

Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
Республики Хакасия  
«Черногорский техникум торговли и сервиса»

Методические рекомендации к лабораторным работам  
МДК.01.01. «Организация и технология производства продукции  
общественного питания»

Составил: преподаватель ГБПОУ РХ ЧТТиС  
Кривоспицкая Л.Л.

Черногорск, 2015г.

## **Перечень тем для лабораторных работ.**

1. Лабораторная работа: «Приготовление блюд и гарниров из припущенных, вареных, тушеных, жаренных и запеченных овощей и грибов». 3
2. Лабораторная работа: «Приготовление, порционирование и оформление блюд из каш, бобовых и макаронных изделий». 12
3. Лабораторная работа: «Приготовление блюд и изделий из творога и бездрожжевого теста с различными фаршами и без фарша». 18
4. Лабораторная работа: «Приготовление, порционирование, оформление, оценка качества заправочных супов». 24
5. Лабораторная работа: «Приготовление, порционирование, оформление, оценка качества соусов красного основного, белого основного и их производных». 30
6. Лабораторная работа: «Приготовление блюд из отварной, припущенной, запеченной рыбы». 36
7. Лабораторная работа: «Приготовление блюд из жареной рыбы, основным способом, жарке на гриле, жарке в кляре, тушении в жидкости и соусе». 42
8. Лабораторная работа: «Приготовление блюд из жареного и тушеного мяса, выбор производственного инвентаря и оборудование, оценка качества блюд». 47
9. Лабораторная работа: «Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы, используя различные технологии приготовления и оформления, выбор производственного инвентаря и оборудование». 52
10. Лабораторная работа: «Приготовление, порционирование, оформление салатов из сырых и вареных овощей». 57
11. Лабораторная работа: «Приготовление, порционирование холодных блюд из мяса и рыбы». 62
12. Лабораторная работа: «Приготовление и порционирование горячих сладких и железированных блюд». 66

### **Лабораторная работа №1.**

**Тема: «Приготовление блюд и гарниров из припущенных, вареных, тушеных, жаренных и запеченных овощей и грибов».**

#### **Цели:**

- ✓ Научиться экономно расходовать сырье, бережно относиться к оборудованию и соблюдать технику безопасности;
- ✓ Формирование практических умений по приготовлению припущенных, вареных, жаренных, тушеных, запеченных овощей и грибов;
- ✓ Закрепление теоретических знаний на практике;
- ✓ Ознакомление с организацией рабочего места с соблюдением санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов приготовления отварных и жаренных блюд из овощей и грибов.

### Ход работы:

- 1) рассчитать необходимое количество сырья на заданное количество порций;
- 2) приготовить и оформить для подачи блюдо «Картофель в молоке», картофельное пюре, зразы картофельные, рулет и запеканка картофельная с овощным фаршем, голубцы овощные, грибы запеченные в сметанном соусе;
- 3) дать оценку качества приготовленных блюд (провести бракераж блюд) по органолептическим показателям;
- 4) составить отчет (заполнить форму).

### Материально техническое оснащение:

Оборудование: плита ПЭСМ – 4ШБ, жарочный шкаф ШЖЭСМ – 2К, весы электронные, производственные столы;

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюля, лопатка, ножи, разделочные доски, миски, пирожковые, порционные тарелки, сковороды, толкушка, сито, ложки, противни.

Сырьё:

### Картофельное пюре СБР №326/3

Наименования сырья	Норма на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	293	220
Молоко	40	38
Масло сливочное	5	5
<b>Масса пюре</b>	-	250
Масло сливочное	10	10
<b>Выход:</b>	-	260

### Зразы картофельные СБР №332/1

Наименования сырья	Норма на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	241	181
Яйца	1/10 шт.	4
<b>Масса картофельная</b>	-	180
Лук репчатый	48	40
Грибы сушеные	10	10
Маргарин столовый	5	5
<b>Масса фарша</b>	-	40
Сухари или мука пшеничная	12	12
<b>Масса полуфабриката</b>	-	225
Кулинарный жир	10	10
<b>Масса жареных зраз</b>	-	200
Сметана	30	30
<b>Выход</b>	-	230

### Рагу из овощей СКБ №321/3

Наименования сырья	Норма на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	107	87
Морковь	50	27
Лук репчатый	24	10
Репа или брюква	51	31
Капуста свежая белокочанная	63	45
Кулинарный жир	10	10
Соус № 759	-	75
Перец черный горошком	0,05	0,05
Лавровый лист	0,02	0,02
<b>Масса рагу</b>	-	250
Маргарин столовый или масло сл.	5	5
<b>Выход</b>	-	255

### Соус красный основной СКБ №379/3

Наименования сырья	Норма на 1 кг	
	брутто	нетто
Бульон коричневый	-	1000
Кулинарный жир	20	20
Мука пшеничная	50	50
Томатное пюре	100	100
Морковь	100	80
Лук репчатый	24	20
Петрушка корень	-	-
Сахар	15	15
<b>ВЫХОД</b>	-	1000

### Рулет или запеканка картофельные с овощами или овощами и грибами СБК №353/3

Наименования сырья	Норма на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	240	180
<b>Масса протертого картофеля</b>	-	175
Для фарша:		
Капуста свежая белокочанная	50	30
Капуста квашенная	57	30
Маргарин столовый	10	10
Яйца	¼ шт.	10
<b>Масса фарша</b>	-	40
Сметана	5	5
Сухари	5	5
<b>Масса полуфабриката</b>	-	225

<b>Масса запеченного рулета или запеканки</b>	-	200
Сметана		
<b>Выход: со сметаной</b>	-	215

### Грибы в сметанном соусе с картофелем СБР 343/3

Наименования сырья	Норма на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Грибы в сметанном соусе № 342	-	75
Картофель	207	155
<b>Масса вареного картофеля</b>	-	150
Маргарин столовый	-	-
<b>Выход</b>	-	225

### Грибы в сметанном соусе СБК №342

Наименования сырья	Норма на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Грибы белые свежие	151	115
Маргарин столовый	10	10
<b>Масса жаренных грибов</b>	-	75
Соус № 798	-	75
<b>Выход</b>	-	150

### Соус сметанный СКБ №798/3

Наименования сырья	Норма на 1 кг	
	Брутто	Нетто
Сметана	250	250
Масло сливочное	-	-
Мука пшеничная	75	75
Бульон или отвар	750	750
<b>Масса белого соуса</b>	-	750
<b>Выход</b>	-	1000

### Голубцы овощные СБР 364/2

Наименование сырья	Норма на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная свежая	190	152
<b>Масса вареной капусты</b>	-	140
Для фарша		
Шампиньоны свежие	66\50*	20
Морковь	28\22*	15
Лук репчатый	36\30*	15
Яйцо	-	-
Крупа рисовая	11	30**

Зелень петрушки	3	2
Маргарин столовый	15	15
<b>Масса фарша</b>	-	80
<b>Масса полуфабриката</b>	-	220
Соус №№ 798, 799	-	100
<b>Выход:</b>	-	250

### **Последовательность выполнения работ:**

- ✓ Произвести необходимые расчеты по рецептурам в соответствии с заданным количеством.
- ✓ Прослушать инструктаж по ТБ и соблюдению санитарно-гигиенического режима и расписаться в журнале.
- ✓ Подготовить рабочее место, продукты, посуду, инвентарь и инструменты.
- ✓ Отметить и взвесить необходимое сырье в соответствии с заданным количеством.

Очищаем картофель, закладываем в горячую воду и варим до готовности, воду сливаем, картофель обсушиваем, протираем в горячем виде до образования пышной однородной консистенции. В протертый картофель добавляют растопленное сливочное масло, прогревают, непрерывно помешивая, вливают горячее кипяченое молоко и взбивают до получения пышной массы. Отпускают на порционной тарелке, на поверхность наносят узор, поливают растопленным сливочным маслом, посыпают зеленью.

Картофель нарезают средним кубиком, отваривают сначала в воде, в течении 10 минут, воду сливают, заливают горячим кипяченым молоком, кладут соли и варят до готовности. При отпуске кладут в баранчик или порционную сковороду, поливают сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью.

Очищенный картофель отваривают, отвар сливают, картофель обсушивают и протирают в горячем состоянии до образования пышной однородной массы. Охлаждают до температуры 40-50 градусов, вводят яйца и хорошо перемешивают. Полученную массу разделяют на порции, придают форму лепешки, на середину кладут фарш, соединяют края, панируют в муке или сухарях, формируют в виде кирпичика с овальными краями. Подготовленный полуфабрикат кладут на разогретую с жиром сковороду, обжаривают с двух сторон до образования румяной корочки, доводят до готовности в жарочном шкафу. Отпускают по 2 штуки на порцию, поливают сливочным маслом, отдельно подают сметану.

Картофельную массу подготавливают также как и для зраз картофельных, только без добавления яиц. Подготавливают фарш: сушеные грибы промывают, отваривают, нарезают мелким кубиком, соединяют с пассерованным репчатым луком, вареными рублеными яйцами, кладут соль,

перец, зелень петрушки или укропа и перемешивают. Половину картофельной массы выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, выравнивают, затем укладывают фарш и выкладывают оставшуюся картофельную массу. Поверхность выравнивают, смазывают сметаной и делают рисунок. Запекают при 240-250 градусов до образования румяной корочки. Отпускают на порционной тарелке, поливают сливочным маслом или соусом, сметану подают отдельно.

Рулет готовят также как и запеканку, только массу выкладывают на смоченную салфетку или ткань в виде прямоугольника, на середину выкладывают фарш, сворачивают в форме рулета, соединяют края. Поверхность смазывают сметаной посыпают сухарями и запекают.

Очищенную капусту промывают, удаляют кочерыгу, отваривают в подсоленной воде до полуготовности. Вынимают, дают стечь отвару, затем отделяют листья. Утолщенную часть листа отбивают и на середину укладывают фарш, завертывают в виде конверта. Затем готовые полуфабрикаты обжаривают, на разогретой сковороде с маслом, с двух сторон до золотистой корочки, заливают соусом и доводят до готовности в жарочном шкафу. Отпускают по 2 штуки на порцию, поливают соусом в котором запекались, сметану подают отдельно.

✓ Оформить отчет и сдать работу.

✓ Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

#### **Требования к качеству картофельного пюре:**

Вкус – соответствует используемым продуктам;

Цвет – от белого до желтого;

Консистенция – однородная, без комочков;

Внешний вид - на порционной тарелке, на поверхности пюре нанесен узор;

#### **Требования к качеству зраз картофельных:**

Вкус – соответствует используемым продуктам;

Цвет – золотистый, на разрезе желтоватый, у фарша цветной;

Консистенция – у картофельной массы однородная, без комочков, не рыхлая, у фарша рассыпчатая, мягкая;

Внешний вид - по две штуки на порцию, на поверхности поджаристая корочка;

#### **Требования к качеству рагу из овощей:**

Вкус – соответствует используемым продуктам;

Цвет – от светло- до темно- коричневого;

Консистенция – у картофеля мягкая, допускается слегка разварившаяся, у капусты слегка хрустящая, у остальных овощей мягкая;

Внешний вид - на порционной тарелке, выложено горкой, посыпано свежей зеленью;

#### **Требования к качеству рулета или запеканки картофельной:**

Вкус – соответствует используемым продуктам;

Цвет – золотистый, на разрезе желтоватый, у фарша цветной;

Консистенция – у картофельной массы однородная, без комочков, не рыхлая, у фарша рассыпчатая, мягкая;

Внешний вид - рулет - одна штука на порцию, поливают растопленным сливочным маслом, запеканку подают в баранчике или на порционной тарелке, поливают растопленным сливочным маслом, отдельно подают сметану;

**Требования к качеству грибов в сметанном соусе с картофелем:**

Вкус – соответствует используемым продуктам;

Цвет – от светло- серого до темно- серого;

Консистенция – у картофеля мягкая, не рыхлая, у грибов мягкая, у соуса-однородная без комочков не протертой муки;

Внешний вид - форма нарезки сохранена, на порционной тарелке, блюдо, выложено горкой, посыпано зеленью;

**Требования к качеству голубцов овощных:**

Вкус – соответствует используемым продуктам;

Цвет – от светло- зеленого до серо- зеленого;

Консистенция – у капусты мягкая, слегка хрустящая, у фарша мягкая;

Внешний вид - по две штуки на порцию, сверху политы соусом, в котором запекались;

Температура подачи не ниже 65 градусов.

Форма отчета.

1. Составьте схему приготовления картофельного пюре:

2. Требования к качеству картофельного пюре:

Внешний вид-

Цвет-

Вкус-

Запах-

Консистенция-

3. Записать в таблицу формы нарезки, которые были использованы в приготовлении сегодняшних блюд (зраз, рулета или запеканки картофельных, рагу из овощей, грибов в сметанном соусе с картофелем, голубцов овощных).

Форма нарезки	размеры	Кулинарное использование


4. Составьте схему приготовления зраз картофельных:

5. Требования к качеству зраз картофельных:

Внешний вид-

Цвет-

Вкус-

Запах-

Консистенция-

6. Как подготавливают капусту к фаршированию? Составить последовательность операций: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

7. Как обрабатывают и хранят зелень? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

8. Какие виды тепловой обработки использовались при приготовлении блюд (зраз, рулета или запеканки картофельных, рагу из овощей, грибов в сметанном соусе с картофелем, голубцов овощных)? Дайте краткое описание.

1.

\_\_\_\_\_

2.

\_\_\_\_\_

3.

\_\_\_\_\_

4.

9. Составьте схему приготовления грибов в сметанном соусе с картофелем:

10. Требования к качеству грибов в сметанном соусе с картофелем:

Внешний вид-

Цвет-

Вкус-

Запах-

Консистенция-

## Лабораторная работа №2.

**Тема: «Приготовление, порционирование и оформление блюд из каш, бобовых и макаронных изделий».**

**Цели:**

- ✓ формирование практических умений по приготовлению блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;

- ✓ закрепление теоретических знаний на практике;
- ✓ организация рабочего места с соблюдением санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

#### **Ход работы:**

- 1) рассчитать необходимое количество сырья на заданное количество порций;
- 2) приготовить и оформить для подачи кашу гороховую, кашу рассыпчатую, кашу вязкую, лапшевник, макаронник, запеканка рисовая с творогом, крупеник;
- 3) дать оценку качества приготовленных блюд (провести бракераж блюд) по органолептическим показателям;
- 4) составить отчет (заполнить форму).

#### **Материально – техническое оснащение;**

Посуда, инвентарь, инструменты: кастрюли, ножи, миски, противень, пирожковые, порционные тарелки, ложки, баранчики, соусники.

Оборудование: плита ПЭСМ-4ШБ, жарочный шкаф, весы электронные, производственные столы.

Сырьё:

#### **Каша рассыпчатая СБР №378/3**

Наименование сырья	Норма на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
<b>Масса каши</b>	-	250
Масло сливочное	10	10
<b>Выход:</b>	-	260

#### **Каша вязкая СБР №384/3**

Наименование сырья	Норма на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
<b>Масса каши</b>	-	300
Масло сливочное	10	10
<b>Выход:</b>	-	310

#### **Запеканка рисовая с творогом СБР №393/3**

Наименование сырья	Норма на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	75	75
Вода	155	155
Творог	40,5	40
Яйца	1/ 4шт.	10
Сахар	15	15
Ванилин	0,01	0,01
Маргарин столовый	5	5
Сухари пшеничные	5	5
Сметана	5	5

<b>Масса полуфабриката</b>	-	280
<b>Масса готовой запеканки</b>	-	250
Сметана	30	30
<b>Выход:</b>	-	280

### Крупеник № СБР 391/3

Наименование сырья	Норма сырья на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Крупа гречневая	80	80
Вода	130	130
<b>Масса каши</b>	-	200
Творог	76	75
Сахар	10	10
Яйца	1/8шт.	5
Сухари пшеничные	5	5
Маргарин столовый	5	5
Сметана	5	5
<b>Масса полуфабриката</b>	-	300
<b>Масса готового крупеника</b>	-	250
Масло сливочное	10	10
Или сметана	30	30
<b>Выход: с маслом</b>	-	260
со сметаной	-	280

#### Последовательность выполнения работ:

- ✓ Произвести необходимые расчеты по рецептурам в соответствии с заданным количеством.
- ✓ Прослушать инструктаж по ТБ и соблюдению санитарно-гигиенического режима и расписаться в журнале.
- ✓ Подготовить рабочее место, продукты, посуду, инвентарь и инструменты.

Отметить и взвесить необходимое сырье в соответствии с заданным количеством.

Подготовленную крупу всыпают в кипящую подсоленную воду, всплывшие пустотелые зерна удаляют, кашу варят до загустения, помешивая. Жир добавляют во время варки или поливая кашу при отпуске. Когда каша загустела, помешивание прекращают, накрывают крышкой и дают каше упреть, за это время она приобретает приятный запах и вкус.

Подготовленную рисовую крупу сначала отваривают в кипящей подсоленной воде 20-30 минут, затем лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и доводят до готовности. Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным жиром или посыпают сахаром. Масло можно положить кусочком.

В готовую рассыпчатую кашу, охлажденную до  $t$  60-70С, добавляют протертый творог, взбитые с сахаром яйца, ванилин, растворенный в небольшом количестве воды, жир и перемешивают. Подготовленную массу раскладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью сметаны с яйцом и запекают 10 минут. Отпуск: на порционной тарелке, с жиром, сметаной или соусом.

Подготовленную крупу (гречневую) всыпают в кипящую подсоленную жидкость. Затем всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, помешивание прекращают, закрывают крышкой и дают каше упреть; за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. Подготовленную крупу (рисовую) всыпают в подсоленную кипящую воду (6л и 60г соли на 1кг крупы), и варят до готовности. Готовый рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой, кладут в посуду с растопленным маслом, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу или на плите с умеренным нагревом.

- ✓ Оформить отчет и сдать работу.
- ✓ Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

#### **Требования к качеству каши рассыпчатой:**

Вкус – соответствует используемой крупе;

Цвет - соответствует используемой крупе

Консистенция – зерна хорошо набухшие, проваренные, без посторонних примесей, не слипшиеся между собой;

Внешний вид – каша выложена горкой, рассыпается по тарелке, полита растопленным сливочным маслом;

#### **Требования к качеству каши вязкой:**

Вкус – соответствует используемой крупе;

Цвет - соответствует используемой крупе

Консистенция – зерна хорошо набухшие, проваренные, без посторонних примесей, слегка слипшиеся между собой;

Внешний вид – каша выложена горкой, не рассыпается по тарелке, полита растопленным сливочным маслом;

#### **Требования к качеству запеканки рисовой с творогом:**

Вкус – соответствует используемой крупе;

Цвет - соответствует используемой крупе

Консистенция – зерна хорошо набухшие, проваренные, без посторонних примесей, у творога- однородная без кусочков не протертого творога;

Внешний вид – подают в баранчике, на поверхности румяная корочка, поливают растопленным сливочным маслом или вареньем;

#### **Требования к качеству крупеника:**

Вкус – соответствует используемой крупе;

Цвет - соответствует используемой крупе

Консистенция – зерна хорошо набухшие, проваренные, без посторонних примесей, у творога- однородная без кусочков не протертого творога;

Внешний вид – подают в баранчике, на поверхности румяная корочка, поливают растопленным сливочным маслом или вареньем;

Температура подачи не ниже 55 градусов.

Форма отчета.

1.Составить схему приготовления крупеника:

2.Требования к качеству крупеника:

Внешний вид-

Цвет-

Вкус-

Запах-

Консистенция-

Температура подачи, сроки хранения и реализации:

Виды брака	Причины возникновения	Способы устранения и предупреждения

3.Составить последовательность приготовления рассыпчатой каши:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_

4.Требования к качеству рассыпчатой каши:

Внешний вид-

Цвет-

Вкус-

Запах-

Консистенция-

5.Составить схему приготовления запеканки рисовой с творогом:

6. Требования к качеству запеканки рисовой с творогом:

Внешний вид-

Цвет-

Вкус-

Запах-

Консистенция-

Виды брака	Причины возникновения	Способы устранения и предупреждения

7. Требования к качеству каши вязкой:

Внешний вид-

Цвет-

Вкус-

Запах-

Консистенция-

Температура подачи, сроки хранения и реализации: \_\_\_\_\_

**Лабораторная работа №3.**

**Тема: «Приготовление блюд и изделий из творога и бездрожжевого теста с различными фаршами и без фарша».**

**Цели:**

- ✓ формирование практических умений по приготовлению блюд из творога и бездрожжевого теста;
- ✓ закрепление теоретических знаний на практике;
- ✓ организация рабочего места с соблюдением санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов приготовления блюд из творога и бездрожжевого теста.

**Ход работы:**

- 1) рассчитать необходимое количество сырья на заданное количество порций;
- 2) приготовить и оформить для подачи: вареники с творожным фаршем, пельмени с мясным фаршем, вареники ленивые;
- 3) дать оценку качества приготовленных блюд (провести бракераж блюд) по органолептическим показателям;
- 4) составить отчет (заполнить форму).

**Материально – техническое оснащение;**

Оборудование: плита ПЭСМ-4ШБ, жарочный шкаф, весы электронные, производственные столы.

Посуда, инвентарь, инструменты: кастрюли, ножи, миски, противень, пирожковые, порционные тарелки, ложки, баранчики, соусники, веселки, лопатки, сковороды.

Сырьё:

**Вареники с творожным, фруктовым или овощным фаршем СБР №1040**

Наименование сырья	Норма на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Тесто для вареников №1039	82	82
Фарш №№ 1092, 1095, 1097, 1098	-	103
Или повидло	104	103
<b>Масса сырых вареников</b>	-	185
<b>Масса вареных вареников</b>	-	200
Масло сливочное	5	5
и сметана	20	20
<b>Выход:</b> с маслом и сметаной	-	225

**Тесто для вареников СБР №1039/2**

Наименование сырья	Норма на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	695	695
Яйца	1 1/3шт	53
Вода	270	270
Сахар	-	-
Соль	12	12
<b>Выход:</b>	-	1000
Влажность, %	-	40

**Пельмени отварные СБР №1033**

Наименование сырья	Норма на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Пельмени п/ф №№1029-1032	-	185
<b>Масса вареных пельменей</b>	-	200
Масло сливочное	10	10
Или сметана	25	25
<b>Выход:</b> с маслом	-	210
со сметаной	-	225

**Тесто для пельменей СБР №1028**

Наименование сырья	Норма на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	700	700
Яйца	1 1/2шт	60
Вода	260	260

Соль	15	15
<b>Выход:</b>	-	1000
Влажность, %	-	39

### Пельмени (полуфабрикат)

Наименование сырья	1029 пельмени «московские»		1030 пельмени из говядины и свинины		1031 пельмени со свиной и свежей капустой		1032 пельмени мясные	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Тесто для пельменей №1028	-	370	-	450	-	450	-	450
Говядина (котлетное мясо)	313	230	272	200	-	-	584	430
Свинина (котлетное мясо)	310	264	270	230	381	325	-	-
или баранина (к.м.)	-	-	-	-	-	-	601	430
Капуста свежая	-	-	-	-	220	176	-	-
Лук репчатый	57	48	50	42	50	42	50	42
Соль	9	9	9	9	9	9	9	9
Перец черный молотый	0,5	0,5	0,2	0,2	0,3	0,3	0,2	0,2
Сахар	1	1	0,5	0,5	-	-	0,5	0,5
Вода	100	100	90	90	50	50	90	90
<b>Масса фарша</b>	-	640	-	560	-	560	-	560
Меланж или яйца для смазки	20	20	20	20	20	20	20	20
<b>Выход</b>	-	1000	-	1000	-	1000	-	1000

#### Последовательность выполнения работ:

- ✓ Произвести необходимые расчеты по рецептурам в соответствии с заданным количеством.
- ✓ Прослушать инструктаж по ТБ и соблюдению санитарно-гигиенического режима и расписаться в журнале.
- ✓ Подготовить рабочее место, продукты, посуду, инвентарь и инструменты.
- ✓ Отметить и взвесить необходимое сырье в соответствии с заданным количеством.

В просеянную муку добавляют соль, сахар, яйца, воду и перемешивают до однородной консистенции, затем накрывают миской или убирают в пакет и выдерживают 30 - 40 минут, для набухания клейковины и улучшения эластичности. После чего используют для приготовления пельменей или вареников.

Приготавливают фарш в соответствии с технологией приготовления по сборнику рецептов. Затем формируют пельмени или вареники, масса одной штуки должна быть 12-13г. Сформованные пельмени или вареники укладывают в один ряд на обсыпанные мукой деревянные лотки и до варки хранят в холодильнике при  $t^0$  ниже  $0^0$  С.

Подготовленные п/ф опускают в горячую воду, доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении 5-7 минут. Когда пельмени или вареники всплывут их аккуратно вынимают шумовкой и порционируют по 14-15шт на порцию.

**Требования к качеству вареников с творожным фаршем:**

Внешний вид – форма сохранена, слегка деформирована;

Цвет – кремовый;

Вкус и запах – соответствует используемым продуктам;

Консистенция – фарша – сочная, теста мягкая, не разварившаяся;

**Требования к качеству пельменей с мясным фаршем:**

Внешний вид – форма сохранена, слегка деформирована;

Цвет – кремовый, у фарша на изломе серый;

Вкус и запах – соответствует используемым продуктам;

Консистенция – фарша – сочная, теста мягкая, не разварившаяся;

Температура подачи не ниже 65 градусов.

Форма отчета.

1. В чем отличие вареников от вареников ленивых?

---

2. Составьте схему приготовления вареников с творожным фаршем:

3. Требования к качеству вареников с творожным фаршем:

Внешний вид-

Цвет-

Вкус-

Запах-

Консистенция-

Температура подачи, сроки хранения и реализации:

---

Виды брака	Причины возникновения	Способы устранения и предупреждения

4. При какой температуре хранят пельмени (полуфабрикаты):

5. Для чего тесто после замеса убирают в целлофановый пакет и на 30 минут в холодильник?

6. Составьте схему приготовления пельменей с мясным фаршем:

7. Требования к качеству пельменей с мясным фаршем :

Внешний вид-

Цвет-

Вкус-

Запах-

Консистенция-

Температура подачи, сроки хранения и реализации: \_\_\_\_\_

Виды брака	Причины возникновения	Способы устранения и предупреждения

8. К какому виду относится пельменное тесто?

9. Варианты оформления и подачи пельменей с мясным фаршем?

#### Лабораторная работа №4.

**Тема: «Приготовление, порционирование, оформление, оценка качества заправочных супов».**

**Цели:**

- ✓ формирование практических умений по приготовлению заправочных, прозрачных, пюреобразных и разных супов;
- ✓ закрепление теоретических знаний на практике;
- ✓ организация рабочего места и ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления заправочных, прозрачных, пюреобразных и разных супов.

**Ход работы:**

- 1) рассчитать необходимое количество сырья на заданное количество порций;
- 2) приготовить и оформить для подачи борщ с капустой и картофелем, солянку сборную мясную, щи из квашеной капусты с картофелем;

3) дать оценку качества приготовленных блюд (провести бракераж блюд) по органолептическим показателям;

4) составить отчет (заполнить форму).

**Материально – техническое оснащение;**

Посуда, инвентарь, инструменты: кастрюли, ножи, миски, противень, пирожковые, порционные тарелки, ложки, баранчики, соусники.

Оборудование: плита ПЭСМ-4ШБ, весы электронные, производственные столы.

Сырьё:

**Борщ с капустой и картофелем СБР №170**

Наименование сырья	Норма на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Свекла	200	160
Капуста свежая	100	80
или квашеная	86	60
Картофель	107	80
Морковь	50	40
Петрушка (корень)	13	10
Лук репчатый	48	40
Томатное пюре	30	30
Кулинарный жир	20	20
Сахар	10	10
Уксус 3%-ый	16	16
Бульон или вода	800	800
<b>Выход</b>	-	1000

**Щи из квашеной капусты с картофелем СБР №193/3**

Наименование сырья	Норма на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Капуста квашеная	286	200
Картофель	133	100
Морковь	50	40
Петрушка (корень)	-	-
Лук репчатый	48	40
Чеснок	-	-
Томатное пюре	10	10
Кулинарный жир	20	20
Бульон или вода	800	800
<b>Выход</b>	-	1000

**Солянка сборная мясная СБР №/3**

Наименование сырья	Норма на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная,	88	65

подлопаточная части, грудинка, покромка)		
Сосиски или сардельки	41	40
<b>Масса готовой говядины</b>	-	40
<b>Масса готовых сосисок или сарделек</b>	-	40
Лук репчатый	107	90
Огурцы соленые	100	60
Каперсы	40	20
Маслины	-	-
Томатное пюре	20	20
Масло сливочное	16	16
Бульон	900	900
Лимон	10	6
<b>Выход</b>	-	1000
Сметана	20	20

### **Последовательность выполнения работ:**

- ✓ Произвести необходимые расчеты по рецептурам в соответствии с заданным количеством.
- ✓ Прислушать инструктаж по ТБ и соблюдению санитарно-гигиенического режима и расписаться в журнале.
- ✓ Подготовить рабочее место, продукты, посуду, инвентарь и инструменты.
- ✓ Отметить и взвесить необходимое сырье в соответствии с заданным количеством.

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу ( шинкуют соломкой и тушат с добавлением уксуса, томатного пюре, жира и небольшого количества бульона или воды до готовности) и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. Борщ можно заправить пассерованной мукой , разведенной бульоном или водой (10г на 1000г борща).

В кипящий бульон или воду кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют квашеную капусту тушеную с томатным пюре и варят с момента закипания 15-20 минут, добавляют пассерованные овощи, соль, специи и доводят до готовности. Можно приготовить и без томатного пюре.

Мясные продукты варят и нарезают тонкими ломтиками. Соленые огурцы нарезают ромбиками или ломтиками. Огурцы с грубой кожей и зрелыми семенами очищают от кожи и семян и припускают в рассоле. Лук шинкуют соломкой и пассеруют с добавлением томатного пюре. Лимон очищают от

кожи и нарезают кружочками. В кипящий бульон закладывают пассерованные лук и томатное пюре, припущенные огурцы, каперсы (вместе с рассолом), подготовленные мясные продукты, специи и варят 5-10 минут. При отпуске в солянку кладут маслины или оливки, кружочек лимона и сметану, посыпают зеленью петрушки.

- ✓ Оформить отчет и сдать работу.
- ✓ Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

**Требования к качеству борща с капустой и картофелем:**

Внешний вид – подача в суповой тарелке, в центре сметана, посыпано измельченной зеленью, на поверхности блестки жира; форма нарезки овощей сохранена;

Цвет – красный;

Вкус и запах – соответствует используемым продуктам, кисловатый, сладковатый, в меру соленый;

Консистенция – жидкая, у овощей мягкая, у капусты слегка хрустящая;

**Требования к качеству щей из квашеной капусты с картофелем:**

Внешний вид – суп подан в суповой тарелке на подтарельнике, посыпано измельченной свежей зеленью, на поверхности блестки жира; форма нарезки овощей сохранена;

Цвет – прозрачный, слегка желтоватый;

Вкус – кисловатый, в меру соленый;

Запах ярко - выраженный – квашеной капусты;

Консистенция – жидкая, у овощей мягкая, у капусты слегка хрустящая;

**Требования к качеству солянки сборной мясной:**

Внешний вид – отпуск: в суповой тарелке, на подтарельнике, на поверхности оранжевые блестки жира; форма нарезки соответствует рецептуре;

Цвет – светло-коричневый, с цветными вкраплениями;

Вкус – в меру соленый, островатый, ярко выражен вкус соленых огурцов и мясной гастрономии;

Запах - ярко выраженный аромат соленых огурцов и мясной гастрономии

Консистенция – жидкая, у продуктов мягкая, не разварившаяся;

Температура подачи не ниже 75<sup>0</sup>С.

Форма отчета.

1. Чем отличается борщ от щей? \_\_\_\_\_

2. Чем отличается солянка от борща? \_\_\_\_\_

3. Составить схему приготовления борща с капустой и картофелем (щей из квашеной капусты с картофелем):

4. Требования к качеству борща с капустой и картофелем (щей из квашеной капусты с картофелем):

Внешний вид-

Цвет-

Вкус-

Запах-

Консистенция-

Температура подачи, сроки хранения и реализации: \_\_\_\_\_

Виды брака	Причины возникновения	Способы устранения и предупреждения

5. Сколько способов существует подготовки свеклы для борща?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

6. Для чего в свеклу, при приготовлении, добавляют уксус?

\_\_\_\_\_

7. Составить схему приготовления солянки сборной мясной:

8. Требования к качеству солянки сборной мясной:

Внешний вид-

Цвет-

Вкус-

Запах-

Консистенция-

Температура подачи, сроки хранения и реализации: \_\_\_\_\_

Виды брака	Причины возникновения	Способы устранения и предупреждения

9. При приготовлении супа, с добавлением квашеной капусты, когда закладывают картофель: «до» или «после», и почему?

\_\_\_\_\_

10. Для чего припускают огурцы?

\_\_\_\_\_

### Лабораторная работа №5.

**Тема: «Приготовление, порционирование, оформление, оценка качества соусов красного основного, белого основного и их производных».**

**Цели:**

- ✓ формирование практических умений по приготовлению соусов красного основного, белого основного и их производных;
- ✓ закрепление теоретических знаний на практике;
- ✓ организация рабочего места и ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления соусов красного основного, белого основного и их производных.

**Ход работы:**

- 1) рассчитать необходимое количество сырья на заданное количество порций;
- 2) приготовить и оформить для подачи соусы красный основной, белый основной и их производные;
- 3) дать оценку качества приготовленных блюд (провести бракераж блюд) по органолептическим показателям;
- 4) составить отчет (заполнить форму).

**Материально – техническое оснащение;**

Посуда, инвентарь, инструменты: кастрюли, ножи, миски, противень, пирожковые, порционные тарелки, ложки, баранчики, соусники.

Оборудование: плита ПЭСМ-4ШБ, весы электронные, производственные столы.

Сырьё:

**Соус красный основной СБР 759/3**

Наименование сырья	Норма на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Бульон коричневый №757	-	1000
Кулинарный жир	20	20
Мука пшеничная	50	50
Томатное пюре	100	100
Морковь	100	80
Лук репчатый	24	20
Сахар	15	15
<b>Выход</b>	-	1000

**Соус луковый СБР 762/3**

Наименование сырья	Норма на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Соус красный основной № 759	-	900
Лук репчатый	238	200
Маргарин столовый	30	30
Уксус 9%-ый	65	65
Маргарин столовый	20	20

<b>Выход</b>	-	1000
--------------	---	------

### Соус красный с луком и огурцами СБР №763/3

Наименование сырья	Норма на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Соус красный основной №759	-	900
Лук репчатый	238	200
Маргарин столовый	30	30
Уксус 9%-ый	65	65
Соус Южный	20	20
Маргарин столовый	20	20
Огурцы маринованные	91	50
Или соленые	83	50
<b>Выход</b>	-	1000

### Соус белый основной СБР 778/3

Наименование сырья	Норма на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Бульон №777	-	1100
Маргарин столовый	50	50
Мука пшеничная	50	50
Лук репчатый	24	20
Петрушка (корень)	13	10
Или сельдерей (корень)	15	10
<b>Выход</b>	-	1000

### Соус томатный СБР 783/3

Наименование сырья	Норма на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Бульон №777	-	900
Маргарин столовый	45	45
Мука пшеничная	45	45
Морковь	75	60
Лук репчатый	24	20
Томатное пюре	250	250
Маргарин столовый	15	15
Сахар	10	10
<b>Выход</b>	-	1000

### Соус молочный СБР №794/3

Наименование сырья	Норма на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Молоко	500	500
Масло сливочное	55	55

Мука пшеничная	55	55
Бульон или вода	500	500
Сахар	10	10
<b>Выход</b>	-	1000

### **Последовательность выполнения работ:**

- ✓ Произвести необходимые расчеты по рецептурам в соответствии с заданным количеством.
- ✓ Прослушать инструктаж по ТБ и соблюдению санитарно-гигиенического режима и расписаться в журнале.
- ✓ Подготовить рабочее место, продукты, посуду, инвентарь и инструменты.
- ✓ Отметить и взвесить необходимое сырье в соответствии с заданным количеством.

Нарезанный лук, морковь, петрушку пассеруют с жиром, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование еще 10-15 минут. Просеянную муку пассеруют, периодически помешивая, до светло коричневого цвета.

Охлажденную мучную пассеровку разводят охлажденным бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий бульон, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят 45-60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар, перец, лавровый лист. Соус процеживают, протирая разварившиеся овощи, доводят до кипения.

Мелко нашинкованный лук слегка пассеруют, добавляют уксус, перец черный горошком, кипятят 5-7 минут, закладывают в соус красный основной и варят 10-15 минут. Соус заправляют маргарином.

Лук подготавливают так же как и для соуса красного с луком, соединяют с соусом, добавляют соус Южный, и мелко нарезанные припущенные маринованные огурцы. Заправляют маргарином.

Приготавливают жировую пассеровку, до кремового цвета. В пассерованную муку (60-70 градусов) вливают часть горячего бульона и перемешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон. После этого в соус кладут нарезанные петрушку, сельдерей, лук и варят 25-30 минут, в конце варки добавляют соль, перец горошком, лавровый лист. В конце соус процеживают, протирая овощи, и доводят до кипения.

Мелко нарезанные коренья, лук пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассеровать еще 15-20 минут, соединяют с белым соусом и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, сахар, перец горошком. Затем соус процеживают, протирая овощи, и доводят до кипения.

Готовят жировую пассеровку, без образования цвета, затем разводят горячим кипяченым молоком, разведенным с водой, варят 7-10 минут при

слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

- ✓ Оформить отчет и сдать работу.
- ✓ Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

**Требования к качеству красного основного соуса:**

Внешний вид – однородная масса красного цвета

Цвет – от светло - до темно красного

Вкус и запах – соответствует овощам, сладковатый, с кислинкой

Консистенция – нежная, однородная;

**Требования к качеству белого соуса основного:**

Внешний вид – однородная масса, светло-кремового цвета;

Цвет – от светл-кремового до темно- кремового

Вкус и запах – сладковатый, в меру соленый, аромат овощей;

Консистенция – однородная без комочков;

Температура подачи 65<sup>0</sup>С.

Форма отчета.

1. В чем отличие красного соуса от белого? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. Составьте схему приготовления соуса красного основного:

3. Требования к качеству соуса красного основного:

Внешний вид-

Цвет-

Вкус-

Запах-

Консистенция-

Температура подачи, сроки хранения и реализации: \_\_\_\_\_

Виды брака	Причины возникновения	Способы устранения и предупреждения

4. Перечислите производные соуса красного основного:

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_

5. Для \_\_\_\_\_ чего \_\_\_\_\_ муку пассеруют? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

6.Для \_\_\_\_\_ после \_\_\_\_\_ варки \_\_\_\_\_ соус  
процеживают? \_\_\_\_\_

7.Составить схему приготовления соуса белого основного:

8.Требования к качеству соуса белого основного:

Внешний вид-

Цвет-

Вкус-

Запах-

Консистенция-

Температура подачи, сроки хранения и реализации: \_\_\_\_\_

Виды брака	Причины возникновения	Способы устранения и предупреждения

9.Перечислить производные соуса белого основного:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

10.Как пассеруют муку для приготовления соуса белого основного?

### **Лабораторная работа №6.**

**Тема: «Приготовление блюд из отварной, припущенной, запеченной рыбы».**

**Цели:**

- ✓ формирование практических умений по приготовлению;
- ✓ закрепление теоретических знаний на практике;
- ✓ организация рабочего места и ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления блюд из отварной, припущенной, запеченной рыбы.

**Ход работы:**

- 1) рассчитать необходимое количество сырья на заданное количество порций;
- 2) приготовить и оформить для подачи рыбу, запеченную с картофелем по-русски, рыбу отварную непластованную кусками;
- 3) дать оценку качества приготовленных блюд (провести бракераж блюд) по органолептическим показателям;

4) составить отчет (заполнить форму).

**Материально – техническое оснащение;**

Посуда, инвентарь, инструменты: кастрюли, ножи, миски, противень, пирожковые, порционные тарелки, ложки, баранчики, соусники.

Оборудование: плита ПЭСМ-4ШБ, весы электронные, производственные столы.

Сырьё:

**Рыба непластованная кусками СБР №472/3**

Наименование сырья	Норма на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Горбуша	136	94
Лук репчатый	2,5	2
Морковь	3	2
Петрушка (корень)	1,5	1
<b>Масса отварной рыбы</b>	-	75
Гарнир №694	-	150
Соус №806	-	50
<b>Выход</b>	-	275

**Картофельное пюре СБР 694/3**

Наименование сырья	Норма выхода на 150г.	
	Брутто	Нетто
Картофель	171	129
Молоко	24	22
Маргарин или масло сливочное	5,5	5
<b>Выход</b>	-	150

**Соус Польский СБР №806/3**

Наименование сырья	Норма на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Масло сливочное	11	11
Яйца	1/5шт.	8
Петрушка или укроп (зелень)	1,3	1
Кислота лимонная	0,1	0,1
Бульон рыбный	33	33
Масло сливочное	2	2
Мука пшеничная	2	2
<b>Масса соуса белого</b>	-	33
<b>Выход</b>	-	50

**Рыба, запеченная с картофелем по-русски СБР 502/3**

Наименование сырья	Норма на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Окунь морской	130	91

или треска	120	91
или осетр	188	93
<b>Масса готовой рыбы</b>	-	75
картофель	206	206/150
Соус №789	-	100
Сыр	4,3	4
Маргарин или масло сливочное	8	8
<b>Выход</b>	-	300

### Соус белый (для запекания рыбы) СБР 789

Наименование сырья	Норма на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Бульон рыбный №786	-	110
Маргарин столовый	5	5
Мука пшеничная	5	5
<b>Выход</b>	-	100

### Бульон рыбный СБР №786/3

Наименование сырья	Норма на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Пищевые рыбные отходы	500	500
Вода	1250	1250
Петрушка (корень)	16	12
или сельдерей (корень)	18	12
Лук репчатый	14	12
<b>Выход</b>	-	1000

### Последовательность выполнения работ:

- ✓ Произвести необходимые расчеты по рецептурам в соответствии с заданным количеством.
- ✓ Прослушать инструктаж по ТБ и соблюдению санитарно-гигиенического режима и расписаться в журнале.
- ✓ Подготовить рабочее место, продукты, посуду, инвентарь и инструменты.
- ✓ Отметить и взвесить необходимое сырье в соответствии с заданным количеством.

Порционные куски сырой рыбы, нарезанные на филе с кожей без костей, или порционные куски рыб семейства осетровых с кожей без хрящей посыпают солью, перцем черным молотым. В баранчик или порционную сковороду наливают немного соуса белого для запекания, кладут кусок рыбы, сверху кладут ломтики вареного картофеля, заливают соусом белым, посыпают сухарями или тертым сыром, поливают жиром и запекают в жарочном шкафу.

Соус готовят средней консистенции: муку, слегка пассерованную на жире, разводят бульоном, проваривают при слабом кипении 15—20 мин, солят и процеживают.

Рыбу разделяют на кругляши. На поверхности кожи каждого куса делают два-три надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались. Затем их укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3—5 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый, морковь, петрушку, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85—90°С в течение 5—7 мин, считая с момента закипания воды. Хранят отварную рыбу в горячем бульоне не более 30—40 мин.

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

Пюре порционируют, на поверхность наносят узор, поливают растопленным сливочным маслом, рядом укладывают отварную рыбу, украшают зеленью. Соус Польский можно подать отдельно.

- ✓ Оформить отчет и сдать работу.
- ✓ Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

#### **Требования к качеству рыбы запеченной с картофелем по-русски:**

Внешний вид – блюдо оформлено в баранчике, на поверхности золотистая корочка;

Цвет – от золотистый, на разрезе желтоватый у картофеля, у рыбы соответствует виду;

Вкус и запах – запеченного картофеля и используемой рыбы;

Консистенция – у рыбы нежная, однородная у картофеля, соус без комочков заварившейся муки;

#### **Требования к качеству рыбы отварной с картофельным пюре:**

Внешний вид – рыбу с гарниром выложили на порционное блюдо, украсили зеленью, отдельно подали соус Польский;

Цвет – у рыбы зависит от вида, у картофельного пюре от кремового до желтого, у соуса кремовый;

Вкус и запах – в меру соленый, сливочный, вкус картофеля и рыбы;

Консистенция – однородная без комочков у картофеля, соус не однородный, рыба сохранила свою форму, не разварившаяся;

Температура подачи 65°С.

Форма отчета.

1. Составить схему приготовления рыбы запеченной с картофелем по-русски:

2. Требования к качеству рыбы запеченной с картофелем по-русски:

Внешний вид-

Цвет-

Вкус-

Запах-

Консистенция-

Температура подачи, сроки хранения и реализации: \_\_\_\_\_

Виды брака	Причины возникновения	Способы устранения и предупреждения

3. Составьте последовательность операций, разделки рыбы на филе с кожей и реберными костями:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. Для чего поверхность баранчика предварительно смазывают сливочным маслом? \_\_\_\_\_

5. Из каких видов рыб можно приготовить данное блюдо? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

6. Составить схему приготовления рыбы отварной непластованную кусками:

7. Требования к качеству рыбы отварной непластованной кусками:

Внешний вид-

Цвет-

Вкус-

Запах-

Консистенция-

Температура подачи, сроки хранения и реализации: \_\_\_\_\_

Виды брака	Причины возникновения	Способы устранения и предупреждения

--	--	--

8. Составьте последовательность операций, разделки рыбы на кругляши:

---



---



---



---



---

9. Из каких видов рыб можно приготовить данное блюдо? \_\_\_\_\_

---

### Лабораторная работа №7.

**Тема: «Приготовление блюд из жареной рыбы, основным способом, жарке на гриле, жарке в кляре, тушении в жидкости и соусе».**

#### Цели:

- ✓ формирование практических умений по приготовлению рыбы жареной основным способом с гарниром, рыбы жареной в тесте;
- ✓ закрепление теоретических знаний на практике;
- ✓ организация рабочего места и ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рыбы жареной основным способом с гарниром, рыбы жареной в тесте.

#### Ход работы:

- 1) рассчитать необходимое количество сырья на заданное количество порций;
- 2) приготовить и оформить для подачи рыбу жареную основным способом, рыбу жареную в тесте;
- 3) дать оценку качества приготовленных блюд (провести бракераж блюд) по органолептическим показателям;
- 4) составить отчет (заполнить форму).

#### Материально – техническое оснащение;

Посуда, инвентарь, инструменты: кастрюли, ножи, миски, противень, пирожковые, порционные тарелки, ложки, баранчики, соусники.

Оборудование: плита ПЭСМ-4ШБ, весы электронные, производственные столы.

Сырьё:

#### Рыба жареная СБР 488/3

Наименование сырья	Норма на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Рыба в ассортименте	150	95
Мука пшеничная	5	5
Масло растительное	5	5

<b>Масса жареной рыбы</b>	-	75
Гарнир №№ 692, 694, 695, 696, 700	-	150
Масло сливочное	5	5
Лимон	-	-
<b>Выход</b>	-	230

### **Картофель жареный (из сырого) №696/3**

Наименование сырья	Норма на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Картофель	289	218
Масло растительное	15	15
<b>Выход</b>	-	150

### **Рыба жареная в тесте СБР №499/2**

Наименование сырья	Норма на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Рыба в ассортименте	140	67
Кислота лимонная	0,2	0,2
Масло растительное	2	2
Петрушка зелень	3	2
Мука пшеничная	30	30
Молоко или вода	30	30
Масло растительное	2	2
Яйца	3\4шт	30
Кулинарный жир	15	15
<b>Масса теста</b>	-	90
<b>Масса рыбы жареной в тесте</b>	-	150
Соус №822	-	75
Лимон	-	50
<b>Выход</b>	-	200

### **Соус майонез с корнионами №СБР №822**

Наименование сырья	Норма на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Майонез	55	55
корнионы	34	19
Соус Южный	3	3
<b>Выход</b>	-	75

### **Последовательность выполнения работ:**

- ✓ Произвести необходимые расчеты по рецептурам в соответствии с заданным количеством.

- ✓ Прислушаться инструктаж по ТБ и соблюдению санитарно-гигиенического режима и расписаться в журнале.
- ✓ Подготовить рабочее место, продукты, посуду, инвентарь и инструменты.
- ✓ Отметить и взвесить необходимое сырье в соответствии с заданным количеством.

Порционные куски, нарезанные на филе с кожей и реберными костями, посыпают солью, перцем, панируют в муке, кладут на разогретую с жиром сковороду, жарят с двух сторон до образования румяной корочки, доводят до готовности в жарочном шкафу.

Нарезанный сырой картофель промывают в холодной воде, обсушивают, затем посыпают солью, кладут слоем не более 5 см па сковороду или противень с разогретым жиром и жарят 15—20 мин, периодически помешивая, до образования поджаристой корочки.

Если картофель полностью не прожарился, его следует поставить на несколько минут в жарочный шкаф. При отпуске гарнир выкладывают горкой, рядом кладут рыбу, поливают растопленным сливочным маслом.

Филе без кожи и костей нарезают на куски толщиной 1-1,5см и длиной 5-6см. затем рыбу маринуют 20-30 минут в растительном масле, смешанном с кислотой лимонной, солью, перцем молотым и мелко нарезанной зеленью петрушки. Просеянную муку разводят теплым молоком или водой, размешивают, без образования комков, добавляют немного растительного масла. Желтки яиц отделяют от белков, добавляют в смесь молока и муки и оставляют на 15 минут для набухания клейковины. Белки взбивают до пышной пены и аккуратно соединяют с основной массой. Жарят во фритюре до образования румяной корочки. При отпуске выкладывают на тарелку по 6-8шт на порцию, подают с соусом майонез с корнишонами.

- ✓ Оформить отчет и сдать работу.
- ✓ Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

**Требования к качеству рыбы жареной основным способом:**

Внешний вид – рыба подана с гарниром, украшена зеленью;

Цвет – соответствует используемым продуктам;

Вкус и запах – соответствует используемым продуктам;

Консистенция – нежная, однородная, у картофеля прожареная;

**Требования к качеству рыбы жареной в тесте:**

Внешний вид – куски рыбы одинакового размера;

Цвет – от светло - коричневого до коричневого, с золотистой корочкой;

Вкус и запах –в меру соленый;

Консистенция – теста однородная без комочков, у рыбы мягкая;

Температура подачи 65<sup>0</sup>С.

Форма отчета.

1. Чем отличается рыба жареная основным способом, от рыбы жареной во фритюре?

---

2. Составить схему приготовления рыбы жареной основным способом с картофелем жареным из сырого:

3. Требования к качеству рыбы жареной основным способом с картофелем жареным:

Внешний вид-

Цвет-

Вкус-

Запах-

Консистенция-

Температура подачи, сроки хранения и реализации: \_\_\_\_\_

Виды брака	Причины возникновения	Способы устранения и предупреждения

4. На какие три группы делят всех рыб? \_\_\_\_\_

---

5. Какие способы разморозки рыб бывают?

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

6. Составьте схему приготовления рыбы в тесте жареной:

7. Требования к качеству рыбы в тесте жареной:

Внешний вид-

Цвет-

Вкус-

Запах-

Консистенция-

Температура подачи, сроки хранения и реализации: \_\_\_\_\_

Виды брака	Причины возникновения	Способы устранения и предупреждения

9.Если на предприятии для данного блюда нужно использовать соленую рыбу, ваши действия?

---

---

---

10.При какой температуре изделия жарят во фритюре?

11.Как часто нужно менять масло во фритюре и для чего? \_\_\_\_\_

### Лабораторная работа №8.

**Тема: «Приготовление блюд из жареного и тушеного мяса, выбор производственного инвентаря и оборудование, оценка качества блюд».**

#### Цели:

- ✓ формирование практических умений по приготовлению блюд из жареного и тушеного мяса;
- ✓ закрепление теоретических знаний на практике;
- ✓ организация рабочего места и ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления блюд из жареного и тушеного мяса.

#### Ход работы:

- 1) рассчитать необходимое количество сырья на заданное количество порций;
- 2) приготовить и оформить для подачи шницель и жаркое по-домашнему;
- 3) дать оценку качества приготовленных блюд (провести бракераж блюд) по органолептическим показателям;
- 4) составить отчет (заполнить форму).

#### Материально – техническое оснащение;

Посуда, инвентарь, инструменты: кастрюли, ножи, миски, противень, пирожковые, порционные тарелки, ложки, баранчики, соусники.

Оборудование: плита ПЭСМ-4ШБ, весы электронные, производственные столы.

Сырьё:

#### Шницель СБР 574/3

Наименование сырья	Норма на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Свинина (тазобедренная часть)	82	70
Яйца	1/13шт.	3
Сухари	9	9
<b>Масса полуфабриката</b>	-	80
Жир топленый пищевой	6	6
<b>Масса жареного шницеля</b>	-	58

Гарнир	-	150
Масло сливочное	4	4
<b>Выход</b>	-	212

### Картофель жареный (из сырого) №696/3

Наименование сырья	Норма на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Картофель	289	218
Масло растительное	15	15
<b>Выход</b>	-	150

### Жаркое по-домашнему СБР №590/3

Наименование сырья	Норма на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Говядина (тазобедренная часть)	107	79
или свинина (лопаточная или шейная часть)	87	74
Картофель	267	200
Лук репчатый	24	20
Жир животный топленый пищевой	10	10
Томатное пюре	12	12
<b>Масса тушеного мяса</b>	-	50
<b>Масса готовых овощей</b>	-	250
<b>Выход</b>	-	300

### Последовательность выполнения работ:

- ✓ Произвести необходимые расчеты по рецептурам в соответствии с заданным количеством.
- ✓ Прослушать инструктаж по ТБ и соблюдению санитарно-гигиенического режима и расписаться в журнале.
- ✓ Подготовить рабочее место, продукты, посуду, инвентарь и инструменты.
- ✓ Отметить и взвесить необходимое сырье в соответствии с заданным количеством.

Порционные куски нарезают толщиной 1,5-2см. Мякоть отбивают, надрезают сухожилия, придавая овально - продолговатую форму посыпают солью, перцем, смачивают в лезоне, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон, доводят до готовности в жарочном шкафу. Подают с гарниром.

Мясо нарезают по 2-4 куска на порцию массой по 30-40г., картофель и лук нарезают дольками, затем каждый продукт обжаривают по отдельности. Обжаренные овощи кладут в посуду слоями, чтобы мясо было между овощами, добавляют пассерованное томатное пюре, соль, перец и бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до готовности

кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром в горшочках.

- ✓ Оформить отчет и сдать работу.
- ✓ Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

**Требования к качеству шницеля:**

Внешний вид – гарнир выложен горкой, рядом уложен шницель;  
Цвет – соответствует используемым продуктам;  
Вкус и запах – соответствует используемым продуктам;  
Консистенция – нежная, однородная, сочная, у картофеля прожаренная;

**Требования к качеству жаркого по-домашнему;**

Внешний вид – куски мяса одинакового размера;  
Цвет – от светло - коричневого до коричневого, с золотистой корочкой;  
Вкус и запах – в меру соленный;  
Консистенция – у картофеля мягкая, у мяса сочная;  
Температура подачи 65<sup>0</sup>С.

Форма отчета.

1. Составить схему приготовления шницеля с гарниром:

2. Требования к качеству шницеля с гарниром:

Внешний вид-

Цвет-

Вкус-

Запах-

Консистенция-

Температура подачи, сроки хранения и реализации: \_\_\_\_\_

Виды брака	Причины брака	Меры устранения и предупреждения

3. Механическая                      кулинарная                      обработка                      картофеля:

4. Для чего отбивают шницель п/ф?

5. Почему изделие сначала обжаривают, а потом доводят до готовности в жарочном шкафу? \_\_\_\_\_

6. Составить схему приготовления жаркого по-домашнему:

7. Требования к качеству жаркого по-домашнему:

Внешний вид-

Цвет-

Вкус-

Запах-

Консистенция-

Температура подачи, сроки хранения и реализации: \_\_\_\_\_

Виды брака	Причины брака	Меры устранения и предупреждения

8. Зачем для приготовления жаркого овощи все обжаривают по отдельности?

\_\_\_\_\_

9. Тушение – это?

\_\_\_\_\_

10. Пассерование – это?

\_\_\_\_\_

### Лабораторная работа №9.

**Тема: «Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы, используя различные технологии приготовления и оформления, выбор производственного инвентаря и оборудование».**

**Цели:**

- ✓ формирование практических умений по приготовлению блюд из рубленой и котлетной массы;
- ✓ закрепление теоретических знаний на практике;
- ✓ организация рабочего места и ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления блюд из рубленой и котлетной массы.

**Ход работы:**

- 1) рассчитать необходимое количество сырья на заданное количество порций;
- 2) приготовить и оформить для подачи бифштекс рубленный с яйцом и тефтели;
- 3) дать оценку качества приготовленных блюд (провести бракераж блюд) по органолептическим показателям;
- 4) составить отчет (заполнить форму).

**Материально – техническое оснащение;**

Посуда, инвентарь, инструменты: кастрюли, ножи, миски, противень, пирожковые, порционные тарелки, ложки, баранчики, соусники.

Оборудование: плита ПЭСМ-4ШБ, весы электронные, производственные столы.

Сырьё:

**Бифштекс рубленный с яйцом СБР 605/3**

Наименование сырья	Норма на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Говядина (котлетное мясо)	82	60
Шпик	9,5	9
Молоко или вода	5,07	5,07
Перец черный молотый	0,03	0,03
Соль	0,09	0,9
<b>Масса п/ф</b>	-	75
Жир животный топленый пищевой	5	5
<b>Масса жареного бифштекса</b>	-	53
Яйца	1 шт.	40
Жир животный топленый пищевой	5	5
Гарнир №688	-	150
<b>Выход</b>	-	243

**Макаронные изделия отварные №688/3**

Наименование сырья	Норма на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
<b>Масса отварных макаронных изделий №413</b>	-	146
Маргарин столовый	5	5
<b>Выход</b>	-	150

**Тефтели СБР №619/3**

Наименование сырья	Норма на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Говядина (котлетное мясо)	52	38
или свинина (котлетное мясо)	45	38
Вода	6	6

Крупа рисовая	5	5
<b>Масса готового рассыпчатого риса</b>	-	15
Лук репчатый	21	18
Жир животный топленый пищевой	3	3
<b>Масса пассерованного лука</b>	-	9
Мука пшеничная	4	4
<b>Масса п/ф</b>	-	71
Жир животный топленый пищевой	5	5
<b>Масса готовых тефтелей</b>	-	60
Соус №783	-	50
Гарнир №692	-	150
<b>Выход</b>	-	260

### Соус томатный СБР №783/3

Наименование сырья	Норма на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Бульон №777	-	45
Маргарин столовый	3	3
Мука пшеничная	3	3
Морковь	4	3
Лук репчатый	3	3
Петрушка (корень)	-	-
Томатное пюре	13	13
Маргарин столовый	1	1
Сахар	0,5	0,5
<b>Выход</b>	-	50

#### Последовательность выполнения работ:

- ✓ Произвести необходимые расчеты по рецептурам в соответствии с заданным количеством.
- ✓ Прослушать инструктаж по ТБ и соблюдению санитарно-гигиенического режима и расписаться в журнале.
- ✓ Подготовить рабочее место, продукты, посуду, инвентарь и инструменты.
- ✓ Отметить и взвесить необходимое сырье в соответствии с заданным количеством.

В подготовленную рубленную массу добавляют свиной шпик, нарезанный мелким кубиком, соль, специи, воду, вымешивают, разделяют в виде биточков по 1шт. на порцию, панируют в муке и обжаривают с двух сторон. Доводят до готовности в жарочном шкафу. Отпускаю с гарниром. Макароны отваривают сливным способом, при подаче поливают сливочным маслом.

В подготовленный фарш добавляют соль, перец, мелко нарезанный пассерованный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 3-4шт. на порцию. Панируют в муке, обжаривают,

перекладываю в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды( 10-20г. На порцию) и тушат 8-10 минут. Подают с гарниром и поливают соусом в котором тушились. Коренья и лук пассеруют, добавляют томатное пюре, пассеруют еще 15-20 минут, соединяют с белым соусом и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, сахар, перец горошком. Готовый соус процеживают, протирая разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

- ✓ Оформить отчет и сдать работу.
- ✓ Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

**Требования к качеству бифштекса рубленного:**

Внешний вид – гарнир выложен горкой, рядом уложен бифштекс, сверху глазунья;

Цвет – соответствует используемым продуктам;

Вкус и запах – соответствует используемым продуктам;

Консистенция – нежная, однородная, сочная, у макарон мягкая, не разварившаяся;

**Требования к качеству тефтелей;**

Внешний вид – 3-4шт. на порцию;

Цвет – от светло - коричневого до коричневого;

Вкус и запах – в меру соленый;

Консистенция – у картофеля мягкая, однородная;

Температура подачи не ниже 65°С.

Форма отчета.

1. Составить схему приготовления бифштекса рубленного с яйцом и гарниром из отварных макарон:

2. Требования к качеству бифштекса рубленного с яйцом и гарниром:

Внешний вид-

Цвет-

Вкус-

Запах-

Консистенция-

Температура подачи, сроки хранения и реализации: \_\_\_\_\_

Виды брака	Причины брака	Меры устранения и предупреждения

3. Напишите какие п/ф приготавливают из рубленой котлетной массы (говядина)?

---

4. В чем отличие рубленой котлетной массы от котлетной? \_\_\_\_\_

---

5. Составить схему приготовления тефтелей:

6. Требования к качеству тефтелей:

Внешний вид-

Цвет-

Вкус-

Запах-

Консистенция-

Температура подачи, сроки хранения и реализации: \_\_\_\_\_

Виды брака	Причины брака	Меры устранения и предупреждения

7. Чем отличаются тефтели от фрикаделек? \_\_\_\_\_

---

8. Перечислите, какие гарниры используют при отпуске с тефтелями?

---

### **Лабораторная работа №10.**

**Тема: «Приготовление, порционирование, оформление салатов из сырых и вареных овощей».**

**Цели:**

- ✓ формирование практических умений по приготовлению салатов из сырых и вареных овощей;
- ✓ закрепление теоретических знаний на практике;
- ✓ организация рабочего места и ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления салатов из сырых и вареных овощей;

**Ход работы:**

- 1) рассчитать необходимое количество сырья на заданное количество порций;
- 2) приготовить и оформить для подачи салат «Столичный», салат – коктейль с ветчиной и сыром, винегрет овощной;
- 3) дать оценку качества приготовленных блюд (провести бракераж блюд) по органолептическим показателям;
- 4) составить отчет (заполнить форму).

**Материально – техническое оснащение;**

Посуда, инвентарь, инструменты: кастрюли, ножи, миски, пирожковые, порционные тарелки, ложки, баранчики, соусники, разделочные доски, креманки.

Оборудование: плита ПЭСМ-4ШБ, весы электронные, производственные столы.

Сырьё:

**Салат Столичный СБР №98/3**

Наименование сырья	Норма выхода на 1 порцию,г	
	Брутто	Нетто
Курица	115	79
<b>Масса вареной мякоти птицы</b>	-	56
Картофель	48	35
Огурцы соленые или свежие	38	30
Салат	14	10
Яйца	1/4шт.	10
Майонез	40	40
<b>Выход</b>	-	150

**Салат – коктейль с ветчиной и сыром.**

Наименование сырья	Норма выхода на 1 порцию,г	
	Брутто	Нетто
Сыр	27	22
Ветчина	22	20
Огурцы свежие	27	25
Яйца	1/4шт.	20
Майонез	15	15
Сметана	10	10
Перец сладкий маринованный	12	10
Петрушка (зелень)	3	3
<b>Выход</b>	-	100

**Винегрет овощной СБР №100**

Наименование сырья	Норма выхода на 1 порцию,г	
	Брутто	Нетто
Картофель	289	210
Свекла	191	150

Морковь	126	100
Огурцы соленые	188	150
Капуста квашеная	214	150
Лук репчатый	179	150
Заправка для салатов №830 или масло растительное	100	100
<b>Выход</b>	-	1000

### Заправка для салатов СБР №830/3

Наименование сырья	Норма выхода на 1 порцию,г	
	Брутто	Нетто
Масло растительное	250	250
Уксус 3%-ый	750	750
Сахар	50	50
Перец черный молотый	2	2
Соль	20	20
<b>Выход</b>	-	1000

### Последовательность выполнения работ:

- ✓ Произвести необходимые расчеты по рецептурам в соответствии с заданным количеством.
- ✓ Прослушать инструктаж по ТБ и соблюдению санитарно-гигиенического режима и расписаться в журнале.
- ✓ Подготовить рабочее место, продукты, посуду, инвентарь и инструменты.
- ✓ Отметить и взвесить необходимое сырье в соответствии с заданным количеством.

Для салата используют отварную мякоть птицы. Половину режут мелким кубиком, а остальную часть используют для украшения. Овощи нарезают мелким ломтиком или кубиком, заправляют майонезом, выкладывают горкой, оформляют яйцом, кусочками вареной мякоти птицы, зеленым салатом и оставшимся майонезом.

Все продукты нарезают соломкой, выкладывают в креманку слоями, чередуя по цвету, каждый слой промазывают майонезом. Сверху украшают свежим перцем. Подают на тарелке с бумажной салфеткой рядом подают ложку.

Отварные овощи и соленые огурцы нарезают ломтиками или мелким кубиком, квашенную капусту перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5см, репчатый шинкуют полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку или растительное масло, перемешивают. Оформляют и подают. Заправку для салата приготавливают на основе растительного масла и уксуса с добавлением соли, сахара, перца.

- ✓ Оформить отчет и сдать работу.
- ✓ Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

**Требования к качеству салата Столичный:**

Внешний вид – салат выложен горкой, украшен зеленью;  
Цвет, вкус запах – соответствует используемым продуктам;  
Консистенция – у курицы мягкая, у огурцов хрустящая, у вареных овощей мягкая;

**Требования к качеству салата – коктейль:**

Внешний вид – уложен в креманку слоями;  
Цвет, вкус, запах – соответствует используемым продуктам;  
Консистенция – продуктов мягкая;

**Требования к качеству винегрета овощного:**

Внешний вид – выложен горкой;  
Цвет – цветной;  
Вкус – соответствует используемым продуктам;  
Запах – ...  
Консистенция – овощей мягкая, огурцов хрустящая;

Температура подачи 10-12<sup>0</sup>С, в заправленном виде хранят не более 12 часов, в заправленном виде не более 1 часа.

Форма отчета.

1. Составить последовательную технологию приготовления винегрета овощного:

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

2. В чем отличительные особенности салата – коктейль?

\_\_\_\_\_

3. Сколько способов оформления салатов вам известно, и какие?

\_\_\_\_\_ 1 способ: \_\_\_\_\_ 2 способ:  
\_\_\_\_\_

4. Чем отличается холодное блюдо от закуски? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

5. Требования к качеству винегрета овощного:

Внешний вид-

Цвет-

Вкус-

Запах-

Консистенция-

Температура подачи, способы хранения и реализации:

\_\_\_\_\_

Виды брака	Причины возникновения	Методы устранения и предупреждения

6. Составить схему приготовления (салата - коктейль, салата «Столичный»):

7. Требования к качеству (салата - коктейль, салата «Столичный»):

Внешний вид-

Цвет-

Вкус-

Запах-

Консистенция-

Температура подачи, сроки хранения и реализации: \_\_\_\_\_

Виды брака	Причины возникновения	Методы устранения и предупреждения

8. Рассчитать, сколько салата «Столичного» потребуется для приготовления 35 порций, выходом 200 грамм:

Наименование сырья	Норма выхода на 1 порцию, г		Норма выхода на 35 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

--	--	--	--	--

## Лабораторная работа №11.

**Тема: «Приготовление, порционирование холодных блюд из мяса и рыбы».**

### Цели:

- ✓ формирование практических умений по приготовлению холодных блюд из мяса и рыбы;
- ✓ закрепление теоретических знаний на практике;
- ✓ организация рабочего места и ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления холодных блюд из мяса и рыбы;

### Ход работы:

- 1) рассчитать необходимое количество сырья на заданное количество порций;
- 2) приготовить и оформить для подачи паштет из печени, сельдь с картофелем и маслом;
- 3) дать оценку качества приготовленных блюд (провести бракераж блюд) по органолептическим показателям;
- 4) составить отчет (заполнить форму).

### Материально – техническое оснащение;

Посуда, инвентарь, инструменты: кастрюли, ножи, миски, пирожковые, порционные тарелки, ложки, баранчики, разделочные доски,

Оборудование: плита ПЭСМ-4ШБ, весы электронные, производственные столы.

