

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 11:52:27

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 заочной 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	9
3.3. Лабораторная работа №3	12
4. Рекомендуемая литература и интернет-ресурсы:	15
Приложения	16

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 запрещено.
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: 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.

3.2. Лабораторная работа № 2

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 белокочанная по-манчестерски (Англия)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	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.

3.3. Лабораторная работа № 3

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 спассеровать 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.

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
защита с оценкой _____ Дата защиты _____

Пятигорск, 20__ г.

Приложение 2

« _____ » 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: