

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

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

Дата подписания: 19.09.2023 11:53:45

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические указания
по выполнению лабораторных работ
по дисциплине «ТЕХНОЛОГИЯ АЗИАТСКОЙ КУХНИ»
для студентов направления подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела
(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Содержание

Введение	2
Лабораторная работа №1	10
Лабораторная работа №2	13
Лабораторная работа №3	17
Рекомендуемая литература и интернет-ресурсы	21
Приложения	23

Введение

Азиатская кухня (*восточноазиатская кухня*) – обобщающий термин, используемый, как правило, для общего названия кухонь восточной, южной, и юго-восточной Азии. Кухни стран островов тихого океана обычно не включаются в это понятие, также, как и кухни других регионов Азии – западной и средней Азии.

В последнее время национальная кухня Азии привлекает все большее число ее последователей. По всему миру открываются рестораны японской, китайской, тайской, индийской кухонь и пользуются они постоянно большим успехом среди посетителей.

Азиатская кухня – это термин, объединяющий в себе особенности приготовления различных блюд центральной, восточной, южной Азии, Индии, Тайваня, Бирмы, Японии, Афганистана, Пакистана, Таиланда, Вьетнама, Китая и т.д.

Целью изучения дисциплины «Технология азиатской кухни» является изучение особенностей питания иностранных гостей и туристов Азии; национальных кухонь стран Азии; национальных кухонь Азиатских стран ближнего зарубежья.

В результате самостоятельного изучения дисциплины обучающийся должен приобрести следующие компетенции:

Содержание компетенции

Код	Формулировка:
ПК-5	Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции. Знать: инновационные знания в области технологии производства продуктов питания Уметь: определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции Владеть: способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания
ПК-8	Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг. Знать: организацию контроля за обеспечением качества продукции и услуг Уметь: организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг Владеть: знаниями обеспечения качества продукции и услуг

Перечень лабораторных работ
по дисциплине «Технология азиатской кухни»

№ п/п	Наименование тем	Ко- ли- че- ство ча- сов	Номер рецеп- туры по НТД*	Наименование оборудования, посуды и инвентаря
1	Лабораторная работа №1 Технология производства блюد азиатской кухни стран СНГ 1. Салат-коктейль «Имбир- ный» 2. Кюфта-бозбаш (суп с мяс- ными шариками) (азербай- джанское национальное блю- до) 3. Лагман (узбекское нацио- нальное блюдо) 4. Чай-заварка	1,5	171* 347* 785* 1166*	Оборудование: электрическая плита, хо- лодильный шкаф, блендер, протирачная машина; наплитная посуда: кастрюли емкостью 1-2 л, сковороды, сотейники, инвентарь и посуда: доски разделочные, ножи поварская тройка, лопатки, дуршлаг, столовая посуда и приборы для азиатской кухни.
2	Лабораторная работа №2 Технология производства блюд азиатской кухни стран СНГ 1. Плов с рыбой (туркмен- ское национальное блюдо) 2. Манты с бараниной (ка- захское национальное блюдо) 3. Беляш (казахское нацио- нальное блюдо) 4. Чай-заварка	1,5	637* 1244* 1280* 1166*	Оборудование: электрическая плита, хо- лодильный шкаф, блендер, протирачная машина; наплитная посуда: кастрюли емкостью 1-2 л, сковороды, сотейники, инвентарь и посуда: доски разделочные, ножи поварская тройка, лопатки, дуршлаг, столовая посуда и приборы для азиатской кухни.
3	Лабораторная работа №3 Технология производства блюд индийской кухни 1. Салат по-индийски 2. Суп «Карри» 3. Филе сома по-индийски 4. Алу паратха (индийские лепешки с картофельной начинкой) 5. Чай-заварка	1,5	183/1** 185/9** 186/13** ТТК 1166*	Оборудование: электрическая плита, хо- лодильный шкаф, блендер, протирачная машина; наплитная посуда: кастрюли емкостью 1-2 л, сковороды, сотейники, инвентарь и посуда: доски разделочные, ножи поварская тройка, лопатки, дуршлаг, столовая посуда и приборы для азиатской кухни.
	Итого	4,5		

* Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного пита-
ния /Составитель Могильный М.П.- ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.

** Кухни народов мира. Ч. 2: Практ. пособие. – 2-е изд. – М.: Высш. шк., 1993. – 288 с.

***Практическая энциклопедия азиатской кухни. Международный конкурс кулинарных книг, 2015. – 256 с.

Основными целями проведения лабораторных работ по дисциплине «Технология азиатской кухни» являются:

Освоение рациональных методов организации труда при приготовлении блюд или кулинарных изделий.

Закрепление теоретических знаний, полученных при изучении технологии приготовления пищи и приобретение навыков работы с нормативно-технической документацией.

Отработка практических навыков приготовления, оформления, подачи блюд и проведения бракеража.

Отработка практических навыков организации рабочего места и выполнения санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов.

