

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 10:53:45

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего профессионального образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические указания

по выполнению лабораторных работ

по дисциплине «ТЕХНОЛОГИЯ ЗАРУБЕЖНОЙ КУХНИ»

для студентов направления подготовки

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность (профиль):

«Технология и организация ресторанного дела»

Для очной формы обучения

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Пятигорск, 20__

Содержание

С.

1. Введение	3
2. Указания по технике безопасности	4
3. Перечень лабораторных работ	6
3.1. Лабораторная работа №1	6
3.2. Лабораторная работа №2	10
3.3. Лабораторная работа №3	14
3.4. Лабораторная работа №4	14
3.5. Лабораторная работа №5	17
3.6. Лабораторная работа №6	17
3.7. Лабораторная работа №7	20
3.8. Лабораторная работа №8	21
3.9. Лабораторная работа №9	23
3.10. Лабораторная работа №10	24
4. Рекомендуемая литература и интернет-ресурсы:	30
Приложения	29

1. ВВЕДЕНИЕ

Методические указания разработаны для проведения лабораторных работ по дисциплине «Технология зарубежной кухни» для бакалавров, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела)

Целью освоения дисциплины «Технология зарубежной кухни» является приобретение теоретических знаний и практических навыков в области кулинарных традиций разных стран мира.

Задачами освоения дисциплины «Технология зарубежной кухни» являются:

- изучение отечественного и зарубежного опыта и кулинарных традиций по производству продуктов питания разных стран мира;
- приобретение умений и навыков по организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции определенного ассортимента разных стран мира в производственных условиях;
- изучение навыков организации обслуживания в питании в разных странах мира;
- приобретение способности организации контроля за обеспечением качества продукции.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате подготовки, выполнения и защиты лабораторных работ:

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
ПК – 8	способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг

Лабораторные работы по дисциплине призваны обеспечить лучшее освоение изучаемого материала, приобретение необходимых профессиональных умений и знаний для качественного закрепления получаемых компетенций в ходе освоения дисциплины «Технология зарубежной кухни».

Каждое занятие имеет унифицированную структуру, включающую определение его целей, теоретическую подготовительную работу обучающегося к нему, средства обучения, задания, выполнение работы, письменное оформление материала в виде таблиц и заключение по полученным результатам.

По каждой теме представлены контрольные вопросы для закрепления изученного материала.

Выполнению лабораторных занятий должна предшествовать самостоятельная работа студентов с рекомендованной литературой, данными методическими указаниями и конспектами лекций. Перед началом занятий преподаватель проверяет теоретическую подготовку студента по теме лабораторного занятия и разъясняет задания по предстоящей работе. В процессе выполнения работы необходимо выполнить требуемые по заданию мероприятия. По окончании работы преподаватель проверяет сделанные записи в рабочей тетради, комплексно оценивает лабораторную работу и знания студента по теме.

Отчет выполняется в отдельной тетради для лабораторных работ, которую студенты сохраняют и предоставляют при сдаче экзамена. Без оформления результатов лабораторной работы и сдачи отчета студент не допускается к выполнению следующей лабораторной работы.

Текст лабораторной работы следует выполнять с использованием пакета программ Microsoft Office на компьютере на одной стороне листа белой бумаги, формата А4, шрифт

– Times New Roman 14-го или 12-го размера, межстрочный интервал – 1,0 и 1,5 или рукописно.

Титульный лист лабораторной работы должен быть оформлен согласно требованиям приложения 1. Структура оформления бракеражного листа представлены в приложении 2. Далее прикладываются оформленные технико-технологические карты и технологические схемы по заданию практической части. При выполнении лабораторных занятий студент обязан бережно относиться к объектам исследований, учебным пособиям, лабораторному оборудованию и приборам. В случае их порчи студент обязан возместить стоимость или ремонт приборов.

Перед выполнением работы студент должен внимательно ознакомиться с правилами работы и техникой безопасности эксплуатации оборудования и приборов.

Материально - техническая база проведения лабораторных работ:

Лаборатория технологии продуктов питания имеет следующее оснащение: плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4, шкафы холодильные Polair Grande DM105-S, блендеры Philips HR2100/00, пароконвектоматы Rational CM PLUS 61, пароконвектоматы RATIONAL CM 101, миксеры планетарные Gastromix b 5 есо, весы эл. торговые CAS ER JR-15CB, ванны с рабочей поверхностью BMC-1/1200, фритюрницы Airhot ef8, гриль контактный мод. AP КАТ 2606, Аэрогрили AX-7370, мясорубка JEJU серии TJ12F с купатницей, микроволновые печи Samsung, столы производственные РПС-12/6, RAS, стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600, шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO, посуда и специализированный инвентарь для предприятий питания, гостиниц и ресторанов, мультимедийное оборудование: ноутбук Acer Aspire, 15,6", Intel Core I 3, RAM 2 Gb, HDD 320 Gb; мультимедийный проектор Acer PD 120 D DLP; учебная мебель; учебно-наглядные пособия;

2. УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Лабораторию технологии продуктов питания 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 загрождать 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.

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 протвени 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.

