

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 05.09.2023 17:11:27

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef981

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

**МДК.03.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ (СЕМИНАРСКИХ)
ЗАНЯТИЙ**

Специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Пятигорск 2021 г.

Методические указания для практических занятий по дисциплине «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО к подготовке выпуска для получения квалификации Техник-технолог. Предназначены для студентов, обучающихся по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рассмотрено на заседании ПЦК колледжа Пятигорского института (филиала) СКФУ.

Протокол № 8 от «22» марта 2021 г.

Пояснительная записка

Методические указания предназначены для проведения практических занятий по МДК 03.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Выполнение практических работ позволяет закрепить и систематизировать теоретические знания и приобрести практические навыки по отдельным темам дисциплины, способствует формированию навыков самостоятельной работы у студентов, а также формированию учебно-познавательной и социально-трудовой компетенций. Количество практических работ и их тематика составлена в соответствии с учебным планом. Каждое практическое задание содержит тему и цель работы, обеспечение занятия, содержание работы, литературу с указанием страниц, задачи для закрепления материала по соответствующей теме.

Цели и задачи:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции.
контроля хранения и расхода продуктов

Оценка и зачет по практическим работам ставятся после проверки преподавателем отчета и устной защиты данной работы, т.е. комментариев студента о выполнении практической работы. В процессе проверки отчетов по практическим работам может быть выставлена оценка (если задание индивидуально), зачет или незачет.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №1

Тема: Требование к качеству сложных холодных блюд и закусок

Цель работы: определить химический состав и пищевую ценность сложных холодных блюд и закусок, сделать выводы об их органолептическом состоянии.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Изучить методические рекомендации

3. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Определить химический состав и пищевую ценность сложных холодных блюд и закусок.

Задание 2.

Определить органолептическое состояние блюд, сделать вывод.

Методические рекомендации по выполнению расчетов.

1. Расчет химического состава блюда включает в себя определение количества основных питательных веществ, входящих в блюдо, а именно: воду, белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины, а также определение энергетической ценности порции блюда. Пищевая ценность блюда или продукта – включает в себя все полезные свойства пищевого продукта или блюда и включает в себя белки, жиры, углеводы весь химический состав продукта, а так же микро и макро элементы. Измеряется пищевая ценность в граммах.

Энергетическая ценность блюда или продукта – это количество энергии которую человек получает из пищевого продукта или блюда при биохимической реакции или количеством тепла вырабатываемого в организме человека. Измеряется энергетическая ценность в килокалориях(ккал)- единицах тепловой энергии или килоджоулях(кДж) $1\text{ккал} = 4,184\text{кДж}$. Каждый элемент (белки, жиры, углеводы и т.д) пищевой ценности блюда при окислении в организме человека выделяет разное количество тепловой энергии. Для того, чтобы рассчитать энергетическую и пищевую ценность готового блюда необходимо знать: 1. Перечень всех продуктов входящих в состав рецептуры. 2. Количество продуктов в граммах, при этом используем вес продукта в нетто. Расчет пищевой и энергетической ценности проводится с помощью справочника таблиц (химический состав Российских продуктов питания: Справочник /Под ред. член-корр. МАИ, проф.

2. Органолептические показатели готовых блюд.

Все холодные закуски должны быть аккуратно и красиво оформлены, иметь температуру 10 – 12 °С. Вкус и цвет должны соответствовать данному виду изделий. Не допускаются никакие признаки порчи: изменение цвета, признаки закисания, посторонние запахи и привкусы. Выход должен точно соответствовать установленной норме.

Бутерброды. Хлеб не черствый, толщина куска в открытых бутербродах – 1 - 1,5 см, в закрытых - 0,5 см; продукты аккуратно нарезаны, зачищены, без признаков подсыхания и изменения цвета.

Салаты овощные. У зеленых салатов листья нарезаны поперек широкими лентами, не допускается наличие пожелтевших листьев, грубых черешков, цвет зеленый, консистенция плотная, эластичная. У капустных салатов консистенция твердая, хрустящая; у свежей капусты не допускаются зеленые листья, у квашеной - ослизлые и крупные частицы кочерыжки. В салатах из краснокочанной капусты цвет ярко-красный, не допускаются увядшие листья и синий оттенок готовой капусты.

Зеленый лук должен быть эластичным, хрустящим, не допускаются пожелтевшие частицы.

Огурцы грядовые должны быть очищены, свежие, крепкие, хрустящие; не допускаются огурцы перезрелые с грубыми семенами.

Помидоры плотные, сохранившие форму, плотные части у плодоножек должны быть удалены.

Вареные овощи в салатах мягкие, но непереваренные, хорошо зачищены, без потемнений и остатков кожицы.

Рыбные гастрономические продукты должны быть хорошо зачищены, аккуратно нарезаны, осетровая рыба без хрящей и кожи, на поверхности семги, кеты не должно быть следов пальцев. Сельдь в меру соленая, хорошо очищена, без темной пленки на внутренней стороне. Готовая рубленая сельдь должна содержать сухих веществ не менее 40%, жира - не менее 9, поваренной соли - не более 4 - 6 и иметь кислотность не выше 0,4% (в пересчете на уксусную кислоту). В рецептуру рубленой сельди входит 45 - 50% (нетто) массы готового изделия.

У заливной рыбы и мяса желе упругое, прозрачное, со вкусом и ароматом концентрированного бульона, без помутнений (особенно вокруг ломтиков лимона), слой его не менее 0,5 - 0,7 см, отварная рыба должна быть плотной, сохраняющей форму; у мясных продуктов поверхность должна быть без изменений окраски (позеленения, темных пятен и т. д.); в студне желе должно быть плотным, хорошо застывшим, а продукты мелко нарезаны и равномерно распределены по всей массе. В блюдах, заправленных майонезом, не должно быть признаков его расслаивания (пожелтения). Холодные блюда и закуски, а также полуфабрикаты для них хранят в холодильных шкафах при температуре 0 - 6°С в фарфоровой или эмалированной посуде (без трещин и отбитой эмали), покрытой крышкой или сухой марлей. Ростбиф, окорок, птицу, дичь хранят на блюдах или противнях, а семгу, балык, осетрину и подобные им продукты - на маркированных сухих досках под сухой марлей. Нарезают продукты перед подачей.

Мясные и рыбные холодные блюда с гарниром, а также заправленные соусами хранят не более 30 мин. Из бутербродов можно сохранять лишь закусочные, покрытые желе, но не более 12 ч. Подготовленные продукты для оформления салатов допускается хранить на холоде не более 12 ч. Максимальный срок хранения заправленных салатов из вареных овощей - 30 мин, из сырых - 15 мин.

Продукты во вскрытых консервных банках хранят не более 3 ч. Переложенные в фарфоровую, стеклянную или эмалированную посуду - не дольше суток. Заливное, студни, рыбу под майонезом, под маринадом, фаршированные перец, кабачки, баклажаны, а также икру из них и грибов хранят в течение суток.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №2

Тема: Приготовление сложных закусок из яиц и сыра.

Цель работы: научиться навыкам приготовления сложных закусок из яиц и сыра.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить технологии приготовления сложных закусок из яиц и сыра.

Задание 2.

Составить технико-технологические карты на заданные рецептуры.

Методические рекомендации по выполнению заданий.

1. Рецептуры выбираются на усмотрение преподавателя по сборнику рецептов на продукцию общественного питания/ Составитель Могильный М.П. – ДеЛи плюс, 2011. – 1008с.
2. Работа со сборником рецептов на продукцию общественного питания. Составление технико-технологических карт проводят по образцу.

УТВЕРЖДАЮ

« ____ » _____ 201__ г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ____

1. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

1.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления _____ должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

2. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто

3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

4. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

_____ должны подаваться _____

Оформляется _____

Реализация осуществляется при температуре подачи _____ С⁰ в течение ____ ч

Хранят ____ ч

Срок годности ____ ч

5. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

5.1. Органолептические показатели

Внешний вид _____

Консистенция _____

Цвет _____

Вкус _____

Запах _____

6. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на выход _____ г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетичес
----------	---------	-------------	-------------

общие	из них животные	общие	из них растительные	общие	из них моно- и дисахариды	какая ценность, ккал

Ответственный за оформление ТТК _____

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 3.

Тема: Органолептические показатели. Бракеражный лист.

Цель работы: Изучение органолептических показателей сложных закусок из яиц и сыра. Получение навыков составления бракеражного листа.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1,2.

1. Задание 1. Определить органолептические показатели сложных закусок из яиц и сыра. Работа со сборником рецептур на продукцию общественного питания/ Составитель Могильный М.П. – ДеЛи плюс, 2011. – 1008с.

Задание 2. Составить бракеражный лист для рецептур, выбранных по усмотрению преподавателя.

Методические рекомендации по выполнению расчетов.

1. Качество холодных блюд и закусок определяется по:

- органолептическими показателями;
- физико-химическими показателями;
- микробиологическими показателями.

Органолептические показатели

Все холодные закуски должны быть аккуратно и красиво оформлены, иметь температуру 10 – 12 °С. Вкус и цвет должны соответствовать данному виду изделий. Не допускаются никакие признаки порчи: изменение цвета, признаки закисания, посторонние запахи и привкусы. Выход должен точно соответствовать установленной норме.

Бутерброды. Хлеб не черствый, толщина куска в открытых бутербродах – 1 - 1,5 см, в закрытых - 0,5 см; продукты аккуратно нарезаны, зачищены, без признаков подсыхания и изменения цвета.

Салаты овощные. У зеленых салатов листья нарезаны поперек широкими лентами, не допускается наличие пожелтевших листьев, грубых черешков, цвет зеленый, консистенция плотная, эластичная. У капустных салатов консистенция твердая, хрустящая; у свежей капусты не допускаются зеленые листья, у квашеной - ослизлые и крупные частицы кочерыжки. В салатах из краснокочанной капусты цвет ярко-красный, не допускаются увядшие листья и синий оттенок готовой капусты.

Зеленый лук должен быть эластичным, хрустящим, не допускаются пожелтевшие частицы.

Огурцы грядовые должны быть очищены, свежие, крепкие, хрустящие; не допускаются огурцы перезрелые с грубыми семенами.

Помидоры плотные, сохранившие форму, плотные части у плодоножек должны быть удалены.

Вареные овощи в салатах мягкие, но непереваренные, хорошо зачищены, без потемнений и остатков кожицы.

Рыбные гастрономические продукты должны быть хорошо зачищены, аккуратно нарезаны, осетровая рыба без хрящей и кожи, на поверхности семги, кеты не должно быть следов пальцев. Сельдь в меру соленая, хорошо очищена, без темной пленки на внутренней стороне. Готовая рубленая сельдь должна содержать сухих веществ не менее 40%, жира - не менее 9, поваренной соли - не более 4 - 6 и иметь кислотность не выше 0,4% (в пересчете на уксусную кислоту). В рецептуру рубленой сельди входит 45 - 50% (нетто) массы готового изделия.

У заливной рыбы и мяса желѳе упругое, прозрачное, со вкусом и ароматом концентрированного бульона, без помутнений (особенно вокруг ломтиков лимона), слой его не менее 0,5 - 0,7 см, отварная рыба должна быть плотной, сохраняющей форму; у мясных продуктов поверхность должна быть без изменений окраски (позелѳенения, темных пятен и т. д.); в студне желѳе должно быть плотным, хорошо застывшим, а продукты мелко нарезаны и равномерно распределѳены по всѳей массе. В блюдах, заправленных майонезом, не должно быть признаков его расслаивания (пожелтения).

2. Проверка изделий осуществляется взятием пробы либо лабораторным анализом. Так, например, прежде чем подать блюдо потребителю, за 15-20 минут до раздачи пищи, обязательно снимается проба. Органолептические показатели заносятся в бракеражный журнал и фиксируются в нем, с указанием всех необходимых требований. Продукция к органолептическим требованиям относит соотношение вида и вкуса. В процессе бракеража изучаются также технология и калькуляция. Продукт взвешивают, обращают внимание на консистенцию, вид (внешний и разрезах), запах, вкус, прозрачность. Это относится не только к блюдам из пищеблока, но и продукции всех видов, в том числе, и полуфабрикатов. При проверке ставят оценки: 5, 4, 3 или 2. Неудовлетворительная оценка запрещает прием продукта, он снимается с производства и продаж бракеражной комиссией.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №4

Тема: Условия и сроки хранения сложных закусок из яиц и сыра.

Цель работы: Изучить условия и сроки хранения сложных закусок из яиц и сыра.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задание.

Задание 1.

Изучить условия и сроки хранения сложных закусок из яиц и сыра.

Методические рекомендации по выполнению расчетов.

Холодные блюда и закуски, а также полуфабрикаты для них хранят в холодильных шкафах при температуре 0 - 6°C в фарфоровой или эмалированной посуде (без трещин и отбитой эмали), покрытой крышкой или сухой марлей. Ростбиф, окорок, птицу, дичь хранят на блюдах или противнях, а семгу, балык, осетрину и подобные им продукты - на маркированных сухих досках под сухой марлей. Нарезают продукты перед подачей.

Мясные и рыбные холодные блюда с гарниром, а также заправленные соусами хранят не более 30 мин. Из бутербродов можно сохранять лишь закусочные, покрытые желѳе, но не более 12 ч. Подготовленные продукты для оформления салатов допускается хранить на холоде не более 12 ч. Максимальный срок хранения заправленных салатов из вареных овощей - 30 мин, из сырых - 15 мин.

Продукты во вскрытых консервных банках хранят не более 3 ч. Переложенные в фарфоровую, стеклянную или эмалированную посуду - не дольше суток. Заливное, студни, рыбу под майонезом, под маринушкой, фаршированные перец, кабачки, баклажаны, а также икру из них и грибов хранят в течение суток.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 5

Тема: Приготовление сложных блюд и закусок. Правила подачи.

Цель работы: Изучить приготовление сложных блюд и закусок. Изучить правила подачи.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1, 2.

Задание 1.

Изучить приготовление сложных блюд и закусок.

Задание 2.

Изучить правила подачи.

Методические рекомендации по выполнению расчетов.

1. Закуски из яиц

Яйца, фаршированные грибами. Репчатый лук измельчают и обжаривают на подсолнечном масле. Сухие грибы замачивают, отваривают и мелко нарезают. Яйца отваривают, чистят, надрезают верх. Желтки отделяют от белков, разминают и смешивают с грибами и луком, добавляют соль. Полученной массой заполняют белки, поливают майонезом, украшают зеленью, фигурками из ярких овощей, ягодами, сливками, креветками.

Фаршировать яйца можно также зернистой или кетовой икрой, шпротным паштетом, массой из маслин и белого хлеба, зеленым луком, сардинами, шпротами, сливочным маслом и т.д.

Паштет из яиц. Яйца отваривают, чистят, мелко измельчают, добавляют сливочное масло, сметану, соль, тщательно перемешивают. Готовый паштет выкладывают на блюдо, украшают зеленью.

Яйца под майонезом с гарниром. Вареные картофель и морковь, свежие или соленые огурцы и томаты нарезают ломтиками или кубиками, соединяют с зеленым горошком и майонезом. Полученный салат выкладывают невысокой горкой, сверху помещают половинки вареных яиц, поливают майонезом и украшают вокруг оставшимися овощами, рубленым мясным желе и зеленью.

Яичный пудинг. Яйца взбивают, добавляют соль, перец, молоко, мелко нарезанную зелень петрушки. Приготовленную смесь выливают в форму, смазанную сливочным маслом, ставят на «водяную баню» и варят на слабом огне до затвердения. Готовый пудинг выкладывают на блюдо, вокруг кладут зеленый горошек, поливают разогретым сливочным маслом, украшают веточками петрушки.

Яйца «в мешочек» с грибами. Грибы перебирают, промывают, нарезают тонкими ломтиками, заливают небольшим количеством воды (200...250 мл), добавляют жир, соль, перец и тушат на среднем огне, пока грибы не станут мягкими. В подсоленной воде с уксусом варят яйца без скорлупы, пока белок не затвердеет. Яйца отцеживают, смешивают с грибами. Готовое блюдо сверху поливают разогретым сливочным маслом, посыпают молотым красным перцем и измельченной зеленью петрушки, укропа.

Эту закуску можно также приготовить с рисом.

Яйца под соусом хрен. Хрен натирают на мелкой терке и слегка обжаривают на растительном масле. Смешивают хрен, муку, уксус, сметану, сахар, соль, нагревают до кипения при непрерывном помешивании, после чего охлаждают. Яйца варят, чистят, разрезают пополам, выкладывают на блюдо и заливают приготовленной смесью. Украшают измельченной зеленью.

Для холодных закусок используют преимущественно вырезку, тонкий или толстый край, корейку, свиные, бараньи, телячьи окорока и молодую упитанную птицу. Жир баранины имеет высокую температуру плавления, поэтому из нее редко готовят холодные закуски. Вареное и жареное мясо охлаждают и хранят при температуре 2...6 °С, зачищают и нарезают его перед подачей. Ко всем мясным холодным блюдам подают соус хрен или майонез, овощной гарнир и маринованные фрукты.

Обычно в состав этого блюда входят 4...5 видов различных мясных продуктов (ростбиф, телятина, ветчина, филе дичи и т.д.). Подают его так же, как ветчину с гарниром.

Птица жареная. Мелких цыплят, рябчиков или куропаток подают целиком или разрубают около килевой кости вдоль тушки пополам, а от крупной птицы отделяют ножки и нарезают часть филе широкими тонкими ломтиками. Ножки разрубают на несколько кусков, укладывают на блюдо, на ножках веерообразно располагают тонко нарезанное филе, а вокруг — букетами гарнир (огурцы, корнишоны, фрукты, салат и мясное желе). Отдельно подают соус майонез с корнишонами.

Телятина и язык заливные. Приготавливают так же, как рыбу заливную, но используют мясное желе (оттянутый мясной оттяжкой прозрачный бульон с добавлением желатина). Кусочки мяса вырезают так, чтобы по окружности слой желе был не менее 3...5 мм, укладывают на блюдо, а вокруг букетами раскладывают гарнир: салат из краснокочанной капусты, зеленый салат, отварной зеленый горошек и нарезанные кружочками свежие огурцы и томаты. Зимой подают нежинские огурцы, корнишоны или пикули. Отдельно — соус хрен с уксусом.

2. Холодные блюда играют роль возбудителей аппетита и подаются, как правило, в начале приема пищи. Однако они могут быть и основным блюдом в меню завтрака или ужина. Холодные блюда имеют привлекательный внешний вид, отпускаются небольшими порциями с добавлением специй, приправ, соусов. Они могут иметь острый и пряный вкус. Температура их подачи от 10° до 14° С.

Для приготовления холодных блюд широко используют зелень петрушки, укропа, листья салата; свежие, квашеные, соленые и маринованные овощи, плоды; яйца, мясо, рыба; гастрономические продукты. В качестве заправок применяют сметану, растительное масло, майонез, маринады, заправки с уксусом, горчицей и специями. Большое внимание уделяют оформлению холодных блюд и закусок.

В ресторанах холодные блюда готовят чаще всего в процессе выполнения заказа посетителей или небольшими порциями. Температура подачи их не должна превышать 14°С. Некоторые закуски (масло сливочное, натуральные овощи, икра зернистая) подают охлажденными, а иногда с пищевым льдом.

Установлена определенная очередность при подаче холодных блюд и закусок: рыбные закуски; мясные; закуски из птицы и дичи; овощные и грибные закуски.

Холодные блюда и закуски приносят в зал в фарфоровой посуде (блюдах, салатниках, селедочницах, вазах) на подносе. Санитарными правилами запрещено ставить блюда с продукцией одно на другое. Принесенный в зал

поднос ставят на подсобный столик и в каждое холодное блюдо кладут прибор для раскладки, за исключением натуральных овощей в целом виде, которые принято брать руками из общей вазы. При этом следует руководствоваться правилами: если блюдо подают с закуской и гарниром, то следует положить вилку и ложку; на блюдо без гарнира кладут одну только вилку (сельдь натуральная, семга, балык и др.) или вилку и ложку для рыбы горячего копчения. Десертную ложку можно класть в такие блюда, как салаты, грибы маринованные (на одну порцию).

Если подается несколько порций на вазе, то в качестве прибора для переключивания кладут столовую вилку и ложку. Вилку для раскладывания кладут зубцами вниз, а на нее ложку углублением вниз. Ручки приборов должны быть обращены к гостю и немного выступать за борт посуды. Ручка ложки сдвинута вправо по отношению к ручке вилки. При подаче холодных блюд и закусок могут использоваться все три основных метода подачи, описанных выше. Салатники, икорницы, соусники перед подачей на стол ставят на пирожковые или закусочные тарелки в зависимости от количества порций. Соусник ставят ручкой влево, а впереди салатника и соусника на ту же тарелку ручкой вправо кладут чайную или десертную ложки, перед икорницей – специальную лопаточку для раскладывания.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 6

Тема: Методы сервировки. Органолептические показатели. Бракеражный лист.

Цель работы: Изучить методы сервировки, органолептические показатели. Составить бракеражный лист для блюд и закуски из овощей и грибов.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Изучить методические рекомендации

3. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить методы сервировки.

Задание 2.

Описать органолептические показатели блюд из овощей и грибов.

Задание 3.

Составить бракеражный лист для блюд и закуски из овощей и грибов.

Методические рекомендации по выполнению расчетов.

1. Накрывая холодный стол, для каждого гостя ставят закусочную тарелку, слева от нее кладут закусочную вилку, справа — закусочный нож. Слева от вилки по одной оси с закусочной тарелкой ставится маленькая пирожковая (хлебная) тарелочка. Если среди предложенных блюд есть паштет, различные соленые кремы, масло, то на хлебную тарелку кладется нож для масла. При подаче холодной закуски из рыбы на стол кладутся закусочные нож и вилка, а не рыбный прибор, который используют только для горячих рыбных блюд. Бокалы и фужеры для напитков ставятся справа над закусочной тарелкой. Салфетку (декоративно сложенную или скрепленную кольцом) кладут на закусочную тарелку.

Обычно придерживаются определенного порядка подачи блюд. Так, если подаются несколько холодных закусок, сначала предлагаются рыбные (икра, рыба под маринадом, рыба отварная, заливная и т.д.), затем мясные, закуски из птицы и дичи, овощные и другие. Свежие овощи подаются после икры с маслом. После подачи рыбной и мясной закусок закусочные тарелки меняются.

При сервировке холодного стола обычно придерживаются некоторых правил. Их соблюдение поможет вам накрыть стол быстро, красиво и удобно для гостей.

1. У дверей столовой или в смежной комнате, в зависимости от размеров помещения, накрывается отдельный стол для закуски.

2. По краям накрытого скатертью стола (предпочтительно круглого, или же квадратного), расставляются небольшие тарелочки с различными закусками, нарезанными ломтиками: сыр, белая и красная рыба, ветчина, жареная дичь, колбаса, икра, селедка и т.д.

3. В двух противоположных местах, повыше их — тарелочки с хлебом, нарезанным тонкими ломтиками, а в двух других — масленки со сливочным маслом.

4. На двух противоположных концах этого стола ставятся тарелочки с бумажными салфетками (салфетки складываются треугольником), а на двух других концах — тарелочки с вилками.

2. Органолептическую оценку качества полуфабрикатов проводят по внешнему виду, цвету, запаху; кулинарных изделий и блюд - по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу.