Сырьё:

### Паштет из печени СБР №159/3

Наименование сырья	Норма выхода на 1порцию,г	
	Брутто	Нетто
Печень говяжья	264	220
Масло сливочное	10	10
Шпик	11	10
Лук репчатый	24	20
Морковь	19	15
Яйца	1/10шт.	4
Молоко или бульон	10	10
<b>Выход</b>	-	200

### Сельдь с картофелем и маслом СБР № 128/3

Наименование сырья	Норма выхода на 1порцию,г	
	Брутто	Нетто
Сельдь	52	25

Картофель	137	103
<b>Масса вареного картофеля</b>	-	100
Масло сливочное или растительное	10	10
<b>Выход</b>	-	135

### **Последовательность выполнения работ:**

- ✓ Произвести необходимые расчеты по рецептурам в соответствии с заданным количеством.
- ✓ Прослушать инструктаж по ТБ и соблюдению санитарно-гигиенического режима и расписаться в журнале.
- ✓ Подготовить рабочее место, продукты, посуду, инвентарь и инструменты.
- ✓ Отметить и взвесить необходимое сырье в соответствии с заданным количеством.

Нарезанные овощи обжаривают на шпике до полуготовности, добавляют нарезанную печень, специи, все жарят и пропускают два раза через мясорубку, добавляют 2/3 нормы размягченного сливочного масла, молоко или бульон и тщательно вымешивают. Формуют в виде батона и оформляют маслом и рубленым яйцом. Отпускают по 30-100г. на порцию.

Сельдь разделяют на чистое филе, нарезают поперек на кусочки под углом 30°, картофель отваривают без кожи, нарезают на дольки. Украшают зеленью.

- ✓ Оформить отчет и сдать работу.
- ✓ Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

### **Требования к качеству паштета из печени:**

Внешний вид – форма батона;

Цвет, вкус запах – соответствует используемым продуктам;

Консистенция – однородная без кусочков не протертых овощей и печени;

### **Требования к качеству сельди с картофелем и маслом:**

Внешний вид – подача в соответствии со стандартом;

Цвет, вкус, запах – соответствует используемым продуктам;

Консистенция – картофеля мягкая, не разварившаяся, у рыбы плотная без костей;

Температура подачи 10-12<sup>0</sup>С, реализуют в течении 30 минут, паштеты не более 24ч хранят.

Форма отчета.

1. Составить схему приготовления паштета из печени:

2. Требования к качеству паштета из печени:

Внешний вид-

Цвет-

Вкус-

Запах-

Консистенция-

Температура подачи, сроки хранения и реализации:

Виды брака	Причины возникновения	Методы устранения и предупреждения

3. Для чего перед использованием с печени снимают пленку? \_\_\_\_\_

4. Почему печень нельзя долго подвергать тепловой обработке? \_\_\_\_\_

5. К какой категории мясных продуктов относится печень? \_\_\_\_\_

6. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления паштета из печени на 1 порцию и 20 порций, выходом 70 грамм.

Наименование сырья	Норма выхода на 1 порцию, г		Норма выхода на 20 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

7. Составьте схему приготовления сельди с картофелем и маслом:

8. Требования к качеству сельди с картофелем и маслом:

Внешний вид-

Цвет-

Вкус-

Запах-

Консистенция-

Температура подачи, сроки хранения и реализации: \_\_\_\_\_

Виды брака	Причины возникновения	Методы устранения и предупреждения

### Лабораторная работа №12.

**Тема: «Приготовление и порционирование горячих сладких и железированных блюд».**

#### Цели:

- ✓ формирование практических умений по приготовлению горячих сладких и железированных блюд;
- ✓ закрепление теоретических знаний на практике;
- ✓ организация рабочего места и ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления горячих сладких и железированных блюд;

#### Ход работы:

- 5) рассчитать необходимое количество сырья на заданное количество порций;
- 6) приготовить и оформить для подачи многослойное желе, яблоки в тесте жареные, самбук абрикосовый;
- 7) дать оценку качества приготовленных блюд (провести бракераж блюд) по органолептическим показателям;
- 8) составить отчет (заполнить форму).

#### Материально – техническое оснащение;

Посуда, инвентарь, инструменты: кастрюли, ножи, миски, пирожковые, порционные тарелки, ложки, баранчики, соусники, разделочные доски, креманки.

Оборудование: плита ПЭСМ-4ШБ, весы электронные, производственные столы.

Сырьё:

#### Желе из сока плодового или ягодного натурального СБР №895/3

Наименование сырья	Норма выхода на 1 порцию,г	
	Брутто	Нетто
Сок плодовый или ягодный	50	50
Вода	132	132
Сахар	24	24
Желатин	6	6
<b>Выход</b>	-	200

#### Желе из молока СБР №897/3

Наименование сырья	Норма выхода на 1 порцию,г	
	Брутто	Нетто
Молоко	150	150
Сахар	24	24
Ванилин	0,06	0,06
Желатин	6	6
Вода для желатина	36	36
<b>Выход</b>	-	200

### Желе из апельсинов СБР №891/3

Наименование сырья	Норма выхода на 1 порцию,г	
	Брутто	Нетто
Апельсины	22	10
Сахар	24	24
Кислота лимонная	1	1
Желатин	6	6
Вода (для апельсинов)	182	182
<b>Выход</b>	-	200

### Яблоки в тесте жареные СБР №830/3

Наименование сырья	Норма выхода на 1 порцию,г	
	Брутто	Нетто
Яблоки	100	70
Сахар	3	3
Мука пшеничная	20	20
Яйца	1/2шт.	20
Молоко	20	20
Сметана	5	5
Сахар	3	3
Соль	0,2	0,2
Кулинарный жир	10	10
<b>Масса яблок жареных</b>	-	130
Рафинадная пудра	10	10
<b>Выход</b>	-	140

### Самбук абрикосовый СБР №905

Наименование сырья	Норма выхода на 1 порцию,г	
	Брутто	Нетто
Курага	50	50
Вода (для желатина)	84	84
Сахар	40	40
Желатин	3	3
Яйца (белки)	1/2шт.	12
Кислота лимонная	0,1	0,1

<b>Выход</b>	-	200
--------------	---	-----

### **Последовательность выполнения работ:**

- ✓ Произвести необходимые расчеты по рецептурам в соответствии с заданным количеством.
- ✓ Прослушать инструктаж по ТБ и соблюдению санитарно-гигиенического режима и расписаться в журнале.
- ✓ Подготовить рабочее место, продукты, посуду, инвентарь и инструменты.
- ✓ Отметить и взвесить необходимое сырье в соответствии с заданным количеством.

В горячем сахарном сиропе растворяют приготовленный желатин, добавляют сок, процеживают, разливают в формы и охлаждают.

Доводят молоко до кипения, вводят сахар и прогревают. В готовую смесь вводят подготовленный желатин, размешивают, процеживают, разливают в формы и охлаждают. При приготовлении желе с ванилином в горячее молоко вводят сахар, ванилин, а затем подготовленный желатин, и непрерывно помешивая, доводят до кипения.

В воду с сахаром, доведенную до кипения, кладут цедру, снятую с апельсинов, затем вводят подготовленный желатин, растворяют и добавляют отжатый сок из апельсинов. Для желе из апельсинов добавляют в горячий сахар - желатиновый сироп кислоту лимонную, процеживают, разливают в формы и охлаждают.

Яблоки промывают, удаляют семенное гнездо, очищают от кожицы, нарезают кружочками толщиной 0,5см и посыпают сахаром. Готовят кляр: в желтки, отделенные от белков, кладут сахар, соль, сметану, муку, тщательно перемешивают и разводят теплым молоком. Белки взбивают в густую пену и осторожно вводят в тесто. Кружочки яблок при помощи поварской иглы погружают в тесто, и быстро перекадывают в разогретый жир до образования золотистой корочки. Отпускают на тарелке, посыпают сахарной пудрой.

Курагу предварительно замачивают, затем отваривают до размягчения и протирают. В пюре добавляют сахар, яичный белок, кислоту лимонную и взбивают на холоде до образования пышной массы. Подготовленный желатин растворяют на плите, процеживают, затемвливают тонкой струйкой во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании венчиком.

- ✓ Оформить отчет и сдать работу.
- ✓ Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

### **Требования к качеству многослойного желе:**

Внешний вид – видна слоистость;

Цвет, вкус запах – соответствует используемым продуктам;

Консистенция – упругая, плотная;

**Требования к качеству яблок в тесте жареных:**

Внешний вид – выложены горкой, посыпаны сахарной пудрой;

Цвет, вкус, запах – соответствует используемым продуктам;

Консистенция – продуктов мягкая, сочная;

**Требования к качеству самбука абрикосового:**

Внешний вид – подана в креманке, украшена дольками абрикоса;

Цвет – оранжевый;

Вкус, запах – соответствует используемым продуктам;

Консистенция – пористая, однородная, воздушная;

Температура подачи 10-14°, у яблок не ниже 55°, железированные блюда хранят в течение суток в холодильнике, горячие хранят на мармите, реализуют в течении 30 минут.

Форма отчета.

1. Составить схему приготовления многослойного желе (самбука абрикосового):

2. Требования к качеству многослойного желе (самбука абрикосового):

Внешний вид-

Цвет-

Вкус-

Запах-

Консистенция-

Температура подачи, сроки хранения и реализации: \_\_\_\_\_

Виды брака	Причины возникновения	Методы устранения и предупреждения

3. Почему желатин нельзя доводить до кипения? \_\_\_\_\_

4. Желатин – это \_\_\_\_\_

5. Какие еще загустители можно использовать для приготовления желе? \_\_\_\_\_

6. Оттяжка \_\_\_\_\_  
это \_\_\_\_\_

7.Мезга

это \_\_\_\_\_

8.Составить схему приготовления яблок жареных в тесте:

9.Требования к качеству яблок в тесте жареных:

Внешний вид-

Цвет-

Вкус-

Запах-

Консистенция-

Температура подачи, сроки хранения и реализации: \_\_\_\_\_

Виды брака	Причины возникновения	Методы устранения и предупреждения

10.Что нужно сделать для того, чтобы яблоки не потемнели? \_\_\_\_\_

11.Какой формой нарезают яблоки для данного блюда? \_\_\_\_\_

12.Какие еще горячие сладкие блюда с яблоками вы знаете? \_\_\_\_\_