Описание каждой лабораторной работы начинается с определения целей. Достижение этих целей направлено на приобретение широких навыков приготовления, оформления и подачи определенной группы блюд или кулинарных изделий. Далее приводится предмет и содержание работы, после этого перечисляются оборудование, технические средства и инструмент, которые необходимо подготовить к занятию. Затем описывается порядок выполнения работы, содержащий перечень и рецептуры конкретных блюд и кулинарных изделий, на примере которых отрабатываются указанные выше навыки. Перечень необходимых продуктов и расчет их количества определяются по сырьевым ведомостям по каждому блюду (изделию). Каждое занятие заканчивается оценкой качества приготовленной кулинарной продукции. Провести бракераж помогут изложенные в конце работы требования к качеству блюд и кулинарных изделий, приготовление которых предусмотрено на занятии. В методических указаниях приводятся общие правила к оформлению работы, в конце каждой лабораторной работы даны контрольные вопросы и задания.

Лабораторная работа оформляется в виде рабочей тетради (приложение А).

К каждому блюду необходимо представить схему его приготовления.

Указания по технике безопасности:

Лабораторию специальной технологии разрешается вводить в эксплуатацию только при полном соблюдении санитарных норм технической оснащённости постановленной по вопросам охраны труда, техники безопасности, противопожарной безопасности предприятия.

Все работающие должны знать правила техники безопасности, производственной санитарии. К работе допускаются лица, прослушавшие инструктаж по технике безопасности не реже 1 раза в год.

При монтаже, эксплуатации, ремонте электрического, механического и холодильного оборудования необходимо соблюдение правил технических эксплуатаций к безопасности обслуживания.

Всё оборудование должно содержаться в исправном состоянии и в санитарном состоянии. Провода и кабели к переносному электрическому оборудованию не должны касаться влажных и горячих поверхностей.

К травматизму относят: ожоги, порезы при измельчении продуктов, травмы при работе на неисправном оборудовании без поражений опасных мест и заметного заземления.

Правила техники безопасности:

Перед началом работы.

1. Одеть спецодежду, волосы убрать под головной убор, рукава должны быть застёгнуты на кисти рук, надеть удобную обувь.

2. Привести в порядок рабочее место, не загромождать проходы.

3. Осмотреть инвентарь и убедиться в его исправности.
4. При осмотре оборудования проверьте:
 - а) правильность сборки;
 - б) надёжность крепления машин;
 - в) наличие и исправность заземления;
 - г) исправность пускорегулирующего устройства;
 - д) наличие и исправность ограждения.
5. Ремонт машины могут производить только квалифицированные рабочие. Самому ремонту производить запрещено.

Во время работы:

1. Не трогать устройства машины, с которым не знакомы.
2. Пуск и установку электродвигателя при загрузке продуктов в сменном механизме изменять запрещено.
3. Оставлять работающую машину или сменный механизм без присмотра запрещается.
4. Все работающие механизмы и машины вне рабочее время должны быть выключены от электросети в положении “выключено”.
5. Запрещается работать со снятой загрузочной воронкой.
6. Разделку мороженого мяса производить после оттаивания.
7. При работе на тепловом оборудовании строго соблюдать правила. Необходимо, чтобы поверхность жарочной плиты была ровной без трещин.
8. Не ставить в духовку противни, не соответствующие размерам духовки.
9. Крышки варочных котлов, кастрюль и другой посуды с горячей пищей, открывать запрещено.
10. Не браться за горячую посуду голыми руками, использовать полотенца.
11. Посуду с пищей, после её обработки, поставить на удобную, устойчивую подставку.
12. Принимать меры к уборке промытой жидкости жира, уроненных на пол продуктов.
13. Для вскрытия тары пользоваться инструментом, предназначенным для этого.
14. При переноске грузов установлены следующие нормы: для женщин – 20 кг, для мужчин – 50 кг.
15. Работу производить на оборудовании с электрическим обогревом стоя на электрическом коврике.
16. Запрещается работать на оборудовании, включённом в электросеть, зажигать спички, включать электроосвещение при наличии запахов газа.
17. Не запрещается работать на оборудовании с неисправной автоматической регулировкой.

Содержание отчета:

Для допуска студента к выполнению лабораторной работы необходимо наличие письменного отчета о выполняемой работе с заполненными технико-технологическими картами, технологическими схемами и т.д., заверенного преподавателем, проводящим лабораторную работу.

Технико-технологические карты – технологическая документация предприятий общественного питания.

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатываются на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только в данном предприятии (на продукцию, поставляемую другим предприятиям, ТТК не действуют).

Утверждаются технико-технологические карты руководителем или заместителем руководителя предприятия общественного питания. Срок рассмотрения документации – не более 10 дней.

Срок действия технико-технологических карт определяется предприятием

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, содержащаяся в технико-технологических картах, должна обеспечивать соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными актами.

Разработка технико-технологических карт

Технико-технологическая карта включает в себя:

- наименование изделия и область применения технико-технологической карты;
- требования к сырью;
- рецептуру блюда или изделия (включая норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто, массу (выход) полуфабриката и/или выход готового изделия (блюда));
- описание технологического процесса приготовления;
- требования к оформлению, подаче, реализации и хранению продукции общественного питания;
- показатели качества и безопасности продукции общественного питания;
- информационные данные о пищевой ценности продукции общественного питания.

В разделе «Область применения» указывают наименование блюда (изделия) и определяют перечень и наименования предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия).

В разделе «Требования к сырью» делают запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

В разделе «Рецептура» указывают норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто на одну, десять или более порций (штук), или на один, десять и более кг, массу (выход) полуфабриката и выход продукции общественного питания (кулинарных полуфабрикатов, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий). Для мучных кондитерских и булочных изделий в соответствии с нормативной документацией выход готовых изделий указывается на 10, 0 кг и 100 шт.