3. ПЕРЕЧНИ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

3.1. Лабораторная работа № 1

Тема л/з: Разработка технико-технологических карт и технологических схем производства блюд Восточноевропейской национальной кухни

Цель работы: организовывать документооборот по производству блюд национальной кухни на предприятии питания; изучать и анализировать научно-техническую информацию по зарубежному опыту производства продуктов питания; составить технико-технологические карты и технологические схемы для производства блюд Восточноевропейской национальной кухни.

Формируемые 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

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

1. Характеристика и правила составления технико-технологических карт

Технико-технологическая карта (ТТК) – документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания. ТТК разрабатываются только на новую нетрадиционную продукцию, впервые изготавливаемую на предприятии общественного питания.

Технологические документы утверждает руководитель организации (предприятия) общественного питания. Срок действия технологических документов не ограничен.

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

Структура технико-технологических карт определена по ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

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 _____

Вкус _____

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.

2. Характеристика и правила составления технологических схем

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

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

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

При составлении технологической схемы следует выполнять следующие требования:

Все продукты и полуфабрикаты, используемые в процессе производства данного

блюда, кулинарного или кондитерского изделия должны быть расположены в верхней части схемы.

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

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

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

Обязательно указываются временные, температурные и другие параметры операций.

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

Каждой операции технологического процесса, изображенной в схеме присваивается цифровое позиционное обозначение, которое проставляется рядом с операцией (не обязательно).

Операции технологического процесса, с присвоенными им позиционными обозначениями заносятся в таблицу операционного действия, прилагаемую к технологической схеме.

Таблица операционного действия содержит следующие элементы: позиционное обозначение; наименование операций; количество операций; примечания (содержат перечень оборудования, используемого в процессе производства данного блюда, кулинарного или кондитерского изделия и указание цеха или участка производства, в котором производится его приготовление).

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

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

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

1. Изучить структуру оформления технико-технологических карт и технологических схем, используемых в производстве блюд и изделий.
2. Составить технико-технологические карты и технологические схемы для производства блюд Восточноевропейской национальной кухни (следующая лабораторная работа).
3. После проведения лабораторной работы защитить ее преподавателю.

3.2. Лабораторная работа № 2

Тема л/з: Технология приготовления блюд Восточноевропейской национальной кухни

Цель работы: использовать техническую и технологическую документацию в условиях производства продукции питания; организовать процесс приготовления и приготовить сложную кулинарную продукцию Восточноевропейской национальной кухни

Формируемые 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

ПК – 8	способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг
--------	---

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВ ВОСТОЧНОЕВРОПЕЙСКОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

В Восточной и Центральной Европе расположены следующие страны: Болгария, Венгрия, Румыния, Польша, Германия, Словакия, Чехия, Греция и балканские страны (Сербия, Хорватия, Словения, Босния и Герцеговина).

Каждая из стран имеет свои национальные традиции, в том числе и национальной кухни.

В основе каждой национальной кухни лежит два главных фактора: набор исходных продуктов и способ их обработки, которые связаны друг с другом. Кулинария является наименее изолированной частью национальной культуры. Поэтому имеется множество схожих национальных кулинарных блюд и изделий в национальных кухнях представленных стран.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

1. Какие страны расположены на территории Восточной и Центральной Европы?
2. Каковы особенности болгарской кухни?
3. Какие виды сырья и продуктов используются в болгарской кухне?
4. Основные термины и определения национальных блюд болгарской кухни.
5. Ассортимент и технология приготовления различных блюд болгарской кухни.
6. Характерные особенности венгерской кухни.
7. Основные виды продуктов, используемых в венгерской кухне.
8. Основные термины и определения в национальной венгерской кухне.
9. Ассортимент и технология приготовления различных блюд венгерской кухни.
10. Характерные особенности румынской национальной кухни.
11. Основные виды продуктов, используемых в румынской кухне.
12. Основные термины и определения в национальной венгерской кухне.
13. Ассортимент и технология приготовления различных блюд румынской кухни.
14. Какие особенности польской кухни?
15. Какие основные виды сырья и продуктов используются в польской кухне?
16. Основные термины и определения в национальной польской кухне.
17. Ассортимент и технология приготовления различных блюд польской кухни.
18. Характерные особенности немецкой национальной кухни.
19. Основные виды продуктов, используемых в немецкой кухне.
20. Основные термины и определения в национальной немецкой кухне.
21. Ассортимент и технология приготовления разных блюд немецкой кухни.
22. Особенности чешской и словацкой национальной кухни.
23. Основные продукты, используемые в чешской и словацкой кухнях.
24. Основные термины и определения в национальной чешской и словацкой кухнях.
25. Ассортимент, технология приготовления некоторых блюд чешской и словацкой кухни.
26. Особенности греческой национальной кухни.
27. Основные виды продуктов, используемых в греческой кухне.
28. Основные термины и определения в национальной греческой кухне.
29. Ассортимент и технология приготовления разных блюд греческой кухни.
30. Каковы особенности национальных кухонь балканских стран?
31. Основные продукты, наиболее употребляемые в национальных кухнях балканских стран.
32. Основные термины и определения в национальных кухнях балканских стран.

