **Цвет:** фрикаделек - коричневый, соуса - розовый от томата
- **Вкус и запах:** тушеного мяса, соуса и гарнира.

#### **Рецептура блюд из рубленой массы <sup>30</sup>**

**(на 1 порцию в гр (брутто))**

---

<sup>30</sup> Сборник рецептов 1983 год

Сырье	Фрикадельки в соусе № 670 и картофельным пюре №759		Соус сметанный с томатом № 864		Бифштекс рубленый с яйцом № 655 и картофельным пюре №759	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Котлетное мясо	45	38			109	80
Шпик					12,5	12
Перец черный					0,04	0,04
Соль					1,2	1,2
Хлеб пшен.	8	8				
Лук репчат.	5	5				
Мука	5	5	3	3		
<b>Масса п/ф</b>	-	<b>65</b>			-	<b>100</b>
Масло растит	5	5			7+5	7+5
<b>Масса изд-я.</b>	-	<b>55</b>			-	<b>70</b>
Яйцо					1 шт.	1 шт
<b>Гарнир:</b>					-	<b>150</b>
Картофель	171	128			171	128
Молоко	24	24			24	24
Масло сливоч.	5	5	3	3	5	5
Сметана			50	50		
Том.паста			5	5		
<b>Выход</b>		<b>55/50/150</b>		<b>175/5</b>		<b>70/40/150</b>

### Отчет

1. Определить изменение массы полуфабриката бифштекса рубленого после жарки (г, %).
2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 12 порций шницеля рубленого с картофелем жареным.
- 3.

**Лабораторная работа №28 – (6 часов)**

**Тема: «Приготовление и оформление блюд из рубленой и котлетной массы»**

**Цель и задачи работы:**

1. Оработать технологию приготовления рубленой и котлетной массы.
2. Оработать способы тепловой обработки и правила оформления для подачи блюд из рубленой массы

**Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: «Тефтели с гарниром» и «Рулет с макаронами, соус красный основной».
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

**Посуда, инвентарь, инструменты:**

Кастриули, миски, сковороды, сковороды порционные, доски разделочные, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы, мясорубка.

**Последовательность выполнения работ:**

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Для гарниров: обработать овощи – промыть и очистить.
3. Для рулета: приготовить котлетную массу; сварить макароны, заправить.
4. К рулету: приготовить соус красный основной.
5. **Рулет:** сформовать с помощью влажной салфетки, смазать яйцом, посыпать сухарями, сделать проколы, запечь в жарочном шкафу.
6. **Тефтели:** Мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют соль, мелко нарезанный припущенный лук, отварной рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 3-4 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, запекают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.
7. Подготовить посуду для отпуска блюд.
8. Оформить и подать блюда: рулет уложить на тарелку по 2-3 куска на 1 порцию, полить растопленным маслом, украсить зеленью; тефтели уложить на .
9. Оформить отчет и сдать работу.
10. Прогустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
11. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

**Указания к проведению работы:**

Для сохранения формы рулета перед тепловой обработкой необходимо делать проколы и соблюдать температурный режим.

Блюда следует доготавливать одновременно. Перед подачей блюда украсить зеленью.

### Требования к качеству блюд:

#### Тефтели

- **Внешний вид:** тефтели в виде шариков, поверхность без трещин, пропитаны соусом.
- **Цвет:** тефтелей - коричневый, соуса - в зависимости от его вида.
- **Консистенция:** в меру плотная, сочная .
- **Вкус и запах:** свойственный продуктам, входящим в блюдо

#### Рулет мясной с макаронами

- **Внешний вид:** нарезан на порции, без трещин, поверхность равномерно обжарена, в середине на разрезе вареные макароны, полит соусом.
- **Цвет:** коричневый, фарша - белый с желтоватым оттенком, соуса – оранжево-красный.
- **Вкус и запах:** свойственные изделиям из котлетной массы.

#### Рецептура блюд из рубленой и котлетной массы <sup>31</sup>

(на 1 порцию в гр (брутто))

Сырье	Тефтели №669 с картофелем отварным № 757		Рулет с макаронами, соус красный основной	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г

<sup>31</sup> Сборник рецептов 1983 год



Котлетное мясо	52	38	103	76
Масло растит.	5+5	5	1	1
Яйца			1/6 шт	7
Хлеб пшен.			15	15
Сухари			4	4
Маргарин			5+3	5+3
Молоко			23	23
Макаронны			26	26
Крупа рисовая	5	4		
Лук репчат	21	19	1	1
Мука	4+5	4+5	5	5
Томат.пюре	5	5	5	5
Морковь	5	5	5	5
Сахар	1	1	1	1
Уксус 3%	4	4	4	4
Масло слив.	2	2	2	2
<b>Масса п/ф</b>	-	<b>71</b>	-	<b>199</b>
<b>Гарнир:</b>	-	<b>150</b>		
Картофель	200	150		
Масло сливоч.	5	5		
Соус № 824	-	<b>50</b>		
<b>Выход</b>		<b>60/50/150</b>		<b>175/5</b>

### Отчет

1. Определить изменение массы полуфабриката бифштекса рубленого после жарки (г, %).
2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 12 порций тефтелей с гарниром

## Лабораторная работа №29 – (6 часов)

**Тема:** «Приготовление и оформление блюд из тушеной птицы, дичи и кролика»

### Цель и задачи работы:

1. Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из тушеной птицы, дичи и кролика.

### Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: «Плов из птицы» и «Чахохбили»
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

### Посуда, инвентарь, инструменты:

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, доски разделочные, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы, мясорубка.

### Последовательность выполнения работ:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Отработать и разделать курицу на порционные куски.
3. Обработать овощи, промыть, очистить и нашинковать.
4. Для чахохбили: обжарить порционные куски основным способом, пассеровать лук.
5. Приготовить томатный соус жидкой консистенции.
6. **Плов:** Нарезанное кусочками по 20-30 г мясо посыпают солью и перцем, обжаривают, добавляют пассерованные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном или водой (150 г), доводят до кипения и всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 мин.
7. **Чахохбили:** Подготовленную курицу нарубаем на порционные куски по два на порцию. Порционные куски курицы обжаривают, добавляют нарезанный кольцами

пассированный репчатый лук, мелко нарезанные помидоры, сухую мучную пассировку, бульон или воду, уксус, зелень кинзы, толченый чеснок, перец черный, соль и тушат до готовности.

8. Приготовить картофельное пюре.
9. Оформить и подать блюда.
10. Прodeгустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
11. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

### Требования к качеству блюд:

#### Плов из птицы.

- **Внешний вид:** мясо равномерно запечено, не подгорело, рис рассыпчатый
- **Цвет:** мяса - серый, риса и овощей - от светло- до темно-оранжевого.
- **Консистенция:** мягкая
- **Вкус и запах:** тушеного мяса, риса и овощей, умеренно соленый.

#### Чахохбили с картофельным пюре

**Внешний вид:** уложено на тарелку, посыпано зеленью, рубленым чесноком, сбоку картофельное пюре.

- **Цвет:** красновато-коричневый.
- **Консистенция:** мясо мягкое, сочное, соус однородный, нежный .
- **Вкус и запах:** острый с ароматом специй и лука.

### Рецептура блюд из птицы <sup>32</sup>

(на 1 порцию в гр (брутто))

Сырье	Плов из птицы №		Картофельное пюре №759		Чахохбили №711 с	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г



--	--	--	--	--	--	--	--

**Лабораторная работа №30: «Приготовление и оформление блюд из жареной птицы, дичи и кролика»**

- 30.1 Инструктаж по безопасным условиям труда на рабочем месте
- 30.2 Подготовка рабочего места
- 30.3 Подготовка сырья
- 30.4 Приготовление, оформление и подача блюда «Птица, дичь или кролик по-столичному»
- 30.5 Приготовление, оформление и подача блюда «Котлеты по-киевски»  
Бракераж готовых блюд. Уборка рабочего места.

**Лабораторная работа №30 – (6 часов)**

**Тема: «Приготовление и оформление блюд из жареной птицы, дичи и кролика»**

**Цель и задачи работы:**

Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из жареной птицы, дичи и кролика

**Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: «Птица, дичь или кролик по-столичному» и «Котлеты по-киевски»
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

**Посуда, инвентарь, инструменты:**

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, доски разделочные, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы, мясорубка.

**Последовательность выполнения работ:**

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Обработать и разделать курицу на филе. Малое и большое филе зачистить, отбить
3. Обработать овощи, промыть, очистить и нашинковать.