Готовый полуфабрикат - промышленная продукция, прошедшая последующую обработку. Готовые овощи должны быть мягкими, но не деформированными. Готовые овощи должны быть правильной формы, одинакового размера; консистенция мягкая; цвет, свойственный овощам; не допускается запах подгоревшего молока и овощей; могут быть частично разварены. Готовый полуфабрикат из грибов на вид светло-коричневый с приятным «грибным» запахом и вкусом.

3. Проверка изделий осуществляется взятием пробы либо лабораторным анализом. Так, например, прежде чем подать блюдо потребителю, за 15-20 минут до раздачи пищи, обязательно снимается проба. Органолептические показатели заносятся в бракеражный журнал и фиксируются в нем, с указанием всех необходимых требований. Продукция к органолептическим требованиям относит соотношение вида и вкуса. В процессе бракеража изучаются также технология и калькуляция. Продукт взвешивают, обращают внимание на консистенцию, вид (внешний и разрезах), запах, вкус, прозрачность. Это относится не только к блюдам из пищеблока, но и продукции всех видов, в том числе, и полуфабрикатов. При проверке ставят оценки: 5, 4, 3 или 2. Неудовлетворительная оценка запрещает прием продукта, он снимается с производства и продаж бракеражной комиссией.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №7

Тема: Правила выбора вина. Винный этикет.

Цель работы: Изучить правила выбора вина. Изучить винный этикет.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Изучить методические рекомендации

3. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить правила выбора вина.

Задание 2.

Изучить винный этикет.

Методические рекомендации по выполнению расчетов

1. Подбор вин — один из важных факторов правильного обслуживания гостей ресторана. Надо уметь предложить посетителю такое вино, чтобы оно не просто соответствовало характеру блюда, но пришлось ему по вкусу. Правильный подбор вин способствует улучшению вкусовых ощущений от закусок и блюд, неправильный — может испортить вкус отличного вина и хорошо приготовленного блюда. Вкусовое соответствие — основной показатель для выбора напитка к блюду. Лучше, вкуснее, приятнее может показаться менее выдержанное, менее ценное и дорогое вино, если оно соответствует блюду, чем старое, драгоценное, если вкус этого напитка, его аромат, букет не только не

подчеркивают, не выявляют характерных особенностей и достоинств блюда, но находятся в резком не- соответствии с ним. Заметим, что вкусовые ощущения от вина перебивает запах дыма (прежде всего это относится к десертным и винам).

К закускам для возбуждения аппетита подают водку, горькие настойки. Алкогольные напитки, возбуждающие аппетит, можно подразделить на две основные группы: напитки с высоким содержанием алкоголя - коньяк, водка, джин, портвейн, черри, малага натуральные аперитивы); напитки с меньшим содержанием алкоголя, из которых обычно готовят коктейли. Посетители, понимающие толк в напитках, не заказывают больше одной-двух рюмок. К закускам часто заказывают белые сухие вина. Они подходят к острым салатам, балыку, семге, лососю, а также к различным маринадам и соленым овощам.

2. Исходя из правил застолий, все вина можно разделить на три категории:
- Возбуждающие аппетит - аперитивы, которые пьют обычно перед едой: мадера, херес, вермут.

- Употребляемые во время обеда или какой-либо трапезы: столовые вина.

- Вина , которые пьют со сладкими блюдами, после обеда - десертные. Дома вина лучше хранить в прохладном месте, и необходимо, чтобы они были в горизонтальном положении - в бутылке, которая стоит, пробка быстро подсыхает, начинает пропускать воздух - и вино, особенно столовое, становится хуже, теряет букет, приобретает неприятный запах гнили. Белоснежная скатерть, живые цветы, хрустальные фужеры прекрасно сочетаются с винами разных цветов и оттенков и с нарядной игрой шампанского. В такой обстановке вино становится лучшим украшением стола, создает праздничность и торжественность. Издавна сложились определенные правила размещения рюмок, бокалов, фужеров на столе. Желательно иметь их несколько перед прибором, в зависимости от того, сколько и какие напитки будут поданы к столу. Чем крепче напитки, тем меньше должны быть бокалы и рюмки.

Ставить их можно по прямой линии или полукругом перед тарелкой, начиная справа, в порядке подачи напитков. Первой - маленькая рюмка, для самых крепких напитков. Затем побольше, для крепких виноградных вин - мадеры, портвейна, хереса. Рядом, несколько левее, - фужер для минеральной воды. Затем - бокал для белого столового вина , бокал для красного столового вина и, наконец, бокал для шампанского. Если нет соответствующего полного комплекта бокалов и рюмок, лучше всего подойдут для любого вина прозрачные бесцветные бокалы с ножками среднего размера. Можно наливать в них и коньяк, но не более чем на треть бокала. Вина марочные подаются на стол в бутылках с нетронутым оригинальным заводским оформлением. Бутылки

рекомендуется ставить на стол предварительно открытыми - для того, чтобы вино "глотнуло воздуха" и лучше проявило свой характерный вкус и букет. Обыкновенные, тем более молодые вина можно подавать на стол в кувшинах или графинах. Заполнять их нужно на три четверти объема, иначе будет трудно разливать вино по бокалам. Шампанское открывают только за столом и сразу разливают.

Сколько вина наливать в бокал? Не менее одной трети и не более половины. Почему именно столько? Потому что тогда удобно взять бокал в руку и слегка его вращать для более полного ощущения аромата напитка. При сервировке праздничного или банкетного стола, когда выбор вин достаточно широк, соблюдайте определенную их последовательность: слабоалкогольные столовые подавайте перед крепкими, марочные - после обыкновенных, красные - после белых. Взяв в руки бокал и начав пить, не разговаривайте. Если вас в это время о чем-либо спросят, поставьте бокал на стол, а затем ответьте.

Вино снова наливают в бокал, когда он уже пуст. В недопитый бокал наливать не надо, так как гость может усмотреть в этом принуждение. Бокал гостя, временного вышедшего из-за стола, не наполняют. Мужчина заботится о том, чтобы у рядом сидящей дамы в бокале было то вино, которое она предпочитает.

Вино наливают с правой руки сидящего. Бутылку при этом держат всей рукой, примерно на уровне этикетки, стараясь не наклонять ее резко, чтобы не взболтать возможный осадок, а горлышко бутылки не должно упираться в край бокала... Все сказанное относится только к настоящему хорошему виноградному вину, которое, собственно, и имеет право называться вином. А напитки неопределенного цвета и состава при любых обстоятельствах рекомендуется обходить стороной.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №8

Тема: Характеристика рыбных продуктов.

Цель работы: Изучить характеристику гастрономических рыбных продуктов.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1.

Задание 1.

Изучить характеристику гастрономических рыбных продуктов.

Методические рекомендации по выполнению расчетов.

Блюда и закуски из рыбы готовят из свежей рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Рыбные блюда отпускают со сложным овощным гарниром, салатами, свежими, солеными или маринованными огурцами и помидорами, а также со сладким маринованным перцем.

Зернистую или кетовую икру кладут горкой на розетку икорницы, а в икорницу укладывают мелко колотый лед, украшают сливочным маслом. Паюсную икру разминают на доске, нарезают в виде ромба, треугольника, квадрата и укладывают на мелкую десертную тарелку, по бокам украшают веточками зелени. Отдельно подают нашинкованный зеленый лук, дольку лимона, кусочек сливочного масла.

Готовые миноги нарезают поперек кусками длиной 3 ... 4 см, укладывают в салатник, сверху обкладывают репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами, и заливают заправкой из масла и уксуса, приготовленной так же, как для сельди, добавив в эту заправку 1- 2 чайные ложки натертого сухого хрена.

Шпроты и сардины в масле подают на закусочных тарелках или селедочницах, гарнируют лимоном, зеленью. Тушки укладывают лесенкой или веером так, чтобы все хвостики были обращены в одну сторону, а спинки тушек прикрывали брюшко соседних, сверху поливают маслом, в котором они были приготовлены.

Рыбу в томате или собственном соку вынимают из банок и отпускают порциями вместе с соусом или соком в салатниках либо на закусочных тарелках, сверху посыпают нарезанным зеленым луком или рубленой зеленью.

Печень трески в масле вынимают из банок, измельчают, соединяют с шинкованными вареными яйцами, мелко нарезанным репчатым луком, заправляют маслом, в котором находилась печень. Приготовленную печень отпускают в салатниках, посыпав сверху зеленым луком.

Рыбу горячего копчения порциями укладывают на закусочную тарелку или многопорционную посуду (овальное блюдо, селедочницу), гарнируют листьями салата, свежими огурцами и помидорами, можно подать и сложный гарнир из вареных овощей, зеленого горошка, картофеля с майонезом.

Для ассорти используют несколько видов (не менее трех) рыбной гастрономии: семгу, лососину, рыбу холодного и горячего копчения, включая также холодную отварную рыбу, икру (кетовую, паюсную, зернистую), консервированных крабов, шпроты, кильку. Красиво нарезанные куски различных видов рыбной гастрономии укладывают на овальное блюдо или селедочницу, чередуя по цвету.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 9

Тема: Приготовление блюд из рыбы рыбной гастрономии.

Цель работы: научиться составлять технико-технологические карты по приготовлению блюд из рыбы рыбной гастрономии.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Описать приготовление основных блюд из рыбы рыбной гастрономии

Задание 2.

Заполнить технико- технологические карты на блюда "Сельдь с гарниром" и «Студень рыбный».

Методические рекомендации по выполнению расчетов.

Волован с семгой. Для приготовления волована из пресного слоеного теста раскатать пласт толщиной 5 мм и гофрированной выемкой вырезать две лепешки. Затем в середине одной из них сделать вырез. Лепешки без выреза уложить на смазанные водой листы, поверхность их смазать меланжем или яйцом, сверху положить лепешку с вырезом, поверхность ее тоже смазать и выпекать при температуре 200 ... 250 °С в течение 25 ... 30 мин. Можно приготовить волованы иначе. Из пресного слоеного теста раскатать пласт толщиной около 1 см, гофрированной выемкой вырезать кружок, смазать меланжем, а затем кольцевой выемкой меньшего диаметра сделать надрез примерно на 3/4 толщины заготовки. После выпечки среднюю часть удалить.

Продолговатый кусочек слабосоленой семги положить в волован овальной формы, на рыбу поместить тонкий кусочек лимона, очищенного от кожицы и семян, и украсить веточками зелени петрушки.

Сельдь с гарниром. Филе сельди нарезают тонкими кусочками и гарнируют различными сырыми или отварными овощами, нарезанными мелкими кубиками, и кружочком вареного яйца. Гарнир укладывают, чередуя овощи по цвету. Перед отпуском сельдь и гарнир поливают заправкой. Блюдо можно отпускать и без яйца.

Сельдь рубленая. Филе сельди, яблоки, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом, репчатый лук нарезают, добавляют замоченный и отжатый пшеничный хлеб без корок и пропускают через мясорубку. В полученную массу добавляют масло, уксус и выбивают. При отпуске готовую массу оформляют в виде сельди.

Рыба отварная с гарниром и хреном. Осетровую рыбу пластуют на звенья, ошпаривают, удаляют жучки, зачищают. Звенья промывают, перевязывают, кладут кожей вниз на вставную решетку рыбного котла, заливают холодной водой, добавляют овощи, коренья, соль и варят в течение 30 ... 45 мин при температуре 85 ... 90 °С; за 10 мин до окончания варки удаляют перец и лавровый лист. Готовую рыбу охлаждают, нарезают на порции. Так же готовят и оформляют частиковую рыбу, но варят ее порционными кусками, охлаждают и перед отпуском слегка обсушивают. Гарнируют отварным картофелем, морковью, брюквой, огурцами, нарезанными мелкими кубиками, зеленым горошком и т. п. Гарнир кладут букетами и поливают салатной заправкой. Отдельно подают соус хрен с уксусом. В качестве дополнительного гарнира можно использовать рыбное желе, нарезанное кубиками.

Студень рыбный. Подготовленные рыбные пищевые отходы заливают холодной водой (1 ... 1,5 л на 1 кг отходов) и варят в течение 1,5 ч. За 20 ... 30 мин до окончания варки добавляют овощи и в конце варки - специи. у сваренных отходов отделяют мякоть от костей. Хрящи осетровой рыбы доваривают отдельно. Когда хрящи станут мягкими, их вместе с мякотью измельчают и соединяют с процеженным бульоном, варят еще 10 мин, затем добавляют предварительно замоченный желатин, дают еще раз прокипеть, добавляют измельченный чеснок, охлаждают, разливают и ставят на холод для застывания. Подают студень с соусом хрен. Можно подать с гарниром - свежими, солеными, маринованными огурцами или помидорами, салатом из квашеной капусты.

Рыба под майонезом. Осетровую рыбу варят звеньями с кожей и хрящами.

Рыбу с костным скелетом разделяют на филе с кожей, без реберных костей. Рыбу варят, охлаждают, нарезают на порции. Майонезом заправляют 1/3 гарнира. На этот гарнир помещают рыбу, заливают ее майонезом. Сверху блюдо украшают крабами, веточками зелени, кусочками свежих помидоров, а вокруг размещают букетами овощной гарнир. Для заказных блюд майонез приготавливают с рыбным желе в соотношении 1: 1, заливают рыбу, украшают и сверху заливают прозрачным желе.

Маринованные рулеты из сельди (рольмопс). У сельди удалить внутренности и замочить в холодной воде; отдельно замочить молоки. Приготовить маринад: вскипятить воду, добавив в нее уксус, сахар, нарезанные кружочками морковь, петрушку, репчатый лук, лавровый лист, перец горошком, соль. Маринад охладить.

Сельдь разделать на чистое филе, тщательно удалив все мелкие косточки. На середину каждого кусочка филе положить несколько ломтиков очищенного от кожицы соленого огурца и моркови из маринада. Свернуть филе плотным валиком и заколоть чистой деревянной шпилькой. Сложить в стеклянную банку. Снять пленку с молок и хорошо растереть их ложкой или протереть через сито, после чего заправить растительным маслом и смешать с маринадом. Залить сельдь, закрыть банку. Выдержать в прохладном месте не менее 24 ч.

УТВЕРЖДАЮ

«___» _____ 20__ г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №___

на _____

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется

на _____

вырабатываемое _____

и реализуемое _____

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

_____ должно подаваться _____

оформляется _____

Реализация осуществляется при температуре подачи _____ в течение _____

Хранят _____

Срок годности _____

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели _____

Внешний вид _____

Консистенция _____

Цвет _____

Вкус _____

Запах _____

6.2. Микробиологические показатели _____ должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс _____.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ _____

на выход _____

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал
общие	из них животные	общие	из них растительные	общие	из них моно-	

	е		НЫЕ		и дисахарид ы	

Ответственный за оформление ТТК _____

должность подпись Ф.И.О.

должность подпись Ф.И.О.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 10.

Тема: Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы.

Цель работы: Изучить приготовление сложных холодных блюд. Изучить технологию приготовления закусок из рыбы.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Описать технологию сложных холодных блюд из рыбы.

Задание 2.

Описать технологию закусок из рыбы.

Методические рекомендации по выполнению расчетов.

1. Рассмотрим более подробно технологию приготовления некоторых указанных нами холодных рыбных закусок. Все холодные закуски из рыбы готовятся в холодном цехе, жарится, варится рыба и продукты для оформления и гарнира в горячем цехе. Когда приступают к производству закусок из рыбы то вначале подготавливают рабочее место, то есть на производственный стол кладут разделочные доски с маркировкой: «Сельдь», «Рыба», «ОВ», «Зелень», напротив – весы, справа – инвентарь, инструменты, посуду: поварские и карбовочные ножи, нож с маркировкой «Сельдь», «Рыба», закусочные тарелки или селедочницы) слева – продукты.

Холодные блюда из рыбы готовят из вареной и жареной рыбы различных видов. Вареные звенья рыб семейства осетровых нарезают широкими ломтиками по одному-два куса на порцию. Рыбу с костным скелетом используют в виде порционных кусков филе с кожей без костей. Отварную рыбу подают с соусом хрен без гарнира или с гарниром из свежих огурцов и помидоров, салата зеленого, а также со сложным гарниром из огурцов соленых, горошка зеленого, моркови и картофеля вареных.

При подаче отварной рыбы под майонезом часть гарнира смешивают с соусом майонез, кладут на блюдо, а на него помещают рыбу. Остальную часть гарнира располагают букетами вокруг рыбы. Рыбу поливают майонезом, гарнир – заправкой. Украшают блюдо зеленью.

Заливают вареную рыбу так же, как и заливные мясопродукты.

Сельдь, нарезанную тонкими ломтиками, подают с различным гарниром: картофелем, луком, свежими огурцами, помидорами и кружочком вареного яйца.

Жареную рыбу с костным скелетом подают под маринадом. При подаче изделие посыпают рубленым зеленым луком.

Рыбный студень из пищевых отходов осетровых рыб готовят по схеме, близкой к приготовлению мясного студня. При отпуске подают соусы хрен, майонез, а также гарнир из овощей.

2. Для холодных закусок и блюд используют свежую рыбу и гастрономические рыбные продукты. Свежую рыбу для холодных блюд разделяют так же, как и для горячих. В качестве приправ используют заправки: майонез, сметану, соусы. Холодные блюда и закуски должны быть красиво оформлены. Температура блюд при отпуске должна быть не выше 12⁰С.

Рыба соленая

Рыбу режут тонкими кусками по 2-3 на порцию, укладывают на блюдо, сбоку располагают дольки лимона, зелень петрушки.

Шпроты, сардины подают на лотках. Рыбки укладывают спинками в одну сторону. Поливают маслом, в котором они были приготовлены, украшают зеленью петрушки и ломтиками лимона.

Соленые килька, хамса, салака с луком и маслом.

Перебранную и вымытую целую или разделанную кильку, хамсу, тюльку, салаку укладывают на тарелку, посыпают нерезанным кольцами или полукольцами репчатым луком, поливают маслом или заправкой.

Сельдь с гарниром.

На селёдочный лоток лоток укладывают нарезанную кусочками сельдь, по бокам -- нарезанные букетами или кубиками вареные картофель морковь, свеклу, кружочками или ломтиками свежие огурцы, помидоры, зеленый горошек, яйца, шикованный лук или нарезанный кольцами репчатый лук. Сельдь украшают листьями салата или веточками зелени.

При подаче сельдь поливают заправкой салатной или горчичной. Овощи можно накарбовать. Часть гарнира можно разложить продолговатой горкой, а сверху положить сельдь.

Сельдь с картофелем и маслом.

Подготовленные половинки филе сельди без кожи и костей, сложив вместе, нарезают поперек или наискось кусочками шириной 2--3 см и укладывают на селёдочницу или лоток в виде целой рыбы, приставив хвост и голову. Украшают зеленью петрушки. Отдельно на порционной сковороде или в круглом баранчике, поставленном на закусочную тарелку, подают горячий отварной картофель в целом виде или обточенный в форме бочонков, посыпанный рубленой зеленью, а на розетке -- красиво оформленное сливочное масло.

Рыба под майонезом.

Для приготовления блюда используют осетровую и частиковую рыбу в отварном виде. На середину овального блюда выкладывают часть (примерно одну треть) овощного гарнира: отварные картофель, морковь, свежие или соленые огурцы, нарезанные мелкими кубиками или кружочками, зеленый лук или зеленый салат, стручковую фасоль или консервированный зеленый горошек, заправленные майонезом. Сверху помещают порционный кусок рыбы, заливают соусом майонез или соусом майонез с желе, а вокруг располагают букетиками остальной гарнир, который заливают заправкой. Блюдо украшают зеленью, иногда крабами или раковыми шейками.

Рыба жареная под маринадом.

Порционные куски филе с кожей без реберных костей морского окуня, муксуна или дальневосточной наваги панируют в муке и жарят на растительном масле. Жареную рыбу выкладывают в салатник, заливают горячим маринадом и охлаждают. При отпуске посыпают шинкованным зеленым луком. Маринад готовят из пассерованных на растительном масле с добавлением томата-пюре нарезанных соломкой овощей -- моркови, репчатого лука или лука-порея, корня петрушки или корня сельдерея (красный маринад).

В овощи вводят рыбный бульон, уксус, перец горошком, гвоздику, корицу и кипятят 15 -- 20 мин. В конце варки добавляют лавровый лист, соль, сахар. Жареную рыбу готовят также под белым маринадом (без томата). Используют рыбу и в отварном или припущенном виде.

Ассорти рыбное.

В состав блюда должно входить не менее 3 -- 4 видов рыбных продуктов.

Например, семга или лососина, севрюга горячего копчения, сардины или шпроты, икра зернистая, или кетовая, или паюсная.

Ассорти может состоять также из килек, балыка, различной заливной рыбы и т. д.

Рыбу нарезают тонкими кусками и укладывают на овальное блюдо.

Вокруг или сбоку ассорти размещают овощной гарнир: огурцы или корнишоны, свежие помидоры, зеленый горошек, морковь, сладкий перец, рыбное желе. Украшают блюдо ломтиками лимона, листьями салата или зеленью петрушки.

Рыба отварная с гарниром и хреном.

Для приготовления этого блюда используют осетровую рыбу (белугу, севрюгу) и частиковую (судак, сазан и т. д.). Осетровую рыбу отваривают звеньями, охлаждают и нарезают на порционные куски. Частиковую рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают на порционные куски, припускают до готовности и охлаждают

Порционные куски рыбы укладывают на овальное блюдо, вокруг размещают овощной гарнир из отварной моркови, нарезанной мелкими кубиками, салата из краснокочанной капусты, соленых или маринованных огурцов, сладкого стручкового перца, нарезанных кружочками, долек свежих помидоров, зеленого горошка. Блюдо можно отпускать и без гарнира. Отдельно в соуснике подают соус хрен.

Рыба заливная с гарниром.

Блюдо готовят из осетровых и частиковых рыб (чаще из судака) в отварном виде. Охлажденные куски рыбы укладывают на тонкий слой налитого на противень желе

Каждый кусок украшают зеленью петрушки, кружочками вареной моркови, лимона, корншонов или свежих огурцов. Для закрепления украшения рыбу заливают небольшим количеством охлажденного желе

Застывшие куски вырезают кончиком ножа так, чтобы края отреза получились гофрированными, и укладывают на овальное блюдо. Заливную рыбу подают без гарнира или с гарниром, который размещают рядом с рыбой. Гарнир состоит из листьев салата, корншонов, маринованных или соленых огурцов, стручкового перца. Отдельно подают соус хрен или соус майонез с хреном. Рыбу можно также заливать непосредственно в овальных блюдах, салатниках или формочках из фольги.

Рыба горячего копчения

Подготовленную рыбу нарезают тонкими ломтиками и укладывают на овальное блюдо. Оформляют свежими огурцами, помидорами, нарезанными ломтиками, листьями салата или располагают сложный гарнир с соусом-майонезом.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 11.

Тема: Приготовление заливных блюд.

Цель работы: Изучить сырье и приготовление заливных рыбных блюд.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Изучить методические рекомендации

3. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить сырье для заливных блюд.

Задание 2.

Изучить приготовление заливных блюд.

Методические рекомендации по выполнению расчетов.

1. Большим потребительским спросом пользуется заливная рыба. Ранее для выработки этого вида продукции сырьем служила рыба семейства осетровых и крупная малокостистая частиковая. В последние годы для производства заливных используют многие виды морских и океанических рыб (морской окунь, треска, пикша, ставрида и др.), а также морепродукты (мясо мелкой антарктической креветки, белковую пасту «Океан» и др.).

Основным сырьем для выпуска заливных является мороженая рыба, относительно крупная и малокостистая, которую предварительно размораживают в проточной или периодически сменяемой воде температурой не выше 15 °С при соотношении рыбы и воды 1:2-3 или орошением блоков рыбы водой, осуществляемым в аппаратах для размораживания.