33. Ассортимент и технология приготовления блюд национальных кухонь балканских стран.
34. В чем сходство и различия национальных кухонь Восточной и Центральной Европы?

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 СТРАН ВОСТОЧНОЙ И ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЕВРОПЫ Салат из фасоли с растительным маслом (Болгария)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Фасоль	29,3	29,0
Масса отварной фасоли	-	60,0
Лук репчатый	24,0	20,0
Масло растительное	15,0	15,0
Уксус 3%-ный	2,0	2,0
Соль	1,0	1,0
Перец черный	0,1	0,1
Зелень петрушки	1,35	1,0
Лимон	14,0	6,0
<i>Выход</i>	-	100,0

Технология приготовления

Фасоль отваривают и смешивают с луком репчатым, нарезанным кубиками, добавляют соль, перец черный молотый, уксус, масло растительное и все перемешивают.

При подаче салат украшают лимоном и зеленью.

Суп таратор (Болгария)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Овощи свежие	125,0	100,0
Простокваша	50,0	50,0
или кефир	50,0	50,0
Вода	133,0	120,0
Масло растительное	10,0	10,0
Укроп (зелень)	7,0	5,0
Орехи грецкие	22,0	10,0
Чеснок	3,8	3,0
Соль	3,0	3,0
<i>Выход</i>	-	300,0

Технология приготовления

Огурцы свежие очищают, нарезают мелкими кубиками. Простоквашу или кефир взбивают с холодной кипяченой водой. Кладут огурцы, добавляют растертый чеснок, растительное масло, соль, мелко нарезанный укроп.

Подают холодным. Перед подачей посыпают толчеными грецкими орехами.

Паприкаш из картофеля (Венгрия)*Рецептура*

	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	275,0	205,0
Масса жареного картофеля	-	140,0
Масло сливочное	15,0	15,0
Сметана	40,0	40,0
Перец красный молотый	0,5	0,5
Лук репчатый	48,0	40,0
Масса пассерованного лука	-	20,0
Вода или бульон	60,0	60,0
Мука пшеничная	3,0	3,0
Соль	3,0	3,0
<i>Выход</i>	-	250,0

Технология приготовления

Картофель нарезают дольками и обжаривают на масле, добавляют пассерованный лук, красный молотый перец, бульон и тушат до готовности. Перед окончанием тушения солят, заливают сметанным соусом, смешивают с мукой и доводят до кипения и кипятят 5 мин. Подают горкой в тарелке.

Крокеты отварные картофельные (Германия)*Рецептура*

	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	205,0	205,0
Масса отварного картофеля	-	150,0
Мука пшеничная в/с	30,0	30,0
Крахмал	10,0	10,0
Яйца	1/5 шт.	8,0
Сало свиное	10,0	10,0
Сухари хлебные	5,0	5,0
Орех мускатный	1,0	1,0
Соль	2,0	2,0
<i>Выход</i>	-	200,0

Технология приготовления

Картофель варят в кожуре, очищают, охлаждают, протирают. Заправляют

пшеничной мукой и крахмалом, сырыми яйцами, добавляют сухари в форме мелких кубиков и перемешивают. Полученную массу разделяют в виде шариков массой 100 г и варят в подсоленной воде 10-15 минут до тех пор, пока шарики не всплывут. Поливают свиным салом, посыпают орехом мускатным.

3.3. Лабораторная работа № 3

Тема л/з: Разработка технико-технологических карт и технологических схем производства блюд стран западной Европы

Цель работы: организовывать документооборот по производству блюд национальной кухни на предприятии питания; изучать и анализировать научно-техническую информацию по зарубежному опыту производства продуктов питания; составить технико-технологические карты и технологические схемы для производства блюд стран западной Европы

Формируемые 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

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

Общая характеристика и структура оформления технико-технологических карт и технологических схем приведены в теоретической части лабораторной работы №1.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

1. Изучить структуру оформления технико-технологических карт и технологических схем, используемых в производстве блюд и изделий.
2. Составить технико-технологические карты и технологические схемы для производства блюд стран западной Европы (следующая лабораторная работа).
3. После проведения лабораторной работы защитить ее преподавателю.

3.4. Лабораторная работа № 4

Тема л/з: Технология приготовления блюд стран западной Европы

Цель работы: использовать техническую и технологическую документацию в условиях производства продукции питания; организовать процесс приготовления и приготовить сложную кулинарную продукцию национальных кухонь стран Западной Европы

Формируемые 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
ПК – 8	способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ СТРАН ЗАПАДНОЙ ЕВРОПЫ

Западная Европа объединяет следующие страны: Францию, Англию, Скандинавию (Дания, Швеция, Норвегия, Финляндия).

Каждая из стран имеет свои национальные традиции, в том числе и национальной кухни. Во многих национальных кухнях стран Западной Европы отмечается взаимное влияние национальных кухонь друг на друга, однако в каждой из кухонь имеется созданный свой особый вкус.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

1. Какие страны расположены на территории Западной Европы?
2. Характерные особенности французской кухни.
3. Основные виды продуктов, используемых во французской кухне.
4. Основные термины и определения в национальной французской кухне.
5. Характерные особенности английской кухни.
6. Основные виды продуктов, используемых в английской кухне.
7. Основные термины и определения в национальной английской кухне.
8. Ассортимент и технология приготовления различных блюд английской кухни.
9. Характерные особенности скандинавской национальной кухни.
10. Основные виды продуктов, используемых в скандинавской кухне.
11. Основные термины и определения в национальных кухнях Скандинавии.
12. Ассортимент и технология приготовления разных блюд скандинавской кухни.