4. Для котлет по-киевски: масло размягчить, добавить рубленную зелень, сформовать в виде колбаски и заморозить.
5. **Котлеты по-киевски:** Подготовленное филе кур фаршируют сливочным маслом, смачивают в яйцах, панируют дважды в белой панировке и жарят во фритюре 5-7 мин до образования поджаристой корочки. Доводят до готовности в жарочном шкафу.
6. **Шницель по-столичному:** Зачищенное филе птицы (без косточки), мякоть задних ножек или спинной части кролика слегка отбивают, смачивают в яйцах, панируют в белом хлебе, нарезанном соломкой, и жарят 12—15 мин непосредственно перед подачей..
7. Картофель нарезать брусочками и обжарить во фритюре.
8. Оформить и подать блюда.
9. Продегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
10. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

#### **Требования к качеству блюд:**

##### **Шницель по столичному с картофелем фри**

- **Внешний вид:** форма овально-приплюснутая, поверхность равномерно обжарена, жареный картофель уложен сбоку.

- **Цвет:** золотистый, на разрезе серый.

- **Консистенция:** мягкая, с хрустящей корочкой.

- **Вкус и запах:** нежный, сочный.

##### **Котлета по – киевски с картофелем фри**

**Внешний вид:** форма овальная с заострённым концом, поверхность равномерно обжарена, жареный картофель уложен сбоку.

- **Цвет:** золотистый, на разрезе серый.

- **Консистенция:** мягкая, с хрустящей корочкой.

- **Вкус и запах:** нежный, сочный.

**Рецептура блюд из птицы** <sup>33</sup>

**(на 1 порцию в гр (брутто))**

Сырье	Шницель по-столичному №722 с картофелем фри №762		Котлета по-киевски №720 с картофелем фри №762	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Филе (Кура)	272	98	231	83+7
Масло слив.	5	5	30+5	30+5
Яйца	½	20	¼	10
Хлеб пшен	37	33	28	25
Масло раст.	130	130	150	150
Картофель	562	380	562	380
Бульон				
Мука				
Лук репч				
Томат пюре				
Уксус				
Чеснок				
<b>Выход</b>		<b>130/150</b>		<b>135/150</b>

Отчет.

1. Определить время жарки котлет по киевски.
2. Определить изменение массы п/ф шницеля по-столичному после жарки (гр, %)
3. Дать оценку каждому показателю и блюду в целом (по таблице)

**Органолептические показатели качества приготовленных блюд**

Наименование блюда	Показатели качества					Средний балл
	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Вкус	Запах	

## ЛИТЕРАТУРА

### Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для начального профессионального образования. 4-е изд., перераб. и доп. М.: ИРПО, изд. центр «Академия», 2010. 400 с.
2. Производственное обучение по профессии «Повар» в 4 ч.. М: Академия, 2007
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М: «Дело и сервис» 2003
4. Татарская Л.Л. «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. - М.:ИЦ «Академия», 2005.-112с.
5. Харченко Н.Э «Технология приготовления пищи. Практикум. - М.: ИЦ «Академия», 2006.- 288с

### Дополнительные источники:

1. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 8-е изд. перераб. и доп. Учебник для начального профессионального образования. -М.: Издательский центр «Академия», 2009-320 с.
2. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для начального профессионального образования. 3-е изд., испр.и доп. М.: ИРПО, изд. центр «Академия», 2009. 256 с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях



Общественного питания: учеб. Пособие для нач. проф. Образования / В.В. Усов. – 7-е изд. перераб. И доп. - М.: Издательский центр «Академия», 2009-432 с.

### **Интернет-ресурсы**

1. Кулинария [электронный ресурс]/режим доступа: <http://www.kedem.ru/decor/dish/>
2. Кухарка [электронный ресурс]/режим доступа <http://www.kухarka.ru/news/1338.html>
3. Общественное питание Фотографии, рецепты приготовления блюд:[сайт].URL:  
<http://www.good-cook.ru/>
4. Фотографии, рецепты приготовления блюд: [сайт]. URL: <http://www.gotovim.ru/>
5. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [электронный ресурс]/режим доступа:  
<http://www.100menu.ru/pages/foods/miaso/index.htm>