В разделе «Технологический процесс» содержится подробное описание технологического процесса изготовления блюда (изделия), в том числе режимы механической и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), применение пищевых добавок, красителей, виды технологического оборудования и др.

В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» отражают особенности оформления и подачи блюда (изделия), требования, порядок реализации продукции общественного питания, условия хранения и реализации, сроки годности согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, а при необходимости и условия транспортирования.

В разделе «Показатели качества и безопасности» указывают органолептические показатели блюда (изделия): внешний вид, текстуру (консистенцию), вкус и запах. Здесь же делают запись о том, что микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

В разделе "Информационные данные о пищевой ценности" указывают данные о пищевой и энергетической ценности блюда (изделия). Пищевую ценность блюда (изделия) определяют расчетным или лабораторным методами.

Каждая технико-технологическая карта имеет порядковый номер и хранится на предприятии.

При внесении изменений в рецептуру или технологию производства продукции технико-технологическую карту переоформляют.

Форма технико-технологической карты приводится ниже.

УТВЕРЖДАЮ

« ____ » _____ 20__ г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ____

на _____

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется

на _____

вырабатываемое _____

и реализуемое _____

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления _____

должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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 качества

Внешний вид	
-------------	--

Консистенция

Цвет

Вкүс

Запах	
-------	--

6.2. Микробиологические показатели _____ должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт (В РФ 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- и дисахариды	

Ответственный за оформление ТТК	_____	_____	_____
	должность	подпись	Ф.И.О.

Примечание - При необходимости в разделе 7 указывают и другие показатели пищевой ценности, например, содержание витаминов, минеральных веществ и др.

Лабораторная работа №1

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА БЛЮД АЗИАТСКОЙ КУХНИ СТРАН СНГ (азербайджанских, узбекских)

Тема лабораторной работы: Ассортимент и особенности, технология приготовления блюд азиатской кухни стран СНГ (азербайджанских, узбекских).

Цель работы: Изучить и практически освоить технологию производства блюд азиатской кухни стран СНГ (азербайджанских, узбекских). Провести органолептическую оценку блюд.

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

Когда речь заходит об узбекских национальных блюдах, на первое место всегда ставят плов. И это закономерно.

Любимое кушанье жителей Средней Азии имеет многовековую историю. Такие его виды, как тонтарма-плов, софаки-плов, создали далекие предки. Некоторые рецепты появились уже в наши дни – янгилик-плов, вермишель-плов и другие. В каждой области во многих городах Узбекистана есть свои варианты плова.

Такое завидное долголетие и огромная популярность, давно перешагнувшая пределы Средней Азии, объясняются высокими вкусовыми качествами плова, его калорийностью и питательностью. Приготовление плова – настоящее искусство. В Узбекистане по традиции праздничные и свадебные пловы готовят мужчины. Юноша, достигший совершеннолетия, обязательно должен научиться готовить плов.

Многие самобытные узбекские блюда также древнего происхождения, например, кавардак - жареное мясо, залитое бараньим салом. Этим своеобразным способом консервирования мяса пользовались когда-то скотоводы-кочевники.

Мясные блюда в узбекской кухне готовятся в основном из баранины, реже из говядины и конины. Капусту, картофель, помидоры, свеклу и другие овощи стали выращивать в Узбекистане сравнительно недавно, поэтому самостоятельных овощных блюд в национальной кулинарии практически нет. Овощи используются в супах, подливах к лагману и нарыну. Сырые овощи подаются к пловам.

В узбекской кухне широко применяются специи – зира, барбарис, разные сорта красного стручкового перца, черный перец, кинза, петрушка, укроп, райхон и другие.

Значительное место в узбекской кулинарии занимают мучные изделия. Разнообразные лепешки: гуштли, нон, патырча, чалпак, катлама. Самсы – пирожки с мясом, луком, горохом, зеленью. Данные мучные изделия выпекают в специальной печи – тандыр, к раскаленным стенкам которой прикрепляются мучные изделия. Лепешки в узбекских семьях подаются вместо хлеба.

Право разломить лепешку перед едой по обычаю предоставляется старшему в семье. Сдобные лепешки, сладости, киемы, бекмесы, фрукты подаются к чаю, которым традиционно начинается и заканчивается обед.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

1. Технология приготовления супов.
2. Технология приготовления блюд из мяса.
3. Технология приготовления мучных изделий.
4. Использование специй в узбекской кухне.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

Изучить теоретическую часть.

Ответить на контрольные вопросы.

Изучить ассортимент блюд лабораторной работы.

Заполнить рабочую тетрадь: рецептуру блюд, технологию приготовления:

- рассчитать потребное количество продуктов;
- составить технологические схемы;
- составить последовательность выполнения технологических операций при изготовлении блюд;
- составить шкалу органолептической оценки блюд лабораторной работы;
- приготовить блюда по ассортименту лабораторной работы;
- подготовить блюда к дегустации;
- провести органолептическую оценку блюд;
- результаты бракеража занести в бракеражные листы;
- выявить недостатки и замечания при изготовлении блюд;
- подготовить отчет по лабораторной работе;
- убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Посуду, инвентарь и инструменты подобрать в соответствии с необходимостью технологических процессов приготовления блюд.

РЕЦЕПТУРА И ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД

Салат-коктейль «Имбирный»

Рецептура

Наименование сырья, полуфабрикатов	Брутто, г	Нетто, г
Курица	76	53
Масса отварной курицы	-	20
Яблоки свежие	29	20
Ананасы	36	20
Апельсины свежие	30	20
Лимон	11	10
Орех грецкий	24	10
Имбирь (порошок)	0,2	0,2
Мускатный орех (порошок)	0,2	0,2
Зелень	3	2
Выход	-	100

Технология приготовления

Вареное куриное филе нарезают кубиками, свежие яблоки (удалив сердцевину с семенами), ананасы и апельсины – кусочками. Кладут в бокал, чередуя филе с фруктами. Заливают соусом из тех же фруктов, растертых с орехами и заправленных мускатным орехом и имбирем. Украшают ломтиками лимона и зеленью.

Кюфта-бозбаш (суп с мясными шариками)

Рецептура

Наименование сырья, полуфабрикатов	Брутто, г	Нетто, г
Баранина (тазобедренная и лопаточная части)	121	86,5
Жир-сырец (курдючный)	16,5	16,5

Лук репчатый	10,5	9
Крупа рисовая	13,5	13,5
Алыча свежая	16,5	16,5
или сушеная	11	11
Перец черный молотый	0,06	0,06
Соль	1,7	1,7
Масса полуфабриката	-	139
Масса готовой кюфты	-	110
Картофель	166,5	125
Лук репчатый	12	10
Горох или нут	28,5	28
Шафран	0,1	0,1
Мята сушеная	0,1	0,1
Бульон	210	200
Перец черный горошком	0,05	0,05
Лавровый лист	0,02	0,02
Соль	3	3
Выход	-	500

Технология приготовления

В фарш, приготовленный из мякоти баранины с добавлением репчатого лука и жира-сырца, кладут рис, соль, перец и разделяют по два шарика на порцию, начиная их алычой (по 2-3 шт.).

В бульоне варят до полуготовности горох или нут (предварительно замоченные), затем добавляют мясные шарики, картофель, нарезанный кубиками и мелко нашинкованный репчатый лук. За 10-15 мин до готовности кладут соль, перец и добавляют настой шафрана. При отпуске суп посыпают сушеной мятой.

Лагман

Рецептура

Наименование сырья, полуфабрикатов	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (лопаточная часть, грудинка)	107	79
или баранина (лопаточная часть, грудинка)	99	71
Масса готового мяса	-	50
Мука пшеничная	150	150
Вода для замеса теста	60	60
Масса теста	-	205
Масса готовой лапши	-	270
Масло растительное для смазывания лапши	3	3
Масло растительное	25	25
Картофель	51	38
Лук репчатый	18	15
Чеснок	5	4
Перец сладкий*	33	25
Морковь	38	30
Редька	21	15
Томат-пюре	20	20

или помидоры свежие	71	60
Вода	150	150
Укроп, петрушка (зелень)	7	5
Соль	-	4
Перец черный молотый	-	0,05
Выход	-	580

* Перец сладкий можно заменить таким же количеством лука репчатого.

Технология приготовления

Замешивают крутое пресное тесто и оставляют на 1,5-2 часа. Подготовленное тесто нарезают небольшими кусками и пропускают его через лагманную машину. Полученный лагман (длинную лапшу) отваривают в кипящей подсоленной воде, откидывают, промывают и смазывают растительным маслом.

Затем готовят мясо с овощами. Репчатый лук и перец сладкий нарезают полукольцами, свежие помидоры – дольками, морковь, редьку, картофель – мелкими кубиками.

Мясо, нарезанное мелкими кусочками, обжаривают на жире с репчатым луком, добавляют свежие помидоры или томат-пюре. Через 5-10 мин кладут морковь, редьку, сладкий перец, измельченный чеснок и продолжают обжаривать еще 8-10 мин. Затем добавляют воду и кладут картофель, специи и тушат до готовности.

Перед отпуском готовую лапшу разогревают в кипящей воде, выкладывают в глубокую тарелку, сверху – мясо с овощами, посыпают зеленью.

Лабораторная работа №2

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА БЛЮД АЗИАТСКОЙ КУХНИ СТРАН СНГ

(туркменских, казахских)

Тема лабораторной работы: Ассортимент и особенности, технология приготовления блюд азиатской кухни стран СНГ (туркменских, казахских).

Цель работы: Изучить и практически освоить технологию производства блюд азиатской кухни стран СНГ (туркменских, казахских). Провести органолептическую оценку блюд.

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

Основу казахской кухни издавна составляют продукты животноводства – мясо и молоко. Среди мясопродуктов превалирует, как и во всей Средней Азии, баранина. Потребляются также и другие виды мяса: говядина, козлятина, конина, птица, дичь. Наиболее распространенное мясное блюдо - бешбармак – сваренные в бульоне баранина и куски раскатанного теста. "Бешбармак" в переводе означает "пять пальцев". Названо кушанье так потому, что его принято есть руками. Распространено оно не только в Казахстане, но и других среднеазиатских республиках.

Бешбармак заправляют сорпой – крепким бульоном, процеженным, налитым в глубокую тарелку или кесе, добавляют мясо и подают баурсаки. Сорпа с разными наполнителями – одно из самых любимых первых блюд.

Любят казахи также и куырдак - жаркое из бараньей печени, лёгкого и мяса с картофелем. Этот продукт восточной кухни может являться первым и вторым блюдом одновременно, ароматным и сытным. Правильный куырдак, готовится из бараньих субпродуктов с добавлением курдючного жира, но иногда в него кладут и мясо.

Казахи – большие мастера заготавливать мясо впрок. Мясо заготавливают различными способами – вялением, солением, копчением. Из конины, например, делают очень вкусные сырокопченые колбасы – казы и шужук.

Шужук – подготовленные кишки выворачивают и хорошо промывают под проточной водой. После того как вода стечет, щедро солят и на время отставляют. Затем их наполняют нарезанным кусочками мяса и аккуратно расправляют по всей длине. Оба края кишки соединяют, используя зубочистку, и вывешивают в прохладном месте на три-четыре часа. Практически готовый шужук доводят до кондиции двумя способами: отварив его или прокоптив.

Отличие казы от шужука в способе приготовления. Для казы выбирают конское мясо на ребре и филе поясничной части, так как там больше жира. Эти куски заправляют специями, а потом наполняли ими, не разрезая, кишки. Хорошее созревшее мясо срезают с ребра коня полосками, маринуют сутки в холодном месте с солью, чесноком и перцем и потом аккуратно заполняют им кишку.

Второе место после мясных блюд занимают мучные и молочные блюда. Дежурные кушанья – баурсаки и различные лепешки из кислого и пресного теста. Баурсак – это традиционное блюдо казахской кухни, а также башкирской, татарской и других азиатских кухонь. Рецепт баурсаков несложен, это кусочки теста, жаренные во фритюре. Обычно баурсаки готовятся из пресного или дрожжевого теста, но есть и баурсаки, рецепт которых предлагает сделать их из творожного теста.

Нередко казахи едят тары. Тары – это обработанное вручную просо. Сначала просо отваривают в большом казане, затем высушивают и просушенные зерна с шелухой обжаривают в прокаленном казане. После этого в ступе отделяют скорлупу от зернышек, тщательно очищают зерна от плевел путем выдувания. После очистки от кожуры, просо еще раз обжаривается в прокаленном казане. Тары обычно кладут в чай с молоком небольшими порциями – 2-3 чайные ложки, выпивают чай, затем уже не сильно твердый тары съедают с молоком, сметаной или со сливочным маслом.

Летом почти в каждой семье готовят айран – кислое молоко, разбавленное водой. Его пьют как прохладительный напиток, им заправляют различные крупяные похлебки. Из айрана делают также курт и иримшик. Курт – это творог скатанный в колобки и высушенный на солнце. Главное в технологии приготовления курта – это четкое соблюдение температурного режима. Для того чтобы молоко правильным образом заквасилось и просушилось, в течение пары дней должна стоять жара до сорока градусов. Иримшик – это среднее между творогом и сыром. Обычно иримшик бывает светло-коричневого цвета, а на вкус сладковатый. Для начала, свежее цельное молоко подогревают и заквашивают, или дают самому скиснуть. Кислое молоко долго уваривают на медленном огне до отделения творожного сгустка и практически до полного испарения всей сыворотки. Уваренный иримшик отжимают и раскладывают на ровной поверхности для просушки. Подается к столу как десерт вместе со сметаной.

Излюбленный напиток казахов – кумыс. Это особым способом заквашенное кобылье молоко, известное своими лечебными свойствами. Подобным же образом из верблюжьего молока делают шубат. Это кисломолочный продукт, жирнее кумыса.

Чтобы приготовить шубат в домашних условиях, в верблюжье молоко добавляют закваску. Классический напиток сквашивается в деревянной кадушке или специальном кожаном мешке – торсыке в течение суток при комнатной температуре. В отличие от кумыса шубат не взбалтывают, а лишь слегка встряхивают перед подачей.

Очень любят казахи крепкий чай, который пьют в любое время дня. Казахи Алтая добавляют в чай, помимо молока, сливки, сметану, талкан, сало, соль или сахар. Заварку не только заливают кипятком, но и кипятят, «томят». К чаю непременно подают молочные продукты: балкаймак – сливки, томленные на огне, сушеный сыр курт, сыкпа и иримшик из прес-

ного молока, а также сладости: сахар, конфеты, варенье, печенье, пряники. Из традиционных кушаний – баурсаки.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

1. Технология приготовления бешбармака.
2. Технология приготовления куырдака.
3. Технология приготовления колбас.
4. Технология приготовления мучных изделий.
5. Технология приготовления напитков.
6. Использование молочных продуктов.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

Изучить теоретическую часть.

Ответить на контрольные вопросы.

Изучить ассортимент блюд лабораторной работы.

Заполнить рабочую тетрадь: рецептуру блюд, технологию приготовления:

- рассчитать потребное количество продуктов;
- составить технологические схемы;
- составить последовательность выполнения технологических операций при изготовлении блюд;
- составить шкалу органолептической оценки блюд лабораторной работы;
- приготовить блюда по ассортименту лабораторной работы;
- подготовить блюда к дегустации;
- провести органолептическую оценку блюд;
- результаты бракеража занести в бракеражные листы;
- выявить недостатки и замечания при изготовлении блюд;
- подготовить отчет по лабораторной работе;
- убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Посуду, инвентарь и инструменты подобрать в соответствии с необходимостью технологических процессов приготовления блюд.

РЕЦЕПТУРА И ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД

Плов с рыбой

Рецептура

Наименование сырья, полуфабрикатов	Брутто, г	Нетто, г
Осетр	248	123
или судак	239	122
Масса вареной рыбы	-	100
Крупа рисовая	57	57
Бульон рыбный	120	120
Масса готового риса	-	160
Лук репчатый	107	90/45*
Масло растительное	40	40
Шафран	0,05	0,05
Петрушка или укроп	7	5
Соль	3	3
Выход	-	305

*Масса лука пассерованного.

Технология приготовления

Осетрину (порционные куски с кожей, без хрящей) или судака (филе с кожей без костей) нарезают кубиками массой 40 г, припускают; полученный бульон используют для приготовления плова. Лук репчатый, нарезанный мелкими кубиками, пассеруют на растительном масле, добавляют крупу рисовую, заливают бульоном и варят до готовности.

При подаче рис окрашивают настоем шафрана (0,5 г шафрана на 30 г кипяченой воды), сверху укладывают куски рыбы и посыпают мелко нарезанной зеленью. Блюдо можно отпускать и без шафрана.

Манты с бараниной

Рецептура

Наименование сырья, полуфабрикатов	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	75	75
в том числе мука на подпыл	5	5
Вода	30	30
Соль	1	1
Масса теста	-	100
Баранина (лопаточная или тазобедренная части)	200	143
Лук репчатый	77	65
Перец красный молотый	1	1
Соль	1,5	1,5
Вода	20	20
Масса фарша	-	228
Масса полуфабриката	-	328
Масло растительное (для смазывания каскана)	5	5
Уксус 3%-ный	15	15
Выход	-	315

Технология приготовления

Из муки, воды и соли замешивают крутое тесто (влажность 39%), накрывают влажной тканью и выдерживают в течение 40-60 мин. Готовое тесто формуют тонкими жгутами, делят их на кусочки массой 19-20 г и раскладывают на круглые лепешки с утонченными краями. На середину лепешки укладывают фарш и края защипывают посередине, придавая изделию круглую или овальную форму. Для фарша баранину нарезают мелкими кубиками, смешивают с мелко рубленным репчатым луком, добавляют соль, перец, холодную воду и все перемешивают. Манты укладывают на смазанную жиром решетку, вставляемую в специальный котел (каскан), и варят на пару в течение 30 мин. Отпускают по 5 шт. на порцию (1 шт. – 60 г) с уксусом и красным перцем или без уксуса, соответственно уменьшив выход.

При использовании нежирной баранины необходимо добавить жир-сырец курдючный (10 г на порцию), при этом соответственно уменьшить норму мяса.

Беляш

Рецептура

Наименование сырья, полуфабрикатов	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	80	80
Вода или молоко	40	40

Дрожжи (прессованные)	2	2
Сахар	2	2
Соль	1	1
Масса теста	-	120
Говядина (котлетное мясо)	149	110
или баранина (котлетное мясо)	154	110
Лук репчатый	24	20
Перец черный молотый	0,5	0,5
Соль	2	2
Вода	15	15
Масса фарша	-	144
Масса полуфабриката	-	264
Масло растительное для жарения и смазывания стола и листов	17	17
Выход	-	240(3 шт. по 80 г)

Технология приготовления

Готовое дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, разделяют на лепешки массой по 40 г, на середину лепешки кладут 48 г фарша, придают изделиям круглую форму, края защипывают, оставляя отверстие в центре, чтобы фарш был виден.

Для приготовления фарша мясо пропускают через мясорубку с крупной решеткой, добавляют мелко рубленый лук, соль, перец, воду, перемешивают до однородной консистенции.

Беляши укладывают отверстием вниз на сковороду с раскаленным до температуры 180-190 °С жиром и жарят с обеих сторон до готовности. Подают по три на порцию. Можно отпускать беляши поштучно.

Лабораторная работа №3

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА БЛЮД ИНДИЙСКОЙ КУХНИ

Тема лабораторной работы: Ассортимент и особенности, технология приготовления блюд индийской кухни.

Цель работы: Изучить и практически освоить технологию производства блюд индийской кухни. Провести органолептическую оценку блюд.

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

Основу питания народов Индии составляет растительная пища: рис, кукуруза, дал, горох, чечевица и другие бобовые, лепешки из муки низших сортов – чапати, овощи. Из молочных продуктов распространено кислое молоко.

Большинство индийцев не едят мяса, исключение составляют главным образом мусульмане, которые едят баранину, козлятину, птицу.

В кухне северной Индии есть блюда среднеазиатского происхождения, такие как кима из рубленного мяса, разнообразные кебабы из маринованной баранины, пловы из риса, шаффана.

Популярны блюда типа тандур. Тандур – печь в которой их готовят, представляет собой вытянутый резервуар с отверстием наверху, прикрытый крышкой. В глубине тандура разводят огонь; в качестве топлива используют дрова или уголь.

В тандуре выпекают лепешки – роти из несдобного теста, наан из сдобного теста. В этой печи готовят цыплят замаринованных в йогурте со специями, кебабы нанизанные на шпажки. Для вегетарианцев запекают овощи и куски панира – творог со специями.

В Индии употреблять в пищу мясо коровы, как и вообще крупного рогатого скота, строжайше запрещено религиозными законами и древними обычаями, которых придерживаются даже мусульмане. В то же время в районе Гоа население употребляет в пищу много свинины. Рис и свинина – основная пища гоанцев во все времена года.

Настоящая вегетарианская кухня распространена на юге Индии. Многие индийцы здесь строгие вегетарианцы. Они не едят лука и чеснока, отказываются от помидоров и свеклы, потому что у них цвет крови. Основу их пищи составляют сладкий перец, финики, желтая чечевица, отварной рис.

Из этих продуктов готовят самбхар, которое едят 2 раза в день.

Расам – похлебка из чечевицы с перцем – тоже обязательное блюдо на завтрак и обед. Популярными блюдами являются оладьи из рисовой муки и дала (досу), рисовые клецки (идли).

На востоке Индии в Бенгалии на первом месте в меню – рыба, главным образом пресноводная, а также блюда из крупных и мелких креветок, омаров. Рыбу тушат, жарят на сковороде или рашпере.

Излюбленное кушанье индийцев – плов, сваренный с бобовыми, (иногда со стручковыми), овощами с добавлением небольшого количества растительного масла, (горчичное, арахисовое, кунжутное).

Блюда из овощей, бобовых, картофеля, баранины, птицы, рыбы, как правило, подают с различными специями и приправами. Среди них самой популярной приправой считается карри, в состав которой входят черный перец и красный, мускат, корица, гвоздика, имбирь, орехи, горчица, мята, укроп, чеснок, шафран, лук.

Однако для индийца карри не только приправа, но и целая группа блюд, приготовленных из мяса, птицы, рыбы, овощей, иногда даже фруктов, общей особенностью которых является густая консистенция и комбинации свежемолотых специй, что делает одно блюдо с карри непохожим на другое.

Из других соусов распространены острый соус анчар, сваренный из фруктов со специями, красный острый соус масала. Важное место в питании индийцев занимают фрукты: бахчевые, свежий и сушеный тутовник, абрикосы, яблоки, лимоны.

Самым распространенным напитком в Индии считается нимбу панч, приготовленный из сока лимона и воды. Любимый напиток в штате Пенджаб – канджи, который делают из квашенной моркови и горчичного семени. Летом везде в Индии пьют сок манго. Пиво, вино и другие напитки подавать за обедом не принято, еду обычно запивают водой. Любимым напитком является чай, кофе.

По традиции еду подают на тали – большом, обычно круглом подносе, медном или из нержавеющей стали. На поднос ставят катори – металлические порционные чашечки для каждого блюда. Кроме этого могут быть пикули, дольки лимона, щепотка соли. Все это располагают на краях тали, а в центре помещают рис. Питьевую воду ставят слева от тали.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

1. Особенности питания индийцев.
2. Технология приготовления расам.
3. Технология приготовления блюд из рыбы.
4. Технология приготовления соусов.
5. Организация подачи индийских блюд.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

Изучить теоретическую часть.

Ответить на контрольные вопросы.

Изучить ассортимент блюд лабораторной работы.

Заполнить рабочую тетрадь: рецептуру блюд, технологию приготовления:

- рассчитать потребное количество продуктов;
- составить технологические схемы;
- составить последовательность выполнения технологических операций при изготовлении блюд;
- составить шкалу органолептической оценки блюд лабораторной работы;
- приготовить блюда по ассортименту лабораторной работы;
- подготовить блюда к дегустации;
- провести органолептическую оценку блюд;
- результаты бракеража занести в бракеражные листы;
- выявить недостатки и замечания при изготовлении блюд;
- подготовить отчет по лабораторной работе;
- убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Посуду, инвентарь и инструменты подобрать в соответствии с необходимостью технологических процессов приготовления блюд.

РЕЦЕПТУРА И ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД

Салат по-индийски

Рецептура

Наименование сырья, полуфабрикатов	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	43	43
Спаржа	20	15
Яблоки	32	22
Перец сладкий зеленый	29	22
Майонез	30	30
Карри	1	1
Выход	-	200

Технология приготовления

Рис отваривают в большом количестве воды в течение 15 мин, откидывают и охлаждают. Спаржу отваривают, перец запекают в жарочном шкафу, режут соломкой, очищенные от кожицы яблоки – ломтиками. Рис кладут на середину тарелки, гарнируя спаржей, яблоками, перцем, посыпают карри, поливают майонезом.

Суп «Карри»

Рецептура

Наименование сырья, полуфабрикатов	Брутто, г	Нетто, г
Баранина (тазобедренная часть, корейка, лопаточная часть)	110	110
Лук репчатый	24	20
Масло сливочное	8	8
Зелень	14	10
Карри	3	3
Сок лимонный	5	5

Сметана	20	20
Рис	35,7	35,7
Лавровый лист	0,012	0,012
Соль	2	2
Выход	-	300/100/50

Технология приготовления

Крупные куски баранины обжаривают. Мелко нарубленный лук пассеруют, добавляют к нему карри. Подготовленный лук, лавровый лист кладут в баранину, солят, заливают бульоном или водой, добавляют зелень и варят до готовности. Затем бульон процеживают, добавляют лимонный сок, сметану и порционные куски баранины. Отдельно подают откидной рис.

Филе сома по-индийски

Рецептура

Наименование сырья, полуфабрикатов	Брутто, г	Нетто, г
Филе сома	256	256
Масло сливочное	27	27
Вино белое	30	30
Морковь	13	10
Корень сельдерея	15	10
Лук репчатый	12	10
Зелень петрушки и укропа	21	16
Крупа рисовая	50	50
Мука	3	3
Карри	3	3
Выход	-	285

Технология приготовления

Филе сома нарезают на порционные куски, кладут в кастрюлю с нарезанной ломтиками морковью, сельдереем и репчатым луком, добавляют немного сливочного масла и ароматической зелени, заливают вином и рыбным бульоном и припускают. Готовую рыбу вынимают.

Муку пассеруют на масле, добавляют карри и вводят в сок, в котором припускалась рыба. Готовый соус протирают, заправляют сливочным маслом и процеживают через сито. Припущенную рыбу укладывают на рис, приготовленный по-индийски, заливают соусом, посыпают мелко нашинкованной зеленью петрушки.

Для приготовления риса по-индийски перебранный и промытый рис засыпают в большое количество подсоленной кипящей воды, варят 15 мин, откидывают на дуршлаг и дают стечь. Затем рис перекладывают в сотейник, смешивают со сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу 5-10 мин.

Алу паратха (индийские лепешки с картофельной начинкой)

Рецептура

Наименование сырья, полуфабрикатов	Брутто, г	Нетто, г
Тесто:		
Пшеничная мука	420	420
Масло оливковое	2 ст.л.	34

Вода	220	220
Соль	щеп.	2
Масло сливочное	10	10
Начинка:		
Картофель	180	135/131*
Масло растительное	2-3 ст.л.	34
Зира	1/2 ч.л.	2
Кориандр	1 ч.л.	4
Чеснок	29	24
Лук репчатый	156	140
Перец чили зеленый	50	25
Перец красный молотый	0,05	0,05
Карри порошок острый	1 ч.л.	3
Лук зеленый	50	30
Соль	10	10
Лимон (сок)	100	42
Выход	-	

Технология приготовления

В разогретый вок вливают небольшое количество растительного масла и добавляют зиру. Зира отдает все ароматы. Добавляют мелко нарезанный чеснок и обжаривают секунд 30. Добавляют лук, нарезанный соломкой. Пока лук обжаривается, мелко нарезают острый перец и пучок зеленого лука. Картофель варят, натирают на крупной терке. Как только лук слегка подзолотится, добавляют в вок карри, кориандр, острый перец, перец чили и зелень. Все хорошо перемешивают и слегка обжаривают (несколько минут). Добавляют натертый картофель и соль. Выдавливают сок лимона (1 дес. ложка) непосредственно в вок. Все хорошо прогревают, перемешивают. Начинку остужают.

Замешивают крутое эластичное тесто. Тесту дают отлежаться минут 30. Делят тесто на шесть частей, подкатывают в колобки. Накрывают пленкой, чтобы не подсыхали. Каждую заготовку раскатывают в пласт толщиной 4-5 мм. Края лепешечек должны быть намного тоньше середины. Делится начинка на шесть частей, по количеству лепешек. Выкладывают часть начинки в центр лепешки и тонкие края собираются к середине. Теперь аккуратно разравниваются лепешки с начинкой скалкой. Чтобы не порвать тесто, первые движения можно сделать руками. Если надо, посыпать стол мукой. Жарят лепешки в небольшом количестве растительного масла. Обжаривают с обеих сторон до золотистой корочки. Если при формировании тесто не повредилось, тогда лепешки будут надуваться на сковороде. Горячие лепешки смазываются сливочным маслом.

Рекомендуемая литература и интернет-ресурсы

а) 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. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 368 с.

б) дополнительная литература:

1. Кухня народов мира: учебное пособие / авт.-сост. В.В. Марченко, Н.В. Судакова; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное

автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Северо-Кавказский федеральный университет». – Ставрополь: СКФУ, 2016. - 149 с.

2. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
3. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
4. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
5. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».
6. Азиатская кухня – М.: ОЛМА Медиа Групп, 2013. – 240 с.
7. Садовский Е. Суши, роллы. – М.: Эксмо, 2012. – 96 с.
8. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: Ассоциация кулинаров России ГО ВПО – М.: ИТК «Дашков и К^о», 2008.
9. Сяо Минь. Китайская кухня. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2011. – 288 с.
10. Могильный М.П. Восточные сладости (технология, рецептуры, рекомендации). – М.: Дели-принт, 2002. – 148 с.

в) Интернет-ресурсы

1. <http://www.complexdor.ru> – Сайт базы нормативной и технической документации
2. <http://www.twirpx.com> – Сайт поиск литературы
3. <http://www.pitportal.ru> – Сайт информационного портала
4. <http://www.libgost.ru> – Сайт библиотеки Гостов и нормативных документов
5. www.hotelnews.ru – Сайт сбора информации в сфере гостиничного бизнеса

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ
для лабораторных занятий по дисциплине
Технология азиатской кухни

студента(ки) _____
курса _____ группы _____
Преподаватель _____

Пятигорск, 20__ г.

группа _____

по теме _____

Масса полуфабриката, г.
Масса готового изделия, г.
Выход, г.

Преподаватель _____

ОРГ АНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ БЛЮД И ИЗДЕЛИЙ

№ по сборнику рецептур	Наименование изделий	Требования к качеству				Консистенция	Обнаруженные дефекты	Средняя оценка
		Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус			
Баллы								
Баллы								
Баллы								
Баллы								
Баллы								

Бракераж провел(а) _____