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 приготовлении блюд;
- подготовить отчет по лабораторной работе;
- убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

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

РЕЦЕПТУРА И ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД СТРАН ЗАПАДНОЙ ЕВРОПЫ Суп по-нормански (Франция)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Репа	53,0	40,0
Морковь	38,0	30,0
Лук-порей или репчатый	24,0	20,0
Картофель	67,0	50,0
Молоко	35,0	35,0
Сметана	20,0	20,0
Бульон	150,0	150,0

Масло сливочное	10,0	10,0
Соль	3,0	3,0
<i>Выход</i>	-	300,0

Технология приготовления

Репу, морковь, лук-порей режут мелкими кубиками и пассеруют на сливочном масле, затем заливают бульоном и кладут нарезанный кубиками картофель. Варят на слабом огне, пока картофель не станет мягким. После этого в суп добавляют кипящее молоко, сметану, сливочное масло.

Подают очень горячим. В тарелки можно предварительно положить гренки (25 г).

Капуста белокачанная по-манчестерски (Англия)*Рецептура*

	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокачанная	208,0	167,0
Масса припущенной капусты	-	150,0
Бульон	100,0	100,0
Масло сливочное	15,0	15,0
Перец черный молотый	0,01	0,01
Соль	3,0	3,0
<i>Выход</i>	-	165,0

Технология приготовления

Кочан капусты разрезают на части, удаляют кочерыжку и припускают в подсоленной воде до полуготовности. Затем, поместив капусту между двумя тарелками, отжимают влагу, нарезают квадратами или прямоугольниками, солят, перчат, заливают бульоном и доводят до готовности. После этого капусту откидывают и поливают сливочным маслом.

Картофель по-датски (Дания)*Рецептура*

	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	179,0	134,0
Масса отварного картофеля	-	130,0
Пудра сахарная	14,0	14,0
Свиной жир	15,0	15,0
Зелень петрушки	14,0	10,0
Орех мускатный	0,5	0,5
Соль	2,0	2,0
<i>Выход</i>	-	150,0

Технология приготовления

В подсоленной воде отваривают картофель (мелкий) и очищают от кожицы. На сковороде разогревают свиной жир, добавляют сахарную пудру, кладут картофель и жарят, пока сахар не начнет карамелизировать. Посыпают картофель солью и измельченным мускатным орехом.

Подают горячим, посыпав зеленью петрушки.

Блины по-шведски (Швеция)*Рецептура*

	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная в/с	40,0	40,0
Молоко	70,0	70,0
Сахар	11,0	11,0
Яйца	$\frac{3}{4}$ шт.	30,0
Соль	2,0	2,0
Масса теста	-	153,0

Масло растительное	5,0	5,0
Масса жареных блинов	-	100,0
Варенье или джем	40,0	40,0
<i>Выход</i>	-	140,0

Технология приготовления

Из муки, молока, желтков с добавлением сахара и соли замешивают тесто. Белки взбивают, соединяют с тестом. Жарят блины на сковороде основным способом: сначала с одной стороны, затем складывают пополам и обжаривают еще раз с двух сторон.

Подают с джемом или вареньем.

3.5. Лабораторная работа № 5

Тема л/з: Разработка технико-технологических карт и технологических схем производства блюд стран Южной Европы

Цель работы: организовывать документооборот по производству блюд национальной кухни на предприятии питания; изучать и анализировать научно-техническую информацию по зарубежному опыту производства продуктов питания; составить технико-технологические карты и технологические схемы для производства блюд стран Южной Европы

Формируемые 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

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

Общая характеристика и структура оформления технико-технологических карт и технологических схем приведены в теоретической части лабораторной работы №1.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

1. Изучить структуру оформления технико-технологических карт и технологических схем, используемых в производстве блюд и изделий.
2. Составить технико-технологические карты и технологические схемы для производства блюд стран Южной Европы (следующая лабораторная работа).
3. После проведения лабораторной работы защитить ее преподавателю.

3.6. Лабораторная работа № 6

Тема л/з: Технология приготовления блюд стран Южной Европы

Цель работы: использовать техническую и технологическую документацию в условиях производства продукции питания; организовать процесс приготовления и приготовить сложную кулинарную продукцию национальных кухонь стран Южной Европы

Формируемые 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
ПК – 8	способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ: ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ СТРАН ЮЖНОЙ ЕВРОПЫ

В Южной Европе расположены следующие страны: Италия, Испания, Португалия.

Для этих стран характерны сложившиеся веками традиции питания. Народы Южной Европы для приготовления национальных блюд используют различные пряности, овощи и фрукты. Каждая из стран имеет свои национальные традиции, в том числе и гастрономические.