Рыбу, размороженную до температуры не выше минус 1 °С в толще мяса, разделяют на тушку или филе с удалением при этом головы, плавников, внутренностей, чешуи, с зачисткой брюшной полости от сгустков крови и черной пленки.

2. Разделанную рыбу промывают, тушки и филе крупных рыб порционируют кусками и выдерживают непродолжительное время в солевом растворе плотностью 1,13-1,20 г/см³ для вкусового посола. Продолжительность посола зависит от вида рыбы и ее размера, от температуры тузлука и других факторов.

После этого куски рыбы помещают в сетки-вкладыши и варят в бланширователях или электрических пищеварочных котлах в 7-8 %-ном солевом растворе (в последнем случае рыбу предварительному посолу не подвергают). Варку рыбы производят при температуре 90-95 °С в течение 20-30 мин.

Иногда варке подвергают целое филе и тушки рыб, которые затем осторожно вынимают, чтобы не нарушить их целостности, охлаждают, освобождают от крупных костей и только после этого порционируют кусками. В этом случае варку осуществляют при температуре 85-90°С в течение 15-25 мин.

По окончании варки и стекании излишка влаги рыбу охлаждают до температуры не выше 40 °С в специальных устройствах-охладителях, а затем у вареных кусков рыбы удаляют крупные кости. Подготовленное мясо рыбы направляют на фасование в специальные формочки или коробочки.

Для заливки рыбы используют желирующий раствор или ланспиг, который готовят на основе бульона, полученного при варке отходов от разделывания рыбы (голов, хребтовых костей, плавников), с добавлением овощей, пряностей, желатина и других компонентов.

Приготовление ланспига осуществляют следующим образом: в пищеварочный котел загружают пищевые отходы от разделывания рыбы, соль поваренную и очищенные свежие овощи (петрушку, морковь, лук) и варят все это при слабом кипении в течение 1,5-2 ч до образования клейдающих веществ. За 10 мин до конца варки в бульон закладывают пряности. По окончании варки бульон отделяют от рыбных отходов и профильтровывают или сразу же после варки его

перекачивают в резервуар для отстаивания, где он освобождается от взвешенных частиц рыбы и других компонентов. Для получения прозрачного ланспига после варки бульона и отделения от него плотной части, его обрабатывают яичным белком для осветления, а затем профильтровывают для отделения взвеси. Расход яичного белка составляет 1,2 кг на 100 кг ланспига. После этого в бульон добавляют предварительно замоченный в воде желатин и уксусную кислоту и все нагревают при перемешивании до кипения. Для замачивания желатина используют воду температурой 15-20°C. Соотношение желатина и воды 1:3. Продолжительность замачивания 1-2 ч.

Содержание соли в готовом ланспиге должно быть в пределах 1,5-1,8%, кислотность 0,2-0,3%.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 12.

Тема: Приготовление сложных холодных закусок из нерыбного сырья.

Цель работы: Изучить приготовление сложных холодных закусок из нерыбного сырья

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить приготовление сложных холодных закусок из нерыбного сырья

Задание 2.

Начертить технологическую схему приготовления салата из морской капусты.

Методические рекомендации по выполнению.

Устрицы. Раковины с моллюсками промывают в холодной воде, специальным ножом разделяют створки, снимают верхнюю створку, вторично промывают в подсоленной воде, подрезают мякоть моллюска в месте прикрепления его к раковине и подают в ней на салфетке с кусочками пищевого льда.

Кальмары. Филе кальмаров варят так же, как для приготовления горячих блюд. Отварных кальмаров шинкуют соломкой. После этого их можно

подавать с горчичной заправкой, под красным маринадом, добавлять в винегреты и салаты или делать из них заливное.

Креветки. Отварных креветок целиком подают как закуску к пиву. Из их шеек готовят заливное, салаты или подают их под майонезом.

Омары и лангусты. Этих крупных морских ракообразных варят, вынимают мякоть шеек, клешней (у омаров). Можно подавать их под майонезом. При банкетной подаче панцирь отварного омара кладут на блюдо, укладывают на него шейку, нарезанную ломтиками, а расколотые клешни с мякотью кладут рядом. Майонез подают отдельно.

Морская капуста. Сушеную морскую капусту перебирают и замачивают в холодной воде в течение 10 - 12 ч (на 1 кг капусты 7 - 8 л воды), после чего тщательно промывают. Мороженую капусту оттаивают в холодной воде и промывают. Приготавливают капусту так: заливают холодной водой, быстро доводят до кипения и варят 15 - 20 мин; после этого отвар сливают, капусту вновь заливают теплой водой и варят еще 15—20 мин; можно повторить эту операцию и третий раз. Консервированная капуста предварительной обработки не требует.

Маринованная морская капуста. Уксус кипятят с сахаром, солью, гвоздикой, лавровым листом и процеживают. Отварную морскую капусту охлаждают, шинкуют, заливают маринадом и выдерживают в нем 8 - 10 ч; используют ее в качестве гарнира к холодным и горячим блюдам.

Салат из морской капусты. Сырую морковь натирают на крупной терке, яблоки и огурцы (соленые или свежие) шинкуют и все смешивают с морской капустой. Салат заправляют солью и поливают сметаной или майонезом. С маринованной морской капустой можно готовить винегреты, рыбные салаты, подавать ее под майонезом, добавлять в икру грибную или овощную, в рубленую сельдь.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 13.

Тема: Приготовление сложных холодных блюд из рыбы. Правила подачи.

Цель работы: Изучить приготовление сложных холодных блюд из рыбы. Изучить правила подачи блюд.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить приготовление сложных холодных блюд из рыбы.

Задание 2.

Изучить правила подачи блюд.

Методические рекомендации по выполнению.

1. Холодные рыбные блюда характеризуются огромным разнообразием и широким ассортиментом. К ним относятся закуски из соленой, копченой и консервированной рыбы, салаты, паштеты, форшмаки, заливные студни, фаршированные и другие блюда. Свежую рыбу для холодных блюд и закусок используют с малым количеством костей в припущенном, отварном или жареном виде.

Для приготовления и оформления холодных блюд и закусок используют самые разные овощи, зелень, консервированные продукты, фрукты и грибы. Тарталетки (корзиночки) для подачи различных закусок и салатов готовят из сдобного теста.

При подаче холодных рыбных блюд и закусок весьма широко используются различные соусы, заправки и маринады, что позволяет из одной и той же рыбы получать блюда с самыми разными вкусовыми сочетаниями. Кроме того, они прекрасно ароматизируют блюда, придают им привлекательный внешний вид. Готовить соусы, заправки и маринады следует только в тех количествах, которые требуются для одноразового употребления, поскольку во время хранения их вкусовые достоинства быстро ухудшаются.

Сельдь под сметаной с яблоками

На 2 средние сельди – 0,5 стакана сметаны, 2 кисло-сладких яблока с плотной мякотью, 1 луковица, четверть лимона, 3-4 веточки петрушки, рубленый зеленый лук, сахар, соль, специи. Сельдь, разделанную на филе без кожи и костей, нарезать кусочками. Филе крепко-соленой сельди следует вымочить в холодном молоке. Яблоки натереть на крупной терке, соединить с нарубленным репчатым луком, сметаной, солью, сахаром, соком лимона и перемешать. Нарезанную кусочками сельдь выложить в селедочницу, залить сметаной, смешанной с яблоками и луком, украсить зеленым луком и зеленью петрушки.

Рыба соленая или копченая с грибами

На 1 скумбрию или ставриду (300-500 г) – 2 луковицы, 8-10 отварных шампиньонов, 3 ложки растительного масла, четверть лимона, полстакана майонеза со сметаной, веточки зелени. Рыбу, разделанную на филе без кожи и костей, нарезать тонкими ломтиками. Лук нарезать соломкой и обжарить на растительном масле. Отварные шампиньоны нарезать ломтиками, затем обжарить и охладить. На блюдо уложить ломтики рыбы, на них – ломтики

жареных грибов, лук, полить все майонезом со сметаной. Украсить веточками зелени и ломтиками лимона.

Рыба с перцем и зелеными помидорами

На 0,5 кг рыбы – 2 стакана воды, 5-6 морковин, 4 перца, 4-5 зеленых помидоров, 2 луковицы, мелко нарезанная зелень, 3-4 зубчика чеснока, 3-4 ложки растительного масла, соль, специи. Рыбу разделить на филе с кожей без костей и нарезать кусочками. Морковь нарезать ломтиками, лук и перец – колечками, помидоры – ломтиками. В глубокую сковороду влить растительное масло, положить овощи и зелень, прогреть 5-7 минут, добавить кусочки рыбы и тушить еще 15-20 минут. В конце добавить мелко нарубленный чеснок. Охладить рыбу с овощами в закрытой посуде и подать на стол в салатнике в холодном виде, посыпав зеленью.

Паштет из печени трески

На 1 банку консервированной печени – 2 вареных яичных желтка, полпачки сливочного масла, четверть лимона, нарубленная зелень. Печень трески отделить от жира и специй, соединить с вареными желтками и пропустить через мясорубку. Массу соединить с размягченным сливочным маслом, мелко нарезанной зеленью, довести до нужного вкуса соком лимона и тщательно перемешать. Для остроты вкуса можно добавить немножко горчицы.

Яйца с икрой и соленой рыбой

На 3-4 вареных яйца – 1 скумбрия холодного копчения, полстакана майонеза, 1-2 чайные ложки горчицы, полбанки икры минтая или мойвы, 1 свежий огурец, 3 помидора, 2 ложки зеленого горошка, веточки петрушки. Яйца разрезать вдоль на 2 половинки, подрезав основания для устойчивости. Желтки размять, перемешать с горчицей, майонезом и полученной массой заполнить яичные белки. Филе рыбы без кожи и костей нарезать тонкими прямоугольниками, свернуть их в виде воронки или конуса. Каждый конус острым краем вставить в фаршированные половинки яиц и аккуратно наполнить икрой. Уложенные в центре блюда яйца с рыбой и икрой украсить ломтиками свежего огурца, помидоров, зеленым горошком и веточками зелени.

Помидоры, фаршированные рыбой горячего копчения

На 5 помидоров – 200 г рыбы (мойвы, окуня, трески, леща), 1 –2 огурца (свежих или соленых), мелко нарезанная зелень лука, полстакана майонеза со сметаной, веточки петрушки. У помидоров срезать верхушку, осторожно извлечь мякоть, порубить ее, соединить с нарезанной кусочками рыбой, огурцами, зеленым луком и перемешать. Массу заправить частью майонеза. Помидоры посолить через отверстие, наполнить фаршем, уложить на блюдо, полить оставшимся майонезом и украсить зеленью.

Форшмак из копченой мойвы с рисом

На 500 г мойвы холодного копчения – 1 стакан вареного риса, 1-2 луковицы, 1 ложка растительного масла половина лимона, мелко нарезанная зелень. Репчатый лук нарезать соломкой и обжарить на растительном масле. Мякоть мойвы, вареный рис, обжаренный лук измельчить на мясорубке, тщательно перемешать, сформовать в брикет прямоугольной формы и охладить. При подаче на стол форшмак нарезать порциями, уложить на тарелке, украсив ломтиками лимона и зеленью.

Салат с форелью и киви

175 г копченой форели; 1 киви; 2 яблока (вырезать сердцевину и порезать кубиками); 50 г жареного и тонко нарезанного миндаля; 2 ст. ложки сливок; 1 ч. ложка лимонного сока; перец, мята для украшения. Удалить кожу и кости рыбы. Порезать ее на кусочки и выложить в салатницу. Киви очистить и порезать кружочками, а кружочки на четвертинки. Киви, яблоки и миндаль выложить к рыбе. Добавить сливки и лимонный сок, перец. Перемешайте, разложите по тарелкам и украсьте листьями мяты.

Рыба холодная под соусом

На 0,5 кг рыбного филе или мороженых тушек рыбы – 2/3 стакана соуса, 2 отварные картофелины, 1 соленый огурец, 1-2 помидора, 1 сладкий перец, 1 свежий огурец, 1 вареное яйцо, 1-2 ложки нарезанного зеленого лука, 1 вареная морковь, 1 ложка зеленого горошка, 5-6 листьев зеленого салата, веточки петрушки.

Для блюда лучше использовать треску, пикшу, сайду, морскую щуку, морского окуня, хека, путассу, минтая. Рыбу, разделанную на филе с кожей без реберных костей, нарезать кусочками по 50-80 г, припустить, а затем охладить в отваре под крышкой. Из помидоров вырезать лилии, остальные овощи и яйца нарезать кубиками. На блюде разложить листья зеленого салата, в центре выложить кусочки рыбы кожей вниз, вокруг – горками овощи и яйца. Украсить зеленью. В качестве соуса можно использовать майонез со сметаной, майонез с каперсами и огурцами, майонез с желатином. Такие соусы, как хрен с уксусом и свеклой, хрен с уксусом и морковью, хрен со сметаной, имеющие острый вкус, лучше подавать отдельно в соуснике.

Способ подачи холодной рыбы можно изменить. Так, треть нормы нарезанных овощей и яйца заправить любым соусом на основе майонеза. Выложить в центр блюда на листья салата, на овощи сверху – кусочки рыбы, политые оставшимся соусом. Вокруг горкой разложить оставшиеся овощи, яйцо и зелень.

Паштет из рыбы со сладким перцем и томатом

На 0,5 кг рыбы – полпачки сливочного масла, 2 сладких перца, 1 луковица, 1 морковь, 1 чайная ложка томатной пасты, четверть лимона, веточки зелени, сахар, соль. Филе рыбы без кожи и костей припустить. Морковь, перец, лук мелко нарезать, обжарить на сливочном масле до готовности, в конце добавить томатную пасту. Готовую рыбу и овощи дважды пропустить через мясорубку, соединить с размягченным маслом, тщательно перемешать, добавить соль, сахар, разложить по смоченным водой формам и охладить. При подаче на стол паштет нарезать ломтиками, выложить в салатник и украсить зеленью.

Салат из тунца с гранатом

1 банка консервированного тунца, 1 гранат, 2 сваренных вкрутую яйца, 1/2 стакана отваренного риса, 100 г масла, соль, черный молотый перец. Филе тунца вынуть из банки, дать стечь соку и нарезать небольшими кубиками. Гранат надрезать ножом, аккуратно разломать пополам и вынуть зерна. Смешать мелко нашинкованные яйца, зерна граната, рис и тунец, добавить соль и перец по вкусу. Заправить рыбный салат маслом.

Копченая скумбрия с хреном

4 листика зеленого салата, 6 черных маслин, 200 г холодной копченой скумбрии, 30 мл хренового соуса, 2 дольки лимона. Промыть и слить зеленый салат, порвать на кусочки руками и разделить между двумя тарелками. Добавить маслины, затем добавить филе скумбрии. Сбоку положить хрен и украсить долькой лимона.

Маринованная морская камбала со шпиком

4 шт. разделанной морской камбалы весом 300 г каждая, 2 пучка укропа, 1 пучок купыря, 1 веточка эстрагона, 1 необработанный лимон, 1 ч. л. горчицы, 3 ст. л. подсолнечного масла, соль, перец, 150 г постного шпика, 60 г сливочного масла. Рыбу вымыть и промокнуть салфеткой. Сделать по обоим бокам надрезы в виде сетки. Вымыть укроп, купырь и эстрагон, мелко порубить и заполнить зеленью надрезы. Лимон вымыть и обсушить. Стереть с него немного цедры (на кончике ножа), добавить к зелени. Отжать от лимона сок и добавить его к зелени вместе с горчицей, растительным маслом и 1/2 ч. л. соли и перца. Все перемешать, полученной смесью натереть рыбу с обеих сторон, накрыть и мариновать в течение 30 минут. Шпик нарезать мелкими кубиками и обжарить на сковороде до хрустящего состояния. Добавить 20 г сливочного масла, довести его до образования пены, снять сковороду с огня. В двух сковородах разогреть на среднем огне по 10 г сливочного масла и в течение 5-6 минут обжаривать в нем с обеих сторон по одной рыбе, после чего сохранять рыбу горячей. Точно так же обжарить с 10 г сливочного масла две другие рыбы. Еще раз разогреть смесь шпика со сливочным маслом. Рыбу выложить на блюдо, покрыть ее полученной массой и посыпать укропом.

2. При подачи холодных блюд и закусок существуют свои правила и последовательность: в первую очередь подаётся рыбная гастрономия (солёная красная и чёрная икра, солёная и малосольная рыба, рыбные консервы), рыба отварная, заливная, под маринадом и так далее. Подавать холодные закуски можно как в однопорционной так и многопорционной посуде. Посуду для холодных блюда закусок подбираем по размеру, в зависимости от количества порций. Как правило посуда должна быть красивой и удобной. Перед подачей холодных блюд и закусок, столы предварительно сервируют закусочными тарелками и столовыми приборами. Икорницы, салатники, соусники рекомендуется ставить на подставочную тарелку. При подаче блюд из рыбы применяют лопатки для разложения. Приборы для закусок раскладывают таким образом на блюдо, чтобы ручки наборов выступали за край посуды. Икра зернистая, красная – хрустальные розетки ставят на заполненные пищевым льдом икорницы, икорницу ставим на подставную тарелку с бумажной салфеткой, рядом с икорницей на тарелки лопатка для икры или чайная ложка, которые кладут ручкой вправо. Икра паюсная чёрная – как правило прессованная в виде рулета. Во время подачи нарезают на порционные кусочки. Отдельно можно подать масло, зеленый лук, блины, тосты, лимон. На рыбное блюдо икру в виде ромба или эллипса. Розетки для масла на подставной тарелке. Из приборов лопатка для икры. Рыба солёная (семга, лосось), холодного копчения, Нарезают тонкими кусочками по 2-3 на порцию. Подают на рыбном лотке или овальном фарфоровом блюде, лимон,

зелень. Из приборов гастрономическая, столовая, или закусочная вилка. Рыба севрюга или осетр горячего копчения. Подаём на рыбном лотке или фарфоровом овальном блюде, зелёный горошек, зелёный салат, лимон. Приборы столовая или закусочная вилка. Сельдь натуральная, слабосолёная. Подаём на рыбном лотке, украшаем зеленью, отдельно в круглом барашке отварной картофель, сливочное масло в розетке на подставной тарелке. Из приборов закусочная вилка, нож для масла. Рыба заливная - кусочки отварной рыбы залитые прозрачным рыбным желе. Подаём на овальном фарфоровом блюде. Отдельно фарфоровом соуснике подаём соус–хрен, или соус-майонез. Соусник на пирожковой тарелки, рядом чайная ложка ручкой вправо. Для заливного специальная фигурная лопатка с прорезями. Ассорти рыбное не менее трёх, четырёх наименований рыбной продукции. Подаём на фарфоровом овальном блюде или рыбном лотке оформляем зеленью, лимоном. Из приборов гастрономическая, столовая, или закусочная вилка. Рыба под маринадом, порционные обжаренные куски осетрины или судака, залитые маринадом и посыпанные зеленью. Подаём на фарфоровом овальном блюде или рыбном лотке. Приборы закусочная вилка и специальная фигурная лопатка.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 14.

Тема: Приготовление мясных гастрономических продуктов.

Цель работы: Изучить приготовление мясных гастрономических продуктов.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить ассортимент мясных гастрономических продуктов.

Задание 2.

Изучить приготовление мясных гастрономических продуктов.

Методические рекомендации по выполнению.

1. Ассортимент гастрономических товаров, используемых на предприятиях общественного питания, весьма разнообразен: он включает различные колбасные изделия и копчености (колбасы, окорока, грудинку, корейку и т. п.). Способы разделки гастрономических товаров на предприятиях общественного питания зависят от вида товара и способа его промышленной обработки.

2. Колбасы и зельцы перед нарезкой зачищают от оболочек, кроме того, у них срезают наплывы. Варено-копченые окорока перед нарезкой зачищают от шкуры, поверхностной заветрившейся корочки, костей, а затем нарезают. Сырокопченые окорока зачищают от поверхностной заветрившейся корочки, шкуру и кости удаляют в процессе нарезки. Копченую груднику и корейку используют на предприятиях общественного питания в сыром и вареном виде. Шкура и кости с сухожилиями от копченостей относятся к отходам, годным для пищевого использования.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 15, 16.

Тема: Приготовление сложных блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление закусок из мяса и домашней птицы.

Цель работы: Изучить приготовление сложных блюд из мяса и домашней птицы. Изучить приготовление закусок из мяса и домашней птицы.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить приготовление сложных блюд из мяса.

Задание 2.

Изучить приготовление сложных блюд из домашней птицы.

Задание 3.

Изучить приготовление закусок из мяса и домашней птицы.

Методические рекомендации по выполнению.

1. Значительные потери массы мяса при варке обусловлены высокой температурой варки при кипении воды (96 - 98 °С), что вызывает чрезмерное уплотнение мышечных белков и их обезвоживание. В связи с этим в кулинарной практике применяют способ варки мяса при сравнительно низких температурах – 80-85 °С. Этим способом можно варить говядину тазобедренного отруба, а также мясо бараньих и свиных окороков. Для полного размягчения мяса грудинки и покромки необходима варка при

кипении, так как в этих частях туши содержатся повышенные количества коллагена, устойчивого к гидротермическому воздействию. Баранью, свиную и телячью грудинку варят с реберными костями, которые удаляют из готового мяса в горячем состоянии.

Телячью грудинку готовят и с предварительным удалением реберных костей. Срезают грудную кость, вырезают реберные кости, телятину промывают и припускают 30 - 40 мин с добавлением мясного бульона, лимонной кислоты, пассерованного репчатого лука, петрушки, сельдерея, соли и специй. Готовую телятину нарезают в виде широких кусков по одному на порцию и хранят в подсоленном горячем бульоне.

Для приготовления соуса сливочное масло растапливают, кипятят при умеренном нагреве не для полного удаления влаги, добавляют муку и пассеруют ее и масле при постоянном помешивании деревянной лопаточкой, добавляют небольшими порциями теплый мясной бульон, проваривают, процеживают, добавляют доведенное до кипения сухое белое виноградное вино. Припущенную телячью грудинку перекладывают в соус и прогревают 15 мин до кипения. Подают грудинку с этим же соусом и овощным гарниром. Блюдо называется «Грудинка телячья в соусе белое вино».

Котлеты из телятины натуральные паровые. Порционные куски телятины с реберной косточкой, нарезанные от корейки, кладут в один ряд в сотейник, предварительно налив в него столько бульона, чтобы куски были покрыты им наполовину. Добавляют сливочное масло, соль и припускают 35-40 мин.

При отпуске на котлету кладут шляпки шампиньонов или белых грибов, прогретые в бульоне, и поливают паровым соусом (его готовят на бульоне, в котором припускались котлеты). Блюдо посыпают зеленью. На гарнир рекомендуются отварные овощи или картофель, заправленные маслом; рис отварной и припущенный, картофельное пюре.

Норма продуктов (№ 577), г: телятина (с реберной косточкой) — 159, белые свежие грибы — 36, зелень — 4, гарнир (№ 747, 748, 757, 759, 765, 766) — 150, соус (№ 844) — 75 или масло сливочное — 10. Выход — с соусом или с жиром — 267.

Блюдо «Баранина отварная с овощами» готовят из бараньей грудинки с добавлением мякоти лопаточной части. Мясо нарезают на 1-2 куса на порцию, добавляют воду, соль, лук, морковь, петрушку (корень) и варят до готовности. Затем к баранине добавляют нарезанные кубиками или квадратами сырые овощи (картофель, репу, капусту, морковь, пассерованный лук), специи и варят до готовности овощей. Готовое блюдо заправляют измельченным чесноком. При подаче в баранчик укладывают овощи вместе с соусом, сверху - мясо, посыпают зеленью.

Свинокопчености (*сырокопченые окорок, бекон, корейка, грудинка*) варят в том виде, в каком их выпускают предприятия мясной промышленности, удалив упаковку и перевязочный шпагат. Корейку и бекон варят 30-40 мин, грудинку - 1 ч, окорок - 1,5-2 ч в минимальном количестве жидкости (1:1) при тихом кипении без добавления специй и ароматических корней. Вареные свинокопчености (без шкурки, костей и хрящей) нарезают поперек направления мышечных волокон на порционные куски по два-три на порцию и подают с квашеной капустой, зеленым горошком, рисом, овощной фасолью и другими гарнирами. Вареные свинокопчености хранят в бульоне.

Язык отварной готовят в основном говяжий и в редких случаях - свиной, бараний, телячий. Языки, прошедшие гидромеханическую обработку, складывают в посуду, заливают холодной водой (1 : 1), включают нагрев. После закипания и удаления пены добавляют соль, лук, ароматические корни и варят при тихом кипении: говяжьи языки - 1,5-2 ч, телячьи, бараньи и свиные - около 1 ч. Готовность языка проверяют проколом поварской иглой. Готовые языки перекладывают в холодную воду и быстро снимают с них кожу, не допуская их охлаждения. Хранят очищенные языки в отваре. Порционируют и подают языки так же, как отварное мясо.

Мозги отварные готовят из целых, неповрежденных мозгов. Их промывают, замачивают в холодной воде на 1,5-2 ч, затем, не вынимая из воды, удаляют с поверхности мозгов пленку. Подготовленные мозги варят около 20 мин при очень тихом кипении с добавлением соли, лука, ароматических корней, специй и уксуса. Уксус способствует уплотнению мозгов и облегчает их порционирование. Вареные мозги разделяют на порции металлической лопаточкой, перекладывают на подогретую тарелку, поливают паровым или другим белым соусом, гарнируют вареными грибами, свежими помидорами, малосольными или маринованными огурцами, лимоном и др.

Рубцы в соусе готовят из желудков крупного и мелкого скота, которые поступают на реализацию в обработанном виде. Их нарезают на крупные куски, вымачивают в холодной воде с добавлением уксуса не менее 8 ч. Каждые 2-3 ч воду сменяют. Затем рубцы бланшируют свежим кипятком 5 мин, тщательно зачищают, промывают, заливают свежей водой и варят до готовности около 5 ч. За час до окончания варки в воду кладут соль, лук, ароматические корни и специи. Иногда перед варкой рубцы свертывают рулетом и перевязывают шпагатом. После варки шпагат удаляют, рулет режут на порции, складывают в посуду, заливают подсоленным мясным бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите при 75-80 °С. Подают рубцы под соусами: красным, луковым, томатным, сметанным с хреном - с отварными и припущенными овощами в качестве гарнира.

Вымя перед варкой разрезают на куски массой около 0,5 кг, вымачивают их в холодной воде с добавлением уксуса 5 ч, затем заливают свежей водой и варят 3 ч с добавлением соли, лука, ароматических корней и специй. Готовое вымя вынимают из отвара, дают бульону стечь, нарезают по два-три куса на порцию, складывают в посуду, заливают готовым соусом, прогревают, доводя до кипения, и хранят на мармите. Используют один из следующих соусов: красный, луковый, луковый с горчицей, красный с луком и огурцами, сметанный с хреном. В качестве гарниров используют отварные и припущенные овощи, заправленные маслом или молочным соусом.

Мясо шпигованное, тушенное крупным куском, готовят из мякоти задней ноги. Говядину шпигуют свиным шпиком, корневой петрушкой и морковью, свинину и баранину - чесноком, петрушкой, сельдереем. Продукты для шпигования нарезают брусочками и вводят в мясо по продольному направлению мышечных волокон с помощью шпиговательной иглы или узкого лезвия ножа, стремясь расположить продукты и им и рисунка (например, в виде шахматной доски). В остальном тушеное шпигованное мясо готовят так же, как описано выше.

Мясо, тушенное в пиве, готовят из обычного шпигованного мяса, нарезанного в виде порционных кусков. Мясо солят, перчат, обжаривают, складывают в посуду, заливают горячей смесью красного соуса и светлого пива и тушат до готовности около часа. Подают с тушеными, жареными и отварными овощами, отварными макаронами и другими гарнирами.

Мясо, тушенное в хлебном квасе, готовят так же, как мясо, тушенное крупными кусками, с той лишь разницей, что перед тушением к мясу вместо бульона добавляют хлебный квас по качеству такой же, как для приготовления окрошки.

Мясо духовое готовят из говядины, баранины и свинины. Мясо нарезают поперек мышечных волокон на порционные куски, рыхлят, солят, перчат, панируют в муке, обжаривают с двух сторон, складывают в посуду, добавляют пассерованный лук, томатное пюре, бульон и тушат до готовности: говядину 40 мин, баранину и свинину 30 мин. Картофель, морковь, петрушку, баклажаны и другие овощи нарезают кубиками, обжаривают, кладут на мясо, добавляют мелко нарезанную зелень и тушим до готовности овощей. При подаче в баранчик выкладывают горкой овощи, на них - мясо с соусом, посыпают зеленью. Томатное пюре в этом блюде можно заменить свежими помидорами.

Баранину, тушенную с баклажанами, готовят и в керамических горшочках с крышками на одну-две порции. Баранину нарезают по три куса на порцию, грудинку рубят с репыми костями (грудную часть удаляют), солят, перчат, обжаривают на курдючном жире или оливковом масле. Баклажаны нарезают кубиками, помидоры, лук - дольками, овощную фасоль

- квадратами. Баранину и овощи укладывают в горшочки, добавляют бульон, пряную зелень, закрывают крышками и помещают в жарочный шкаф для тушения в течение часа. Готовое блюдо подают в горшочке и раскладывают на тарелки столовой ложкой. Отдельно подают рубленую зелень укропа.

Зразы отбивные. На тонко отбитые куски говядины кладут фарш и формируют изделия в виде маленьких колбасок. Для фарша нашинкованный репчатый лук пассеруют на топленом масле, смешивают его с молотыми пшеничными сухарями, вареными шинкованными яйцами или поджаренными белыми грибами, мелко нарезанную зелень петрушки или укропа нехорошо перемешивают. Каждую колбаску перевязывают нитками, посыпают солью, обжаривают и около часа тушат в бульоне. Затем вынимают и удаляют нитки. На бульоне, полученном от тушения, готовят красный соус, которым заливают мясо и при слабом кипении в закрытой посуде тушат до готовности. При подаче мясо поливают соусом. На гарнир — гречневая каша или картофельное пюре.

Норма продуктов (№630), г: говядина — 170 (или свинина — 147), жир животный топленый — 8; для фарша: репчатый лук — 60, яйцо — 1/4 шт., свежие грибы — 17, сухари — 6, жир топленый — 7, петрушка (зелень); для соуса: мука - 4, томат-пюре — 12, репчатый лук — 6, морковь — 8, петрушка (корень) — 8, соус — 75, гарнир (№ 744, 747, 759) — 150. Выход — 325.

Рагу из баранины или свинины. Мясо, подготовленное для рагу, обжаривают, заливают горячим бульоном, добавляют пассерованный томат-пюре и тушат около получаса. Бульон сливают, готовят на нем красный соус, заправив пассерованной мукой, и этим соусом вновь заливают мясо. К мясу добавляют обжаренный картофель целиком или крупными клубнями, петрушку, репу и морковь (кубиками), репчатый лук (дольками) и тушат до готовности. В готовое рагу можно положить вареный зеленый горошек или стручки фасоли. Кроме указанных овощей, можно добавить и другие — баклажаны, цветную капусту, перец сладкий и т. д.

Отпускают по 2-3 кусочка мяса на порцию вместе с соусом и гарниром, посыпают зеленью.

Норма продуктов (№ 636), г: баранина — 144 (или свинина — 110), жир животный топленый — 12, картофель — 193, морковь — 25, репа — 27, лук — 30, петрушка (корень) — 13, томат-пюре — 15, пшеничная мука — 3. Выход — из свинины — 324, из баранины - 340.

Плов из баранины с овощами. Перебранный и промытый рис заливают теплой подсоленной водой (10 г соли на 1 л воды) и оставляют в ней на 30-40 мин. Рис в теплой воде набухает, при тушении хорошо разваривается. Мякоть баранины нарезают кусочками по 40-50 г, посыпают солью, перцем и обжаривают в сильно нагретом курдючном сале до образования поджаристой корочки. К обжаренной баранине добавляют репчатый лук и

морковь, нарезанные соломкой, и продолжают жарить, вводят томат-пюре и еще прогревают в течение 5 мин.

Обжаренные кусочки баранины и овощи заливают бульоном или водой (из расчета как на припущенный рис, учитывая, что 50 % от нормы жидкости рис уже впитал при замачивании), добавляют перец, соль, лавровый лист, кладут подготовленный рис (его не надо смешивать с обжаренными продуктами) и тушат в закрытой посуде при слабом кипении», время от времени помешивая его, но так, чтобы он не смешивался с мясом. Во время тушения рис должен как бы вариться на пару. Когда рис будет готов, все вместе перемешивают и подают.

Норма продуктов (№ 642) г: баранина — 150, маргарин — 15, - репчатый лук — 18, томат-пюре — 15, рис — 67, морковь — 19, перец, соль, лавровый лист. Выход — 275.

Гуляш. Подготовленный полуфабрикат (мясо, нарезанное кубиками по 20-30 г) солят и обжаривают, а затем заливают горячим бульоном, добавляют пассерованный томат-пюре и тушат почти до готовности в закрытой посуде около 1 ч. Бульон сливают, готовят на нем соус, заправив пассерованной мукой. В соус добавляют пассерованный лук, перец, лавровый лист. Этим соусом заливают мясо и снова тушат 15-20 мин.

Норма продуктов (№ 632), г: говядина — 162, (свинина — 129 или баранина — 150), топленый жир — 7, репчатый лук — 24, томат-пюре — 15, мука — 5, соль, перец, лавровый лист, зелень, гарнир — 150. Выход — 325.

2. Птица подвергается различным способам тепловой обработки в зависимости от упитанности, возраста и других факторов.

Отварная птица

Для вторых блюд (кур, цыплят, индеек) лучше отваривать целиком. Подготовленную тушку кладут в горячую воду (2- 2,5 л на 1 кг.), доводят до кипения, добавляют коренья, лук, соль и варят при умеренном нагреве 85-90С. Цыплят варят 30 - 40 мин, кур - не менее 1ч, индеек - 1,5 ч. Готовность птицы определяют проколом поварской иглой в толстой части мякоти ножки (игла свободно проходит, вытекающий из прокола сок прозрачный). Потери при варке птицы составляют 25%. Из бульона, полученного при варке кур, цыплят, индеек, приготавливают соус. Готовую птицу перед подачей разрезают на порционные куски: сначала вдоль грудки на две части, затем отделяют ножки от филейной части (и то и другое можно разделить на более мелкие порции).

Молодую птицу можно припустить, разделав на порционные куски. Уложить их наклонно в сотейник, смазанный маслом, залить бульоном на треть или на четверть и припустить под крышкой, сбрызнув лимонным соком, чтобы мясо птицы не потемнел.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут припущенный рис, картофельное пюре или отварной картофель, рядом - порцию птицы, поливают соусом белым, белым с яйцом, паровым, можно полить сливочным маслом.

Тушеная птица

Птицу перед тушением желательно разделить на куски (или сделать это после 20- минутной варки) и тушить под крышкой в красном (томатном) или сметанном соусе, добавив при желании овощи, грибы, приправы.

Можно сырую курицу разделить на куски, положить в жаровню, добавить соль, перец, чеснок, залить сметаной и тушить в умеренно нагретой духовке до готовности.

3. Холодные закуски готовят из мясных гастрономических продуктов, отварной и жареной говядины, телятины, свинины, кролика, домашней птицы и дичи. Баранина для приготовления холодных блюд используется редко, так как жир ее имеет очень высокую температуру плавления. Питательная ценность этих закусок очень велика, так как они содержат до 30% белков (вареное и жареное мясо, паштеты), овощные гарниры обогащают их витаминами и минеральными солями, а соусы (хрен, майонез) придают острый вкус.

Мясные гастрономические продукты (ветчину, копченую корейку) зачищают, нарезают и подают с гарниром из свежих, соленых и маринованных огурцов, помидоров, салата или из отварных овощей и зеленого горошка, заправленного соусом майонез.

Холодные блюда из отварного и жареного мяса

Готовят из говядины 1-го сорта, свинины, телятины и иногда из нежирной баранины. При этом используют вырезку, толстый и тонкий края (говядина), мякоть задней ноги и корейки (телятина и свинина). Жарят и варят мясо большими кусками и после охлаждения нарезают. Подают с гарнирами из огурцов, помидоров, зеленого салата, отварных овощей и соусами (майонез с корнионами и хрен). Блюдо из говядины, жаренной крупным куском, называют ростбифом.

Ростбиф иногда прожаривают не полностью. При подаче украшают мясным желе, гарнируют свежими и солеными огурцами, отварными овощами и строганым хреном.

Отварной язык, не охлаждая, погружают в холодную воду и очищают от кожи. Затем охлаждают, нарезают на порции и подают с овощными гарнирами, зеленым горошком, а отдельно соус хрен.

Мелкую дичь для холодных блюд обжаривают до образования румяной корочки на плите, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу. Подают с маринованными фруктами, с моченой брусникой, овощными салатами, солеными и маринованными огурцами и украшают зеленью.

Крупную птицу (гуся, индейку, утку) жарят целиком в жарочном шкафу, периодически поливая выделившимся жиром и соком. Затем охлаждают, нарубают на порции, укладывают.

Поросят для приготовления холодных блюд варят целиком. Для этого их ошпаривают, опаливают, потрошат, промывают и вымачивают. Затем тушки поросят натирают лимоном, завертывают в полотенце или пергамент, перевязывают шпагатом и варят около 1 ч. Для сохранения белого цвета мясо поросят солят перед окончанием варки. Охлаждают и хранят в подсоленном бульоне. Сваренных поросят нарубают на порции, подают с овощными гарнирами и хреном, заправленным сметаной.

Ассорти мясное подают на овальных блюдах. На них укладывают ломтики различных продуктов: отварного и жареного мяса, отварного языка, домашней птицы и т. д. Гарнируют солеными и маринованными огурцами, отварными овощами, заправленными майонезом, салатами из капусты, украшают зеленью и листьями салата. Отдельно подают соус майонез или хрен.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 17, 18.

Тема: Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов, домашней птицы. Требования к качеству домашней птицы.

Цель работы: Изучить санитарно-гигиенические нормы приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов. Изучить Требования к качеству домашней птицы.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить санитарно-гигиенические нормы приготовления сложных блюд из мяса.

Задание 2.

Изучить санитарно-гигиенические нормы приготовления закусок из мяса и гастрономических продуктов.

Задание 3.

Изучить требования к качеству домашней птицы.

Методические рекомендации по выполнению.

1. Санитарно-гигиеническое значение кулинарной обработки продуктов заключается в снижении загрязненности и микробного обсеменения пищи. Поэтому при кулинарной обработке продуктов необходимо строго соблюдать технологию приготовления пищи, последовательность технологического процесса, исключая встречные и перекрестные движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, добиваться строгого соответствия пропускной способности предприятия и количества выпускаемой продукции.

При обработке продуктов целесообразно максимально сокращать длительность технологического процесса, что способствует выпуску более доброкачественной пищи. Нарушение санитарных правил работы влечет за собой вторичное обсеменение пищи микробами, увеличивая их количество в 100 раз и более.

На качество пищи влияет и качество сырья, из которого ее готовят. Поэтому при получении продуктов со склада особое внимание обращают на качество сырья, соответствие его требованиям стандарта. Качество принимаемых продуктов оценивают органолептически, а в случае необходимости — лабораторным методом.

Обработка сырых и готовых продуктов должна производиться отдельно в специально оборудованных цехах; на небольших предприятиях, не имеющих цехового деления, допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах.

Для предупреждения загрязнения и обсеменения продуктов микробами взвешивание их проводят на чистой площадке весов в производственной таре (кастрюлях, ведрах, лотках) или на пленке.

Внутри предприятия продукты нужно перевозить в закрытой таре, на которой делают надпись, определяющую ее назначение: «свежие овощи», «мясо» и т.д. Сырье со склада доставляют в цех внутрицеховым транспортом (подъемниками, тележками), который предварительно моют и дезинфицируют. Пищевые продукты в небольших количествах можно переносить вручную, соблюдая правила, исключая их загрязнение.

Мясо на предприятия общественного питания поступает замороженным и охлажденным в виде туш, полутуш, четвертин, а также размороженным в виде крупнокусковых полуфабрикатов.

На крупных предприятиях замороженное мясо подвергают медленному оттаиванию в специальных камерах (дефростеры) при повышении температуры от 0 до 6 °С в течение нескольких дней. В случае необходимости мясо оттаивают быстрым способом в мясном заготовочном цехе при температуре 16 °С в течение 18 ч. Гигиеническим требованиям в большей степени отвечает медленное оттаивание мяса, так как оно приводит к меньшим потерям питательных веществ. Оттаивать мясо около плиты или в горячей воде не разрешается, так как при этом наблюдается большая потеря мясного сока и быстрое развитие на поверхности мяса микрофлоры. Мясо считается размороженным, если температура в толще мышц достигает 1 °С. После оттаивания мясо немедленно направляют для дальнейшей обработки. Не допускается повторное замораживание мяса.

Зачистка от загрязнений, сгустков крови, клейма и мытье холодной водой щеткой-душем или в моечной ванне снижают обсеменение поверхности мяса микробами на 80 ... 95 %. Дальнейшее обсушивание мяса чистой хлопчатобумажной тканью или на воздухе способствует уменьшению бактериального обсеменения, а также предупреждению производственного травматизма при обработке.

Солонину перед тепловой обработкой вымачивают в течение 24 ч, а летом 6 ч. При этом особые санитарные требования предъявляют к температуре (не выше 12 °С) и смене воды (через 1, 2, 3, 6, 12 ч, а в теплое время года через 1 ч), солонину вымачивают в ваннах кусками массой 1 ... 1,5 кг, при этом воды берут в 2 раза больше.

Мясные субпродукты на предприятия общественного питания всегда поступают в замороженном виде. Учитывая их повышенную возможность обсеменения микробами, оттаивание, тщательную зачистку от крови, пленок, слизи, шерсти и промывание необходимо проводить на отдельных столах, разделочных досках и в ваннах. Зачищенные субпродукты следует немедленно направлять в тепловую обработку. На предприятиях общественного питания запрещается изготавливать и продавать изделия из мясной обреси, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов.

2. При приготовлении холодных блюд и закусок часто механическая обработка продуктов (нарезание, очистка) производится после тепловой обработки, Это обязывает строго соблюдать санитарные требования к приготовлению, хранению и реализации холодных блюд и закусок, оборудованию и содержанию холодных цехов.

Холодные цехи должны быть оснащены достаточным количеством холодильного оборудования. Для обработки и хранения сырых и вареных продуктов выделяются отдельные холодильные шкафы, разделочные доски и инвентарь.

Во всех случаях желательно, чтобы механическая обработка предшествовала тепловой. Например, следует варить или припускать очищенные и нарезанные овощи, а не очищать и нарезать их после варки и охлаждения. необходимо сокращать количество ручных операций и избегать контакта пищи с руками: использовать для дозирования закусок специальный инвентарь (мерные ложки, формочки и т.п.); пользоваться при раскладке продуктов вилками со сбрасывателями и т.д. Особенно важно сокращать сроки хранения полуфабрикатов для приготовления холодных закусок и реализации готовых блюд, строго соблюдать установленные температурные режимы обработки сырья и готовых изделий.

Салаты, винегреты в незаправленном виде хранят при температуре $4 - 2^{\circ}\text{C}$ не более 6 часов. Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском.

Условия хранения салатов с продленными сроками годности, должны соответствовать требованиям технических условий, на которые выдается санитарно-эпидемиологическое заключение органов и учреждений госсанэпидслужбы в установленном порядке.

При приготовлении студня отваренные мясопродукты и другие компоненты заливают процеженным бульоном и подвергают повторному кипячению. Студень в горячем виде разливают в предварительно ошпаренные формы (противни) и оставляют для остывания до температуры 25°C на производственных столах. Последующее доохлаждение и хранение при температуре $4 - 2^{\circ}\text{C}$ осуществляется в холодильнике в холодном цехе. Реализация студня без наличия холодильного оборудования не допускается. В летний период запрещается готовить студни, заливные из рыбы и мяса.

3. В зависимости от вида, возраста различают тушки молодой птицы (цыплята, цыплята-бройлеры, утята, гусята, индюшата) и взрослой птицы (куры, цесарки, индейки, гуси, утки). У тушек молодой птицы неокостеневший, хрящевидный киль грудной кости и неороговевающий клюв. У цыплят и индюшат на ногах нежная, эластичная, плотно прилегающая чешуя, у петушков — мягкие подвижные шпоры в виде бугорков, у утят и гусят - нежная кожа. У тушек взрослой птицы твердый, окостеневший киль грудной кости и ороговевающий клюв. У кур и индеек на ногах грубая чешуя, у петухов и индюков — твердые ороговевшие шпоры, у уток и гусей - грубая кожа.

По способу обработки различают тушки птицы полупотрошенные - с удаленным кишечником, потрошенные, у которых удалены внутренние органы, голова - между 2-м и 3-м шейными позвонками, ноги по заплюсневый сустав и шея (без кожи) на уровне плечевых суставов и потрошенные с комплектом потрохов и шей -

потрошенные тушки, в полость которых вложен комплект потрохов (печень, сердце, мышечный желудок) и шея, упакованные в полимерную пленку, целлофан или пергамент.

По термическому состоянию в продажу может поступать тушка птицы остывшая - с температурой в толще грудных мышц не выше 25° С, охлажденная - с температурой в толще грудных мышц от 0 до 4° С и замороженная, имеющая в толще мышц температуру не выше -8° С.

По упитанности и качеству обработки тушки птицы делят на I и II категории. При определении упитанности тушек птицы учитывают развитие мышечной ткани, наличие жировых отложений, состояние поверхности (кожи). Тушки кур, цесарок, индеек, гусей, уток I категории имеют хорошо развитые мышцы. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира на груди, животе и в виде сплошной полосы на спине. У уток на груди, животе, спине, у гусей еще под крылом, у цыплят, индюшат, цесарят - киль грудной кости слегка выделяется, у утят, гусят, цыплят-бройлеров - не выделяется. Отложения подкожного жира в нижней части живота у цыплят-бройлеров, у индюшат, утят, гусят на груди и животе, у цыплят, цесарят в нижней части живота и в виде прерывистой полосы на спине.

Тушки птицы II категории имеют удовлетворительно развитые мышцы. Киль грудной кости выделяется. Незначительные отложения подкожного жира в нижней части живота и спины у кур, цыплят, индюшат, цесарок, цесарят, у индеек - на животе и спине, у гусей и уток - на груди и животе. Допускается отсутствие жировых отложений при вполне удовлетворительно развитых мышцах. Тушки птицы всех видов, не удовлетворяющие по упитанности требованиям I категории, относят к тощим.

Тушки птицы должны быть хорошо обескровлены, чистые, без остатков пера, пуха, пеньков, царапин, разрывов, пятен, кровоподтеков. У полупотрошенных тушек полость рта и клюв должны быть очищены от корма и крови, ноги - от загрязнений, известковых наростов. Допускается на тушках птицы I категории - единичные пеньки и легкие ссадины, не более двух порывов кожи длиной до 1 см каждый. На тушках птиц II категории - незначительное количество пеньков и ссадин, не более трех порывов кожи длиной до 2 см каждый.

Маркируют неупакованные тушки птицы электроклеймом. Электроклеймо, для первой категории имеет цифру 1, для второй категории имеет цифру 2, наносят на наружную поверхность голени: у тушек цыплят, цыплят-бройлеров, кур, утят - на одну ногу, у остальных видов птицы - на обе ноги.

Требования к качеству мяса птицы. В зависимости от степени свежести тушки птицы подразделяют на свежие, сомнительной свежести, несвежие. Свежесть определяется по состоянию клюва, слизистой оболочки ротовой полости, состоянию глазного яблока, поверхности кожи, разреза мышц, по виду и аромату бульона.

Упаковка, хранение мяса птицы. Упаковывают тушки всех видов птиц в пакеты из полимерной пленки. Тушки птицы укладывают в деревянные ящики или ящики из гофрированного картона отдельно по видам, категориям упитанности, способам обработки. На пакете с тушкой или ярлыке, вложенном в пакет, или на торцовой

стороне ящика наносятся условные обозначения тушек птицы по виду и возрасту: цыплята - Ц, цыплята-бройлеры - ЦБ, куры - К, утки - У, утята - УМ, гуси - Г, гусята - ГМ, индейки - И, индюшата - ИМ. По способу обработки: полупотрошенные - Е, потрошенные - ЕЕ, потрошенные с комплектом потрохов и шей - Р. По упитанности: первая категория - 1, вторая категория - 2, несоответствующие по упитанности первой и второй категории - Т (тощие). Охлажденные тушки птицы хранят при температуре от 0 до 2° С и относительной влажности воздуха 80-85 % не более 5 суток со дня выработки, замороженные — при температуре 0-6° С - 3 суток.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 19,20.

Тема: Организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении сложных блюд и закусок из мяса и птицы. Санитарные требования к повару.

Цель работы: Изучить организацию рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении сложных блюд и закусок из мяса и птицы. Изучить санитарные требования к повару.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить организацию рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении сложных блюд и закусок из мяса и птицы

Задание 2.

Изучить санитарные требования к повару.

Методические рекомендации по выполнению.

1. В холодных цехах ресторанов и других предприятий с широким ассортиментом холодных блюд и закусок выделяют технологические линии приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков. На этих линиях организуются отдельные рабочие места для приготовления салатов и винегретов; нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов; порционирования и оформления блюд; для приготовления заливных блюд; бутербродов; холодных супов; сладких блюд и напитков.

На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов используют ванны или стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей, зелени. Нарезают сырые и вареные овощи на разных разделочных досках с маркировкой «ОС» или «ОВ», применяя ножи поварской тройки. Для механизации нарезки овощей устанавливают универсальный привод ПХ-0,6 со сменными механизмами.

Рациональная организация рабочего места состоит из двух производственных столов: на одном столе нарезают овощи, смешивают компоненты и заправляют салаты и винегреты (это может быть стол секционный модулированный для малой механизации СММСМ или обычный производственный стол), на другом столе порционируют и оформляют салаты и винегреты перед отпуском в торговый зал, для этой операции применяют секционные модулированные столы с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-2 или СОЭСМ-3. На столе стоят настольные весы ВНЦ-2, справа ставят посуду с готовым салатом и мерный инвентарь для ее порционирования (ложки, лопатки, салатные приборы), слева — столовую посуду (салатники, закусочные тарелки). Здесь же производят оформление блюд. Перед оформлением салатов подготавливают продукты, используемые в качестве украшений (делают украшения из овощей, нарезают отварные яйца, помидоры, зелень петрушки, карбанат, лимоны и т. д.). Нарезка производится специальными инструментами и приспособлениями. Подготовленные продукты хранят в секциях охлаждаемой горки.

На рабочем месте для приготовления закусок из гастрономических продуктов нарезают, порционируют и оформляют блюда из мясных и рыбных продуктов (ассорти рыбное, мясное; колбасы, ветчина, балыки, сыр и др.). На рабочем месте ставят столы для малой механизации (машина МРГУ-370 для нарезки гастрономических продуктов). Для нарезки продуктов вручную используют гастрономические ножи. Для контроля за массой порций гастрономических продуктов используют весы ВНЦ-2.

Если в ассортимент холодных блюд включены заливные блюда, то для их приготовления рекомендуется организовывать специализированное рабочее место. Нарезают отварные и мясные продукты на производственных столах СП-1050, СП-1470, оборудованных весами ВНЦ-2 для взвешивания порций продуктов, ножами поварской тройки, разделочными досками с маркировкой «МВ», «РВ», лотками для укладки взвешенных продуктов. Перед оформлением заливных блюд подготавливают продукты и украшают их, используя следующий инвентарь: ножи для карбования и фигурной резки овощей, выемки различной формы и др. Порции мяса или рыбы укладывают в подготовленные лотки (вместимостью 30—50 порций), блюда, формы; украшают продуктами, находящимися в горке; заливают ланспигом, используя разливательную ложку, и помещают в холодильный шкаф или используют для этого стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2 или СОЭСМ-3. Если заливные блюда готовят в лотках, то при отпуске их нарезают на порции и

перекладывают в столовую посуду (лотки, закусочные тарелки) с помощью специальных лопаток.

2. Технологический процесс приготовления пищи предполагает строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил. Санитарные требования должны выполняться на всех этапах технологического процесса: при приеме сырья и организации его хранения, при изготовлении блюд и кулинарной продукции, при реализации готовой продукции и обслуживании потребителей. От соблюдения санитарно-гигиенических правил зависит качество и безопасность кулинарной продукции.

Работники ПОП должны соблюдать правила личной гигиены, чтобы не допустить загрязнение пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции патогенными микроорганизмами.

Требования по уходу за кожей тела и ротовой полостью:

- ежедневное мытье, в жаркое время душ перед началом работы, тщательный уход за волосами;
- ногти, коротко стриженные не покрытые лаком;
- не допускаются украшения и часы;
- в течение дня регулярно мыть руки с мылом;
- перед началом работы, после посещения туалета и после работы с сырыми продуктами руки моют с мылом и дезинфицируют 0,2% раствором хлорной извести и ополоснуть водой;
- при повреждениях кожи обработать йодом, бриллиантовой зеленью, слабым раствором марганцовки;
- не допускаются к работе с готовой продукцией лица с гнойничковыми заболеваниями кожи рук;
- полость рта: чистить зубы 2 раза в день, после еды полоскать рот, посещать стоматолога;

Требования к санитарной одежде:

- должна быть из светлых хлопчатобумажных тканей;
- нельзя застегивать булавками или иголками;
- не класть в карманы посторонние предметы;
- не выходить на улицу и не входить в туалет в санитарной одежде;

- хранить отдельно от верхней одежды;
- обувь должна быть не скользкая, с закрытой пяткой, легко моющаяся.

Работники ПОП должны проходить медицинский осмотр, целью которого является не допустить к работе больных и бактерионосителей. Не допускаются к работе больных туберкулезом, дизентерией, брюшным тифом, гепатитом, венерическими и кожными заболеваниями и т.д. Медицинский осмотр проводится 2 раза в год по графику.

Качество выпускаемой продукции во многом зависит от содержания в чистоте рабочего места повара. В начале рабочего дня необходимо протереть производственные столы чистой влажной тканью. В процессе работы своевременно убирать со стола пищевые отходы, использованную посуду и инвентарь. После каждой операции промывать стол горячей водой. В конце рабочего дня столы промываются горячей водой с моющими средствами и дезинфицируются 0,5% раствором хлорной извести, промываются проточной водой. Необходимо использовать разделочные доски и ножи строго по маркировке. В процессе приготовления и оформления блюд необходимо как можно меньше касаться продуктов руками, используя специальные инструменты, инвентарь, оборудование. Использовать следует только чистое, прошедшую санитарную обработку оборудование, инвентарь, посуду и тару. При приготовлении блюд необходимо строго соблюдать поточность технологических процессов. Обработку различных видов сырья и полуфабрикатов проводить в соответствующих цехах.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 21, 22.

Тема: Изучение технического оснащения. Изучение безопасной эксплуатации.

Цель работы: Изучить техническое оснащение холодного цеха. Изучить безопасной эксплуатации.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить техническое оснащение холодного цеха.

Задание 2.

Изучить безопасной эксплуатации.

Методические рекомендации по выполнению.

1. Как правило, холодный цех располагается в самом светлом помещении. Его окна обычно направлены на северо-запад или север. Горячий и холодный цеха должны иметь удобную связь. Она необходима для передачи продуктов для тепловой обработки и получения их обратно для приготовления блюд. Кроме этого, цех холодный должен иметь сообщение с моечной и линией раздачи. В помещении предусматривается необходимое количество оборудования, в котором обеспечивается сохранность продуктов и приготовленных изделий. В связи с тем, что при производстве в основном используется режущее оборудование, должна быть обеспечена безопасность. В холодном цехе находится ответственный специалист, который осуществляет управление и контроль над всеми процессами. Цех холодный должен оснащаться универсальными приводами со сменными механизмами. Они предназначены для: нарезки вареных и сырых овощей;

выжимания соков из различных фруктов; взбивания сливок, муссов, самбуков, сметаны; перемешивания винегретов и прочих салатов. Такие универсальные машины устанавливаются в цех холодный при приготовлении блюд в большом количестве. На небольших предприятиях, как правило, такие операции осуществляются вручную. При большом ассортименте бутербродов, гастрономических изделий применяется оборудование малой механизации. К таким устройствам, в частности, относят машину для нарезки и укладки сыра, колбасы, ветчины, хлеборезку, ручной маслоделитель. Температура блюд, отпускаемых на линии раздачи, должна быть не выше 10-14 градусов. В связи с этим цех должен быть оснащен достаточным количеством холодильного оборудования. Для хранения готовых блюд и продуктов, из которых они изготавливаются, используют специальные шкафы. Кроме этого, работа в холодном цехе осуществляется на производственных столах с низкотемпературными шкапами. На них присутствуют: емкость и горка для салата. Для отпуска и хранения мороженого используются низкотемпературные прилавки. Для получения льда для последующего его применения при изготовлении холодных напитков, коктейлей в барах и ресторанах применяются специальные льдогенераторы. Выбор оборудования зависит от мощности производства, количества готовых изделий и продуктов, которые нужно хранить. Количество столов зависит от числа людей, одновременно находящихся на производстве. При этом схема холодного цеха должна составляться так, чтобы на каждого сотрудника приходилось не меньше полутора метров пространства. Промывка зелени, овощей, фруктов осуществляется в передвижных либо стационарных ваннах. Для этих целей также может служить модульный стол, оснащенный встроенным моечным отсеком. Перед отправкой на

реализацию готовые изделия помещаются в передвижные стеллажи. В ресторанах холодный цех оснащается раздаточным прилавком. Инструменты Без них характеристика холодного цеха была бы неполной. При приготовлении блюд используются разнообразные приспособления, инвентарь, инструменты: Яйцерезки. Ножи (гастрономические: для нарезки ветчины, масла, сыра, колбасы; нож-вилка; фигурные; поварской тройки). Скребок для масла. Томаторезки. Ручные соковыжималки. Формы для муссов, желе, заливных блюд. Разделочные доски. Приспособления для раскладывания.

2. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода – изготовителя оборудования. При эксплуатации электросковороды:

- Не допускать попадания влаги в горячий жир. Добавлять жир следует тонкой струей. Предварительно жир должен быть прогрет до 170-180 градусов цельсия до прекращения выделения из него пузырьков пара;
- загружать (выгружать) обжариваемый продукт в нагретый жир в металлической сетке (корзине), соблюдая осторожность во избежание разбрызгивания жира, имеющего температуру 150-180 градусов цельсия;
- после выемки готового продукта из ванны сетку (корзину) повесить над ней за скобу и дать стечь жиру;
- своевременно выключать сковороды или переводить их на меньшую мощность.

При работе в мясном цехах:

- запрещается работать на мясорубке без предохранительного кольца; проталкивать мясо в машину можно только деревянным пестиком;
- запрещается работать на куттере с неисправным микро выключателем;
- снимать или присоединять сменные машины к универсальному приводу можно только при полном его выключении;
- перед работой следует застопорить при помощи винтов тележку универсального привода;
- для опаливания птицы и субпродуктов необходимо использовать специальные плиты с вытяжным колпаком;
- запрещается вынимать рыбу из ванн руками; следует использовать для этой цели проволочные черпаки;

- на полу рядом с производственными столами необходимо устанавливать подножные решетки;
- ножи должны иметь хорошо закрепленные ручки и храниться в определенном месте;
- производственные ванны и столы должны иметь закругленные углы.

Во время работы необходимо своевременно удалять и перерабатывать отходы, следить за санитарным состоянием цеха и каждого рабочего места, после окончания работы тщательно промывать и протирать все машины, разборочный стул ошпаривать кипятком.

Крючья для подвешивания мяса нужно располагать не более 2м от пола.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 23, 24.

Тема: Приготовления сложных холодных блюд из мяса и мясных продуктов. Бракераж.

Цель работы: Изучить технологию приготовления сложных холодных блюд из мяса и мясных продуктов. Изучить правила составления бракеража.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить технологию приготовления сложных холодных блюд из мяса и мясных продуктов.

Задание 2.

Изучить правила составления бракеража.

Методические рекомендации по выполнению.

Из холодных блюд и закусок широкой популярностью пользуются ветчина с гарниром, мясное ассорти, жареное и отварное мясо, поросенок с хреном и заливной, домашняя птица, фаршированная под майонезом, мясо и домашняя птица заливная, студень говяжий или свиной и др. Например, ассортимент банкетных холодных блюд: "Ассорти мясное" (шейка в/к, говядина с/к, колбаса с/к, рулет "Янтарный", рулетики из ветчины с сыром), "Язык заливной", "Мясо заливное", "Студень с горчицей", "Рулет из вырезки", "Корзиночки с ветчиной".

Любое мясное блюдо, которое подается в холодном виде, должно быть после приготовления хорошо охлаждено. Это дает возможность правильно и красиво нарезать мясо. Если мясо нарезать, недостаточно охладив его, то ломти получаются неровные, с разрывами; застывая, они изменяют форму, цвет и вкус, что объясняется слишком быстрым высыханием.

Ломти холодного мяса должны быть тоньше, чем ломти мяса, подаваемого в горячем виде.

Рубленое жареное и отварное мясо (жаркое по-римски, рулеты, галантины, различные паштеты), грудинку и различные сорта зельца следует нарезать более толстыми ломтями.

Перед тем как резать, с колбас надо снять оболочку. Сырокопченые колбасы, с которых нельзя снять оболочку, следует тщательно вымыть в горячей воде, отсушить чистой салфеткой и нарезать тонкими ломтиками. Кабаносы и охотничьи колбаски подготовить таким же образом, как и сырокопченые колбасы. Нарезать ломтиками длиной около 5 см. Мясо следует резать длинным, довольно широким и тонким ножом. Нужно стараться нарезать холодное мясо возможно более широкими ломтями, следовательно, чем длиннее кусок мяса, тем больше наискось надо держать нож. Однако нельзя придавать ножу такого наклона, чтобы разрезы совпадали с естественным направлением волокон. При резке паштета нож опускать в горячую воду.

Мясо надо нарезать, уложить на блюдо и украсить незадолго до подачи. Преждевременно приготовленные мясные закуски в значительной степени теряют вкус, вид и питательные качества, особенно при комнатной температуре.

Наиболее соответствующей температурой хранения закусок следует считать +2 до +4° С, но не более 10-15 часов, в зависимости от вида закуски. Например, рубленое и жареное мясо, закуски в желе, салаты портятся быстрее, чем колбасы и копчености, и т. п.

Закуски не следует хранить долго, особенно при высокой температуре (выше +4° С), так как при этом развиваются микробы, вызывающие порчу. Такие закуски, зачастую без видимых внешних изменений, могут явиться причиной серьезного пищевого отравления.

2. Для проведения бракеража в распоряжении комиссии должны быть весы, ножи, поварская игла, черпаки, термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов у каждого члена бракеражной комиссии, кроме того, две ложки, вилка, нож, тарелка, стакан с холодным чаем (или водой), блокнот и карандаш.

Перед началом работы члены бракеражной комиссии должны надеть санодержу, тщательно вымыть руки теплой водой с мылом, несколько раз ополоснуть их и вытереть насухо. Бракераж начинают с определения массы готовых изделий и отдельных порций первых, вторых, сладких блюд и напитков. Штучные изделия взвешивают одновременно по 10 шт. И определяют среднюю массу одной штуки. Готовые блюда отбирают из числа подготовленных к раздаче, взвешивая их отдельно в количестве трех порций, и рассчитывают среднюю массу блюда. Основное изделие, входящее в состав блюда (мясо, рыбу, птицу, котлеты, блинчики, сырники, порции рулетов, запеканок и пудингов), взвешивают в количестве 10 порций. Масса одной порции может отклоняться от нормы в пределах $\pm 3\%$, общая масса 10 порций должна соответствовать норме. Так устанавливают среднюю массу порций мяса, рыбы в птицы, с которыми отпускают первые блюда. Допустимые отклонения их массы от нормы $\pm 10\%$.

На раздаче проверяют температуру блюд при отпуске, пользуясь лабораторным термометром (в металлической оправе) со шкалой 0-100 °С. Отдельные показатели качества контролируемых блюд и изделий оцениваются в такой последовательности: показатели, оцениваемые зрительно (внешний вид, цвет, запах, консистенция), и наконец, свойства, оцениваемые в полости рта (вкус и некоторые особенности консистенции, однородность, сочность и др.).

Так, мясо (куском) должно быть мягким, сочным; консистенция изделий из рубленого мяса - эластичной, рыхлой, сочной, блюда из субпродуктов - типичными для данного вида, со свежим запахом и приятным вкусом.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 25, 26.

Тема: Ассортимент блюд из мяса и мясопродуктов. Способы приготовления.

Цель работы: Изучить ассортимент блюд из мяса и мясопродуктов. Изучить способы приготовления.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Изучить методические рекомендации

3. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить ассортимент блюд из мяса и мясопродуктов.

Задание 2.

Изучить способы приготовления.

Методические рекомендации по выполнению.

1. Отварное мясо, субпродукты.

В отварном виде приготавливают говядину (мякоть грудинки, лопаточная и подлопаточная части, покромка от туш 1 категории, можно использовать боковой и наружный куски тазобедренной части), баранину, козлятину, свинину и телятину (грудинка и мякоть лопаточной части каждого вида мяса). Кроме того, для варки используют различные субпродукты (языки, вымя, мозги и т.д.).

Все виды мяса, предназначенные для варки, нарезают кусками массой не более 2 кг. У сырой бараньей, свиной или телячьей грудинки с внутренней стороны вдоль ребер подрезают пленки для облегчения удаления костей после варки. Мякоть лопаточной части и покромку свертывают рулетом и перевязывают.

Подготовленное мясо закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды) и варят при слабом кипении. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой. Для улучшения вкуса и аромата вареного мяса в бульон при варке добавляют коренья и репчатый лук. Соль и специи кладут в бульон за 15-20 мин до готовности мяса, лавровый лист - за 5 мин. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

После варки из бараньей и телячьей грудинки немедленно удаляют реберные кости. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 50-60°C в закрытой посуде.

Отварные мясные продукты отпускают с различными соусами, для приготовления которых используют бульон, полученный при их варке. Вместо соуса мясо можно поливать бульоном (20-25 г на порцию) или жиром. На гарнир к отварным мясопродуктам рекомендуется подавать отварные или припущенные овощи, картофельное пюре, тушеную капусту, а также припущенный рис или другие рассыпчатые каши.

Жареное мясо, субпродукты.

Для приготовления жареных блюд используют говядину (вырезку, толстый и тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части), баранину, козлятину, свинину и телятину (все части туши, кроме шейной части), а также субпродукты.

Для жарения мясо подготавливают в виде крупных (массой 1-2 кг), порционных (массой 40-270 г), и мелких (массой 10-40 г) кусков.

Крупные куски мяса должны быть примерно одинаковой толщины. Мякоть лопаточной части свертывают рулетом и перевязывают. Тазобедренные части мелкого скота разрезают (по слоям) на 2-3 куска. Грудинку жарят с реберными костями, подготавливая ее так же, как и для варки.

Порционным кускам в зависимости от вида изделий придают определенную форму и выравнивают толщину путем легкого отбивания; порционные куски, нарезанные из тазобедренной части говядины, сильно отбивают или рыхлят на специальной машине и перерезают сухожилия ножом.

Порционные куски мяса и субпродуктов жарят в натуральном или панированном виде.

Существуют следующие способы панирования порционных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов: панирование в муке; смачивание в льезоне и затем панирование в сухарях; панирование в муке с последующим смачиванием в льезоне и панированием в сухарях.

Подготовленные крупные куски мяса посыпают солью и перцем, укладывают на разогретый противень или сковороду с жиром так, чтобы куски не соприкасались друг с другом, обжаривают на плите или ставят в жарочный шкаф, нагретый до 200-250°C. При этих условиях на поверхности быстро образуется поджаристая корочка, после чего мясо дожаривают при температуре не выше 150°C, периодически поливая жиром и соком.

При таком режиме жарения готовое мясо получается сочным и вкусным. Готовность мяса определяют поварской иглой. В прожаренное мясо игла входит легко, а в месте прокола выделяется бесцветный сок.

Непанированные порционные куски мяса жарят на плите или в специальной аппаратуре, посыпают их солью и перцем, кладут на сковороду или противень с жиром, нагретым до 150-180°C, и жарят до образования поджаристой корочки с обеих сторон.

Выделяющийся при жаренье жир и мясной сок используют для приготовления и отпуска мясных блюд. Для этого на противень или сковороду сразу после окончания жаренья наливают небольшое количество горячей воды или бульона и дают закипеть. Полученную жидкость сливают в посуду и уваривают с добавлением поджаренных кореньев и лука, снимая излишний жир. Мясной сок в

количестве 25 г на порцию используют для поливки мяса, жареного в натуральном виде.

Вместо мясного сока натуральное мясо, жареное крупным или порционным куском, можно поливать жиром или подавать к нему соус.

Панированные порционные куски мяса и субпродуктов жарят на плите (4-5 мин), а затем ставят в жарочный шкаф на 4-5 мин. Перед панированием их посыпают солью и перцем.

Некоторые продукты (мозги, грудинка и др.) предварительно варят, посыпают солью и перцем, панируют в муке, смачивают в льезоне, затем панируют в сухарях и жарят в большом количестве жира (во фритюре), нагретом до 180-190°C. После образования корочки продукты вынимают и дают стечь жиру.

Жареные изделия (за исключением рубленых), при панировании которых употребляют сухари, при отпуске поливают только жиром или подают к ним отдельно соус или мясной сок. Гарнируют жареные мясные изделия жареным или вареным картофелем, овощами, рассыпчатыми кашами, макаронами.

Тушеное мясо, субпродукты.

В тушеном виде приготавливают говядину (верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части, мякоть лопаточной части, покромку от туш 1 категории и подлопаточную часть), баранину, козлятину и свинину (лопаточную часть и грудинку каждого вида), а также мякоть шейной части свинины и некоторые субпродукты. Мясо тушат крупными (массой до 2 кг), порционными и мелкими кусками. Для некоторых блюд перед обжариванием куски мяса шпигуют кореньями, чесноком и шпиком. Подготовленное мясо посыпают солью, перцем и обжаривают на плите или в жарочном шкафу до образования корочки. Овощи, входящие в состав соуса, обжаривают отдельно или вместе с мясом, добавляя их после того, как мясо слегка обжарится.

Обжаренное мясо и овощи заливают бульоном или водой, так, чтобы порционные и мелкие куски были покрыты полностью, а крупные - наполовину (60-150 г жидкости на порцию). Для улучшения вкуса и аромата мяса во время тушения добавляют пряности (чаще всего кладут перец горошком и лавровый лист, иногда - гвоздику, кориандр, бадьян и др.), а также ароматические коренья (пастернак, петрушка, сельдерей) и репчатый лук. Пряности, зелень петрушки и сельдерея, связанную в пучок (букет), добавляют за 15-20 мин до окончания тушения.

Иногда в процессе тушения мяса кладут пассерованное томатное пюре.

Тушат мясо при слабом кипении под крышкой. Бурное кипение вызывает потерю аромата и сильное выкипание. Крупные куски мяса в процессе тушения несколько раз переворачивают.

Бульон, полученный при тушении мяса, используют для приготовления соуса. Его процеживают, соединяют с пассерованной без жира мукой, кипятят 25-30 мин, протирают в него разварившиеся при тушении овощи и доводят до кипения. Если для тушения мяса используют готовый соус, в него добавляют жидкость в размере 15-20 % с учетом выкипания.

Гарниры тушат вместе с мясом или приготавливают отдельно. Для этого нарезанный картофель и другие овощи предварительно обжаривают. Если гарнир тушат вместе с мясом, блюдо получается более ароматным и сочным. Хорошим вкусом и ароматом отличаются мясные тушеные блюда, приготовленные в порционных керамических горшочках с плотно закрывающейся крышкой, в которых и производится их подача. При массовом производстве тушеных блюд допускается раздельное приготовление гарнира и мяса.

Тушеное мясо отпускают с гарниром и соусом, в котором производилось тушение. Если гарнир приготовлен отдельно, его укладывают рядом, а мясо поливают соусом. При отпуске блюдо посыпают зеленью петрушки или укропа.

Мясо запеченное.

Мясо и мясные продукты запекают с картофелем, овощами, кашами и другими гарнирами вместе с соусом или без него. Мясо и мясные продукты для приготовления запеченных блюд предварительно варят, припускают или жарят. Подготовленные полуфабрикаты запекают на порционных сковородах или противнях в жарочном шкафу при температуре 220-280°C. В первом случае блюда отпускают в тех же сковородах, в которых они запекались, во втором случае блюда при отпуске порционируют.

Все компоненты блюд в процессе запекания должны быть прогреты до температуры не ниже 80°C. Для этого полуфабрикаты, подготовленные для запекания в сковородах на 1-5 порций, помещают в жарочный шкаф, разогретый до температуры 250-280°, на 10-30 мин. полуфабрикаты, подготовленные для запекания в противнях, запекают при более низкой температуре (220-250°C), но не более продолжительное время (около часа).

Внешним признаком готовности запеченных блюд является образование поджаристой корочки, чему способствует наличие на их поверхности сметаны, тертого сыра, сухарей и пр. Готовность запеченных блюд в производственных условиях определяется органолептически.

Длительное хранение готовых запеченных блюд не рекомендуется, так как их внешний вид и вкусовые качества быстро ухудшаются.

2. Мясо богато белками, жирами, минеральными и экстрактивными веществами. Белки служат для построения и восстановления тканей организма, а жир является источником энергии. Экстрактивные вещества придают вкус и аромат мясным

блюдам. Благодаря этому они способствуют выделению пищеварительных соков и хорошему усвоению пищи. Углеводов и витаминов в мясе мало. Для обогащения мясных блюд углеводами, витаминами и минеральными веществами их подают с гарнирами из овощей, круп и макаронных изделий. Овощные гарниры содержат щелочные элементы и поддерживают в организме кислотно-щелочное равновесие. Большинство мясных блюд приготавливают с соусами, благодаря чему разнообразятся вкус и ассортимент блюд.

Для приготовления блюд из мяса применяют все виды тепловой обработки, и в зависимости от этого мясные блюда делят на отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные.

В процессе тепловой обработки в мясе происходят изменения содержащихся в нём веществ. Соединительная ткань мяса состоит из неполноценных белков – коллагена и эластина. При тепловой обработке эластин почти не изменяет своих свойств. Больше всего эластина содержится в шее, пашине. Коллагеновые волокна деформируются, длина их укорачивается, а толщина увеличивается, при этом они выpressовывают влагу. Коллаген под действием тепла и при наличии воды превращается в более простое вещество – *глютин* (клей), растворимый в горячей воде. Связь между волокнами становится менее прочной, и мясо размягчается. Время размягчения мяса зависит от количества коллагена и его стойкости к воздействию тепла. На стойкость коллагена влияют порода, возраст, упитанность, пол животных и другие факторы. Одинаковые части мяса разных животных имеют коллаген различной стойкости. Части мяса, содержащие нестойкий коллаген, размягчаются за 10–15 мин, стойкий коллаген – за 2–3 ч. Процесс перехода коллагена в глютин начинается при температуре выше 50 °С и особенно быстро протекает при температуре выше 100 °С.

При жарке мясо, содержащее стойкий коллаген, остается жестким, так как имеющаяся в мясе влага испаряется быстрее, чем происходит переход коллагена в глютин. Поэтому для жарки используют части мяса, которые содержат нестойкий коллаген. Мясо, содержащее стойкий коллаген, используют для варки, тушения. Быстрее коллаген переходит в глютин в кислой среде. С этой целью при мариновании мяса добавляют лимонную или уксусную кислоту, при тушении – кислые соусы и томатное пюре.

Белки мышечных волокон при тепловой обработке свертываются и выpressовывают содержащуюся в них жидкость вместе с растворимыми в ней веществами. При этом мышечные волокна уплотняются, теряют способность впитывать воду. Масса мяса уменьшается.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 27, 28.

Тема: Приготовление гарниров к блюдам из мяса. Приготовление соусов к блюдам из мяса.

Цель работы: Изучить приготовление гарниров к блюдам из мяса. Изучить приготовление соусов к блюдам из мяса.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1, 2.

Задание 1.

Изучить приготовление гарниров к блюдам из мяса.

Задание 2.

Изучить приготовление соусов к блюдам из мяса.

Методические рекомендации по выполнению.

1. Гарниры значительно разнообразят мясные блюда, повышают их калорийность и улучшают вкус.

Для блюд из отварного мяса гарниром могут служить картофель, отварные овощи (морковь, репа, консервированный зеленый горошек, кукуруза, стручки фасоли), а также отварной рис.

Для блюд из тушеного мяса идет картофель, морковь, репа, лук; их предварительно поджаривают, а затем тушат вместе с мясом.

К мясу, зажаренному целым куском (телятина, баранина, свинина), подается жареный картофель или картофельное пюре, каша и отдельно - различные салаты, маринованные ягоды и фрукты, а также квашеная капуста или огурцы.

К мясу, зажаренному порционными кусками, подаются как свежие, так и консервированные овощи, приготовленные в масле или в молочном соусе, пюре из овощей, картофель в различных видах, жареные помидоры, кабачки, грибы; к свинине, кроме того, - тушеная капуста, а к баранине - фасоль в томате или масле.

Гарнир следует укладывать таким образом, чтобы блюдо имело красивый вид.

Гарнир из картофеля

К «универсальному» гарниру относят картофель. Картофель в разнообразной кулинарной обработке — жареный различными способами, отварной и в виде пюре — находит применение в качестве гарнира к многочисленным блюдам и закускам из мяса, птицы, дичи, рыбы.

К наиболее распространенным сочетаниям основного продукта и гарнира относят: отварную рыбу и отварной картофель, жареную рыбу и жареный картофель; к порционным жареным мясным изделиям на гарнир подают преимущественно жареный картофель (в виде соломки, брусочков и т. п.).

К отварному языку, ветчине, сосискам наиболее подходит картофельное пюре.

Картофельное пюре и отварной картофель подают и к блюдам из отварной домашней птицы.

Овощные гарниры

Сладковатый вкус гарнира из моркови наиболее подходит к кушаньям нежного и мягкого вкуса. Именно поэтому морковь отварную или тушеную подают к блюдам из кур и цыплят, к отварной рыбе, рубленым котлетам.

Очень приятным и нежным вкусом обладает зеленый горошек. Лучше всего он идет к рубленым и натуральным котлетам из говядины, телятины, баранины, свинины, домашней птицы и дичи, к кушаньям из отварной ветчины, языка и т. п.

Гарниры из тушеной белокочанной капусты применяют к блюдам из свинины и жареным гусям.

Цветную капусту отварную и жареную подают к кушаньям из домашней птицы.

Отличный вкус шампиньонов делает их особенно пригодными для гарниров к деликатесным блюдам из рыбы, дичи и домашней птицы.

Свеклу тушеную и маринованную используют преимущественно как гарнир к жареным мясным кушаньям.

Помидоры жареные — отличный гарнир к шашлыкам, цыплятам табака.

Ко многим блюдам восточной кухни на гарнир подаются отварные стручки зеленой фасоли.

Крупяные гарниры

Для гарниров, как правило, применяют рассыпчатые каши. Чаще всего для этой цели используют гречневую крупу (ядрицу) и рис.

Хорошо сочетается рассыпчатый рис с отварными курами и цыплятами. Рис является также излюбленным гарниром к кушаньям из баранины.

Рассыпчатую гречневую кашу подают на гарнир к блюдам из жареных и тушеных мясных продуктов.

Следует отметить, что вообще крупяные гарниры чаще всего применяют к мясным кушаньям, так как вкусу рыбных блюд они мало соответствуют. Но многие любят жареного леща, карпа, сазана, поданных с гречневой кашей.

Гарниры из макаронных изделий

Макаронные изделия также используются для приготовления гарниров к мясным кушаньям.

В качестве гарниров ко вторым мясным блюдам из говядины, свинины, домашней птицы, чаще всего используют макароны, заправленные маслом, томат-пюре, сыром. Макароны подают также к рубленным мясным котлетам.

2. Ассортимент и использование соусов

Соусы	Блюда и изделия, с которыми следует отпускать
Мясные красные соусы	
Красный основной (миронтон) Луковый (охотничий) Красный с луком и грибами Луковый с горчицей Красный кисло-сладкий Красный с вином (соус мадера) Луковый с корнионами (пикантный) Красный с эстрагоном	Изделия из рубленой и котлетной массы. Тушеные продукты. Сосиски, сардельки, ветчина Говядина запеченная, жареная и отварная свинина. Котлеты, биточки Запеченные мясо, рыба и овощи, жареная дичь, натуральные жареные котлеты, блюда из жареного мяса Жареные колбаса, сосиски, сардельки. Биточки, котлеты Отварная и тушеная говядина, отварная птица Филе, лангет, натуральные котлеты из баранины, котлеты из кур, жареная телятина, почки, отварной язык, блюда из жареного мяса, птицы и дичи Лангет, филе, жареная и отварная свинина и баранина, биточки, котлеты Жареное мясо, натуральные котлеты из телятины, свинины, баранины, жареные куры, цыплята, блюда из яиц
Мясные белые соусы	
Белый основной (сюпрем) Паровой Белый с яйцом Томатный с грибами Соус паровой	Отварная и припущенная птица, дичь и телятина Отварные мозги, свиные и телячьи ножки. Вареные и припущенные телятина, куры. Эскалопы, мозги фри, почки, жаренные в соусе. Фаршированные баклажаны, перец

	Отварная говядина. Жареные филе, лангеты, жареная свинина, куры, индейка Вареные, припущенные куры, цыплята, телятина, паровые котлеты из телятины и дичи
Грибные соусы	
Грибной основной, грибной с томатом, с томатом кислосладкий	Овощные блюда, некоторые блюда из отварного и жареного мяса, картофельные зразы, котлеты, рулет, крупяные биточки
Сметанные соусы	
Сметанный Сметанный с томатом Сметанный с хреном (лефор) Сметанный с луком	Жареное мясо, печень, почки, птица, котлеты. Биточки. Жареная рыба. Жареные, тушеные и запеченные овощи Тушеные и запеченные овощи, голубцы, фаршированные кабачки, тефтели Отварные говядина, солонина, язык, жареный поросенок, ветчина Лангет. Изделия из котлетной массы
Соусы на уксусе	
Маринад овощной Хрен с уксусом	Рыба жареная и в холодном виде Холодные и горячие мясные и рыбные блюда (заливные, ассорти и пр.)
Соусы на растительном масле	
Майонез Майонез с корнишонами (тар-тар) Майонез со сметаной Майонез с зеленью (равигот) Майонез с хреном Майонез с томатом (шарон) Майонез с желе (банкетный) Заправка для салатов Заправка горчиная для салатов Заправка горчиная для сельди Соус винегрет	Заправка для салатов. Холодные мясные и рыбные закуски и закуски из птицы Рыбные и овощные холодные блюда и рыба, жаренная во фритюре Мясные и рыбные холодные блюда, для заправки салатов Холодные и горячие блюда из мяса и рыбы Блюда из рыбы, студень, отварное мясо Блюда из жареной рыбы и отварной холодной рыбы Для оформления блюд из рыбы, мяса и птицы Салаты и винегреты Салаты и винегреты Сельдь Блюда из субпродуктов
Соусы промышленного производства	
Майонез Соус томатный острый Соус кубанский Кетчупы Соус «Южный» Соус ткемали Фруктовые соусы	Салаты, блюда и для приготовления производственных соусов При изготовлении мясных, рыбных и овощных блюд Мясные, рыбные и овощные блюда, для заправки борщей и щей Мясные, овощные блюда и блюда из макаронных изделий Блюда восточной кухни, добавляют в красные мясные соусы и майонез Блюда кавказской кухни При изготовлении и подаче крупяных и мучных блюд, добавляют к соусу майонез для заправки салатов

Принципы подбора соусов к блюдам – определяются, в основном, вкусовыми свойствами и ароматом продукта. Строгих правил не существует, но есть некоторые закономерности:

- к горячим блюдам подают горячие соусы, к холодным – холодные;
- к блюдам, имеющим малопривлекательный вид (например, сгустки белка на поверхности куска припущенной рыбы), подают непрозрачные соусы, маскирующие продукты;
- к малокалорийным продуктам – жирные соусы (сметанный, польский, голландский);
- к жареной рыбе подают томатный соус и его разновидности, а также соус майонез;
- к жареному мясу – красные соусы, к отварному – соусы с хреном, сметанные;
- к птице – белые соусы;
- к блюдам из овощей – томатные, грибные, молочные.

Почти во все соусы для придания им необходимой консистенции и приятного мягкого вкуса добавляют пшеничную муку высших сортов. Муку предварительно обсушивают или обжаривают на жире.

Слегка обсушенная или обжаренная мука сохраняет свой натуральный цвет. Повара называют ее белой пассировкой.^[10]

Красная пассировка получается при более сильном подсушивании или обжаривании муки. В этом она приобретает один из оттенков коричневого цвета.

Следует помнить, что красная пассировка предназначена, в основном, для мясных бульонов. В рыбной кухне в большинстве используется белая пассировка. Ею заправляют и рыбные бульоны, и молоко, и сметану. В домашней кухне муку лучше пассировать на сливочном масле.

В состав многих соусов входят ароматические корни и репчатый лук. Их предварительно пассируют на жире, что обеспечивает более интенсивную ароматизацию соуса.

Перед обжариванием корни и лук нарезают тонкой соломкой. Легкое обжаривание не должно изменять натурального цвета овощей. Обжаривание лучше вести на растительном масле.

Однако для соусов, приготовляемых на молоке или сметане, растительное масло не следует использовать. Для них больше подходит сливочное или топленое масло или маргарин.

Во многие соусы добавляют томат-пасту или пюре. Помимо приятного кисловатого вкуса, эта приправа придает соусам привлекательную окраску.

Томат также необходимо предварительно пассировать вместе с овощами.

Вначале в течении 4-5 минут нужно слегка обжарить измельченные корни и репчатый лук, затем добавить томат, продолжать жарение еще 5 минут, а затем уже посыпать мукой и продолжать жарить, все время помешивая, еще 3-5 минут.

Для доведения соусов до вкуса в них добавляют, кроме соли, перца, хрена и других пряностей и специй, еще и уксус, виноградное сухое вино, лимонный сок или лимонную кислоту, огуречный рассол

Все эти приправы добавляются не только для подкисления, но и для ароматизации соуса.

Комбинируя продукты в различных сочетаниях, при варке соусов можно получить богатые вкусовые букеты и оттенки вкусов.

Только 4 основных соуса (кислый, горький, соленый, сладкий) дают бесконечное число вкусовых комбинаций. Если к этому перечню добавить вкус виноградного вина, мандаринов, огуречного рассола, лимона, уксуса, то станет понятной возможность варьировать всевозможные комбинации в приготовлении соусов.

Знание процессов, происходящих при варке соусов, позволяет хозяйке заранее запрограммировать их вкус. Так, полезно знать, что можно развести уксус до кислотности виноградного вина, но заменить тот специфический привкус, который придает вино, уксус не может. То же происходит при замене ароматного натурального лимонного сока лимонной кислотой, лишенной запаха.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №29, 30.

Тема: Требования к качеству. Режимы хранения.

Цель работы: Изучить требования к качеству гарниров и соусов. Изучить режимы хранения гарниров и соусов.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации

3. Выполнить задания 1, 2.

Задание 1.

Изучить требования к качеству гарниров и соусов.

Задание 2.

Изучить режимы хранения гарниров и соусов.

Методические рекомендации по выполнению расчетов

1. Качество соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу, аромату. При оценке качества соусов с наполнителями (луковый, луковый с корнионами и др.) учитывают форму нарезки и количество наполнителя.

Горячие соусы с мукой должны иметь консистенцию жидкой сметаны (жидкие соусы), быть эластичными, однородными, без комков заварившейся муки и частиц непротертых овощей. Соусы средней густоты, используемые для запекания, имеют консистенцию густой сметаны. Густой молочный соус для фарширования должен быть похож на вязкую манную кашу.

Овощи, входящие в состав соуса в виде наполнителя, должны быть мелко и аккуратно нарезаны, равномерно распределены в соусе, мягкие. На поверхности соуса не должно быть пленки.

Голландский соус должен иметь однородную консистенцию, без крупинки или хлопьев свернувшегося белка. На поверхности соуса не должно быть блесток жира.

В польском и сухарном соусе масло должно быть прозрачным. Яйца для польского соуса крупно нашинкованы.

На поверхности майонезов не должно выступать масло; консистенция однородная.

Овощи в маринадах должны быть аккуратно нарезанными, мягкими; хрен для соуса — мелко натерт.

Цвет соуса должен быть характерным для каждой группы соусов: красного — от коричневого до коричнево-красного; белых — от белого до слегка сероватого; томатных — красного. Молочный и сметанный соусы — от белого до светло-кремового цвета, сметанный с томатом — розового, грибной — коричневого, маринад с томатом — оранжево-красного, майонез — белого с желтым оттенком. Цвет зависит от используемых продуктов и соблюдения технологического процесса.

Вкус и запах соуса — основные показатели его качества. Для соусов на бульонах характерным является ярко выраженный вкус мяса, рыбы, грибов с запахом пассерованных овощей и приправ.

Отварные овощи должны сохранить форму, клубни картофеля могут быть слегка разварившимися. Цвет картофеля от белого до желтоватого, не допускается покраснение или потемнение клубней. Цвет остальных корнеплодов, свойственный их натуральному цвету. Картофель и корнеплоды хорошо очищены от глазков, черных пятен.

Отварная капуста не должна иметь привкуса пареной капусты. Консистенция мягкая, нежная. Цвет от белого до кремового, для ранних сортов савойской капусты — от светло-зеленого до кремового, для брюссельской — ярко-зеленый или бурый. На поверхности цветной капусты не допускаются темные пятна и покраснения.

Консистенция картофельного пюре густая, пышная, однородная масса без комков непротертого картофеля. Цвет от кремового до белого без темных включений.

Припущенные овощи должны иметь вкус слегка соленый с ароматом овощей и молока, не допускается запах подгорелых молока и овощей. Цвет, свойственный овощам, из которых приготовлено блюдо. Консистенция мягкая. Форма нарезки овощей должна соответствовать рецептуре.

Жареные овощи должны быть одинаковой формы, обжарены равномерно с обеих сторон. Цвет жареного картофеля желтый, отдельные кусочки могут быть обжарены до коричневого. Цвет остальных овощей светло-коричневый на изломе, свойственный натуральному цвету овощей.

Котлеты, зразы, шницель должны быть правильной формы без трещин, на поверхности – румяная поджаристая корочка. Цвет изделий из картофеля на разрезе белый или кремовый, консистенция пышная, нетягучая, без комков непротертого картофеля. Цвет морковных котлет на разрезе светло-оранжевый. Вкус слегка сладковатый. Консистенция рыхлая, однородная, без крупных кусочков моркови и комков манной крупы. Цвет изделий из капусты светло-кремовый.

Тушеные овощи должны иметь одинаковые формы и размер. Консистенция мягкая, сочная, у капусты – упругая. Вкус овощей, из которых приготовлено блюдо, для тушеной капусты – кисло-сладкий. Цвет от светло– до темно-коричневого, для тушеной свеклы – темно-вишневый.

Запеченные овощи (рулеты, запеканки) имеют ровную поверхность без трещин с румяной корочкой на разрезе, толщина верхнего и нижнего слоев одинаковая, фарш распределен равномерно. Цвет и вкус, свойственные овощам, из которых приготовлены запеченные блюда. Овощи, запеченные под соусом, должны быть полностью залиты ровным слоем соуса, на поверхности – румяная корочка. Консистенция овощей мягкая.

2. Сроки хранения готовой продукции ресторанного хозяйства, в течение которых не снижается ее качество, ограничены. Температурные условия хранения готовой пищи регламентированы санитарными правилами, согласно которым температура холодных закусок и холодных сладких блюд для потребителей должна составлять 12 ... 14 ° С, горячих супов и напитков - 75 ° С, мясных, рыбных, овощных и других горячих блюд - 65 ° С. Указанные температуры должны быть выдержаны при хранении готовых блюд. Наиболее благоприятная температура для развития микробиологических процессов в готовой пище - 25 ... 50 ° С. А значит, повышение температуры хранения охлажденной пищи и понижение температуры хранения горячей пищи запрещается. Для хранения готовой пищи применяют специализированное технологическое оборудование. Холодные закуски хранят в охлаждаемых прилавках и шкафах-витринах, супы - на воздушных мармиты, горячие напитки - в термостатах, другие горячие блюда, гарниры и соусы - на водяных и воздушных мармиты. Сроки хранения готовой пищи индивидуальны для разных блюд и кулинарных изделий. В группе холодных закусок наименее устойчивые к хранению студни, паштеты, заливные мясные и рыбные продукты, салаты. В группе холодных сладких блюд ограниченные сроки хранения для десертов со взбитыми сливками, кремов, муссов, желе. Порционное мороженое хранению не подлежит. Ограниченные сроки хранения установлены для натурального жареного мяса, жареной рыбы, отварной цветной капусты, жареных овощей. При прочих равных условиях блюда в соусе сохраняются лучше, чем натуральные. Учитывая индивидуальный подход к срокам хранения отдельных блюд, санитарными правилами установлено, что холодные закуски, десерты и напитки можно хранить до 1 часа, а горячие блюда - до 2 час. Для соблюдения указанных сроков хранения готовой продукции на производстве организуют потоковое приготовления блюд небольшими партиями, максимально

используя полуфабрикаты, в том числе высокой степени готовности. Хранят основные горячие соусы на водяной бане при температуре до 80°C от 3 до 4 ч. Основные соусы можно хранить до 3 сут. Для этого их охлаждают до комнатной температуры и помещают в холодильник при температуре 0—5°C. Сметанные соусы хранят при температуре 75°C не более 2 ч с момента приготовления. Молочный жидкий соус — горячим при температуре 65—70°C не более 1—1,5 ч, так как при длительном хранении он темнеет вследствие карамелизации молочного сахара. Густой молочный соус следует хранить охлажденным при температуре 5°C не более суток. Молочные соусы средней густоты хранению не подлежат, готовят их непосредственно перед использованием. Польский и сухарный соусы можно хранить до 2 ч. Масляные смеси хранят в холодильнике несколько дней. Для увеличения сроков хранения их заворачивают в пергамент, целлофан или полиэтиленовую пленку. Майонез промышленного изготовления хранят при температуре 5°C в течение 3 мес. Майонез собственного производства и салатные заправки хранят в холодильнике 1—2 сут, маринады и соус хрен — в охлажденном виде в течение 2—3 сут.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 31, 32

Тема: Приготовление заливных блюд из мяса и мясопродуктов. Бракераж.

Цель работы: Изучить приготовление заливных блюд из мяса и мясопродуктов. Бракераж заливных блюд из мяса и мясопродуктов.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1, 2

Задание 1.

Изучить приготовление заливных блюд из мяса и мясопродуктов.

Задание 2.

Бракераж заливных блюд из мяса и мясопродуктов.

Методические рекомендации по выполнению расчетов

1. Заливные блюда готовят из мясных продуктов, нарезанных порционными или мелкими кусками. Желе может быть светлым или темным. Светлое используют для приготовления заливных блюд из домашней птицы, поросят, а темное - из

говядины, телятины и дичи. Желе представляет собой глютиновые студни, приготовленные на концентрированных мясных бульонах. Бульон для темных желе готовят из обжаренных костей. В этом же бульоне варят мясные продукты. В процессе варки добавляют морковь, лук и белые корни, которые для темных желе обжаривают без жира. Образующиеся при обжаривании продукты карамелизации сахаров и меланоидины придают бульонам коричневый цвет. В горячем бульоне растворяют замоченный желатин. Осветляют его оттяжкой из белков. Если желе предназначено для приготовления блюд из дичи, то в оттяжку добавляют рубленые кости дичи. При осветлении бульона вводят специи (лавровый лист, душистый перец, гвоздику) и уксус. Последний придает желе более выраженный вкус и способствует лучшему осветлению. Можно приготовить желе и без желатина, если варить бульон из свиной кожи, которая состоит главным образом из коллагена. При варке такого бульона до 40% коллагена переходит в глютин. Применяют два способа приготовления заливных блюд из мяса и птицы:

- жареную телятину или отварной язык нарезают по 1 - 2 куску на порцию, на противень наливают тонкий слой желе; когда оно застынет, кладут мясные продукты, каждый кусок украшают зеленью, отварными овощами и заливают желе; - в формочке делают «рубашку» из желе, укладывают мясные продукты, нарезанные мелкими кубиками, и заливают желе.

Формы с застывшим желе погружают на несколько секунд в теплую воду, вынимают заливное и укладывают его на блюдо. Соус хрен подают отдельно.

Говядина, телятина, язык заливные. Жаренную крупным куском говядину или телятину нарезают поперек волокон на порционные куски. Отварной язык очищают от кожи и нарезают, держа нож под углом примерно 30°. Подготовленные охлажденные продукты укладывают на противни, укрепляют на них украшения из зелени, лимона, огурцов, отварной моркови, смоченных в желе и охлаждают. Затем наливают желе так, чтобы оно покрывало продукты слоем примерно в 0,5 см. Когда желе застынет, каждый кусок вырезают ножом так, чтобы края получились гофрированные. Заливное лопаточкой перекалывают на блюдо или тарелки и гарнируют солеными огурцами, отварными овощами с майонезом, салатом, украшают зеленью и листиками салата. Можно готовить заливное в формах кусками или нарезать продукты кубиками. Отдельно подают хрен с уксусом.

Заливной поросенок. Отварного поросенка нарубают на порции и укладывают на противни кожей вверх. Затем наливают желе слоем примерно на 1/3 высоты кусков поросенка, укрепляют украшения и охлаждают. Сверху куски покрывают сеткой из желе. Для банкетов целых отварных поросят рубят на куски вдоль, а затем поперек. Каждый кусок смазывают желе и укладывают на блюдо так, чтобы вновь получилась целая тушка. Вместо глаз

вставляют маслины. Поросенка охлаждают, украшают и покрывают сеткой из светлого желе.

Студни. Одна из наиболее распространенных русских закусок. Готовят их из говядины, свинины, мясных субпродуктов, домашней птицы. Для варки студней используют путовой сустав, говяжьи уши, свиные губы, кожу от свиных туш и копченых рулетов, субпродукты (диафрагмы, рубцы), головы говяжьи, свиные и бараньи. Варят их длительное время, поэтому значительная часть коллагена, содержащегося в продуктах, успевает превратиться в глютин и, несмотря на то, что желирующая способность его уменьшается при длительном нагревании, полученные бульоны при охлаждении застывают без добавления других желирующих веществ. Если же студни варят из мяса (говядины или свинины), то в их рецептуру вводят желатин (около 1%). Обработанные субпродукты промывают, рубят, заливают холодной водой (на 1 кг субпродуктов 2 л воды) и варят при слабом кипении 0 - 8 ч, периодически снимая жир. От сварившихся субпродуктов отделяют мякоть, мелко рубят ее или измельчают на мясорубке, соединяют с бульоном, солят и кипятят не менее 45 мин. В конце кипячения добавляют специи (лавровый лист, перец). Перед разливкой студня на противни или в формы вводят рубленый чеснок, который является не только вкусовой приправой, но и предохраняет студень от порчи благодаря наличию бактерицидных веществ. Подают с хреном, заправленным уксусом.

2. Бракераж (контроль за качеством продукции) включает:

- изучение меню и калькуляций на блюда, изделия;
- определение температуры готовых изделий;
- органолептическое исследование качества и определение выхода продукции.

Бракераж проводят по мере готовности блюд, изделий, полуфабрикатов до начала реализации каждой вновь приготовленной партии.

Качество блюд (изделий) определяют на месте их приготовления и реализации в присутствии повара (кондитера).

Блюда дегустируют в определенной последовательности, а блюда комплексных обедов в том порядке, в котором их предлагают потребителю.

Качество готовой пищи члены бракеражной комиссии, санитарные врачи ЦГСЭН и санитарно-пищевых лабораторий определяют органолептическим методом (цвет, консистенция, запах, вкус, внешний вид), руководствуясь техническими требованиями, установленными на полуфабрикаты, готовые блюда, кулинарные и кондитерские изделия.

В зависимости от органолептических показателей изделиям дают оценки: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

- Оценку "отлично" дают блюдам и изделиям, отвечающим полностью требованиям, которые установлены рецептурой и технологией производства, и всем органолептическим показателям, соответствующим продукции высокого качества.
- Оценку "хорошо" получают блюда и изделия с незначительными, легко устранимыми дефектами внешнего вида (цвет, нарезка продукта) и вкуса (слегка недосоленные).
- На "удовлетворительно" оценивают блюда и изделия, которые приготовлены с более значительными нарушениями технологии производства, не допускающими их реализацию без доработки или после доработки (недосол, частичное подгорание, нарушение формы).
- Оценку "неудовлетворительно" (брак) дают блюдам и изделиям с дефектами, не допускающими их реализацию.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 33, 34.

Тема: Приготовление ланспика. Бракераж.

Цель работы: Изучить технологию приготовления ланспика. Составить бракераж.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1, 2.

Задание 1.

Изучить технологию приготовления ланспика.

Задание 2.

Составить бракераж.

Методические рекомендации по выполнению расчетов

1. Ланспик - *Aspic ordinaire*- ланшпиг- от фр. *Aspic* - в русской традиции (как пишет вики) называют юшкой, бульон (мясной, рыбный, куриный) выпаренный до состояния желе, прозрачный, используется для приготовления заливных и

других блюд в качестве дополнения и украшения к закускам и салатам , для исправления кулинарных ошибок (с его помощью например можно устранить пригорелости и освежить суп после многократного подогревания) , может долго храниться в герметичной посуде в холодильнике. При отваривании добавляют коренья, пряности, соль и уксус.

ЛАНСПИК ГОВЯЖИЙ

Говяжьи ноги – 4 кг (разрубить поперек на несколько частей или купить готовые говяжьи ноги разрубленные).

Говядина– 1 -1,5 кг.

Мясо поместить в кастрюлю объемом 12л , залить холодной водой 6-7л , довести до кипения, снять пену, уменьшить интенсивность кипения до минимума и варить в течении 12-14 часов, не накрывая крышкой, добавив репчатый лук – 4-5 шт среднего размера, морковь– 1-2шт , перец горошком. Мясо нужно извлечь из кастрюли на этапе, когда мясо начнет свободно отставать от костей (ножки продолжать варить). По истечении нужного времени извлечь из бульона сваренные ножки и коренья при помощи шумовки и процедить бульон при помощи сита, проложенного марлей в 4 слоя. Охладив бульон до состояния «парного молока» ввести в бульон 4 сбитых белка (на такое количество бульона), довести до кипения, дать кипеть бульону 1-2 минуты и процедить сквозь сито, проложенное марлей в 4 слоя. Что бы бульон стал совершенно прозрачным, следует еще раз процедить бульон подобным способом. Разлить бульон в формы, остудить и поставить в холодильник. Что бы получить кубики ланспика надо влить бульон (не больше чем на 1-1,5 см) в плоскую широкую форму (например, поднос, судно). После того как застынет, нарезать ножом на квадраты. Можно залить бульон в форму для льда и получить одинаковые такие квадратики.

2. Бракераж (контроль за качеством продукции) включает:

- изучение меню и калькуляций на блюда, изделия;
- определение температуры готовых изделий;
- органолептическое исследование качества и определение выхода продукции.

Бракераж проводят по мере готовности блюд, изделий, полуфабрикатов до начала реализации каждой вновь приготовленной партии.

Качество блюд (изделий) определяют на месте их приготовления и реализации в присутствии повара (кондитера).

Блюда дегустируют в определенной последовательности, а блюда комплексных обедов в том порядке, в котором их предлагают потребителю.

Качество готовой пищи члены бракеражной комиссии, санитарные врачи ЦГСЭН и санитарно-пищевых лабораторий определяют органолептическим методом (цвет, консистенция, запах, вкус, внешний вид), руководствуясь техническими требованиями, установленными на полуфабрикаты, готовые блюда, кулинарные и кондитерские изделия.

В зависимости от органолептических показателей изделиям дают оценки: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

- Оценку "отлично" дают блюдам и изделиям, отвечающим полностью требованиям, которые установлены рецептурой и технологией производства, и всем органолептическим показателям, соответствующим продукции высокого качества.

- Оценку "хорошо" получают блюда и изделия с незначительными, легко устранимыми дефектами внешнего вида (цвет, нарезка продукта) и вкуса (слегка недосоленные).

- На "удовлетворительно" оценивают блюда и изделия, которые приготовлены с более значительными нарушениями технологии производства, не допускающими их реализацию без доработки или после доработки (недосол, частичное подгорание, нарушение формы).

- Оценку "неудовлетворительно" (брак) дают блюдам и изделиям с дефектами, не допускающими их реализацию.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 35, 36.

Тема: Приготовление заливных блюд из мяса. Приготовление гарниров.

Цель работы: Научиться приготовлению заливных блюд из мяса. Изучить приготовление гарниров.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1, 2.

Задание 1.

Изучить технологию приготовления заливных блюд из мяса. Составить технико-технологическую карту.

Задание 2.

Изучить приготовление гарниров.

Методические рекомендации по выполнению расчетов

1. ЗАЛИВНАЯ ТЕЛЯТИНА

Состав

Филе телятины – 3 кг, шпик – 100 г, топленое масло – 50 г, мелко нарубленные телячьи ножки – 3 шт., луковица – 3 шт., морковь – 3 шт., крупная свекла – 1 шт., лавровый лист – 3–4 шт., черный перец горошком – 15 шт., соль.

Для гарнира: зеленый салат – 100 г, натертый на терке хрен – 10 г, небольшая свекла – 1 шт., майонез – 2 столовые ложки.

Способ приготовления

Телятину нашпиговать. Затем натереть солью, в глубокой жаровне обжарить в масле со всех сторон. Добавить овощи и телячьи ножки, перец и лавровый лист. Посолить и залить водой так, чтобы она покрывала все находящиеся в кастрюле продукты на 4–5 см. Далее закрыть крышкой, довести до кипения на сильном огне, после чего огонь убавить до слабого: доваривать так, чтобы вода едва кипела.

Мясо может лежать в холодильнике 1–2 дня без замораживания, если оно предварительно смазано оливковым маслом.

Снять кастрюлю с огня следует, когда мясо на ножках станет мягким и будет легко отделяться от костей, а телятина также уварится до мягкости. Вынуть мясо из кастрюли, нарезать тонкими ломтиками и уложить на глубокое блюдо. Бульон процедить сквозь сито, посолить по вкусу. Залить мясо бульоном и поместить на холод. Застывшее блюдо украсить кружками, вырезанными из салата. На каждый из таких кружков положить небольшое количество тертого хрена, смешанного с вареной свеклой, также натертой на мелкой терке. Добавить майонез.

2. Гарниры значительно разнообразят мясные блюда, повышают их калорийность и улучшают вкус.

Для блюд из отварного мяса гарниром могут служить картофель, отварные овощи (морковь, репа, консервированный зеленый горошек, кукуруза, стручки фасоли), а также отварной рис.

Для блюд из тушеного мяса идет картофель, морковь, репа, лук; их предварительно поджаривают, а затем тушат вместе с мясом.

К мясу, зажаренному целым куском (телятина, баранина, свинина), подается жареный картофель или картофельное пюре, каша и отдельно - различные салаты, маринованные ягоды и фрукты, а также квашеная капуста или огурцы.

К мясу, зажаренному порционными кусками, подаются как свежие, так и консервированные овощи, приготовленные в масле или в молочном соусе, пюре из овощей, картофель в различных видах, жареные помидоры, кабачки, грибы; к свинине, кроме того, - тушеная капуста, а к баранине - фасоль в томате или масле.

Гарнир следует укладывать таким образом, чтобы блюдо имело красивый вид.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 37, 38.

Тема: Органолептические показатели. Бракераж.

Цель работы: Изучить органолептические показатели заливных блюд из мяса. Составить бракераж на заливные блюда из мяса.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1,2

Задание 1.

Изучить органолептические показатели заливных блюд из мяса.

Задание 2.

Составить бракераж на заливные блюда из мяса.

Методические рекомендации по выполнению расчетов

1. У заливного мяса желе упругое, прозрачное, со вкусом и ароматом концентрированного бульона, без помутнений (особенно вокруг ломтиков лимона), слой его не менее 0,5 - 0,7 см, отварная рыба должна быть плотной, сохраняющей форму; у мясных продуктов поверхность должна быть без изменений окраски (позеленения, темных пятен и т. д.); в студне желе должно быть плотным, хорошо застывшим, а продукты мелко нарезаны и равномерно распределены по всей массе. В блюдах, заправленных майонезом, не должно быть признаков его расслаивания (пожелтения).
2. Бракераж (контроль за качеством продукции) включает:
 - изучение меню и калькуляций на блюда, изделия;
 - определение температуры готовых изделий;
 - органолептическое исследование качества и определение выхода продукции.

Бракераж проводят по мере готовности блюд, изделий, полуфабрикатов до начала реализации каждой вновь приготовленной партии.

Качество блюд (изделий) определяют на месте их приготовления и реализации в присутствии повара (кондитера).

Блюда дегустируют в определенной последовательности, а блюда комплексных обедов в том порядке, в котором их предлагают потребителю.

Качество готовой пищи члены бракеражной комиссии, санитарные врачи ЦГСЭН и санитарно-пищевых лабораторий определяют органолептическим методом (цвет, консистенция, запах, вкус, внешний вид), руководствуясь техническими требованиями, установленными на полуфабрикаты, готовые блюда, кулинарные и кондитерские изделия.

В зависимости от органолептических показателей изделиям дают оценки: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

- Оценку "отлично" дают блюдам и изделиям, отвечающим полностью требованиям, которые установлены рецептурой и технологией производства, и всем органолептическим показателям, соответствующим продукции высокого качества.

- Оценку "хорошо" получают блюда и изделия с незначительными, легко устранимыми дефектами внешнего вида (цвет, нарезка продукта) и вкуса (слегка недосоленные).

- На "удовлетворительно" оценивают блюда и изделия, которые приготовлены с более значительными нарушениями технологии производства, не допускающими их реализацию без доработки или после доработки (недосол, частичное подгорание, нарушение формы).

- Оценку "неудовлетворительно" (брак) дают блюдам и изделиям с дефектами, не допускающими их реализацию.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 39, 40.

Тема: Приготовление сложных холодных закусок из мяса. Бракераж.

Цель работы: Изучить приготовление сложных холодных закусок из мяса. Составить бракераж на холодные закуски из мяса.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1, 2.

Задание 1.

Изучить приготовление сложных холодных закусок из мяса.

Задание 2.

Составить бракераж на холодные закуски из мяса.

Методические рекомендации по выполнению расчетов

1. Рубленое жареное и отварное мясо (жаркое по-римски, рулеты, галантины, различные паштеты), грудинку и различные сорта зельца следует нарезать более толстыми ломтями.

Перед тем как резать, с колбас надо снять оболочку. Сырокопченые колбасы, с которых нельзя снять оболочку, следует тщательно вымыть в горячей воде, отсушить чистой салфеткой и нарезать тонкими ломтиками. Кабаносы и охотничьи колбаски подготовить таким же образом, как и сырокопченые колбасы. Нарезать ломтиками длиной около 5 см. Мясо следует резать длинным, довольно широким и тонким ножом. Нужно стараться нарезать холодное мясо возможно более широкими ломтями, следовательно, чем длиннее кусок мяса, тем больше наискось надо держать нож. Однако нельзя придавать ножу такого наклона, чтобы разрезы совпадали с естественным направлением волокон. При резке паштета нож опускать в горячую воду.

Мясо надо нарезать, уложить на блюдо и украсить незадолго до подачи. Преждевременно приготовленные мясные закуски в значительной степени теряют вкус, вид и питательные качества, особенно при комнатной температуре.

Наиболее соответствующей температурой хранения закусок следует считать +2 до +4° С, но не более 10-15 часов, в зависимости от вида закуски. Например, рубленое и жареное мясо, закуски в желе, салаты портятся быстрее, чем колбасы и копчености, и т. п.

Закуски не следует хранить долго, особенно при высокой температуре (выше +4° С), так как при этом развиваются микробы, вызывающие порчу. Такие закуски, зачастую без видимых внешних изменений, могут явиться причиной серьезного пищевого отравления.

2. Бракераж (контроль за качеством продукции) включает:

- изучение меню и калькуляций на блюда, изделия;
- определение температуры готовых изделий;
- органолептическое исследование качества и определение выхода продукции.

Бракераж проводят по мере готовности блюд, изделий, полуфабрикатов до начала реализации каждой вновь приготовленной партии.

Качество блюд (изделий) определяют на месте их приготовления и реализации в присутствии повара (кондитера).

Блюда дегустируют в определенной последовательности, а блюда комплексных обедов в том порядке, в котором их предлагают потребителю.

Качество готовой пищи члены бракеражной комиссии, санитарные врачи ЦГСЭН и санитарно-пищевых лабораторий определяют органолептическим методом (цвет, консистенция, запах, вкус, внешний вид), руководствуясь техническими требованиями, установленными на полуфабрикаты, готовые блюда, кулинарные и кондитерские изделия.

В зависимости от органолептических показателей изделиям дают оценки: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

- Оценку "отлично" дают блюдам и изделиям, отвечающим полностью требованиям, которые установлены рецептурой и технологией производства, и всем органолептическим показателям, соответствующим продукции высокого качества.

- Оценку "хорошо" получают блюда и изделия с незначительными, легко устранимыми дефектами внешнего вида (цвет, нарезка продукта) и вкуса (слегка недосоленные).

- На "удовлетворительно" оценивают блюда и изделия, которые приготовлены с более значительными нарушениями технологии производства, не допускающими их реализацию без доработки или после доработки (недосол, частичное подгорание, нарушение формы).

- Оценку "неудовлетворительно" (брак) дают блюдам и изделиям с дефектами, не допускающими их реализацию.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 41,42.

Тема: Ассортимент холодных закусок из мяса. Технология приготовления.

Цель работы: Изучить ассортимент холодных закусок из мяса. Составить технико-технологическую карту приготовления холодных закусок из мяса.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1, 2.

Задание 1.

Изучить ассортимент холодных закусок из мяса.

Задание 2.

Составить технико-технологическую карту приготовления отварного языка.

Методические рекомендации по выполнению расчетов

1. Для приготовления холодных блюд и закусок используют мясные гастрономические продукты, вареные и жареные мясопродукты. Говядину, телятину, поросенка и язык подают вареными. Говядину (часть задней ноги), телятину и язык варят, охлаждают в бульоне и нарезают поперек волокон на куски (2...3 на порцию), гарнируют зеленым салатом, помидорами, свежими и солеными огурцами, зеленым горошком. Отдельно в соуснике подают соус хрен с уксусом или со сметаной. Блюда из жареного мяса готовят из говядины, свинины, телятины, иногда из нежирной баранины. При этом используют филейную вырезку, толстый и тонкий края, окорок и корейку. Мясо жарят крупными кусками, охлаждают и нарезают поперек волокон по 2...3 куску на порцию. Гарнируют огурцами, свежими или маринованными помидорами, салатом из белокочанной или краснокочанной капусты, маринованными овощами, салатом зеленым и рубленным желе. Отдельно в соуснике подают соус хрен с уксусом или майонезом с корнионами, зеленью.

Вареные и жареные мясопродукты можно подавать как ассорти, используя не менее трех видов: вареный язык, высокосортные колбасы, ветчину, жареное мясо, птицу, дичь и т.д. Нарезанные продукты укладывают на лоток, тарелку или многопорционное блюдо, располагая их по цвету, и гарнируют огурцами, помидорами, зеленью, рубленным желе и др.

Отварной язык, не охлаждая, погружают в холодную воду и очищают от кожи. Затем охлаждают, нарезают на порции и отпускают с овощными гарнирами, зеленым горошком. Отдельно подают соус хрен.

2. Технико-технологическую карту составить по образцу.

УТВЕРЖДАЮ

« ____ » _____ 201__ г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ____

1. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

1.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления _____ должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

2. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто

3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

4. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

_____ должны подаваться _____

Оформляется _____

Реализация осуществляется при температуре подачи _____ С⁰ в течение ____ ч

Хранят ____ ч

Срок годности ____ ч

5. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

5.1. Органолептические показатели

Внешний вид _____

Консистенция _____

Цвет _____

Вкус _____

Запах _____

6. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на выход _____ г

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал
общие	из них животные	общие	из них растительные	общие	из них моно- и дисахариды	

Ответственный за оформление ТТК _____

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 43,44.

Тема: Требование к качеству. Режимы хранения.

Цель работы: Изучить требование к качеству холодных закусок из мяса. Изучить режимы хранения холодные закуски из мяса.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Изучить методические рекомендации

3. Выполнить задания 1, 2.

Задание 1.

Изучить требование к качеству холодных закусок из мяса.

Задание 2.

Изучить режимы хранения холодных закусок из мяса.

Методические рекомендации по выполнению расчетов

1. Все холодные закуски должны быть аккуратно и красиво оформлены, иметь температуру 10 – 12⁰ С. Вкус и цвет должны соответствовать данному виду изделий. Не допускаются никакие признаки порчи: изменение цвета, признаки закисания, посторонние запахи и привкусы. Выход должен точно соответствовать установленной норме. Мясо и мясопродукты нарезают поперек волокон наискось, широкими лентами. Цвет, свойственный цвету продукта (ростбиф на разрезе розовый). Вкус, соответствующий виду продукта.

У паштета формы разные. Цвет от светло– до темно-коричневого. Вкус и запах, свойственные используемым продуктам, с ароматом специй. Консистенция мягкая, эластичная, без крупинок.

2. Холодные блюда и закуски относятся к скоропортящимся изделиям и подлежат быстрой реализации. Учитывая, что после приготовления и оформления большинство блюд не подвергается повторной тепловой обработке, необходимо до реализации холодные блюда и закуски хранить при температуре 6–8 °С, а в летнее время (май—сентябрь) реализация таких холодных блюд, как студень, паштет, разрешается только при наличии необходимого оборудования и по согласованию с санитарно-эпидемиологическими станциями.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 45,46.

Тема: Приготовление холодных блюд из птицы. Приготовление холодных закусок из птицы.

Цель работы: Изучить приготовление холодных блюд из птицы. Изучить приготовление холодных закусок из птицы.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1, 2.

Задание 1.

Изучить приготовление холодных блюд из птицы

Задание 2.

Изучить приготовление холодных закусок из птицы. Составить технико-технологическую карту на одно из блюд.

Методические рекомендации по выполнению расчетов

1. Мелкую дичь для холодных блюд обжаривают до образования румяной корочки на плите, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу. Подают с маринованными фруктами, с моченой брусникой, овощными салатами, солеными и маринованными огурцами и украшают зеленью.

Крупную птицу (гуся, индейку, утку) жарят целиком в жарочном шкафу, периодически поливая выделившимся жиром и соком. Затем охлаждают, нарубают на порции, укладывают.

2. Составить технико-технологическую карту на одно из блюд.

«Куриная бастурма».

Состав: · Куриное филе -- 2 шт

· Соль (желательно крупная морская) -- 100 г

· Сахар -- 1 ст.л.

· Специи по вкусу

Приготовление:

Куриное филе обсыпать со всех сторон солью смешанной с 1 ст. л. сахара. Поставить на сутки в холодильник. Иногда доставать и переворачивать на другую сторону.

Куриное филе обсушить и натереть любимыми специями. Завернуть в марлю и подвесить на сквозняке в тени. Где-то через 5-7 дней бастурма будет готова. При подаче нарезать и украсить зеленью.

«Салат из домашней птицы по-московски»

Мякоть птицы нарежьте маленькими ломтиками. Окорок нарежьте кубиками, оставив ломтики для оформления. Мясо крабов разделайте на кусочки. Яйца разрежьте на четыре части. Все продукты соедините с майонезом и посолите. Салат выложите в салатник и оформите зеленью и ломтиками окорока.

«Салат Чёрная Курица»

Куриное филе сварите, затем охладите в бульоне. Выньте филе из бульона, обсушите и нарежьте мелкими кубиками. Чернослив промойте, залейте горячей водой, оставьте на 30 минут. Воду слейте, чернослив мелко нарежьте. Апельсин промойте, очистите от кожуры и белых волокон, затем осторожно вырежьте дольки из мембран. Каждую дольку апельсина разрежьте на 3 части. Крабовые палочки мелко нарежьте. Орехи измельчите. В салатник уложите продукты слоями в следующем порядке: куриное филе, часть орехов, чернослив, апельсин, крабовые палочки. Полейте салат майонезом. Оформите кусочком апельсина, ломтиками крабовых палочек, оставшимися орехами и зеленью.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 47,48.

Тема: Ассортимент холодных блюд из птицы. Технология приготовления.

Цель работы: Изучить ассортимент холодных блюд из птицы. Изучить технологию приготовления.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1, 2.

Задание 1.

Изучить ассортимент холодных блюд из птицы

Задание 2.

Изучить технологию приготовления. Составить технико-технологическую карту на одно из блюд.

Методические рекомендации по выполнению расчетов

Курица галантин.

На обработанной тушке делают продольный надрез вдоль позвоночника, срезают целиком кожу, оставляя слой мякоти толщиной 1 см. В мякоть курицы добавляют свинину и пропускают через мясорубку 2 - 3 раза, затем протирают через протирочную машину, добавляют яйца, молоко и взбивают, добавляют нарезанный мелким кубиком шпик, фисташки (консервированный горошек), соль, перец, мускатный орех и перемешивают. Полученным фаршем наполняют кожу, зашивают разрез и придают форму целой тушки. Заворачивают ее в салфетку или пергамент перевязывают шпагатом и варят в бульоне при слабом кипении 1-1,5 часа. Готовую курицу охлаждают в бульоне, кладут под легкий пресс, ставят в холодильник для придания формы. Курицу галантин нарезают по 1 – 2 куса на порцию, гарнируют свежими овощами и подают с соусом хрен.

Индейка, фаршированная целиком.

Лук обжаривают на оливковом масле, добавляют яблоки и жарят еще 2—3 минуты, помешивая. Добавляют лимонную цедру, укроп, хлебные крошки, взбитые яйца, добавляют соль, перец и немного обжаривают. Индейку обрабатывают и натирают специями изнутри. Индейку фаршируют приготовленной смесью, прикрывают кожицей и закрепляют. Индейку укладывают на противень, сливочное масло смешивают со специями и обмазывают всю индейку, прикрывают фольгой, и жарят в духовке на среднем нагреве примерно за 40 минут до конца жарки снимают фольгу. Время от времени поливают фаршированную индейку образовавшимся соком. Готовность индейки определяют по прозрачному соку. Индейку подают с соусом который готовят следующим образом: Натирают цедру одного апельсина, отжимают из него сок, замороженную клюкву, сахарную пудру, красное вино и апельсиновый сок перемешивают, соус уваривают на слабом огне 30 минут, затем измельчают блендером, добавляют цедру, охлаждают. Фаршированную индейку выкладывают на блюдо, украшают запеченными овощами.

Курица фаршированная целиком

Отвариваем рис. Заливаем курагу кипятком. Оставляем на 15-20 минут, чтобы она разбухла. Сливаем воду. Мелко нарезаем. Лук, морковь мелко нарезаем и

припускаем на сковородке до золотистого цвета. Мелко нарезаем петрушку. Засыпаем в сковородку рис, курагу, зелень, солим. Курицу промываем, обсушиваем и обмазываем майонезом изнутри и снаружи курицы. Обсыпаем изнутри и снаружи приправой. Начиняем курицу фаршем. Скрепляем и зашиваем. Ставим в духовку при температуре 180 градусов на 1-1.5 часа в зависимости от величины курицы. При жарке поливаем курицу выделяющимся соком. Охлаждаем и нарезаем на порции, гарнируем свежими овощами.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 49,50.

Тема: Приготовление гарниров и соусов к блюдам и закускам из птицы.
Изучение гарниров и соусов к блюдам из птицы.

Цель работы: Изучить приготовление гарниров и соусов к блюдам и закускам из птицы. Изучить гарниры и соусы к блюдам из птицы.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1, 2.

Задание 1.

Изучить приготовление гарниров и соусов к блюдам и закускам из птицы.

Задание 2.

Изучить гарниры и соусы к блюдам из птицы.

Методические рекомендации по выполнению расчетов

1. Холодные блюда и закуски из птицы подают с овощными гарнирами - простыми и сложными, как гарниры используют также овощные салаты. Простыми гарнирами есть свежие, соленые огурцы и помидоры, зеленый и репчатый лук, маринованные плоды и ягоды и др. Овощи нарезают ломтиками или мелкими кубиками. Мелкие экземпляры плодов и ягод используют целиком. В сложные гарниры входят вареные овощи (картофель, морковь, фасоль овощная, свекла), консервированный зеленый горошек, свежие и соленые огурцы и помидоры, маринованные яблоки, сливы, виноград и т.д.. Эти продукты

группируют с учетом вкусовой совместимости и цветовых контрастов. В сложных гарниров мясных и рыбных блюд входит мясное (рыбное) желе, секущиеся мелкими кубиками. Его используют также для оформления мясных и рыбных винегретов.

2. Ассортимент и использование соусов

Соусы	Блюда и изделия, с которыми следует отпускать
Мясные красные соусы	
Красный основной (миронтон) Луковый (охотничий) Красный с луком и грибами (охотничий) Луковый с горчицей Красный кислосладкий Красный с вином (соус мадера) Луковый с корнизоном (пикантный) Красный с эстрагоном	Изделия из рубленой и котлетной массы. Тушеные продукты. Сосиски, сардельки, ветчина Говядина запеченная, жареная и отварная свинина. Котлеты, биточки Запеченные мясо, рыба и овощи, жареная дичь, натуральные жареные котлеты, блюда из жареного мяса Жареные колбаса, сосиски, сардельки. Биточки, котлеты Отварная и тушеная говядина, отварная птица Филе, лангет, натуральные котлеты из баранины, котлеты из кур, жареная телятина, почки, отварной язык, блюда из жареного мяса, птицы и дичи Лангет, филе, жареная и отварная свинина и баранина, биточки, котлеты Жареное мясо, натуральные котлеты из телятины, свинины, баранины, жареные куры, цыплята, блюда из яиц
Мясные белые соусы	
Белый основной (сюпрем) Паровой белый с яйцом (сюпрем) Томатный с грибами Соус паровой	Отварная и припущенная птица, дичь и телятина Отварные мозги, свиные и телячьи ножки. Вареные и припущенные телятина, куры. Эскалопы, мозги фри, почки, жаренные в соусе. Фаршированные баклажаны, перец Отварная говядина. Жареные филе, лангеты, жареная свинина, куры, индейка Вареные, припущенные куры, цыплята, телятина, паровые котлеты из телятины и дичи
Сметанные соусы	
Сметанный Сметанный с томатом Сметанный с хреном (лефор) Сметанный с луком	Жареное мясо, печень, почки, птица, котлеты. Биточки. Жареная рыба. Жареные, тушеные и запеченные овощи Тушеные и запеченные овощи, голубцы, фаршированные кабачки, тефтели Отварные говядина, солонина, язык, жареный поросенок, ветчина Лангет. Изделия из котлетной массы

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 51,52.

Тема: Органолептические показатели. Бракеражный лист.

Цель работы: Изучить органолептические показатели гарниров и соусов к блюдам и закускам из птицы. Составить бракеражный лист.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1, 2.

Задание 1.

Изучить органолептические показатели гарниров и соусов к блюдам и закускам из птицы.

Задание 2.

Составить бракеражный лист.

Методические рекомендации по выполнению расчетов

1. Качество соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу, аромату. При оценке качества соусов с наполнителями (луковый, луковый с корнионами и др.) учитывают форму нарезки и количество наполнителя.

Горячие соусы с мукой должны иметь консистенцию жидкой сметаны (жидкие соусы), быть эластичными, однородными, без комков заварившейся муки и частиц непротертых овощей. Соусы средней густоты, используемые для запекания, имеют консистенцию густой сметаны. Густой молочный соус для фарширования должен быть похож на вязкую манную кашу.

Овощи, входящие в состав соуса в виде наполнителя, должны быть мелко и аккуратно нарезаны, равномерно распределены в соусе, мягкие. На поверхности соуса не должно быть пленки.

Голландский соус должен иметь однородную консистенцию, без крупинок или хлопьев свернувшегося белка. На поверхности соуса не должно быть блесок жира.

В польском и сухарном соусах масло должно быть прозрачным. Яйца для польского соуса крупно нашинкованы.

На поверхности майонезов не должно выступать масло; консистенция однородная.

Овощи в маринадах должны быть аккуратно нарезанными, мягкими; хрен для соуса — мелко натерт.

Цвет соуса должен быть характерным для каждой группы соусов: красного — от коричневого до коричнево-красного; белых — от белого до слегка сероватого; томатных — красного. Молочный и сметанный соусы — от белого до светло-кремового цвета, сметанный с томатом — розового, грибной — коричневого, маринад с томатом — оранжево-красного, майонез — белого с желтым оттенком. Цвет зависит от используемых продуктов и соблюдения технологического процесса.

Вкус и запах соуса — основные показатели его качества. Для соусов на бульонах характерным является ярко выраженный вкус мяса, рыбы, грибов с запахом пассерованных овощей и приправ.

Отварные овощи должны сохранить форму, клубни картофеля могут быть слегка разварившимися. Цвет картофеля от белого до желтоватого, не допускается покраснение или потемнение клубней. Цвет остальных корнеплодов, свойственный их натуральному цвету. Картофель и корнеплоды хорошо очищены от глазков, черных пятен.

Отварная капуста не должна иметь привкуса пареной капусты. Консистенция мягкая, нежная. Цвет от белого до кремового, для ранних сортов савойской капусты — от светло-зеленого до кремового, для брюссельской — ярко-зеленый или бурый. На поверхности цветной капусты не допускаются темные пятна и покраснения.

Консистенция картофельного пюре густая, пышная, однородная масса без комков непротертого картофеля. Цвет от кремового до белого без темных включений.

Припущенные овощи должны иметь вкус слегка соленый с ароматом овощей и молока, не допускается запах подгорелых молока и овощей. Цвет, свойственный овощам, из которых приготовлено блюдо. Консистенция мягкая. Форма нарезки овощей должна соответствовать рецептуре.

Жареные овощи должны быть одинаковой формы, обжарены равномерно с обеих сторон. Цвет жареного картофеля желтый, отдельные кусочки могут быть обжарены до коричневого. Цвет остальных овощей светло-коричневый на изломе, свойственный натуральному цвету овощей.

Котлеты, зразы, шницель должны быть правильной формы без трещин, на поверхности – румяная поджаристая корочка. Цвет изделий из картофеля на разрезе белый или кремовый, консистенция пышная, нетягучая, без комков непротертого картофеля. Цвет морковных котлет на разрезе светло-оранжевый. Вкус слегка сладковатый. Консистенция рыхлая, однородная, без крупных кусочков моркови и комков манной крупы. Цвет изделий из капусты светло-кремовый.

Тушеные овощи должны иметь одинаковые формы и размер. Консистенция мягкая, сочная, у капусты – упругая. Вкус овощей, из которых приготовлено блюдо, для тушеной капусты – кисло-сладкий. Цвет от светло– до темно-коричневого, для тушеной свеклы – темно-вишневый.

Запеченные овощи (рулеты, запеканки) имеют ровную поверхность без трещин с румяной корочкой на разрезе, толщина верхнего и нижнего слоев одинаковая, фарш распределен равномерно. Цвет и вкус, свойственные овощам, из которых приготовлены запеченные блюда. Овощи, запеченные под соусом, должны быть полностью залиты ровным слоем соуса, на поверхности – румяная корочка. Консистенция овощей мягкая.

2. Бракераж (контроль за качеством продукции) включает:

- изучение меню и калькуляций на блюда, изделия;
- определение температуры готовых изделий;
- органолептическое исследование качества и определение выхода продукции.

Бракераж проводят по мере готовности блюд, изделий, полуфабрикатов до начала реализации каждой вновь приготовленной партии.

Качество блюд (изделий) определяют на месте их приготовления и реализации в присутствии повара (кондитера).

Блюда дегустируют в определенной последовательности, а блюда комплексных обедов в том порядке, в котором их предлагают потребителю.

Качество готовой пищи члены бракеражной комиссии, санитарные врачи ЦГСЭН и санитарно-пищевых лабораторий определяют органолептическим методом (цвет, консистенция, запах, вкус, внешний вид), руководствуясь техническими требованиями, установленными на полуфабрикаты, готовые блюда, кулинарные и кондитерские изделия.

В зависимости от органолептических показателей изделиям дают оценки: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

- Оценку "отлично" дают блюдам и изделиям, отвечающим полностью требованиям, которые установлены рецептурой и технологией производства, и всем органолептическим показателям, соответствующим продукции высокого качества.

- Оценку "хорошо" получают блюда и изделия с незначительными, легко устранимыми дефектами внешнего вида (цвет, нарезка продукта) и вкуса (слегка недосоленные).

- На "удовлетворительно" оценивают блюда и изделия, которые приготовлены с более значительными нарушениями технологии производства, не допускающими их реализацию без доработки или после доработки (недосол, частичное подгорание, нарушение формы).

- Оценку "неудовлетворительно" (брак) дают блюдам и изделиям с дефектами, не допускающими их реализацию.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 53,54.

Тема: Приготовление сложных холодных блюд из птицы. Правила подачи сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы.

Цель работы: Изучить приготовление сложных холодных блюд из птицы. Изучить правила подачи сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Изучить методические рекомендации

3. Выполнить задания 1, 2.

Задание 1.

Изучить приготовление сложных холодных блюд из птицы.

Задание 2.

Изучить правила подачи сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы.

Методические рекомендации по выполнению расчетов

1. Мясо птицы отличается замечательным вкусом, мягкостью и нежностью. Этот продукт является превосходным сырьем для приготовления разнообразных холодных блюд и закусок. Их приготовление потребует некоторых кулинарных навыков, ведь приготовить птичье мясо правильно и вкусно не очень просто. Холодная и тепловая обработка входящих в рецептуру продуктов в основном такая же, как для горячих блюд, однако по отношению к холодным блюдам необходимо еще более тщательное соблюдение санитарных требований при их приготовлении, хранении и реализации, особенно продуктов, вводимых в блюда без тепловой обработки. Птицу для приготовления холодных блюд обрабатывают тоже так же, как и для горячих. Мороженую птицу оттаивают при комнатной температуре, ни в коем случае не опуская в воду, и в последствии обсушивают. Потрошить птицу стоит осторожно, не раздавив желчный пузырь, если все же он прорвется и на мясе появятся желтые пятна, следует тщательно промыть холодной водой это место и натереть солью, в противном случае вареное мясо будет горьким. Мясо курицы станет белым и нежным, если перед варкой ее натереть изнутри лимоном или отварить в воде, в которую предварительно добавляют 1 ч. ложку лимонного сока. Для приготовления отварной птицы только для сложных холодных блюд и закусок, ее можно закладывать в горячую воду, в этом случае отвар будет хуже, а птица сочнее, вкуснее. Молодую птицу с нежным белым мясом не начиняют приправами очень сильно, чтобы аромат мяса сохранился. Целая курица варится 45-55 минут, а отдельные части - 30 минут. Солят курицу на 15 минуте варки. Так же можно добавить специи: молотый черный перец, базилик, розмарин, а в самом конце варки - 3-4 лавровых листика. Перед жарением птицы, используемой для приготовления сложных холодных блюд и закусок, ее следует обязательно посолить, чтобы в ней сохранился сок. Чтобы тушка птицы при жарке хорошо подрумянилась, ее обсушивают перед жаркой полотенцем, а чтобы предохранить кожу жирного гуся от пригорания, смачивают холодной водой. При поджаривании мяса молодых птиц следует четко следить за временем приготовления, так как влажное и нежное мясо быстро высыхает, становится жестким и безвкусным. Также не следует одновременно жарить разных пернатых, ведь у них разный вкус и разное время приготовления. Для приготовления холодных блюд и закусок из птицы очень важно правильно нарезать готовое холодное жаркое. Готовой птице следует дать постоять перед разделкой. Вынуть ее из формы для запекания, выложить на блюдо, неплотно обернуть фольгой. За это время выделившийся сок впитается в мясо, и птицу будет легче разделять. Нож должен быть тонким, с острым лезвием, а само мясо на доске удерживается с помощью острой вилки с двумя зубцами. Необходимо только придерживать вилкой мясо и, ни в коем случае, не протыкать его, чтобы избежать потери такого вкусного и ценного сока. Любое блюдо из птицы, которое подается в холодном виде, должно быть после приготовления хорошо охлаждено. Это дает возможность правильно и красиво нарезать мясо.

Если мясо нарезать, недостаточно охладив его, то ломти получаются неровные, с разрывами, застывая, они изменяют форму, цвет и вкус, что объясняется слишком быстрым высыханием. Ломти холодного мяса должны быть тоньше, чем ломти мяса, подаваемого в горячем виде. При приготовлении паштетов из птицы уделяют особое внимание правильному измельчению продуктов. Он должен всегда быть однородным, упругим, иметь консистенцию пасты. Рекомендуется солить их уже после того, как смешали все ингредиенты перед измельчением, таким образом, у паштета будет однородный вкус. Печеночный паштет из куриной печени готовить проще всего, так как основной ингредиент не требует предварительной подготовки.

2. Подача блюд из птицы. Технологический процесс приготовления блюда заканчивается его оформлением и отпуском. Красиво оформленное блюдо возбуждает аппетит, привлекает внимание и улучшает усвоение пищи. Оформление блюда в значительной степени зависит от сочетания гарниров по форме и размеру нарезки продуктов, вкусу и цвету. Продукты должны гармонизировать между собой не только по цвету, но и вкусу. С домашней птицей хорошо сочетаются по цвету и вкусу - белые соусы. На гарнир к птице подают отварной или жареный картофель, отварные или припущенные овощи, картофель и овощи в молочном соусе, картофельное пюре, рассыпчатую кашу, отварной или припущенный рис, зеленый горошек. К отварной птице рекомендуется подавать соус паровой или белый и с яйцом. Большое значение при оформлении блюда имеет посуда, в которой подают пищу. Каждое блюдо должно подаваться в соответствующей для него посуде. Она должна быть без отбитых краев, щербин и трещин. Борта посуды не должны полностью закрываться продуктами. В сочетании с красочно оформленными гарнирами блюдо будет иметь особенно привлекательный вид. Вкусовые качества пищи во многом зависят и от ее температуры. Одни блюда вкусны только в горячем виде, другие - в холодном.

Установлено, что горячие вторые блюда в момент потребления должны иметь температуру не ниже $55 - 60^{\circ} \text{C}$. Чтобы поддержать эту оптимальную температуру, посуду после отпуском горячих блюд подогревают до $30 - 40 \text{C}$. Фаршированную целиком птицу подают на круглом фарфоровом блюде, на ножки надевают папильотки. В качестве гарнира используют зеленый салат, консервированные фрукты и ягоды, белокочанную и краснокочанную капусту. Горячие котлеты из птицы на праздничный стол подают на мельхиоровом блюде, шашлык - на овальном металлическом блюде со шпажкой шампуром, отдельно в салатнике - гарнир и соус в фарфоровом соуснике. Блюда из птицы принято есть с помощью ножа и вилки, рубленые изделия котлеты, биточки, зразы и др. только с помощью вилки.

Литература

Основная литература:

1. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 368 с. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02237-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=452663>
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с
3. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.

Дополнительная литература:

- 1.Солопова В.А. Охрана труда на предприятии [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.А. Солопова. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 126 с. — 978-5-7410-1686-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71306.html>

Интернет-ресурсы:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».