Отличительной особенностью национальных кухонь Южных государств является использование различных видов перца, приготовленные блюда могут отличаться повышенным содержанием поваренной соли в блюдах и изделиях.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

1. Какие страны расположены в Южной Европе?
2. Характерные особенности итальянской кухни.
3. Основные термины и определения в национальной итальянской кухне.
4. Ассортимент и технология приготовления различных блюд итальянской кухни.
5. Какие виды продуктов используются в итальянской кухне?
6. Характерные особенности испанской кухни.
7. Основные термины и определения в национальной испанской кухне.
8. Основные виды продуктов, которые используются в итальянской кухне.
9. Ассортимент и технология приготовления различных блюд испанской кухни.
10. Характерные особенности португальской кухни.
11. Какие виды сырья и полуфабрикатов используются в португальской кухне?
12. Основные термины и определения в португальской кухне.
13. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд португальской кухни.

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 приготовлении блюд;
- составить шкалу органолептической оценки блюд лабораторной работы;
- приготовить блюда по ассортименту лабораторной работы;
- подготовить блюда к дегустации;
- провести органолептическую оценку блюд;
- результаты бракеража оформить в бракеражном журнале;
- выявить недостатки и замечания при приготовлении блюд;
- подготовить отчет по лабораторной работе;
- убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

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

РЕЦЕПТУРА И ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД СТРАН ЮЖНОЙ ЕВРОПЫ Рис по-итальянски (Италия)

Рецептура

Брутто, г

Нетто, г

Крупа рисовая	24,0	50,0 ¹
Масло сливочное	20,0	20,0
Сыр твердый	22,0	20,0
Соль	3,0	3,0
<i>Выход</i>	-	190,0

¹ Масса рассыпчатого риса

Технология приготовления

Перебранный и промытый рис кладут в кастрюлю и заливают небольшим количеством бульона или воды. Варят, помешивая и постепенно вливая воду или бульон. Норма жидкости для варки рассыпчатого риса. Когда рис сварится, солят, добавляют сливочное масло и тертый сыр и тщательно перемешивают и подают.

Суп хлебный (Италия)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный в/с	31,0	30,0
Сыр твердый	11,0	10,0
Яйца	½ шт.	20,0
Бульон	270,0	270,0
Орех мускатный	0,2	0,2
Перец черный молотый	0,01	0,01
Соль	3,0	3,0
<i>Выход</i>	-	300,0

Технология приготовления

Протертые через крупное сито хлебные крошки смешивают с тертым сыром и взбитыми яйцами, заправляют солью, перцем и тертым мускатным орехом. Полученную массу вводят, непрерывно помешивая, в крепкий кипящий бульон. Накрывают крышкой и ставят на медленный огонь на 7-8 мин. Перед подачей мешают еще раз, чтобы не образовались комки.

Чайнфайня (Испания)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья	148,0	138,0
Масса отварной печени	-	100,0
Вино белое	20,0	20,0
Масло растительное	5,0	5,0
Лук репчатый	24,0	20,0
Масса пассерованного лука	-	10,0
Чеснок	1,3	1,0
Сухари панировочные	5,0	5,0
Тмин	0,01	0,01
Корица	0,01	0,01
Перец красный молотый	0,01	0,01
Соль	2,0	2,0
Бульон или вода	150,0	150,0
<i>Выход</i>	-	200,0

Технология приготовления

Печень отварить до мягкости в небольшом количестве подсоленной воды с добавлением вина и перца горошком и нарезать кубиками. Спассеровать на масле мелко нарубленные лук и чеснок, влить немного воды и тушить. Когда лук станет мягким, добавить тмин, корицу, красный молотый перец, зелень и все слегка тушить. В полученный соус положить печень, залить бульоном, в котором она варилась, посыпать сухарями и тушить 5 минут на слабом огне.

Подавать в горячем или холодном виде.

Рыбное филе по-португальски (Португалия)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Минтай	134,0	62,0
или треска	79,0	61,0
Масса готовой рыбы	-	50,0
Лук репчатый	71,0	30,0
Масло растительное	25,0	25,0
Масса пассерованного лука	-	15,0
Помидоры свежие	37,0	32/20
Чеснок	1,3	1,0
Масло сливочное	10,0	10,0
Вино белое	20,0	20,0
Перец черный молотый	0,01	0,01
Соль	2,0	2,0
Зелень петрушки	2,7	2,0
<i>Выход</i>	-	120,0

Технология приготовления

Очищенное от кожи рыбное филе уложить в смазанный сливочным маслом сотейник или на огнеупорное блюдо, приправить оливковым маслом и молотым перцем. Рубленый лук пассеровать на растительном масле, добавить очищенные крупно нарезанные помидоры и толченый чеснок, довести до кипения, влить белое вино и варить пока помидоры не разварятся, приправить солью. Филе рыбы полить соусом, чуть посыпать зеленью петрушки и запечь в духовке.

3.7. Лабораторная работа № 7

Тема л/з: Разработка технико-технологических карт и технологических схем производства блюд стран Ближнего Востока и Африки

Цель работы: организовывать документооборот по производству блюд национальной кухни на предприятии питания; изучать и анализировать научно-техническую информацию по зарубежному опыту производства продуктов питания; составить технико-технологические карты и технологические схемы для производства блюд стран Ближнего Востока и Африки

Формируемые 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

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

Общая характеристика и структура оформления технико-технологических карт и технологических схем приведены в теоретической части лабораторной работы №1.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

1. Изучить структуру оформления технико-технологических карт и технологических схем, используемых в производстве блюд и изделий.
2. Составить технико-технологические карты и технологические схемы для производства блюд стран Ближнего Востока и Африки (следующая лабораторная работа).

3. После проведения лабораторной работы защитить ее преподавателю.

3.8. Лабораторная работа № 8

Тема л/з: Технология приготовления блюд стран Ближнего Востока и Африки

Цель работы: использовать техническую и технологическую документацию в условиях производства продукции питания; организовать процесс приготовления и приготовить сложную кулинарную продукцию национальных кухонь стран Ближнего Востока и Африки

Формируемые 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
ПК – 8	способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ: ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ СТРАН БЛИЖНЕГО ВОСТОКА И АФРИКИ

Характеристика основ ближневосточной кухни

В национальных кухнях стран Ближнего Востока (Кувейт, Турция, Сирия, Иордания) много общего. По составу блюд и способу их приготовления кухни этих стран близки к азербайджанской. Широко используется баранина, козлятина, птица, рыба. Говядина потребляется меньше, а свинина почти полностью запрещена мусульманской религией. Второй продукт по популярности после мяса – рис, значительное место занимают овощи. Для блюд кухонь этих народов характерна острота. Популярны молочнокислые продукты, мучные блюда, хлеб употребляется только белый. Часто хлеб заменяют лепешками. На десерт подаются разнообразные фрукты.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

1. Какие страны расположены на Ближнем Востоке?
2. Какие страны расположены в Африке?
3. Особенности национальной кухни Турции.
4. Характеристика основных продуктов, используемых в турецкой кухне.
5. Основные термины и понятия в турецкой кухне.
6. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд турецкой кухни.
7. Характерные особенности арабской кухни.
8. Характеристика основных видов продуктов, используемых в арабской кухне.
9. Характерная особенность национальной кухни Ирана.
10. Характерная особенность национальной кухни Ирака.
11. Характерная особенность национальной кухни Сирии.
12. Основные термины и определения в арабской кухне.
13. Ассортимент и технология некоторых блюд арабской кухни.
14. Характерные особенности национальной кухни Египта.
15. Характерные особенности национальной кухни Алжира.
16. Характерные особенности национальной кухни Туниса.
17. Характерные особенности национальной кухни Марокко.
18. Основные термины и определения в африканской кухне.
19. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд африканской кухни.
20. Характерные особенности еврейской кухни.

21. Основные продукты, используемые в еврейской кухне.
22. Основные термины и определения в еврейской кухне.
23. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд еврейской кухни.

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 оформить в бракеражном журнале;
- выявить недостатки и замечания при приготовлении блюд;
- подготовить отчет по лабораторной работе;
- убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

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

РЕЦЕПТУРА И ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД СТРАН БЛИЖНЕГО ВОСТОКА И АФРИКИ Икра свекольная с луком (Арабская кухня)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	131,0	100,0
Масло растительное	5,0	5,0
Лук зеленый	15,0	12,0
Яблоки свежие	20,0	14,0
Кислота лимонная	1,0	1,0
Соль	2,0	2,0
<i>Выход</i>	-	120,0

Технология приготовления

Отварную свеклу протирают, добавляют сахар, растительное масло, лимонную кислоту и тушат 10-15 мин, периодически помешивая, затем охлаждают и украшают при подаче яблоками и луком зеленым.

Суп гороховый с вермишелью по-арабски (Арабская кухня)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Горох	20,0	20,0
Вермишель	15,0	15,0
Картофель	67,0	50,0
Масло топленое	5,0	5,0
Лук репчатый	12,0	10,0
Томатное пюре	5,0	5,0
Мука пшеничная	3,0	3,0
Зелень	3,5	2,6
Чеснок	1,5	1,2
Бульон	200,0	200,0

Соль	3,0	3,0
Перец черный молотый	0,01	0,01
<i>Выход</i>	-	250,0

Технология приготовления

В процеженный бульон закладывают перебранный горох и варят до готовности. Затем добавляют вермишель, картофель, нарезанный брусочками, а после закипания – пассерованный лук с томатным пюре, муку пассерованную. При подаче добавляют толченый чеснок и посыпают зеленью.

Пано (печенье) по-гански (Африканская кухня)*Рецептура*

	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная в/с	45,0	45,0
Молоко	25,0	25,0
Дрожжи прессованные	2,0	2,0
Маргарин	40,0	40,0
Масло сливочное	10,0	10,0
<i>Выход</i>	-	100,0

Технология приготовления

Из муки, молока, маргарина и дрожжей замешивают густое тесто, раскатывают его толщиной 2 мм, вырезают круглой гофрированной выемкой и обжаривают на сковороде с обеих сторон. При подаче можно поливать сливочным маслом.

Цимес из моркови, яблок и изюма (Израиль)*Рецептура*

	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	100,0	80,0
Изюм	31,0	30,0
Яблоки	29,0	20,0
Масло сливочное	15,0	15,0
Сахар	10,0	10,0
Соль	1,0	1,0
<i>Выход</i>	-	150,0

Технология приготовления

Морковь вымыть, очистить и нарезать соломкой, кубиками или кружочками. Поместить в сотейник, немного посолить, добавить одну треть нормы масла, немного воды и поставить на огонь. Когда вода закипит, огонь убавить и варить под крышкой до мягкости. Изюм перебрать, хорошо промыть, яблоки очистить от кожуры и нарезать мелкими кусочками, все это положить в морковь, добавив сахар и остальное сливочное масло по рецептуре. Перемешать и тушить еще минут 15. В сотейнике с морковью вода должна вся выпариться. Блюдо подавать в горячем виде. При желании можно полить сметаной (30 г на порцию).

3.9. Лабораторная работа № 9

Тема л/з: Разработка технико-технологических карт и технологических схем производства блюд стран Северной, Центральной и Южной Америки

Цель работы: организовывать документооборот по производству блюд национальной кухни на предприятии питания; изучать и анализировать научно-техническую информацию по зарубежному опыту производства продуктов питания; составить технико-технологические карты и технологические схемы для производства блюд стран Северной, Центральной и Южной Америки

Формируемые 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
--------	--

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

Общая характеристика и структура оформления технико-технологических карт и технологических схем приведены в теоретической части лабораторной работы №1.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

1. Изучить структуру оформления технико-технологических карт и технологических схем, используемых в производстве блюд и изделий.
2. Составить технико-технологические карты и технологические схемы для производства блюд стран Северной, Центральной и Южной Америки (следующая лабораторная работа).
3. После проведения лабораторной работы защитить ее преподавателю.

3.10. Лабораторная работа № 10

Тема л/з: Технология приготовления блюд стран Северной, Центральной и Южной Америки

Цель работы: использовать техническую и технологическую документацию в условиях производства продукции питания; организовать процесс приготовления и приготовить сложную кулинарную продукцию национальных кухонь стран Северной, Центральной и Южной Америки

Формируемые 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
ПК – 8	способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ СТРАН СЕВЕРНОЙ, ЦЕНТРАЛЬНОЙ И ЮЖНОЙ АМЕРИКИ

Характеристика основ североамериканской кухни

Североамериканская кухня – это кухня прежде всего народов Канады и США. Они очень похожи. Типично американская кухня являет собой смешение всего и всякого, поскольку сюда везли свои национальные кушанья переселенцы со всего света. Долгое время главной пищей американских старожилов, особенно на фермах, составляли свинина и бобы, а также кукуруза. Пищу современных американцев составляют овощные блюда, фруктовые салаты. Мясные блюда готовят неострыми, для гарнира используется стручковая зеленая фасоль и бобы, зеленый горошек, спаржа, цветная капуста, а также кукуруза и картофель в различном виде. Для канадской кулинарии типично сочетание французских и английских традиций, поскольку уже более двухсот лет здесь живут выходцы из Англии и Франции. Здесь очень популярны соленые и маринованные овощи, свежие фрукты, холодное мясо, фаршированные яйца. Особенно свойственны канадской кухне сладости и мучные изделия. Весной в Канаде рубят старые клены и добывают из

них сахар, который перерабатывают в кленовый сироп.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

1. Какие страны расположены в Северной, Центральной и Южной Америке?
2. Особенности американской кухни.
3. Основные виды продуктов, используемых в американской кухне.
4. Основные термины и понятия в американской кухне.
5. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд американской кухни.
6. Особенности канадской кухни.
7. Основные виды продуктов, используемых в канадской кухне.
8. Основные термины и определения в канадской кухне.
9. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд канадской кухни.
10. Особенности национальных кухонь Латинской Америки.
11. Основные продукты питания, используемые в национальных кухнях Латинской Америки.
12. Термины и понятия в национальных кухнях Латинской Америки.
13. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд национальных кухонь Латинской Америки.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

Изучить теоретическую часть.

Ответить на контрольные вопросы.

Изучить ассортимент блюд лабораторной работы.

Заполнить рабочую тетрадь: рецептуру блюд, технологию приготовления:

- составить технологические схемы;
- составить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд;
- составить шкалу органолептической оценки блюд лабораторной работы;
- приготовить блюда по ассортименту лабораторной работы;
- подготовить блюда к дегустации;
- провести органолептическую оценку блюд;
- результаты бракеража оформить в бракеражном журнале;
- выявить недостатки и замечания при приготовлении блюд;
- подготовить отчет по лабораторной работе;
- убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

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

РЕЦЕПТУРА И ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД СТРАН СЕВЕРНОЙ, ЦЕНТРАЛЬНОЙ И ЮЖНОЙ АМЕРИКИ Фасоль по-американски (США)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Фасоль	38,0	38,0/80,0 ¹
Лук репчатый	24,0	20,0
Масло сливочное	20,0	20,0
Томатное пюре	10,0	10,0
Грудинка – копченая	41,0	30,0
Зелень петрушки	5,0	3,7
Соль	2,0	2,0
<i>Выход</i>	-	155,0

¹ Масса готовой фасоли

Технология приготовления

Фасоль отваривают почти до готовности. Мелко нарезанный лук пассеруют на масле,

добавляют томатное пюре и нарезанную соломкой копченую грудинку. Все вместе поджаривают, заливают бульоном и тушат. Затем кладут отварную фасоль и тушат еще 10-15 мин. Перед подачей посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Пудинг по-креольски (Латинская Америка)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	¼ шт.	10,0
Хлеб пшеничный в/с	25,0	17,0
Инжир	30,5	30,0
Сахар	4,0	4,0
Молоко	30,0	30,0
Масло сливочное	8,0	8,0
Сухари панировочные	7,0	7,0
<i>Выход</i>	-	80,0

Технология приготовления

Желтки смешивают с сахаром и взбивают, добавляют растопленное сливочное масло, замоченный в молоке белый хлеб без корки, мелко нарубленный сушеный инжир. Все хорошо перемешивают, добавляют отдельно взбитые белки с сахаром и выкладывают смесь в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Варят на паровой бане до готовности.

Суп из чечевицы (Перу)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Чечевица	38,0	38,0/80,0 ¹
Вода	250,0	250,0
Морковь	5,0	4,0
Лук репчатый	10,0	8,0
Масло растительное	20,0	20,0
Томатное пюре	5,0	5,0
Мука пшеничная	5,0	5,0
Чеснок	2,0	1,6
Чабер	3,0	2,2
Зелень петрушки	3,0	2,0
Перец красный молотый	0,01	0,01
Соль	3,0	3,0
<i>Выход</i>	-	250,0

¹ Масса отварной чечевицы

Технология приготовления

Чечевицу тщательно перебрать, промыть, залить водой и варить с добавлением сырых овощей (лук репчатый, морковь). В конце варки посолить по вкусу, овощи отделить, чечевицу протереть, предварительно слив отвар.

Полученное пюре слегка взбить и развести отваром, дать закипеть и добавить пассерованное томатное пюре и пшеничную муку. В конце варки суп заправить растертым чесноком, мелкоизмельченным чабером, перцем красным молотым. При подаче суп посыпать рубленой зеленью.

К супу можно подать гренки из хлеба.

Картофель по-перуански (Перу)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	137,0	103/100 ¹
Сыр плавленый	25,0	25,0
Сливки 10 %	10,0	10,0

Масло растительное	5,0	5,0
Молоко	25,0	25,0
Сок лимонный	12,0	5,0
Перец черный молотый	0,001	0,001
Соль	3,0	3,0
Зелень	3,0	3,0
<i>Выход</i>	-	150,0

¹Масса отварного картофеля

Технология приготовления

Плавленный сыр, оливковое масло, молоко и сливки соединяют и растирают, чтобы получилась однородная масса. Смесь разогревают, добавляют в нее лимонный сок и сильно перчат. Картофель очищают, отваривают целиком и поливают сырным соусом. Подают с зеленым салатом.

4. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ:

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: Дашков и К°, 2020. – 368 с. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573206>
2. Кухня народов мира: учебное пособие / Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Северо-Кавказский федеральный университет»; авт.-сост. В.В. Марченко, Н.В. Судакова. – Ставрополь: СКФУ, 2016. - 149 с. - Библиогр. в кн.; То же [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459071>

Дополнительная литература:

1. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб.пособие] / М.П. Могильный, Т.Ш.Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.
2. Семенова С.В. Азербайджанская кухня [Электронный ресурс]/ Семенова С.В. – Электрон. текстовые данные. – М.: РИПОЛ классик, 2013. – 32 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40057>. – ЭБС «IPRbooks», по паролю
3. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. – Электрон. текстовые данные. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011. – 206 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44975>. – ЭБС «IPRbooks».
4. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с.
5. 50 000 избранных рецептов кулинарии СССР [Электронный ресурс]/ – Электрон. текстовые данные. – М.: РИПОЛ классик, 2014. – 672 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40020>. – ЭБС «IPRbooks».

Интернет-ресурсы:

1. www.biblioclub.ru – «Университетская библиотека онлайн», Общество с ограниченной ответственностью «Директ–Медиа».
2. Электронно–библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа».

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГАОУ ВО «СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Кафедра технологии продуктов питания и товароведения

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА

по дисциплине:

ТЕХНОЛОГИЯ ЗАРУБЕЖНОЙ КУХНИ

Выполнил:

Студент _____

_____ курса группы _____

Направление подготовки: 19.03.04

_____ формы обучения

(подпись)

Руководитель работы:

(ФИО, должность, кафедра)

Работа выполнена и
защищена с оценкой _____ Дата защиты _____

Пятигорск, 20__ г.

« _____ » _____ 20__ г
Ф.И.О. _____
Группа _____
Курс _____

Работа № __

По теме:

[illegible]

Исполнитель: _____

Оценка:

Руководитель: _____

Бракеражный лист
для качественной оценки готовых блюд и кулинарных изделий

№ по сборни ку	Наименование блюд, изделий	Требования к качеству				Замечания к качеству	Оценка
		Внешний вид и консистенция	Цвет	Вкус	Запах		
Баллы							
Баллы							
Баллы							
Баллы							
Баллы							

Бракераж проверил: