Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета
Дата подписания: 23.09.2023 18:04:07
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г.Пятигорске
Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства

Методические указания

для практических занятий по дисциплине

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Форма обучения	очная
Учебный план	2020 г.

Пятигорск 2020

Методические указания для практических занятий по дисциплине «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО к подготовке выпуска для получения квалификации Техник-технолог. Предназначены для студентов, обучающихся по специальности: 19.02.10. Технология продукции общественного питания .

Рассмотрено на заседании ПЦК колледжа ИСТиД (филиал) СКФУ в г. Пятигорске

Протокол № 8 от «12» марта 2020 г.

Составитель _____ С.С. Луста

Зав.отделением СПО ШКГ  З.А.Михалина

Пояснительная записка

Методические указания предназначены для проведения практических занятий по МДК 03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»

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

Цели и задачи:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения МДК должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам: для сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни, из мяса кролика и нутрии, супов национальной кухни, сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни, сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни, сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- привила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

Практическое занятие №1

Тема 1. Изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов.

Цель работы: Тепловая обработка продуктов. Способы тепловой обработки.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Тепловая обработка продуктов имеет большое значение. Она повышает усвояемость пищи, т. к. образуются вкусовые и ароматические вещества, улучшающие процессы пищеварения. Продукты не только размягчаются, но под действием высокой температуры, обеззараживаются, т. к. погибают микроорганизмы и разрушаются вредные вещества—токсины (например в сыром картофеле, фасоли и некоторых грибах).

В процессе тепловой обработки в продуктах происходят сложные физико-химические изменения как клейстеризация крахмала, карамелизация сахара, денатурация (свертывание) белков. Жир расплавляется, образуются новые вещества, придающие готовым блюдам приятный вкус и запах, но в том случае, когда технологический процесс проводится без нарушений.

К отрицательным явлениям при тепловой обработке относят потери пищевых веществ — растворимых белков, минеральных и ароматических веществ, некоторых витаминов. Продукты изменяют свой цвет и массу.

Все способы тепловой обработки делят на основные, комбинированные и вспомогательные.

ОСНОВНЫЕ СПОСОБЫ

Варка. Варкой называют нагревание пищевых продуктов в жидкости (воде, молоке, бульоне, отваре) до температуры 100°С или в среде насыщенного водяного пара. При этом используют наплитные или стационарные котлы, кастрюли, сотейники. При варке в котлах с герметически закрывающейся крышкой повышается давление и температура до 110°С.

Варка основным способом производится, когда продукт полностью погружают в жидкость (при варке супов, бульонов и т. п.). Нежелательно варить продукты при бурном кипении. Это приводит к быстрому выкипанию жидкости, эмульгированию жира и нарушению формы вареного продукта.

Если кипение слабое, большее количество растворимых веществ переходит из продуктов в жидкость. Процесс варки ускоряется, если посуду плотно закрывают крышкой (температура достигает 101—102°С).

Варка при пониженной температуре. При этом способе применяют водяную баню или мармит, ставя посуду с продуктом в кипящую воду. Используют, когда варка должна вестись без кипения при температуре не выше 90°С (например при варке льезона из молока и яиц).

Варка при повышенном (в автоклавах) или пониженном (в вакуум-аппаратах) давлении. Эти способы позволяют ускорить процесс варки, понизив пищевую ценность продукта (температура 110-130°С) или производить варку при температуре ниже 100°С с сохранением пищевой ценности продукта. Способы применяют при промышленной обработке продуктов.

Варка на пару. Этот способ сохраняет в продукте пищевые вещества и форму. Варку проводят в специальном пароварочном шкафу или на решетке пароварочной коробки, или в небольших по размеру электрических пароварках. Продукт варится паром, образующимся при кипении воды. Этот способ необходим при приготовлении блюд диетического питания.

Припускание. Это варка с небольшим количеством жидкости (300-500 г на 1000 г продукта) или собственном соке в закрытой посуде. При этом способе в отвар переходит меньшее количество пищевых веществ, чем при варке. Отвар, полученный после припускания чаще используют для приготовления соусов. Припускать продукты можно и в жире при температуре 90-95°С.

На продукты, полученные после припускания похожи продукты, доведенные до готовности в СВЧ-аппаратах (микроволновых печах), в которых нет теплоносителя, а электрическая энергия преобразуется в тепловую, тепло возникает внутри продукта. Продолжительность приготовления продукта, зависящая от мощности аппарата, сокращается в 4-10 раз, т. к. высокая температура создается по всей массе продукта, а не только на поверхности, где она даже ниже из-за потерь тепла в окружающую среду, благодаря чему и не образуется поджаристая корочка. СВЧ-нагрев используют при приготовлении вторых блюд, разогреве замороженных блюд, размягчении таких продуктов, как сухие бобовые, сухие и свежие фрукты, затвердевший жженый сахар, сливочное масло, мороженое, шоколад, подсушивании орехов, зелени, хлеба, полумягкого сыра, растворении желатина, расстойки теста.

В СВЧ-аппаратах используют посуду из фарфора, жаропрочного стекла, изготовленную без добавления металла, пластиковую, бумажную, деревянную, а также специальные прочные перевязанные пакеты с небольшими отверстиями. Использовать металлическую посуду в микроволновых аппаратах нельзя. Перед приготовлением блюд посуду без кры шек накрывают прозрачной пленкой с проколами для свободного выхода пара или прозрачными пластиковыми колпаками, что предохраняет продукты от высыхания, уменьшает время приготовления и сохраняет в чистоте СВЧ-аппарат. Для приготовления пищи в этих условиях требуется меньше жидкости и приправ.

Жарка. Жаркой называют нагревание продукта с жиром (или без него) до состояния, при котором на поверхности образуется поджаристая корочка за счет изменения органических веществ, содержащихся в продукте, и образования новых веществ. Процесс сопровождается потерей влаги и концентрацией прочих веществ.

Жир играет роль выравнивателя температуры между продуктом и жа-рочной поверхностью теплового аппарата, улучшает вкус и повышает калорийность продукта.

Существуют следующие способы жарки.

Жарка основным способом. Это жарка продукта с небольшим количеством жира (5-10%) при температуре 130-150°С на жарочной поверхности сковороды или противня до образования на поверхности продукта поджаристой корочки со всех сторон (для этого продукт перемешивают). Жарку производят до полу-или полной готовности. Тепло передается продукту за счет теплопередачи. Лучшей посудой для жарки служат толстые чугунные сковороды, противни или посуда с антипригарным покрытием.

Жарка в жарочном шкафу. При этом способе жарки продукт прогревается равномерно при температуре 160-270°С при помощи теплопередачи снизу и движения горячего воздуха или инфракрасной радиации от стенок шкафа сверху.

Если жарка относится к изделиям из теста, то ее называют выпечкой.

Жарка в большом количестве жира (во фритюре). Продукт погружают в предварительно нагретый жир при температуре 160-180°С, жарят до образования равномерной поджаристой корочки. Жарку производят в элек-трофритюрнице, жира расходуют в 4-6 раз больше, чем одновременно загружаемого продукта. Тепло продукту передается при помощи теплопроводности и частично конвекцией.

Продукты можно жарить в полу фритюре, погружая в жир на 1/2 объема, затем дожарить в жарочном шкафу.

Жарка без жира (без смазывания жарочной поверхности жиром) применяется при приготовлении изделий из жидкого теста на блинной жаровне (жир для жарки выпрессовывается из теста) или при использовании посуды из специальных сплавов и с антипригарным покрытием.

Жарка на открытом огне. Продукт жарят в электрогриле или над раскаленными углями, на смазанной решетке или на металлических шпажках, повертывая или перевертывая. Нагрев происходит излучением тепла от спиралей, горелок, кварцевых ламп или древесного угля.

Жарка инфракрасными лучами (ИК-нагрев) производится в электрогриле путем действия на продукт электронагревательных элементов инфракрасного излучения. При этом тепло глубоко проникает в продукт, сокращая время жарки и повышая сочность продукта. Однако на поверхности образуется поджаристая корочка.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №2

Тема 2.Виды тепловой обработки продуктов.

Цель работы:. Использование видов тепловой обработки, новые виды тепловой обработки продуктов.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы

- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Тепловая обработка — главный технологический процесс, в ходе которого образуются новые химические соединения и происходит изменение консистенции, формы и окраски продукта, его способности к растворению.

В результате тепловой обработки продукты приобретают вкус и аромат, которые стимулируют выделение слюны и желудочного сока, что способствует лучшему усвоению пищи. Тепловая обработка обеззараживает пищу. Однако положительные стороны тепловой обработки продуктов проявляются лишь при правильном выборе способа обработки и строгом соблюдении режима.

Практика выработала много способов тепловой обработки продуктов, но все их можно разделить на два приема: ***основной и вспомогательный.***

Основные приемытепловой обработки – это*варка и жаренье.*

Варка *(это тепловая обработка продуктов в кипящей жидкости или атмосфере водяного пара)* осуществляется: с полным погружением продукта в жидкость, с частичным погружением (припускание), паром атмосферного и повышенного давления, в СВЧ-полях (объемный нагрев).

Основным способом варят в кастрюлях и стационарных котлах. Для уменьшения потерь питательных веществ жидкости наливают столько, чтобы она лишь покрывала продукты. Много жидкости берут только тогда, когда надо извлечь из продукта максимум растворимых веществ – при варке почек и др. Варят при слабом кипении. Если блюдо готовится при пониженной температуре, применяют варку на мармитах, т. е. водяных банях. Очень быстро доходят до готовности продукты при повышенном давлении, такие условия варки создаются в автоклавах и скороварках.

При **припускании** *(это нагревание продукта до готовности в не¬большом количестве жидкости или в собственном соку)* жидкость покрывает продукт на 1/3 высоты, что снижает потери питательных веществ. Еще меньше потери питательных веществ при варке на пару. Для этого способа варки используют паровые коробки или сетчатые вкладыши в котлы. Продукт помещают на сетку выше уровня воды. Варка паром повышенного давления осуществляется в специальных пароварочных устройствах.

Для варки в СВЧ-полях существуют специальные шкафы. Продукты в них быстро доходят до готовности. В СВЧ-аппараты нельзя помещать металлическую посуду.

Жаренье *(это тепловая обработка продуктов при непосредственном соприкосновении с жиром или без жира при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки, что является результатом распада под действием высокой температуры содержащихся в продукте органических веществ и образования новых)* делится на: жаренье на нагретых поверхностях с жиром (основной способ) или без жира, в жире, замкнутом объеме, на жаренье в инфракрасных лучах и на открытом огне.

Жарят на сковородах, листах. Жир предохраняет продукты от пригорания и обеспечивает равномерный нагрев. Без жира жарят блинчики на механических сковородах.

Жаренье во фритюре. Жира берется в 8—10 раз больше, чем продукта, и нагревают его до 175–180 °С.

На открытом огне жарят многие национальные блюда. Полуфабрикаты помещают на вертелах и решетках над горящими дровяными углями в мангалах.

Жаренье в замкнутом объеме характерно для русской кухни. В жаровочных шкафах и духовках зажаривают птицу, крупные куски мяса и рыбы, пекут мучные изделия.

Жаренье в инфракрасных лучах. Их источниками служат светлые и темные нагреватели. Светлые – это зеркальные и трубчатые лампы. Трубчатые, к примеру, устанавливают в гриль-аппаратах. Темные источники – это электронагреватели и беспламенные газовые горелки.

К вспомогательным приемамотносят*пассерование, ошпаривание и опаливание.*

Пассерование–прогрев продукта с жиром или без него при температуре не выше 120°С. Например, для заправки соусов и супов пассеруют муку.Пассерование лука удаляет из него остроту вкуса и раздражающий запах, но сохраняет эфирные масла.

Бланширование (ошпаривание) – кратковременное (от 1 до 5 мин) предварительное воздействие на продукты кипящей воды или пара. Ошпаривание субпродуктов и осетровой рыбы облегчает их очистку.

Опаливают на пламени горелок тушки птицы, поросят, субпродукты для удаления пуха и шерсти. Для этого используют газовые горелки.

Комбинированные приемы придают продуктам особый аромат и сочность. Так, при тушении*(припускание продуктов, в большинстве случаев предварительно обжаренных, с добавлением пряностей и приправ)*продукты сначала обжаривают, затем заливают соусами или бульонами и припускают. Эффективно и**брезирование**, при котором продукты сначала припускают в жире с бульоном, потом обжаривают в жаровочных шкафах. Иногда продукты сначала варят, а затем обжаривают. А при запекании вареные, припущенные или жареные продукты заливают соусом и запекают.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №3

Тема 3.Процессы происходящие при тепловой обработке белков; варке бульонов, яиц, молока.

Цель работы: Свертываемость белков при тепловой обработки – варке.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;

- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Правильно проведенная тепловая обработка, как правило, повышает пищевую ценность продуктов питания в результате улучшения их вкусовых качеств и усвояемости. Кроме того, тепловое воздействие обеспечивает санитарное благополучие пищи.

Для рекомендации наиболее целесообразного способа тепловой обработки того или иного продукта и получения готового кулинарного изделия с заданными свойствами необходимо знать, какие физико-химические изменения протекают в продуктах.

Однако поскольку пищевые продукты являются сложными композициями, состоящими из многих веществ (белки, жиры, углеводы, витамины и др.), целесообразно предварительно рассмотреть изменения каждого из них в отдельности.

Изменения белковых веществ

При тепловой обработке продуктов входящие в их состав белковые системы подвергаются различным изменениям.

Нарушение нативной вторичной и третичной структур белков носит название «денатурации белков». Денатурация белков может произойти вследствие нагревания, механического воздействия (при взбивании), увеличения концентрации солей в системе (при замораживании, посоле, сушке продуктов) и некоторых других факторов.

Глубина нарушения структуры белков зависит от интенсивности воздействия различных факторов, возможности одновременного действия нескольких из них, концентрации белков в системе, pH среды, влияния различных добавок.

Денатурация белков влечет за собой изменение их гидратационных свойств — водосвязывающей способности, которая определяет вкусовые качества готовых изделий.

При денатурации растворимых белков их водосвязывающая способность понижается в разной степени, что зависит от глубины денатурационных изменений. Правильное регулирование факторов, определяющих денатурацию и гидратационные свойства белков при технологическом процессе, позволяет получать кулинарные изделия высокого качества.

Так, на практике часто используют зависимость денатурации и водосвязывающей способности белков от pH среды. Денатурация мышечных белков мяса и рыбы при pH среды, близком к изоэлектрической точке, происходит при более низких температурах и сопровождается значительной потерей воды.

Поэтому путем подкисления белковых систем при некоторых способах обработки рыбы и мяса (маринование и др.) создают условия для снижения глубины денатурации белков при тепловой обработке.

Одновременно кислая среда способствует денатурации и дезагрегаций соединительнотканого белка коллагена и образованию продуктов с повышенной влагоудерживающей способностью. В результате сокращается время тепловой обработки продуктов, а готовые изделия приобретают сочность и хороший вкус.

При денатурации изменяется также физическое состояние белковых систем, которое обычно определяют термином «свертывание белков». Свертывание различных белковых систем имеет свою специфику.

В одних случаях свернувшиеся белки выделяются из системы в виде хлопьев или сгустков (образование пены при варке бульонов, варенья), в других — происходит уплотнение белковой системы с выпрессовыванием из нее части воды вместе с растворенными в ней веществами (производство творога из простокваши) или увеличение прочности системы без уплотнения и выделения влаги (свертывание яичных белков).

Наряду с физическими изменениями при нагревании белковых систем происходят сложные химические изменения в самих белках и во взаимодействующих с ними веществах.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №4

Тема 4.Процессы происходящие при тепловой обработке белков; жарке мясных, рыбных, яичных продуктов.

Цель работы:

Свертываемость белков при тепловой обработке – жарке.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;

- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Правильно проведенная тепловая обработка, как правило, повышает пищевую ценность продуктов питания в результате улучшения их вкусовых качеств и усвояемости. Кроме того, тепловое воздействие обеспечивает санитарное благополучие пищи.

Для рекомендации наиболее целесообразного способа тепловой обработки того или иного продукта и получения готового кулинарного изделия с заданными свойствами необходимо знать, какие физико-химические изменения протекают в продуктах.

Однако поскольку пищевые продукты являются сложными композициями, состоящими из многих веществ (белки, жиры, углеводы, витамины и др.), целесообразно предварительно рассмотреть изменения каждого из них в отдельности.

Изменения белковых веществ

При тепловой обработке продуктов входящие в их состав белковые системы подвергаются различным изменениям.

Нарушение нативной вторичной и третичной структур белков носит название «денатурации белков». Денатурация белков может произойти вследствие нагревания, механического воздействия (при взбивании), увеличения концентрации солей в системе (при замораживании, посоле, сушке продуктов) и некоторых других факторов.

Глубина нарушения структуры белков зависит от интенсивности воздействия различных факторов, возможности одновременного действия нескольких из них, концентрации белков в системе, pH среды, влияния различных добавок.

Денатурация белков влечет за собой изменение их гидратационных свойств — водосвязывающей способности, которая определяет вкусовые качества готовых изделий.

При денатурации растворимых белков их водосвязывающая способность понижается в разной степени, что зависит от глубины денатурационных изменений. Правильное регулирование факторов, определяющих денатурацию и гидратационные свойства белков при технологическом процессе, позволяет получать кулинарные изделия высокого качества.

Так, на практике часто используют зависимость денатурации и водосвязывающей способности белков от pH среды. Денатурация мышечных белков мяса и рыбы при pH среды, близком к изоэлектрической точке, происходит при более низких температурах и сопровождается значительной потерей воды.

Поэтому путем подкисления белковых систем при некоторых способах обработки рыбы и мяса (маринование и др.) создают условия для снижения глубины денатурации белков при тепловой обработке.

Одновременно кислая среда способствует денатурации и дезагрегаций соединительнотканого белка коллагена и образованию продуктов с повышенной влагоудерживающей способностью. В результате сокращается время тепловой обработки продуктов, а готовые изделия приобретают сочность и хороший вкус.

При денатурации изменяется также физическое состояние белковых систем, которое обычно определяют термином «свертывание белков». Свертывание различных белковых систем имеет свою специфику.

В одних случаях свернувшиеся белки выделяются из системы в виде хлопьев или сгустков (образование пены при варке бульонов, варенья), в других — происходит уплотнение белковой системы с выпрессовыванием из нее части воды вместе с растворенными в ней веществами (производство творога из простокваши) или увеличение прочности системы без уплотнения и выделения влаги (свертывание яичных белков).

Наряду с физическими изменениями при нагревании белковых систем происходят сложные химические изменения в самих белках и во взаимодействующих с ними веществах.

Белки овощей и фруктов

Количество белковых веществ в овощах и фруктах не превышает **2—2,5%.** Белки являются основными структурными элементами цитоплазмы, ее органоидов и ядер растительных клеток.

При тепловой обработке белки цитоплазмы свертываются и образуют хлопья; клеточная мембранная структура разрушается. Ее разрушение способствует диффузии растворенных в клеточном соке веществ в бульон или другую жидкость, в которой овощи подвергались тепловой обработке или хранились, и проникновению в них веществ, растворенных в бульоне или другой жидкости.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №5

Тема 5. Процессы происходящие при тепловой обработке жиров.

Цель работы: Процессы происходящие при тепловой обработке жиров: варке бульонов, соусов.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;

- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

При тепловой обработке пищевых продуктов происходят существенные изменения находящихся в их составе белков, жиров, углеводов, витаминов и других веществ.

Мясо и рыба. Главной составной частью мяса и рыбы являются белки, которые удерживают в своем составе основную массу воды. При нагревании этих продуктов часть воды выделяется, а вместе с ней переходит в раствор и некоторое количество белков, экстрактивных и минеральных веществ.

Количество белков, экстрактивных и минеральных веществ**,** переходящих в жидкость, зависит от способа варки, например, если заложить мясо в холодную воду и нагреть ее до кипения, то в жидкость перейдет больше белков, экстрактивных веществ и минеральных солей, чем при погружении мяса в горячую воду или бульон.

В первом случае мясо выварится и станет безвкусным, поэтому при отваривании мясо, предназначенное для вторых блюд, закладывают в кипящую воду, доводят до кипения, а затем варят при слабом кипении, при этом оно получается нежным, мягким, сочным и вкусным.

Количество веществ, переходящих в жидкость, зависит и от времени варки: чем дольше варится мясо или рыба, тем больше растворимых веществ переходит в жидкость. Кроме растворимых веществ, выделяющихся с водой, мясо и рыба теряют жир, расплавляющийся под действием высоких температур, поэтому необходимо избегать бурного кипения бульона.

При жарении теряется значительно меньше питательных веществ, чем при варке, так как часть воды испаряется с поверхности, а растворимые в ней вещества остаются. При этом мясные полуфабрикаты, положенные на горячую поверхность, меньше теряют питательных веществ, чем помещаемые на холодную или теплую поверхность и получаются более сочными. Тепловая обработка вызывает изменение окраски мяса, это объясняется тем, что красящие вещество мышечной ткани при 70-75°С разрушается и мясо приобретает серый цвет. По мере

прогревания мясных и рыбных полуфабрикатов содержащиеся в них белки денатурируют, что приводит в потере ими способности растворяться в воде и в растворах солей. Денатурация начинается при 30-35°С и при 60-65°С до 90% всех мышечных белков денатурируют, при этом белковый гель уплотняется и теряет способность связывать воду, благодаря этому мышечные волокна уменьшаются в диаметре, уплотняются, часть влаги выпрессовывается из волокон, часть мышечных белков до денатурации переходит в варочную воду, образуя слабоконцентриованный золь и при дальнейшем нагревании свертывается в виде хлопьев на поверхности бульона. Уменьшение способности белков связывать воду является одной из причин уменьшения массы мяса и рыбы при варке и жарении.

При тепловой обработке меняются и белки соединительной ткани - коллагеновые волокна, которые на первой стадии набухают, при дальнейшем нагревании сокращается их длина, что приводит к уменьшению геометрических размеров кусков мяса и рыбы и их деформации, поэтому для предотвращения деформации кожу на порционных кусках рыбы надрезают, а мясные полуфабрикаты надрезают и отбивают. Белки яиц при нагревании белка уплотняются при 60-65°С, желток уплотняется при 70°С, длительное нагревание приводит к чрезмерному уплотнению белка, что затрудняет его переваривание, поэтому сваренные вкрутую яйца усваиваются труднее, чем сваренные всмятку.

Творог является уплотненным сгустком свернувшегося белка, поэтому для улучшения усвоения перед приготовление блюд его необходимо хорошо протереть.

Растительные продукты. Значительные изменения происходят при варке круп, бобовых и овощей. Под действием воды в этих продуктах растворяется вещество, склеивающее отдельные клеточки, а также входящее в состав клеточных стенок. В результате этого ослабляются связи между клеточками и разрыхляются клеточные стенки, продукты теряют жесткость и становятся мягкими. Быстрота разваривания отдельных продуктов зависит от их химического состава, например, для супа картофель варится 15-20минут, пшено 30-40минут, фасоль 60-70минут. Вещество, склеивающее клеточки, растворяется медленнее в присутствии кислот, поваренной соли и жесткой воде, поэтому бобовые плохо развариваются в подсоленной воде.

Крахмал, входящий в состав мучных изделий, картофеля, круп и бобовых при тепловой обработке клейстеризуется. Для большинства видов крахмала клейстеризация происходит при нагревании его водной суспензии до 50-60°С.При этом крахмальные зерна поглощают воду, увеличиваются в объеме - набухают и теряют зернистую структуру. Если крахмал клейстеризуется в большом количестве воды, например, при варке киселя, то в случае его длительного нагревания крахмальные зерна поглощают много воды и начинают лопаться, что служит причиной разжижения киселя при длительном нагревании, поэтому после приготовления кисель необходимо быстро охладить. Клейстеризация происходит при варке и дарении картофеля, варке макаронных и других мучных изделий, выпечке теста.

При сухом нагреве крахмала выше 120°С происходит декстринизация, которая заключается в расщеплении крахмальных полисахаридов и превращении их в растворимые в воде высокомолекулярные вещества - пиродекстрины и ряд летучих веществ, при этом изменяется

цвет крахмала- при 115-125°С он становится кремовым, затем - коричневым. Декстринизация происходит в обезвоженной корочке, образующейся при жарении картофеля и мучных изделий, при пассеровании муки.

Вода в овощах при варке почти полностью сохраняется, при тушении, припускании и жарении содержание ее уменьшается в результате испарения. В процессе варки картофеля содержащаяся в нем влага поглощается клейстеризующимся крахмалом, небольшая потеря ее может быть только в результате испарения после варки, это также относится к свекле, моркови и другим овощам. При варке овощей в отвар переходят растворимые вещества, поэтому отвар необходимо добавлять в супы и соусы, при варке овощей на пару меньше извлекается растворимых веществ, чем при варке в воде.

Лук репчатый нельзя закладывать в суп или соус без предварительного пассерования, так как находящиеся в нем эфирные масла переходят в водный раствор и улетучиваются вместе с паром, в результате ухудшается вкус и аромат блюд и соусов. При пассеровании эфирные масла, находящиеся в луке, поглощаются медленно, поэтому при варке пассерованного лука в супе или соусе аромат и вкус его сохраняются. При пассеровании моркови часть красящего вещества- каротина – растворяется в жире, что способствует его превращению в организме человека в витамин А, кроме того, жир приобретает оранжевую окраску в результате чего улучшается внешний вид супов и соусов.

Холодные блюда отличаются от закусок тем, что их подают с гарниром и они более сытные. Холодные закуски имеют меньший выход, подают их без гарнира или с очень малым количеством гарнира. Подают холодные закуски и блюда в начале приема пищи для возбуждения аппетита и дополнения состава основных блюд. Многие из них обладают острым вкусом (закуски из сельди, кильки, грибов, капусты квашеной, соленых и маринованных грибов и т.д.). Особенно важны закуски и холодные блюда в меню банкетов и фуршетов, где их число достигает 10 наименований.

При приготовлении холодных блюд и закусок часто механическая обработка- нарезание, очистка - производится после тепловой обработки овощей. Для улучшения санитарных норм и сокращения ручного труда, для избегания контакта пищи с руками следует варить или припускать очищенные и нарезанные овощи, а не наоборот

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №6

Тема 6. Процессы происходящие при тепловой обработке жиров: жарке овощей, мяса, рыбы.
Цель работы: Обработка жиров , жарка овощей, мяса, рыбы.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Жарка. Жаркой называют нагревание продукта с жиром (или без него) до состояния, при котором на поверхности образуется поджаристая корочка за счет изменения органических

веществ, содержащихся в продукте, и образования новых веществ. Процесс сопровождается потерей влаги и концентрацией прочих веществ.

Жир играет роль выравнителя температуры между продуктом и жарочной поверхностью теплового аппарата, улучшает вкус повышает калорийность продукта.

Существуют следующие способы жарки.

Жарка основным способом. Это жарка продукта с небольшим количеством жира (5-10%) при температуре 130-150°С на жарочной поверхности сковороды или противны для образования на поверхности продукта поджаристой корочки со всех сторон (для этого продукт перемешивают). Жарку производят до полу-или полной готовности. Тепло передается продукту за счет теплопередачи. Лучшей посудой для жарки служат толстые чугунные сковороды, противни или посуда с антипригарным покрытием.

Жарка в жарочном шкафу. При этом способе жарки продукт прогревается равномерно при температуре 160-270°С при помощи теплопередачи снизу и движения горячего воздуха или инфракрасной радиации от стенок шкафа сверху.

Если жарка относится к изделиям из теста, то ее называют выпечкой.

Жарка в большом количестве жира (во фритюре). Продукт погружают в предварительно нагретый жир при температуре 160-180°С, жарят до образования равномерной поджаристой корочки. Жарку производят в электрофритюрнице, жира расходуется в 4-6 раз больше, чем одновременно загружаемого продукта. Тепло продукту передается при помощи теплопроводности и частично конвекцией.

Продукты можно жарить в полуфритюре, погружая в жир на ½ объема, затем дожарить в жарочном шкафу.

Жарка без жира. (Без смазывания жарочной поверхности жиром) применяется при приготовлении изделий из жидкого теста на блинной жаровне (жир для жарки выпрессовывается из теста) или при использовании посуды из специальных сплавов и с антипригарным покрытием.

Жарка на открытом огне. Продукт жарят в электрогриле или над раскаленными углями, на смазанной решетке или на металлических шпажках, повертывая или перевертывая. Нагрев происходит излучением тепла от спиралей, горелок, кварцевых ламп или древесного угля.

Жарка инфракрасными лучами (ИК-нагрев) производится в электрогриле путем действия на продукт электронагревательных элементов инфракрасного излучения. При этом тепло глубоко проникает в продукт, сокращая время жарки и повышая сочность продукта. Однако на поверхности образуется поджаристая корочка.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №7

Тема 7. Процессы происходящие с углеводами при тепловой обработке продуктов.
Цель работы: Изменения экстрактивных, ароматических и красящих веществ при тепловой обработке.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;

- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

При тепловой обработке зеленые окраска растительной ткани изменяется и становится бурой. Происходит это вследствие взаимодействия хлорофилла с органическими кислотами или кислыми солями этих кислот, содержащимися в клеточном соке овощей. При этом образуется новое вещество бурого цвета, которое называется **феофитин.**

$$(C_{32}H_{32}ON_4)(COOCH_3)(COOC_{20}H_{39})$$

В сырых продуктах эта реакция не происходит, так как хлорофилл отделен от органических кислот, содержащихся в вакуолях, тонопластом. Кроме того, хлорофилл, находящийся в свежем продукте в комплексе с белком и липидами (в хлоропластах), защищен этими веществами от внешнего воздействия. Поэтому побурение в сырых овощах наблюдается только при нарушении целостности клеток паренхимной ткани. Обычно это происходит при нарезке или протирании. При тепловой обработке белок, связанный с хлорофиллом, денатурирует и отщепляется, мембраны разрушаются и органические кислоты клеточного сока получают возможность взаимодействовать с хлорофиллом.

Степень изменения зеленой окраски овощей и плодов зависит от продолжительности тепловой обработки и концентрации органических кислот в продукте и варочной среде. Чем длительней тепловая обработка, тем больше образуется феофитина и сильней изменяется окраска. При повышении концентрации органических кислот происходят значительные изменения окраски.

Поэтому с целью сохранения окраски зеленые овощи рекомендуется варить в большом количестве воды при открытой крышке и бурном кипении строго определенное время. В этих условиях часть органических кислот удаляется с парами воды, их концентрация снижается, образование феофитина замедляется.

Цвет зеленых овощей лучше сохраняется при варке в жесткой воде, где кальциевые и магниевые соли нейтрализуют часть органических кислот и кислых солей клеточного сока.

Зеленые овощи и плоды хорошо сохраняют окраску при добавлении в воду пищевой соды, которая нейтрализует органические кислоты. При этом овощи приобретают даже более интенсивный зеленый цвет. Это объясняется тем, что в присутствии щелочи хлорофилл подвергается омылению с образованием натриевой соли двухосновной кислоты, метилового спирта и фитола. Образующееся вещество называется **хлорфиллином** и имеет яркую зеленую окраску. Но этот прием не распространен в технологической практике так как в присутствии щелочей разрушатся практически все витамины группы В и витамин С.

При варке и припускании зеленые овощи и плоды кроме бурого могут приобретать и другие оттенки. Например, в присутствии ионов Fe овощи приобретают коричневую окраску, ионов Sn и Al – сероватую, ионов Cu – ярко-зеленую окраску.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №8

Тема 8. Виды супов. Супы заправочные. Супы холодные. Суп-пюре .
1.Технология приготовления супов заправочных.
Цель работы: Технология приготовления супов заправочных.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;

- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Супы классифицируют по следующим признакам:

1. ***по температуре подачи:***

- горячие – температура отпуска не ниже 75°С;

- холодные – температура отпуска не выше 14°С;

Сладкие или фруктово-ягодные супы в весенне-летний период подают к столу холодными, а в осенне-зимний – холодными и горячими.

2. ***по характеру жидкой основы:***

- на бульонах – костном, мясо-костном, из птицы, рыбном;

- на отварах – грибном, овощном, крупяном, из бобовых и макаронных изделий, фруктовых, ягодных;

- на молоке;

- на хлебном квасе и кисломолочных продуктах – сыворотке, простокваше, кислом молоке;

3. ***по способу приготовления:***

- заправочные (щи, борщи, рассольники, супы картофельные и др.);

- пюреобразные (из круп, овощей, мяса и т.д.);

- прозрачные (бульоны);

- разные (сладкие, молочные, холодные).

Супы, приготовленные из молочно-растительных продуктов, называются вегетарианскими.

Заправочными называют супы, которые готовят на бульонах, отварах или воде и заправляют пассерованными овощами (луком, морковью), томатов и мукой. В состав заправочных супов входят овощи, крупы, бобовые или макаронные изделия, поэтому эти блюда приобретают вкус и аромат используемых для их приготовления продуктов.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №9

Тема 8. Виды супов. Супы заправочные. Супы холодные. Суп-пюре .

2. Технология приготовления супов холодных и супов-пюре.

Цель работы: Технология приготовления супов холодных и супов-пюре.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;

- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Своим происхождением супы-пюре обязаны французской кухне, в некоторых старинных кулинарных книгах их так и называют - «французскими».

Основа таких супов - жидкий белый соус на бульоне из мяса, рыбы, птицы, грибов, овощей (вместо белого соуса можно использовать отвар рисовой или перловой крупы или молочный соус).

Супы-пюре на крупяном отваре называются *супы-шлемы*, на молочном соусе *супы-кремы*.

Пюреобразные супы представляют собой однородную протертую массу с консистенцией густых сливок. Благодаря этому супы-пюре получили наибольшее распространение в детском, диетическом и лечебном питании, когда необходимо обеспечить механическое щажение желудочно-кишечного тракта.

Ассортимент. Супы-пюре готовят из следующих продуктов:

— картофеля и овощей (зеленый горошек, стручковая фасоль, кукуруза в стадии молодой зрелости, морковь, репа, тыква, брюква, кабачки, свежие огурцы, капуста белокочанная, цветная, брюссельская, савойская, шпинат, салат, лук-порей, помидоры с яблоками, спаржа); бобовых (горох, белая фасоль, чечевица);

— круп (овсяная, перловая, рисовая);

— птицы (куры, цыплята- бройлеры, индейки, утки);

— грибов (белые, шампиньоны, сморчки);

— субпродуктов (печень).

Супы-пюре готовят вегетарианскими, на костном бульоне, на отварах или бульоне, получаемых при варке или припускании продуктов, входящих в рецептуру супов, а также на цельном молоке или на смеси молока и воды.

Продукты, предназначенные для супов-пюре, подвергают варке, тушению или припусканию до полной готовности, затем протирают. Чтобы частицы протертых продуктов были равномерно распределены по всей массе и не оседали на дно посуды, в супы-пюре (кроме супов из круп) добавляют белый соус, приготовленный из муки (пассерованной с жиром или без него) и бульона или отвара овощей.

Для повышения пищевой ценности и улучшения вкусовых качеств супы, кроме «супа-пюре из бобовых», заправляют сливочным маслом и горячим молоком или яично-молочной смесью (льезоном). Вместо молока и масла сливочного для заправки супов-пюре можно использовать сливки. Масло сливочное для приготовления супов-пюре по II и III колонкам сборника можно заменить маргарином столовым. Заправку вводят в готовые супы-пюре, после этого их не кипятят.

При приготовлении вегетарианских супов-пюре норму вложения молока и яиц для заправки можно увеличить на 50% против указанной в рецептуре.

Для приготовления яично-молочной смеси яичные желтки размешивают, постепенно добавляют горячее молоко и проваривают при слабом нагреве на водяной бане до загустения, не доводя до кипения, затем процеживают.

Можно применять крупяную муку промышленного изготовления для приготовления крупяных супов-пюре.

Основные технологические приемы приготовления супов-пюре. Для получения однородного по консистенции супа продукты, входящие в его состав, должны быть доведены до готовности и измельчены.

Применяют различные приемы тепловой кулинарной обработки - варку, припускание, обжаривание в зависимостиот вкусовых особенностей готового продукта. Перед окончанием тепловой обработки к основному продукту добавляют пассерованные лук и коренья и доводят их до размягчения. Доведенные до готовности продукты превращают в пюреобразную массу. Для этого их пропускают через протирочную машину или МИВП. Птицу, дичь, печень измельчают с помощью мясорубки, а затем пропускают через протирочную машину.

Для приготовления жидкой основы супа мучную пассеровку с жиром или без него разводят горячим бульоном или отваром, в котором доводится до готовности основной продукт, и проваривают. В результате клейстеризации крахмала образуется вязкая жидкая основа супа. Её процеживают и используют для разведения измельченных продуктов. При этом образуется устойчивая суспензия, и частицы протертой массы не оседают на дно при последующем хранении супа на мармите.

В супах из продуктов, не содержащих крахмала, мучную пассеровку можно заменить рисом. Мука, используемая в качестве загустителя, может быть также заменена модифицированным (фосфатным) крахмалом.

После соединения жидкой основы супа с измельченным продуктом полуфабрикат супа тщательно перемешивают до образования однородной массы и обязательно доводят до кипения.

Для улучшения вкуса и консистенции прокипяченные супы-пюре заправляют горячим молоком или сливками, сливочным маслом или льезоном. Льезоном супы заправляют не доводя их до

кипения, так как вследствии денатурации и свертывания белков может нарушиться однородность консистенции супа.

Готовые супы-пюре хранят до отпуска на водяной бане при температуре 80-85°С не более 1-1,5 часа.

Часть входящих по рецептуре продуктов можно не протирать и вводить в суп при отпуске как гарнир (15-20 г на порцию).

Ко всем супам-пюре отдельно можно подать кукурузные или пшеничные хлопья (25 г на порцию), или пирожки, или гренки (20 г на порцию). Гренки подают отдельно на пирожковой тарелке. Для супов-пюре гренки готовят из подсушенного пшеничного хлеба без корок, нарезанного мелкими кубиками.

Супы-пюре из овощей и грибов. Морковь, кабачки, тыкву, огурцы, помидоры, грибы припускают, прочие овощи варят. Перед окончанием варки добавляют пассерованный лук и коренья и доводят до готовности. Размягченные продукты протирают вместе с отваром и соединяют с жидкой основой. Заправляют и отпускают эти супы с гренками, как указано выше.

Супы-пюре из круп и бобовых. Крупы и бобовые разваривают, добавляя перед окончанием варки пассерованные лук и коренья и протирают вместе с отваром. Супы из бобовых льезоном не заправляют. В качестве гарнира можно использовать часть не протертой крупы.

Для снижения потерь сухих веществ при изготовлении крупяных супов крупу можно использовать в виде муки. В этом случае технология изготовления упрощается: муку разводят теплой (40-5 0°С) водой или бульоном, проваривают 10-15 мин и заправляют продуктами, предусмотренными рецептурой. При этом время варки супов сокращается в 6-8 раз.

Суп-пюре из субпродуктов и птицы. Печень обжаривают и тушат до готовности, птицу варят. Размягченные продукты пропускают сначала через мясорубку, а затем через протирочную машину. Далее супы готовят по общей схеме.

Измельченные на мясорубке продукты можно растереть в ступке со сливочном маслом и охладить, затем полученной массой заправить белый соус и, осторожно помешивая, ввести в суп, не доводя его до кипения во избежания «отмасливания».

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №10

Тема 9. Супы фруктовые.

Цель работы: Технология приготовления.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Перейти к поиску

Фруктовый суп
Fruktsoppa
 Прозрачный шведский фруктовый суп из полуфабриката.
Входит в национальные кухни
Шведская кухня Норвежская кухня
Место происхождения Швеция, Норвегия

Фруктовый суп (швед. *fruktsoppa*[1][2], швед. *blandad fruktsoppa* (смешанный фруктовый суп)[3]) обычно готовят из сухофруктов и подают на десерт[2][4][5][6][7][8]. Упоминается также под названием «холодный фруктовый пудинг»[9]. Фруктовый суп — традиционный десерт в Швеции и Норвегии[8]. Блюдо подают горячим или холодным[2].

Зимой в Скандинавии нет свежих фруктов, поэтому для приготовления разных блюд используют сухофрукты. Один из способов употребления сухофруктов — фруктовый суп[4]. В Скандинавских странах фруктовый суп относится к основным продуктам питания и принадлежит к традиционной скандинавской кухне[4][10]. Фруктовый суп подаётся во время рождественских праздников[11][12]. Блюдо иногда включают в меню шведского стола[13]. К супу предлагают выпечку, например, бисквитные кондитерские изделия[12].

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №11

Тема 10. Требования к качеству, срокам и правилам хранения супов.

Цель работы: Бракераж супов, температура и режимы хранения.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Качество супов определяется по органолептическим, физико- химическим и микробиологическим показателям.

Физико-химические и микробиологические показатели определяются лабораторными методами. На лабораторный анализ отбирают, как правило, продукцию, получившую оценку «удовлетворительно», а также при сомнении в свежести её или в соблюдении рецептуры. Ежедневно на предприятиях общественного питания контролируется качество готовой продукции, в т.ч. и супов, по органолептическим показателям и показатели качества фиксируются в журнале органолептической оценки (бракеражном).

Прежде чем, определить органолептические показатели качества супов, необходимо отметить температуру реализации супа, которая должна быть: для супов заправочных и прозрачных - 75°С; пюреобразных, заправленных яично-молочной смесью - 65°С, пюреобразных, не заправленных яично-молочной смесью - 75°С; холодных - не выше 14°С и не ниже 7°С.

Для определения температуры термометр погружают в котел с супом на глубину примерно 10 см и выдерживают 2...3 мин.

При органолептической оценке супов отмечают их внешний вид и цвет супа, которые свидетельствуют о соблюдении правил технологии приготовления и режима хранения. Так, если морковь и томат спассерованны, то жир на поверхности супа окрашен в желтовато-оранжевый цвет; в противном случае блестки жира бесцветны. В результате неправильного тушения свеклы, продолжительного хранения борща на мармите он приобретает буровато-коричневую окраску. Синеватый оттенок бульона в супах с перловой крупой свидетельствует о том, что крупу варили в супе, а не отваривали отдельно и т.д.

Плотную часть заправочного супа разбирают на бортике тарелки на отдельные компоненты и сравнивают ее состав (набор кореньев, овощей и др.) с рецептурой; при этом обращают внимание на форму нарезки овощей и консистенцию продуктов (круп, макаронных изделий, бобовых). Если овощи аккуратно очищены и нарезаны, составные части супа не переварены и не помяты, значит первичная обработка проведена тщательно, а варка - с соблюдением рекомендованного режима. Жидкая часть заправочного супа, в рецептуру которого входит мучная пассеровка, должна быть однородной, нерасслоившейся, без комков заварившейся муки.

При бракераже прозрачных супов обращают внимание на прозрачность и цвет бульонов. Если бульон отпускается с гарниром, соединив его, смотрят, не сообщает ли гарнир мутноватость бульонов, что снижает оценку супа.

Пюреобразный суп сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая его густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц, хлопьев свернувшегося белка. Суп должен быть однородным по всей массе без отслаивания жидкости на его поверхности.

Оценивая вкус и запах, у заправочных и прозрачных супов пробуют вначале жидкую часть, а затем вместе жидкую и плотную. Если суп при отпуске заправляется сметаной, то вначале пробуют без сметаны, а потом добавив её.

Суп, приготовленный в точном соответствии с технологией и по органолептическим показателям отвечающий требованиям, предъявляемым к продукту высокого качества, оценивают пятью баллами.

При наличии в супе бесцветного или слабоокрашенного жира или неравномерной нарезки овощей, характерного, но слабо выраженного запаха, недостаточно выраженного вкуса, слегка переваренных овощей или крупы, слегка недосоленного бульона, пленки на поверхности (молочный суп) его оценивают в четыре балла.

При наличии мутного жира, чрезмерного запаха специй или отсутствии его, водянистого мясного бульона, переваренных овощей, крупы или макарон оценка снижается до трех баллов.

Если в супах обнаружены такие дефекты, как привкус сырой или подгоревшей муки, пригорелого молока, резкая кислотность в щах или окрошках, наличие недоваренных или сильно переваренных продуктов, плохо зачищенного картофеля, подгоревших кореньев, неперебранной крупы, хлопьев свернувшегося белка, комков заварившейся муки, пересол, они оцениваются в два балла и снимаются с реализации.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №11

Тема 11. Технологический процесс приготовления супов.

Цель работы: Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;

- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

На сегодняшний день существует большое разнообразие сложных супов. Какими бы сложными, изысканными не были эти супы, они все равно основаны на классических приемах приготовления. Супы варят на бульонах, грибном отваре, молоке, кисломолочных продуктах, квасе. По температуре подачи их классифицируют на горячие (75С) и холодные (14С). Горячими отпускают супы на бульонах (заправочные, прозрачные, пюреобразные), грибных отварах, воде (заправочные и пюреобразные), молоке, холодными – супы на квасе и кисломолочных продуктах. Супы сладкие (из плодов и ягод) подают как холодными, так и горячими.

Рецептуры супов и прозрачным бульонов разработаны на выход 1000 г. Норма отпуска супов может быть 500, 400, 300 и 250 г, а прозрачных бульонов – 400 и 300г.

Бульоны варят из костей, мяса птицы, субпродуктов и костей птицы, мелкой рыбы, пищевых рыбных отходов. Для создания основного вкуса в бульоне используют говядину, цыпленка, дичь, овощи или рыбу. Наиболее универсальным считается бульон из говядины, зачастую с добавлением курицы, изредка — телятины. Курица придает бульону нежный, почти сладкий привкус, который призван смягчить резкий вкус говядины. Телятина добавляет вкусу изысканности и увеличивает количество желатина в бульоне.

Приготовление супа — не очень обременительное занятие. Тут не требуется придерживаться каких-то жестких правил и сроков. Важно правильно довести бульон до кипения, а дальше его можно предоставить самому себе. Как показывает опыт, суп легко испортить, если чересчур заботиться о его изысканности. Особенно страдают от этого овощные супы. Существует убеждение, что овощи для супа нужно обжарить в жире или отварить в говяжьем бульоне. На деле это приводит к тому, что подлинный тонкий вкус свежих овощей искажается или исчезает вовсе. Еще одна распространенная ошибка: суп солят и перчат перед началом готовки. Простой здравый смысл диктует крайне осторожное обращение с солью. Например, если в начале варки едва хватает ложки соли, чтобы посолить целую кастрюлю воды, то под конец, когда вода в значительной мере выкипает, этого количества уже может быть слишком много. Перец тоже не следует класть в начале приготовления. Добавленный в самый последний момент, перец придает супу легкий пряный оттенок, не перебивающий вкус других продуктов. Но стоит ему только чуть-чуть повариться в воде, как присущий перцу аромат исчезает, а суп приобретает грубый, едкий привкус.

Приготовить бульон довольно просто. По своей сути способ один и тот же, неважно, готовите ли вы бульон из мяса, птицы, овощей или рыбы: исходные продукты заливаются водой и варятся до тех пор, пока весь их аромат не переходит в воду. Получившийся бульон можно по давать на стол как готовый к употреблению суп или использовать для приготовления другого супа. Разумеется, бульон — основа любого супа, поэтому для него следует выбирать только самые лучшие продукты и обрабатывать их с особенной тщательностью. Прежде всего нужно взять подходящий для варки кусок говядины (лучше всего — часть ноги, так как в ней много желатина и из нее получается ароматный и в меру наваристый бульон). Для улучшения вкуса и увеличения количества желатина добавляют остов сырого цыпленка, обрезки от разделки тушки цыпленка, кусок телячьего бока, рубленую телячью ножку. В некоторых рецептах рекомендуют добавлять в бульон говяжьи кости, однако они, в отличие от телячьих костей, содержат мало желатина и дают слабый навар, но при этом занимают много места в кастрюле.

Ароматические овощи и смеси пряных трав делают вкус бульона более приятным. Если вы хотите добавить в бульон чеснок, используйте только неочищенные зубки либо всю головку це-ликом; очищенный чеснок в кипящей воде разваривается, отчего бульон может помутнеть. Для придания бульону большей остроты вставьте две-три гвоздичные почки в луковицу и добавьте к ним обычный набор приправ из петрушки, лаврового листа и чабреца. Приправы обычно бросают прямо в воду — ведь после варки бульон все равно полагается процедить, — но можно завернуть их в тонкую ткань или собрать в пучок (букет гарни) и обвязать стеблями сельдерея или перьями зеленого лука—в этом случае их будет проще убрать из кастрюли в конце варки. Чтобы приготовить куриный бульон вместо мясного набора берут тушку суповой курицы, предварительно связав ей ниткой ножки и крылышки.

Овощной бульон готовят из обычных, придающих остроту овощей, дополняя их для большего аромата листовыми овощами, такими, как салат-латук и капуста. Овощи лучше нашинковать или порезать — тогда бульон быстрее сварится.

Самый наваристый рыбный бульон получается из постной рыбы, а также из рыбьих плавников. По сравнению с мясным и овощным рыбный бульон выходит, как правило, менее прозрачным и не столь крепким, если только он не приготовлен из калкана или морского черта — последние входят в число немногих рыб, содержащих довольно много желатина. К обычному набору приправ часто добавляют измельченные веточки фенхеля, анисовый вкус которого особенно хорошо сочетается с рыбой.

Варят бульон в кастрюле с толстыми стенками, достаточно большой, чтобы вместить все необходимые продукты. Не следует наливать чересчур много воды, иначе бульон получится некрепким: вода должна покрывать плотно уложенные продукты примерно на 4 см. При варке

мяса на поверхности воды появляется пена, образуемая свернувшимися белками. Пену следует тщательно удалить ложкой, иначе бульон получится мутным. Воду доводят до кипения очень медленно, чтобы успевать убирать всплывающие частицы пены. Только полностью сняв пену, можно положить в бульон овощи и приправы. Вода в кастрюле должна кипеть очень слабо. От бурного кипения исходные продукты быстро разваривaются и бульон становится непрозрачным.

После закипания воды мясо варится до полной готовности от 5 до 6 часов. Вы сварите бульон быстрее, если мелко наре жете исходные продукты — ведь в этом случае площадь их соприкосновения с водой увеличивается. Куриный бульон кипятят от полутора до 3 часов, в зависимости от возраста курицы. Чтобы приготовить овощной или рыбный бульон, требуется всего 30—40 минут; дольше варить не имеет смысла — бульон уже не станет крепче. Отваренные продукты из готового бульона следует удалить.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №12

Тема 12. Виды бульонов. . Правила варки бульонов. Технология приготовления бульонов, заправок и гарниров для сложных супов.
Цель работы: Правила варки бульонов. Технология приготовления бульонов, заправок и гарниров для сложных супов.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;

- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Прозрачные супы состоят из прозрачных бульонов (консоме) и гарниров, которые готовят отдельно.

Бульоны для прозрачных супов получают в результате осветления и насыщения экстрактивными веществами бульонов из костей, рыбы, птицы, дичи. Для осветления используют различные виды *оттяжек* из:

- обезжиренного котлетного мяса;

- костей птицы или дичи;

- белка яиц;

- рыбной икры и слегка взбитых белков;

- тертой моркови и белков.

Приготовление прозрачных бульонов. Прозрачные, или осветленные бульоны получают из обычных бульонов, сваренных описанным выше способом. Для осветления в готовый бульон вводят раствор белков (вытяжка из сырого мяса, костей, яичных белков). Для равномерного распределения их по всему объему бульон перемешивают, а затем нагревают. При нагревании

белки денатурируют и свертываются с образованием хлопьев, которые захватывают взвешенные в бульоне частицы, в результате чего происходит его осветление.

Бульон мясной. Для изготовления его варят бульон из говяжьих костей. При этом не следует использовать позвоночные кости с находящимся в них спинным мозгом, поскольку в состав липидной части его входят холестерин, лецитины, кефалины, цереброзиды и сфигомиэлины, присутствие которых неблагоприятно влияет на последующее осветление бульонов.

Для осветления бульона делают так называемую оттяжку. Для этого обезжиренное котлетное мясо пропускают через мясорубку, заливают холодной водой при жидкостном коэффициенте 1:1 или 1:1,5, добавляют поваренную соль и настаивают на холоде в течение 1-2 ч. За это время из измельченного мяса экстрагируются водо- и солерастворимые белки. Перед окончанием настаивания в оттяжку вводят яичные белки и перемешивают её.

Кроме традиционного способа осветления бульонов, рекомендуется осветление их оттяжкой, приготовленной из смеси моркови с яичными белками. Для осветления 1000 г бульона делают смесь из очищенной натертой моркови (100 г нетто) и взбитых белков (1 ½ яйца), которую тщательно перемешивают.

Для придания мясному прозрачному бульону коричневого оттенка морковь, лук и белые коренья подпекают без жира до появления темно-коричневой окраски.

После варки бульон охлаждают до 50-60°С, затем в небольшом количестве его разводят оттяжку, вливают частями ее в котел с остальным бульоном и осторожно размешивают. Туда же вводят подпеченные овощи. Бульон с оттяжкой осторожно нагревают и проваривают при слабом кипении до тех пор, пока оттяжка не осядет на дно. При этом бульон не только осветляется, но и обогащается перешедшими в него из оттяжки растворимыми веществами (экстрактивными, глютином). С готового мясного бульона снимают жир, досаливают его по вкусу и осторожно процеживают. Прозрачный мясной бульон должен иметь коричневый оттенок и приятный аромат.

На основе костного бульона можно приготовить *борщок,* добавляя в оттяжку нарубленные кости дичи или свинокопчености, а также нашинкованную свеклу с уксусом.

Бульон рыбный (уха). Варят его из выпотрошенной рыбной мелочи с чешуей или рыбных пищевых отходов, добавляя к ним сырые лук и петрушку (корень).

Бульон осветляют яичными белками, смешанными с пятикратным количеством холодного бульона и солью. Для осветления можно использовать оттяжку из икры, полученной при разделке туш с костным скелетом. Предварительно икру растирают с холодным бульоном, солью и мелко нарезанным репчатым луком, в конце добавляют яичные белки.

Рыбный бульон должен быть прозрачным, с блестками жира на поверхности. Его отпускают с фрикадельками, а также расстегаями.

В уху из стерляди и другой рыбы добавляют окрашенное сливочное масло (предварительно на нем пассеруют измельченную на терке морковь и процеживают). Отдельно подают лимон и мелко нарезанную зелень петрушки.

На основе рыбного бульона готовят *уху ростовскую* (с картофелем, нарезанными дольками помидорами и кусками филе судака) и *уху рыбацкую* (с картофелем целыми клубнями, луком головками, петрушкой тонкими кружочками и кусками филе судака или налима). В готовую уху кладут сливочное масло. Мелко нарезанную зелень подают отдельно.

Бульон из птицы. Прозрачные бульоны из курицы или индейки можно приготовить и без осветления. В случае необходимости их осветляют оттяжкой из костей птицы с добавлением воды, соли и яичного белка (на 1 кг костей берут 1-1,5 л воды).

Бульон из птицы так же, как и рыбный, должен быть желтоватого цвета; жир с поверхности не удаляют.

Летом прозрачные бульоны можно отпускать в охлажденном виде.

Приготовление гарниров для прозрачных супов.

К гарнирам первой группы относятся различные гренки, кулебяки, расстегаи, пироги и пирожки из дрожжевого и слоенного теста с разными фаршами, профитроли (выпеченные шарики из заварного теста).

К гарнирам второй группы относятся различные овощи, овощи с рисом, крупы, мучные изделия, яйца, мясные и рыбные продукты, птица и дичь. Гарниры второй группы до отпуска хранят на мармите в небольшом количестве бульона.

При отпуске в порционную посуду кладут гарнир и наливают бульон. Пирожки, кулебяки, расстегаи, гренки пшеничные отпускают отдельно на пирожковой тарелке.

Рекомендуемая порция бульона - 300 и 400 г.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №13

Тема 12. Виды бульонов.

2. Требования к качеству бульонов. Условия и сроки хранения бульонов.

Цель работы: Требования к качеству бульонов. Условия и сроки хранения бульонов.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Костный бульон — прозрачный или слегка мутноватый; допускается небольшой осадок белков. На поверхности бульона могут быть блестки бесцветного или светло-желтого жира. Вкус и запах — свойственные бульону и добавленным кореньям.

Мясной (мясокостный) бульон — прозрачный с блестками бесцветного или светло-желтого жира. Цвет — желтоватый. Вкус и запах — свойственные свежему бульону и добавленным кореньям.

Борщи — во всех видах борщей капуста должна быть нарезана соломкой или кусочками квадратной формы, формы нарезки остальных овощей должна соответствовать форме нарезки капусты. Овощи должны быть мягкими, но не переваренными и не помятыми. Цвет — малиново-красный, а не буро-желтый или коричневый. Вкус кисло-сладкий, без привкуса сырой муки и сырой свеклы. При закладке сметаны в тарелку с борщом ее не размешивают; сметану можно подать отдельно.

Щ и — во всех видах щей, кроме зеленых, капуста должна быть нарезана соломкой или кусочками квадратной формы, форма нарезки остальных овощей должна соответствовать форме нарезки капусты. Квашеная капуста — шинкованная или рубленая. Щи из квашеной капусты могут быть светло-коричневого цвета. Овощи в готовых щах не должны быть переварены и должны сохранять основную форму нарезки. Вкус щей из свежей капусты - сладковатый, с ароматом пассированных овощей, без запаха пареной капусты. Вкус щей из квашеной капусты — без резкой кислотности.

Зеленые щи — щи из протертой зелени должны иметь вид однородной пюре-образной массы, без комков заварившейся муки; не протертая зелень должна быть нарезана мелкими кусочками, овощи — мелкими кубиками. Яйцо или омлет кладут целыми. Сметану не размешивают. Цвет — зеленый, или оливковый, или с белым оттенком после размешивания сметаны. Не допускается привкус сырой муки.

Рассольники — во всех видах рассольников овощи должны сохранять свою форму нарезки, не должны быть помяты и разварены. На поверхности — жир оранжевого, желтого цвета или бесцветный. Бульон бесцветный или белый от сметаны или льезона. Овощи натурального, свойственного им цвета. Огурцы — оливковые или темно-зеленые, без кожицы и грубых семян. Вкус и запах — острые.

Мясная сборная солянка — продукты должны быть нарезаны ломтиками, огурцы (без семян и кожицы) — ромбиками. Бульон мутноватый от сметаны и томатного пюре. Жир на поверхности желтый или оранжевый. Кружочек лимона — без кожицы и семян.

Рыбная солянка — кусочки рыбы (3—4 кусочка на порцию) без кожи и костей, остальные показатели те же, что и для мясной солянки.

Картофельные супы — в состав всех картофельных супов должны входить морковь и репчатый лук. Картофель должен быть без глазков и темных пятен. Овощи не разварены и не помяты; часть картофеля может быть частично разварена. Жир — желтый или бесцветный. Вкус и запах — картофеля и пассированных овощей.

Супы с макаронными изделиями — в состав этих супов обязательно входят морковь и репчатый лук, можно добавлять петрушку, сельдерей, пастернак..Овощи нарезают в соответствии с формой макаронных изделий. Макаронные изделия должны сохранять форму. Жир —

оранжевый или желтый. Вкус и запах — свойственные макаронным изделиям и овощам, с ароматом пассированных овощей.

Молочные супы — в отличие от супов на бульонах в состав молочных супов репчатый лук не входит. Цвет молочного супа — белый. Вкус — сладковатый, слабосоленый. Не допускается запах пригорелого молока.

Пюре-образные супы — супы-пюре должны представлять собой однородную массу без заварившейся муки и кусочков не протертых овощей. В некоторые виды супов кладут овощи и крупы не протертыми. Цвет супа — белый или соответствующий основному продукту. Суп не должен иметь вкуса сырой муки.

Прозрачные супы — во всех случаях бульон для супов должен быть прозрачным; куриный — с золотисто-желтым оттенком, говяжий и из дичи — желтый с коричневым оттенком, рыбный — желтый. Аромат бульона должен быть резко выраженным. Лапша и вермишель в супе должны сохранять свою форму, иметь белый или желтый цвет. Цвет овощей должен быть натуральным (стручки фасоли — зеленые, репа — желтая, морковь — красная, спаржа — белая и т. д.). На поверхности бульона не должно быть блесток жира. Профитроли, гренки и пирожки подают отдельно.

Окрошка — мясо и овощи должны быть нарезаны мелкими правильными кубиками, яйцо (белок) — нарублено, укроп и лук — мелко нашинкованы. Цвет — от светло- до темно-коричневого, вкус и запах — без резкой кислотности, с выраженным ароматом огурцов, лука, укропа.

Свекольник — свекла и огурцы нарезаны мелкими кубиками или шинкованные соломкой, яйцо нарублено. Цвет — от темно-красного до бордового, с белым оттенком после размешивания сметаны. Вкус — кисло-сладкий со специфическим привкусом свеклы.

Длительное хранение супов ухудшает их вкус, внешний вид и витаминную активность. Поэтому хранить готовые супы следует не более 1 ч. Во избежание подгорания супы хранят на водяной бане (мармите). Супы, заправленные льезоном, хранят при температуре 60—65° С.

Массовые первые блюда следует подавать на раздачу небольшими порциями. Новую порцию супа на раздаче нельзя смешивать с остатками прежней партии.

Большое значение имеет красивое оформление блюда. Овощи должны быть аккуратно нарезаны, помидоры, зеленые стручки фасоли, морковь — красиво распределены по поверхности супа. Очень украшает супы нашинкованная и равномерно распределенная по поверхности зелень.

Мясные и рыбные продукты следует хранить в соответствии с правилами (в бульоне, на водяной бане и т. д.) и равномерно раскладывать в суповые миски и тарелки. Гарниры в прозрачные супы кладут перед подачей, а некоторые (гренки, профитроли) — отдельно.

Зелень часто подают отдельно на розетке. Так же подают ломтик лимона к солянкам. Сметану кладут в суп при отпуске или отпускают в соуснике.

Посуду (тарелки, суповые миски), бульонные чашки для первых горячих блюд следует подогревать, а для холодных — охлаждать. Суп наливают в тарелки и миски осторожно, чтобы края их оставались чистыми.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №14

Тема 13. Правила варки сложных супов.
1.Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов.
Цель работы: Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);

- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Правила отпуска заправочных супов

В подогретую глубокую тарелку укладывают 1-2 кусочка основного продукта (мясо, птица, рыба) наливают готовый суп (500 г, 400 г, 300 г, 250 г) (температура подачи 75°С), сверху аккуратно кладут сметану и рубленую зелень. Подают на мелкой столовой тарелке (отдельно на пирожковой тарелке можно подать пирожки, ватрушки, пампушки, кулебяки, крупеник и т.д.).

Условия хранения и сроки реализации заправочных супов

Температура подачи горячих супов должна быть не менее 75°С. Длительное хранение супов ухудшает их вкус, внешний вид и витаминную активность, т.е. снижает их конкурентоспособность. Поэтому хранить готовые супы следует не более двух часов. Во избежание подгорания, выкипания и переваривания супы хранят на мармитах или на водяной бане. Супы, заправленные льезоном, хранят при температуре 60-65°С. При массовом приготовлении супы следует подавать на раздачу небольшими порциями. Новую партию супа нельзя смешивать с остатками прежней.

Качество супов определяется по органолептическим, физико- химическим и микробиологическим показателям.

Физико-химические и микробиологические показатели определяются лабораторными методами. На лабораторный анализ отбирают, как правило, продукцию, получившую оценку «удовлетворительно», а также при сомнении в свежести её или в соблюдении рецептуры. Ежедневно на предприятиях общественного питания контролируется качество готовой продукции, в т.ч. и супов, по органолептическим показателям и показатели качества фиксируются в журнале органолептической оценки (бракеражном).

Прежде чем, определить органолептические показатели качества супов, необходимо отметить температуру реализации супа, которая должна быть: для супов заправочных и прозрачных - 75°С; пюреобразных, заправленных яично-молочной смесью - 65°С, пюреобразных, не заправленных яично-молочной смесью - 75°С; холодных - не выше 14°С и не ниже 7°С.

Для определения температуры термометр погружают в котел с супом на глубину примерно 10 см и выдерживают 2 .3 мин.

При органолептической оценке супов отмечают их внешний вид и цвет супа, которые свидетельствуют о соблюдении правил технологии приготовления и режима хранения. Так, если морковь и томат спассерованны, то жир на поверхности супа окрашен в желтовато-оранжевый цвет; в противном случае блестки жира бесцветны. В результате неправильного тушения свеклы, продолжительного хранения борща на мармите он приобретает буровато-коричневую окраску. Синеватый оттенок бульона в супах с перловой крупой свидетельствует о том, что крупу варили в супе, а не отваривали отдельно и т.д.

Плотную часть заправочного супа разбирают на бортике тарелки на отдельные компоненты и сравнивают ее состав (набор кореньев, овощей и др.) с рецептурой; при этом обращают внимание на форму нарезки овощей и консистенцию продуктов (круп, макаронных изделий, бобовых). Если овощи аккуратно очищены и нарезаны, составные части супа не переварены и не помяты, значит первичная обработка проведена тщательно, а варка - с соблюдением рекомендованного режима. Жидкая часть заправочного супа, в рецептуру которого входит мучная пассеровка, должна быть однородной, не расслоившейся, без комков заварившейся муки.

При бракераже прозрачных супов обращают внимание на прозрачность и цвет бульонов. Если бульон отпускается с гарниром, соединив его, смотрят, не сообщает ли гарнир мутноватость бульонов, что снижает оценку супа.

Пюреобразный суп сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая его густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц, хлопьев свернувшегося белка. Суп должен быть однородным по всей массе без отслаивания жидкости на его поверхности.

Оценивая вкус и запах, у заправочных и прозрачных супов пробуют вначале жидкую часть, а затем вместе жидкую и плотную. Если суп при отпуске заправляется сметаной, то вначале пробуют без сметаны, а потом добавив её.

Суп, приготовленный в точном соответствии с технологией и по органолептическим показателям отвечающий требованиям, предъявляемым к продукту высокого качества, оценивают пятью баллами.

При наличии в супе бесцветного или слабоокрашенного жира или неравномерной нарезки овощей, характерного, но слабо выраженного запаха, недостаточно выраженного вкуса, слегка переваренных овощей или крупы, слегка недосоленного бульона, пленки на поверхности (молочный суп) его оценивают в четыре балла.

При наличии мутного жира, чрезмерного запаха специй или отсутствии его, водянистого мясного бульона, переваренных овощей, крупы или макарон оценка снижается до трех баллов.

Если в супах обнаружены такие дефекты, как привкус сырой или подгоревшей муки, пригорелого молока, резкая кислотность в щах или окрошках, наличие недоваренных или сильно переваренных продуктов, плохо зачищенного картофеля, подгоревших кореньев, не перебранной крупы, хлопьев свернувшегося белка, комков заварившейся муки, пересол, они оцениваются в два балла и снимаются с реализации.

Требования к качеству (органолептическая оценка) супов представлены в табл. 1.

Таблица 1-Требования к качеству супов (органолептическая оценка)

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Борщи	Форма нарезки овощей сохранена, на поверхности блестки жира оранжевого цвета,	Малиново-красный	Соблюдено соотношение жидкой и плотной части супа, овощи	Кисло-сладкий с ароматом бульона, пассерованных овощей, без привкуса сырой свеклы.

	сметана на размешена, сверху посыпан мелко рубленой зеленью.		мягкие, но не разварены, капуста упругая.	
Щи	Форма нарезки овощей сохранена, на поверхности блестки жира оранжевого цвета, сметана на размешена, сверху посыпан мелко рубленой зеленью.	Желтый	Соблюдено соотношение жидкой и плотной части супа, овощи мягкие, но не разварены, капуста упругая.	Сладковатый, без привкуса вареной капусты, с ароматом бульона, пассерованных овощей.
Рассольники	Форма нарезки соответствует рецептуре, не нарушена; крупа не разварена, на поверхности блестки жира желтого цвета. Сметана не размешена, сверху посыпан рубленой зеленью.	Слегка желтый.	Соблюдено соотношение жидкой и плотной части, огурцы слегка хрустящие, без грубой кожицы и крупных семян.	Немного кисловатый, острый от огурцов и огуречного рассола, с ароматом бульона, огуречного рассола и специй.
Солянки	Мясные и рыбные продукты нарезаны ломтиками, лук нашинкован, на поверхности	Красный.	Соблюдено соотношение жидкой и плотной части супа, огурцов	Острый, в меру соленый с ароматом бульона, огурцов, лимона и пассерованного
	блестки жира оранжевого цвета; кружочек лимона без кожицы, сметана не размешана, посыпан мелко рубленой зеленью.		слегка хрустящая, мясные или рыбные продукты мягкие, сочные.	лука.
Прозрачные супы	Бульон прозрачный с единичными капельками жира.	Золотистый; малиновый (борщок).	Жидкая.	Соответственный бульону (мясной, рыбный, из птицы), с ароматом бульона и подпеченных кореньев; свинокопченостей (борщок).
Супы-пюре	Однородная эластичная масса, без комков заварившейся муки.	Оранжевый; белый или сероватый в зависимости от основного продукта.	Густых сливок, пюре-образная.	Основного вареного продукта (мяса, овощей, печени и т.д.). С привкусом молока, сливочного

				масла, яиц (кроме горохового).
Молочные	Составные гарнира не разварены, сохранившие форму, на поверхности блестки сливочного масла.	Белый жидкой части, соответствующий гарниру – плот-ной части.	Соблюдено соотношение жидкой и плотной части супа, составные гарнира мягкие, но не разварены.	Соответствует вареному гарниру (макаронам, крупам, овощам); кипяченому молоку с привкусом сливочного масла.
Холодные	Овощи нарезаны кубиком или ломтиком, желтки яиц растертые, со сметаной и	В зависимости от жидкой основы: белый –		
	горчицей, сметана размешана, сверху – мелко рубленая зелень.	кефира; желтоватый – кваса, овощам, мясо-продуктам, входящим в состав гарнира.	Соблюдено соотношение жидкой и плотной части супа. Мясопродукты мягкие, но не разварены, овощи хрустящие.	Слегка острый от горчицы, в меру соленый соответствующий вареным мясопродуктам, овощам, входящим в состав гарнира. С привкусом сметаны.
Сладкие	Фрукты и ягоды не разварены, сохранившие форму или однородная протертая масса (супы-пюре) без комков заварившегося крахмала.	Соответствует цвету основного продукта.	Жидкого киселя.	Сладкий с ароматом плодов, ягод, корицы в яблочных супах.

Сколько можно держать суп в холодильнике?

Если обратиться к санитарным нормам, которыми пользуются в учреждениях общественного питания, ответ удивит.

Первые блюда относятся к скоропортящимся продуктам. Их сроки годности очень малы. Предполагается, что супы будут съедены в течение двух-трех часов после приготовления. В исключительных случаях, предварительно охладив, нужно оставить их при температуре 2—4 °С. не больше, чем на 18 часов. При этом отмечается, что в случае нарушения требований блюдо может испортиться.

А вот авторы кулинарных книг и опытные повара считают, что срок годности готовых блюд в ***домашних условиях*** более длительный. Важно учитывать, что суп – это продукт, который должен обязательно храниться в холодильнике.

Что нужно учитывать при хранении супов?

1.Температуру внутри холодильника.

Суп хранится так же, как любое другое скоропортящееся блюдо. Температура должна быть постоянной, не меняться в большую сторону. Продукты следует держать при температуре 2—6 °С.

2.Материал посуды. Нельзя оставлять надолго продукты в посуде из алюминия. Если блюдо находится в контакте с этим сплавом, в продукты попадают вредные вещества. Нежелательно держать продукт в утвари из нержавейки. В такой посуде присутствует никель, который вреден для здоровья. Содержание в пластиковых контейнерах тоже небезопасно, так как пластик выделяет в пищу яд. Лучше держать продукты в эмалированных и стеклянных кастрюлях или контейнерах. Пища не контактирует с материалом тары, а значит, безопасна. Манипуляции с емкостью. Кастрюля должна быть закрыта крышкой. Внутри не должно лежать половника или ложки. Нельзя подогревать всю емкость с блюдом, следует отложить для разогревания нужное количество. Делать это нужно чистым половником. Если блюда в кастрюле мало, неверно переливать его в меньшую емкость для экономии места в холодильнике. Перекладывая суп, для предотвращения от порчи, его следует снова прокипятить, а это отразится на его вкусовых качествах.

Сроки годности супов при температуре 2—6 °С

Вид супа	Срок хранения (в часах)	Примечание
На мясном бульоне		
На курином бульоне		Куриный бульон испортится быстрее, чем отвар из других видов мяса.
На рыбном бульоне		Через несколько часов после приготовления вкус ухудшится. Лучше заморозить бульон и приготовить свежее блюдо по мере необходимости.
Грибной		Сохранять не рекомендуется.
Сырный		Через некоторое время вкус ухудшится.
Супы-пюре		Из-за наличия в них молочных продуктов, испортятся в короткий срок.
Овощной		Через несколько часов изменится цвет овощей – например, зеленой фасоли. Это не является признаком порчи блюда.
Окрошка, свекольник, ботвинья		Густую часть нужно держать отдельно от жидкости. «Салат» – в контейнере, который плотно закрыт. Квас, кефир или свекольный отвар – в бутылке или закрытом кувшине. Соединять перед подачей.
Десертный		Если в блюде присутствует молоко или сливки, то срок уменьшается наполовину.
Молочный	12	Сохранение супов в морозильной камере

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №15

Тема 13. Правила варки сложных супов.

2. Технология приготовления сложных супов

Цель работы: Технология приготовления сложных супов

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

К этой группе относятся супы, состоящие из осветленного бульона (прозрачного бульона) и гарниров, которые готовят отдельно.

Бульоны для прозрачных супов получают в результате осветления (оттягивания) и насыщения экстрактивными веществами костных бульонов, бульонов из птицы, дичи и рыбы.

Благодаря высокому содержанию экстрактивных веществ прозрачные супы обладают сильным сокогонным действием, хорошо возбуждают аппетит.

Хранят прозрачные супы на мармите не более 1-2 ч, при более длительном хранении они мутнеют, ухудшаются их вкус и аромат.

В качестве гарниров к прозрачным бульонам используют различные овощи, изделия из мяса, птицы, рыбы, яиц, крупы, а также гренки, пирожки, расстегаи, кулебяки и др.

При отпуске в тарелку или порционную миску кладут гарнир и наливают бульон или в бульонную чашку наливают бульон, а гарнир — гренки, пирожки, кулебяки, расстегаи — подают отдельно на пирожковой тарелке.

Рекомендуемая порция бульона 300—400 г.

Прозрачные бульоны стали готовить в России в начале XIX в., позаимствовав их из Франции.

В европейской кухне прозрачные бульоны называют консоме (фр. consomme — улучшенный, доведенный до совершенства).

Приготовление бульонов.

Ниже приводятся способы приготовления мясного, куриного и рыбного бульона.

Мясной прозрачный бульон.

Из говяжьих костей, кроме позвоночных, которые придают мутность, варят бульон так же, как для заправочных супов.

Готовый бульон процеживают и осветляют **оттяжкой.**

Для приготовления оттяжки котлетное мясо пропускают через мясорубку, заливают двукратным количеством воды, добавляют соль и ставят в холодильник на час.

Во время настаивания из измельченного мяса в воду переходят водо- и солерастворимые мышечные белки.

Для увеличения общего количества белка в оттяжку после настаивания добавляют слегка взбитые яичные белки, можно добавить сок, выделившийся при разделке мяса.

Подготовленную оттяжку вводят в охлажденный до 50-60°С бульон, хорошо перемешивают, кладут подпеченные без жира лук, морковь, доводят до кипения и варят при слабом нагреве 1-1,5 ч.

Во время варки растворимые белки свертываются и вместе с мясом образуют пористую массу, которая адсорбирует (поглощает) все взвешенные частицы, придававшие бульону мутность.

Одновременно бульон насыщается глютином (благодаря изменению коллагена) и экстрактивными веществами.

Количество последних возрастает в бульоне в 3-4 раза.

Бульон считается готовым, когда пористая масса опустится на дно и бульон станет прозрачным. Готовому бульону дают отстояться, удаляют жир с поверхности и процеживают через ткань. Процеженный бульон доводят до кипения и отпускают с различными гарнирами.

Для осветления насыщенного бульона (бульона, в котором дополнительно проваривалось мясо для вторых блюд) можно использовать оттяжку, приготовленную из моркови и яичного белка.

Для этого сырую морковь натирают, соединяют со слегка взбитыми яичными белками и тщательно перемешивают.

В охлажденный до 60-70°С бульон вводят приготовленную оттяжку, перемешивают, добавляют подпеченные коренья, доводят до кипения и варят при слабом нагреве в течение 30 мин.

После окончания варки бульон настаивают 30 мин, снимают жир и процеживают.

Разновидностями мясного прозрачного бульона являются бульон-борщок и бульон с сельдереем.

Бульон-борщок готовят так же, как мясной прозрачный бульон, но в оттяжку при настаивании добавляют кости свинокопченостей и шинкованную свеклу.

Ее предварительно можно сбрызнуть уксусом и слегка прогреть.

Готовый бульон заправляют по вкусу красным молотым перцем и сахаром. Можно добавить прокипяченное вино — мадеру.

Подают в бульонной чашке с острыми гренками (дьябли) или с гренками пай.

Борщок. Для приготовления бульона с сельдереем в оттяжку при настаивании добавляют шинкованные корни и стебли сельдерея.

Отпускают бульон с пирожками, простыми гренками, тостами.

Куриный прозрачный бульон. Его можно приготовить и без осветления.

Для этого кур, предназначенных для закусок, вторых блюд, заливают холодной водой, доводят до кипения и варят при слабом нагреве 1,5-2 ч в зависимости от возраста птицы.

За 40-60 мин до окончания варки в бульон кладут подпеченные лук и морковь.

Готовый бульон процеживают, доводят до кипения и хранят на мармите.

Если бульон получился мутным, то его осветляют оттяжкой из измельченных костей птицы.

Их заливают холодной водой (1-1,5 л на 1 кг костей), добавляют соль и выдерживают в холодильнике 1-2 ч.

Слегка взбитый белок соединяют с костями, вводят оттяжку в охлажденный до 50-60°С бульон, проваривают в течение часа при слабом кипении, затем бульон обезжиривают и процеживают.

Так же готовят бульон из индейки.

Рыбный прозрачный бульон (уха). В русской кухне готовят уху двух типов: на неосветленном бульоне (уха ростовская, рыбацкая и др.) и на осветленном (прозрачном) бульоне.

Для приготовления прозрачного бульона варят рыбные пищевые отходы и рыбную мелочь, которую потрошат, удаляют жабры, чешую оставляют.

При варке добавляют петрушку, лук.

Готовый бульон процеживают и осветляют яичными белками.

Их слегка взбивают, разводят пятикратным количеством холодного бульона, вливают в оставшийся бульон (температура бульона и оттяжки должна быть не выше 50-60°С), размешивают и проваривают при слабом кипении 20-30 мин.

Готовый бульон процеживают, доводят до кипения и отпускают с фрикадельками или расстегаями, лимоном, зеленью петрушки или с куском отварной рыбы (стерляди, судака, налима).

Уху из стерляди, судака, налима заправляют ароматизированным окрашенным сливочным маслом.

Для этого морковь, измельченную на терке, пассеруют на сливочном масле, которое затем процеживают и добавляют в уху.

Прозрачные супы состоят из прозрачных бульонов и гарниров, которые готовят отдельно.

Бульоны для прозрачных супов получают в результате осветления и насыщения экстрактивными веществами бульонов из пищевых костей, птицы, дичи и рыбы.

Виды оттяжек

Виды оттяжек	Технология приготовления	Кулинарное использование
Оттяжка из мяса.	Мясо, содержащее много крови (голяшка, мясной сок или котлетное мясо), без жира измельчают на мясорубке, добавляют воду (1,5-2 л на 1 кг мяса), соль и настаивают на холоде 1-1,5 часа. При этом в воду переходят как водорастворимые, так и солерастворимые белки мяса. Однако концентрация их недостаточна для осветления бульона, поэтому в готовую оттяжку вводят сырые, слегка взбитые белки и хорошо размешивают.	Для осветления мясного бульона.
Оттяжка из куриных костей.	Готовят как мясную, но вместо мяса используют куриные кости.	Для осветления куриного бульона.
Оттяжка из костей дичи.	Готовят как мясную, но вместо мяса используют кости дичи.	Для приготовления бульона из дичи.
Оттяжка из икры.	Икру рыбы растирают с небольшим количеством воды, добавляют белки яиц.	Для осветления рыбного бульона.
Оттяжка из белков.	Белки слегка взбивают.	Для осветления любого бульона.
Оттяжка из смеси моркови с яичным белком.	Очищенную морковь (100 г на 1 л бульона) натирают, добавляют слегка взбитые белки яиц (1,5 шт.).	Для осветления мясного бульона.
Смесь, состоящую из яичных белков, мирпуа (mirepoix) и лимонного сока	Мирпуа - это овощная смесь, состоящая из 50% лука, 25% моркови и 25% стеблей сельдерея. Мирпуа (по имени герцога де Мирпуа) призвана обеспечивать тонкий, но очень приятный вкусовой фон, который должен подкреплять и улучшать вкус приготовляемого блюда. На 2 л бульона берут 3-4 взбитых яичных белка, 2 столовые ложки лимонного сока и 350 г мирпуа. Оттяжку вводят в теплый бульон, перемешивают и варят на медленном огне около часа. Во время нагревания бульон не следует мешать. Осветленный бульон процеживают, обезжиривают и вновь прогревают.	Для всех бульонов

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №16

Тема 14. Организация процесса приготовления супов и соусов.

Цель работы: Организация производственного помещения для приготовления супов и соусов.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Горячие цехи организуются на предприятиях, выполняющий полный цикл производства. Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в цехе приготовляются горячие напитки и выпекаются мучные кондитерские изделия (пирожки, расстегаи, кулебяки и др.) для прозрачных бульонов. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные для реализации потребителю.

Горячий цех, обслуживающий несколько торговых залов, расположенных на разных этажах, целесообразно расположить на одном этаже с торговым залом, имеющим наибольшее число посадочных мест. На всех других этажах должны быть раздаточные с плитой для жаренья порционных блюд и мармитами. Снабжение этих раздаточных готовой продукциией обеспечивается с помощью подъемников.

Горячий цех должен располагаться рядом с холодным цехом, моечными столовой и кухонной посуды, раздаточной, торговым залом и иметь удобную взаимосвязь с заготовочными цехами, цехом обработки зелени, складскими помещениями. Близкое их расположение способствует сокращению затрат времени на перемещение продукции из одного цеха в другой и на раздаточную линию. Рядом с горячим цехом размещают моечные кухонной и столовой посуды.

Производственная программа цеха определяется по плану-меню.

Блюда, изготовляемые в горячем цехе, различают но следующим основным признакам:

- *виду используемого сырья* - из картофеля, овощей и грибов; из круп, бобовых и макаронных изделий; из яиц и творога; из рыбы и морепродуктов; из мяса и мясных продуктов; из птицы, дичи, кролика и др.;
- *способу кулинарной обработки* - отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные;
- *характеру потребления* - супы, вторые блюда, гарниры, напитки и др.,

•*назначению* - для диетического, школьного питания и др.;

•*консистенции* - жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые.

Блюда горячего цеха должны соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли и предприятий, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам, технико-технологическим картам при соблюдении санитарных правил предприятий общественного питания.

Горячий цех должен быть оснащен современным оборудованием - тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, пищеварочными котлами,

электросковородами, электрофритюрницами, холодильными шкафами, а также производственными столами и стеллажами.

В зависимости от типа и мощности предусматривается применение в горячем цехе механического оборудования (универсальный привод П-II, машина для приготовления картофельного пюре).

Оборудование для горячего цеха подбирают по нормам оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом и количеством посадочных мест в предприятии, режимом его работы, максимальной загрузкой торгового зала в часы пик, а также формам обслуживания.

Производственная программа горячего цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал, ассортимента кулинарной продукции, реализуемой через буфеты и предприятия розничной сети (магазины кулинарии, лотки).

Температура по требованиям организации труда не должна превышать 23°С, поэтом; более мощной должна быть приточно-вытяжная вентиляция (скорость движения воздуха – 1-2 м/с); относительная влажность - 60-70 %. Чтобы уменьшить воздействие инфракрасных лучей, выделяемых нагретыми жарочными поверхностями, площадь плиты должна быть меньше в 45-50 раз площади пола.

Работники горячего цеха, чтобы успешно справиться с производственной программой, должны начинать работу не позднее, чем за 2 ч до открытия торгового зала.

Количество поваров в каждом отделений определяется соотношением 1:2, т. е. в суповом отделении поваров вдвое меньше.

Горячий цех подразделяется на два специализированных отделения - суповое и соусное. В суповом готовят бульоны и первые блюда, в соусном - вторые блюда, гарниры, соусы, горячие нитки.

Организация работы супового отделения горячего цеха

Технологический процесс приготовления первых блюд в суповом отделении состоит из двух стадий приготовления бульонов (костных, мясных, рыбных, грибных и т д.), овощных, фруктовых отваров и варки супов (заправочных, молочных, сладких).

Продолжительность варки костного и мясокостного бульонов 5 - 6 ч, поэтому их готовят накануне, остальные бульоны (мясные, куриные, рыбные) - в начале рабочего дня. Целесообразно готовить их концентрированными и хранить в холодильнике

В ресторане, где бульоны готовят в небольших количествах, для их варки используют наплитные котлы 50 и 40 л.

В столовых большой мощности, где ассортимент первых блюд небольшой (2-3 наименования), супы готовят большими партиями, требующими много бульона, поэтому организуют две технологические линии. *Первая линия* предназначена для приготовления бульонов. На рабочем месте повара, приготовляющего бульоны, устанавливают в линию стационарные котлы - электрические, газовые или паровые. Чаще применяют электрические котлы КПЭ-100, КПЭ-160, КПЭ-250 вместимостью 100, 160, 250 л или КЭ-100, КЭ-160 с функциональными емкостями. Ставят ванну для промывки мяса, тушки птицы, костей. Мясо укладывают в кассету с перфорированным вкладышем и опускают в ванну для промывки. В той же емкости мясо погружают в неопрокидывающийся котел, установленный рядом. После приготовления бульона емкость с мясом выгружают из котла с помощью специальной тележки ТП-80К с подъемной платформой.

На предприятиях общественного питания могут использоваться унифицированные паровые пищеварочные котлы типа КПП-100-1, КПП-160-1 и КПП-250-1 (прямоугольной формы). Кроме того, в эксплуатации находятся пищеварочные электрические котлы КПЭ-100, КПЭ-160, КПЭ-250 или секционный модулированный котел КПЭСМ-60 опрокидывающийся.

Пищеварочные котлы также используются для варки в функциональных перфорированных емкостях капусты для голубцов, картофеля и моркови для салатов и др.

Напротив стационарных пищеварочных котлов устанавливают *вторую технологическую линию* для приготовления супов, включающая в себя линию теплового и немеханического оборудовании, расстояние между которыми должно быть 1,5 м.

В линию теплового оборудования входят: котел передвижной КП-60 с устройством электрическим варочным УЭВ-60, электросковорода СЭ-0,45-01, плита электрическая ПЭ-0,51-01, производственные столы типа СП-1200 для выполнения вспомогательных операций.

Плита используется для приготовления в наплитных котлах первых блюд небольшими партиями, тушения овощей и т. д. Электросковороду используют для пассерования овощей. Секции-вставки к тепловому оборудованию, применяемые в качестве дополнительных элементов в линиях секционного модулированного оборудования, создают дополнительные удобства для работы повара.

Заготовку пассеровок (свекольных, овощных, мучных) в суповом отделении производят за 2-3 часа до начала работы горячего цеха.

Линии немеханического оборудования (расстояние между линиями 1,5 м) для приготовления супов включают секционные модулированные столы и передвижную ванну для промывки гарниров к прозрачным бульонам. На рабочем месте повара, приготовляющего первые блюда, используются: стол с вмонтированной ванной, стол для малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом для хранения запаса продуктов.

В ресторанах, где первые блюда готовят небольшими партиями в наплитных котлах 50, 40, 30, и 20 л, в горячем цехе устанавливают мармиты, что обеспечивает сохранение температуры и

вкусовых качеств супов. Первые блюда должны отпускаться с температурой не ниже 75 °С, продолжительность реализации первых блюд при массовом приготовлении - не более 2-3 ч.

Для приготовления супов-пюре продукты протирают и измельчают, используя универсальный привод II- со сменными механизмами, кухонную универсальную машину УКМ со сменным механизмами.

К прозрачным бульонам приготовляются мучные кулинарные изделия (пирожки, ватрушки, расстегаи). Для их изготовления организуют дополнительные рабочие места. Замешивают тесто в наплитных котлах, разделывают на производственном столе с деревянным покрытием, используя скалки, ручные тестоделители, резцы.

Организация работы соусного отделения горячего цеха

Данное отделение предназначено для приготовления вторых горячих блюд, гарниров, соусов.

Основным оборудованием соусного отделения являются кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, а также пищеварочные котлы, универсальный привод. В горячих цехах специализированных предприятий и в ресторанах устанавливаются шашлычные печи. На предприятиях применяют сосисковарочные аппараты, яйцеварки, кофеварки и др. Для приготовления диетических блюд в соусном отделении устанавливается пароварочный шкаф.

Рабочие места поваров, приготавливающих вторые блюда, в столовых и ресторанах отличаются друг от друга.

В соусном отделении столовых предусматривают три технологические линии, на которых организуются рабочие места для жарки, варки, тушения, припускания, запекания; приготовления гарниров, соусов и горячих напитков; приготовления кулинарных изделий (сырников, голубцов, овощных котлет и др.). В крупных столовых кулинарные изделия изготовляются в кулинарном цехе.

Первая линия включает жарочные шкафы (ШЖЭСМ-2К), плиты, электросковороды СЭСМ-0,2 (СЭСМ-0,5), фритюрницы.

В ресторанах в эту линию устанавливают также мармиты, предназначенные для кратковременного хранения вторых блюд в горячем состоянии.

В горячем цехе столовой при производственном предприятии используют конвейерную печь для непрерывной жарки котлет, ромштексов, антрекотов и других изделий из мяса.

В диетических столовых для варки на пару мяса, рыбы, овощей в перфорированных емкостях используют пароварочпый аппарат АПЭ-0,23А.

На второй линии предусматривают рабочее место для приготовления гарниров, соусов и горячих напитков. Рабочее место оснащается производственным столом с моечной ванной СПМ-1500 для переборки и промывки круп; пищеварочным котлом КП-60 для варки гарниров

и соусов; электроплитой для приготовления в наплитных котлах кофе, какао (а в ресторанах - шоколада, кофе по-восточному и др.). Рис или макаронные изделия в перфорированной емкости опускают в кипящую воду котла с помощью передвижной тележки с подъемной площадкой. Готовый гарнир промывают в котле и выгружают вместе с емкостью, используя ту же тележку. Затем перекладывают в функциональную емкость, заправляют маслом.

В ресторанах, где в основном готовят сложные гарниры в небольших количествах применяют наплитную посуду. Для порционирования и оформления блюд используют специальные мармиты, а также производственные столы с охлаждаемыми горками и шкафами.

Для приготовления соусов на рабочем месте используют пищеварочные котлы, когда надо приготовить большой объем соусов, или кастрюли различной емкости - при приготовлении небольшого количества соусов. Для протирания овощей и процеживания бульонов используют сита различной формы или цедилки. Основные соусы (красный и белый), как правило, готовят на целый день, а производные соусы на 2-3 ч реализации блюд в торговом зале.

Для жаренья картофеля (фри, пай и др.) используют фритюрницы типа ФЭСМ-20, ФЭ-20-01.

Третья линия, предназначенная для изготовления кулинарных изделий, имеет несколько рабочих мест, так как изделия изготавливаются не только для реализации через раздаточную, но и через филиалы предприятия. На рабочих местах устанавливают производственные столы, на которых располагают весы, доски разделочные, функциональные емкости и ножи для формовки изделий. Для протирания творога, картофеля и других продуктов устанавливают универсальную машину со сменным приводом.

В соусном отделении ресторана рабочие места организуют в основном по виду тепловой обработки. Например, рабочее место для жаренья и пассерования продуктов и полуфабрикатов; второе - для варки, тушения и припускания продуктов; третье - для приготовления гарниров и каш.

На рабочем месте повара для жаренья и пассерования продуктов используют кухонные плиты (ПЭСМ-4, ТЛМ-0,51, ПЭ-0,51Ш, ПЭ-0,17, ПЭСМ-4ШБ, АПН и др.), жарочные шкафы (ИЖСМ-2К), производственные столы и передвижные стеллажи. При приготовлении блюд во фритюре (котлеты по-киевски, рыба-фри и др.), на открытом огне (осетрина-гриль, мясо-гриль птица-гриль и др.), в тепловую линию включают электрогриль (ГЭ, ГЭН-10), фритюрницу (ФЭСМ-20, ФЭ-20, ФЭ-20-0,1). Подготовленные полуфабрикаты в сетке погружают во фритюрницу с разогретым жиром, затем готовые изделия вместе с сеткой или шумовкой перекладывают в дуршлаг, установленный на сотейнике, для стекания излишнего жира. Для приготовления шашлыков отводится отдельное рабочее место. На производственном столе шашлыки порционируют, а жарят в шашлычной печи ШР-2, в которой теплопередача происходит лучеиспусканием.

Рабочие места для варки, тушения, припускания и запекания продуктов организуются с учетом выполнения поварами нескольких операций одновременно. С этой целью тепловое оборудование (кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды) группируют с расчетом удобства перехода поваров от одной операции к другой. Вспомогательные операции

осуществляются на производственных столах, установленных параллельно тепловой линии. Тепловое оборудование можно ставить не только в линию, но и островным способом.

В гриль-барах и на предприятиях быстрого обслуживания используют электрогрили ГЭ с инфракрасным излучением для жарки кур и других продуктов. Ускорение тепловой обработки пищи может быть достигнуто вменением сверхвысокочастотных аппаратов. В СВЧ-аппаратах нагрев полуфабрикатов осуществляется по всему объему продукта благодаря свойствам электромагнитных волн проникать внутрь изделия на значительную глубину. В аппарате время для жарки кулинарных изделий из говядины составляет 3,2 мин, блинчиков - 1,5 мин.

Работа поваров соусного отделения начинается с ознакомления производственной программой (планом-меню), подбирают технологические карты, уточняют количество продуктов, необходимых для приготовления блюд. В ресторане блюда жареные, запеченные готовятся только по заказу посетителей; трудоемкие блюда, которые требуют много времени на приготовление (тушеные, соусы), готовят небольшими партиями. На других предприятиях при массовом изготовлении, какой бы объем продукции ни готовился, необходимо учитывать, что жареные вторые блюда (котлеты, бифштексы, антрекоты и др.) должны быть реализованы в течение 1 ч; вторые блюда отварные, припущенные, тушеные - 2 ч, овощные гарниры - 2 ч, каши рассыпчатые, капуста тушеная - 6 ч, горячие напитки - 2 ч. В исключительных случаях, в соответствии с требованиями санитарных правил, вынужденного хранения оставшейся пищи ее необходимо охладить и хранить при температуре 2-6 °С не более 18 ч. Перед реализацией охлажденная пища проверяется и дегустируется заведующим производством, после чего обязательно подвергается тепловой обработке (кипячение, жаренье на плите или в жарочном шкафу). Срок реализации пищи после этой тепловой обработки не должен превышать 1 ч. Запрещается смешивать остатки пищи от предыдущего дня с пищей, приготовленной в тот же день, но в более ранние сроки с вновь приготовленной пищей.

Запрещается оставлять на следующий день в соусном отделении горячего цеха: блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы; соусы; омлеты; картофельное пюре, отварные макаронные изделия.

Организация труда. Так как работа в горячем цехе очень разнообразная, там должны работать повара различной квалификации. Рекомендуется следующее соотношение поваров в горячем цехе: VI разряда – 15-17 %, V разряда – 25-27 %, IV разряда - 32-34% и III разряда - 24-26 %.

В производственную бригаду горячего цеха входят также мойщицы кухонной посуды, кухонные подсобные работники.

Повар VI разряда, как правило, является бригадиром или старшим поваром и отвечает за организацию технологического процесса в цехе, качество и соблюдение выхода блюд, следит за соблюдением технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, готовит порционные, фирменные, банкетные блюда.

Повар V разряда приготовляет и оформляет блюда, требующие наиболее сложной кулинарной обработки. Повар IV разряда готовит первые и вторые блюда массового спроса, пассерует

овощи, томат-пюре. Повар III разряда подготавливает продукты (нарезает овощи, варит крупы, макаронные изделия, жарит картофель, изделия из а летной массы и др.).

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №17

Тема 15. Схема цеха приготовления супов и соусов.

Цель работы : Схема цеха, инвентарь, оборудование.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;

- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Одним из самых главных помещений в каждом заведении общественного питания является горячий цех. Место, в котором осуществляется большинство технологических процессов, необходимых для приготовления основных блюд, имеет несколько вариаций своего устройства, которые зависят от формата самого предприятия.



Так, оборудование горячего цеха в ресторане весьма разнообразно и дает возможность готовить одновременно широкий перечень блюд. Кушанья подаются в малом (или даже в единичном) количестве, исходя из пожеланий каждого клиента. Тогда как кухня большой общественной столовой предполагает бесперебойную выдачу комплексных обедов нескольких разновидностей и в больших объемах, что, естественно, обусловливает особую специфику ее устройства.

Общая характеристика

На кухне осуществляется приготовление бульонов, соусов, нарезка и смешивание салатов, температурная обработка полуфабрикатов, жарка и тушение мяса и овощей. Инвентарь горячего цеха в крупном заведении также должен обеспечивать возможность выпечки хлеба, булок и кондитерских изделий, заваривание горячего питья и выдачу прочих гастрономических изысков. Кроме того, в нем, как правило, производится обработка ингредиентов, предназначенных для закуски или десерта.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №18

Тема 16. Риски в области безопасности процессов приготовления готовых супов и соусов.
Цель работы: Правила безопасности хранения и приготовления супов и соусов. Сроки хранения продуктов.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;

- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Заправочными называются супы, которые в конце варки обязательно заправляются пассерованными морковью, луком, а иногда томатом и мукой.

Технологический процесс варки Заправочных супов	Влияние различных этапов технологического процесса на качество заправочных супов
1. Подготовка продуктов. 1.1. Овощи нарезают соответствующей формой. 1.2. Крупы перебирают, промывают. 1.3. Перловую крупу отваривают до полуготовности, промывают. 1.4. Бобовые перебирают, моют, замачивают и варят до размягчения. 1.5. Макаронные изделия перебирают, крупные разламывают. 1.6. Коренья, лук, томат, муку пассеруют. 1.7. Соленые огурцы припускают, квашеную капусту тушат.	**1.1. Придание красивого внешнего вида.** 1.2. Удаление инородных тел. **1.3. Удаление слизи.** 1.4. Для сохранения целостности зерен и более быстрого разваривания. 1.5. Для придания красивого вида. 1.6. Сохранение ароматических веществ, придания жиру красивой оранжевой окраски, удаление запаха сырости. 1.7. Для улучшения вкуса, цвета, аромата первых блюд.
2. Продукты закладывают в кипящий бульон в той последовательности, чтобы они одновременно были готовы, варят при слабом кипении.	2. Уменьшение потери питательных веществ и улучшение внешнего вида.
3. Подготовленные соленые и квашеные продукты закладывают после того, как картофель и другие продукты растительного происхождения сварится до полуготовности.	3. Для улучшения вкуса, т.к. кислоты препятствуют развариванию продуктов растительного происхождения.

Технологический процесс варки Заправочных супов	Влияние различных этапов технологического процесса на качество заправочных супов
4. За 15-20 минут до конца варки закладывают пассерованные овощи и томат.	4. Для сохранения ароматических веществ.
5. За 10-15 минут до конца варки в супы без картофеля закладывают пассерованную муку, разведенную охлажденным бульоном.	5. Мука используется как загуститель.
6. За 5-10 минут до конца варки закладывают соль и специи.	6. Соль препятствует развариванию продуктов растительного происхождения. Для сохранения аромата специй.
7. Дают настояться 15-20 минут перед отпуском.	

Правила отпуска заправочных супов

В подогретую глубокую тарелку укладывают 1-2 кусочка основного продукта (мясо, птица, рыба) наливают готовый суп (500 г, 400 г, 300 г, 250 г) (температура подачи 75°С), сверху аккуратно кладут сметану и рубленую зелень. Подают на мелкой столовой тарелке (отдельно на пирожковой тарелке можно подать пирожки, ватрушки, пампушки, кулебяки, кружник и т.д.).

Условия хранения и сроки реализации заправочных супов

Температура подачи горячих супов должна быть не менее 75°С. Длительное хранение супов ухудшает их вкус, внешний вид и витаминную активность, т.е. снижает их конкурентоспособность. Поэтому хранить готовые супы следует не более двух часов. Во избежание подгорания, выкипания и переваривания супы хранят на мармитах или на водяной бане. Супы, заправленные льезоном, хранят при температуре 60-65°С. При массовом приготовлении супы следует подавать на раздачу небольшими порциями. Новую партию супа нельзя смешивать с остатками прежней.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №19

Тема 17. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов.

. **Цель работы**: Бракераж продукции

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Бракераж - процесс принятия решения о соответствии внешнего вида и вкусовых качеств продукции путём снятия пробы.

Списание продукции - утилизация продукции в случае выявления её несоответствия предъявляемым требованиям. По каждому факту списания продукции составляется акт, в котором в обязательном порядке ставятся подписи руководителя заведения (производства) и бригадира или начальника цеха, в котором происходит списание. С актом под подпись ознакамливают сотрудника, допустившего брак в работе.

Бракеражная комиссия - уполномоченная группа сотрудников (директор производства, заведующий производством).

Бракеражный журнал - журнал, в котором отмечаются все проверенные блюда и каждому из них ставится оценка.

Ненадлежащее состояние - продукция ненадлежащего качества и/или внешнего вида.

Бракераж пищи начинается с определения массы готового изделия и отдельных порций вторых, сладких блюд и напитков.

Штучные изделия не менее 10 изделий и определяют массу 1 штуки, а затем взвешивают поштучно не менее 10 изделий.

Готовые блюда отбирают из числа подготовленных к раздаче и просматривают в общей массе.

Отдельные показатели качества контролируемых блюд и изделий оцениваются в такой последовательности:

-показатели оцениваемые зрительно

-запах

-консистенция

-вкус.

Каждый показатель качества продукции оценивают по 5 бальной системе:

5 баллов - отлично

4 балла – хорошо

3 балла – удовлетворительно

2 балла – плохо

1 балл – неудовлетворительно

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №20

Тема 18. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.

Цель работы: Правила и виды сервировки, правила оформления и способы подачи.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;

- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Сервировка (от франц. *servir* — служить) имеет следующие значения: подготовка стола к завтраку, обеду, ужину; правильное размещение на столе посуды, приборов, столового белья, предназначенных для этих целей.

Основные требования, предъявляемые к сервировке стола:

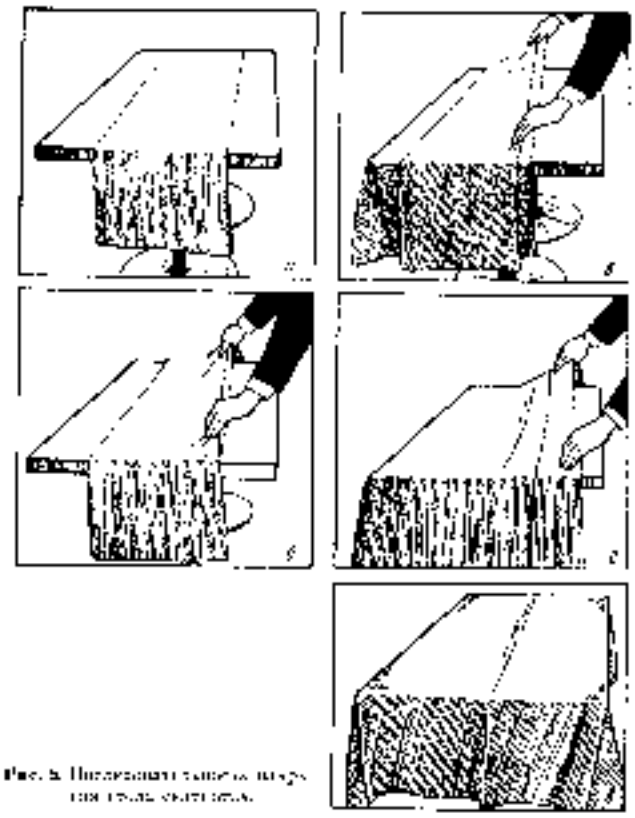
- соответствие виду обслуживания: завтрак, бизнес-ланч, обед или ужин по меню заказных блюд;
- эстетическая направленность (соответствие формы и размеров тарелок форме и размерам стола, сочетание их с цветом скатерти и салфеток, формами складывания последних);
- согласование предметов сервировки с декоративным решением интерьера зала;
- соответствие столовой посуды ассортименту подаваемых блюд, закусок, напитков;
- отражение национальных особенностей и тематической направленности зала или стола.

Различают два вида сервировки стола: предварительную и дополнительную. ***Предварительной*** называют сервировку, которую осуществляют при подготовке зала ресторана к обслуживанию до прихода потребителей, что значительно ускоряет процесс обслуживания и придает залу торжественность, элегантность.

Дополнительная сервировка осуществляется в соответствии с принятым заказом и с учетом ассортимента подаваемых блюд, напитков.

Предварительную сортировку стола производят в такой последовательности:

- накрытие стола скатертью;
- сервировка тарелками;
- сервировка приборами,
- сервировка стеклянной посудой;
- раскладывание салфеток;
- расстановка приборов со специями, ваз с цветами и других аксессуаров стола.

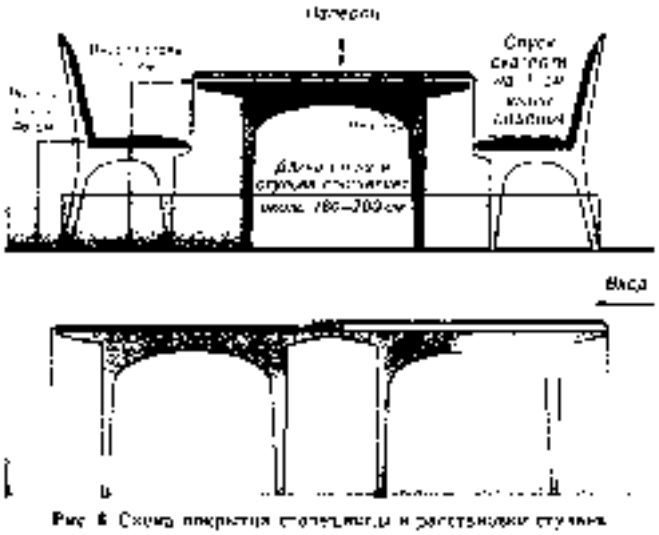


Указанная последовательность обеспечивает быстроту сервировки, и сохранность посуды *Накрытие стола скатертью* осуществляется следующим образом. Вначале на столы раскладывают отглаженные и сложенные вчетверо по длине скатерти, затем разворачивают каждую и располагают ее вдоль длины стола (рис.5, а). Двумя руками берут за кромки одной из сторон (рис.5, б); скатерть резким движением поднимают и опускают на столешницу, как бы встряхивая (рис.5, в). Воздушная подушка, образовавшаяся между развернутой столешницей и скатертью, дает возможность уложить ее в нужном положении (рис.5, г). При этом центральная складка скатерти должна совпасть с центром стола (рис.5, *д),* перпендикулярная складка тоже должна проходить посередине стола.

При накрытии круглых и квадратных столов края скатерти должны опускаться одинаково со всех сторон стола не менее чем на 25—30 см от края столешницы, но не ниже сиденья стула. Углы скатерти должны спускаться строго вдоль ножек стола, закрывая их. При накрытии прямоугольных столов спуск скатерти с торцов увеличивается до 35—40 см.

Не допускается выравнивание скатерти путем вытягивания за углы или поглаживания руками по ее поверхности. После накрытия стола скатертью производят расстановку стульев (кресел), что является ориентиром для правильного размещения тарелок на столе.

На рис. 6 приведена схема накрытия столешницы мольтоном, скатертью, напероном, расстановки стульев. При накрытии стола двумя небольшими скатертями вначале стол застилают скатертью со стороны, противоположной входу в зал, затем второй скатертью.



Замена скатерти производится в том случае, если на ней образовалось большое пятно (рис.18). Официант становится со стороны торца стола и подтягивает скатерть на себя таким образом, чтобы противоположная сторона ее располагалась вдоль кромки стола (а), затем на стол укладывают подготовленную для замены скатерть, сложенную вчетверо таким образом, чтобы середина ее располагалась внизу (б), нижнюю сторону чистой скатерти опускают за противоположный край стола (в); указательным и большим пальцами придерживают среднюю кромку чистой скатерти, а средним

и безымянным пальцами — края испачканной. Постепенно снимают грязную скатерть и одновременно застилают чистую движением на себя. Столешница стола при замене скатерти не должна обнажаться (г). Перед заменой скатерти блюда и напитки переставляют на подсобный стол. Если пятно на скатерти небольшое, его следует отжать полотенцем и покрыть салфеткой.

Подсобные столики, которые в процессе обслуживания подставляют к обеденным столам, также накрывают специально сшитыми скатертями или большими салфетками.

*Сервировка стола тарелками*в зависимости от вида обслуживания сервировку стола можно начинать с расстановки сервировочных, закусочных или пирожковых тарелок. Тарелки (сервировочные, закусочные) располагают на столах строго по центру каждого стула (кресла) на расстоянии 2см от края стола, пирожковые — 5—10 см от края стола и 5—10 см слева от закусочных тарелок. Логотип предприятия на тарелке долженрасполагаться с противоположной от края стола стороны.

При сервировке стола сервировочными тарелками официант берет стопку каждого вида тарелок на левую руку, а правой расставляет их. Можно под стопку тарелок на левую руку положить ручник или салфетку, сложенную вчетверо. Каждую тарелку большим пальцем левой руки слегка продвигают вперед, затем правой рукой поочередно снимают их и ставят на стол. Аналогично осуществляют сервировку стола закусочными тарелками, которые ставят на сервировочные. В том и другом случаях официант движется по часовой стрелке (справа налево). Затем стол сервируют пирожковыми тарелками, держа стопку на ладони правой руки,

устанавливая их на стол слева левой рукой. При этом официант продвигается вдоль стола слева направо.

Сервировка стола приборами. После подготовительной работы (протирки, полировки ручником) официант раскладывает приборы на среднем подносе, покрытом салфеткой, или на мелкой столовой тарелке с салфеткой, сложенной конвертом. Приборы располагают на подносе в том порядке, в котором осуществляют сервировку стола (рис.19). Если приборы располагают на тарелке, то внутрь конверта укладывают ножи столовые, закусочные, ложки столовые и чайные; под завернутым углом салфетки располагают вилки столовые и закусочные.

Сервировку стола приборами можно осуществлять, держа их в ручнике, сложенном конвертом, так, чтобы приборы были направлены вглубь него.

Вначале стол сервируют ножами и ложками, держа, ручник в левой руке, затем сервируют стол вилками, располагая, ручник с приборами в правой руке. Справа от тарелок (сервировочных и закусочных) раскладывают ножи лезвием к тарелке на расстоянии 2см от края стола до ручки прибора в такой последовательности: нож столовый, ложка столовая (для обеда), нож закусочный. Слева от тарелки раскладывают вилки зубцами вверх в следующем порядке (справа налево): вилки столовые, закусочные. Расстояние между тарелкой и прибором, а также между приборами должно быть не более 0,5см. Все приборы должны располагаться на столе параллельно друг другу.

Сервировка стола стеклянной посудой (рис.20). На поднос, застеленный полотняной салфеткой, устанавливают фужеры в количестве 4 и более единиц (а). Официант подходит к столу и правой рукой по оси сервировочной или закусочной тарелки ставит фужер. Такую расстановку стекла или хрусталя называют *центричной*. Можно поставить фужер правее тарелки на линии пересечения верхнего края ее с концом первого ножа. Такую расстановку стекла или хрусталя называют правосторонней. Расстояние между тарелкой и фужером должно быть 0,5см.

Сервировку стола стеклом можно выполнять с руки, держа четыре фужера между пальцами левой руки *за ножки емкостями вниз (рука повернута ладонью вверх)* (б). При сервировке стола стеклом официант движется с подносом по часовой стрелке, останавливается с правой стороны от кресла, берет фужер правой рукой за ножку, не касаясь емкости, и ставит на стол справа.

Раскладывание салфеток. Салфетка — обязательный предмет сервировки стола. Она должна быть хорошо отглаженной и красиво сложенной. Полотняная салфетка не должна быть сильно подкрахмалена. Наиболее удобна в пользовании полумягкая салфетка. При складывании салфеток учитывают возможность удобно и просто сложить их с тем, чтобы в развернутом виде они не выглядели мятыми.

При сервировке стола официант раскладывает салфетки на закусочные тарелки, а при отсутствии последних — на стол между приборами.

При повседневном обслуживании потребителей в сервировку стола для завтрака или бизнес-ланча иногда включают бумажные салфетки. Каждую салфетку красиво складывают и располагают в вазочках, подставках и непосредственно на столе. Не следует, бумажные салфетки разрезать на части и укладывать в вазочки, подставки.

Расстановка приборов со специями. Официант ставит на мелкую столовую тарелку, покрытую полотняной салфеткой, сложенной конвертом, солонку и перечницу, а под отогнутый край салфетки — пепельницу и располагает прибор со специями ближе к центру небольшого стола или вдоль по оси, а пепельницу — ближе к краю стола с противоположной стороны. При этом солонку и перечницу следует располагать в правой руке между большим, средним и указательным пальцами, не касаясь верхней части их. На стол для шести и более человек рекомендуется два и более прибора со специями. Их размещают на столе асимметрично с обеих сторон за пирожковыми тарелками на одной линии с фужерами. Часто приборы со специями располагают на специальных подставках. Рядом с ними можно разместить флаконы с уксусом, растительным маслом и острым соусом.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №21

Тема 19. Требования к безопасности приготовления сложных супов.
Цель работы: Нормы хранения сложных супов, правила использования технологического оборудования и инвентаря для приготовления сложных супов.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;

- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Рабочие места для приготовления первых блюд на крупных предприятиях оборудуют варочные котлы различной емкости, в которых варятся костные бульоны Кости поступают из мясного цеха дробленые, предварительно в промытые холодной водой. Вываренные кости выгружают в контейнеры или другую тару и удаляют из цеха. Для приготовления супов, приготовления и тушения суповых наборов частично используют те же котлы, в которых готовились бульоны. Количество варочных котлов и их емкость рассчитывают в зависимости от производственной программы и графика использования котлов для различных целей. Варочные котлы устанавливают так, чтобы при их загрузке и выгрузке можно было применять внутренне цеховой транспорт, поэтому рабочие места у каждого котла должны иметь достаточную для этого транспорта площадь.

Котлы ставят в одну линию по два или по четыре. Для подачи сырья и продуктов применяют передвижные ванны, тележки, стеллажи Разгрузка котлы осуществляется большими ручными черпаками в подставленные на колясках Мармиты или термосы. На рабочем месте устанавливают электрические или газовые сковородки, или кухонную плиту.

Также вблизи варочных котлов должен быть кипятильник непрерывного действия, из которого горячая вода подается в них по трубопроводу.

Для переборки крупы используют специализированные или обычные производственные столы с бортиками и двумя отверстиями в крышке.

Наряду со столами прикрепляют производственную раковину с трапом у нее для стока воды при промывании крупы. Промывать рекомендуется в дуршлаг, установленных на передвижных табуретах над трапом.

Для приготовления домашней лапши, галушек, мучных заправок используют те же производственные столы, на которых перебирается крупа. При этом для удобства рекомендуется прикрепить сзади стола на стойке полочки или шкафчики для специй и приправ, а в нижней части стола устроить выдвижной ящик для муки.

Также для приготовления супов используются черпаки, сотейники, шумовки, сита, лопатки, разделочные доски, ножи. Кроме стационарных пищеварочных котлов рабочее место для приготовления супов включает линию теплового оборудования и линию немеханического оборудования. Расстояние между линиями должно - быть 1,5 м.

Рабочее место повара в суповом отделении горячего цеха:

1 - котел пищеварочный КПЭСМ-60;

2 - сковорода СЭСМ-0,2;

3 - вставка ВСМ-420;

4 - вставка ВСМ-210;

5 - плита четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш;

6 - стол со встроенной моечной ванной СМВСМ;

7 - весы;

8 - стол для установки средств малой механизации СММСМ;

9 - стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3;

10 - планшет настенный для технологической карты

Линия теплового оборудования состоит из электрических (газовых) плит, электросковороды.

Плита используется для приготовления в наплитных котлах первых блюд небольшими партиями, тушения, пассерования овощей и т.д. Электросковороду используют для пассерования овощей.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №22

Тема 20. Требования к безопасности хранения и подачи готовых сложных супов.
Цель работы: Правила хранения и нормы.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;

- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

От чего зависят сроки годности супов
Согласно Государственным стандартам свежеприготовленный суп следует съесть за первые 24 часа. Остатки блюда можно поместить в холодильную камеру, предварительно охладив. Если оборудование поддерживает постоянный температурный фон 2-6 °С, срок годности блюда составит не более 24 часов.

Таких правил придерживаются сотрудники общепита, но опытные хозяйки утверждают, что домашний супчик способен оставаться свежим несколько дольше. При этом соблюдается важная оговорка – хранить первое блюдо нужно строго в холодильнике. Без специального оборудования этот скоропортящийся продукт станет непригодным к употреблению за считанные часы.

Срок хранения супа в холодильнике зависит от следующих факторов:

- **Соблюдение чистоты на кухне.** Чтобы максимально обезопасить блюдо от порчи, тщательно мойте посуду, продукты и руки, чаще меняйте столовую губку, полотенце. Не зря говорят, что чистота – залог здоровья.

- **Соблюдение технологии приготовления.** Рецепт приготовления каждого супа предполагает определенное время варки. Недостаточно длительная термическая обработка продуктов приведет к уменьшению срока годности блюда.
- **Ингредиенты, входящие в состав блюда.** Каждый продукт имеет собственные особенности хранения. Одни ингредиенты продлят годность первого блюда, а другие сократят ее до минимума. Стоит ли упоминать о необходимости использования свежих компонентов?
- **Количество соли** существенно влияет на продолжительность хранения супов. Этот естественный консервант продлевает жизнь супа, но важно не просчитаться с дозировкой. Недосоленный навар испортится быстрее, а пересоленный отобьет аппетит.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №23

Тема 21. Технологическое оборудование супового и соусного отделения.

Цель работы: Виды технологического оборудования для приготовления сложных супов и соусов.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;

- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Приготовление соусов производится в горячем цехе соусного отделения. Основным оборудованием соусного отделения являются кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, а также пищеварочные котлы, универсальный привод.

На рабочем месте повара должны быть настольные весы, комплект ножей «поварской тройки», разделочные доски. Для нарезки, шинковки, протирания овощей используют универсальный привод со специальными механизмами, протирочную машину, для пассерования овощей — электрические сковороды, для снабжения горячей водой — кипятильники непрерывного действия. Кроме того, на рабочем месте повара, приготовляющего соусы, устраивают охлаждаемую металлическую стойку со специями и приправами (горку).

На предприятиях рабочие места размещают по ходу технологического процесса, чтобы исключить ненужные передвижения работников и ускорить выполнение определенных операций.

В небольших предприятиях общественного питания, где нет возможности для разделения труда и не применяется специализированное оборудование, рабочее место повара — это стол и плита, расположенные на расстоянии не менее 1,5 м друг от друга. Рабочее место повара должно быть оборудовано холодильным шкафом для полуфабрикатов и стеллажом. Необходимо также иметь весы, разделочные доски, комплекты ножей и другие инструменты, судки со специями и приправами.

Оборудование соусного отделения можно сгруппировать в две — три технологические линии.

Первая линия предназначена для тепловой обработки и приготовления блюд из полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, а также для приготовления гарниров и соусов в наплитной посуде.

Вторая линия предназначена для выполнения вспомогательных операций и включает секционные модулированные столы: стол для встроенной моечной ванной, стол для установки средств малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом.

Третья линия организуется в крупных горячих цехах, где для варки бульонов, отваров и гарниров используют стационарные пищеварочные котлы.

Качество продукции формируется на стадии ее разработки (проектирования), которая завершается созданием технологической документации (технических условий и технологических инструкций, технико-технологических карт, технологических карт и др. документации), обеспечивается на стадии производства и поддерживается на стадии хранения, транспортирования и реализации ее потребителю при неукоснительном соблюдении требований, заложенных в нормативной, технической и технологической документации.

Показатели качества продукции заложены в нормативной документации: ГОСТы и ГОСТ Р, СанПиНы, ТУ, ТИ, СП, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, сборники мучных кондитерских и булочных изделий, технико-технологические карты (ТТК), технологические карты и др. документация.

Поскольку продукция общественного питания в ресторанах готовится небольшими партиями, а в отдельных случаях и в единичных количествах по заказу потребителей, важными для качества продукции являются показатели стабильности качества, обеспечить которые можно только при наличии хорошо отработанной технологии изделия или блюда, высокого качества исходных пищевых продуктов, высококвалифицированного производственного и обслуживающего персонала, необходимой технической оснащенности современным торгово-технологическим оборудованием, хорошей организации труда на всех стадиях технологического процесса с соблюдением санитарно-гигиенических нормативов и правил.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №24

Тема 22. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных супов и соусов.
.

Цель работы: Виды инвентаря, правила безопасного использования

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Перед началом работы проверяют санитарное состояние плиты, состояние чугунных конфорок жарочной поверхности, вынимают поддон и протирают его. Все облицовки и столы должны быть прочно укреплены, а ручки переключателей и датчиков-реле температуры плотно закреплены. Включают плиту поворотом ручек переключателей и датчиков-реле температуры. При этом включают только необходимое количество конфорок за 10–15 мин до начала их загрузки. Жарочный шкаф включают за 20–30 мин до начала его загрузки. Для быстрого разогрева плиты до рабочего состояния включают конфорки и шкаф на высшую ступень нагрева.

После разогрева продуктов до температуры 80–90°С конфорки переключают на средний или слабый нагрев. При этом температура продукта повышается за счет аккумулированного конфоркой тепла, а также за счет достаточно высокой температуры ее на средней или слабой ступени нагрева. При среднем нагреве температура на поверхности конфорки 350–380 "С, при слабом – 220–230 °С. Регулирование мощности конфорок в процессе эксплуатации обеспечивает более правильное ведение технологического

процесса приготовления пищи и экономию электроэнергии. Работа незагруженных конфорок на максимальной мощности приводит к сокращению срока их службы и к неоправданно большому расходу электроэнергии.

При эксплуатации плит особое внимание следует уделять состоянию жарочной поверхности, которая должна быть ровной, гладкой, без трещин и находиться на одном уровне с бортовой поверхностью. Жарочная поверхность должна быть максимально загружена. Незагруженные конфорки отключают.

Дно посуды должно быть ровным и плотно прилегать к поверхности конфорки. При наличии неровного дна передача тепла к нему от жарочной поверхности ухудшается из-за прослойки воздуха, имеющего малую теплопроводность. При этом время нагрева содержимого посуды и расход энергии увеличиваются. Наплитная посуда не должна быть высокой: это приводит к увеличению времени готовки ее содержимого. Целесообразно использовать наплитную посуду высотой не более 0,8 ее диаметра.

В процессе эксплуатации плит следует избегать попадания жидкости на разогретые конфорки, в противном случае конфорка может растрескаться. Кроме того, пролитая жидкость быстро испаряется и может послужить причиной ожога, а попадая на поддон, вызвать увлажнение электроизоляции конфорки. Пролитый на конфорку жир воспламеняется и также может вызвать сильный ожог. Погасить воспламенившийся жир очень трудно, конфорки при этом перегреваются и выходят из строя.

Перед включением жарочного шкафа его осматривают и проверяют пружину дверцы. Открытая дверца должна иметь устойчивое горизонтальное положение, закрытая – плотно прижиматься к корпусу шкафа. После этого ручки датчиков-реле температуры устанавливают на необходимую температуру, а переключатели верхнего и нижнего нагрева — на максимальный нагрев. У секционных модульных плит при этом загораются сигнальные лампы. Разогрев шкафа до верхнего заданного предела температуры определяют по выключению сигнальных ламп.

По окончании работы рукоятки переключателей устанавливают в положение «О», а датчиков-реле температуры – «Откл».

После остывания поверхность конфорок очищают от пригоревшей пищи. Затем очищают и протирают окрашенные наружные поверхности плиты, а хромированные детали протирают до блеска. Поддон промывают горячим содовым раствором и просушивают.

Запрещается оставлять включенную плиту без присмотра и производить уборку плиты во включенном состоянии. Не реже одного раза в месяц слесарем-электриком должна проверяться электрическая часть плиты, в том числе надежность заземления и состояние пусковой и регулирующей аппаратуры.

Посуда, используемая в горячем цехе .

К ней относится, посуда для варки, припускания и тушения:

• кастрюли емкостью 2-15 л;

• сотейники емкостью 2-10 л;

для жаренья:

• сковороды общего назначения чугунные диаметром 140-500 мм;

• сковороды для жаренья яиц в ячейках;

• сковороды с ручкой;

• сковороды для жаренья блинов ;

• противни для жаренья порционных изделий.

Инвентарь, используемый в горячем цехе:

сита; дуршлаг; сито коническое металлическое; шумовки; ковши-сачки; черпак; цедилка металлическая; половники; лопатка поварская; поварская вилка; шпажки для жаренья шашлыков.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №25

Тема 23. Правила техники безопасности при приготовлении сложных супов.

Цель работы: Техника безопасности.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;

- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Инструкция по охране труда и пожарной безопасности для повара:

- 1. К работе в качестве повара допускаются мужчины и женщины, достигшие возраста 18 лет и обученные по специальности.
- 2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации используемого оборудования; санитарно-гигиеническую подготовку; проверку знаний по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.
- 3. Во время работы работник проходит:

ь обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на место работу, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию; проверку знаний безопасности труда (на работах с повышенной опасностью) - ежегодно - осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых и др. кожных заболеваний - ежедневно перед началом смены;

ь проверку знаний по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети) - ежегодно; - проверку санитарно-гигиенических знаний - один раз в год;

- 4. Во время работы на работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень статического электричества; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхности инструмента, оборудования, инвентаря, товаров и тары; нервно-психологические нагрузки; физические перегрузки; пониженная температура поверхностей оборудования, продукции; повышенная температура поверхностей оборудования; повышенный уровень электромагнитных излучений).
- 5. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой, средствами индивидуальной защиты и санпринадлежностями. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты:

ь куртка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;

ь шапочка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;

ь фартук белый хлопчатобумажный - на 4 месяца;

ь полотенце - на 4 месяца;

ь рукавицы хлопчатобумажные - 1 месяц.

ь Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и др. заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновении с загрязненными предметами, а так же после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

ь При изготовлении блюд, кулинарных изделий не допускается носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком.

Перед началом работы необходимо подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

ь наличие воды в водопроводной сети, исправность и сроки клеймения манометров, отсутствие подтеканий оборудования;

ь исправность электрооборудования и другого оборудования;

ь работу местной вытяжной вентиляции.

Требования безопасности во время работы.

1. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:

ь соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции;

ь операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.

- 2. Загрузку (выгрузку) продуктов в СВЧ-печь производить после соответствующего сигнала о ее готовности к работе. Тепловую обработку продуктов производить в посуде, предназначенной для этой цели. Не включать аппарат СВЧ при открытой задней панели и дверце рабочей камеры. Открывать дверцу рабочей камеры следует после отключения нагрева.
- 3. Варку продуктов производить с закрытыми крышками.
- 4. При использовании оборудования использовать меры предосторожности, указанные в документации к этому оборудованию.
- 5. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм работник обязан:

ь максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;

ь не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

- 6. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.
- 7. Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.
- 8. Следить за наличием тяги в камере сгорания газоиспользующей установки и показаниями манометров при эксплуатации оборудования, работающего под давлением.
- 9. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата в целях предохранения от ожога.
- 10. Включать конвейерную печь для жарки полуфабрикатов из мяса только при включенной и исправно работающей вентиляции.
- 11. Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами, открывать боковые дверцы печи только после полной остановки конвейера.
- 12. Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.
- 13 Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением «от себя4, передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением «на себя».
- 14. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированные дно или края, непрочно закрепленные ручки или без ручек.
- 15. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути транспортирования.
- 16. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.
- 17. Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.
- 18. При перемещении котла с горячей пищей не допускается:

ь заполнять его более чем на 3/4 емкости;

ь прижимать котел к себе;

ь держать в руках нож или другой инструмент.

- 19. При перевозке котлов с пищей пользоваться исправными тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».
- 20. Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей для хранения пищи.
- 21. Производить нарезку репчатого лука в вытяжном шкафу.
- 22. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами поварской тройки, а при фигурной нарезке овощей применять специальные карбовочные ножи.
- 23. При работе на раздаче необходимо:

ь производить комплектацию обедов на подносах при минимальной скорости перемещения ленты конвейера;

ь следить за наличием и уровнем воды в ванне электромармита для вторых блюд, не допускать ее сильного кипения;

ь производить выемку противней из мармитниц осторожно, без рывков и больших усилий;

ь включать термостат в электрическую сеть только при наличии жидкости в загрузочной ванне;

ь сливать воду из кипятильника только в посуду, установленную на подставке у крана.

Для приготовления супов используют практически все известные овощи, плоды и ягоды, которые поступают чаще всего в свежем виде, а также сушеными, маринованными, солеными, законсервированными в банках и замороженными. Овощи и плоды, используемые для производства полуфабрикатов, должны соответствовать по качеству требованиям действующих ГОСТов, ОСТов и РСТ.

Для приготовления бульонов используют трубчатые, позвоночные, тазовые, реберные кости говядины, говядину в виде кусков грудинки, покромки, лопаточной части массой до 2 кг. Обработанные куриные тушки, измельченные потроха, кожу и кости. Лучшие рыбные бульоны приготавливают из окуневых рыб, их варят из рыбных пищевых отходов и обработанной рыбы.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №26

Тема 24. Правила техники безопасности при приготовлении сложных соусов.

Цель работы:

Техника безопасности.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;

- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Предприятие общественного питания разрешается вводить в эксплуатацию только при полном соблюдении санитарных норм технической оснащённости постановленной по вопросам О.Т. и Т.Б. противопожарной безопасности предприятия.

Все работающие должны знать правила техники безопасности, производственной санитарии. К работе допускаются лица, сдавшие экзамены по технике безопасности и зачёт по санитарии, перед поступлением на работу и вводный инструктаж непосредственно на рабочем месте, а затем периодически, 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 кабеля к переносному электрическому оборудованию не должны касаться влажных и горячих поверхностей.

На предприятии общественного питания встречаются травмы связаны с процессом приготовления пищи, к травмам относят: ожоги, порезы при измельчении продуктов, травмы при работе на неисправном оборудовании без поражений опасных мест и заметного заземления.

Техника Безопасности во избежание несчастных случаев на ПОП

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 загораждать проходы. Осмотреть инвентарь и убедиться в его исправности.

3) При осмотре оборудования проверьте:

a) правильность сборки;

b) надёжность крепления машин;

c) наличие и исправность заземления;

d) исправность пускорегулирующего устройства;

e) наличие и исправность ограждения.

4) Ремонт машины могут производить только квалифицированные рабочие. Самому ремонт 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 противень 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. При работе на оборудовании с газовым обогревом нужно помнить, что газ взрывается.

Поэтому перед зажиганием горелки необходимо проверить - нет ли запахов газа в помещении.

17. Проверяй тягу, положение кранов на секторе, все пускорегулирующие устройства.

18. Запрещается работать на оборудовании, включённом в электросеть, зажигать спички, включать электроосвещение при наличии запахов газа.

19. Не запрещается работать на оборудовании с неисправной автоматической регулировкой.

20. Газовое устройство необходимо содержать в чистоте.

21. Запрещается останавливать работающую газовую аппаратуру без присмотра.

22. При наличии запаха газа немедленно сообщить в аварийную службу (04) для устранения аварии.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №27

Тема 25. Технологический процесс приготовления соусов.
1. Значение горячих соусов в питании человека. Методы сервировки и подачи соусов.
Цель работы: Значение горячих соусов в питании человека. Методы сервировки и подачи соусов.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;

- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Соусы являются составной частью многих блюд. Значение их в питании чрезвычайно велико. В состав многих соусов входят различные ароматические и экстрактивные вещества, которые возбуждают аппетит, усиливают выделение пищеварительных соков. Соусы придают блюду особый, неповторимый вкус, благодаря чему из одних и тех же продуктов можно приготовить различные по вкусу кушанья. Различные красящие вещества, содержащиеся в соусах, придают блюду привлекательный аппетитный внешний вид. Все эти качества соусов способствуют лучшему усвоению пищи организмом человека. Многие соусы содержат питательные высококалорийные продукты — жиры, сметану, яйца — и, следовательно, позволяют повысить пищевую ценность кулинарных изделий.

Классификация.

Во-первых, любой соус состоит из двух частей – жидкой основы и дополнительной составляющей, в которой содержатся пряности, приправы и другие необходимые продукты.

Соус, который приготовлен на жидкой основе и содержит в дополнительной части очень маленькое количество продуктов, называют основным. Тот же соус, который приготовлен на базе основного и содержит в своем составе большое количество других продуктов, называют производным. Что касается дополнительной части, то здесь все соусы подразделяются на две основные категории: приготовленные без муки и с мукой. Соусы, приготовленные с мукой, могут быть белыми (цвет варьируется от белого до сероватого) и красными (от коричневато-красного до коричневого).

Во-вторых, соусы различаются по жидкой основеи могут быть приготовлены на бульоне, воде, овощном или крупяном отваре, сметане или молоке. Соусы, приготовленные на бульонах, бывают мясными, рыбными и грибными – все эти соусы могут быть красными и белыми. Соусы, приготовленные на сметане и молоке, могут иметь только белый цвет. В диетическом питании широко применяются соусы на воде, крупяных и овощных отварах.

В-третьих, соусы отличаются по температурному режимуиспользования: они могут быть горячими, то есть подаваться исключительно к горячим блюдам, и холодными – подаваться, как к горячим, так и к холодным блюдам.

Также соусы обладают разной консистенцией, благодаря чему их используют для приготовления самых разнообразных блюд. Жидкие соусы, имеющие консистенцию жидкой сметаны, применяют для тушения блюд и приготовления подливок. Соусы средней густоты, напоминающие густую сметану, используют для запекания и сдабривания овощных блюд. Густые соусы с консистенцией вязкой манной каши широко используют для фарширования, а также добавляют в некоторые блюда.

Кроме того, соусы имеют разное назначение в зависимости от того, к каким блюдам они подаются: птице, рыбе, мясу, овощам, макаронам, салатам (заправкам), крупяным или сладким блюдам.

По вкусовому направлению соусы бывают сладкими и несладкими. Отличительной чертойсладких соусовявляется сахар. Для приготовления таких соусов используют различные соки, фруктово-ягодные отвары, молоко и красное вино. Загустителем чаще всего служит картофельный крахмал, реже – мука. Дополнительной частью сладких соусов являются какао, шоколад, ванилин, сахар. Несладкие соусы могут быть острыми, нежными, пряными и кислыми. Для приготовления таких соусов используют различные сочетания специй, благодаря чему несладкие соусы имеют широкую вкусовую палитру.

Для приготовления соусов с мукойиспользуют коричневый мясной, обычный мясной, рыбный и грибной бульоны. Кроме приготовления бульонов технологический процесс производства этих соусов включает в себя следующие операции: пассерование муки, пассерование кореньев, лука, томата-пюре. Муку пассеруют с жиром или без жира (сухая пассеровка). Различают два вида пассеровки: красную мучную и белую. Красную пассеровку получают, нагревая муку до красновато-коричневого оттенка. Эту пассеровку используют для приготовления красных мясных соусов. Для получения белой пассеровки муку нагревают, пока она не приобретет слегка желтоватый цвет. Эту пассеровку используют для приготовления белых соусов на мясном, рыбном и грибном бульонах. Пассерование кореньев и лука. Коренья и лук пассеруют

так же, как для супов заправочных. Томат-пюре пассеруют с жиром, после чего он приобретает оранжевый цвет.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №28

Тема 25. Технологический процесс приготовления соусов.

2. Классификация и ассортимент сложных горячих соусов.

Цель работы: Классификация и ассортимент сложных горячих соусов.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;

- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Соусы делят на горячие и холодные, первые подают к горячим блюд орые – к холодным. По цвету соусы бывают красные и белые.

По жидкой основе соусы делят на группы: соусы на мясных, рыбных и грибных бульонах; соусы на молоке; сметане; сливочном масле; растительном масле; уксусе. В диетическом питании соусы готовят на воде, овощных и крупяных отварах.

Соусы готовят с мукой и без муки. Они бывают жидкими (для поливки и тушения блюд), средней густоты (для запекания и добавления в овощные блюда и фарши), густые (для фарширования и добавления в некоторые блюда).

Соусы делят также на основные и производные от них, последние готовят на базе основных с добавлением различных продуктов.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №29

Тема 26. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования.

Цель работы: Изучить виды вкусовых добавок, правила сочетания.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.

- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Ассортимент и принципы сочетания соусов с разными блюдами

Соусы промышленного производства

Пищевая промышленность вырабатывает различные соусы, причем многие из них обладают очень острым вкусом (ткемали, соус «Южный», карри, охотничий и др.). Подают их в небольших количествах к таким блюдам, как шашлыки, люля-кебаб и т. д., или используют в качестве добавок при изготовлении кулинар-ных соусов.

Использование соусов промышленного производства позво-ляет расширить ассортимент соусов, применяемых в обществен-ном питании.

Майонезы.Их употребляют для приготовления салатов и дру-гих блюд или готовят на их основе производные.

Соус томатный острый.Готовят его из свежих томатов или то-матного пюре с добавлением сахара, уксуса, соли, лука, чеснока и пряностей.

Соус кубанский.Вырабатывают его путем упаривания тома-тов с сахаром, чесноком, солью, уксусом, пряностями. Добавля-ют к мясным соусам и майонезам.

Производство готовой продукции

Кетчупы.Их также вырабатывают из томатов или томатного пюре с различными добавками, однако содержание томата в них ниже. Для придания необходимой консистенции в кетчупы вво-дят загустители (модифицированные крахмалы и др.).

Соус «Южный».Он отличается очень острым вкусом и силь-ным пряным ароматом. Готовят соус из соевого ферментирован-ного гидролизата сдобавлением яблочного пюре, томатной пас-ты, растительного масла, специй, пряностей, лука, чеснока, изю-ма, уксуса и вина (мадеры).

Соус ткемали.Приготовляют его из пюре слив ткемали с до-бавлением базилика, кинзы, чеснока и красного жгучего перца. Обладает острым кислым вкусом.

Фруктовые соусы.Готовят их из свежих зрелых яблок, абри-косов, персиков и других плодов.

Кроме готовых к употреблению соусов пищевая промыш-ленность выпускает концентраты соусов белых, грибных и их производных. Они представляют собой порошок, который пе-ред употреблением разводят водой в нужном количестве, и про-варивают 2 ... 3 мин, затем добваляют масло сливочное. Сырьем для соусных концентратов служат сухое мясо, грибы, овощи, пассерованная мука, томатный порошок, сухое молоко, сахар, соль, лимонная кислота, пряности, глютамат натрия. Хранят их до 4 мес.

Для приготовления соусов используют различные продукты, в том числе много вкусовых приправ. С помощью соусов можно подчеркнуть вкусовые достоинства основного продукта (напри-мер, курица отварная с рисом и соусом паровым) или замаскиро-вать нежелательные оттенки запаха (соус рассол к блюдам из рыбы).

При выборе соусов следует учитывать как вкусовые особен-ности основного продукта, так и способ тепловой обработки его (жаренье, варка и т. п.), так как острота вкуса будет различной. Учитывают также вкусовые особенности гарниров.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №30

Тема 27. Виды бульонов для приготовления горячих соусов: мясные бульоны - белый, красный, коричневый; рыбный.

Цель работы: Изучить загустители, их приготовление и использование. Пассерованные овощи и томат.

Перечень используемого оборудования:

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;

- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Большинство соусов готовят с загустителем. Как загуститель используют муку высшего или I сорта. Она не только придает соусам соответствующую консистенцию, но и влияет на их качество. Чтобы соус был однородным, без комочков, муку предварительно пассеруют, т.е. подсушивают без изменения цвета при температуре 120°С или с изменением цвета до светло-коричневого при 150°С. В зависимости от способа приготовления мучную пассеровку подразделяют на сухую и жировую, по цвету – на красную и белую.

В результате пассерования мука приобретает приятный вкус и аромат, а консистенция готового соуса получается не тягучей.

Для приготовления соусов пассеруют морковь, петрушку, сельдерей и репчатый лук, нарезанные кубиками (5…6 мм), соломкой, ломтиками толщиной 1…2 мм. При приготовлении большого количества соуса лук, морковь и томат пассеруют порознь.

Пассеруют овощи с использованием различных животных и растительных жиров. Жир нагревают примерно до 105…110°С, кладут лук и, когда он слегка поджарится (через 5…7 мин), добавляют морковь, а через несколько минут (5…6 мин) петрушку или сельдерей и пассеруют все вместе 5…6 мин. Периодически помешивая овощи, нагревание продолжают до тех пор, пока они не станут почти мягкими. Не следует допускать подрумянивания овощей. Слой кореньев и лука при пассеровании не должен превышать 5…6 см.

Томат-пюре, предназначенный для приготовления соуса, пассеруют с жиром (5…10% к массе томата). Сливочное масло или маргарин растапливают, добавляют протертый через сито томат-пюре и пассеруют в течение 10…15 мин в зависимости от количества томата-пюре. Во время пассерования массу помешивают веселкой.

Из пряностей в соусы добавляют черный и душистый перец, свежий и сушеный сладкий болгарский перец, лавровый лист, чеснок, корень и зелень петрушки, сельдерея, эстрагона в свежем и сушеном виде. В качестве приправ используют уксус (лучше всего винный или фруктовый), лимонную кислоту или лимонный сок, а также рассол соленых огурцов, помидоров, моченых яблок.

Ароматические продукты кладут в соус за 10…15 мин до окончания приготовления, молотый красный и черный перец – в готовый соус.

Вино наливают в посуду, которую закрывают крышкой, дают вскипеть и быстро вливают его в готовый соус.

Ассортимент этих соусов довольно разнообразен. По виду пассеровки и бульона их делят на две группы: красные и белые. Сначала готовят так называемые основные соусы, а из них, добавляя различные продукты, – производные. В группу соусов с мукой входят соусы, приготовленные на мясном, рыбном и грибном бульонах: основные красный и белый мясные соусы и их производные, основной белый рыбный соус и его производные, соусы на сметане, на молоке (основной молочный и его производные), грибные соусы.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №31

Тема 27. Виды бульонов для приготовления горячих соусов: мясные бульоны - белый, красный, коричневый; рыбный.

Цель работы: Изучить общие сведения о горячих соусах без муки.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;

- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Ассортимент сложных горячих соусов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Классификация сложных горячих соусов. Основные критерии оценки качества полуфабрикатов для приготовления сложных соусов. Характерные особенности сложных соусов.

Приготовление основных горячих сложных соусов и их производных.

Ассортимент основных горячих сложных соусов и их производных. Состав и приготовление основных горячих сложных соусов и их производных. Дополнительные ингредиенты основных горячих сложных соусов и их производных. Технология приготовления основных горячих сложных соусов и их производных. Требования к качеству основных горячих сложных соусов и их производных. Условия и сроки реализации основных горячих сложных соусов и их производных. Блюда, подходящие для подачи с основными горячими сложными соусами и их производными.

Практические занятия

Расчеты при варке соусов

Расчет количества продуктов для приготовления соусов.

Расчет количества порций соусов из имеющихся продуктов.

Составление инструкционно-технологических карт

Технологический расчет и подбор оборудования горячего цеха соусного отделения

Документальное оформление заказа на продукты со склада

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №32

Тема 28. Технология приготовления соусов.

Цель работы: Изучить технологию приготовления соуса красного основного и его производных. Технология приготовления соуса белого основного на мясном бульоне и его производных.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;

- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Белые соусы отличаются от красных менее острым и более нежным вкусом. Они обладают меньшим действи-ем, поэтому в них добавляют лимонную кислоту.

Для приготовления основного белого соуса белую жировую пассеровку разводят белым бульоном, добавляют мелко нарезан-ные, слегка спассерованные петрушку, репчатый лук и варят 25-30 мин. Затем соус заправляют лимонной кислотой или ли-монным соком, солью, процеживают, вводят протертые овощи и снова доводят до кипения.

Соус паровой готовят так же, как основной белый, но перед окончанием варки вводят белое вино, соль, молотый перец и после прекращения кипения - лимонный сок. Для улучшения вкуса и повышения содержания экстрактивных веществ во время варки можно добавить отвар шампиньонов или припущенные шампиньоны. Называют этот соус паровым пото-му, что при приготовлении его обычно используют бульон, ос-тавшейся после припускания кур, цыплят и т. п.

Соус белый с яйцом (сюпрем). Сырые яичные желтки соединя-ют с кусочками сливочного масла или маргарина, добавляют немного сливок или бульона и, непрерывно помешивая, проварива-ют на водяной бане до загустения при температуре 60-70 0С. По-лученную смесь (яично-масляный льезон) соединяют с белым основным соусом при той же температуре, добавляют тертый мус-катный орех, соль, лимонную кислоту.

Соус белый с овощами. Корнеплоды (морковь, петрушку или сельцерей) и лук нарезают мелкими кубиками или соломкой и пассеруют в течение 3-5 мин. Затем подливают немного буль-она и, закрыв посуду крышкой, припускают до готовности.

Соус белый с овощами. Корнеплоды (морковь, петрушку или сельдерей) и лук нарезают мелкими кубиками или соломкой и пассеруют в течение 3-5 мин. Затем подливают немного буль-она и, закрыв посуду крышкой, припускают до готовности. Отдельно варят зеленые лопатки фасоли, репу или брюкву. Репу и брюкву перед варкой следует обдать кипятком для удаления специфического запаха и горечи. Подготовленные овощи зали-вают соусом белым основным, дают прокипеть, добавляют ли-монную кислоту, соль, заправляют сливочным маслом или маргарином.

Соус томатный. Этот соус отличается от других белых более острым вкусом. Для его приготовления пассеруют измельченные морковь и лук, добавляют томатное пюре, белые коренья и продолжают нагрев еще 15-20 мин. Затем пассерованные овощи соединяют с белым соусом основным и проваривают 30 мин. Пе-ред окончанием варки кладут соль, молотыйй перец и лимонную кислоту. Можно добавить также белое сухое вино (в этом случае количество лимонной кислоты уменьшают). Готовый соус про-цеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, а затем снова доводят до кипения. Соус томатный имеет несколько раз-новидностей: с грибами, с грибами и овощами и др.

-Рыбные соусы

-На рыбном бульоне готовят белые соусы и их производные. По-сравнению с мясными рыбные соусы имеют более нежный вкус. Соусы рыбный белый основной, паровой и томатный готовят их также, как одноименные мясные, но с использованием рыб-ного бульона.

Соус белое вино готовят так же, как мясной белый с яйцом.

Соус белый с рассолом. В соус белый основной добавляют прокипяченный и процеженный огуречный рассол и варят 5-10 мин. В готовый соус кладут соль, лимонную кислоту, до-бавляют подготовленное вино и заправляют маслом или маргарином.

Соус томатный с овощами (бордосский). Морковь, петрушку и лук репчатый нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Затем соединяют с соусом томатным, добавляют перец черный горош-ком и варят 10-15 мин. В конце приготовления добавляют лав-ровый лист, вливают подготовленное вино, кислоту лимонную и заправляют маргарином или сливочным маслом. Соус можно го-товить и без вина.

Соус русский. Этот соус подают с рыбой, припущенной по--русски. В томатный соус добавляют белое сухое вино, русский гарнир, доводят до кипения и заправляют маргарином или сли-вочным маслом. В русский гарнир входят: соленые огурцы очи-щенные, нарезанные и припущенные; морковь и белые коренья, нарезанные дольками или брусочками и припущенные; мелкие головки лука--сеянца (шалота) целиком или репчатый лук, Наре-занный дольками, пассерованный; каперсы и маслины без косточек; шампиньоны, припущенные в масле; вареные хрящи осетровых рыб.

Соус матросский. В томатный соус добавляют припущенные шампиньоны или отварные белые грибы, мелкие головки лука- сеянца (шалота), пассерованные на масле, протертые анчоусы, белое сухое вино и доводят до кипения.

Соус раковый. В соус белый основной вводят кусочки ракового масла. Для приготовления ракового масла панцири вареных ра-ков слегка подсушивают и толкут со сливочным маслом.

Получен-ную массу прогревают, помешивая, при температуре 100-105 0С. При этом красящие вещества из группы каротиноидов растворяются в жире и придают ему красивую окраску. Масло сливают в горячую воду и доводят до кипения. Затем, уменьшив нагрев, дают постоять 25-30 мин без кипения и охлаждают. Застывшее на поверхности раковое масло снимают и зачищают нижнюю сторону.

-Грибные соусы. Грибы содержат значительное количество экстрактивных, вкусовых и ароматических веществ. Поэтому их широко используют для приготовления соусов.

Соус грибной основной. Белую жировую пассеровку разводят гибным отваром, варят 45-60 мин, солят, процеживают. Отварные грибы и репчатый лук нарезают соломкой или мелко ру-бят. Лук пассеруют, соединяют с грибами и обжаривают 5 мин, затем вводят в процеженный соус, варят 10-15 мин. Готовый соус заправляют маргарином или сливочным маслом.

Соус грибной с томатом. Томатное пюре пассеруют с жиром и соединяют с грибным соусом.

Соус грибной кисло--сладкий. В соус грибной с томатом добав-ляют перебранный и промытый изюм, чернослив (без косточек), перец черный горошком и варят 10-15 мин, в конце приготов-ления добавляют лавровый лист.

-Молочные соусы обладают нежным вкусом и содержат белки, углеводы и жиры в легкоусвояемой форме. Готовят их на цельном молоке или молоке, разведенном бульоном, овощным отваром, водой. В зависимости от использования молочные со-усы имеют различную консистенцию: жидкие - для подачи к блюдам (50 г муки на 1 л соуса); средней густоты - для запекания блюд из овощей, мяса и рыбы (в соус добавляют сырые яичные желтки), а также для заправки припущенных и отварных овощей (100-110 г муки на 1 кг соуса); густые - для фарширования котлет из птицы и дичи, изде-лий из мясной рубки, для добавления в качестве связующей ос-новы в морковные котлеты, сырники и другие блюда (130 г муки на 1 л соуса);

Соус молочный (бешамель). Белую жировую мучную пассе-ровку разводят горячим молоком, варят 7 -10 мин, солят, про-цеживают, доводят до кипения.

Соус молочный сладкий. В жидкий молочный соус добавляют сахар и ванилин, растворенный в горячей воде.

Соус молочный с луком (субиз). Репчатый лук мелко рубят, пассеруют на сливочном масле, помешивая, чтобы он не поджа-рился. Затем добавляют мясной бульон и припускают до мягко-сти. Подготовленный лук вводят в молочный соус, проваривают 7-10 мин, добавляют соль, красный молотый перец, процежи-вают, протирая при этом лук. Затем соус доводят до кипения, за-правляют маргарином или сливочным маслом.

-Сметанные соусы используют в русской кухне. В старину их готовили без мучной пассеровки: упаривали сметану в два--три раза, в настоящее время вводят белую мучную

пассеровку (с жиром или без него). Готовят сметанные соусы натуральные только на сметане в качестве жидкой основы или с добавлением бульона, овощного отвара, т. е. на основе белого соуса (более экономный вариант).

-Соус сметанный (натуральный). Пшеничную муку прогревают при температуре 110-120 0С без жира, охлаждают до 50-60 0С и перемешивают со сливочным маслом. Сметану доводят до ки-пения и постепенно вливают в мучную пассеровку, заправляют солью, перцем, кипятят 3-5 мин, процеживают и вновь доводят до кипения.

Соус сметанный (на основе белого). Пшеничную муку подго-тавливают так же, как в предыдущем варианте, разводят бульо-ном и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения. Количество сметаны колеблется от 250 до 750 г на 1 кг соуса. В зависимости от этого меняется количество муки и бульона.

Соус сметанный с томатом. Томатное пюре протирают через сито, упаривают до половины первоначального объема и кладут в заправленный сметанный соус.

Соус сметанный с луком. Лук мелко шинкуют или рубят, пас-серуют со сливочным маслом или маргарином до полной готовности, не допуская подрумянивания, кла-дут в заправленный сметанный соус, добавляют соус «Южный» и доводят до кипения.

Соус сметанный с томатом и луком. Мелко нарезанный лук пассеруют, добавляют томатное пюре и пассеруют еще 5-7 мин, затем соединяют с соусом сметанным и дают прокипеть.

Соус сметанный с хреном (лефор). Натертый хрен прогревают на масле для удаления резкого вкуса, добавляют уксус, перец черный горошком, лавровый лист и кипятят 3-5 мин, после удаления перца и лаврового листа, смешивают с готовым сметанным соусом и дают прокипеть.

-Яично--масляные соусы Сливочное масло, являющееся основной составной частью этой группы соусов, не содержит органических кислот, экстрак-тивных и других веществ, возбуждающих аппетит. Поэтому для придания вкуса и возбуждения деятельности пищеварительных желез в яично-масляные соусы добавляют лимонную кислоту в количестве 1-2 г на 1 кг соуса или лимонный сок. Эти соусы хорошо обогащают состав блюд из нежирных продуктов: цветной и белокочанной капусты, тощих рыб (судака, трески и др.), не- жирного мяса птицы (филе кур, цыплят и т. п.). Яично-масляные соусы бывают двух типов: неэмульгированные (польский, сухар-ный) и эмульгированные (соусы на основе голландского).

Соус польский. В растопленное сливочное масло добавляют нашинкованные сваренные вкрутую яйца, соль, нашинкованную зелень петрушки или укропа, лимонный сок или разведенную лимонную кислоту.

Соус польский «экономный» Для удешевления и уменьше-ния энергетической ценности соус польский готовят на основе белого. В готовый белый соус добавляют сливочное масло, на-шинкованные яйца, зелень петрушки, лимонную кислоту.

Соус сухарный. Сухари белого хлеба размалывают, просеива-ют и поджаривают при помешивании до золотистого цвета. Сли-вочное масло растапливают и нагревают до тех пор, пока оно нестанет прозрачным и не образуется светло-коричневый осадок. Масло сливают с осадка, добавляют поджаренные сухари, соль, лимонную кислоту.

Соус голландский. Желтки сырых яиц соединяют с холодной кипяченой водой, размешивают в посуде с толстым дном, вводят 1/3 положенного по репептуре сливочного масла кусочками, проваривают на водяной бане (при температуре 75-80 0С), по- мешивая и слегка взбивая до образования однородной слегка за-густевшей массы. После этого нагрев прекращают и, прдолжая размешивать, вливают тонкой струйкой оставшееся растоплен-ное масло. готовый соус заправляют солью, лимонной кислотой или лимонным соком и процеживают.

Получается густая однородная эмульсия типа «масло в воде», где эмульгатором являются желтки яиц. Поэтому, несмотря на высокое содержание масла, соус не дает ощущения жирного и обладает нежным вкусом. Для удешевления соуса, снижения его энергетической ценности, по-вышения устойчивости эмульсии иногда к нему добавляют бе-лый соус. Кроме основного голландского соуса, готовят его разновидности.

Соус солландский с горчицей (мутар). В голландский соус до-бавляют готовую горчицу (примерно 50 г на 1 кг соуса).

-Соус голландский с уксусом (беарнез). Крупнодробленый пе-рец, лавровый лист заливают 9 %--м уксусом, кипятят. Затем уксус процеживают и заправляют им соус голландский (вместо ли-монной кислоты).

Соус голландский со сливками (муслин). В готовый соус перед подачей добавляют взбитые сливки.

Соус голландский с каперсами. В готовый соус вводят прогре-тые каперсы без рассола.

-Соусы на растительном масле

Соус майонез (провансаль). Майонезы готовят из рафиниро-ванного растительного масла, горчицы, сырых яичных желтков и уксуса. Яичные желтки растирают с солью и горчицей. Для эмульгирования масло вливают в растертые желтки постепенно, тонкой струйкой, при непрерывном размешивании. Уксус мож-но добавлять во время эмульгирования, чередуя его с маслом, или в конце, когда все масло эмульгировано. Дисперсионной средой для масла служит вода желтков и уксуса, а эмульгатором - фосфатиды желтка и белки горчицы. Они адсорбируются на поверхности жировых шариков и обра-

зуют защитный слой. Для эмульгирования масла применяют механическую взбивал-ку, миксер. Чем мельче шарики, тем прочнее эмульсия.

Натуральный майонез, который производят на предприятиях общественного питания, содержит 77 % жира (с учетом жира желт-ков). Пищевая промышленность выпускает майонезы с содержа-нием жира 25-67 %. для сохранения консистенции и устойчиво-сти эмульсии в майонез

вводят специальные загустители и стаби-лизаторы эмульсии (модифицированные крахмалы, продукты переработки сои, альгинаты и т. д.). В кулинарной практике майо-нез для уменьшения жирности иногда готовят с белым соусом. Для этого муку пассеруют без жира, не допуская изменения цвета, охлаждают, разводят смесью холодного бульона с уксусом, доводят до кипения, охлаждают, а затем с этим соусом соединяют майонез. Оптимальная темпера-тура масла для эмульгированния 16-18 0С.

Из основного соуса «майонез» готовят ряд его разновидностей. Майонез со сметаной. В готовый майонез добавляют сметану (от 350 до 775 г на 1 кг соуса).

Майонез с корнишонамн (тартар). Огурцы маринованные (корнишоны) мелко режут, соединяют с майонезом, добавляют соус «Южный» и перемешивают.

Майонез с зеленью (равигот). В майонез добавляют пюре шпината, мелко нарезанную зелень петрушки, укропа, эстрагона и соус «Южный». Зелень эстрагона предварительно ошпаривают.

Майонез с хреном. В майонез добавляют тертый хрен.

Майонез с томатом (шарон). Лук мелко рубят, пассеруют с растительным маслом, добавляют томатное пюре, пассеруют все вместе, охлаждают и вводят в майонез. Отдельно рубят зелень петрушки и предварительно ошпаренного и охлажденного эстра-гона, вводят в соус.

-Майонез с желе (банкетный). В полузастывшее рыбное или мясное желе добавляют майонез и взбивают на холоде.

-Заправки на растительном масле

-Заправки получают взбиванием растительного масла с уксу-сом. В них добавляют сахар, соль, перец, иногда горчицу. Они представляют собой нестойкие эмульсии, в которых раститель-ное масло эмульгировано в растворе уксуса. Эмульгаторами в них служат молотый перец (порошкообразный эмульгатор) и горчица. Стабилизирующее действие этих эмульгаторов объяс-няется двумя причинами: во--первых, мельчайшие частицы их, смачиваясь водой, не смачиваются жиром и поэтому, адсорбируясь на поверхности жировых шариков, образуют защитные плен-ки; во-вторых, содержащиеся в них вещества снижают поверхно-стное натяжение, облегчают эмульгирование и уменьшают воз-можность расслоения эмульсии.

Заправка для салатов. В 3 %--м уксусе растворяют соль, сахар. Затем добавляют молотый перец, растительное масло и хорошо перемешивают.

Заправка горчичная для салатов. Горчицу, соль, сахар, моло-тый перец и желтки вареных яиц хорошо растирают. Затем при непрерывном помешивании постепенно вводят растительное масло. Перед окончанием взбивания добавляют уксус.

Заправка горчичная для сельди. Готовят ее так же, как и гор-чичную заправку для салатов, но без желтков.

Соус винегрет. Желтки вареных яиц, соль, сахар, молотый перец растирают. Затем при непрерывном помешивании постепенно вводят растительное масло. В подготовленную массу добавляют мелко нарубленные каперсы, корнишоны, зеленый лук, зелень петрушки и эстрагона, соус «Южный» И все хорошо перемешивают.

Столовая горчица. В горячую воду добавляют сахар, соль, корицу, гвоздику, лавровый лист и варят до полного растворения са-хара и соли. Отвар процеживают, охлаждают, вводят уксус, гор-чичный порошок просеивают, смешивают с отваром (1 : 1) и тща-тельно растирают. Затем вводят остальной отвар и растительное масло. Допускается приготовление горчицы без корицы и гвозди-ки. Для созревания горчицу вьдерживают в течение суток.

-Соусы на уксусе обладают острым вкусом. Используют их для приготовления холодных закусок. Уксус лучше употреблять винный или плодово-ягодный. К этой группе соусов относятся овощные маринады с томатом и без него и соус хрен.

Маринад овощной с томатом. Морковь, лук репчатый, белые коренья нарезают соломкой и пассеруют на растительном масле, добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать еще 7-10 мин. После этого вводят рыбный бульон или воду, уксус, душистый перец горошком, гвоздику, корицу и кипятят 15-20 мин. В конце варки добавляют лавровый лист, соль, са-хар. Горячим маринадом заливают жареную рыбу.

Маринад овощной без томата. Нарезанные соломкой морковь, лук, белые коренья пассеруют на растительном масле до полной мягкости. Затем добавляют уксус, душистый перец горошком, гвоздику, корицу и кипятят 15-20 мин. В конце варки добавляют лавровый лист, соль, сахар, крахмал (или муку), разведенный водой, и доводят до кипения. При приготовлении маринада без загустителя нарезанные соломкой или фигур-но нарезанные (карбованные) морковь и белые коренья припускают в рыбном бульоне. В уксус добавляют сахар, соль, гвоздику, перец горошком, лавровый лист, кипятят и процеживают. Затем кладут при- пущенные овощи, репчатый лук, нарезанный кольцами, кипятят и заправляют по вкусу. Горячим маринадом заливают жареную рыбу (например, корюшку) и выдерживают несколько часов.

Соус хрен. Натертый хрен заваривают кипятком, закрывают крышкой и дают остыть, затем заправляют солью, сахаром и уксусом. Соус выдерживают несколько часов на холоде. Для смягчения вкуса можно добавить натертую на терке вареную свеклу. Для приготовления со сметаной хрен не заваривают кипят-ком, так как сметана маскирует его резкий вкус.

-Масляные смеси готовят их пу-тем растирания сливочного масла с разными продуктами. Масляные смеси используют для гарнирования мясных и рыб-ных блюд, а также для приготовления бутербродов.

-Масло зеленое. В размягченное сливочное масло добавляют рубленую зелень петрушки, сок лимонный или разведенную ли-монную кислоту, тщательно перемешивают, придают форму ба-тончика и охлаждают.

Масло килечное. Филе килек протирают, тщательно переме-шивают со сливочным маслом, формуют и охлаждают.

Масло селедочное. Филе сельди протирают и взбивают со сливочным маслом и горчицей.

Масло сырное. Размягченное масло взбивают с тертым сы-ром рокфор.

Масло с горчицей. Сливочное масло взбивают с горчицей столовой.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №33

Тема 29. Технология приготовления соуса белого основного на рыбном бульоне и его производных.

Цель работы: Изучить технологию приготовления соуса грибного и его производных.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;

- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Соус грибной и его производные

Грибные соусы имеют характерный специфический вкус и сильный аромат. Соусы грибные готовят на белой мучной пассеровке и грибном отваре. Отвар рекомендуется готовить из сушеных грибов, его приготовляют более концентрированным, чем для супов.

Соусы грибные можно готовить на масле растительном (рафинированном), топленом или сливочном.

Соус грибной подают к картофельным и крупяным блюдам - котлетам, биточкам, рулету, запеканкам и другим блюдам, так как вкус и запах у этих блюд выражены слабо.

Нормы закладки продуктов в соусы грибные приведены в табл. 6.1.

Соус грибной. Готовят отвар из сушеных грибов. Сушеные грибы перебирают, заливают водой и оставляют в ней на 10 ... 15 мин, затем промывают несколько раз, меняя воду, для удаления земли, песка, хвоинок и др. Тщательно промытые сушеные грибы заливают холодной водой (7 л воды на 1 кг грибов), оставляют на 3 ... 4 ч для набухания и затем варят в той же воде до

Таблица 6.1. Нормы закладки продуктов в соусы грибные (выход 1000 г), г

Вид соуса	Сушеные грибы	Вода	Столовый маргарин	Пшеничная мука	Репчатый лук	Сливочное масло	Соус грибной	Томатное пюре	Соус грибной с томатом	Изюм	Чернослив	Уксус 9%-ный	Сахар
Грибной	40	860	38	38	357	60	—	—	—	—	—	—	—
Грибной с томатом	—	—	14	—	—	—	875	140	—	—	—	—	—
Грибной кисло-сладкий	—	—	—	—	—	—	—	—	950	20,5	45	10	10

готовности. Полученный отвар процеживают, грибы промывают от остатков песка и нарезают в виде соломки или мелко рубят. Репчатый лук соответственно грибам нарезают соломкой или мелко рубят, пассеруют до прозрачности, соединяют с вареными измельченными грибами и продолжают жаренье еще 3 ... 5 мин. Приготовляют белую жировую пассеровку, разводят ее горячим грибным отваром и варят в течение **10 ... 15**мин, добавляют соль, процеживают. Затем в соус кладут пассерованный лук с грибами и варят **10**мин. Готовый соус для улучшения вкуса заправляют сливочным маслом или маргарином. Подают соус к овощным и крупяным блюдам, к мясным котлетам, а также используют для приготовления производных соусов.

Соус грибной с томатом(рис. 6.1). Томатное пюре пассеруют, соединяют с готовым соусом грибным и проваривают 3 ... 5 мин при помешивании. Готовый соус заправляют сливочным маслом или маргарином. Подают соус к крокетам картофельным, овощным и крупяным блюдам.

Соус грибной кисло-сладкий.Сухофрукты перебирают и моют. Чернослив варят в небольшом количестве воды, охлаждают и освобождают от косточек.

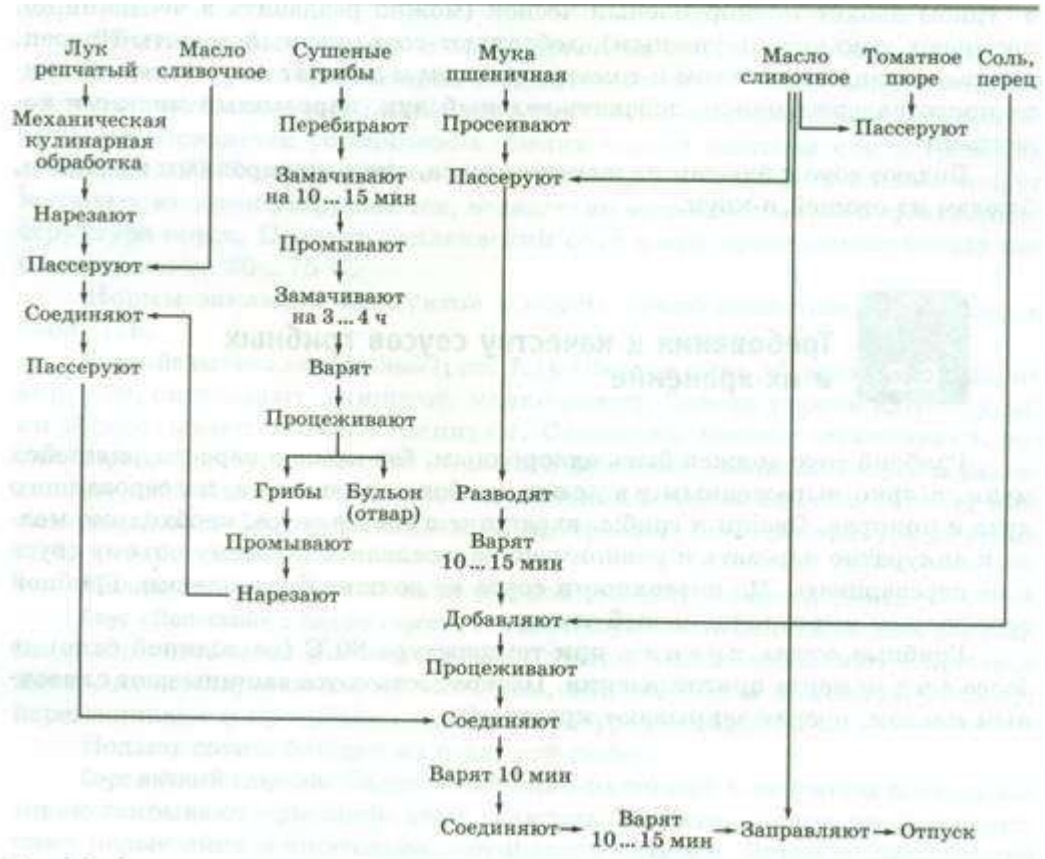


Рис. 6.1. Схема приготовления соуса грибного с томатом

В соус грибной с томатом добавляют сахар, уксус, перебранный и промытый изюм, чернослив (без косточек), перец черный горошком и варят в течение 10 ... 15 мин, в конце приготовления добавляют лавровый лист.

Соус из шампиньонов.Сало нарезают мелкими кубиками, кладут на раскаленную сковороду и нагревают до полного вытапливания жира, добавляют репчатый лук, нарезанный мелкими кубиками, и лук-порей, нарезанный ломтиками, и пассеруют 4 ... 5 мин. Затем кладут нарезанные тонкими ломтиками шампиньоны и жарят до готовности в течение 6 ... 8 мин при непрерывном помешивании. За 2 ... 3 мин до готовности вводят винный уксус, соль, белый молотый перец,

Подают соус к яйцам, сваренным вкрутую.

Соус из разных грибов.В разогретый сотейник наливают оливковое масло, кладут мелко нарезанный репчатый лук и пассеруют его до прозрачности. Затем соединяют со свежими шампиньонами, нарезанными тонкими ломтиками, и продолжают жаренье еще 1 ... 2 мин. Обработанные вешенкн нарезают тонкими полосками, тоже соединяют с пассерованными грибами и луком и тушат, периодически помешивая, до испарения жидкости. Затем в грибы вводят мелкорубленый чеснок (можно раздавить в чесночнице), посыпают тимьяном (сушеным), добавляют соль, черный молотый перец, поливают винным уксусом и томатным соком и доводят до кипения. В конце приготовления можно добавить зеленый лук, нарезанный мелкими колечками.

Подают соус к блюдам из жареного мяса, дичи, макаронным изделиям, блюдам из овощей и круп.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №34

Тема 30. Технология приготовления соуса молочного и его производных.

Цель работы: Изучить технологию приготовления соуса сметанного и его производных.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина

- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Соусы сметанные бывают натуральные и на белом соусе.

Соус сметанный натуральный. Сухую белую мучную пассеровку охлаждают до температуры 60-70°С и перемешивают с маслом. Сметану доводят до кипения и вливают постепенно в мучную пассеровку, размешивают, заправляют солью, перцем и кипятят 3-5мин, процеживают и вновь доводят до кипения.

Соус сметанный.Белую сухую или жировую пассеровку разводят бульоном и кипятят 10-15мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и варят 3-5мин. Соус процеживают, доводят до кипения и защипывают маслом. Подают к мясным, овощным и рыбным блюдам, используют для запекания и приготовления горячих закусок.

Соус сметанный с томатом.Томатное пюре протирают через сито, упаривают до половины первоначального объема и кладут в заправленный сметанный соус. Используют соус для приготовления фаршированных блюд, тефтелей.

Соус сметанный с луком.Лук репчатый мелко шинкуют, пассеруют, не подрумянивая. Затем кладут в заправленный соус, добавляют соус «Южный», доводят до кипения. Подают к лангетам и блюдам из котлетной массы.

Соус сметанный с луком и томатом.Лук репчатый мелко рубят или шинкуют соломкой, пассеруют, добавляют томатное пюре и пассеруют вместе еще 5-7мин. Затем лук с томатом кладут в заправленный сметанный соус и доводят до кипения. Подают к жареному мясу, тефтелям, голубцам.

Соус сметанный с хреном.Корни хрена моют, очищают, измельчают на терке и слегка прогревают с маслом. Затем добавляют уксус, перец горошком, лавровый лист, кипятят 3-5мин и добавляют в сметанный соус. Подают соус к отварному языку и мясу.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №35

Тема 31. Органолептические способы.

Цель работы: Изучить варианты сервировки. Требования к безопасности. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих соусов.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Сроки хранения

Качество соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу, аромату. Для соусов с наполнителями учитывают форму нарезки и густоту наполнителя.

*Горячие соусы с мукой должны иметь консистенцию жидкой сметаны,*быть «бархатистыми», однородными, без комков нерастворившейся муки и частиц непротертых овощей. Соус должен слегка обволакивать ложку, стекая с неё. Соусы средней густоты, используемые для запекания, имеют консистенцию густой сметаны. Густой молочный соус должен быть похож на вязкую манную кашу.

Овощи, входящие в состав соуса в виде наполнителя, должны быть мелко и аккуратно нарезаны, равномерно распределены в соусе, не переварены.

На поверхности соуса не должно быть пленки, для этого соусы защипывают сливочным маслом или маргарином, т.е. кладут на поверхность небольшие кусочки жира.

*Голландский соус*должен иметь однородную консистенцию, в нём не должно быть крупинок или хлопьев свернувшегося белка. На поверхности соуса не должно быть масла (блесток жира). В польском и сухарном соусах масло должно быть без сгустков белка. Яйца для польского соуса крупно шинкуют. В майонезах на поверхности не должно выступать масло, консистенция однородная. Маринады должны содержать правильно нарезанные и достаточно мягкие овощи. Хрен для соуса с уксусом натирают мелко.

*Цвет соуса*должен быть характерным для каждой группы соусов. Для красного - от коричневого до коричневато-красного, для белых - от белого до слегка сероватого, для томатных - красного. Молочный и сметанный соусы имеют цвет от белого до светло-кремового, сметанный с томатом - розовый, грибной - коричневый, маринад с томатом - оранжевокрасный, майонез - белый цвет с желтым оттенком. Цвет зависит от используемых продуктов и соблюдения технологии приготовления соуса.

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

*Красный основной соус и его производные*должны иметь мясной вкус с кисло-сладким привкусом, запах лука, моркови, петрушки, перца, лаврового листа. Белые соусы должны иметь вкус бульонов с едва уловимым запахом белых кореньев и лука, с чуть кисловатым привкусом. Томатный соус имеет ярко выраженный, кисло-сладкий вкус. Рыбные соусы должны иметь резкий, специфический запах рыбы, белых кореньев и специй, грибные - вкус грибов и пассерованного лука с запахом муки. Молочные и сметанные соусы должны иметь вкус молока и сметаны. Нельзя использовать для их приготовления пригорелое молоко или очень кислую сметану.

В соусах с мукой недопустимыми дефектами являются запах сырой муки и клейкость, вкус и запах подгорелой муки, присутствие большого количества соли, вкус и запах сырого томатного пюре.

*Яично-масляные соусы и соус сухарный*имеют слегка кисловатый вкус и аромат сливочного масла.

*Маринады*должны иметь кисловато-пряный вкус, аромат уксуса, овощей, пряностей. Недопустимы привкус сырого томатного пюре и слишком кислый вкус.

*Соус майонез*и его производные не должны иметь горький привкус и быть слишком острыми, а соус хрен с уксусом не должен быть горьким или недостаточно острым.

Хранят основные горячие соусы на водяной бане при температуре до 80 °С от 3 до 4 ч. Поверхность соуса защипывают сливочным маслом, посуду с соусом закрывают крышкой. Основные соусы можно хранить до трех суток. Для этого их охлаждают до комнатной температуры и помещают в холодильник при температуре 0-5 °С. При хранении соусов в холодном виде их вкус и запах сохраняются значительно лучше, чем при хранении в горячем виде.

*Сметанные соусы*хранят при температуре 75 °С не более 2 ч с момента приготовления. Молочный жидкий соус хранят в горячем виде при температуре 65-70 °С не более 1-1,5 ч, так как при более длительном хранении он темнеет за счет карамелизации молочного сахара

- лактозы; причем ухудшается также и вкус соуса. Густой молочный соус хранят охлажденным не более суток при температуре 5 °С. Молочные соусы средней густоты не подлежат хранению и готовятся непосредственно перед использованием. Польский и сухарный соусы можно хранить до 2 ч.

*Масляные смеси*хранят в холодильнике несколько дней. Для увеличения сроков хранения сформованные масляные смеси завертывают в пергамент, целлофан или полиэтиленовую пленку. Долго хранить масляные смеси нельзя, так как поверхность масла окисляется кислородом воздуха и под действием света желтеет. Это приводит также и к ухудшению вкуса.

*Столовый майонез*промышленного приготовления хранят при температуре 18 °С до 45 дней, а при температуре 5 °С - 3 месяца. Соус майонез, приготовленный на предприятии общественного питания, его производные соусы, а также салатные заправки хранят 1-2 суток при температуре 10-15 °С в неокисляющейся посуде (эмалированной или из керамики), заправки - в бутылках.

*Маринады и соус хрен*хранят в охлажденном виде в течение 2-3 суток в такой же посуде с закрытой крышкой.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №36

Тема 32.Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных соусов

Цель работы: Правила сервировки, оформление и способы подачи.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;

- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Какой способ подаче - вместе с блюдом или «особо» - сегодня считается верным? Незыблемое правило прежних времен - не в коем случае не поливать соусом гарнир - сейчас то и дело нарушается, если требуется реализовать какую - либо дизайнерскую фантазию.

Нынешние соусные церемонии не так регламентированы, и оставляют достаточно простора для повара.

Подача соуса отдельно от основного блюда.

Это способ, который считается классическим способом прошлых времен. Он практичен и рационален:

-Соус подается отдельно в соуснике, имеющем для удобства продолговатую форму и ручку.

- Соусник устанавливается на небольшом блюдце, покрытом салфеткой.

-Соусник - за некоторыми исключениями - подается на одну персону.

- Количество соуса на одного человека должно составлять 70-100 г.

Подавать соус отдельно рекомендуется особенно тогда, когда он имеет какой - либо слишком выраженный вкус.

В ресторанах используются самые различные соусники: фарфоровые, мельхиоровые, керамические, глиняные. Красивый соусник весьма эффектно смотрится на столе.

Одним из вариантов «особой» сервировки соуса является подача в небольших розетках круглой формы - для обмакивания.

Подача под соусом.

Основной принцип этой подачи - красиво и вкусно. Является более ответственным, т.к. повар не оставляет гостю возможности выбора.

Фирменные или тематические блюда вот самая плодотворная область применения способа подачи «под соусом».Такие блюда нередко требуют нестандартной презентации, в которой соус играет ключевую роль.

Дизайн соусов.

Одна из самых важных соусных наук с учетом интереса публики к оформлению блюда. Соус может образовывать на блюде причудливые фигуры и формировать необычный цветовой рисунок.

На кухне любого ресторана, который заботиться о дизайне блюда, имеется своеобразные заготовки, составляющие цветовую палитру повара. Темно- красный цвет можно получить при помощи выпаривания 2/3 винного уксуса - до состояния густой патоки. Соевый соус - носитель черного цвета. Оливковое масло с куркумой ярко - желтый.

Десертные соусы требуют иных заготовок: сок манго, выпаренный апельсиновый сок, малиновый сироп и т.д..

Цветовая гамма повара практически ничем не ограничена. Важно только не увлекаться и помнить, что блюдо должно быть оформлено соусом аккуратно и без чрезмерных завитушек. Мясные и рыбные десерты не стоит расписывать столь изысканно, как десерты. У десертов легкий и веселый характер, основные же блюда должны смотреться под соусом солидно и основательно.

В последнее время часто стали использовать комбинации соусов, когда блюдо подается под двумя соусами, а то тремя разных цветов. Вкус соусов при этом может быть идентичным.

Положение соуса на тарелке и относительно блюда также немало важно для гармонии. Сейчас наблюдается некоторое усложнение соусного дизайна, появляется тяга к многослойным композициям, основанным на контрасте. Соус подливается под блюдо, устраиваются произвольные разводы или даже эффектные узоры из соуса - все это делает блюдо запоминающимся.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №37

Тема 33.Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных соусов.

Цель работы: Нормы хранения, правила подачи.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;

- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Качество соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу и аромату. При оценке качества соусов с наполнителями (соус с корнишонами, соус белый с овощами и др.) учитывают форму нарезки и количество наполнителя.

Овощи, входящие в состав соуса в виде наполнителя, должны быть мелко и аккуратно нарезанными, равномерно распределен-ными с соусе, мягкими. На поверхности соуса не должно быть пленки. Для этих целей соусы зальезонивают (вводят в соус сли-вочное масло и тщательно размешивают) и защипывают (распре-деляют тонкий слой сливочного масла на поверхности для пре-дотвращения образования поверхностной пленки).

Соусы должны иметь характерные для каждой группы конси-стенцию, цвет, вкус и аромат.

Готовым красным соусам свойственна однородная конси-стенция жидкой сметаны, без комков заварившейся муки и час-тиц непротертых овощей. Они должны иметь мясной

насыщен-ный вкус с кисло-сладким привкусом, запах лука, моркови, петрушки, перца и лаврового листа, цвет от коричневого до коричнево-красного.

Белые соусы должны иметь однородную консистенцию гус-тых сливок, без комков заварившейся муки, приятный вкус с легкой кислинкой, запах белых кореньев и лука, цвет от белого до слегка сероватого.

Другие горячие соусы с мукой должны иметь консистенцию жидкой сметаны, быть однородными, без комков заварившейся муки и частиц непротертых овощей. Соусы средней густоты, ис-пользуемые для запекания, имеют консистенцию густой смета-ны. Густой молочный соус для фарширования должен быть по-хож на вязкую манную кашу.

Голландский соус должен иметь однородную консистенцию, без крупинок или хлопьев свернувшегося белка. На поверхности не должно быть блесток жира. В польском и сухарном соусах масло должно быть прозрачным. Яйца для польского соуса должны быть крупно нашинкованными. На поверхности майонезов не должно выступать масло, кон-систенция их — однородная.

Овощи в маринадах должны быть аккуратно нарезанными, мягкими; хрен для соуса — мелко натерт. Цвет соусов томатных — красный, молочных и сметанных — от белого до светло-кремового, сметанного с томатом — розовый, маринада с томатом — оранжево-красный, майонеза — белый с желтым оттенком, грибного — коричневый. Цвет зависит от ис-пользуемых продуктов и соблюдения технологического процесса.

Рыбные соусы должны иметь резкий специфический запах рыбы, белых кореньев и специй. Грибные соусы должны иметь выраженный аромат грибов. Молочные и сметанные соусы должны иметь вкус молока или сметаны. Нельзя использовать для их приготовления приго-релое молоко или очень кислую сметану.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №37

Тема 34. Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни.

Цель работы: Основные критерии оценки качества сырья для блюд из овощей, грибов, сыра.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

На предприятиях общественного питания контроль качества продукции должен осуществляться на всех этапах технологического процесса производства, для чего создаются службы входного, операционного и выходного (приемочного) контроля с четким разделением функций и ответственности. Состав служб и количество членов определяется в зависимости от типа и штатного расписания предприятия.

Входной контроль могут осуществлять в составе: заведующий складом (кладовщик), заместитель директора по снабжению, товаровед, заведующий производством, инженер. Комиссия проверяет поступающее сырье (продукты, полуфабрикаты) и определяет соответствие его качества требованиям нормативных и сопроводительных документов (ГОСТов, сертификатов соответствия, ТУ, ТИ, ОСТов, качественных удостоверений, товарно-транспортных накладных, ветеринарных заключений и т.д.).

В случае сомнения в доброкачественности или кондиции поступившего сырья (продуктов, полуфабрикатов) вызывают работника аккредитованной лаборатории для отбора проб на анализ. Одновременно приглашают (или ставят в известность) представителя поставщика, в присутствии которого осуществляют приемку продуктов по качеству. На основании лабораторного заключения поставщику предъявляют претензии в установленном порядке, а в случае поставки недоброкачественного сырья отмечают в специальном журнале, который ведет ответственное за приемку продуктов лицо [10].

Овощи и грибы на предприятия общественного питания поступают в необработанном виде (свежими). Также они могут поступать и в виде полуфабрикатов: картофель сырой очищенный, сульфитированный, капуста свежая белокочанная, морковь, свекла, лук - сырые очищенные. Кроме того, многие виды продуктов поступают на предприятия квашеными, солеными, маринованными, сушеными, консервированными, быстрозамороженными.

Овощи для использования на предприятиях общественного питания, по качеству, упаковке, маркировке должны соответствовать требованиям стандарта. При оценке качества овощей принимают во внимание форму, величину, окраску, свежесть, степень зрелости, внутреннее строение, наличие повреждений механических, сельскохозяйственными вредителями, болезнями и ряд других признаков. Форма должна быть правильной и соответствовать данному хозяйственно-ботаническому или помологическому сорту. Экземпляры уродливой формы не допускаются, за исключением моркови (в ней допускается наличие уродливых, треснувших и поломанных корнеплодов не более 5 % общей массы партии продукта). В соответствии с требованиями стандартов все овощи должны иметь типичную окраску. Они должны быть свежими, сочными, неувядшими. Для ряда овощей стандартами допускается легкое увядание отдельных экземпляров (но без признаков морщинистости) в таких пределах, которые не приводят к значительному снижению потребительских свойств продукции. Загрязненность ухудшает товарный вид овощей и плодов и поэтому стандартами строго ограничивается. Существенное влияние на качество овощей оказывают механические повреждения. К ним относят порезы, проколы, царапины, ушибы, нажимы. В отдельных партиях овощей и плодов стандарты ограничивают количество экземпляров с механическими повреждениями и изъеденных вредителями до таких пределов, которые не оказывают значительного влияния на внешний вид и другие.

На предприятия общественного питания грибы поступают свежими, сушеными, солеными, маринованными, консервированными. Приемка свежих грибов в предприятиях общественного питания осуществляется по весу и качеству. Поврежденные, червивые, вялые и старые грибы приемке не подлежат. Соленые или маринованные грибы в таре должны быть одного вида и находиться в рассоле. Во всех случаях, вызывающих сомнение в качестве грибов, должен быть произведен лабораторный анализ. Сухие грибы должны быть без плесени, посторонних примесей, не червивыми, не горелыми и не трухлявыми, влажность их не должна превышать 12--14%. Консервированные грибы должны находиться в прозрачном рассоле.

Операционный контроль проводится на всех этапах производства кулинарной продукции. Он включает контроль правильности выполнения технологических операций, их последовательности, режимов тепловой кулинарной обработки, рецептур, правил оформления и

отпуска изделий и блюд. Осуществляют операционный контроль заведующий производством (или его заместитель), начальник цеха, повар-бригадир, инженер.

Приемочный контроль (контроль качества выпускаемой продукции) осуществляется в зависимости от типа предприятия. На заготовочном предприятии его проводят по мере изготовления каждой партии продукции по органолептическим и физико-химическим показателям, а также по выходу (массе), упаковке и маркировке. Каждая партия продукции, выработанная в одну смену, сопровождается удостоверением качества [10].

Вареные и припущенные овощи должны быть мягкие, недеформированные. Жареные овощи. Равномерно обжарены, сохранившие форму. Не допускается запах запаренных овощей. Тушеные овощи. Нарезаны на кусочки одинаковой формы (кубики, дольки), мягкой сочной консистенции. Они должны сохранять форму нарезки, за исключением картофеля, тыквы и кабачков, форма которых может быть частично нарушена. Не допускается запах подгоревших и пареных овощей. Запеченные овощи. Поверхность рулетов и запеканок равномерно окрашена, без подгорелых мест, трещин и разрывов. Консистенция картофельных запеканок нежная, не тягучая. Овощи, запеченные под соусом, должны быть полностью покрыты им.

В общедоступных предприятиях общественного питания оценку качества готовой продукции проводит бракеражная комиссия в составе не менее 3 человек, возглавляемая директором предприятия. В ее состав могут входить заведующий производством или его заместитель, повар-бригадир, повара 5,6 разрядов, инженер, медицинский работник, представитель общественной организации.

Бракеражная комиссия проводит органолептическую оценку качества блюд и изделий (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус), определяет фактическую массу штучных изделий путем взвешивания, проверяет температуру отпуска спиртовым термометром, правильность хранения пищи на раздаче и наличие отдельных компонентов для ее оформления. Число проверок зависит от продолжительности работы смены, условий и сроков хранения готовой продукции. При определении качества продукции комиссия руководствуется шкалой снижения балльной оценки. Результаты проверки фиксируются в бракеражном журнале установленной формы. Комиссия имеет право снять продукцию с реализации в случае выявления брака или оценки качества на «неудовлетворительно», оформляя соответствующий акт.

Лучшим работникам предприятий общественного питания (как правило, повара 5,6 разрядов) может быть присвоено право личного бракеража. В этом случае они сами являются контролерами и гарантируют высокое качество блюд.

В оценке качества продукции наряду с работниками общественного питания и контролирующими органами принимают участие и потребители при проведении предприятием потребительских конференций (очных и заочных). Очные конференции проводят в предприятиях, обслуживающих постоянные контингенты потребителей, путем социологического опроса (метод интервьюирования). Заочные конференции проводят в общедоступных предприятиях с применением анкет разного содержания. Вопросы анкет могут касаться качества, ассортимента и цены продукции, а также культуры обслуживания. После обработки данных анкет, рассчитывают среднюю балльную оценку продукции. Проведение потребительской конференции оформляется протоколом [

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №38

Тема 34. Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни.

Цель работы: Технология приготовления.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);

- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Из овощей и грибов готовят разнообразные сложные горячие блюда. В зависимости от вида тепловой обработки различают отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные блюда.

Варят овощи паром или в воде. При варке овощей паром потери питательных веществ минимальны, а вкус овощей хорошо сохраняется. Варят овощи паром чаще всего в шкафах с электрическим или паровым обогревом. Паром можно варить также в обычных котлах с крышкой. Для этого по размерам котла изготовляют металлический вкладыш (решетку) на подставках, между вложенной в котел решеткой и дном котла должно быть пространство 4--5 см. Вместо вкладыша можно сделать корзину из толстой проволоки или узких металлических полосок. Решетка или корзина должны быть изготовлены из неокисляющегося металла - алюминия, нержавеющей стали, или тщательно вылужены. В котел следует налить такое количество воды, какое необходимо, чтобы лишь заполнилось пространство между дном котла и решеткой. Когда вода закипит, кладут овощи и, плотно закрыв котел крышкой, варят их до готовности. Паром варят преимущественно картофель и морковь для горячих блюд. Паром можно варить овощи в кожице и очищенными; очищенный картофель при варке посыпают мелкой солью.

При варке овощей в воде надо стремиться, как можно быстрее сварить их, чтобы уменьшились потери питательных веществ. Для этого овощи закладывают в кипящую воду и варят в котле, закрытом крышкой. При увеличении продолжительности тепловой обработки сверх того срока, который необходим для доведения продукта до готовности, разрушение витамина С идет быстрее. Если приготовляют блюдо, в состав которого входят различные виды овощей, то сначала в котел кладут овощи, которые варятся более длительное время, например белокочанную капусту, а затем нарезанный картофель и др.

Овощи, за исключением свёклы и зеленого горошка, варят в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды). Если свёклу варить в подсоленной воде, то вкус ее ухудшается; горошек в такой воде долго не разваривается. При варке свёклы иногда в воду добавляют уксус (4-5 г на 1 л воды), чтобы цвет свёклы не изменился. Однако с уксусом свёкла варится вдвое дольше, чем без уксуса. Картофель и корнеплоды при варке должны быть покрыты водой не более чем на 1 см. Спаржу, артишоки, стручки фасоли, лопаточки гороха, зеленого горошка варят в большом количестве воды (3-4 л воды на 1 кг овощей) для сохранения их цвета. Некоторые сорта картофеля сильно разваривaются и пропитываются водой. Из такого продукта нельзя приготовить вкусных котлет, крокетов, рулета, пюре. Поэтому при варке рассыпчатых сортов картофеля воду сливают примерно через 15 минут после того, как она закипит, затем закрывают посуду крышкой и доваривают картофель без воды на слабом огне.

После варки большинство овощей либо немедленно откидывают на дуршлаг или грохот, либо сливают с них отвар, чтобы вкус овощей не ухудшился. Овощи, сваренные в кожице, рекомендуется очищать до их остывания, в этом случае они быстрее и легче очищаются, чем остывшие, и отходы уменьшаются.

Вода, в которой варились овощи и зелень, содержит много питательных веществ; например, в отваре свёклы бывает до 5% сахара. Если отвар не имеет неприятного привкуса, то его используют для приготовления супа или соуса.

Грибы следует варить на среднем огне в небольшом количестве воды, так как в процессе нагревания грибы и сами начинают пускать сок, что приводит к увеличению жидкости в кастрюле. Причем лучше их скидывать в уже кипящую, немного подсоленную воду, добавляя для дополнительного аромата немного петрушки, укропа, лаврового листа, горошек душистого перца или мускатного ореха. Однако добавлять эти пряности следует очень аккуратно, дабы не заглушить их истинный аромат. Кроме того, некоторые грибы (белые, лисички, грузди, рыжики) из-за их мягкого аромата и вовсе не принято дополнять специями. Во время варки свежих грибов рекомендуем положить в воду почищенную луковицу, если она посинеет, значит, в кастрюле есть ядовитый гриб.

Приблизительное время варки наиболее популярных сортов:

– Белые - 30-35 минут,

– Подберезовики - 45-50 минут,

– Подосиновики, лисички, вешенки - 20 минут,

– Сыроежки, маслята - 30 минут,

– Шампиньоны - 5-7 минут,

– Опята - 50-55 минут, периодически меняя воду,

– Грузди - 15 минут, должны быть предварительно вымочены не менее двух суток, причем воду периодически требуется менять на свежую.

После отваривания грибы нужно промыть холодной кипяченой водой. Крупные по размеру грибы варятся быстрее, чем небольшие. Чтобы грибы при варке не потеряли вкус и аромат, их советуют варить только на среднем огне. Сушеные грибы перед отвариванием следует замочить в холодной воде минимум на 4 часа, это нужно сделать для того, чтобы они вернули свое исходное состояние. А после этого варить (лучше в той же самой воде, дабы не растерять аромат и вкус). Сушеные лисички, например, лучше разварятся, если в воду добавить щепотку пищевой соды. Время варки сушеных грибов часа полтора, для определения готовности можно ещё ориентироваться по тому, когда они опустятся на дно [4]. Рассмотрим технологию приготовления некоторых блюд из отварных овощей и грибов (табл. 1).

Таблица 1. Ассортимент сложных горячих блюд из отварных овощей и грибов

Название блюда	Технология приготовления	Внешний вид
Картофель в молоке	Сырой картофель нарезать кубиками и положить в сотейник, залить горячей водой и довести до кипения. После чего воду слить, а картофель залить горячим молоком, посолить, добавить немного приправы для картофеля и варить. Когда картофель сварится, заправить	

	сливочным маслом. Подавать в молоке, посыпав зеленью.	
 Картофельное пюре с морковью	Картофель и морковь отварить, протереть через сито, не давая остыть. Добавить в пюре горячее молоко, сливочное масло, соль, мускатный орех, кориандр и взбить. Подавать, оформив ломтиками вареной моркови.	
 Французское картофельное пюре с горчицей	Картофель почистить, промыть и нарезать крупными кусками. Залить небольшим количеством холодной подсоленной воды, довести до кипения и варить до готовности примерно 20 минут. Размять картофель в пюре. Добавить молоко, сметану и горчицу. Все хорошо перемешать. Посолить по вкусу.	
 Шампиньоны фаршироанные на пару	Шампиньоны нужно помыть, вырезать ножку. Шляпки солим, укладываем в форму, смазанную маслом, и сбрызгиваем соком лимона -- немного, чтобы они не потемнели. Ножки нужно мелко порезать, добавить сыр, тертый на крупной терке, при желании можно добавить жареный лук. Наполняем шляпки фаршем и доводим до готовности на пару	



Припускание - один из популярных способ обработки овощей и грибов, почти исключающий потери минеральных солей и витаминов. Припускают овощи с небольшим количеством жидкости (вода или бульон) или с жиром без воды. Во время припускания посуда с овощами должна быть закрыта крышкой. Без воды и бульона припускают тыкву, кабачки, помидоры и другие овощи, легко выделяющие влагу. Капуста, морковь, репа, брюква не обладают указанными свойствами, поэтому их припускают с добавлением жидкости и жира (на 1 кг овощей берут в среднем 0,2 л воды или бульона и от 20 до 50 г жира). Припускают овощи в течение 15-20 минут. Припускают и отдельные виды овощей (белокочанная капуста, тыква, шпинат), а также их смеси [4]. Рассмотрим технологию приготовления некоторых блюд из припущенных овощей и грибов (табл. 2).

Таблица 2. Ассортимент сложных горячих блюд из припущенных овощей и грибов

Название блюда	Технология приготовления	Внешний вид
Овощи, припущенные в вине	Корень сельдерея, морковь и лук-порей нашинкуйте. Овощи соедините с эстрагоном, добавьте отвар, вино, соль, перец и припускайте до готовности. При подаче овощи выложите на блюдо и оформите по желанию.	
 Кольраби, припущенная с морковью	Кольраби и морковь нарежьте брусочками, залейте кипящим молоком, посолите и припустите. Добавьте к овощам муку, подсушенную, затем растертую с маслом, сахар, перемешайте и доведите до кипения. При подаче выложите капусту с морковью на блюдо, посыпьте рубленой зеленью.	
 Припущенные шампиньоны	В посуду кладут шампиньоны слоем не более 20 см, наливают немного воды, добавляют лимонную кислоту или уксус, чтобы грибы не потемнели, закрывают крышкой и припускают при сильном нагреве 8-10 мин. При подаче грибы выложите на блюдо и посыпьте хлопьями миндаля.	
 Шампиньоны припущенные в вине	Грибы нарежьте ломтиками, залейте бульоном, вином, посолите, поперчите и припускайте 15 минут. При подаче грибы выложите на блюдо, посыпьте зернами граната и оформите зеленью.	



Жарка. Картофель и овощи жарят на плите с небольшим количеством жира (5--15 г) или в электрожарочных аппаратах (фритюрницах) в большом количестве жира (во фритюре). Жарка на плите - наиболее распространенный способ. Очищенные и нарезанные овощи кладут на противень или сковороду с жиром, нагретым до 120-150°С, солят и жарят на плите; овощи, которые жарятся долго, доводят до готовности в жарочном шкафу. Жарка в специальных аппаратах (фритюрницах) или в широкой с большим диаметром посуде применяется для сырого картофеля, нарезанного брусочками, соломкой или тонкими ломтиками, и репчатого лука, нарезанного кольцами. При жарке во фритюре картофель и овощи погружают в жир, нагретый до 170-180°С. Жира по весу должно быть в четыре раза больше веса погруженных овощей. Наполнять посуду жиром следует только на одну треть или, в крайнем случае, на половину ее емкости, учитывая, что при жарке жир может сильно пениться. По мере расходования жира его следует добавлять, все время, сохраняя соотношение, указанное выше. Лучшими жирами для фритюра считаются говяжье топленое сало и свиное топленое сало; употребляют также растительное рафинированное масло и кухонные маргарины. Сливочное масло и сливочный маргарин не рекомендуется использовать, так как они содержат большое количество влаги и белковых веществ, которые при сгорании загрязняют жир. Для жарки зелень петрушки следует перебрать, промыть, обсушить и жарить в сильно разогретом жире 1-2 минуты. Когда она станет сухой и темно-зеленой, надо быстро вынуть ее из жира. Используют жареную зелень как гарнир к различным блюдам.

Все пластинчатые грибы перед жаркой обязательно вымачивают и отваривают, иначе есть риск отравления. Грибы можно просто жарить, а можно жарить в панировке. Только при жарке можно смешивать несколько видов грибов, для остальных способов приготовления это делать не рекомендуется. Среднее время жарки грибов - 20-30 минут. Заливать соусом грибы следует после того, как они хорошо подрумянились и окончательно обжарились [4]. Рассмотрим технологию приготовления некоторых блюд из жареных овощей и грибов (табл. 3).

Таблица 3. Ассортимент сложных горячих блюд из жареных овощей и грибов

Название блюда	Технология приготовления	Внешний вид
Баклажаны на гриле под оливковым маслом	На сухую сковороду гриль высыпаем часть соли. Раскаляем сковороду. Выкладываем баклажаны и оставляем на большом огне до тех пор, пока полоски от гриля не станут совсем темными. Переворачиваем и жарим с другой стороны. Пока баклажаны готовятся, мелко рубим чеснок и зелень. Как только первая партия баклажанов готова, выкладываем ее в миску, щедро поливаем оливковым маслом и посыпаем чесноком и зеленью, добавляем черный перец, перемешиваем. Продолжаем готовить баклажаны, постепенно добавляя их в миску и перемешивая. В конце поливаем лимонным соком.	



Жареные овощи по-итальянски

Замесить тесто для кляра -- хорошо перемешав муку, яичные желтки, молоко и соль. Затем взбить яичные белки и добавить в тесто. Очистите артишоки, тщательно удалив все листья снаружи и их остатки. Положите их в миску с лимонным соком, разбавленным водой, затем просушите их и порежьте на кусочки. Вымыть и высушить кабачки, удалите с них концы и разрежьте их вдоль. Окунуть четвертинки артишоков и ломтики кабачков в кляр. Обязательно убедитесь, что кусочки покрыты кляром равномерно. Затем обжарить в сковороде на оливковом масле. Поместить на абсорбирующую бумагу, чтобы удалить излишки масла. Посолить и подавать.



Жареные грибы

Грибы промойте под холодной водой, очистите. Нарежьте соломкой. Разогрейте сковороду, положите грибы и жарьте на среднем огне до тех пор, пока сок не выкипит полностью. Посолите. Очистите и нарежьте лук, добавьте к грибам. Налейте масло, перемешайте и продолжайте жарить минут 20. Поперчите. Мелко нарежьте укроп и петрушку, посыпьте грибы с луком, перемешайте и прожарьте минуты три. Влейте сметану и дайте ей прокипеть.



Шампиньоны ,обжаренные во фритюре

Со шляпок шампиньонов снимаем кожицу. В подсоленной воде отвариваем несколько минут шампиньоны, вынимаем их и даём немного остыть. В это время готовим льезон -- соединяем яйца, молоко, соль и чёрный молотый перец. Перемешиваем вилкой, чтобы яйца хорошо разошлись в молоке. Теперь поставим рядом тарелку с панировочными сухарями, льезон, пшеничную муку. Обваливаем каждый гриб по отдельности сначала в муке, затем окунаем в льезон, затем сразу обваливаем в сухарях, ещё раз в льезон и снова обваливаем в сухарях. Сразу же после панировки обжариваем грибы небольшими порциями в большом количестве раскалённого масла до золотистой корочки. Выкладываем на бумажное полотенце, чтобы лишнее масло впиталось.



Тушение. Каждый вид овощей отдельно или вместе - смесь овощей. Перед тушением овощи нарезают соломкой, кубиками, дольками, затем обжаривают до полуготовности или припускают, после чего тушат с небольшим количеством бульона или соуса с добавлением томатного пюре, пассерованных овощей, лаврового листа, перца. Тушат овощи и грибы в закрытой посуде с небольшим количеством воды или бульона, с добавлением лука, томата-пюре, ароматических кореньев, лаврового листа, черного и душистого перца горошком. Тушеными приготовляют столовую свёклу, свежую и квашеную капусту, картофель и смесь из разных овощей (рагу). При тушении свежей капусты и свёклы добавляют уксус для улучшения вкуса и внешнего вида блюда. Капуста, тушенная без уксуса, становится слишком мягкой, а свёкла - бурой. Тушить лучше грибы, предварительно просушенные бумажным полотенцем, чтобы в них не было слишком много влаги. Вначале грибы тушатся на медленном огне в собственном соку около 20 минут, затем можно добавить овощи или лук и тушить еще около 10 минут до их готовности, в конце можно добавить дополнительную жидкость или заливку и дотушить без крышки несколько минут, помешивая. Грибы, а также некоторые овощи перед тушением обжаривают [4]. Рассмотрим технологию приготовления некоторых блюд из тушеных овощей и грибов (табл. 4).

Таблица 4. Ассортимент сложных горячих блюд из тушеных овощей и грибов

Название блюда	Технология приготовления	Внешний вид
Тушеные овощи с сыром и шпинатом	Нарезать перец, кабачки и морковь. На масле обжарить морковь, болгарский перец и специи. Добавить кабачки и тушить минут 10. Добавить шпинат и перемешать. Готовить еще пару минут. Добавить сыр и посолить. Перемешать и снять с огня.	
 Грибы с овощами	Грибы, морковь, корень петрушки и репу нарежьте ломтиками, капусту -- шашками, картофель -- дольками. Шпик нарежьте кубиками, обжарьте до образования хрустящих шкварок, выньте их шумовкой. В вытопившемся жире обжарьте грибы и коренья до полуготовности. Затем влейте горячую воду, добавьте репу, капусту, картофель, посолите, поперчите и тушите до готовности. При подаче грибы с овощами посыпьте шкварками, рубленым зеленым луком и петрушкой.	

 Грибы, тушеные в сливках	Свежие грибы очистить, промыть и ошпарить, а затем нарезать дольками и слегка обжарить. После этого сложить их в горшок или кастрюлю и залить кипяченными сливками. Зелень петрушки и укропа связать, вложив в середину пучка корицу, гвоздику, перец, лавровый лист, и положить в кастрюлю. Накрыть крышкой и поставить в умеренно горячий шкаф на 1 час для тушения.	
 Рагу из овощей	Очищенные, вымытые овощи нарезать крупными кубиками или дольками, мелкий лук оставить целыми головками. Морковь, репу, брюкву тушить, капусту и фасоль отварить в воде, картофель и лук обжарить на сковороде с маслом. Отдельно на сковороде поджарить муку, развести отваром из тушёных или отварных овощей, добавить мелко нарезанные помидоры или томат--пюре и прокипятить. Приготовленным соусом залить овощи, сложенные в одну кастрюлю, добавить соль, перец, гвоздику и корицу, накрыть кастрюлю крышкой и тушить 15--20 минут. При подаче на стол посыпать зеленью петрушки.	



Запекание. Картофель, овощи и зелень запекают в виде пюре или кусочками, с соусом или яйцом на порционной сковороде или на противне в жарочном шкафу. Перед запеканием продукты предварительно варят, припускают, жарят или тушат. Для запекания грибов в духовке могут подойти пастеризованные грибы или свежие шампиньоны. Если использовать свежие шампиньоны то их отваривать не нужно, а сразу промыть, измельчить и прожарить. Пастеризованные грибы процеживаем и сразу выкладываем на сковороду для обжаривания [4]. Рассмотрим технологию приготовления некоторых блюд из запечённых овощей и грибов (табл. 5).

Таблица 5. Ассортимент сложных горячих блюд из запечённых овощей и грибов

Название блюда	Технология приготовления	Внешний вид
Грибы, фаршированные сыром	У каждого гриба отрежьте ножку и удалите мякоть, освободив шляпку. Подготовьте начинку для шляпок из ножек, мякоти, укропа, сметаны и специй. Наполните шляпки грибов, выложите их на противень, посыпьте тертым сыром и запеките в	

	духовке в течение 15-20 минут.	
 Запеченные баклажаны с грибами	Баклажаны нарезаем кружочками около 1 см, чуть солим и отставляем. Грибы нарезаем кружочками и отставляем, если грибы небольшие, то нарезаем их кубиками. Чеснок или лук мелко порубить, смешать со сметаной и специями. Сыр и брынзу натереть на мелкой тёрке. Помидоры нарезать кружочками. В форму для выпекания выкладываем баклажаны. Дальше выкладываем грибы и сверху помидоры. Смазываем сметанной смесью. Посыпаем смесью сыра и брынзы. Запекаем при температуре 180^0С минут 30.	
 Летняя овощная запеканка	Овощи нарезаем тонкими ломтиками. Варим соус: для этого обжариваем муку с маслом, добавляем молоко непрерывно помешивая, варим до загустения. Сняв с огня, добавляем яйцо, хорошенько взбивая. Заливаем овощи соусом. Посыпаем сыром. Запекаем приблизительно 30 минут до появления румяной корочки.	
 Сливочное суфле с грибами	Нарезаем грибы, оставляя "серединку" для украшения. Мелко режем лук, обжариваем. Добавляем грибы. Тушим под крышкой. Солим. Готовим заливку. Перекладываем грибы в форму и выливаем смесь. На терке трем сыр и аккуратно выкладываем на смесь. Украшаем суфле. Выпекаем до румяной корочки - 200 градусов, 20-25 минут.	



Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №39

Тема 35. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей, грибов, сыра.

Цель работы: Изучить виды пряностей.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Пряности — добавки к пище исключительно растительного происхождения, содержащие ароматические и/или жгуче-вкусовые вещества (эфирные масла, гликозиды, танины и т. п.). В качестве пряностей могут использоваться различные части растений: листья (лавровый лист, укроп), стебли, соцветия и бутоны (гвоздика, каперсы), коренья (хрен, сельдерей), семена (горчица, мускатный орех), плоды (перец, тмин, ваниль, анис) и их части — кора/околоплодник, кожица (цитрусы).

По классификации, предложенной В. В. Похлёбкиным, пряности подразделяются на две группы: классические, или экзотические пряности и местные пряности.

Классические пряности используются (по крайней мере, в тех регионах, где они не произрастают) в сухом виде; местные пряности могут употребляться как в сухом, так и в свежем виде. Местные пряности также подразделяются на пряные овощи и пряные травы. Пряные овощи, в свою очередь, могут быть поделены на корнеплоды и луковичные пряности. Каждая пряность имеет в той или иной степени выраженный жгучий вкус, от практически несъедобного (например, кайенский перец) до едва ощутимого (например, мелисса лекарственная).

Употребляя термин «пряности», надо иметь в виду, что пряности и приправы в узкокулинарном смысле — противоположные термины. Отличие пряностей от приправ заключается, в общем, в том, что пряности не употребляются отдельно и собственно полноценным блюдом не являются (хотя некоторые, например, свежие пряные травы или корнеплоды можно употребить и в отдельности), тогда как приправы в известной степени могут употребляться отдельно, хотя и не все. Пряности, в отличие от приправ, лишь оттеняют общий вкус блюда, вносят новые нюансы, тогда как приправы сами по себе являются составляющей блюда в целом, создают его вкус. Некоторые пряности (в основном корнеплоды) можно использовать и как приправы, например, корень сельдерея — высушенный корень используется в виде пряности при приготовлении супа, он же в сыром или термически обработанном виде как ингредиент салата или основа для супа-пюре. Также следует отметить, что слово специи также, по крайней мере, в русском языке, не является синонимом слова пряности: специями в кулинарной практике и быту называют некий набор наиболее распространённых и употребляемых пряностей (перец, лавровый лист и т. п.) и приправ (соль, сахар, горчица и т. п.). Не следует путать пряности с ароматическими веществами типа иланг-иланга, лепестков розы и т. п., применяемыми только для ароматизации блюда или подцвечивания, но не для придания вкуса.

Предполагается, что человек начал использовать пряности в пище ранее, чем соль, в силу большей доступности их в некоторых регионах, при этом пряности также нашли своё применение в религиозных обрядах и медицине. В древности, очевидно, пряности использовались во многом

для сохранения того или иного продукта в жарком климате, так как они обладают некоторыми бактерицидными свойствами.

Заготовка перца. Иллюстрация из французского издания «Путешествия Марко Поло».

Первые упоминания о пряностях (имея в виду классические пряности, см. Классификация пряностей) встречаются в источниках древних цивилизаций Востока: в Китае, Индии, Египте и датируются историческим периодом около 3000 лет до нашей эры. Так, корица использовалась в Китае в 2700 году до нашей эры. В античный период пряности широко использовались греками и римлянами. Поставщиками пряностей являлись Индия, Цейлон, Южная Азия, Малая Азия, Средний Восток, Африка и Средиземноморье, и их стоимость была весьма высока.

Во времена Древнего Рима, например, Плиний жаловался, что ежегодно жителями Рима на экзотические ароматические снадобья тратится до 50 миллионов сестерциев. Аларих I в 408 году нашей эры потребовал в виде дани с римлян наряду с 5000 фунтов золота 3000 фунтов перца — разница в количестве, кстати, говорит ещё и о том, что у римлян перца было меньше, чем золота (по крайней мере, по мнению Алариха).

В годы раннего Средневековья торговля пряностями, в связи со всеобщим упадком после крушения Римской империи, угасла и активно возобновилась лишь в VII веке. Основным центром торговли пряностями стал Константинополь, куда пряности свозили арабские купцы и через византийских купцов продавали их европейским купцам. Кроме того, активная торговля пряностями велась на Пиренейском полуострове, где арабы непосредственно соприкасались с европейцами.

Активная торговля велась вплоть до завоевания Анатолии у Византийской империи турками-сельджуками, в результате чего торговый процесс был вновь нарушен. Однако, к тому времени в Европе к пряностям уже привыкли, и более того, злоупотребляли, не говоря уже о том, что торговля пряностями являлась одной из составляющих экономики. Какая-то часть пряностей была привезена в ходе Крестовых походов, но, конечно, полностью удовлетворить потребности населения в пряностях походы не могли. Византийская империя пришла в упадок, при этом католическая церковь запрещала вступать в непосредственные торговые отношения с «неверными», угрожая отлучением.

Тем не менее такая ситуация не устраивала купцов, и в конце концов Венеция получила от Папы Иннокентия III разрешение, в виде исключения торговать с мусульманами пряностями. С начала XIII века торговля была поделена между Венецией, Генуей и Пизой, но уже с XIV века венецианские купцы стали монополистами в торговле пряностями.

В то время пряности проделывали следующий путь: на Молуккских островах (Пряных) и близлежащих регионах их собирали малайцы, где их покупали арабские купцы и доставляли их в Малакку. Там они перегружались на более крупные корабли, при этом султан Малакки брал пошлину. Эти корабли продвигались вдоль берегов Индии и Аравийского полуострова,

разгружались в Оманском заливе или на берегу Египта, откуда караванами доставлялись на средиземноморское побережье — опять же с платой за транзит. Уже в устье Нила пряности перегружались на крупные суда венецианских купцов. В целом, доставка пряностей до потребителя занимала около двух лет. В 1492 году в труде «Яблоко земное» Мартин Бехайм высчитал, что пряности должны пройти двенадцать рук, прежде чем дойти до потребителя:

А также ведать надлежит, что специи, кои растут на островах индийских, на Востоке во множестве рук перебывают, прежде чем доходят до наших краёв.

Классические пряности с момента их известности в Европе имели большое влияние на экономическую и социальную составляющие жизни общества, из-за малой доступности, и как следствие, высокой цены. Едва ли не до XVIII—XIX веков пряности являлись предметом роскоши, средством накопления капитала, средством взаиморасчётов и поводом для вооружённых конфликтов.

Паоло Барбьери. Лавка пряностей. Измельчение в ступке. (1637)

В Средневековье во Франции за фунт мускатных орехов можно было приобрести три-четыре овцы или корову. Генуэзцы в XII веке платили наёмникам, наряду с монетами, перцем. Даже штраф мог быть оплачен пряностями: в XIII веке горожане города Безье за убийство виконта, были приговорены к выплате в виде 3 фунтов перца.

Что любопытно, первым аналогами Палаты мер и весов во Франции вплоть до Великой Французской революции управляли именно торговцы пряностями, как наиболее точные люди (а также, очевидно, располагающие наиболее точным инструментом). Кандидаты в торговцы утверждались королевским прокурором после тщательной подготовки.

Соответственно — в силу дороговизны пряностей — появились и попытки их фальсификации. В ответ были введены сообразные, по мнению правоохранительных органов того времени санкции. Так, во Франции, за попытку фальсификации молотого перца в первый раз полагался штраф в 1000 ливров (почти 60 килограммов серебра), в случае рецидива — полная конфискация имущества, закрытие торговли и арест. В Германии за подделку шафрана правонарушителя либо сжигали, либо закапывали в землю вместе с контрафактным товаром. Что вполне понятно, фальсификация пряностей перестала привлекать потенциальных правонарушителей и фактически была сведена на нет, оставшись в некоторых проявлениях (в виде примешивания примесей) в розничной торговле.

Пряности были одной из причин Великих географических открытий. Первые пряности, минуя венецианских купцов, только в 1498 году привёз португальский мореплаватель Васко да Гама, впоследствии организовавший ещё одну экспедицию, и доставивший в Европу 2000 тонн пряностей. Путешествие Магеллана было обусловлено тем, что португальцы не пропускали

испанские корабли с пряностями мимо берегов Африки и испанцы были вынуждены искать новые транзитные пути. В конце концов в начале XVI века центр торговли пряностями переместился на Пиренейский полуостров — тем более ввиду открытия новых территорий (Америка), и соответственно, новых пряностей. В период Великих географических открытий пряности имели не только вкусовое значение, но и вполне практическое: сохранение продуктов в длительных путешествиях. Большее количество пряностей позволяло совершать более далёкие путешествия без захода в порт.

Магазин с пряностями в Марокко

В связи с колониальными завоеваниями других держав собственно монопольного центра торговли не стало: каждая из стран ввозила пряности из своих колоний и торговала ими. В основном в этой сфере были задействованы четыре страны: Нидерланды, Англия, Франция и Испания. Из независимых стран пряностями торговали Китай и Мексика. Что любопытно, глобализация долго не развивалась в этой сфере: так ввезённая в Испанию в 1510 году ваниль стала известна в Англии только в 1807 году. Ямайский перец был ввезён в Европу в 1601 году, но поступал в основном только в Англию, и стал известен только к середине XVIII века в России и других странах как английский перец.

Даже Великие географические открытия мало повлияли на стоимость пряностей, исключая чёрный перец. Оставшиеся в живых участники экспедиции Магеллана, например, возвратившись из трёхлетнего плавания, потеряв четыре корабля из пяти и практически всё своё имущество, не только возместили ущерб и покрыли долги, но и получили прибыль, всего лишь продав привезённые на оставшемся судне пряности. В России XVI—XVII веков цены на пряности были хотя и высокими, но не запредельными, по сравнению с Европой. Это было связано с тем, что пряности в Россию ввозились минуя тогдашние «транснациональные» компании, по сухопутным путям из Азии в Европу.

Монополия поддерживалась государствами и крупнейшими корпорациями тех времён, и немудрено: Голландская Ост-Индская компания, например, получала прибыль от торговли пряностями в размере 2000—2500 %. Нации, имеющие доступ к источникам пряностей, во-первых, принимали меры к увеличению их производства, во-вторых — меры к охране своей монополии на ту или иную пряность. Так, голландцы в 1566 году ввели на Цейлоне «коричный налог» — каждый мужчина с 12 лет был обязан ежегодно сдать 28 килограммов корицы. Налог постоянно повышался и достиг 303 килограммов ежегодно. Португальцы с 1512 года, а за ними вытеснившие их голландцы с 1605 года, локализовали выращивание гвоздики и мускатного ореха на двух островах Моллукского архипелага, уничтожая их во всех других досягаемых местах и проводя репрессии против местного населения.

Ароматная гвоздика целые века была причиной истребления, жестокой эксплуатации малайцев, бешеной конкуренции, войн на суше и на море и в какой-то мере содействовала величайшим географическим открытиям.

В 1769—1770 годах французские колониальные войска совершали набеги на колониальные владения Нидерландов с целью кражи ростков и семян. Голландцы же, вынужденные уступить Цейлон Великобритании в конце XVIII века, насколько могли уничтожили там плантации коричных деревьев и перенесли их культивирование на Яву, Борнео и Суматру

Надо отметить, что все державы предпринимали попытки культивирования пряностей на своих территориях, когда-то удачные, когда-то менее удачные. Из удачных попыток следует отметить культивирование англичанами гвоздики на Занзибаре, которое дало прекрасный результат, и долгое время Танзания являлась поставщиком около 90 % гвоздики на мировом рынке.

Цены на пряности начали падать только к началу XIX века, а к его концу, потеряв свой ореол вещи, доступной только богачам, перестав служить средством экономики, стали, наконец, исключительно средством для улучшения пищи и отчасти — медикаментом.

На сегодняшний день главными экспортёрами пряностей являются Индия, Индонезия, Вьетнам и Бразилия. Впрочем, ежегодно, в зависимости от урожая, по некоторым видам пряностей на первые позиции могут выйти и другие страны. Некоторые страны являются поставщиками только определённых пряностей; так основными поставщиками кориандра на мировой рынок являются Марокко, Египет, Австралия, Болгария, Румыния и Россия, в свою очередь Сирия и Иран специализируются на тмине и зире. Тем не менее, в целом лидерами являются Индия и страны Индокитая. Так, Индия ежегодно экспортирует около 230—250 тысяч тонн пряностей.

Самыми крупными потребителями пряностей на сегодняшний день считаются США, Германия, Япония и Франция. Место Константинополя в настоящее время занял Сингапур, в который поступает большое количество растительного сырья из Таиланда, Шри-Ланка и других стран Юго-Восточной Азии. В Сингапуре сырьё перерабатывают и фасуют.

Кафе Gato Negro и магазин пряностей (Буэнос-Айрес, Аргентина)

Сегодня, как и за всю историю пряностей, основной пряностью в мире является перец (паприка, чили, кайенский перец, белый перец и чёрный перец); цена на перец определяет оборот рынка пряностей, цену и в целом конъюнктуру рынка. На сегодняшний день цена на чёрный перец колеблется от 1650 долларов до 1900 долларов за тонну, в зависимости от места происхождения и времени доставки. Основные страны-поставщики, такие, как Вьетнам, Индия, Малайзия, Индонезия, экспортируют на рынок этого товара около 180 тысяч тонн ежегодно.

Средняя цена на другие классические пряности колеблется от 1000 до 3000 долларов за тонну, и является менее стабильной, зависит от урожая. Среди классических пряностей самыми дорогими являются шафран, кардамон и натуральная ваниль. Цены же на экзотические пряности

могут достигать нескольких тысяч долларов за 100 граммов. Рекорд был поставлен в ноябре 1979 года. За дикий женьшень, произрастающий в горном районе Китая Чан Пак, платили до 70000 долларов за 100 граммов. Ежегодная поставка этой пряности на мировой рынок не превышает 4 килограммов.

На российском рынке пряностей превалирует импортная продукция (80,9 %), ввозимая из таких стран как Китай, Индия, Вьетнам, Польша, Индонезия, Перу, Австрия и пр. Российскую продукцию (19,1 %) на рынке представляют производители Пензенской области, Краснодарского края, Ставропольского края, Ростовской области, Белгородской области и пр.[2].

Ежегодно 16 ноября отмечается Всемирный день пряностей.

Классификация пряных растений[править | править код]

Классические или экзотические пряности[править | править код]

Пряности, известные с глубокой древности, получившие всемирное распространение и широко применяемые практически в любой национальной кухне. Представляют собой части тропических и субтропических растений, как правило, прошедшие ту или иную обработку (практически всегда — сушку, также могут пройти ферментацию, очистку, кипячение и т. п.).

Диапазон применения классических пряностей очень широк: от мясных до сладких блюд.

К классическим пряностям относятся:

Асафетида, она же ферула вонючая, смола вонючая, дурной дух, чёртов кал, асмаргок, хинг, илан

Бадьян настоящий, он же звёздчатый анис, китайский анис, индийский анис, сибирский анис, корабельный анис

Ваниль

Гвоздика

Имбирь

Калган, он же галган, альпиния, калганный корень, аптечный корень

Кардамон

Корица

Куркума, она же куркума длинная, жёлтый корень, гургемей, зарчава, халди

Лавр

Мускатный орех и Мускатный цвет или мацис, мэс

Перец

Настоящие перцы

Чёрный перец

Белый перец

Кубеба, он же яванский перец, кумукус, рину

Длинный перец, он же долгий перец, колосковый перец, пипул, кавика

Африканский перец

Красные перцы (капсикумы)

Перец стручковый, он же красный, острый, жгучий, мексиканский, испанский, турецкий, мадьярский, паприка, чили.

Кайенский перец, он же индийский, бразильский

Птичий перец

Халапеньо

Псевдоперцы (ксилопии), они же ложные перцы, бразильники

Кумба[en], он же мавританский перец

Негритянский перец, он же гвинейский

Душистые перцы

Ямайский перец, он же гвоздичный, английский перец, ормуш, английская пряность, всепряность, четверопряность, пимент(а)

Японский перец, он же зантоксилюм перечный, перечник, чуань-цзяо, хуацзе

Малагетта, она же райское зерно

Розмарин

Цедра

Шафран

Местные пряности[править | править код]

Пряности, активное употребление которых, по крайней мере, ранее, имело место в исторических и географически обособленных областях. В настоящее время различия между местными и классическими пряностями несколько нивелируются, так как совершенствование способов обработки и доставки, как правило, позволяет использовать их повсеместно и не только в свежем виде. Однако остаётся аспект области применения этих пряностей — то есть в те блюда, которые сложились в том регионе, где та или иная пряность являлась местной. Кроме того, пряные травы иногда имеют весьма узкое применение: в одном региональном блюде или группе блюд. При этом к местным пряностям В. В. Похлёбкин относит также пряности, повсеместно употребляемые в пищу, но употребляемые при этом почти исключительно в свежем виде, так например лук.

Пряные овощи[править | править код]

Пряных овощей не так и много, важно отметить, что у пряных овощей в пищу употребляются как корни, так и стебли и листья, и в основном они применяются повсеместно.

Луковичные

Лук

Лук репчатый

Лук многоярусный

Лук-шалот, он же сороказубка, шарлот

Лук-порей

Лук-батун

Шнитт-лук, он же резанец, скорода

Джусай

Мангир, он же стареющий лук

Лук алтайский, он же сибирский дикий, каменный, монгольский, боровой, курайский лук, сончина

Лук пскемский, он же пиёз-ансур, горный лук

Чеснок

Черемша, она же медвежий лук, дикий лук, гензели

Колба, она же лук победный, сибирская черемша

Чесночник, он же чесночница, чесночная трава, лесной чеснок

Корнеплоды

Петрушка

Пастернак, он же полевой борщ, поповник, козелка, пастарнак

Сельдерей, он же душистая петрушка

Фенхель, он же аптечный укроп, волошский укроп

Хрен

Пряные травы[править | править код]

Пряных трав, в отличие от овощей, великое множество. Корни у пряных трав, как правило, не употребляются. Нередко имеют достаточно ограниченное применение, или, что чаще, рекомендуются к специальному применению (так, например, майоран, нередко в западных районах России, Белоруссии и Прибалтике называемый «колбасной травкой»).

Ажгон, он же айован, коптский тмин, индийский тмин, иранский тмин, зира.

Аир, он же ир, ирный корень, гаир, явер, татарское зелье, сабельник, калмус

Анис, он же ганус

Базилик, он же душки, душистые васильки, красные васильки, реган, райхон, реан.

Горчица

Чёрная горчица, она же настоящая, французская

Сарептская горчица, она же русская, горчица

Белая горчица, она же жёлтая, английская

Гравилат, он же гравилат аптечный, гвоздичник, гребенник, чистец, бенедиктова трава[3], подлесник, вывешник

Пажитник голубой, он же донник голубой, донник синий, гуньба, синий козий трилистник

Душица, она же орегано, материнка, ладанка, мацердушка, блошница, душница, зеновка, кара гыных, звирак, ташава

Дягиль, он же дягильник, ангелика, анжелика, коровник, сладкий ствол

Зира, она же зра, кумин, кмин, тимон, пряный тмин, кмин тминовый, римский тмин, египетский тмин, волошский тмин

Иссоп, он же гисоп, сусоп, юзефка, синий зверобой

Калуфер, он же кануфер, канупер, сарацинская мята, бальзамическая рябинка

Кервель, он же купырь, снедок, журница

Кервель испанский, он же многолетний кервель, дикая петрушка, душистый бутень, ладан

Колюрия, она же колюрия гравилатная, гвоздичка

Кориандр, он же кишнец, коляндра, колендра, кинза, киндзи, клоповник

Кресс

Водяной кресс, он же жеруха, режуха, брун-кресс, ключевой кресс, водяной хрен, гулявник водяной

Горький кресс, он же ложечник, ложечная трава, ложечный хрен, варуха, морской салат, цинготная трава

Луговой кресс, он же полевая горчица, сердечник, смолянка

Садовый кресс, он же кресс-салат, перечник, хреница, подхренник, перечная трава, кир-салат

Капуцин-кресс, он же повертень, индейский кресс, испанский кресс, цветной салат, настурция

Лаванда, она же леванда, лавенда, цветная трава

Любисток, он же любистик, любистник, либисток, зоря, дудочник, дудчатая трава, любим, заборина

Майоран

Мелисса, она же лимонная мята, медовка, маточник, роевник, пчельник, папочная трава

Мелисса турецкая, она же змееголовник молдавский

Можжевельник, он же можжуха, яловец, женеврье, баккаут

Мята

Мята перечная, она же английская мята, холодная мята, холодянка

Мята кудрявая, она же немецкая мята, курчавая мята, луговая мята

Мята пряная, она же эльсгольция, гребенчатая шандра, пряный иссоп

Мята яблочная, она же мята круглолистая, египетская, золотая, кондитерская, дикий бальзам

Полынь

Полынь обыкновенная, она же чернобыль, чернобыльник, простая полынь

Полынь римская, она же александрийская, понтийская, черноморская, узколистая, малая, понтский абсинт, белая нефорощь

Полынь метельчатая, она же куровник, бечёвник, бодренник, чилига

Полынь лимонная, она же божье дерево

Полынь альпийская

Рута

Тимьян, он же тимьян душистый, фимьян, фимиам, фимиамник

Тмин, он же тимон

Укроп, он же копер, цап, кроп, шивит, шюют, самит, кака, тилль

Фенугрек, он же пажитник, фенум-грек, фенигрекова трава, греческое сено, греческий козий трилистник, греческая сочевица, треуголка, верблюжья трава

Чабер, он же садовый или летний чебер, чобр, шебер

Чабер зимний, он же многолетний, альпийский, горный чабер, чачет

Чабрец, он же тимьян ползучий, богородская трава, лимонный душок, боровой перец, мухопал, мацержанка, жадобник

Чернушка, она же чернуха, чёрный тмин, мацок, нигелла, римский кориандр

Шалфей, он же шавлий, шавлия

Эстрагон, он же тархун, стрaгон, драгун-трава

Смеси и комбинации пряностей[править | править код]

Нередко, прежде всего с целью экономии времени, хранения, отчасти, для создания несколько нового вкуса, пряности заранее заготавливают в смеси. Естественно, технически любые пряности могут быть смешаны, однако вопрос стоит в результате: отнюдь не все пряности сочетаются друг с другом, и кулинария разных стран выработала свои, определённые комбинации пряностей, присущие тому или иному историческому или географическому региону и используемые в определённых блюдах (группе блюд).

Из наиболее известных смесей следует выделить:

смесь карри (от 7—12 до 20-24 компонентов)

индийская смесь (10 компонентов)

сиамская смесь (10 компонентов)

китайская смесь усянмянь[en] (5 компонентов)

хмели-сунели (от 6 (сокращённый состав) до 12 (полный) компонентов)

аджика (5 компонентов, но один из них хмели-сунели)

долма (6-8 компонентов)

болонская смесь (9 компонентов)

франкфуртская смесь (10 компонентов)

гамбургская смесь (7 компонентов)

уорчестерская смесь (5 компонентов)

букет гарни (сухой или свежий в разных вариантах до 9 компонентов)

ситими-тогараси (традиционно 7 компонентов — от яп. «перец семи вкусов»)

Применение[править | править код]

Цели[править | править код]

Применение пряностей имеет следующие цели:

Внесение в блюдо новых вкусовых оттенков.

Пряности:

отбивают первоначальный запах сырого продукта или нейтрализуют его

дополняют пищу новым ароматом

оттеняют естественный аромат продукта, заставляя его контрастировать с собой

резко усиливают аромат блюда, привлекая к нему особое внимание

придают блюду какой либо новый, необычный аромат и остроту, характерные не столько для основного продукта, сколько для пряности

иногда перебивают прежний аромат, даже если он не был неприятным

Как правило, пряности применяются именно с этой целью: не перебивая вкус блюда, они оттеняют лучшие черты его вкуса, делают блюдо более аппетитным и физиологически полезным, придают национальный колорит блюду. Иногда пряности, как и приправы, могут даже и создавать вкус отдельных блюд: так, например, вкус узбекского плова во-многом определяется зирой, вкус пряников — корицей и кардамоном.

исправление неприятного естественного вкуса продуктов или готового блюда

Так, например, пряности используются в случае варки рыбного супа из рыбы, отдающей тиной. Внесение комбинации перца, шафрана, корней сельдерея и петрушки практически сводит на нет неприятный вкус и запах. Чеснок служит хорошей пряностью к корнеплодам, которые нередко, особенно свёкла, имеют землистый вкус, от которого тяжело избавиться. Кроме того, пряности в известной степени могут служить средством исправления поварских ошибок.

сохранение продукта

Пряности издревле, в силу бактерицидных свойств, использовались для сохранения продуктов. Так, обмазанная горчицей крышка, позволит сохранить закрытые ею в банке солёные огурцы более долгое время, а листья хрена, переложенные вместе со свежей рыбой, обеспечат её более долгую сохранность.

придание блюду привлекательного внешнего вида

Привлекательный внешний вид блюда пряностями достигается двумя методами: придание яркой окраски блюду, создание за счёт зелёных пряных трав каких-либо композиций, либо напротив, маскировка присущей блюду окраски. Так, подкрашенный куркумой или шафраном рис (особенно выложенный на блюдо полосами — подкрашенный и неподкрашенный), украшенный

зелёными и фиолетовыми веточками базилика, не только приобретает новый аромат и отчасти вкус, но и привлекательно смотрится на блюде. С другой стороны, отваренный, тёмный, с прожилками жира кусок баранины гораздо менее привлекателен на вид, нежели тот же кусок, поданный обвалянным в паприке и той же куркуме.

улучшение консистенции блюда

Помимо придания новых вкусовых оттенков, пряности улучшают и консистенцию блюда. Так, например, известный факт маринования шашлыка и повышения мягкости мяса напрямую связан не только с кислотой (вино, сок, винегар) — тем более, что подготовка мяса может производиться вовсе без специально добавляемой кислоты — но и с веществами, содержащимися, например в репчатом луке.

Пряности Марракеша в Марокко

Способы внесения пряностей в блюдо[править | править код]

Пряности могут употребляться

С позиций способа заготовки, из свежего или переработанного сырья:

в сухом виде

в свежем виде

в консервированном виде

в предварительно обработанном виде (экстракты)

В быту «классические» пряности вносятся, как правило, в сухом виде, но в промышленности более распространены вкусоароматические экстракты. Местные пряности могут вноситься как в сухом, так и в свежем виде, при этом надо иметь в виду, что вкус сухих и свежих пряностей может разнится, характерным примером тому является эстрагон. Также существуют консервированные пряности, хорошим примером может служить маринованный имбирь. Иногда пряности до внесения их в блюдо обрабатываются, так, например, предварительно, до внесения в бульон, могут быть легко подпечены корни сельдерея, петрушки, пастернака.

С позиций целостности:

в целом виде

в измельчённом виде (молотые (в виде порошков и пудры) ломаные, дроблёные, резаные и давленые)

в виде экстракта

в виде букета

Выбор в данном случае, зависит, во-многом, от того блюда, которое готовится. Общим правилом является то, что чем более целостна пряность, тем менее и дольше она экстрагируется в готовое блюдо. Например, стручок свежего острого красного перца, положенный на недолгое время в борщ придаст блюду необходимую пикантность и остроту (и что немаловажно, всегда может быть быстро изъят), тогда как тот же измельчённый стручок может привести к полной

непригодности блюда. В виде экстракта (настоя) вносятся некоторые пряности, обладающие весьма насыщенным вкусом и цветом, например шафран. В виде букета вносятся пряные травы, как свежие, так и сухие, опускаемые в блюдо на некоторое время.

С позиций времени и температуры внесения пряности:

По общему правилу, пряности вносятся в конце приготовления блюда или уже в готовое блюдо, но так, чтобы они успели в достаточной мере экстрагироваться. Как и везде, правил без исключений не бывает, например подготовленные корни сельдерея, петрушки, пастернака при приготовлении супа можно вносить ещё в бульон, а приготовление глинтвейна вообще основано на варке пряностей. Однако, надо иметь в виду, что в основном, пряности очень чувствительны к высокой температуре и времени пребывания в высокой температуре — они, в лучшем случае, уничтожают аромат пряностей, в худшем — могут испортить блюдо. Характерным примером последнего является чеснок, приобретающий и придающий всему блюду крайне неприятный аромат и вкус, в случае его долгой температурной обработки.

В холодные блюда (имея в виду блюда, приготавливаемые и подаваемые без температурной обработки) пряности могут вноситься как в процессе приготовления, так и в уже готовые блюда.

Интересно, что пряности в блюдо могут вноситься ещё задолго до начала его приготовления. Например, во Франции домашней птице за неделю до забоя добавляют в корм различные пряности — красный перец, чеснок, корицу, имбирь, чабер, отчего её мясо приобретает своеобразный утончённый вкус.

Среда и пряности[править | править код]

При использовании пряностей надо иметь в виду среду, в которой они используются. Наименьшая экстракция пряностей происходит в воде, причём с повышением температуры и временем воздействия высокой температуры экстракция значительно усиливается. Пряности в жирах экстрагируются по-разному, в зависимости от нагрева. При слабом и постепенном нагреве, или при сильном, но кратковременном нагреве, пряности экстрагируются наилучшим образом (с позиций вкуса). Однако при высокой температуре жира пряности попросту выгорят, и это в лучшем случае, уничтожит вкус пряностей, а в худшем — испортит блюдо. В присутствии кислот и спиртов пряности экстрагируются наиболее сильно и полно, в результате чего нередко в блюдо попадают как наиболее приятные составляющие, так и горькие, излишне жгучие составляющие, и это надо иметь в виду, используя ограниченный набор пряностей или помещая их в блюдо на небольшое время. Солёная среда усиливает действие пряностей и также требует особой аккуратности при их использовании.

Сохранение пряностей[править | править код]

Сохранение пряностей в сухом виде особого труда не составляет: в тёмных стеклянных банках с притёртой пробкой, хранить в тёмном месте. Пряности можно замораживать в морозильнике, предварительно порезанными и после этого чуть-чуть подсушенными, небольшими

отдельными порциями. Некоторые пряности можно консервировать с солью, однако не все и недолгое время. Недолгое сохранение свежего пучка пряной травы производится путём помещения этого пучка в невысокий стакан, куда налито немного воды — не более 1\3 стакана.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №40

Тема 36. Подготовка овощей к переработке.

Цель работы: Подготовить овощи к переработке.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Задачей переработки, или консервирования, овощей и плодов является сохранение их, но уже не в свежем виде, а в переработанном, при этом, как правило, изменяются химический состав и вкусовые качества плодоовощной продукции, которая приобретает новые потребительские свойства.

Способы переработки овощей и плодов разнообразны. В зависимости от способов воздействия на сырье и происходящих в нем процессов их разделяют на следующие группы:

− физические – термостерилизация (при производстве консервов в герметически укупоренной таре), сушка, замораживание, консервирование плодов сахаром;

− биохимические (микробиологические) – квашение и соление овощей, мочение плодов и ягод, производство столовых вин;

− химические – консервирование веществами антисептического действия: сернис-той (сульфитация), сорбиновой, уксусной (маринование) кислотами и другими консервантами.

Переработанная продукция должна по качеству отвечать требованиям стандартов и

санитарным нормам. При переработке любых видов сырья обязательно выполняют все правила ведения технологического процесса и обеспечивают должный технохимический и микробиологический контроль.

При переработке овощей и плодов внедряют безотходную технологию, что повышает экономическую эффективность данной отрасли. Безотходная технология – это принцип организации технологического производства, при котором обеспечивают рациональное и комплексное использование всех компонентов сырья и не наносят ущерб окружающей среде. Все плодоовощные отходы должны утилизироваться для получения желирую-

щего концентрата или порошка (пектиновых веществ). Плодовые косточки и семена так-

также подлежат утилизации.

Наиболее выгодными, дорогостоящими и перспективными видами консервов являются продукты с повышенной концентрацией сухих веществ: соусы и пасты, варенье, джемы, повидло,

желе и конфитюры, концентрированные соки, сухофрукты, высококалорийные овощные закусочные консервы.

Для получения консервированной продукции высокого качества плодоовощное сырье должно быть соответствующим образом подготовлено к переработке. При этом проводятся следующие технологические операции:

− мойка – для приведения загрязненного сырья в должное санитарное состояние;

− сортировка – для повышения однородности сырья по качеству (степени зрелости, окраске) и калибровка – для выравнивания сырья по размерам;

− инспекция – для контроля качества сырья;

− очистка – для освобождения сырья от покровных тканей, применяют механическую, термическую и химическую очистку;

− измельчение – разрезание на половинки, на части в виде кружков, кубиков, долек, столбиков, стружки;

− бланширование – кратковременная обработка сырья горячей водой или паром для инактивации ферментов и предупреждения потемнения плодов и овощей, сохранения витаминов, а также для повышения проницаемости и пластичности растительных тканей и улучшения вкуса и аромата.

Качество продукции также зависит от вида тары, ее подготовки и состояния. Наиболее распространенная тара – деревянные бочки, стеклянные бутыли, банки и бутылки, металлическая тара (банки различной вместимости), тара из полимерных материалов и пищевого картона. Тару обязательно моют, дезинфицируют и стерилизуют.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №41

Тема 37. Способы тепловой обработки овощей.

Цель работы: Общие сведения о процессе варки овощей. Общие сведения о процессе тушения овощей.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.

- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

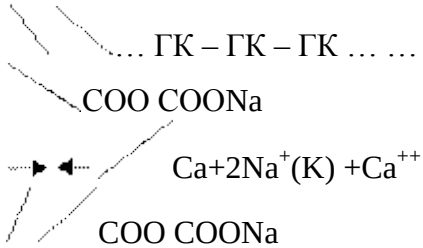
При тепловой обработке овощей происходят глубокие физико-химические изменения. Некоторые из них играют положительную роль (размягчение овощей, клейстеризация крахмала и др.), улучшают внешний вид блюд (образование румяной корочки при жарке картофеля); другие процессы снижают пищевую ценность (потери витаминов, минеральных веществ и др.), вызывают изменение цвета и т.д. Кулинар должен уметь управлять происходящими процессами.

Размягчение овощей при тепловой обработке. Паренхимная ткань состоит из клеток, покрытых клеточными оболочками. Отдельные клетки соединены друг с другом срединными пластинками. Оболочки клеток и срединные пластинки придают овощам

механическую прочность. В состав клеточных стенок входят: клетчатка (целлюлоза), полуклетчатка (гемицеллюлозы), протопектин, пектин и соединительнотканный белок экстенсин. При этом в средних пластинках преобладает протопектин.

При тепловой обработке клетчатка практически не изменяется. Волокна гемицеллюлоз набухают, но сохраняются. Размягчение ткани обусловлено распадом протопектина и экстенсина.

Протопектин — полимер пектина — имеет сложную разветвленную структуру. Главные цепи его молекул состоят из остатков галактуроновых и полигалактуроновых кислот и сахара — рамнозы. Цепи галактуроновых кислот соединены друг с другом с помощью различных связей (водородных, эфирных, ангидридных, солевых мостиков), среди которых преобладают солевые мостики из двухвалентных ионов кальция и магния. При нагревании в срединных пластинках происходит ионообменная реакция: ионы кальция и магния заменяются одновалентными ионами натрия и калия.



При этом связь между отдельными цепями галактуроновых кислот разрушается. Протопектин распадается, образуется растворимый в воде пектин, и овощная ткань размягчается. Реакция эта обратима. Чтобы она проходила, в правую сторону, необходимо удалять ионы кальция из сферы реакции. В растительных продуктах содержатся фитин и ряд других веществ, связывающих кальций. Однако связывание ионов кальция (магния) не происходит в кислой среде, поэтому размягчение овощей замедляется. В жесткой воде, содержащей ионы кальция и магния, этот процесс также будет проходить медленно. При повышении температуры размягчение овощей ускоряется.

В разных овощах скорость распада протопектина неодинакова. Поэтому варить можно все овощи, а жарить только те, в которых протопектин успевает превратиться в пектин, пока еще не вся влага испарилась (картофель, кабачки, помидоры, тыкву). У моркови, репы, брюквы и некоторых других овощей протопектин настолько устойчив, что они начинают подгорать раньше, чем достигнут кулинарной готовности.

Размягчение овощей связано не только с распадом протопектина, но и с гидролизом экстенсина. Содержание его при тепловой обработке овощей значительно снижается. Так, по достижении кулинарной готовности в свекле распадается около 70% экстенсина, в петрушке — примерно 40%.

Изменение крахмала. При тепловой обработке картофеля крахмальные зерна (рис. III.9), находящиеся внутри клеток, клейстеризуются за счет клеточного сока. При этом клетки не разрушаются и клейстер остается внутри них. В горячем картофеле связь между отдельными клетками ослаблена вследствие распада протопектина и экстенсина, поэтому при протирании они легко отделяются друг от друга, клетки остаются целыми, клейстер не вытекает, и пюре получается пышным.

При охлаждении связь между клетками частично восстанавливается, они с большим трудом отделяются друг от друга, оболочки их при протирании рвутся, клейстер вытекает, и пюре получается клейким.

При жарке картофеля и других крахмалосодержащих овощей поверхность нарезанных кусочков быстро обезвоживается, температура в ней поднимается выше 120°С, при этом крахмал

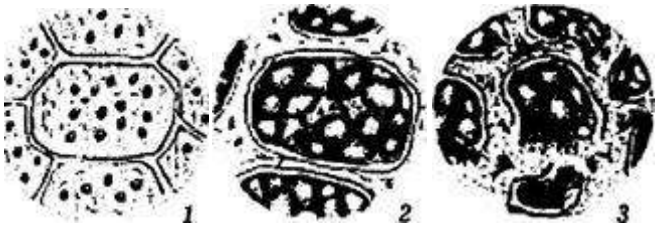


Рис. *III.9.* Крахмальные зерна в картофеле:
1 — сыром; 2 — вареном; 3 — протертом после охлаждения расщепляется с образованием пиродекстринов, имеющих коричневый цвет, и продукт покрывается румяной корочкой.
Изменение сахаров. При варке овощей (морковь, свекла и др.) часть Сахаров (ди- и моносахаридов) переходит в отвар. При жарке овощей, подпекании лука, моркови для бульонов происходит карамелизация содержащихся в них Сахаров. В результате карамелизации количество сахара в овощах уменьшается, а на поверхности появляется румяная корочка. В образовании поджаристой корочки на овощах важную роль играет также реакция меланоидинообразования, сопровождающаяся появлением темноокрашенных соединений — меланоидинов.
Изменение окраски овощей при тепловой обработке. Различную окраску овощей обусловливают пигменты (красящие вещества). При тепловой обработке окраска многих овощей изменяется.
Окраску свеклы обусловливают пигменты — бетанины (красные пигменты) и бетаксантины (желтые пигменты). От содержания и соотношения этих пигментов зависят оттенки окраски корнеплодов. Желтые пигменты почти полностью разрушаются при варке свеклы, а красные частично (12-13%) переходят в отвар, частично гидролизуются. Всего при варке разрушается около 50% бетанинов, вследствие чего окраска корнеплодов становится менее интенсивной.
Степень изменения окраски свеклы зависит от ряда факторов: температуры нагревания, концентрации бетанина, pH среды, контакта с кислородом воздуха, присутствия в варочной среде ионов металлов и др. Чем выше температура нагревания, тем быстрее разрушается красный пигмент. Чем выше концентрация бетанина, тем лучше он сохраняется. Поэтому свеклу рекомендуется варить в кожуре или тушить с небольшим количеством жидкости. В кислой среде бетанин более устойчив, поэтому при варке или тушении свеклы добавляют уксус.
Овощи с белой окраской (картофель, капуста белокочанная, лук репчатый и др.) при тепловой обработке приобретают желтоватый оттенок. Это объясняется тем, что в них содержатся фенольные соединения — флавоноиды, которые образуют с сахарами гликозиды. При тепловой обработке гликозиды гидролизуются с выделением агликона, имеющего желтую окраску.
Оранжевая и красная окраска овощей обусловлена присутствием пигментов каротиноидов: каротинов — в моркови, редисе; ликопинов — в томатах; виолаксантина — в тыкве. Каротиноиды устойчивы при тепловой обработке. Они не растворимы в воде, но хорошо растворимы в жирах, на этом основан процесс извлечения их жиром при пассеровании моркови, томатов.
Зеленую окраску овощам придает пигмент хлорофилл. Он находится в хлоропластах, заключенных в цитоплазму. При тепловой обработке белки цитоплазмы свертываются, хлоропласты освобождаются и кислоты клеточного сока взаимодействуют с хлорофиллом. В результате образуется феофитин — вещество бурого цвета.
Для сохранения зеленого цвета овощей следует соблюдать ряд правил:
- варить их в большом количестве воды для уменьшения концентрации кислот;
- не закрывать посуду крышкой, чтобы облегчить удаление с паром летучих кислот;
- уменьшать время варки овощей, погружая их в кипящую жидкость и не переваривая.

При наличии в варочной среде ионов меди хлорофилл приобретает ярко-зеленую окраску; ионов железа — бурую; ионов олова и алюминия — серую.
При нагревании в щелочной среде хлорофилл, омыляясь, образует хлорофиллин — вещество ярко-зеленого цвета. На этом свойстве хлорофилла основано получение зеленого красителя: любую зелень (ботву, зелень петрушки и др.) измельчают, варят с добавлением питьевой соды и отжимают через ткань хлорофиллиновую пасту.
Изменение витаминной активности в овощах. В процессе тепловой обработки витамины претерпевают значительные изменения.
Витамин С. Овощи являются основным источником витамина С в питании человека. Он хорошо растворим в воде и очень неустойчив при тепловой обработке. Содержится в клетках овощей в трех формах: восстановленной (аскорбиновая кислота), окисленной (дегидроаскорбиновая кислота) и связанной (аскорбиген). Восстановленная и окисленная формы витамина С могут легко переходить одна в другую под действием ферментов (аскорбиназы — в окисленную форму, аскорбинредуктазы — в восстановленную форму). Дегидроаскорбиновая кислота по биологической ценности не уступает аскорбиновой, но гораздо легче разрушается при тепловой обработке. Поэтому при кулинарной обработке стараются инактивировать аскорбиназу, в частности, погружением овощей в кипящую воду.
Окисление витамина С происходит в присутствии кислорода. Интенсивность процесса зависит от температуры нагрева овощей и продолжительности тепловой обработки. Для уменьшения контакта с кислородом овощи варят при закрытой крышке (кроме овощей с зеленой окраской), объем емкости должен соответствовать массе отвариваемых овощей, в случае выкипания нельзя доливать холодную некипяченую воду. Чем быстрее прогреваются овощи при варке, тем меньше разрушается аскорбиновая кислота. Так, при погружении картофеля в холодную воду (при варке) разрушается 35% витамина С, в горячую лишь 7%. Чем длительнее нагрев, тем выше степень окисления витамина С. Поэтому не допускается переваривание продуктов, длительное хранение пищи, нежелателен повторный разогрев готовых блюд.
Ионы металлов, попадающие в варочную среду с водопроводной водой и со стенок посуды, являются катализаторами окисления витамина С. Наибольшим каталитическим действием обладают ионы меди. В кислой среде это действие проявляется в меньшей степени, поэтому нельзя добавлять соду для ускорения развариваемости овощей.
Некоторые вещества, содержащиеся в пищевых продуктах, переходят в отвар и оказывают стабилизирующее действие на витамин С. К таким веществам относятся белки, аминокислоты, крахмал, витамины — А, Е, B_1, пигменты — флавоны, антоцианы, каротиноиды. Например, при варке картофеля в воде потери витамина С составляют около 30%, и при варке в мясном бульоне витамин С практически полностью сохраняется. Чем больше общее количество аскорбиновой кислоты в продукте, тем лучше сохраняется С-витаминная активность. Этим объясняется тот факт, что в картофеле и капусте витамин С в процессе варки сохраняется лучше осенью, чем весной. Например, при варке неочищенного картофеля осенью степень разрушения витамина С не превышает 10%, весной достигает 25%.
Во время варки аскорбиновая кислота не только разрушается, но и частично переходит в отвар. Поэтому овощные отвары рекомендуется использовать при приготовлении супов и соусов. Для уменьшения потерь витамина С из продуктов желательно не промывать квашеную капусту, избегать длительного хранения очищенных овощей в воде и т.д.
При жарке овощей потери витамина С меньше, так как слой жира на поверхности продукта уменьшает контакт с кислородом воздуха.
Большие потери витамина С происходят, когда продукты подвергают неоднократным тепловым воздействиям, протирают, взбивают (при изготовлении овощных котлет,

запеканок, суфле). Так, в готовых картофельных котлетах остается аскорбиновой кислоты всего 5-7% количества ее в сыром картофеле.

Витамины группы В. При варке они частично переходят в отвар, частично разрушаются. Менее всего устойчив к нагреванию витамин B_6. При варке шпината разрушается около 40% его, картофеля — 27-28%.

Тиамина и рибофлавина разрушается при варке овощей около 20%, примерно 40% остатка их переходит в отвар.

Чем больше воды для варки, тем меньше витаминов остается в продукте. Жарка и тушение овощей вызывают разрушение около 40% витамина $B_г$

Изменение массы овощей. В процессе варки масса овощей изменяется в результате двух противоположных процессов:

- вследствие набухания гемицеллюлозы и крахмала масса увеличивается;
- после сливания отвара часть влаги испаряется, что приводит к уменьшению массы.

Потери массы зависят и от особенностей строения овощей.

Потери влаги определяют выход готовых изделий и поэтому предельно допустимые потери массы регламентируются нормативными документами.

По размеру потерь массы при варке все овощи можно разделить на две группы: первая — потери до 10% (кольраби, цветная капуста, капуста белокочанная, репа, петрушка, свекла, морковь, картофель), вторая — потери до 50% (шпинат, щавель, ботва свеклы, лук репчатый, кабачки, патиссоны).

Не трудно заметить, что наибольшие потери массы у листовых овощей и плодовых: первые имеют большую поверхность, вторые содержат в паренхимной ткани много воздушных включений в виде мелких пузырьков. Воздух, содержащийся в пузырьках, при нагревании расширяется и при температуре 72-75°С механически разрушает клеточные стенки, вследствие чего из тканей начинает интенсивно выделяться влага.

При варке неочищенных овощей растворимые вещества практически полностью сохраняются. При варке очищенных корнеплодов (моркови, свеклы и др.) в воду переходит 20-25% содержащихся в них веществ, главным образом сахаров и минеральных веществ. Значительно снижается содержание соединений калия, натрия, магния и фосфора. При добавлении поваренной соли потери ряда минеральных веществ уменьшаются, поэтому овощи (за исключением моркови и свеклы, содержащих значительное количество сахаров) закладывают в подсоленную воду.

При варке потери растворимых веществ картофеля примерно в два раза меньше, чем корнеплодов. Это объясняется тем, что часть растворимых веществ адсорбируется клейстеризованным крахмалом.

Потери растворимых веществ при варке капусты достигают 1/3 всех сухих веществ.

Нормы потерь массы при припускании большинства полуфабрикатов из овощей не отличаются от норм потерь массы их при варке в воде (морковь, свекла, репа, тыква нарезанные). Количество растворимых веществ, которое переходит в жидкость при припускании (тушении), не относят к потерям, так как припущенные и тушеные овощи отпускают вместе с жидкостью.

При жарке масса овощей уменьшается в основном вследствие испарения влаги. Потери влаги зависят от характера ее связи со структурными элементами овощной ткани, поверхности изделия, температуры и продолжительности жарки и т.д. Уменьшение массы овощей при жарке колеблется от 17 до 60% и зависит от вида овощей, размера и формы нарезки, способа жарки. Количество испарившейся влаги несколько больше, чем потери массы, так как они частично компенсируются поглощенным жиром.

Потери растворимых веществ при жарке овощей очень малы по сравнению с потерями их при варке и припускании и практически не влияют на уменьшение массы. Влияние различных факторов на потери массы овощей при жарке рассмотрим на примере картофеля. При жарке масса сырого картофеля уменьшается на 31%, а предварительно

сваренного — на 17%. Это объясняется тем, что при варке картофеля влага связывается крахмалом в процессе его клейстеризации, вследствие чего, испарение ее замедляется, увеличивается поглощение жира.

При жарке картофеля (сырой, нарезанный брусочками) основным способом теряется 31% его массы, а при жарке во фритюре — 50%. Это объясняется тем, что при обжаривании во фритюре испарение влаги происходит одновременно по всей поверхности.

Влияние удельной поверхности продукта на потери его массы в зависимости от формы нарезки можно проследить на примере жарки картофеля во фритюре: брусочки теряют 50% массы, соломка — 60, тонкие ломтики (чипсы) — 66%.

Специфические вкус и аромат жареным овощам придают летучие и растворимые вещества, образующиеся в корочке процессе карамелизации, реакции меланоидинообразования и других изменений белков, жиров и углеводов.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №42

Тема 37. Способы тепловой обработки овощей.

Цель работы: Общие сведения о процессе припускания овощей.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;

- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Припускают обычно морковь, репу, тыкву, кабачки, капусту, помидоры, шпинат, щавель. Припускают овощи в собственном соку или с небольшим количеством жидкости (воды или бульона) с добавлением сливочного масла. Крышку во время припускания закрывают. Жидкость, оставшуюся после припускания, не сливают, а используют вместе с овощами. Потери питательных веществ при припускании значительно меньше, чем при варке.

Очищенные овощи нарезают кубиками, дольками или брусочками. Для припускания овощи укладывают слоем не более 20 см или в один ряд (капусту). Без жидкости припускают овощи (тыкву, кабачки, помидоры, шпинат), легко выделяющие влагу. Можно припускать отдельные виды овощей (морковь, репу, тыкву, шпинат, капусту и др.) или их смеси. Шпинат нельзя припускать со щавелем, так как он становится жестким и изменяется цвет. Припущенные овощи заправляют сливочным маслом или молочным соусом, используют как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира.

МОРКОВЬ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

Морковь припускают как описано выше. Затем соединяют с молочным соусом средней густоты, кладут сахар и прогревают.

При отпуске помещают на порционную сковороду или в баранчик, сверху кладут кусочек сливочного масла, можно добавить гренки из пшеничного хлеба.

БЕЛОКОЧАННАЯ КАПУСТА ПРИПУЩЕННАЯ

Белокочанную капусту нарезают дольками или отдельные листья ошпаривают и свертывают в виде шариков, помещают в посуду в один ряд, наливают небольшое количество бульона или воды, добавляют сливочное масло, соль, доводят до кипения, закрывают крышкой и припускают до готовности. При отпуске кладут на порционную сковороду, тарелку или в баранчик, поливают молочным, или сметанным, или сметанным с томатом соусом. Если используют в качестве гарнира, то капусту нарезают шашками.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №43

Тема 38. Общие сведения о процессе жарки овощей.

Цель работы: Способы жарки овощей. Условия жарки овощей. Общие сведения о процессе запекания овощей. Способы запекания овощей.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;

- Тесторазкаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Для жаренья используют овощи сырые и вареные. В сыром виде жарят овощи, содержащие неустойчивый протопектин и достаточное количество влаги. К таким овощам относят картофель, кабачки, тыкву, помидоры и др. Овощи, содержащие более устойчивый протопектин, предварительно варят, припускают, измельчают, а затем жарят (свекла, морковь, капуста). В процессе жаренья овощи теряют значительное количество влаги, на поверхности образуется

поджаристая корочка, в результате чего они приобретают особый вкус и аромат. Жарят овощи основным способом и во фритюре. Перед жареньем нарезают. Кабачки, тыкву, помидоры, баклажаны после нарезки панируют в муке.

Основным способом жарят овощи с любыми жирами. Подготовленные овощи кладут на разогретую с жиром сковороду или противень, жарят до готовности и образования поджаристой корочки.

Во фритюре жарят картофель, лук, зелень петрушки. Овощи обсушивают на дуршлаге или с помощью полотенца, чтобы во время жаренья не разбрызгивался жир. Для жаренья во фритюре лучше всего использовать смесь животного и растительного жира в соотношении 50:50 или 70:30. Сливочное масло и маргарин употреблять не рекомендуется, так как они имеют низкую температуру дымообразования, содержат много влаги и белковых веществ, которые при высокой

температуре быстро сгорают, загрязняют жир и продукты.

Жарят овощи в специальной посуде или на глубоких толстостенных противнях со вставными металлическими сетками. Жира берут в 4–5 раз больше, чем овощей. Посуду заполняют жиром наполовину, так так он может сильно пениться, нагревают до 180–190°С и погружают подготовленные овощи. Время жаренья во фритюре 2–8

мин. Жареные овощи используют как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира.

Тема: «Общие правила тушения и запекания овощей»

Тушат каждый вид овощей отдельно или вместе (смесь овощей). Перед тушением овощи нарезают соломкой, кубиками, дольками, затем обжаривают до полуготовности или припускают,

после чего тушат с небольшим количеством бульона или соуса с добавлением томата-пюре, лаврового листа, перца, пассерованных кореньев и лука. Допускается использовать для тушения свежую или квашеную капусту без предварительной тепловой обработки. Тушатовощи в посуде с закрытой крышкой при слабом кипении.

Для запекания овощи предварительно варят, припускают, тушат или жарят, а иногда

используют сырыми. Овощи запекают на противнях или порционных сковородах в жарочном шкафу при температуре 250–280°С. Запекание продолжают до образования на поверхности поджаристой корочки и температуры внутри изделия 80

°С. Дно и стенки посуды смазывают жиром и посыпаютмолотыми сухарями, порционные сковороды смазывают жиром.

Запеченные овощи можно разделить на группы: овощи, запеченные в соусе, запеканки, фаршированные овощи.

Перед запеканием поверхность запеканок, рулетов смазывают сметаной, а овощи, запекаемые с соусом, посыпают тертым сыром или молотыми сухарями и сбрызгивают маслом.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №44

Тема 39. Приготовление блюд из запеченных фаршированных овощей.

Цель работы: Приготовление блюд из запеченных овощей с сыром. Методы приготовления блюд из грибов.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тесторазкаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Для запекания овощей их предварительно варят, припускают, тушат или жарят, а иногда используют сырыми. Овощи запекают на противнях или порционных сковородах в жарочном шкафу при температуре 250–280 °С. Запекание продолжают до образования на поверхности поджаристой корочки и температуры внутри изделия 80°С. Дно и стенки посуды смазывают жиром и посыпают молотыми сухарями. Порционные сковороды смазывают маслом.

Запеченные овощи можно разделить на группы: овощи, запеченные в соусе; запеканки; фаршированные овощи. Перед запеканием поверхность запеканок, рулетов смазывают сметаной, а овощи, запекаемые в соусе, посыпают тертым сыром или молотыми сухарямии сбрызгивают маслом.

Картофельная запеканка. Картофельную массу приготавливают так же, как для котлет. На противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, выкладывают половину картофельной массы слоем 2 см, на нее кладут фарш, распределяют его ровным слоем. Сверху закрывают другой половиной картофельной массы, поверхность выравнивают, смазывают сметаной, делают рисунок и запекают.

Для фарша: сушеные грибы варят, мелко измельчают, соединяют с пассерованным репчатым луком, вареными рублеными яйцами, кладут соль, перец, зелень петрушки или укропа и перемешивают. Запеканку можно приготовить без фарша, из одной картофельной массы.

При отпуске запеканку нарезают на порции, кладут на тарелку или порционное блюдо, поливают сливочным маслом или подливают соусы томатный, сметанный или грибной, сметану подают отдельно.

Рулет картофельный. Картофельную массу приготавли-вают так же, как для котлет, выкладывают в виде прямоугольника толщиной 1,5–2 см на смоченную водой салфетку или полотенце. На середину массы по длине кладут фарш, соединяют её края, придают форму рулета и перекладывают швом вниз на смазанный жиром противень, поверхность смазывают сметаной, посыпают сухарями, делают проколы, сбрызгивают маслом и запекают.

Для фарша: капусту шинкуют соломкой или мелко рубят, обжаривают (можно тушить). Грибы варят, шинкуют соломкой, слегка обжаривают. Лук репчатый и морковь нарезают соломкой и пассеруют. Капусту или грибы соединяют с морковью, луком, вареными рублеными яйцами, добавляют соль, перец и перемешивают. Можно добавить зелень петрушки или укропа (5 г нетто).

При отпуске готовый рулет нарезают на порции, кладут на порционное блюдо или тарелку, поливают маслом или соусом томатным, сметанным, грибным или отдельно подают сметану.

Картофель 240, капуста свежая белокочанная 50. или капуста квашеная 57, или свежие белые грибы 61, или грибы сушеные 15, или шампиньоны свежие 99, лук репчатый 24, маргарин столовый 10, сметана 5, сухари 5, соус 75 или сметана 20 Выход: с соусом 275, со сметаной 220.

Морковная или капустная запеканка. Из моркови и ка-пусты приготавливают массу так же, как для котлет, выкладывают на противень, смазанный маслом, и посыпают сухарями, поверхность выравнивают, смазывают сметаной, запекают. Готовую запеканку нарезают на порции, кладут на тарелку или порционное блюдо, поливают сливочным маслом или подливают соус молочный или сметанный. Сметану подают отдельно.

Капуста, запеченная под соусом. Обработанную цветную капусту варят целыми кочешками. Белокочанную или савойскую капусту зачищают от испорченных листьев, вырезают кочерыжку, моют и нарезают на дольки, затем капусту варят. Готовую капусту вынимают из отвара, дают стечь воде. На порционную сковороду, смазанную маслом, подливают немного соуса, укладывают капусту цветную, или белокочанную, или савойскую, заливают молочным

соусом средней густоты, посыпают тертым сыром или молотыми сухарями, сбрызгивают маслом и запекают.

Цветную капусту можно разделить на соцветия, белокочанную или савойскую – нарезать шашками и сварить. Вареную капусту соединяют с молочным соусом средней густоты, укладывают на порционную сковороду, смазанную маслом, посыпают сыром, сбрызгивают маслом и запекают.

При отпуске капусту поливают маслом, подают в той же сковороде, в которой она запекалась.

Солянка овощная. Свежую или квашеную капусту тушат, соленые огурцы очищают, нарезают ломтиками или ромбиками, припускают. Соленые или маринованные грибы промывают, нарезают ломтиками, ошпаривают и слегка обжаривают. Подготовленные грибы и огурцы соединяют с пассерованным луком и каперсами.

На порционную сковороду, смазанную маслом, кладут слой тушеной капусты, на него – подготовленные овощи с грибами, закрывают другим слоем капусты. Поверхность выравнивают, посыпают тертым сыром с сухарями и запекают. При приготовлении солянки в массовых количествах тушеную капусту смешивают с подготовленными овощами, перемешивают и прогревают. Затем укладывают на противень или сковороду, смазанные жиром, поверхность выравнивают, сверху посыпают сухарями или сухарями с сыром и запекают, готовую солянку нарезают на порции.

При отпуске кладут на тарелку или отпускают в порционной сковороде, украшают зеленью, грибами, лимоном, маслинами.

Голубцы овощные. Подготовленные полуфабрикаты голубцов укладывают на разогретый с жиром противень, обжаривают, заливают соусом сметанным или сметанным с томатом и запекают в жарочном шкафу.

Для фарша: морковь и лук шинкуют соломкой, пассеруют, соединяют с вареным рисом, вареными мелкорублеными грибами, добавляют соль, перец, зелень петрушки и перемешивают, можно положить яйца.

При отпуске голубцы кладут на тарелку или порционное блюдо по 2 шт., поливают соусом, в котором их запекали.

Капуста свежая 190, грибы белые свежие 53, или грибы белые сушеные 10, или шампиньоны свежие 66, морковь 28, лук репчатый 36, крупа рисовая 11, зелень петрушки 3, маргарин 15, соус 100. Выход 250.

Помидоры фаршированные. Плотные, среднего размера помидоры, подготовленные для фарширования, наполняют фаршем, укладывают на противень, смазанный маслом, сверху посыпают тертым сыром, смешанным с сухарями, сбрызгивают маслом и запекают 15–20 мин.

Для фарша: подготовленные белые грибы или шампиньоны мелко нарезают и обжаривают с мелко нарезанной сердцевиной помидоров. Лук репчатый нарезают соломкой или мелкими кубиками и пассеруют. Рисовую крупу отваривают. Затем всё соединяют, добавляют соль, молотый перец, зелень петрушки, можно мелко нарубленный чеснок.

При отпуске кладут на тарелку или порционное блюдо, поливают соусом молочным, сметанным, сметанным с томатом. Сметану подают отдельно.

Перец фаршированный. Первый способ. Морковь и репчатый лук, нарезанные соломкой, пассеруют, добавляют свежие помидоры или томатное пюре и пассеруют вместе. Затем соединяют с отварным рисом, кладут соль, перец, зелень петрушки и перемешивают. Подготовленный перец наполняют фаршем, укладывают на противень, заливают соусом молочным, или сметанным, или сметанным с томатом и запекают в жарочном шкафу до готовности. При отпуске поливают соусом, с которым запекали. Второй способ. Морковь, петрушку и репчатый лук нарезают соломкой, пассеруют, в конце пассерования кладут томатное пюре, пассеруют вместе, вливают уксус, кладут сахар, соль, доводят до кипения. Подготовленный для фарширования перец наполняют фаршем, укладывают в сотейник или на противень, наливают немного бульона и припускают или запекают.

При отпуске перец кладут в тарелку или порционное блюдо, поливают соком, оставшимся после припускания. Фаршированный перец, приготовленный на растительном масле, подают горячим или холодным.

Кабачки фаршированные. Подготовленные полуфабрикаты кабачков наполняют фаршем, укладывают на противень, смазанный маслом, заливают до половины соусом сметанным, сметанным с томатом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают.

При отпуске кладут на порционное блюдо, в баранчик или на тарелку, поливают соусом, с которым запекали, или отдельно подают сметану.

Для фарша: пассерованный репчатый лук соединяют с вареным рисом и мелкорублеными яйцами, добавляют перец, соль, зелень петрушки или укропа и перемешивают. Можно положить морковь. Кроме того, используют овощной фарш. Белокочанную капусту нарезают соломкой, жарят или тушат с добавлением небольшого количества бульона, томатного пюре, жира. Соединяют с пассерованными овощами (морковь, лук, петрушка), добавляют соль, перец, чеснок, измельченную зелень, мелко нарезанный и слегка обжаренный зеленый лук и всё перемешивают.

Баклажаны фаршированные. Подготовленные полуфабрикаты баклажанов наполняют фаршем, укладывают в один ряд на противень, смазанный жиром, подливают небольшое количество бульона или воды и запекают в жарочном шкафу до готовности.

Для фарша: морковь, петрушку и лук нарезают соломкой или мелкими кубиками, пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Помидоры жарят отдельно.

Подготовленные овощи соединяют и прогревают. Затем добавляют чеснок, соль, перец и перемешивают, кладут мелко нарезанные вареные яйца или жареные грибы.

При отпуске баклажаны кладут на порционное блюдо или тарелку, поливают соусом сметанным или сметанным с томатом, посыпают измельченной зеленью.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №45

Тема 39. Приготовление блюд из запеченных фаршированных овощей.

Цель работы: Общие сведения о процессе консервирования овощей и грибов. Варианты оформления и подачи блюд из грибов.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;

- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Все грибы делятся на три группы: губчатые (белый, березовик, масленок, подосиновик, моховик, козляк); пластинчатые (рыжик, груздь, опенок, лисичка, волнушка, сыроежка, валуй, свинушка, шампиньон); сумчатые (сморчок, строчок, трюфель белый и черный).

По своим вкусовым качествам грибы делятся на три категории. К первой относятся белый, рыжик, шампиньон, груздь; ко второй — березовик, подосиновик, масленок; к третьей — моховик, козляк, лисичка, валуй и др.

На предприятия общественного питания грибы поступают в свежем виде, соленые, маринованные и сушеные.

Грибы используют для приготовления холодных закусок, первых и вторых блюд.

Свежие грибы, поступившие на предприятие общественного питания, немедленно подвергаются обработке, так как они быстро портятся. Первичная обработка грибов состоит из сортировки, очистки, промывания и нарезки. Для лучшего кулинарного использования грибы сортируют по величине на мелкие, средние и крупные. Мелкие грибы используют целиком, а ножки измельчают; крупные грибы нарезают или рубят.

Белые, березовики, подосиновики, моховики, лисички, опята, свинушки, сыроежки обрабатывают одинаково: очищают нижнюю часть ножки от земли и отрезают ее на расстоянии 1,5 см от шляпки, вырезают червивые и испорченные (потемневшие) места, соскабливают с ножек кожицу и несколько раз промывают в холодной воде. У сыроежек и шампиньонов кожицу нужно снимать и со шляпки, кроме того, шампиньоны промывают в воде с добавлением уксуса, чтобы предохранять их от потемнения. После промывания белые грибы и шампиньоны кладут на сито и ошпаривают два-три раза горячей водой, а остальные грибы промывают 2 — 3 мин в кипяченой воде, и отваривают.

У маслят очищают ножки и отрезают их от шляпки, вырезают испорченные, червивые места, удаляют со шляпки слизистую кожицу, после чего промывают и проваривают 2—3 мин в кипящей воде.

У рыжиков очищают ножки, вырезают испорченные, червивые места, промывают и проваривают 1—2 мин в кипящей воде для удаления специфического горького привкуса.

Грузди, козляки, волнушки, валуи в свежем виде не употребляют. Как правило, они поступают на предприятия общественного питания солеными или маринованными.

При холодной обработке грибов получаются следующие отходы, % к массе: белые — 24, шампиньоны — 24; маслята—22; березовики — 22; подосиновики — 22; сморчки — 16.

Соленые, маринованные и сушеные грибы также подвергают обработке. Соленые и маринованные грибы вынимают из рассола, промывают в холодной воде, сортируют по размеру, крупные экземпляры разрезают на части. Сушеные грибы перебирают, удаляя испорченные экземпляры, хорошо промывают в воде, меняя ее три-четыре раза, после чего замачивают в 7-кратном количестве холодной воды на 3—4 ч, еще раз тщательно промывают, а использованную холодную воду процеживают и приготовляют на ней грибной бульон.

Грибы, тушенные с картофелем. Грибы нарезают дольками и жарят в жиру. Очищенный картофель, нарезанный кубиками или дольками, припускают до полуготовности в небольшом количестве воды (0,2 л на 1 кг). Лук, нарезанный полукольцами или дольками, пассеруют. Затем грибы, картофель и лук соединяют, заправляют сметаной или соусом (красным или сметанным) и тушат до готовности. При подаче посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Норма продуктов (№ 352), г: свежие грибы — 42, кулинарный жир — 15, картофель — 185, репчатый лук — 36, сметана — 30, зелень петрушки — 10. Выход — 250.

Салат картофельный с грибами. Сваренный в кожуре картофель очищают, нарезают мелкими ломтиками, добавляют нашинкованные соленые или маринованные грибы и соленые огурцы, репчатый лук. солят по вкусу, заправляют сметаной (можно майонезом или салатной заправкой).

Норма продуктов (№ 74), г: картофель — 115, соленые грибы — 30, репчатый лук — 20, соленые огурцы — 50, сметана — 15, сметана или салатная, заправка (№ 895) — 50. Выход — 100.

Грибы с луком. Маринованные или соленые грибы (белые, грузди, рыжики) отделяют от маринада или рассола, тщательно перебирают и нарезают ломтиками или дольками. Перед подачей грибы заправляют растительным маслом, укладывают в салатник и посыпают мелко нарезанным луком.

Норма продуктов (№ 96), г: маринованные или соленые грибы — 98, репчатый лук —12 или зеленый — 12,5, растительное масло — 10. Выход — 100.

Икра грибная. Икру готовят из сушеных или соленых грибов, а также из их смеси. Подготовленные сушеные грибы варят до готовности, охлаждают, мелко рубят или пропускают через мясорубку. Соленые грибы промывают холодной водой и также рубят. Мелко рубленый репчатый лук пассеруют с растительным маслом, добавляют подготовленные грибы и жарят 10—15 мин. Заправляют икру толченым чесноком, уксусом, перцем, сольдо, укладывают в салатник или на маленькую тарелку и посыпают зеленым луком.

Норма продуктов (№ 126), г: белые сушеные грибы — 10 и соленые — 79, растительное масло — 10, репчатый лук — 15, зеленый лук — 10, уксус 3 %-ный — 5, чеснок — 0,5, перец черный молотый — 0,02. Выход — 100.

Помидоры, фаршированные грибами. Верхнюю часть помидора частично подрезают так, чтобы она образовала крышечку. В нижней части помидора делают углубления для фарша, вынимая часть мякоти. Помидоры посыпают солью и перцем наполняют фаршем. Для приготовления фарша соленые или маринованные грибы (белые, рыжики или грузди) мелко шинкуют, соединяют с мелко нарезанным луком и с измельченной мякотью помидоров. При отпуске поливают майонезом или салатной заправкой (№. 895).

Норма продуктов (№ 120), г: помидоры — 147, грибы — 49, репчатый лук — 30 или зеленый— 31, салатная заправка или майонез—15. Выход—200.

Требования к качеству и оформлению блюд из овощей и грибов. К качеству и оформлению приготовленных овощных блюд предъявляются следующие требования: отварные и припущенные овощи должны быть хорошо очищены, с ровной поверхностью, без глазков, темных мест и остатков кожицы; нарезка — правильной формы. Не допускаются запах и вкус пригорелых овощей, посторонний запах и привкус, нарушение рецептур (неполный набор овощей, не политые маслом или соусом овощи). Овощи должны быть не деформированы и хорошо сварены. Консистенция, внешний вид — характерные для данного блюда.

При бракераже блюд из жареных овощей проверяют правильность нарезки овощей, готовность блюда, его вкус, цвет, соответствие рецептуре по массе.

Недопустимые дефекты: поверхность овощей обуглилась; овощи недожарены, сырые; пересолены; ощущается привкус прогорклого или осаленного жира; несоблюдение рецептур (нет гарнира, сметаны, масла и т.д.), недостаточно выраженный вкус и запах (слабый аромат овощей, масла, жира, овощи слегка недосолены и т.д.).

Консистенция основного продукта должна быть характерной, но слабо выраженной. Не должно быть недостатков вида и цвета: неравномерная нарезка овощей, недостаточно окрашенная или темная корочка, незначительная деформация кусков овощей, котлет, рулета, неаккуратно положен гарнир (огурцы, салат, зелень и др.).

Тушеные овощи должны сохранять форму нарезки, должны быть не помяты, не переварены, цвет — в соответствии с видом овощей, иногда слегка побуревший. Не допускается запаха пригорелых овощей.

Запеченные овощи должны иметь равномерную золотистую корочку на поверхности, равномерно распределенный фарш по всему изделию или в отдельных экземплярах, без трещин, при запекании с соусом — определенное количество соуса соответствующей консистенции.

Органолептическая оценка качества каждой партии выпускаемой продукции осуществляется по пятибалльной системе. Для получения объективных показателей по этой оценке каждому из показателей качества пищи — внешнему виду, цвету, запаху, вкусу, консистенции — дают соответствующие оценки: «5» — отлично, «4» — хорошо, «3» — удовлетворительно, «2» — плохо. На основании оценок по каждому" показателю определяется оценка блюда (изделия) в баллах (как средняя арифметическая, результат вычисляется с точностью до одного знака после запятой).

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №46

Тема 40. Организация процесса приготовления овощей, грибов и сыра.

Цель работы: Организация производственного помещения для приготовления овощей, грибов и сыра.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;

- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Правильно организованное рабочее место повышает эффективность труда на 20 %.

Факторами, влияющими на выбор и назначение размеров рабочих мест, являются: рост работающих, требуемое расстояние видения (удаление глаз от обрабатываемого предмета) и угол зрения.

В соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями планировка помещений должна обеспечивать последовательность и поточность производственных процессов и кратчайший путь прохождения сырья с момента его получения до выпуска готовой пищи. Нельзя допускать перекрещивания потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, грязной и чистой посуды с целью исключения возможности возникновения пищевых инфекций и отравлений.

Механическое, тепловое, холодильное и немеханическое оборудование размещают в производственных помещениях с учетом последовательности технологического процесса так, чтобы исключить встречные и перекрещивающиеся потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также обеспечить свободный доступ к нему, предусматривая проходы шириной не менее 1,2-1,5 м.

Все доски должны быть маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: «МС» - мясо сырое, «МВ» - мясо вареное, «ОС» - овощи сырые и т. д. В процессе работы строго

следят за правильным использованием досок в соответствии с маркировкой. Их моют после каждой операции горячей водой и щеткой (очистив предварительно ножом от остатков продукта), ошпаривают кипятком и хранят, поставленными на ребро, на стеллажах. Весь инвентарь, в том числе разделочные доски, дезинфицируют кипячением в воде в течение 15-20 мин. Кондитерские мешки, марлю для процеживания бульона после стирки кипятят в 1%;-ном растворе кальцинированной соды, затем прополаскивают, сушат и проглаживают.

Инструменты (ножи, тяпки, поварские иглы и др.) в процессе работы содержат в чистоте. Поварские ножи, как и разделочные доски, должны закрепляться за рабочим местом и соответственно маркироваться. Учитывая, что поварские ножи изготовлены из нержавеющей стали, их нужно хранить в сухом виде. Все металлические инструменты дезинфицируют кипячением в воде или прокаливанием в духовом шкафу после мытья горячей водой.

Нарушения санитарно-гигиенических правил мытья и содержа-ния инвентаря и инструментов могут стать причиной обсеменения микробами пищевых продуктов, а, следовательно, возникновения пищевых отравлений и кишечных инфекций.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №47

Тема 40. Организация процесса приготовления овощей, грибов и сыра.

Цель работы: Технология приготовления.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;

- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Овощи по-карпатски. Картофель, нарезанный дольками, обжаривают. Лук, морковь и петрушку пассеруют и за 5—10 мин до окончания пассерования добавляют нарезанный дольками сладкий перец и помидоры. Картофель и овощи смешивают, добавляют рассыпчатую кашу, немного бульона и тушат до готовности, посыпают зеленью.

Норма продуктов, г: картофель — 100, сладкий (болгарский) перед—100, свежие помидоры — 50, репчатый лук — 25, морковь — 15, петрушка (корень) — 10, подсолнечное масло — 25, рис — 15 или пшеничная крупа — 10, или пер-ловая крупа — 12, зелень — 3. Выход — 250.

Перец, фаршированный по-домашнему. Для фарша шинкованную капусту перетирают с солью, сбрызгивают уксусом, припускают и заправляют пассеро-ванным луком с морковью и томатом-пюре, сахаром и пассерованной мукой.

Подготовленный перец наполняют фаршем, припускают с небольшим коли-чеством воды, затем заливают сметанным соусом и тушат 10—15 мин, посыпают веленью.

Норма продуктов, г: сладкий (болгарский) перец — 93, белокочанная свежая капуста — 35, репчатый лук - 24, морковь — 55, томат-пюре — 10, подсолнечное масло — 5, пшеничная мука— 2, уксус 9 %-ный — 3, сахар — 2. фарш — 80, полуфабрикат — 150, соус сметанный с томатом — 75, зелень — 3. Выход — 200.

Капуста белокочанная в тесте.Капусту нарезают на куски массой 50—60 г и варят до полуготовности в подсоленной воде. Из яиц, муки и молока замеши-вают пресное жидкое тесто. Капусту окунают в тесто и, вынув из него, жарят во фритюре. При подаче поливают сливочным маслом.

Норма продуктов, г: белокочанная свежая капуста — 220, пшеничная мука — 15, яйца — 1/2 шт., молоко — 15, жир — 15, сливочное масло — 10. Вы-ход — 100.

Картофельники с мясомили субпродуктами. К вареному протертому кар-тофелю добавляют сырые яйца, маргарин, соль и перемешивают. Для фарша отварную говядину или субпродукты пропускают через мясорубку, поджари-вают с луком и заправляют перцем. Картофельную массу разделывают на ле-пешки, укладывают на них приготовленный фарш, защипывают края, придавая форму пирожков, панируют в муке и обжаривают.

Норма продуктов, г: картофель — 200, яйца — 1/4 шт., маргарин — 5, картофельная масса — 165, говядина (лопатка, грудинка, корейка) — 109 или печенка — 86, или сердце — 97, или легкие — 76, репчатый лук — 12, маргарин — 5, перец черный молотый — 0,02, фарш — 60, полуфабрикат —230, Сливочное масло — 15, грибной соус — 50. Выход — 200/50.

Овощи, тушенные с грибами. Картофель и морковь нарезают большими кубиками, смешивают с мелко нарезанным луком и обжаривают. Подготовлен-ные сушеные грибы варят, мелко нарезают, смешивают с обжаренными овоща-ми, добавляют пассерованную муку, разведенную грибным бульоном, солят и тушат, посыпают зеленью.

Норма продуктов на одну порцию, г: картофель — 160, морковь — 109, реп-чатый лук — 30, сушеные грибы — 10, подсолнечное масло — 15, пшеничная мука — 3, зелень — 3. Выход — 200.

Грибы, тушенные с картофелем. Грибы нарезают дольками и жарят в жиру. Очищенный картофель, нарезанный кубиками или дольками, припускают до полуготовности в небольшом количестве воды (0,2 л на 1 кг). Лук, нарезанный полукольцами или дольками, пассеруют. Затем грибы, картофель и лук соеди-няют, заправляют сметаной или соусом (красным или сметанным) и тушат до готовности. При подаче посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Норма продуктов (№ 352), г: свежие грибы — 42, кулинарный жир — 15, картофель — 185, репчатый лук — 36, сметана — 30, зелень петрушки — 10. Выход — 250.

Суфле или пудинг из овощей

Смешать 250 г зеленого, сваренного в солевой воде горошка (можно также использовать консервы), пропущенного потом через мясорубку, мелко нарезанную морковь, тушенную в

сливочном масле, маленькую головку цветной капусты, сваренную в соленой воде и потом протертую через сито, 100 г грибов, мелко нарезанных и потушенных в сливочном масле и 1—2 больших очищенных сырых помидора, нарезанных мелкими кубиками, 1—2 картошки, отваренные в соленой воде и потом протертые через сито, 7 желтков, 2—3 ложки первосортной муки или просеянных сухарей и 7 взбитых в пену белков. Затем добавить 100 г сливочного масла. Посолить, если нужно. Затем печь в смазанной сливочным маслом формочке 45 минут в духовке или варить над паром. Конечно, надо обратить внимание на то, чтобы овощи были отжаты до приготовления смеси.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №48

Тема 41. Схема цеха приготовления овощей, грибов и сыра.

Цель работы: Технологическая линия производства.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);

- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Овощи в питании человека играют важную роль как источники углеводов, витаминов, клетчатки и микроэлементов. Овощи и фрукты являются почти единственным источником витамина С, значительно покрывают потребность человека в витамине А и др.

Овощные блюда необходимо комбинировать с жирными соусами; в качестве гарниров к мясным и рыбным блюдам предпочтительно использовать овощи, а не крупы и макароны.

Предприятие “Кропоткинъ” предлагает такой ассортимент блюд из овощей:

Картофель, жаренный во фритюре, Картофельное пюре, Крокеты картофельные, Картофель отварной, Капуста Тушеная (ТС № 4), Рагу из овощей (ТК № 4), Голубцы, Запеканка картофельная, Блюдо для внедрения: Перец Фаршированный (ТТК № 3)

Технология приготовления блюда: Картофель жаренный во фритюре:

На предприятии используют уже готовый п/ф. Картофель, не оттаивая, закладывают во фритюр (170-180 С) и жарят до образования румяной корочки и мягкой консистенции (8-10 минут).

Используют как самостоятельное блюдо и в качестве гарнира.

Технология приготовления Картофельного пюре:

Варят картофель. Толкут. Добавляют горячее молоко и растопленный сливочный жир, взбивают до образования пышной массы.

При отпуске поливают сливочным жиром и посыпают рубленной зеленью.

Технология приготовления крокет картофельных:

Горячий вареный картофель протирают, добавляют муку (от положенной по рецептуре 1/3 часть), желтки яиц и перемешивают. Из получившейся однородной массы формуют шарики, панируют в муке, опускают в белки, панируют в сухарях и жарят в большом кол-ве жира.

Технология приготовления картофеля отварного:

Картофель очищают от кожуры, если картофель крупный нарезают на части, если клубни небольшого размера - варят целыми. Закладывают в емкость, заливают водой (1-2 см - слой воды над картофелем), быстро доводят до кипения, уменьшают нагрев и варят до готовности 20- 25 минут. Отвар сливают, накрыв посуду крышкой, подсушивают картофель 2-3 минуты при слабом нагревании.

Технология приготовления капусты тушеной:

Нарезанную соломкой свежую белокочанную капусту кладут в емкость, добавляют бульон 3/10, жир и тушат до полуготовности, периодически помешивая. Затем добавляют пассированные соломкой репчатый лук, морковь, белые коренья, пассированное томатное пюре, лавровый лист, перец и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют мучной пассировкой, сахаром, солью, уксусом.

Технология приготовления рагу из овощей:

Нарезанные крупными кубиками картофель, морковь, репу, белые коренья слегка обжаривают, лук пассируют. Цветную капусту разбирают на соцветия и варят. Обжаренные картофель, лук, корнеплоды соединяют со сметанным соусом и тушат 10-15 минут. Добавляют сырую тыкву, вареную цветную капусту и продолжают тушить 15-20 минут. За 5-10 минут до готовности кладут консервированный зеленый горошек, специи, растертый с солью чеснок.

При отпуске поливают жиром и посыпают зеленью.

Технология приготовления голубцов:

Подготовленный и отваренный до полуготовности в подсоленной воде кочан разбирают на отдельные листья, утолщенные части слегка отбивают. На подготовленные листья кладут предварительно приготовленный овощной фарш, заворачивают в виде конверта. Голубцы обжаривают с двух сторон, укладывают на противень, поливают сметанным соусом и запекают. Для фарша: пассированный лук и морковь с томатным пюре, обжаренные грибы на сливочном масле и рубленная зелень.

Технология приготовления запеканки картофельной:

Сваренный, обсушенный и протертый картофель выкладывают слоем 2 см на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями. Сверху распределяют фарш. Покрывают оставшейся картофельной массой, смазывают сметаной, наносят узор, посыпают сухарями и сбрызгивают жиром, запекают.

Для фарша: пассируют репчатый лук, морковь, грибы, добавляют специи, зелень.

При отпуске разрезают на куски и подают со сметаной, посыпав зеленью.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №49

Тема 41. Схема цеха приготовления овощей, грибов и сыра.

Цель работы: Используемое оборудование, инвентарь.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

На предприятиях общественного питания все оборудование в овощном цехе устанавливают в соответствии с технологическим процессом, образуя несколько поточных линий обработки овощей.

Инвентарь, инструменты, посуда, используемые в овощном цехе: кастрюли, друшлаг, сито; ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС» (овощи сырые); коренчатый, желобковый ножи, карбо- вочный нож для фигурной нарезки овощей (табл. 2).

Оснащенность овощного цеха производственным инвентарем и посудой



лопатка с отверстиями



лопатка деревянная



овощечистки



шумовка

вилка поварская,



тяпка-молоток для отбивания



отделитель косточек для вишен/оливок

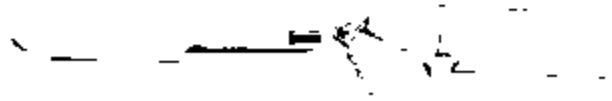
веселка



нож для томатов и цитрусовых



нож для цедры



нож для удаления сердцевины яблока

пресс для чеснока



Нож GHIDINI с двумя лезвиями для корейской моркови и для чистки овощей

картофелечистка



кувшин мерный

ножницы поварские



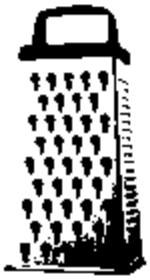
нож поварской



нож универсальный



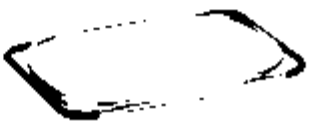
нож овощной



терка



дуршлаг-миска



дуршлаг-сито на раковину



дуршлаг на подставке







доски разделочные





лотки



гастроемкость



приспособление для протирки овощей



миски





мельница для специй



овощерезка с плододержателем

Технологические свойства овощей

На предприятиях общественного питания для приготовления блюд, гарниров, кулинарных изделий используют овощи разных групп. Поступают они чаще всего в свежем и переработанном виде. Качество поступающих на предприятия овощей оказывает значительное влияние на свойства готовой продукции. Согласно нормируемых стандартов для овощей и плодов, оценивают следующие показатели качества сырья: форму, величину, окраску, степень зрелости, внутреннее строение овощей и плодов, наличие повреждений механических, сельскохозяйственными вредителями, болезнями, допустимые уровни «загрязнителей» (нитратов, пестицидов и др.).

Кулинарное использование овощей определяется их технологическими свойствами: составом и содержанием пищевых веществ, особенностями строения тканей. Овощи (так же как и плоды) являются биологическими системами, в которых и во время хранения продолжаются процессы обмена веществ - дыхание, гидролитические и окислительные процессы. Они состоят из тканей: покровной, паренхимной, проводящей. Съедобная часть овощей представлена в основном паренхимной тканью. Паренхимная ткань состоит из тонкостенных клеток, разрастающихся равномерно во всех направлениях. Между собой клетки паренхимной ткани соединены прослойками срединных пластинок, придающих овощам механическую прочность.

Содержимое отдельных клеток представляет собой полужидкую массу - цитоплазму, в которую погружены различные клеточные элементы: вакуоли, ядра, пластиды.

Соотношение и строение отдельных видов тканей овощей зависят от их возраста и определяют способ кулинарного использования, количество отходов при механической обработке. Так, отходы при очистке молодого картофеля, имеющего тонкую покровную ткань, составляют 20-25 %, а при обработке зрелого - достигают 40 %. Молодые кабачки (11-12-дневные) можно использовать целиком, не очищая, а у зрелых (более 14 дней) приходится удалять кожицу, семена и семенную мякоть (проводящую ткань).

Для кулинарной обработки используют столовые сорта картофеля со средним содержанием крахмала 12-16 %. Их технологические свойства определяются: формой клубней, количеством и глубиной залегания глазков, степенью потемнения мякоти сырого и вареного картофеля, сохранением формы при тепловой обработке, консистенцией вареного картофеля, а также вкусовыми достоинствами. Наилучшим для выработки полуфабрикатов является картофель округлой или овально-округлой формы, с малым количеством глазков и размером не менее 5 см по наименьшему диаметру. Клубни с рассыпчатой мякотью белого или кремового цвета целесообразно использовать для приготовления пюре, изделий из картофельной протертой массы, супов-пюре. Клубни с плотной или водянистой мякотью используют для заправочных супов, гарниров из отварного картофеля и для жарки.

Лучшими технологическими свойствами характеризуются сорта моркови с ярко-оранжевой мякотью, небольшой сердцевиной и ровной гладкой поверхностью.

Свеклу для кулинарного использования лучше брать с темно- окрашенной мякотью, без ярко выраженных светлых колец. Бледная окраска и кольцеватость - признаки относительно грубой консистенции и неудовлетворительного вкуса. При приготовлении борщей свеклу с темной окраской тушат сырой, а слабоокрашенную сначала отваривают целиком в кожуре.

Кулинарное использование белокочанной капусты зависит от степени ее зрелости, размеров и плотности кочанов. Раннюю капусту целесообразно использовать в сыром виде для салатов, для припуска- ния крупными дольками, а также для приготовления супов. Из плотных кочанов среднеили позднеспелой капусты приготовляют салаты, супы, капустный фарш, капустную котлетную массу; из рыхлых - голубцы и шницели. Краснокочанную капусту используют в основном для салатов и тушения. Брюссельскую капусту - для приготовления супов, отваривания и запекания.

Из кольраби приготовляют салаты, ее припускают и тушат. Головки цветной капусты бывают плотные и рыхлые. Лучшими для кулинарного использования считаются сорта с плотной, снежно-белой крупной головкой. Рыхлые головки цветной капусты пригодны для супов, плотные - для вторых блюд.

Использование репчатого лука зависит от остроты его вкуса. Лук острых сортов в пассерованном виде - приправа к супам, мясным и рыбным жареным блюдам; лук слабоострых и сладких сортов добавляют в салаты и винегреты в свежем виде, а также пассеруют.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №50

Тема 42. Риски в области безопасности процессов приготовления готовых овощей, грибов и сыра.

Цель работы: Нормы безопасности, технологическая схема приготовления готовых овощей, грибов и сыра.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Блюда и гарниры из овощей нельзя долго хранить в горячем состоянии, так как ухудшаются их внешний вид и вкус, снижается пищевая ценность (разрушается витамин С). Отварной картофель, обсушенный и картофельное пюре хранят на мармите не более 2 часов. Цветную капусту, спаржу, кукурузу отварные хранят горячем отваре не более 30 минут. Для более длительного хранения их охлаждают и без отвара ставят в холодильник, а по мере использования прогревают в отваре. Овощи в соусе или масле хранят в посуде под крышкой не более 2 часов. Если необходимо более длительное хранение, то овощи вынимают из отвара, охлаждают и хранят в холодильнике. Затем соединяют с соусом или отваром, доводят до кипения. Овощи, жаренные во фритюре, можно хранить в остывшем состоянии в течении дня. Тушенные и запеченные блюда из

овощей и грибов хранят в горячем состоянии не более 2 часов. Овощи, жаренные во фритюре, можно хранить в остывшем состоянии в течение дня.

Безопасность при хранении сложных горячих блюд из мяса

Отварное мясо укладывают в посуду, добавляют небольшое количество бульона, закрывают крышкой, хранят при температуре не ниже 60° С 2 - 3 ч, Жареные блюда хранят в горячем виде 2 - 3 ч, тушеные и запеченные блюда - 1 - 2 ч. Блюда из котлетной массы (из мяса и птицы) храпят до 30 мин. Вареные тушки птицы хранят в горячем виде 1 ч. Блюда из котлетной массы. Изделия из котлетной массы варят на пару, жарят, тушат и запекают.

Безопасность при хранении сложных горячих блюд из рыбы

Температура подачи горячих рыбных блюд 65-70° С. До подачи блюда в горячем виде хранят в судках или духовках электромармита. Отварную и припущенную рыбу можно хранить при температуре 60-65° С до 30 мин, жареную рыбу - до 2 ч. Изделия из котлетной массы, приготовленные на пару, хранят в пароварочной коробке до 40 мин при температуре 60--65° С, Запеченные блюда не подлежат хранению.

Безопасность при хранении сложных горячих блюд из дичи и кролика

Вареные и жареные целые тушки хранят горячими не более 1 ч. Для более длительного хранения (но не более 24 ч) их охлаждают и хранят в холодильнике, а перед использованием нарубают и прогревают. Блюда из филе птицы и тушки мелкой птицы приготовляют по заказу, так как при хранении их качество заметно ухудшается. Блюда из котлетной массы можно хранить в горячем виде не более 30 мин, тушеные блюда -- не более 2 ч.

Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Попробуем представить самый обычный будний день в любом городе нашей необъятной родины. С приближением обеда, в столовых, ресторанах и кафе начинается своего рода час-пик. Персонал офисов, отработав половину дня, расходится по заведениям общепита в поисках бизнес-ланча, что заставляет персонал кухни начать работать в ускоренном режиме.

Особенно популярными в обеденное время становятся первые блюда: борщи, всевозможные супы, солянки и т.д., для приготовления которых требуется тепловое и технологическое оборудование, посуда и различный инвентарь.

Тепловое оборудование. На кухнях всех предприятий общественно питания для приготовления первых блюд применяются профессиональные плиты, которые различаются способом выработки тепла -- газовые и электрические. Также супы можно приготовить при помощи пароконвектомата или варочных котлов.

Использование модульного оборудования на 20-30% сокращает процесс приготовления за счет правильной организации рабочего места.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №51

Тема 43. Требования к безопасности.

Цель работы: Органолептические способы определения. Варианты сервировки. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи овощей, грибов и сыра.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина

- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

ареные и припущенные овощи. Овощи мягкие, недеформированные. Не допускаются потемневшие клубни. Картофель и корнеплоды хорошо очищены, без глазков и темных пятен. Отварная капуста сохранившейся формы, без запаха пареных овощей. Клубни отварного картофеля однородные по величине, целые или слегка разварившиеся.

Картофельное пюре. Уложено на тарелку и полито сливочным маслом, на поверхность нанесен узор. Вкус и запах слегка соленые, нежные, с ароматом молока и сливочного масла; не допускается запах подгорелого молока. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Консистенция густая, пышная, однородная, без кусочков непротертого картофеля.

Капуста отварная. Белокочанная капуста нарезана крупными кусками, брюссельская -- целыми кочешками. Не допускается привкус пареной капусты. Цвет белокочанной капусты от белого до кремового, ранних сортов и савойской -- от светло-зеленого до бледно-кремового, брюссельской -- ярко-зеленый или слегка бурый. Консистенция мягкая, нежная.

Цветная капуста отварная. Головка целиком или ее половинка уложена в баранчик либо на тарелку и украшена веточкой зелени. Вкус и запах слегка соленые, с ароматом, свойственным цветной капусте и соусу. Цвет от белого до кремового, на поверхности не допускаются черные пятна и покраснения. Консистенция мягкая.

Овощи в молочном соусе. Нарезаны кубиками правильной формы и одинакового размера. Не допускается запах подгоревших молока и овощей. Цвет свойственный овощам, из которых приготовлено блюдо. Консистенция мягкая, овощи могут быть частично разварены.

Жареные овощи. Равномерно обжарены, сохранившие форму. Не допускается запах запаренных овощей. Консистенция картофельных котлет пышная, рыхлая, нетягучая, без комков; у котлет морковных и капустных -- нежная, однородная, без крупных кусочков овощей.

Тушеные овощи. Нарезаны на кусочки одинаковой формы (кубики, дольки), мягкой сочной консистенции. Они должны сохранять форму нарезки, за исключением картофеля, тыквы и кабачков, форма которых может быть частично нарушена. Не допускается запах подгоревших и пареных овощей.

Запеченные овощи. Поверхность рулетов и запеканок равномерно окрашена, без подгорелых мест, трещин и разрывов. Консистенция картофельных запеканок нежная, нетягучая. Овощи, запеченные под соусом, должны быть полностью покрыты им.

Блюда и гарниры из овощей нельзя долго хранить в горячем состоянии, так как ухудшаются их внешний вид и вкус, снижается пищевая ценность, разрушается витамин С. Отварной обсушенный картофель и картофельное пюре хранят на мармите 2 ч. Цветную капусту, спаржу

отварные -- в горячем отваре не более 30 мин. Для более длительного хранения их охлаждают и хранят без отвара в холодильнике, а по мере использования прогревают в отваре. Так же поступают и с припущенными овощами. Картофель, жаренный во фритюре, можно хранить остывшим в течение дня. Тушеные и запеченные блюда из овощей и грибов хранят горячими не более 2 ч.

Виды контроля:

Выходной - контроль качества поступившего сырья. Он предупреждает поступление и неиспользование недоброкачественного сырья, способствует защите интересов потребителей. Контроль качества осуществляет лицо ответственное за приемку и хранение продуктов (кладовщик, зав. Производства, повар).

Производственный - осуществляется на самом предприятии и включает в себя. Контроль по соблюдению норм закладки, технологии приготовления.

Внутриведомственный - оперативный, бухгалтерский, лабораторный, технологический.

Государственный - осуществляется органами госсанэпидем станции РФ, Минздравом РФ.

Клиентский - данный тип контроля позволяет оценить качество блюд потребителями по мере посещения ПОП.

Лабораторный - осуществляет санитарно - технологические лаборатории ПОП.

Ежедневный контроль на ПОП осуществляет бракеражная комиссия. При бракераже комиссии руководствуется: сборниками рецептур, технологическими картами, ТУ, ТИ.

В состав бракеражной комиссии входят лица имеющие профессиональное образование, повышенный разряд оцениваемого повара.

Бракераж проводится в каждой партии продукции.

Осуществляется по органолептическим показателям (внешний вид, вкус, цвет, запах, структура).

Оценка блюд осуществляется на основании ГОСТа стандарта.

"Органолептический контроль качества блюд".

В нем приведена методика проведения брокеража и таблиц снижения качества блюд.

Бракераж проводиться по 5 бальной системе:

Оценка "5" - получают такие блюда и кулинарные изделия, которые по внешнему виду, вкусу, запаху, цвету и консистенции соответствуют установленным для них показателям и требованиям кулинарии.

Оценка "4" - получают такие блюда и кулинарные изделия с отличными вкусовыми показателями, но имеющие нарушения формы нарезки, недостаточно румяную корочку, не полный набор сырья и других незначительных отклонений.

Оценка "3" - дают блюдам, пригодным для продажи без переработки если их вкусовые качества не отвечают всем установленным для них требованиям.

Оценка "2" - получают блюда с посторонним вкусом и запахом, пересоленные, кислые, горькие, острые, утратившие свою форму и подгоревшие, имеющие признаки порчи. Эти блюда снимаются с продажи, если недостатки исправить невозможно - составляют акт, на повара приготовившего это блюдо, взыскивают стоимость сырья.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №52

Тема 44. Органолептические способы определения степени готовности и качества овощей, грибов и сыра.

Цель работы: Правила органолептических способов определения готовности и качества овощей, грибов и сыра.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);

- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Органолептическая оценка продукции (бракераж) - это определение ее качества но внешнему виду, цвету, консистенции, запаху и вкусу при помощи органов чувств.

Органолептическая оценка позволяет быстро и просто оценить качество сырья, кулинарной продукции, обнаружить нарушения рецептуры, технологии производства и оформления блюд, что, в свою очередь, дает возможность принять меры к устранению обнаруженных недостатков.

Внешний вид - комплексный показатель, характеризующий общее зрительное впечатление от блюда (изделия), включает в себя ряд так единичных показателей, как форма, состояние поверхности, качество оформления. Для некоторых групп изделий вводят дополнительные показатели прозрачность (чай, желе), вид на разрезе (мясные, фаршированные изделия, пирожные, кексы и др.), окраска корки и состояние мякиша (мучные кондитерские и булочные изделия) и др.

Цвет (окраска) - показатель внешнего вида, характеризуют впечатление, вызванное отраженным световыми лучами видимого цвета.

При характеристике цвета:

- определяют основной цвет продукта, его интенсивность и оттенки;

- устанавливают отклонения от цвета, свойственного данному блюду (изделию);

- проводят оценку блюда (изделия; на поверхности светло-серого цвета избежание явления светового контраста;

- учитывают, что чистота цвета, особенно белого, для ряда пищей продуктов является показателем загрязненности посторонними примесями и окрашенными частицами самого продукта.

В кулинарной практике внешний вид имеет решающее физиологическое и психологическое значение. При выборе того или иного блюда потребитель руководствуется главным образом зрительной оценкой. Нарушенная форма говорит о небрежном оформлении или хранении изделия, появление несвойственного ему цвета может свидетельствовать о порче продукта.

Одним из определяющих показателей качества продукции является консистенция.

Консистенция - показатель качества, который характеризует сумму свойств продукта, воспроизводимых зрительно, осязательно, анализаторами пальцев рук, кожей и чувствительными мускулами рта.

При оценке консистенции определяют агрегатное состояние продукта (жидкое, твердое и т.д.), степень его однородности (однородная, хлопьевидная, творожистая), механические свойства (хрупкость, вязкость, упругость, пластичность, эластичность и др.).

Консистенцию определяют:

- прикосновением к блюду, легким прощупыванием его указательным и большим пальцами, а также приложением усилий - нажатием, надавливали прокалыванием, разрезанием (рыба, мясо, желе), размазыванием (паштет, повидло), разжевыванием (капуста, огурцы);

- по осязанию в полости рта, густоте, клейкости и силе нажима на блюдо (изделие) (например, консистенция жидкая, сиропообразная, густая, плотная или хрустящая);

- по зрительным отпущениям (например, вязкость жидкости при переливании, густоты сметаны при размешивании ложкой).

Так, кончиками пальцев определяют степень упругости, твердости, пластичности разнообразного сырья.

В полости рта возникают такие ощущения, как сочность, рассыпчатость, крошливость, однородность, волокнистость, терпкость и др.

Сочность - ощущение, вызываемое соками продукта при разжевывании, которое может выражаться:

- количественно (продукт очень сочный, малосочный, сухой);

- рассыпчатость и крошливость определяются сопротивлением, которое оказывает продукт при разжевывании (рассыпчатость изделий из песочного теста);

- однородность - впечатление, возникающее под влиянием частиц продукта при распределении на поверхности языка и в ротовой полости (однородность крема, соуса), а волокнистость - волокнами продукта, оказывающим сопротивление при разжёвывании (грубоволокнистое мясо);

- терпкость - ощущение, возникающее в полости рта при стягивании (сморщивании) внутренней его поверхности и сопровождаемое появлением сухости во рту.

Консистенция различных групп блюд и изделий обычно характеризуется несколькими словесными определениями. Например, консистенция мяса - мягкая, сочная; картофельного пюре - однородная, пышная, ; песочного пирожного - рассыпчатая, крошливая и т.д.

Запах - показатель качества, определяемый с помощью органов обоняния, Запах является ощущением, возникающим при возбуждении рецепторов обоняния, расположенных в верхней части носовых полостей. Интенсивность запаха зависит от количества летучих веществ, выделяемых из продукта, и их химической природы.

В применении к пищевому сырью и кулинарным изделиям различают такие понятия, объединяемые общим термином «запах», как аромат - естественный привлекательный запах, свойственный исходному сырью (фруктам, молоку, специям) и букет - запах, формирующийся в процессе технологической обработки продукта под влиянием сложных химических превращений.

Запах определяют при затаенном дыхании: производят глубокий кроткий вдох, задерживают дыхание на 2-3 с и делают выдох.

При его определении:

- устанавливают типичный (свойственный изделию) запах, а также наличие посторонних запахов:

- для лучшего восприятия запаха следует создать условия, способствующие испарению летучих веществ (например, увеличивают поверхность блюда (изделия);

У блюд (изделий) с плотной консистенцией (из мяса, рыбы) применяют «пробу иглой» или «пробу на нож», для чего деревянную иглу, подогретый нож вводят в толщу изделия или в центр блюда, а после извлечения быстро определяют запах.

Следует учитывать, что первое впечатление от запаха наиболее яркое и полное, а при длительном воздействии импульсов организм перестает воспринимать запах.

Не свойственные данному продукту запахи являются следствием нарушения технологии приготовления или порчи при хранении.

Иногда, чтобы решить вопрос о пригодности изделия для питания, достаточно определить его залах.

Вкус - важнейший показатель, оказывающий решающее влияние оценку качества продукции.

Вкус обуславливается ощущениями, возникающими при возбуждении вкусовых рецепторов, расположенных во вкусовых сосочках слизи оболочки языка.

Вкус вызывают вещества, растворимые в воде или слюне.

Оценка вкуса блюла (изделия) должна включать в себя характеристику основных ощущений, их оттенков и степени сопутствующих ощущений.

К основным вкусовым ощущениям относятся:

- горький, сладкий, кислый, соленый;

- если они сложные, но легко квалифицируемые - кисло-сладкий, горько-соленый, острый, терпкий, вяжущий и т.д.

Сочетание различных продуктов при изготовлении блюд позволяет получить очень богатые «букеты» и оттенки вкуса, определяемого качественно и количественно (интенсивность вкуса).

При определении вкуса:

- следует помнить, что органы чувств, возбуждаемые сильными раздражителями, теряют впечатлительность и на воздействие слабых раздражителей не реагируют. Поэтому сначала опробуют блюда (изделия), имеющие нежные слабовыраженные вкус и запах (например, крупяные супы). Нельзя представлять для оценки кислое блюдо после сладкого и горькое перед сладким или кислым;

- сладкие блюда оценивают последними;

- пробу следует хорошо разжевывать, распределить по всей поверхности ротовой полости и задержать на 5-10 с во рту, чтобы растворимые вещества продукта перешли в слюну и образующийся раствор воздействовал на вкусовые рецепторы;

- не рекомендуется брать в рот большое количество продукта (более 5г);

- для обнаружения горечи продукт следует пережевывать медленно, во рту он должен находиться дольше, чем при определении сладкого и соленого вкуса.

Нельзя брать в рот большое количество холодного блюда, чтобы не переохладить поверхность языка и ротовую полость, что может резко снизить чувствительность вкусовых рецепторов.

На органы вкуса заметно влияет температура воздуха в помещении: при температуре выше 36°С снижается впечатлительность в отношении кислого и горького вкуса, при температуре ниже 15°С затрудняется выявление соленого. Чувствительность вкусовых рецепторов резко снижается при охлаждении поверхности языка до 0°С или при нагревании до 45°С. Оптимальной для дегустации считают температуру воздуха 20°С, температура блюд должна такой, при которой их отпускают.

Вкусовые ощущения, вызываемые пищевыми продуктами, являются, как пришло, результатом воздействия двух или более основных вкусов на вкусовые рецепторы. Однако, пробуя то или иное блюдо, можно испытывать не только вкусовые ощущения, но и ряд других, дающих в совокупности представление о продукте. Поэтому показатель, определяемый как вкус, является совокупностью собственно вкусовых, осязательных ощущений и запаха, воспринимаемых при дегустации. Вследствие тесной взаимосвязи два самостоятельных показателя - «вкус» и «запах» - иногда могут быть охарактеризованы одновременно.

При органолептическом анализе явно недоброкачественного блюда, что определяется его внешним видом и запахом, вкусовую пробу не проводят.

Каждая группа и вид блюд (изделий) имеют специфические свойства и соответствующие им показатели. В пределах группы блюд при их оценке необходимо обращать особое внимание на наиболее характерные свойства.

Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия).

Органолептическая оценка блюд и кулинарных изделий может дать точные результаты, если она проведена методически правильно с соблюдением ряда правил, изложенных в методических указаниях.

Органолептическую оценку блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления показателей с их описанием в действующей Нормативной и технологической документации (требования к качеству в технологических и технико-технологических картах, стандартах предприятий, а также ГОСТах на аналогичную продукцию).

Очередность анализа оценки отдельных показателей качества блюд (изделий) должна отвечать естественной последовательности органолептической оценки. Сначала должны быть приняты во внимание показатели, определяемые зрением (внешний вид, форма, цвет, прозрачность, блеск и т.д.), затем обонянием и осязанием и, наконец, свойства, оцениваемые только посредством дегустации (сочность, крошливость, рассыпчатость, размельчение, вкусность), и такие специфические показатели, как соленость мясных, рыбных, овощных и квашенных продуктов, прогорклость жиров и др. Пробы следует представлять для оценки в соответствии с постепенно возрастающей интенсивностью импульсов.

При органолептической оценке различных групп блюд и кулинарных изделий опробование необходимо производить при той же температуре, при которой их реализуют и употребляют.

Органолептическую оценку блюд на раздаче начинают с оценки прибыльности их порционирования и подачи, тщательности оформления блюд: соответствия посуды, укладки гарнира и т.д.

При бракераже заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки) содержимое котла (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отлипают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и опробуют ее. Дегустацию надо производить без добавления сметаны, так как она маскирует возможные дефекты. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав рецептурой (например, наличие лука, петрушки и т.д.), Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной части консистенцию продуктов, форму их нарезки, вкус. Наконец, дегустируют блюдо с добавлением сметаны, если она положена в рецептуре.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №53

Тема 44. Органолептические способы определения степени готовности и качества овощей, грибов и сыра.

Цель работы: Составление бракеражного листа.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;

- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

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

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

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

Жидкие блюда для органолептической оценки наливают в общую тарелку, оценивают внешний вид, затем члены комиссии отбирают пробу в свои тарелки одной ложкой, а с помощью другой - дегустируют. Плотные блюда (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на куски, которые перекладывают в свои тарелки.

Характеризуя внешний вид, обращают внимание на конкретные признаки этого важнейшего показателя: целостность поверхности, правильность сохранения формы после нарезки, хранения или тепловой обработки; внешний вид на изломе или разрезе, внешние признаки эстетического оформления блюда, кулинарного или кондитерского изделия.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №54

Тема 45. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей.

Цель работы: Правила сервировки, варианты оформления и способы подачи.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Овощные блюда в столовых подают на подогретых мелких тарелках или алюминиевых сковородах. В ресторанных условиях подача их разнообразится:

ь цветную капусту, артишоки подают на круглых блюдах, на которые кладут салфетку, сложенную конвертом;

ь спаржу -- на специальной решетке, покрытой салфеткой;

ь зеленый горошек, стручки фасоли, овощи в молочном соусе -- в круглой мельхиоровой посуде;

ь овощи запеченные -- на мельхиоровых сковородах, в которых они приготовлялись.

ь Картофельные котлеты, капустные шницели, картофельные крокеты, зразы, рулет, запеканки и пудинги из овощей кладут на круглые блюда.

ь К ним необходимо подать сметану или соус в отдельном соуснике.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №55

Тема 46. Технологическое оборудование овощного цеха

Цель работы: Виды технологического оборудования для приготовления сложных блюд из овощей.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Тепловая обработка продуктов - основной процесс при приготовлении абсолютного большинства блюд. Наиболее востребованными "представителями" тепловых кухонных агрегатов считаются:

- 1. Электрические плиты - тепловое оборудование для предприятий общественного питания, предназначающееся для приготовления основных блюд.
- 2. Жарочные шкафы - устройства, используемые для запекания, жарки и разогрева различных блюд.
- 3. Пароконвектоматы - универсальное оборудование, с его помощью можно варить и жарить, тушить и запекать, припускать и готовить на пару, разогревать.

В зависимости от выполняемых функций все механическое и электромеханическое оборудование делится на группы:

- 1. Очистительное оборудование. В группу в первую очередь входит такое оборудование для обработки овощей, как овощемоечные машины, картофелечистки и овощечистки.
- 2. Режущее и измельчающее оборудование. В группу входят слайсеры, хлеборезки, электротерки и т.д.
- 3. Перемешивающее оборудование. В группу входят аппараты и устройства для смешивания до однородной текстуры и взбивания различных компонентов и продуктов: миксеры, фаршемешалки, тестомесы.
- 4. Универсальное оборудование. Это кухонные комбайны и процессоры, универсальные дисковые овощерезки, оснащенные мощным электродвигателем и комплектом насадок, позволяющими одному агрегату выполнять несколько функций с разными продуктами.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №56

Тема 47. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

Цель работы: Рассмотреть виды производственного инвентаря, правила безопасного использования.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;

- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

В соусном отделении применяются:

- наплитные котлы емкостью 20, 30,40,50 л для варки и тушения блюд из мяса, овощей; котлы (коробины) для варки и припускания рыбы целиком и звеньями;

- котлы для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем;

- кастрюли емкостью 1,5,2,4,5,8и10л для приготовления небольшого количества порций отварных, тушеных вторых блюд, соусов;

- сотейники емкостью 2, 4, 6, 8 и 10 л для пассерования овощей, томата-пюре. В отличие от котлов, сотейники имеют утолщенное дно;

- противни металлические и большие чугунные сковороды для обжаривания полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, птицы;

- сковороды малые и средние чугунные с ручкой для жаренья блинов, блинчиков,приготовления омлетов;

- сковороды с 5, 7 и 9 ячейками для приготовления яичницы глазуньи в массовом количестве;

- сковороды чугунные с прессом для жаренья цыплят-табака и др.

Инвентарь:

-венчики, веселки, вилки поварские (большие и малые);

- грохот;

- лопатки для блинов, котлет, рыбы;

- приспособление для процеживания бульона, сита разные, черпаки,

умовки, шпажки для жаренья шашлыков.

В соусном отделении организуют рабочие места в основном по виду тепловой обработки. Например, рабочее место для жаренья и пассерования продуктов и полуфабрикатов; второе - для варки, тушения и припускания продуктов; третье - для приготовления гарниров и каш.

На рабочем месте повара для жаренья и пассерования продуктов используют кухонные плиты, жарочные шкафы,производственные столы и передвижные стеллажи. В ресторанах, где ассортимент блюд более разнообразный и готовят блюда, жаренные во фритюре, на открытом огне (осетрина-гриль, птица-гриль и др.), в тепловую линию включают электрогрили .фритюрницы). Подготовленные полуфабрикаты в сетке погружают во фритюрницу с разогретым жиром, затем готовые изделия вместе с сеткой или шумовкой перекладывают в дуршлаг, установленный на сотейнике, для стекания излишнего жира. Если в ассортимент блюд входят шашлыки, то организуют специализированное рабочее место, состоящее из производственного стола и шашлычной печи.

Рабочие места для варки, тушения, припускания и запекания продуктов организуются с учетом выполнения поварами нескольких операций одновременно. С этой целью тепловое оборудование (кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды) группируют с расчетом удобства перехода поваров от одной операции к другой. Вспомогательные операции осуществляются на производственных столах, установленных параллельно тепловой линии. Тепловое оборудование можно ставить не только в линию, но и островным способом.

Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.

- разбирать, смазывать, чистить оборудование можно только после остановки машины и отключения ее от источников электроэнергии, пара, газа;

- открывать крышки котлов и выливать их содержимое разрешается не раньше чем через 5 мин после прекращения подачи пара или электроэнергии;

- перед закладкой продуктов в раскаленный жир необходимо удалить с них жидкость и закладывать их по направлению от себя;

- открывать крышки котлов с кипящей жидкостью следует с таким расчетом, чтобы пар выходил с противоположной стороны;

- котлы с горячей жидкостью или массой более 15 кг разрешается снимать только вдвоем.

Повара и другие работники горячего цеха обязаны изучить правила эксплуатации оборудования и пройти инструктаж у бригадира.

Товароведная характеристика сырья- мясо

Мясом называют пищевой продукт, полученный после убоя скота и прошедший послеубойную обработку: обескровливание, боенскую разделку (удаление сбоя, внутренностей, шкур и т. д.), созревание, охлаждение и маркировку. Оно состоит из мышечной, соединительной, костной и жировой тканей.

В зависимости от вида и возраста животных различают говядину и телятину, свинину и поросят, баранину, козлятину и другие виды мяса.

По термическому состоянию мясо может быть охлажденным, мороженым, остывшим. При боенской обработке выход мяса колеблется от 50 до 60% живой массы.

По упитанности мясо подразделяют на: говядину, баранину и козлятину 1 и 2 категорий, свинину – жирную, беконную, мясную и обрезную.

Свойства сырья определяют способ его кулинарного использования, схему механической обработки и количество отходов. Так, мороженое мясо требует предварительного размораживания. Количество костей при разделке туш говядины 1 категории упитанности составляет 26,4%, а 2 категории – 29,5% и т. д.

На предприятия общественного питания мясо поступает целыми тушами, полутушами, более мелкими частями туш или в виде полуфабрикатов, приготовленных для кулинарного использования.

Мясо является одним из наиболее ценных пищевых продуктов. Прежде всего, оно содержит значительное количество белков (в %): говядина – 18,6-20, баранина – 15,6 – 19,8, жирная свинина – 11-12 и т. д. большая часть этих белков полноценна. Они содержат все незаменимые аминокислоты, которые к тому же находятся в соотношениях, близких к оптимальным. Количество жира колеблется в зависимости от вида мяса и его упитанности в очень широких пределах: от 1-2% в телятине, до 49% в жирной свинине.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №58

Тема 48. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из овощей.

Цель работы: Изучить технику безопасности при приготовления сложных блюд из овощей.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Во избежание несчастных случаев, работники кухни должны изучать, правило эксплуатации теплового и механического оборудования и получить краткий инструктаж у заведующего производства. Работники обслуживающие газовые оборудования обязаны пройти специальный курс изучения. В месторасположения оборудования, необходимо вывесить правило о его эксплуатации. Пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользким.

Температура в цехе 20-25 *С. Разборку, чистку и смазку любого оборудования, можно производить только при полной остановки машины и отключенной от источника (сети) электроэнергии. Вся электроаппаратура должна быть заземлена, во избежания замыканий и других дефектов оборудования.

Проходы около рабочих мест нельзя загромождать посудой, тарой и другими предметами у котлов во время варки. Необходимо открывать (крышки котлов) на себя. Котёл массой 15 килограмм и более разрешается снимать с плиты вдвоём, без крышки, где поверхность плиты должна быть ровной и гладкой, без трещин. На котлах должны быть плотные ручки. При жарке во фритюре изделие следует обсушить и закладывать жир (по отношению объекта) от себя.На производстве должна быть аптечка с набором медикаментов.При несчастных случаях, или с потерей трудоспособности следует произвести акт по форме.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №59

Тема 49. Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной японской кухни.

Цель работы: Значение в питании основных блюд из рыбы и морепродуктов в Японии.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;

- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Рыбные блюда занимают значительный удельный вес в про-дукции предприятий общественного питания.

Пищевая ценность их определяется прежде всего содержанием полноценных белков. Белки эти богаты тирозином, аргинином, гистидином и лизином. Общее содержание азотистых веществ в рыбе составляет от 13 до 21 %. Усвояемость белков рыбы — 97 %. Одна порция рыбного блюда, не считая гарнира, содержит, в зави-симости от вида рыбы и выхода, от 14 до 30 г белка.

Содержание жира в рыбе колеблется от 0,1 до 33 %. Жир рыб содержит биологически активные непредельные жирные кислоты и жирорастворимые витамины АиБ, фосфатиды, хо-лестерин. Усвояемость жира рыб — около 90 %. Из-за высоко-го содержания ненасыщенных жирных кислот жир рыб имеет низкую температуру плавления, легко окисляется, при этом качество рыбы ухудшается. Особенно быстро окисляются жир-ные кислоты с 4 ... 6 двойными связями, а их в морской рыбе в 1,5 ... 2 раза больше, чем в пресноводной. Поэтому морская рыба хранится хуже даже в замороженном виде. В рыбе содер-жатся активные ферменты, окисляющие жиры при хранении, что приводит к накоплению веществ с неприятными запахом и вкусом. Особенно активны ферменты, содержащиеся в мор-ской рыбе.

Минеральный состав рыб очень разнообразен. Так, в золе морских рыб соединений натрия и хлора в 7 раз больше, чем в золе пресноводных. Морские рыбы содержат много солей

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №60

Тема 49. Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной японской кухни.

Цель работы: Классификация и ассортимент блюд из рыбы и морепродуктов японской кухни.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;

- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Классификация – разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию в соответствии с принятыми методами [6].

В соответствии с ГОСТ Р 50763-2008 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению» основными признаками классификации кулинарной продукции являются следующие: вид используемого сырья; способ тепловой кулинарной обработки (блюда отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные, выпеченные); характер потребления (закуски, супы и пр.); назначение (для диетического, детского питания и др.); термическое состояние (холодные, горячие, охлажденные, замороженные); консистенция.

Классификация блюд из рыбы и морепродуктов представлена на рисунке 1.

Ассортиментом кулинарной продукции называется перечень блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, реализуемых на предприятиях питания и предназначенных для удовлетворения запросов потребителей [6].

При формировании ассортимента кулинарной продукции учитывают разнообразные критерии: тип предприятия, класс, специализацию, контингент питающихся, оснащенность предприятия, квалификацию кадров и др.

Для приготовления блюд из рыбы и морепродукто используют различные породы рыб и применяют различные способы кулинарной обработки рыбы и морепродуктов: варку, припускание, тушение, запекание, жарку.

Вареную и жареную рыбу и морепродукты подают как горячие самостоятельные блюда, а также используют для приготовления холодных блюд и закусок и горячих закусок. Рыбные блюда готовят в основном из рыбы морских пород, речная рыба используется реже. Из нерыбного сырья используют в основном мидий, ракой и омаров.

На гарнир к блюдам подается жареный и отварной картофель, зеленый горошек, капуста и другие овощи.

Ассортимент блюд из рыбы и морепродуктов представлен в приложении А [3, 9].

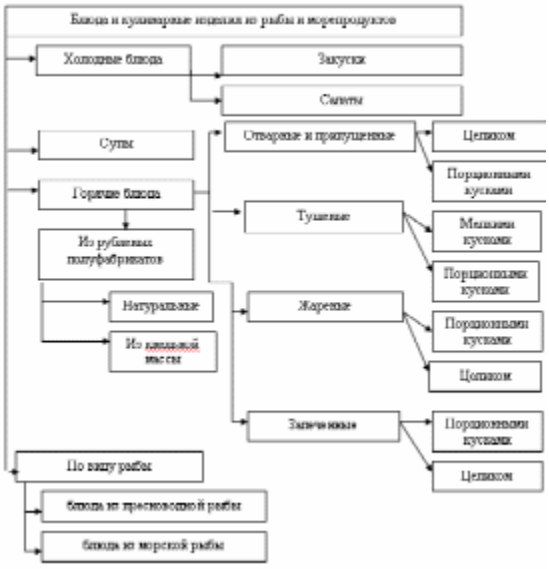


Рисунок 1 – Классификация блюд из рыбы и морепродуктов

3. Технологический процесс приготовления блюд из рыбы

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №61

Тема 50. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд из рыбы и морепродуктов.

Цель работы: Варианты оформления блюд из рыбы и морепродуктов японской кухни.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;

- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Все рыбные блюда и блюда из морепродуктов в Японии условно можно разделить на две категории: ***сашими*** *(сащими)* ***и якизакана,*** т.е. на сырые и жаренные. Сашими — готовится из сырой рыбы или морепродуктов, якизакана — в переводе означает жаренная рыба. Для жарки используют макрель, лосось, скумбрию, ставриду, щуку, форель, леща и др. Сашими — это, на наш взгляд, экзотическое и непривычное блюдо — тонко нарезанная сырая рыба.

Сашими это не просто еда, это демонстрация высокого профессионализма повара. Искусство оформления сашими можно сравнить с искусством составления экибаны. Каждое блюдо готовится так, чтобы клиент мог получить помимо вкусовых ощущений, эстетическое наслаждение, любуясь приготовленным блюдом. Сашими подают в начале трапезы, пока вкусовые рецепторы могут воспринимать весь букет вкуса сырой рыбы или морепродуктов.



Сашими довольно популярное блюдо, но оно может быть приготовлено не только из рыбы, но и из мяса. Но все же самыми популярными видами рыбы для сашими являются:

Магуро — это тунец, из которого делают сашими (и не только, я дальше писать не буду, но это само собой разумеется, что из рыбы могут готовиться и другие блюда помимо сашими). Это японское блюдо из морепродуктов можно встретить практически в любом ресторане на всей территории Японии. Сашими готовят из разных частей магуро, наиболее часто делают из нижней части рыбы, а сашими из брюшной части, в которой рыба наиболее масляниста и жирна относится к премиум классу.
Саке — лосось, сашими из саке народное любимое блюдо — вкусное, жирное, нежное — по цвету оранжевое.
Тай — морской лещ. также широко используется для приготовления сашими. Тай (лещ) с его мягким нежным мясом является одной из лучших белых рыб в японской кухни, его часто готовят на свадьбу и на Новый год, а ещё тай является священной рыбой с которой не расстаётся любимец японцев — бог Эбису**.**
Саба — скумбрия, из неё часто готовят сашими. Хотя скумбрию в большей части предпочитают готовить на гриле, тем не менее сашими из саба в сезон пользуется большой популярностью в сочетании с зеленым луком и тёртым имбирем. Для того, чтобы рыба смогла дольше сохраниться её обрабатывают уксусом.
Также сашими готовят из к*ацуо* полосатого тунца, *канпачи, бури* — разновидности сельди. В основном все виды перечисленных рыб можно встретить круглогодично, но каждая из них имеет наиболее насыщенный вкус в определенное время года. Одна рыба вкуснее зимой, например бури, а другая в начале лета — к примеру — канпачи.



Так же в качестве сашими подают морепродукты (ракушки, моллюски). В сыром виде предлагается *ика* (кальмар), это наиболее распространенный вид сашими после тунца, при этом для приготовления сашими используется тушка кальмара.
Тако (осьминог) также является популярным видом из которого готовят сашими, его щупальца тонко нарезают. Вкус у осьминога сладковатый. А ещё любимое лакомство японцев — такояки. Как мы готовили такояки можно почитать здесь.
Амаэби (креветки сладкие) — это креветка в Японии наиболее часто подается в сыром виде. Амаэби имеют сладкий тонкий аромат, большое их количество можно встретить на острове Хоккайдо.
Хотатэ (гребешок). Свежий хотатэ имеет твердую структуру и сладкий, почти сливочный вкус. Этот моллюск является наиболее ценным в японской кухне. Также в приготовлении сашими используется *икура* (икра лосося), каждая икринка лосося размером с горошину ярко-оранжевого цвета. И наиболее ценным и дорогим деликатесом в Японии является *уни* (морской еж). Цвет у морского ежа может быть от жёлтого до ярко-оранжевого, уни обладает маслянистой текстурой и сладко-соленым вкусом, напоминающим океан. Лучшие представители этого класса обитают на острове Хоккайдо.

В информации японские блюда из морепродуктов, перечислены виды рыб и морепродуктов, которые часто используют при приготовлении сашими. Осталось только добавить как и с чем едят сашими.

Сашими подают на плоском или деревянном блюде. К сашими предлагается соевый соус, каждый кусочек прежде чем съесть окунают в соус. Так же обязательным является васаби и имбирь, к сашими могут быть предложены нарезанные овощи.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №62

Тема 51. Температурный и санитарный режим, правила приготовления разных видов блюд из рыбы и морепродуктов.

Цель работы: Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из рыбы и морепродуктов.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;

- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Методы приготовления сложных горячих блюд из рыбы. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы.

Блюда из рыбы варят, припускают, жарят, запекают: можно из сырой рыбы, или комбинируя вначале обжарить.

Технология и правила приготовления сложных горячих блюд из рыбы. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных блюд из рыбы разных видов. Показатели готовности и требования к качеству сложных горячих блюд из рыбы. Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде. Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из рыбы. Порционирование, сервировка и варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы.

«Технология приготовления блюд из рыбы»

В связи с тем, что варка и припускание являются кратковременными процессами и протекают при температуре не более 900С, количество эмульгированного жира в бульоне незначительно. Накопление свободных жирных кислот происходит медленнее. Продукты гидролиза фосфолипидов обуславливают вкус и аромат готовой продукции (при окислении липидов появляется прогорклый вкус и запах).

Значительные колебания в содержании белков и липидов явились предпосылкой разработки объективных характеристик, позволяющих рекомендовать вид тепловой кулинарной обработки различных видов рыб. Однако достоверно установлено, что сумма липидов и воды у каждого вида рыб является величиной постоянной и колеблются в пределах 79%.

Сочность и консистенция готовой рыбы зависит от коэффициента обводненности (отношение вода/белок) и от коэффициента жирности (отношение жир/белок).

Высокое значение коэффициента обводненности и низкое коэффициента жирности характеризуется водянистым и дряблым мясом рыб (зубатка, треска, минтай, навага). Данную группу сырья следует использовать для жарки. Низкое значение указанных коэффициентов соответствует сухому и крошливому мясу (тунец, акула, ставрида, кета, горбуша). Эти виды рыб целесообразно подвергать варке. Группу рыб, занимающих промежуточное положение по значениям коэффициентов обводненности и жирности возможно использовать и для жарки, и для варки.

Используя предложенную методику можно рекомендовать способ тепловой кулинарной обработки рыбы, а подбор правильных гарниров и соусов устранит (сведет к минимуму) недостатки блюд, обусловленных нерациональным использованием отдельных видов рыб.

Потери витаминов и минеральных веществ зависят от режимов и способов тепловой кулинарной обработки. Так, при варке потери несколько больше, чем при запекании и жарке. Однако, если сравнить количество потерь при варке рыбы и варке мяса теплокровных животных (особенно говядины и баранины), то они будут отличаться пониженными значениями. Это связано как с более краткосрочным периодом теплового воздействия, так и с пониженными температурными режимами тепловой кулинарной обработки.

Минеральные вещества и витамины могут частично переходить в варочную или жарочную среду, что также приводит к уменьшению их содержания в готовых рыбных блюдах.

Для большей сохранности пищевой ценности продуктов необходимо использовать полуфабрикаты, правильно нарезанные и сформованные, строго соблюдать режимы тепловой кулинарной обработки продуктов и не допускать излишнего необоснованного хранения готовых блюд.

Блюда из отварной рыбы. Для отварных блюд используют рыбу всех видов, однако некоторые рыбы (серебристый хек, сельдь, карась, омуль, навага, корюшка) более вкусные в жареном виде. Для отварных блюд из рыбы частиковых пород используют целые тушки мелкой рыбы массой до 200 г, а также порционные куски, нарезанные из филе с кожей и костями. Для приготовления банкетных блюд крупную рыбу (судак, лосось, форель, щуку и др.) также варят целыми тушками. Осетровую рыбу разделывают на звенья с кожей и хрящами, при этом для удаления сгу-стков крови звенья хорошо зачищают и промывают.

Рыбу отваривают в рыбных котлах, сотейниках и глубоких противнях при закрытой крышке. Для сохранения формы порционные куски укладывают кожей вверх; крупную рыбу целой тушкой перевязывают шпагатом и кладут на решет-ку рыбного котла брюшком вниз; звенья осетровой рыбы перевязывают шпага-том и кладут кожей вниз.

Во время варки рыба должна быть полностью покрыта водой (150 г воды

на 100 г рыбы). Порционные куски заливают горячей водой, а целые тушки

крупной рыбы и звенья осетровой для лучшего проваривания заливают холодной водой, добавляют соль, а для ароматизации — лук, морковь, перец или сельдерей, специи. Для осетровых рыб эти добавки берут в умеренных количествах, чтобы они не заглушили приятный вкус и аромат этой рыбы,, а для морских рыб (треска, морской окунь, камбала), имеющих специфический запах, приготов-ляют пряный отвар с повышенным содержанием специй и овощей и кладут в не-го рыбу.

Иногда также добавляют огуречный рассол. При варке форели и лосося для сохранения цвета добавляют уксус из расчета 10 г на 1 л воды. После закипания воды или отвара варку ведут

без кипения при температуре 90-95 °С для сохранения сочности и формы рыбы. Готовность рыбы проверяют по-варской иглой (она входит свободно, выступает прозрачный сок). Порционные куски варят 10-15 мин, крупные тушки и звенья — 1 ч и более. Потери в массе около 20 %.

Хранят готовую рыбу в отваре 30-40 мин при температуре 50-60 °С. Для приготовления холодных блюд звенья осетровой рыбы охлаждают в отваре до 30-40 °С, затем удаляют хрящи, снимают сгустки белка и охлаждают на разделочных досках.

Отварную рыбу отпускают с гарниром из отварного картофеля, картофельного пюре, отварных кабачков, тыквы с зеленым горошком. Дополнительно на гарнир к рыбе подают свежие, соленые и маринованные огурцы и помидоры, вареные раки. Кроме этого, к отварной рыбе подают соусы («Польский», рако-вый, «Голландский», томатный с овощами, белый с каперсами, соус-хрен с уксу-сом) или отдельно, или поливают ими рыбу (гарнир соусом не поливают). Свер-ху блюдо посыпают зеленью петрушки и укропа. Название блюда складывается из названия рыбы и соуса, например «Судак отварной, соус «Голландский» и т. д. Отварную рыбу подают с белым соусом со щавелем и с белым кисло-сладким соусом с изюмом.

Для судака или щуки фаршированной рыбу очищают от чешуи, потрошат, удаляют голову, промывают, надрезают изнутри реберные кости и отделяют вместе с хребтовой костью, не прорезая кожи. Часть мякоти оставляют на коже (0,5-1,0 см), остальную часть используют для приготовления фарша (с пассерованным луком, чесноком, хлебом, размоченным в воде или молоке, маргарином, яйцом и специями). Тушку наполняют фаршем, формуют при помощи марли и припускают в течение 20-30 мин до готовности. Кожу со щуки можно снимать “чулком”.

Рыбу подают целиком (перед подачей освобождают от марли и шпагата) или нарезают на порции, гарнируют картофелем отварным, пюре картофельным или овощами отварными (припущенными) с жиром; соус - томатный, сметанный, томатный с овощами.

Припускание является разновидностью варки с добавлением к рыбе неболь-шого количества жидкости (30 % к массе рыбы). Припущенная рыба более вкус-на и питательна, так как в ней меньше потерь при тепловой обработке, ткани ее нежнее. Поэтому этот способ тепловой обработки применяется довольно часто. Для припускания частиковую рыбу нарезают на порционные куски с кожей без костей или без кожи и костей. Небольшие экземпляры рыбы используют целы-ми тушками (форель, судак). Осетровую рыбу припускают звеньями с кожей, без хрящей или в виде порционных кусков, нарезанных из звеньев с кожей или без нее.

Припускают рыбу в такой же посуде, что и варят, под закрытой крышкой с добавлением ароматических корнеплодов, пряностей, соленых огурцов л др. Порционные куски частиковой рыбы укладывают на решетку рыбного котла кожей вниз, звенья осетровой рыбы — также кожей вниз; порционные куски из осетровой рыбы укладывают с наклоном один на другой, целые тушки — на брюшко. Заливают горячим рыбным бульоном или водой из расчета 0,3 л на 1 кг, добавляют

лук, белые коренья, белое сухое вино, отвар грибов. Для рыбы морских пород добавляют в воду лимонную кислоту, огуречный рассол, уксус.

В кухнях Прибалтики, в украинской кухне есть блюда из рыбы, главным образом, морской, припущенной в молоке с добавлением лука и растительного масла, В некоторых зарубежных кухнях рыбу припускают в пиве.

Порционные куски рыбы можно припускать в жарочном шкафу, пред-варительно закрыв их сверху целлофаном или пергаментом. Продолжительность припускания порционных курков — 10-15 мин, звеньев и тушек — 30-45. Потери составляют 15-20 %. Гарнирами к припущенной рыбе служат отварной картофель, отварные овощи, раковые шейки.

Припущенную рыбу подают с рыбными соусами (паровым, томатным, «Рассол», «Белое вино», «Русским», которыми поливают рыбу сверху), чтобы за-маскировать поверхность кусков. Примером технологии приготовления припу-щенной рыбы является блюдо «Судак по-русски».

Рыба по-русски (припущенная). Порционные куски рыбы с кожей- и ребер-ными костями укладывают в посуду с наклоном один на другой, наливают бу-льон или воду так, чтобы рыба была залита на 1/3 ее объема, добавляют соль, перец горошком, лавровый лист, сельдерей, петрушку, репчатый лук (можно добавить белое виноградное вино, грибной отвар) и под плотно закрытой крыш-кой при очень слабом кипении припускают на плите в течение 10-15 мин. При-пущенный кусок рыбы кладут в глубокое блюдо или тарелку, рядом укладывают отварной горячий картофель и заливают соусом (томатным, «Русским») с прогре-тым в нем гарниром. Рыбу можно украсить каперсами, маслинами, кружочками очищенного лимона и раковой шейкой или крабами.

Так можно приготовить судака, осетра, ставриду, треску, морского окуня и другие виды рыбы.

Норма продуктов (№ 511), г: судак —239, морковь — 8, репчатый лук — 4, петрушка (корень) — 8, соленые огурцы — 12, грибы — 14, каперсы — 8, маслины — 12, соус (№.857) — 75, гарнир (№ 757) — 150. Выход — 350.

Разновидностью припущенной рыбы является рыба фаршированная. Под-готовленные полуфабрикаты в виде целой тушки для сохранения формы обер-тывают марлей, укладывают на решетку рыбного котла и припускают с добавле-нием специй и белых кореньев. Такую рыбу подают с отварным картофелем и поливают томатным соусом или бульном, полученным при припускании.

Фаршированную рыбу в виде порционных кусков укладывают на против-ни, припускают в бульоне в жарочном шкафу, прикрыв сверху пергаментом.

Котлеты рыбные любительские готовят из котлетной массы с добавлением вареной моркови и лука репчатого. Готовые котлеты кладут в сотейник, смазанный маргарином,

добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке 15-20 мин. На гарнир подают картофельное пюре, соус паровой.

Потери массы при припускании рыбы составляют 18-21%; рыбу припущенную хранят на мармите при температуре 600С в течение 30 мин. При температуре 4-80С срок хранения увеличивается 24 часов.

Рыбу по-волжски (маринованную) готовят из филе без кожи и костей (хрящей), которое нарезают по два куска на порцию, заливают маринадом и выдерживают 10-15 мин. Маринованные куски панируют в сухарях и жарят во фритюре. Жареную рыбу укладывают на порционную сковороду, украшают из кондитерского мешка взбитые белки и запекают в жарочном шкафу. При отпуске украшают зеленью. Маринад готовят из растительного масла, в которое добавляют лимонную кислоту, соль, перец и зелень петрушки.

Суфле рыбное паровое.Филе рыбы припускают в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла, а затем пропускают два раза через мясорубку с частой решеткой. В массу вводят сливочное масло, желтки сырых яиц и молочный соус средней густоты, перемешивают до однородного состояния и добавляют взбитые яичные белки. Выкладывают суфле в форму, смазанную маслом, и варят на водяной бане 20–30 мин. Готовое суфле перекладывают на тарелку и отпускают с картофельным пюре, картофелем в молоке или вязкими кашами. Поливают сливочным маслом.

Треска 127, молоко 25, мука пшеничная 5, масло сливочное 3, соль 0,8, яйца 1/5 шт. Выход 110/150/5.

Технология приготовления блюд из жареной рыбы. Рыбу жарят основным способом, во фритюре и на открытом огне.

Блюда из рыбы, жаренной основным способом. Порционные куски или тушки мелкой рыбы солят, посыпают перцем, панируют в муке, жарят на сковородах с разогретым жиром (температура 140-150 °С) до образования с обеих сторон золотистой корочки и доводят до готовности в течение 5-7 мин в духовом шкафу.

Подают с жареным картофелем, рассыпчатыми кашами, картофельным пюре, украшают зеленью, поливают маслом или подают отдельно соус (томатный, томатный с овощами, сметанный). Название жареных рыбных блюд определяется видом рыбы, соусом и гарниром, например «Карась жареный с гречневой кашей и сметанным соусом».

Рыбный рулет скатывают на смазанный жиром противень швом вниз, посыпают сухарями, сбрызгивают жиром, делают прокол ножом в двух-трех местах, чтобы изделие не деформировалось, и запекают в жарочном шкафу в течение 30-40 мин. Подают с овощами, макаронами, кашами, с томатным или сметанным соусом.

Тельное (рыбные зразы в форме полумесяца) жарят во фритюре 5-7 мин. Подают с жареным картофелем, зеленым горошком, поливают жиром.

В украинской кухне есть блюдо «Сиченыки украинские рыбные» — зразы из котлетной массы с добавлением сала, лука и яиц с фаршем из пассерованного лука, рубленых яиц, панировочных сухарей и чеснока. Зразы панируют в сухарях, жарят основным способом и дожаривают в жарочном шкафу. Подают с жареным картофелем и поливают жиром.

Блюда из рыбы, жаренной во фритюре. Для приготовления этих блюд ис-пользуют очень мелкую рыбу (навага, корюшка, ерш), порционные куски без кожи и костей, из осетровых рыб — кусочки без хрящей. Подготовленные куски панируют в муке, льезоне, сухарях. Для фритюра используют смеси животных и растительных жиров. Жира берут четырех- или двукратное количество по отношению к рыбе и нагревают его до температуры 180 °С. Жарят рыбу до обра-зования румяной корочки непосредственно перед отпуском и дожаривают в жарочном шкафу.

Рыба фри. Рыбу, одним куском обжаренную во фритюре, отпускают с картофелем «фри», лимоном, зеленью. Отдельно подают соус — томатный, майонез с корнишонами (или без соуса).

Рыба с зеленым маслом. Полуфабрикат в виде вывернутого ромба или в виде восьмерки, запанированный в муке, льезоне, сухарях, жарят во фритюре и отпускают с жареным картофелем, ломтиками лимона, зеленым маслом. Отдельно подают томатный соус.

Рыба в тесте. Брусочки из рыбного филе маринуют с растительным маслом, лимонной кислотой и зеленью, окунают в жидкое тесто («кляр») и жарят во фритюре. Отпускают на бумажной салфетке, украшают зеленью и лимо-ном.

Зразы донские. Рыбное филе отбивают, укладывают на него фарш из рубленых яиц, панированных сухарей, зелени и пассерованного лука» свер-тывают в форме сигары, жарят во фритюре и отпускают со сложным гарниром или жареным картофелем. Отдельно подают томатный соус.

Грибочки калевальские (рыба, фаршированная яйцом - Карельское национальное блюдо) - чистое филе отбивают, посыпают перцем и солью, заворачивают крутое яйцо, панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят во фритюре. При отпуске блюдо укладывают на тарелку, сверху - кусочек помидора, придавая вид грибочка. Дополнительно подают зеленый горошек и гарнир. Соус томатный подают отдельно.

Котлеты рыбные с омлетом и сыром - чистое филе посыпают солью и перцем, на середину кладут омлет, на него - кусочек сливочного масла, закрывают омлетом, потом куском рыбы. Изделиям придают овальную форму, смачивают в смеси майонеза и яйца, панируют в тертом сыре, повторно смачивают в смеси майонеза и яйца, панируют в белой панировке и жарят во фритюре 5-7 мин до образования поджаристой корочки. Доводят до готовности в жарочном шкафу. Отпускают по две штуки на порцию, на гарнир подают картофель фри, картофель отварной нарезанный, заправленный чесноком, майонезом и клюквой; салат овощной (гарнир можно подать в тарталетках).

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №63

Тема 52. Правила подбора горячих соусов к блюдам из рыбы и морепродуктов.

Цель работы: Техника нарезки на порции готовой рыбы и морепродуктов.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Отварную рыбу подают одним порционным куском с костями, с кожей без костей, а осетровую - с кожей без хрящей или без кожи. Рыба должна быть проварена, но полностью сохранять свою форму. Цвет, вкус и запах должны соответствовать данному виду рыбы используемым при варке кореньям и специям. Гарнир - отварной картофель, обточенный в форме бочонков, уложен рядом с рыбой, полит маслом и посыпан зеленью. Сосу подают отдельно в соуснике или поливают им рыбу.

Припущенную рыбу подают порционным куском без костей, с кожей или без кожи. Осетровую рыбу - без хрящей и лучше без кожи мелкую рыбу - в целом виде. Рыба должна быть проварена и полностью сохранять свою форму. Для улучшения внешнего вида такую рыбу поливают соусом и украшают сверху лимоном, грибами, крабами. Гарнир, как и для отварной рыбы, укладывают рядом или подают отдельно. Рыбу прогревают в соусе перед подачей.

Жареную рыбу подают одним порционным куском с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей. Осетровую - без хрящей, с кожей или без кожи. Мелкую рыбу - в целом виде, с хорошо вычищенной брюшной полостью. Поверхность должна быть покрыта ровной поджаристой корочкой от золотистого до светло-коричневого цвета.

Консистенция - мягкая, сочная; мясо легко отделяется вилкой, но не дряблое. Вкус рыбы - специфический, без постороннего привкуса. Запах - рыбы и жира. Рыбу укладывают на тарелку рядом с гарниром, соус подают отдельно в соуснике или поливают рыбу маслом.

Рыбу в тесте подают по 6-8 кусочков. Рыба должна быть хорошо прожаренной, но сочной. Тесто -пористым и пышным. Цвет - светло-золотистый. Для рыбы, жаренной во фритюре, не допустимым дефектом являются темная окраска обжаренной рыбы.

Запеченные рыбные блюда приготавливают из рыбы, разрезанной на порционные куски без костей, с кожей и без кожи, с костями запекают целую рыбу - леща, карася, линя. На поверхности блюда должна быть подрумяненная корочка. Соус должен загустеть, но не высохнуть. Блюдо сочное. Рыба и гарнир - не пригоревшие и не присохшие к посуде.

Блюда из рыбной котлетной массы должны сохранять свою форму, не иметь трещин, состоять из однородной, тщательно измельченной и перемешанной массы. Поверхность жаренных изделий покрыта хорошо поджаренной корочкой. Цвет на разрезе - от белого до серого; изделия сочные, рыхлые. При отпуске изделия помещают на тарелку, гарнир кладут сбоку, соусом поливают только биточки и тефтели, к остальным изделиям соус подливают сбоку.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №64

Тема 53. Методы приготовления блюд из рыбы и морепродуктов японской кухни.

Цель работы: Технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов отварных японской кухни. Технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов припущенных японской кухни

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;

- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

В Японии нет принятой, как в России, классификации блюд. В Японии блюда подразделяются на холодные и горячие. Особенность японской кухни: так как размер съедобных морских животных обычно невелик, то нет понятия «основное блюдо». Кроме того, нет деления на перемены - первое, второе, супы или холодные и горячие блюда. Есть начало трапезы, ее середина, завершение. Обед можно начать с любого блюда, но вот зеленый чай сопровождает обед всегда.

Хотя в Японии нет привычного деления кушаний на закуски и основные блюда, ряд национальных блюд можно отнести к закускам. Прежде всего, это суси (суши) - небольшие рисовые колобки с начинкой из рыбы и морепродуктов. Их подают с маринованным имбирем и пастой васаби, которые подчеркивают изысканный вкус суси, а также благотворно влияют на процесс пищеварения. Отдельно предлагают соевый соус Суси, вопреки распространенному представлению, готовят не только из сырой, но из копченой или маринованной рыбы. Едят их палочками (впрочем, мужчины могут брать закуску и руками), целиком или отламывая небольшие кусочки. В соевый соус макают только рыбу, рис при этом должен оставаться сухим.

Другая популярная японская закуска -- сасими (сашими). Она представляет собой тонко нарезанные и красиво сервированные ломтики сырой рыбы и морепродуктов. Сасими подают с васаби и соевым соусом, часто дополняя дайконом и другими овощами.

В японской кухне есть и менее экзотические закуски. К ним относятся блюда из свежемаринованных овощей (цукэмоно) и разнообразные грибные кушанья. Закуски подают небольшими порциями, придавая большое значение сервировке и оформлению блюд. В Японии закуски, как и другие кушанья, принято готовить из местных продуктов, поэтому в различных префектурах есть свои особые блюда. Особое внимание уделяется сезонности продуктов - считается, что каждый из них обладает наиболее привлекательным вкусом только в определенное время года.

Салаты в японской кухне готовят из различных продуктов: овощей, фруктов, грибов, риса, лапши, рыбы и морепродуктов, птицы, иногда мяса. От салатов других национальных кухонь японские отличаются, прежде всего, способами подготовки продуктов. В частности, время тепловой обработки большинства продуктов минимально, что позволяет сохранить их природный вкус и аромат, а также большинство питательных веществ.

Другое отличие японской кухни -- необычное сочетание продуктов и использование оригинальных приправ, с помощью которых вкус привычных продуктов меняется до неузнаваемости. В качестве специй чаще всего выступают соевый соус, мирин, уксус, молотый или маринованный имбирь, хлопья из сушеной рыбы, паста мисо и сушеные морские водоросли. Все японские салаты, как правило, довольно легкие и низкокалорийные, так же как соусы и заправки к ним. Как и другие блюда, салаты должны быть красиво оформлены, чтобы не только насыщать, но и доставлять эстетическое удовольствие от приема пищи.

Наиболее распространенными традиционными блюдами японской кухни являются: Ролл с овощами. Технология приготовления достаточно проста. Подготовленную капусту тонко нашинковать, нарезать тонкой соломкой огурец и морковь. Лист салата мелко нашинковать. На лист водорослей нори раскладывается тонким слоем рис. Затем накладывается начинка и сворачивается в виде рулетика. Режим на порции в виде маленьких пенечков. Подают с вассаби и маринованным имбирем.

Ролл с лососем (сакемаки). Распределить рис равномерно по листу нори. Положить филе лосося посередине слоя риса, сворачиваем в виде рулетика. Разрезать на порции в виде маленьких пенечков. Подают с вассаби и маринованным имбирем.[24]

Салат из дайкона, имбирной моркови и китайских опят. От дайкона отрезать кусок длиной 6-8 см., вырезать из него середину таким образом, чтобы толщина стенок не превышала 0,2 см., после чего сделать вертикальный надрез. Очистить и помыть морковь, натереть ее «корейской соломкой». Смешать тертые овощи с имбирным порошком и соевым соусом, немного помять. Опята слить с маринада. Заправить кунжутным маслом. Дайкон натереть солью, начинить овощной смесью, выложить на тарелку. Добавить опята.

Супы также присутствуют в кулинарии Японии. Рецепты приготовления супов и похлебок в Японии весьма разнообразны, как и используемые ингредиенты. Сами японцы отдают предпочтение первым блюдам из овощей или морепродуктов, однако в японской кухне достаточно супов из мяса и птицы.

Супы из морепродуктов готовят чаще всего на основе даси -- бульона из морских водорослей и хлопьев бонито. Кроме даси в японской кухне часто используют куриный бульон.

Две наиболее известные разновидности японских супов -- мисосиру и суимоно. К первой группе относят супы, обязательным компонентов которых является мисо (паста из ферментированных соевых бобов). В качестве других ингредиентов мисосиру выступают рыба, морепродукты, тофу, лапша и дайкон. Суимоно, или прозрачные супы, готовят из птицы, рыбы, мяса (эти продукты предварительно отваривают и лишь, потом кладут в приготовленный отдельно бульон). Первые блюда в Японии готовят непосредственно перед подачей к столу. Их разливают в глубокие тарелки, напоминающие по форме пиалы, и едят палочками (ими вначале выбирают кусочки рыбы и овощей, а затем выпивают бульон прямо из тарелки [23].

Традиционным является «Премьер-бульон» («даси»). Технология приготовления: Положить келп в кастрюлю с водой и довести до кипения. Сразу же, как закипит вода, удалить водоросли. Добавить в бульон стружку бонито. Не размешивать. Когда бульон снова закипит, снять кастрюлю с огня. Как только стружка бонито опустится на дно, бульон готов. Процедить бульон через мелкое сито. Отцеженные водоросли и высушенные хлопья бонито можно использовать еще раз для менее насыщенного бульона.

Японский суп с яйцом и зеленым луком. Довести в кастрюле «премьер-бульон» до кипения, положить лук, грибы, соль и соевый соус. Прокипятить 2-4 мин. Взбить яйцо. Медленно влить в кастрюлю взбитое яйцо, постоянно размешивая, чтобы не образовались комки. Сразу подавать.

Традиционную японскую кухню невозможно представить без Мисо - супа. Довести до кипения бульон «даси». В чашке смешать мисо с небольшим количеством горячего даси, процедить, влить в основной бульон. Тофу нарезать кубиками, грибы помыть и нарезать мелкими ломтиками, вакаме нарезать полосками, всё добавить в бульон. Довести до кипения, добавить соевый соус и подавать.

Вторые блюда японской кухни отличаются большим разнообразием. Местные кулинарные традиции предполагают использование практически всех видов рыбы, морепродуктов, овощей, риса и лапши в различных сочетаниях. Основные способы тепловой обработки - приготовление

на пару, варка, в приготовленном бульоне, жарение на сковороде или гриле - сохраняют природный вкус и аромат продуктов, а используемые в процессе приготовления специи и приправы делают вторые блюда очень вкусными.

В японской кухне можно встретить как вполне привычные для европейцев вторые блюда (отбивные, котлеты, тушеное мясо, жареную рыбу), так и оригинальные блюда, к примеру, набэмоно. Это блюдо едят в холодную погоду, причем каждый сидящий за столом готовит его самостоятельно, опуская с помощью палочек кусочки заранее нарезанных продуктов в кастрюлю с кипящим ароматным бульоном. Очень популярны в Японии вегетарианские блюда. Их готовят из круп, овощей и бобов. Но, разумеется, больше всего вторых блюд из рыбы и морепродуктов.

Отварные кальмары. Кальмары очистить от кожицы, варить 3--5 минут и нарезать соломкой. При подаче посыпать зеленью, украсит ломтиком лимона.

Мини-кебаб из креветок с водорослями Кайсо. Креветки очистить, поместить в маринад с апельсиновой цедрой, держать 5-10 мин., после чего наколоть на шпажки вместе с квадратиками красного сладкого перца и быстро обжарить.

На тарелку выложить водоросли Кайсо, шпажки с мини-кебабами, декорировать сгущенным маринадом и четвертинкой лимона. Для маринада с апельсиновой цедрой: смешать все ингредиенты, прокипятить, остудить, настоять 1 день, профильтровать.

Своеобразие японской кухни более всего, пожалуй, выражается в сладких блюдах и десертах. Многие из них достаточно необычны, Это касается прежде всего десертов, приготовленных по традиционным рецептам, например засахаренных креветок и сембеи -- рисового печенья с начинкой из орехов, рыбы и морской капусты. Множество японских сладостей готовится на основе красной фасоли адзуки. Из нее делают десерты, супы, пасты, мороженое, ею же начиняют сладкие рисовые лепешки манджу.

Наряду с такими экзотическими кушаньями, в японской кухне много десертов из фруктов: яблок, груш, хурмы, сливы. Очень вкусны фрукты в карамели, сахарном сиропе. Последнее в Японии готовят с использованием агар-агара -- растительного желатина, получаемого из красных и бурых водорослей.

Традиционные японские блюда дополняют десерты, заимствованные из китайской и европейской кухни -- кондитерские изделия, которые в Японии чаще всего готовятся на предприятиях общественного питания.

Яичный кекс (Нисики тамаго). Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить. Протереть через мелкое сито белки и смешать с 50 г сахара, 1 г соли и кукурузным крахмалом. Плотно уложить полученную смесь в металлическую прямоугольную или квадратную форму. Желтки размять, добавить 50 г сахара и 1 г соли и протереть через сито. Часть полученной массы (примерно 2 ст. л.) отложить, стараясь не разрушить ее зернистую структуру. Остальную часть положить на белок в форму, примять, сверху посыпать оставленным пышным желтком. Положить форму в пароварку, плотно закрыть крышкой и парить на среднем огне 15--20 мин. Готовый кекс охладить, аккуратно вынуть из формы, разрезать на 5 кусков. Уложить на тарелку в форме сложенного веера.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №65

Тема 54. Технология приготовления сложных блюд из жареной рыбы и морепродуктов японской кухни.

Цель работы: Правила приготовления и виды блюд.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;

- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Блюда из ракообразных. Живых или замороженных раков промывают и варят до готовности в подсоленной воде с добавлением пряностей, в пиве, квасе 5—7 мин. Отпускают их как закуску натуральными. Если их варили- в пиве, то подают вместе с отваром. Вареных раков приготовляют и как второе горячее блюдо. Для этого используют мякоть с шейки и клешней и отпускают ее с рисом и томатным соусом. Консервированных крабов используют в различные рыбные я овощные салаты как дополнительный гарнир для рыбных блюд, а также в супы.

Из креветок приготовляют ряд горячих и холодных блюд. Варят креветок в подсоленной, сильно кипящей воде 3—4 мин, отделяют шейку (плавник), снимают с нее панцирь, и выделенный мускул делят на волокна. В таком виде креветки вводят в состав овощных салатов, в овощные супы, в холодный борщ, в ботвинью. Мускул креветки подают как самостоятельное холодное блюдо под майонезом или в виде заливного блюда. В последнем случае используют для заливного рыбное желе. В горячем виде (как второе блюдо) мускул креветки отваривают и отпускают с отварными овощами, картофелем и рассыпчатым рисом, смешанным с тертым сыром и соусами (томатным, молочным).

Из жареных блюд чаще всего готовят «*Креветки фри*», для чего вареный мускул креветки панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят во фритюре. Отпускают с жареным картофелем, зеленым горошком, отдельно подают соус (томатный и майонез). Для блюда «Креветки в тесте жареные» мускул маринуют 15—20 мин в маринаде из растительного масла, лимонной кислоты, специй и зелени петрушки, затем опускают в жидкое тесто (кляр), жарят во фритюре 4—5 мин и отпускают с жареным картофелем с лимоном. Отдельно подают майонез. Креветки запекают под сметанным или молочным соусом вместе с жареным картофелем.

Блюда из моллюсков. Устрицы чаще всего употребляют в сыром виде, политыми лимонным соком. Кроме того, устрицы припускают без раковин в бульоне с добавлением сливочного масла и лимонного сока и подают припущенными с шампиньонами и с соусом «Белое вино». Сырых устриц запекают в глубоких раковинах, посыпав тертым сыром и сбрызнув маслом, а припущенных — в раковинах под молочным соусом.

Из *мидий* готовят большой ассортимент блюд. Для супов мидии после оттаивания варят, для вторых и холодных блюд — припускают. Для отваривания их заливают холодной водой, доводят до кипения, добавляют соль, белые коренья, репчатый лук и варят при слабом кипении 30—40 мин. Полученный бульон содержит много экстрактивных веществ и его используют для соусов, супов. Мидии припускают таким же способом, как при варке, нос малым количеством воды и с добавлением лимонной кислоты или белого вина. Воду можно заменить молоком. Для салатов припущенные мидии нарезают ломтиками и соединяют с другими компонентами

овощных салатов или винегретов. Для супов, отваренные мидии нарезают тонкими ломтиками, обжаривают вместе с луком и кореньями и вводят в суп за 10—15 мин до конца варки.

Блюда из нерыбных продуктов моря должны иметь специфический вкус и запах, присущий данному виду продукта. Не должно быть привкуса ила, примесей песка, остатков раковин и панцирей. Кусочки продуктов в блюдах должны быть одинаковой формы и величины, не переварены, без «резиновой» консистенции. Желательно к этим блюдам использовать овощные гарниры для восполнения недостающих в них витаминов С, А, Е и микроэлементов. Температура отпуска блюд, срок и условия хранения готовых блюд аналогичны рыбным блюдам.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №66

Тема 55. Способы жарки рыбы и морепродуктов японской кухни.

Цель работы: Виды и способы приготовления и жарки рыбы и морепродуктов.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;

- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Жарят рыбу на гриле, барбекю, основным способом, во фритюре.

На гриле и барбекюобычно жарят мелкую рыбу целиком, пор-ционными кусками пластованную и непластованную рыбу. Считается, что рыба остается максимально сочной, если при ее разделке сохранить кожу. Идеально подходит для жарения этим способом жирная рыба. Бла-годаря высокой температуре она быстро доходит до готовности, оставаясь сочной и нежной. Перед приготовлением на гриле, а также барбекю рыбу желательно замариновать, а затем обтереть насухо.

Жарят рыбу обычно на очень горячем гриле по 2-3 минуты с каждой стороны, смазывая маринадом или растительным маслом. Чтобы рыбу удобнее было жарить, лучше использовать специальную решетку с крыш-кой на петлях. Между прутьями, как правило, помещается целая рыба, а также веточки свежей пряной зелени или виноградные листья. Чтобы ры-ба не прилипла к решетке, последнюю нужно смазать растительным мас-лом. Перед обжариванием рыбы на гриле можно также ее предварительно запанировать в различных пряных смесях или смазать с одной стороны панировочной пастой. В последнем случае рыбу рекомендуется жарить около 10 минут, не переворачивая. В конце жарения на гриле филе рыбы можно смазать соусом терияки. Благодаря этому она становится блестящей, будто покрытой глазурью. Переворачивать рыбу следует аккуратно и желательно реже.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №67

Тема 56. Организация технологической линии по приготовлению горячих закусок.

Цель работы: Технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов запеченных с гарниром японской кухни. Технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов запеченных с соусом японской кухни.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);

- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Горячие закуски отличаются от горячих вторых блюд меньшей массой, более острым вкусом, подаются обычно без гарнира в порционных сковородках, в специальных кастрюльках с ручкой (кокотницы), в искусственных или натуральных раковинах (кокильницах), кроншелях. Их включают в меню после холодных закусок.

Горячие закуски готовят из продуктов, предварительно прошедших тепловую обработку, сочетая их с грибами, сыром, разнообразными соусами и приправами.

Продукты нарезают в основном соломкой («жюльен») или мелкими кубиками.

Подготовленные продукты смешивают с соусом и укладывают в, предварительно смазанные маслом, кокотницы, кокильницы, сковородки, металлические баранчики, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 2500С до образования румяной корочки. Чтобы предотвратить подгорание, кокотницы, кокильницы, сковородки ставят на противень с горячей водой (слой 0,5 см).

При подаче кокотницы, кокильницы, порционные сковородки ставят на фарфоровые (пирожковые или десертные) тарелки с бумажными салфетками, на ручку кокотниц надевают бумажные папильотки. Подают горячие закуски сразу.

Рыба, запеченная в раковинах (кокиль). К мелким кусочкам припущенного филе судака или другой малокостистой рыбы добавляют припущенные на масле шампиньоны, крабы, или раковые шейки и заправляют соусом паровым. Эту массу укладывают горкой на раковину (натуральную или из металла), поливают соусом молочным средней густоты, посыпают тертым сыром, поливают маслом и запекают.

Закуска запеченная по – российски. Отварной язык, ветчину и мякоть курицы нарезают соломкой, слегка обжаривают. Добавляют сметанный соус и острый томатный соус. Массу раскладывают в кокотницы, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают на водяной бане в жарочном шкафу до образования румяной корочки.

Кокот из печени. Печень говяжью, свиную, баранью нарезают кусками по 30 г, а куриную целиком ошпаривают кипятком, после этого промывают (удаляют свернувшийся белок), обжаривают до готовности и нарезают мелкими кубиками.

Сырой картофель нарезают мелкими кубиками, обжаривают во фритюре до легкого румяного цвета (не пересушивая).

Нарезанный мелкими кубиками репчатый лук пассеруют.

Подготовленные продукты прогревают на сковороде со сливочным маслом. Смешивают со сметанным соусом и проваривают 2- 3 минуты.

Подготовленные полуфабрикаты кладут в смазанные сливочным маслом кокотницы; посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом. Запекают до румяной корочки.

Жюльен из птицы или дичи. Мякоть жареной птицы (лучше филейную часть без кожи), отварной язык и ветчину шинкуют тонкой соломкой. Грибы перебирают, промывают, отваривают до полуготовности, затем обжаривают и шинкуют соломкой.

Подготовленное филе птицы (дичи) слегка обжаривают со сливочным маслом. Смешивают с подготовленными грибами. Заправляют сметанным соусом и при слабом кипении прогревают 4 – 5 мин.

Металлические кастрюльки (кокотницы) слегка смазывают сливочным маслом и наполняют полуфабрикатом. Сверху горкой насыпают тертый сыр. Запекают в горячем жарочном шкафу при 250 – 280 ?С до образования румяной корочки.

Грибы в сметане. Сушеные грибы тщательно промывают и отваривают до готовности в кипящей воде. Затем откидывают на сито или дуршлаг. Шинкуют мелкой соломкой и вновь тщательно промывают в большом количестве воды (до полного удаления песка и других примесей).

Шампиньоны припускают с добавлением лимонной кислоты (чтобы грибы не потемнели), затем нарезают ломтиками.

Подготовленные грибы обжаривают на маргарине или сливочном масле до готовности.

Смешивают со сметанным соусом. Прогревают 5 – 7 минут. Перекладывают в смазанную маслом посуду (кокотницу, металлический баранчик или порционную сковороду). Посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу.

Форшмак. Вареную или жареную говядину, филе соленой сельди, холодный вареный картофель пропускают на мясорубке вместе с сырым луком. В эту массу добавляют сметану, сырые яйца, молотый перец, соль (если надо) и хорошо вымешивают. Порционные сковороды смазывают маслом, посыпают молотыми пшеничными сухарями, укладывают подготовленную массу, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают. Подают горячим на этой же сковороде.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №68

Тема 57. Общие правила запекания рыбы и морепродуктов японской кухни.

Цель работы: Правила запекания, виды необходимого оборудования и инвентаря.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Рыбу запекают под соусом или без соуса. Без соуса – обычно целую рыбу. Для этого ее очищают, посыпают солью, перцем и запекают в жарочных шкафах. Чаще запекают рыбу под соусами. Для этого порционные сковороды смазывают жиром, наливают немного соуса, укладывают гарнир, подготовленную рыбу, заливают все соусом, посыпают тертым сыром, поливают маслом и запекают. Под соусами запекают рыбу, нарезанную порционными кусками, из филе без реберных костей (с кожей или без нее). Можно запекать рыбу сырой, припущенной или жареной:

1. Сырую рыбу запекают под соусом "Паровым" или "Молочным" с отварным картофелем.
2. Припущенную – под соусом "Паровым" или "Молочным" с отварным картофелем или макаронами.
3. Жареную – с жареным картофелем или рассыпчатой гречневой кашей под соусом сметанным или томатным с луком и грибами.

Далее изучите ассортимент блюд из запеченной рыбы и особенности подготовки рыбы, гарнира, соуса, дополнительных продуктов для каждого блюда.

Вспомните приготовление котлетной массы из рыбы, и полуфабрикаты из нее. Разработайте технологический процесс приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Изучите ассортимент блюд из нерыбного водного сырья.

Изучая требования к качеству блюд из рыбы, обратите внимание на правила проведения бракеража. Научитесь дифференцированно подходить к бракеражу в зависимости от типа и класса предприятия. Во всех предприятиях к органолептическим показателям одинаковые требования, но способы подачи блюд различны. Обратите внимание на недопустимые дефекты рыбных блюд (брак), а также на условия и сроки реализации.

Ножи «поварская тройка» хранятся в специальных ножнах.

Нож-рубак применяется для разрубания рыбы или мяса с костями средней крепости. Нож-рубак изготовляется массивным из твердой стали и делается длиной 410-464 мм и толщиной 6-8 мм.

Обвалочный нож применяется для отделения мяса от костей при обработке мясных туш. Размеры ножа: длина 294 мм, ширина 35 мм, толщина 2,5 мм. Нож изготовляется из твердой стали.

Гастрономический нож служит для нарезки колбасы, ветчины, мяса и других продуктов. Размеры ножа: длина 425 мм, ширина 35 мм, толщина 2 мм.

Мусат (сталъка) является инструментом для точки ножей во время работы. Изготовляется мусат из очень твердой стали. Длина мусата 322 мм, наибольший диаметр 22 мм.

Тяпка применяется для отбивания порционных кусков мяса. Изготовляется из стали. Размеры тяпки: длина 255 мм, ширина 100 мм, толщина 10 мм.

Мясницкий топор (тупица) служит для разрубания мясных туш. Изготовляется из твердой стали, а топорище - из дерева твердой породы.

Поварские вилки бывают большие для выемки кусков мяса из котлов и малые (транжирные) для раздачи кусков мяса, рыбы и т. д.

Поварская игла применяется для проверки готовности мяса.

Настольные разделочные доски изготовляются доски длиной 0,6-1,0 м, шириной 0,3-0,4 м и толщиной 4 см. Они должны быть из целого куска сухой древесины твердых пород, не имеющей трещин и заусениц (см. рис. 1 прил. 3). Поверхность разделочных досок должна быть плоской и гладкой. Сырые продукты необходимо разделывать на одних досках, вареные - на других: мясные, рыбные и овощные продукты должны разделываться также на разных досках. На торцевой стороне доски, как указывалось выше, отмечается начальными буквами наименование продукта, обрабатываемого на данной доске (например, разделочная доска для вареного мяса обозначается буквами ВМ, для сырого мяса - СМ, для вареной рыбы - ВР и т. д.).

В каждой холодильной камере поддерживается температура, требуемая для данного продукта. Камера для хранения мяса оборудуется лужеными крючьями, укрепленными на металлических стержнях под потолком. На таких крючьях подвешиваются туши и полутуши мороженого, охлажденного и остывшего мяса - говядины, свинины и баранины. При этом подвешенные туши и полутуши не должны соприкасаться ни между собой, ни с полом и стенами. Небольшие отрубы мяса и отпускаемые мясокомбинатами блоки мороженого мяса весом до 20 кг раскладываются на полках стеллажей. Охлажденное и остывшее мясо хранят при температуре от 0 до 2°. Такая температура обеспечивает сохранность нормальных органолептических качеств и естественного внешнего вида мяса, характеризующегося сухой прозрачной пленкой на поверхности - «корочкой подсыхания». Для хранения мороженого мяса нужно повысить температуру камеры до 4-6°; температура способствует медленному оттаиванию мяса и ликвидации изменений, явившихся результатом замораживания. Срок хранения мяса в холодильных камерах - до пяти суток. Охлажденные субпродукты сортируются по видам, укладываются на противни, размещаются на стеллажах и хранятся при тех же температуре и влажности, как и охлаждённое мясо. Мороженые субпродукты нужно хранить при более низкой температуре - при -2°. Субпродукты можно хранить в холодильных камерах не более двух суток. При отсутствии холода их хранить нельзя. Домашнюю птицу и дичь хранят при температуре -2°. Если требуется обеспечить медленное оттаивание мороженой или охлаждённой птицы и дичи, то повышают температуру до 0-2° и раскладывают тушки на стеллажах в один ряд, так, чтобы они не соприкасались между собой.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №69

Тема 58. Технология приготовления блюд из рыбной и котлетной массы японской кухни.

Цель работы: Технология приготовления блюд из рыбной кнельной массы японской кухни.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;

- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Разделка рыбы.Разделка зависит от анатомических особенностей рыбы, ее размера и кулинарного назначения продукта. На рис. 5.13 приводится схема разделки рыбы средних и крупных размеров.

Схема разделки рыбы с костным скелетом включает следующие операции: очистку от чешуи (у бесчешуйчатой рыбы — удаление кожи), потрошение, удаление голов и плавников, промывание, нарезание полуфабрикатов, пластование.

*Разделка **чешуйчатой**рыбы.* С чешуйчатых рыб сначала снимают чешую. Это делается вручную или с помощью скребка РО-1. При обычной очистке рыбу кладут на разделочную доску и, держа левой рукой хвостовую часть, правой рукой с помощью ножа или специальной терки удаляют чешую. Рыбу с плотно сидящей, трудноудаляемой чешуей рекомендуется ошпарить кипятком, затем соскоблить чешую тупой стороной ножа.

После снятия чешуи у рыбы удаляют плавники. Если они мягкие, удобно пользоваться ножницами. Если плавники колючие и большие, их необходимо удалить до снятия чешуи. Для этого вдоль всего плавника с обеих сторон делают ножом надрезы, а затем, захватив плавник полотенцем, выдергивают его по направлению от хвоста к голове (при варке ухи плавники не удаляют).

Потрошат рыбу вручную: разрезают брюшко, удаляют внутренности и голову (у мелкой рыбы при разделке голову оставляют, но вынимают жабры). При потрошении следят за тем, чтобы не повредить желчный пузырь, но если это произошло, рыбу надо немедленно промыть, а место, на которое попала желчь, натереть солью или вырезать, иначе рыба приобретет горький вкус. После удаления внутренностей срезают пленку, покрывающую снизу позвоночную кость, вычищают почки и зачищают темную пленку, выстилающую брюшную полость. Если пленка светлая, ее не удаляют.

Размораживание

Очистка от чешуи

(у бесчешуйчатой -

удаление хожи)

 Потрошение

Удаление плавников

 Промывание

Приготовление полуфабрикатов

Целиком

Непластованная

Филе

 С головой

Без головы

Кругляши

Снятие верхнего филе с реберными костями пластованием рыбы

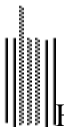
Фаршированная целиком

Тушка

Удаление

Фаршированная порцион-

ными кусками позвоночной кости



Нарезка на филе с кожей и реберными костями

Снятие кожи филе

Срезание с филе реберных костей



Нарезка филе без кожи и реберных костей

Нарезка филе с кожей без реберных костей

Рис. 5.13. Разделка рыбы с костным скелетом средних и крупных размеров.

Через разрез у головы или разрез спинки потрошат рыбу для фарширования. Через прорезанную спинку потрошат рыбу для

приготовления рулета (в основном это рыба, имеющая крупные спинные плавники).

Мелкую рыбу и рыбу средних размеров обрабатывают, не вскрывая брюшко. Для этого отделяют голову и с нею вынимают часть внутренностей, через образовавшееся отверстие брюшную полость зачищают.

Выпотрошенную рыбу тщательно промывают. Если рыба не направляется на кулинарную обработку, а подлежит хранению, ее подвергают фиксации.

Фиксация — это выдерживание рыбы в течение 5 ... 15 мин в 15 %-м растворе поваренной соли с температурой 4 ... 6 °С. В процессе фиксации верхний слой мышечной ткани охлаждается и насыщается поваренной солью. Тем самым предотвращается размножение микроорганизмов и уменьшаются потери клеточного сока.

Из потрошеной рыбы получаются два вида полуфабрикатов: рыба целая с головой и рыба целая без головы (тушка). Эти полуфабрикаты затем можно разделать на порционные куски — кругляши.



Рис. 5.14. Срезание филе с тушки рыбы

Крупную рыбу обычно пластуют (рис. 5.14). Для этого ее разрезают вдоль позвоночника на две части: получается филе с реберными костями и филе с позвоночной и реберными костями. Для получения чистого филе рыбу не очищают от чешуи, чтобы при снятии кожа не порвалась. Филе с кожей без реберных костей кладут на доску кожей вниз и срезают филе с кожи.

Кулинарное использование рыбных полуфабрикатов приводится в табл. 5. 8.

Кулинарное использование рыбных полуфабрикатов

Способ разделки	Вид рыбы	Отходы, %	Кулинарное использование	
Рыба целиком с головой	Мелкая рыба до 200 г, щука, судак		... 20	Варка, жаренье, тушение, фарширование
Тушка	Средняя рыба до 1,5 кг		... 35	Варка, жаренье
Кругляши	Рыба средних размеров		... 35	Жаренье, варка
Филе с кожей и реберными костями	Рыба весом свыше 1,5 кг		... 43	Жаренье основным способом, варка
Филе с кожей без реберных костей	«		... 50	Запекание, припуска-ние
Чистое филе	«		... 68	Жаренье во фритюре, запекание, припуска-ние, для получения рубленой массы

Особенности обработки некоторых видов рыб.Обработка некоторых видов рыб с костным скелетом имеет ряд отличий.

Щука. Снимают чешую, удаляют внутренности, промывают и пластуют. Для фарширования кожу снимают «чулком».

Ставрида. Рыба покрыта жесткой чешуей, плотно прилегающей к коже, поэтому ее ошпаривают перед очисткой.

Линь. Имеет плотно прилегающую к коже чешую, покрытую слизью, которую трудно очищать, поэтому перед чисткой рыбу погружают в кипяток на 20 ... 30 с, а затем перекладывают в холодную воду.

Камбала. Со светлой стороны очищают чешую. Голову и часть брюшка отрезают косым срезом, удаляют внутренности, плавники, промывают. Снимают темную кожу, предварительно ошпарив кипятком. Мелкую камбалу нарезают на порционные куски поперек, крупную — разрубают вдоль по позвоночнику, а затем нарезают на порционные куски. Шипы у камбалы (калкан) удаляют после варки.

Налим, угорь. Вокруг головы надрезают кожу и снимают ее «чулком». Затем разрезают брюшко, после потрошения и промывания отрубают голову и хвост и вырезают плавники.

Сом. Рыбу зачищают ножом от слизи. У мелких экземпляров отрезают голову, плавники, а затем потрошат и промывают. У крупных экземпляров кожу предварительно снимают «чулком».

Бельдюга. Тело рыбы круглое, сужено к хвосту и покрыто редкими, еле заметными на темной коже мелкими чешуйками. Кожа грубая, поэтому ее удаляют, снимая «чулком», как у налима.

Миноги. Эту рыбу не потрошат. Слизь, которой покрыта рыба, может быть ядовитой, поэтому ее необходимо удалить. Для этого тушку тщательно протирают солью и хорошо промывают.

Навага. Мороженую навагу разделывают, не размораживая. У мелких экземпляров отрезают нижнюю челюсть с частью брюшка, потрошат через образовавшееся отверстие, оставляя в тушке икру, прорезают кожу вдоль позвоночника, снимают ее с обеих сторон тушки, начиная с головы, после чего удаляют спинной плавник. У крупной рыбы отрубают голову, потрошат, надрезают кожу вдоль спины, вырезают спинной плавник и снимают кожу по направлению от спины к брюшку. Крупную рыбу пластуют.

Треска, пикша. Тресковые обычно поступают без головы и внутренностей. В этом случае их обработка заключается в удалении черной пленки (на брюшной полости), очистке от чешуи и промывании.

Хек (серебристый и тихоокеанский). У рыбы снимают пленку с брюшной полости. Мелкие экземпляры (массой до 250 г) разделывают целиком тушкой и используют для жаренья. Крупные экземпляры разделывают, не пластуя, и режут на порционные куски. Кожа у хека грубая и ее лучше снимать.

Рыба-сабля. Рыба имеет плоское тело, поэтому ее не пластуют и не разделывают на филе. Поступает рыба потрошеной. У нее зачищают черную пленку и, начиная с хвостовой части, срезают со спины и брюшка плавники вместе с полоской мякоти. Обработанную тушку нарезают на порционные куски под прямым углом.

Разделка рыбы для фарширования.Фаршируют рыбу целиком (судак, щука, сазан, карп, треска), порционными кусками и в виде батона.

Для *фарширования целиком* судака очищают от чешуи, стараясь не повредить кожу. Затем отрубают плавники, делают глубокие надрезы на спине, прорезая реберные кости вдоль позвоночника. После этого разламывают или перерезают позвоночник у

хвоста и головы и удаляют его. Таким образом, на спине рыбы образуется отверстие от головы до хвоста, через которое удаляют внутренности. Рыбу тщательно промывают. Тонким ножом срезают мякоть и реберные кости, оставляя на коже слой мякоти не более 0,5 см. Плавники и кости внутри рыбы вырезают ножницами. Из головы удаляют жабры и глаза. Тщательно промытую рыбу наполняют фаршем, заворачивают в чистую марлю, перевязывают шпагатом и направляют на тепловую обработку.

Для фарширования целиком рыбу можно разделать иначе: щуку осторожно очищают от чешуи, вокруг головы надрезают кожу и концом ножа отделают ее от мякоти. Затем левой рукой держат рыбу полотенцем за голову, другой рукой захватывают кожу и снимают ее «чулком» по направлению от головы к хвосту, подрезая ножом или ножницами мякоть у плавников. У самого хвоста мякоть и позвоночную кость перерезают и получают две части: вывернутую кожу с хвостом и тушку.

Кожу хорошо промывают, а тушку потрошат, промывают и отделяют мякоть от костей. Мякоть используют для приготовления фарша.

Затем кожу наполняют фаршем, приставляют обработанную голову, заворачивают в марлю, перевязывают шпагатом и направляют на тепловую обработку.

Сазана, карпа и треску фаршируют *порционными кусками.* Не-пластованную рыбу нарезают на кругляши толщиной примерно 5 см. Концом ножа вырезают мякоть с обеих сторон позвоночника так, чтобы на коже остался слой мякоти толщиной 0,3 ... 0,5 см. Отверстие наполняют фаршем и подготовленную рыбу направляют на тепловую обработку.

При массовом изготовлении рыбу фаршируют *в виде батона.* Для этого используют речную и океаническую рыбу, в мышцах которой мало костей. При этом часть рыбы разделывают на филе без реберных костей, а часть — на чистое филе, которое используют для приготовления фарша. На целлофан кладут филе кожей вниз, а на него — рыбный фарш, сверху закрывают его филе кожей вверх. Сформованные батоны плотно обертывают целлофаном, перевязывают шпагатом и направляют на тепловую обработку.

Для приготовления фарша филе рыбы дважды измельчают на мясорубке вместе с пшеничным хлебом (без корок), замоченным

в молоке или воде, пассерованым луком и чесноком. В фарш добавляют размягченный маргарин, яйца, соль, молотый перец и перемешивают до однородной консистенции. Можно использовать замороженный рыбный фарш промышленной выработки.

Рыба осетровых пород, за исключением стерляди, поступает мороженой и полностью потрошеной. Обработка ее включает размораживание, удаление голов, спинных жучков, плавников, визиги, пластование, ошпаривание и зачистку (рис. 5.15).

У размороженных тушек отрубают голову вместе с грудными плавниками и костями плечевого пояса двумя косыми срезами вдоль жаберных крышек. После этого у рыбы срезают спинные жучки со спинным плавником, удаляют анальный, брюшной плавники

по линии их основания, отделяют хвостовой плавник по прямой линии перпендикулярно к позвоночнику на уровне начала лучей и удаляют визигу — плотный хрящ, заменяющий осетровым рыбам позвоночник. Иногда хвостовой плавник не отрезают до удаления визиги. При этом у хвоста надрезают мякоть вокруг визиги и вытягивают ее вместе с хвостом, осторожно, чтобы не порвать. Извлечь визигу можно и другим способом — после пластования рыбы, но при этом она может быть повреждена. В некоторых случаях рыба поступает без визиги, которую удаляют одновременно с внутренностями при промышленной обработке.

Рыбу пластуют, разрезая вдоль по середине жировой прослойки на спине на две половинки — звенья. Крупные звенья разрезают в продольном и поперечном направлениях так, чтобы длина куска не превышала 60 см, а масса — 4 ... 5 кг.

Для облегчения дальнейшей очистки рыбы от костных жучков звенья ошпаривают, погружая их кожей вниз в рыбный котел или специальную ванну с горячей водой на 2 ... 3 мин. Воды берут такое количество, чтобы в нее была погружена лишь нижняя часть звена с кожей, а мякоть находилась над водой. Затем звено быстро очищают от боковых, брюшных жучков и мелких костных образований, удаляют брюшную пленку. Дальнейшая обработка звеньев зависит от их кулинарного использования.

Размораживание на воздухе

Удаление головы с грудными плавниками

Срезание спинных жучков

Отрезание хвостового
плавника

Удаление визиги

►I Деление на звенья

Зачистка звеньев от слизи, крови, загрязнений и промывание

Для жаренья и припускания

Для варки звеном

Срезание хрящей				
	Г			'
Порционными кусками			Звеном	

"			1'		
Срезание кожи			Ошпаривание		
'	'			'	
Нарезка на порции		Зачистка от жучков и костных чешуек			
1	'		'	'	
Ошпаривание		Промывание			
1	'				
Промывание					
		1	>		
Порционные куски без кожи и хрящей		Звено с кожей без хрящей			

* Ошпаривание

Зачистка от

жучков и

костных чешуек

Промывание

Перевязывание шпагатом

Звено с кожей и хрящами

Для варки целиком звенья после ошпаривания и зачистки жучков промывают, подвертывают тонкую брюшную часть, перевязывают шпагатом для лучшего сохранения формы, а затем кладут на решетку рыбного котла. В результате ошпаривания масса звеньев уменьшается на 5 ... 10 %.

При использовании звеньев осетровой рыбы для припуска-ния или жарки в целом виде либо порционными кусками с кожей или без кожи у них сначала срезают хрящи, затем ошпаривают и зачищают от жучков.

Порционные куски неред тепловой обработкой ошпаривают еще раз. Для этого их опускают на 1 ... 2 мин в воду, нагретую до 95 ... 97 °С (3 ... 4 л на 1 кг рыбы). После ошпаривания куски промывают в воде, чтобы смыть выступившие сгустки белка. В процессе ошпаривания рыба уменьшается в объеме и уплотняется, поэтому при тепловой обработке ее форма сохраняется и при жарке от нее не отстает панировка. Воду, в которой вторично ошпаривают рыбу, можно использовать для приготовления бульонов.

Стерлядь после размораживания, не ошпаривая, очищают от жучков, разрезают брюшко, удаляют внутренности, жабры и визигу. У стерляди, предназначенной для припускания в целом виде, спинные жучки отделяют после тепловой обработки, а у стерляди, предназначенной для варки, припускания, жарки порционными кусками, — до нее. Для

приготовления порционных кусков потрошеную стерлядь пластуют после удаления спинных жучков, а затем нарезают поперек. Количество отходов при обработке стерляди составляет 42 %.

Для приготовления полуфабрикатов из котлетной и кнельной масс лучше всего использовать рыбу с небольшим количеством костей (горбуша, рыба-капитан, кета, мерлуза, серебристый хек, сом, судак, щука, хариус и др.). Рыбу разделывают на филе с кожей без костей или без кожи и костей (для кнельной массы).

Котлетная масса может быть приготовлена из охлажденной, размороженной и из хорошо вымоченной соленой рыбы. Кроме того, используют фарш промышленного изготовления.

Филе нарезают кусками, добавляют замоченный в молоке или воде черствый пшеничный хлеб из муки не ниже 1-го сорта (без корок), соль, перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку, после чего снова перемешивают и выбивают.

Если котлетная масса не вязкая (из трески, хека, пикши и др.), то в нее добавляют сырое яйцо. В слишком вязкую котлетную массу для увеличения рыхлости кладут пропущенную через мясорубку охлажденную вареную рыбу в количестве 25 ... 30 % массы мякоти сырой рыбы. В котлетную массу можно добавить молоки свежей рыбы, но не более 6 % от массы мякоти.

Из котлетной массы приготавливают котлеты, биточки, тефтели, хлебцы рыбные, рулеты, зразы, тельное. Для котлетной массы, из которой готовят тефтели, хлеб берут в меньшем количестве, вводят пассерованный репчатый лук, пропущенный через мясорубку вместе с замоченным пшеничным хлебом. Для хлебцов рыбных готовят котлетную массу (с хлебом) и вводят в нее размягченное сливочное масло, яичные желтки, соль, перец и тщательно вымешивают. Затем добавляют, осторожно перемешивая, взбитые яичные белки. Готовую массу выкладывают в смазанные маслом формы, заполняя их на 2/3 высоты.

Котлетам придают овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом; биточкам — кругло-приплюснутую форму. Панируют и те, и другие изделия в сухарной панировке. Тефтели формуют в виде шариков диаметром 3 ... 4 см по 3 ... 5 шт. на порцию и панируют в муке. Для приготовления рулета котлетную массу раскладывают на мокрую ткань или целлофан в виде прямоугольника слоем толщиной 1,5 ... 2 см. На середину прямоугольника в продольном направлении помещают фарш и, приподнимая концы, соединяют края котлетной массы (встык). Рулет перекатывают на смазанный маслом противень швом вниз, смазывают льезоном, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и делают несколько проколов, чтобы образующиеся при тепловой обработке пары не разорвали оболочку.

Для приготовления тельного котлетную массу укладывают на мокрую ткань или целлофан в форме лепешки, на середину которой помещают фарш. Лепешку складывают вдвое, придавая тельному форму полумесяца. Смачивают полуфабрикат в льезо-не и панируют в сухарях.

Рыбные зразы готовят из котлетной массы, формуя в виде овала. Свежие или сушеные грибы для фарша отваривают (сушеные предварительно замачивают) и рубят. Репчатый лук шинкуют соломкой и пассеруют. Зелень укропа или петрушки мелко рубят. Все продукты соединяют, добавляют сухарную крошку, соль, молотый перец и хорошо

перемешивают. В фарш можно добавлять мелко нарезанные крутые яйца, а также шинкованную отварную визигу и разваренные хрящи осетровых рыб.

Биточки и котлеты можно готовить без хлеба. Для этого филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, посыпают солью, перцем, добавляют измельченный репчатый лук, перемешивают и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Из полученной массы формуют котлеты, смачивают их в льезоне и панируют в белой панировке.

Кнельную массу используют для приготовления нежных и рыхлых изделий. Рыбное чистое филе и черствый пшеничный хлеб (без корок), замоченный в молоке, два-три раза пропускают вместе через мясорубку с очень мелкой решеткой. Затем массу протирают, добавляют яичные белки и хорошо взбивают, подливая молоко или сливки. Хорошо взбитая масса плавает на поверхности воды. По окончании взбивания массу солят. Вместо черствого пшеничного хлеба можно использовать пресное слоеное или заварное тесто. Кнельную массу разделывают в виде клецок и варят в подсоленной воде. Используют ее и для приготовления холодных блюд (буше), а также для фарширова- ! ния рыбы.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №70

Тема 59. Организация процесса приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни.

Цель работы: Организация производственного помещения для приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;

- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

На предприятиях общепита, в которых предусмотрена цеховая структура производства, организуют оборудованные цеха, производящие полуфабрикаты, а также готовые блюда.

Формирование программы производства осуществляется в зависимости от ассортимента производимых блюд, поставляемых в филиалы или реализуемых через торговые залы и предприятия розничной сети.

При планировке цехов и других производственных помещений большое внимание уделяется удобству их взаимосвязи. На предприятиях общественного питания, использующих преимущественно полуфабрикаты и продукцию высокой степени готовности, для приготовления блюд, как горячих, так и холодных, допустима организация единого помещения с определёнными производственными участками. В целом же, различают несколько видов цехов:

- Овощной

- Мясной и рыбный

- Холодный

- Горячий

В рыбном цехе, соответственно, происходит первичная обработка рыбы и изготавливаются полуфабрикаты. Поступающее в такой цех сырьё сначала размораживается/оттаивается (для отдельных видов рыб дополнительно применяется и ошпаривание, облегчающее дальнейшую обработку), после чего производится очистка, потрошение и промывка, далее - разделка и непосредственно приготовление рыбных полуфабрикатов.

В небольших столовых, кафе и ресторанах функционируют совмещённые мясо-рыбные рыбно-мясные цеха.

Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором как раз завершается технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из морепродуктов. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные для реализации потребителю. Он занимает в предприятии общественного питания центральное место и если горячий цех обслуживает несколько торговых залов, расположенных на разных этажах, его целесообразно расположить на одном этаже с торговым залом, имеющим наибольшее число посадочных мест. На всех других этажах должны быть раздаточные с плитой для жаренья порционных блюд и мармитами. Снабжение этих раздаточных готовой продукцией обеспечивается с помощью подъемников.

Горячий цех должен иметь удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды. В горячем цехе для удобства организации процессов приготовления горячих блюд целесообразно использовать секционное модулированное оборудование, которое можно устанавливать основным способом, или организовывать несколько технологических линий - для приготовления бульонов и первых и вторых блюд; гарниров и соусов (приложение 4).

При работе в горячем цехе на сотрудников может воздействовать комплекс опасных и вредных факторов производственной среды. [5]

Рабочие места на предприятиях общественного питания должны соответствовать постановлению от 8 ноября 2001 года N 31 «О введении в действие санитарных правил» (с изменениями на 31 марта 2011 года).

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №71

Тема 59. Организация процесса приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни.

Цель работы: Схема цеха приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Для рыбных цехов применяется следующее технологическое оборудование:

- холодильные шкафы и низкотемпературные камеры,

- моечные ванны и бассейны,

- производственные столы,

- электропилы,

- мясорубки,

- фаршемешалкии др.

Оборудование для горячего цеха подбирают по нормам оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом и количеством посадочных мест в предприятии, режимом его работы, максимальной загрузкой торгового зала в часы пик, а также формам обслуживания. Так, в ресторанах, где первые блюда готовят небольшими партиями, меньше требуется стационарных пищеварочных котлов, чем в столовых, имеющих столько же посадочных мест [9].

Таблица 5.Подбор оборудования для горячего цеха общедоступной столовой на 100 мест

Наименование оборудования	Тип	Единица измерения	Производительность, емкость,площадь в единицах измерения	Количество оборудования
Универсальный привод	П-II	шт.	-	1
Шкаф холодильный	ШХ-0,8	м3	0,8	1
Плита на электрическом обогреве 4-конфорочная секционная модулированная с жарочным шкафом	ПЭСМ-4Ш	м2	-	3
Плита кухонная 2-кон-форочкая для непосредственного жаренья	ПЭСМ-2	м2	0,24	1
Котел пищеварочный	КПЭСМ-40	л	40	1
Котел пищеварочный	КПЭСМ-60	л	60	1
Котел пищеварочный	КПЭ-100	л	100	3
Сковорода с косвенным оборвем	СКЭ-0,3	м2	0,33	1
Шкаф жарочный двухсекционный	ШЖЭСМ-2	м2	0,194	1

Кипятильник непрерывного действия	КНЭ-100	л/ч	100	1
Весы настольные циферблатные	ВНЦ-2	кг	2	2
Весы настольные циферблатные	ВНЦ-10	кг	10	1

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №72

Тема 60. Риски в области безопасности процессов приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.

Цель работы: Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложных блюд из рыбы и морепродуктов.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);

- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Горячие рыбные блюда подают при температуре 65-70°С. Основной продукт и гарнир укладывают на подогретую тарелку или блюдо так, чтобы края посуды были свободными. В зависимости от вида блюда соус подают отдельно или вместе с ним.

Качество готовых рыбных блюд оценивают по следующим показателям: соблюдение рецептуры; правильность разделки рыбы, нарезки и панировки; соблюдение правил тепловой обработки и доведения рыбы до готовности; вкус и запах приготовленного блюда; внешний вид; соответствие гарнира и соуса данному блюду.

Отварную рыбу подают одним порционным куском с костями и кожей, с кожей без костей, а осетровую - с кожей без хрящей или без кожи. Рыба должна быть проварена, но полностью сохранять свою форму. Цвет, вкус и запах должны соответствовать данному виду рыбы и используемым при варке кореньям и специям. Гарнир - отварной картофель - обточен в форме бочонков или подобран средними целыми клубнями, уложен рядом с рыбой, полит маслом и посыпан зеленью. Соус подают отдельно в соуснике или поливают им рыбу.

Припущенную рыбу подают одним порционным куском без костей, с кожей или без кожи. Осетровую рыбу - без хрящей и лучше без кожи. Мелкую рыбу - в целом виде. Рыба должна быть проварена и полностью должна сохранять свою форму. На поверхности припущенной рыбы допускаются сгустки свернувшегося белка, поэтому для улучшения внешнего вида блюда рыбу поливают соусом и украшают сверху лимоном, грибами, крабами. Гарнир такой же, как для отварной рыбы, укладывают рядом или подают отдельно. Рыбу прогревают в соусе перед отпуском.

Жареную рыбу подают одним порционным куском с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей. Осетровую - без хрящей, с кожей или без кожи. Мелкую рыбу - в целом виде, с хорошо вычищенной брюшной полостью. Рыба должна сохранять свою форму. Поверхность ее должна быть покрыта ровной поджаристой корочкой от золотистого до светло-коричневого цвета, при этом допускается легкое отставание панировки у рыбы фри. Консистенция мягкая, сочная, мясо легко отделяется вилкой, но не дряблое. Вкус рыбы специфический, без постороннего привкуса, запах рыбы и жира. Изделия неподгоревшие, непересоленные. Недопустимы вкус и запах пережаренного фритюра. Рыбу, жаренную целым звеном, нарезают на порционные куски под прямым углом. Куски должны сохранять свою форму, а поверхность их не должна быть заветрена. Рыбу укладывают на тарелку, рядом с гарниром, соус подают отдельно в соуснике или поливают рыбу маслом.

Рыбу в тесте подают по 6-8 кусочков, уложенных на салфетку. Рыба должна быть хорошо прожарена но оставаться сочной. Тесто - пористое и пышное, цвет - светло-золотистый. Для рыбы, жаренной во фритюре, недопустимым дефектом является темная окраска обжаренной рыбы.

Запеченные рыбные блюда приготавливают из рыбы, разрезанной на порционные куски без костей, с кожей или без кожи. С костями запекают целую рыбу - леща, линя, карася. На поверхности блюда должна быть слегка подрумяненная корочка. Соус должен загустеть, но не высыхать. Блюдо - сочное, рыба и гарнир - не пригоревшие и не присохшие к посуде.

Блюда из рыбной котлетной массы должны сохранять свою форму, не иметь трещин, состоять из однородной хорошо измельченной и промешанной массы. Поверхность жареных изделий покрыта хорошо поджаренной корочкой. Цвет на разрезе от белого до серого, изделия сочные, рыхлые. Недопустимыми дефектами является неправильная форма изделий закатка панировки внутрь изделия, наличие посторонних запахов, привкус кислого хлеба, подгоревших корочек и т.д.

Отварную и припущенную рыбу до отпуска хранят на мармите в бульоне при температуре 60-70°С не более 30 мин. Жареную рыбу хранят на плите или мармите не более 2-3 ч, после чего охлаждают до 6-8°С и хранят при этой же температуре до 12 ч. Перед подачей рыбу подогревают в жарочном шкафу при температуре до 90°С или на плите основным способом после чего реализуют в течение 1 ч. Блюда из рыбы фри и запеченные приготавливаются по мере спроса.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №73

Тема 61. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы и морепродуктов.

Цель работы: Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы и морепродуктов.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Качество готовых рыбных блюд оценивают по следующим показателям: соответствие вида рыбы названию блюда, соответствие вида обработки принятому в калькуляции, правильность разделки рыбы, правильность нарезки порционных кусков, состояние панировки (для жареных блюд), степень готовности, консистенция, запах, вкус, оформление блюда.

К оценке оформления блюда следует подходить дифференцированно. Так, в ресторанах требуется, чтобы рыба была подана на блюде, картофель отварной был обточен, соус подан в соуснике, кроме припущенных и запеченных блюд, дополнительные гарниры: крабы, раковые шейки, креветки. Независимо от типа предприятия питания должны быть соблюдены общие правила: борта посуды не покрывают гарниром и соусом; основной продукт и гарнир укладывают аккуратно; посуду подогревают, температура блюда не ниже 65 градусов. Гарнир из свежих овощей подают отдельно в салатнике, чтобы не остывал основной продукт.

Для подачи рыбных блюд используют следующую посуду: для отварной рыбы овальные мельхиоровые блюда, для жареной мельхиоровые сковороды, поставленные на мелкие тарелки или овальные металлические блюда. Отварную рыбу подают в баранчике, соус к ней, например к судаку по-русски, отдельно в металлическом соуснике. При заказе рыбных блюд судак по-русски, карп зеркальный и другие, стол сервируют рыбными ножами и вилками. Тарелки также должны быть подогреты. Желательно рядом с пирожковой тарелкой поставить тарелку для костей.

Металлическая посуда

Если рыба готовится целой тушкой из живой, то подается она также целиком, а на подсобном столике официант раскладывает ее на тарелки, если получил разрешение посетителя.

Отварную и припущенную рыбу до отпуска хранят на мармите в бульоне при температуре от 60 до 70 градусов должно быть не более 30 минут. Жареную рыбу на плите или мармите должно быть не более от 2 до 3 часов, после чего охлаждают до 6 до 8 градусов и хранят при этой же температуре до 12 часов. Перед подачей рыбу прогревают в жарочном шкафу или на плите основным способом, после чего реализуют в течение до 1 часа. Блюда из рыбы фри и запеченные приготовляют по мере спроса.

Оформление сложных горячих блюд из рыбы



Горячие блюда из рыбы можно сделать не только вкусными, но и красивыми с помощью нехитрого оформления, созданных из правильно обработанных и красиво выложенных элементов.



Сами элементы декорирования создаются, как правило, из фруктов, овощей, а также морепродуктов. Единственный продукт питания, не сочетающийся с морепродуктами, - это мясо, поэтому использовать его для украшения рыбного стола не следует. Приложение В Рис 1 оформление блюд.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №74

Тема 62. Технологическое оборудование рыбного отделения.

Цель работы: Виды технологического оборудования для приготовления сложных блюд из рыбы.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Сложную горячую кулинарную продукцию из овощей, круп, мяса, птицы, рыбы готовят в суповом и соусном отделении горячего цеха, который является центральным производственным участком предприятия общественного питания, где осуществляются все приемы тепловой обработки продуктов.

Горячий цех должен быть оснащен современным оборудованием. Подбор оборудования производится в соответствии с примерными нормами оснащенности предприятий общественного питания.

В зависимости от типа предприятия, его мощности и производственной программы в суповом и соусном отделениях могут быть выделены несколько технологических линий. На небольших и средних предприятиях общественного питания, учитывая незначительный объем выпускаемой ими продукции по срокам ее реализации и ассортименту блюд, целесообразным считается организовывать универсальные рабочие места.

При организации рабочих мест необходимо учитывать выполнение поварами нескольких операций одновременно. Поэтому тепловое оборудование расставляют в такой последовательности, которая обеспечивает удобный переход повара от одной операции к другой.

Для варки небольшого количества продуктов используют на- плитные пищеварочные котлы, кастрюли, для жарки продуктов — сковороды, сотейники, функциональные емкости.

Для контролирования технологического процесса приготовления первых и вторых блюд повар должен находиться вблизи теплового оборудования. Поэтому все необходимые компоненты, вспомогательные приборы, инвентарь должны быть в зоне его рабочего места. Для этого параллельно линии теплового оборудования должна располагаться линия вспомогательных операций.

В зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов оборудование для предприятий общественного питания можно разделить на несколько групп:

- • тепловое: электроплиты, аппараты для жарки, грили, аппараты для выпечки, пищеварочные котлы, пароконвектоматы, водонагреватели, жарочные шкафы, фритюрница и др.;
- • электромеханическое: машины для обработки овощей, мяса, птицы, рыбы, для приготовления и обработки теста и т.д.;
- • холодильное оборудование: морозильные камеры низко- и среднетемпературные, холодильные шкафы и столы, аппараты шоковой заморозки и др.;
- • оборудование для раздачи и демонстрации: витрины, прилавки, линии раздачи, а также нейтральное и вспомогательное оборудование. Пароконвектоматы позволяют быстро готовить те же самые блюда, которые готовятся традиционным способом: на плите, в духовом шкафу, на пару, в гриле, — а также быстро разогревать замороженные продукты и продукты в вакуумной упаковке, готовить продукты с нежной консистенцией, проводить термическую обработку при консервировании. Использование пароконвектоматов весьма выгодно по следующим причинам: значительно сокращаются трудозатраты, так как работать на нем легко может научиться любой человек; снижаются потери веса конечного продукта; требуется меньше исходного сырья, так как практически не используются жиры. Кроме того, блюда, приготовленные в пароконвектомате, вкуснее и полезнее, чем приготовленные традиционным способом.

Посуда и инвентарь для приготовления и отпуска блюд из отварных, припущенных, тушеных и жареных продуктов: наплитные пищеварочные котлы, кастрюли; венчики, вилка поварская со сбрасывателем, горка для специй, держатель для ножей и ложек, доска разделочная, дуршлаги разные, игла поварская, кастрюли, котлы, лопатки, ножи «поварская тройка», приспособление для процеживания бульонов, противни, сотейники, сковороды, порционные сковородки, кокотницы, кокильницы, шумовки, весы циферблатные или электронные настольные и др.

При работе в горячем цехе работники должны обязательно изучить правила эксплуатации механического и теплового оборудования и получить практический инструктаж у заведующего производством. В местах расположения оборудования необходимо вывесить правила эксплуатации.

Пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользким. Температура в цехе не должна превышать 26 °С.

Разбор, чистку, смазку любого оборудования можно производить лишь при полной остановке машин и отключении их от источников электроэнергии, пара и газа.

Электрооборудование должно быть заземлено.

Проходы около рабочих мест нельзя загромождать посудой и тарой.

Крышки пищеварочных стационарных котлов разрешается открывать лишь через 5 мин после прекращения подачи пара или электроэнергии; перед открыванием поднять клапан-турбинку и убедиться, что нет пара. Крышки у наплитных котлов открывать на себя.

Готовую продукцию весом более 20 кг следует транспортировать на тележках.

При жарке во фритюре изделия следует обсушить и закладывать в жир по направлению от себя.

В цехе обязательно должна находиться аптечка с набором медикаментов.

При несчастных случаях, связанных с потерей трудоспособности, следует составлять акт.

После окончания работы внимательно осматривают: электрооборудование (кроме холодильников) должно быть выключено, газовое оборудование — отключено краном на внутреннем газопроводе, цеха тщательно убраны.

Пользовать только исправными выключателями, розетками, вилками, патронами и другой электроарматурой.

Не оставлять без присмотра включенное оборудование и электроприборы. По окончании работы отключать электрическое освещение (кроме аварийного).

Курить только в специально отведенных и оборудованных местах.

Выходы, коридоры, лестницы, тамбуры содержать в чистоте, не загромождая тарой и другими предметами.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №75

Тема 63. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из рыбы.

Цель работы: Виды производственного инвентаря, правила безопасного использования.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

В рыбный цех поступает рыба живая, охлаждённая, мороженная и солёная, нерыбные продукты моря.

В крупных рыбных цехах создают две технологические линии - обработки рыбы частиковых пород; обработки рыбы осетровых пород.

Очистку рыбы осуществляют ручным (ножами, тёрками, скребками) или механическим способом с использованием рыбочистки на специальных производственных столах с бортиками.

Потрошение рыбы производят на специальных столах с отверстием для сбора отходов в центре. Это исключает загрязнение тушек не пищевыми отходами. Отходы сортируют на пищевые и непищевые отходы. Плавники удаляют с помощью плавникорезки или ножом. В крупных цехах процесс удаления голов и хвостов механизирован.

Тушки рыбы и пищевые отходы интенсивно промывают в ваннах с двумя отделениями при помощи щёток. Для снятия потерь сока и сокращения микрофлоры разделанную рыбу погружением 5-6 мин. в 15% раствор поваренной соли при температуре 4-6 С. После этого у рыбы удаляют ножом-рубаком голову, срезают со спины плавники и пластуют рыбу на звенья. Звенья ошпаривают в ёмкостях с водой при температуре 80-90 С. После того их очищают, промывают и обсушивают.

Заготовочный рыбный цех оборудуют ваннами для оттаивания, вымачивания и промывания рыбы, столами для разделки и нарезания полуфабрикатов, холодильными шкафами, мясорубкой или универсальным приводом с комплектом сменных механизмов, весами, аквариумом для живой рыбы. Для очистки используют рыбочистки, скребки. Имеются ножи, сита, тяпки, рыбные котлы с решеткой, ступки, противни, лотки, маркированные доски, ведра.

Оборудование устанавливают в соответствии с технологическим процессом обработки рыбы. При обработке рыбы в мясо-рыбном цехе используют раздельное оборудование и инвентарь.

Рыба в цех поступает мороженой, соленой и охлажденной. Фабрики - заготовочные и рыбокомбинаты поставляют полуфабрикаты из рыбы в виде филе, обработанных тушек. В этом случае требуется лишь незначительная доработка.

Линия обработки рыбы на заготовочных предприятиях общественного питания предназначена для выполнения следующих операций: оттаивания мороженой рыбы или вымачивания соленой, очистки рыбной чешуи, потрошении, обрубания голов и плавников, промывания и изготовлении полуфабрикатов.

Оттаивают рыбу на воздухе или в холодной воде (из расчета 2 л воды на 1 кг рыбы), добавляя на 1 л воды 10 г соли для уменьшения потерь минеральных веществ.

Для очистки и потрошения рыбы предназначены специальные столы на колесах с небольшими бортиками по краям. Столешница таких столов слегка поката и наклонена к центру, где сделано отверстие для сбора отходов. Потрошение рыбы на столах с наклонной столешницей исключает загрязнение филе отходами. Иногда используют столы с желобом у одного края. Чешую счищают механическими или ручными скребками или терками. Для удаления слизи некоторые породы рыб натирают солью или ошпаривают, иногда просто снимают с них кожу. Плавники и головы отрезают специальными машинами.

Обработанную рыбу промывают в ваннах с двумя отделениями. Для стекания воды из промытой рыбы с двух сторон ванн предусмотрены бортики (отжимать вымытую рыбу нельзя).

Рыбные полуфабрикаты, отправляемые на другие предприятия, «фиксируют», т. е. погружают в 15 % - ный раствор поваренной соли при температуре от - 4 до - 6°С на 5 - 6 мин.

Рабочее место для приготовления полуфабрикатов из рыбы оборудуют специальным производственным столом, весами, комплектом ножей поварской тройки, различными досками, набором специй и приправ.

Готовые полуфабрикаты укладывают в специальную тару и на тележках или стеллажах перевозят в холодильные камеры.

Рыбные отходы (головы, кости и плавники) используют для варки рыбных бульонов и приготовления маринадов, икру и молоки - для запеканок.

Нормы отходов при кулинарной механической обработке каждого вида рыб, а также нормы закладки продуктов массой брутто, выхода полуфабрикатов массой нетто необходимо вывешивать на стене у рабочих мест.

В рыбном цехе небольшого производства, размещающемся в одном помещении, строго разграничивают линии обработки мяса, рыбы и птицы, а также инвентарь и инструменты.

Рыбные полуфабрикаты - скоропортящиеся продукты, поэтому требуют строгого соблюдения санитарных правил. Температура хранения полуфабрикатов от - 4 до +6°С.

Режим работы рыбного цеха определяют по производственной программе. Всю работу выполняют повара III, IV и V разрядов, изготовители пищевых полуфабрикатов III, IV и V разрядов и кухонные рабочие II разряда под руководством повара-бригадира или начальника цеха.

Так же в рыбном цехе должны находиться:

- а) цех по первичной обработке
- б) горячий цех
- в) холодный цех
- г) экспедиция
- д) моечная для мытья инструмента и инвентаря.

Необходимо соблюдать следующие правила: во время работы своевременно удалять и перерабатывать отходы, следить за санитарным состоянием цеха и каждого рабочего места, после окончания работы тщательно промывать и протирать все машины, ошпаривать разрубочный стол кипятком и засыпать солью.

Рыбу можно вынимать из ванны только специальными черпаками. При разделки рыбы повар обязан надеть предохранительный нагрудник и перчатку. Ножи должны иметь прочно закрепленные ручки, острые лезвия; мусат должен быть с ушком на рукоятке.

Инвентарь и инструмент используемый при приготовлении блюд:

Взбивальная машина МВ-60 Машина отличается размером и вместительностью бочка, которая составляет 60л. Вместо вариатора скорости в машине установлена коробка скоростей: последняя служит для передачи движения от электродвигателя рабочему органу, взбивателю и изменение скорости его вращения. Изменять скорость во время работы можно благодаря установленному на ней конечному выключателю, который в момент переключения скорости отключает электродвигатель. От коробки скоростей движения передается сначала зубчато - конической передача, а затем через планетарный механизм взбивателю.

ПЭСМ-4Ш- электрическая секционная модулированная плита, устанавливается на предприятиях общественного питания в качестве самостоятельного аппарата или используется в составе технологических поточных линий. Перед началом работы проверяют санитарное состояние жарочной поверхности плиты поддона и жарочного шкафа надежность заземления, исправность пакетных переключателей. Конфорки должны находиться на одном уровне в строго горизонтальном положении и иметь гладкую поверхность без трещин. Наплитная посуда должна иметь толстое ровное дно, плотно прилегающее к поверхности плиты. Жидкость попавшую на поддон удаляют т. к. испаряясь она увлажняет изоляцию конфорки, что приводит к быстрому перегреванию. При жарке конфорки включают на сильный нагрев на 60 минут, до начала работы. Жарку производят при слабом или сильном нагреве, окончив работу выключают конфорки с помощью пакетных переключателей и отключают плиту от электросетей. Запрещается оставлять плиту без присмотра. (См. приложение)

Пекарский шкаф ЭШ-3М - имеет три пекарские камеры, в каждая из которых по ширине устанавливаются одновременно два кондитерских листа. Обогрев камер осуществляется тэнами, установленными в верхней и нижней частях. Верхний и нижний обогревы включаются раздельно двумя пакетными переключателями на три степени мощности. Для автоматического поддержания заданной температуры в камерах (в пределах 100-3500) имеются терморегуляторы. Рядом с терморегулятором установлена сигнальная лампа, отключающая при разогреве камеры до рабочей температуры. Перед включением шкафа проверяют его санитарное и техническое состояние. После этого устанавливают терморегуляторы на определенную температуру и включают шкаф для быстрого разогрева на максимальную мощность. При достижении заданной температуры камеры загружают продуктами и переключают электронагреватели на средний или слабый нагрев. Для снижения расхода электроэнергии и улучшения работы шкафа его можно выключать ежечасно на 10 минут. При загрузке и выгрузке противней с изделиями следует соблюдать осторожность, т.к. внутренние стенки камеры и дверцы нагреты до высокой температуры. (См. приложение)

Шкафы предназначены для кратковременного хранения продуктов и готовых блюд. Основным шкафом служит металлическая рама облицованная изнутри листовым алюминием, а с наружи окрашенными стальными листами. Между листами помещена тепловая изоляция.

Шкаф холодильный ТО-530 состоит из охлаждаемой камеры. Доступ к холодильной машине осуществляется через откидную дверь и легкосъемное ограждение. При открывании двери загорается лампочка освещающая охлаждаемый объем. Продукты размещаются на решетчатых полках. Поддержание заданной температуры в охлаждаемом объеме осуществляется с помощью манометрического термометра.

Тестомесильная машина ТММ-1М машина состоит из чугунной фундаментной плиты, корпуса, месильного рычага с лопастью и приводного механизма. Машина имеет 3 сменные дежи вместимостью 140 литров каждая. Рабочим органом машины служит месильный рычаг-стержень изогнутый под углом 118 градусов и имеющий на конце лопасть. Загруженные в дежу продукты благодаря движениям месильного рычага в одновременному вращению дежи вокруг своей оси интенсивно перемешиваются, образую однородную насыщенную воздухом массу. (См. приложение)

Для нарезки продуктов вручную используют гастрономические ножи. Нарезают отварные мясные и рыбные продукты на производственных столах. Перед оформлением заливных блюд подготавливают продукты и украшают их, используя следующий инвентарь: ножи для карбования и фигурной резки овощей, выемки различной формы и др. Для формования чебуреков используют зубчатый резец. Для заваривания теста используют инвентарь (веселка, венчики)

- 1. Веселка для размешивания кондитерских масс;
- 2. Лопатка для укладывания торта в коробки;
- 3. Лопатка для укладывания пирожных с листов в ложки;
- 4. Ложка для рассыпчатых каш;
- 5. Щипцы кондитерские.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №76

Тема 64. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из рыбы.

Цель работы: Техника безопасности.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Предприятие общественного питания разрешается вводить в эксплуатацию только при полном соблюдении санитарных норм технической оснащённости постановленной по вопросам О.Т. и Т.Б. противопожарной безопасности предприятия.

Все работающие должны знать правила техники безопасности, производственной санитарии. К работе допускаются лица, сдавшие экзамены по технике безопасности и зачёт по санитарии, перед поступлением на работу и вводный инструктаж непосредственно на рабочем месте, а затем периодически, 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 кабеля к переносному электрическому оборудованию не должны касаться влажных и горячих поверхностей.

На предприятии общественного питания встречаются травмы связаны с процессом приготовления пищи, к травмам относят: ожоги, порезы при измельчении продуктов, травмы при работе на неисправном оборудовании без поражений опасных мест и заметного заземления.

Техника Безопасности во избежание несчастных случаев на ПОП

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 загораждать проходы. Осмотреть инвентарь и убедиться в его исправности.

3) При осмотре оборудования проверьте:

a) правильность сборки;

b) надёжность крепления машин;

c) наличие и исправность заземления;

d) исправность пускорегулирующего устройства;

e) наличие и исправность ограждения.

4) Ремонт машины могут производить только квалифицированные рабочие. Самому ремонт 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 противень 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. При работе на оборудовании с газовым обогревом нужно помнить, что газ взрывается.

Поэтому перед зажиганием горелки необходимо проверить - нет ли запахов газа в помещении.

17. Проверяй тягу, положение кранов на секторе, все пускорегулирующие устройства.

18. Запрещается работать на оборудовании, включённом в электросеть, зажигать спички, включать электроосвещение при наличии запахов газа.

19. Не запрещается работать на оборудовании с неисправной автоматической регулировкой.

20. Газовое устройство необходимо содержать в чистоте.

21. Запрещается останавливать работающую газовую аппаратуру без присмотра.

22. При наличии запаха газа немедленно сообщить в аварийную службу (04) для устранения аварии.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №77

Тема 65. Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.
Цель работы: Значение в питании сложных блюд из мяса и субпродуктов.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;

- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тесторазкаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Мясные блюда являются важнейшим источником белка в питании человека. Особая роль белков мяса обусловлена, во-первых, тем, что аминокислотный состав мышечных белков близок к оптимальному и, во-вторых, коэффициент усвоения их очень высок (97%). Белки соединительной ткани неполноценные, но в сочетании с мышечными белками биологическая ценность их значительно повышается.

Кроме того, в состав мясных блюд входят гарниры (овощи, крупы, мучные продукты), в которых тоже имеются белки. Обычно белки, содержащиеся в гарнирах, неполноценные, а в сочетании с мясом биологическая ценность их возрастает. Наиболее ценны в этом отношении сложные овощные гарниры, в состав которых входят картофель, морковь, цветная капуста, зеленый горошек.

Мясные блюда содержат также жиры, которые повышают калорийность изделий. Однако излишнее количество жира ухудшает вкус блюд и снижает усвоение других пищевых веществ.

Порция жареного мяса (с выходом 100 г) покрывает суточную потребность организма в белках на 20—30%, в жирах — на 10—30 (в зависимости от жирности мяса), в энергии — на 15%.

Ценен и минеральный состав мясных блюд. Поскольку в мясе и субпродуктах преобладают кислые зольные элементы, целесообразно подбирать к блюдам из них овощные гарниры, в которых больше щелочных элементов. Молочные соусы, сметана, сметанные соусы, сыр, используемые при приготовлении блюд из мяса, улучшают соотношение кальция и фосфора в них.

Блюда из мяса и, особенно из субпродуктов, содержат витамины группы В, а овощные гарниры обогащают их витамином С и каротином.

Таким образом, мясные блюда следует отнести к наиболее ценной кулинарной продукции.

Для доведения мяса и мясопродуктов до состояния кулинарной готовности, которая характеризуется определенными структурно-механическими и органолептическими показателями (консистенция, цвет, вкус, запах, сочность) и безвредностью, применяют различные способы тепловой кулинарной обработки. Выбор их обусловливается в первую очередь особенностями морфологического строения и химического состава мяса и мясопродуктов, назначением готового продукта и основывается на принципах рационального использования сырья.

При производстве кулинарной продукции из мяса и мясопродуктов наиболее распространены такие способы тепловой обработки, как варка, жарка и тушение, а припускание и запекание применяют значительно реже.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №78

Тема 65. Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.
Цель работы: Классификация и ассортимент блюд из мяса и субпродуктов.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Мясные вторые блюда приготовляют из говядины, баранины, свинины, телятины, козлятины, языков, почек, печени, вымени и других субпродуктов, солонины, копченой грудинки или корейки, ветчины, а также сарделек, сосисок, колбас и других продуктов.

Классификация кулинарной продукции из мяса и мясопродуктов основана на способах их тепловой обработки: варке, припускании, тушении, жарке, запекании (прил.1). Продукцию подразделяют на блюда и горячие закуски, температура их при подаче должна быть в пределах 60-65 ^{o}C. В блюдах и закусках из отварных, припущенных и запеченных мясных продуктов мясо обычно погружено в соус, жаренные изделия при подаче поливают растопленным сливочным маслом, а соус подают отдельно в соуснике. Масса основного мясного продукта в

блюде составляет обычно 75-150 г, в горячей закуске - 40-50 г. мясные блюда подают, как правило, с овощными гарнирами, масса которых составляет 100-150 г.

Выбор способа или приема тепловой обработки для приготовления вторых мясных блюд зависит главным образом от наличия частей туши, упитанности, возраста животного и термического состояния мяса.

Блюда из жареного мяса

Для приготовления жареных блюд используют говядину (вырезку, толстый, тонкий края, верхний и внутренний куски, тазобедренной части), баранину, козлятину, телятину, свинину (все крупнокусковые полуфабрикаты, кроме котлетного мяса), субпродукты и некоторые колбасные изделия. Мясо жарят крупными (массой 1-2 кг), порционными (массой 270 г), мелкими (10-40 г) кусками.

Крупными кусками жарят говядину (вырезку, толстый и тонкий края); баранину, свинину, телятину, поросят. Перед жаркой все части зачищают. Мякоть лопатки свертывают рулетом и перевязывают шпагатом. Окорока разделяют по слоям на две-три части. Грудинку телячью фаршируют и жарят с реберными костями.

При жарке крупных кусков на поверхности мяса корочка образуется раньше, чем изделие прожарится. Поэтому крупные куски мяса жарят при более умеренном нагреве. Укладывают мясо на противень так, чтобы расстояние между кусками было 4-5 см. для образования корочки мясо вначале обжаривают на плите в открытой посуде с жиром, нагретым до 140-160 ^{o}C, после этого дожаривают в жарочном шкафу при 175-200 ^{o}C. Через каждые 10-15 мин мясо поливают жиром.

Можно жарить мясо сразу в жарочном шкафу. Для этого подготовленные полуфабрикаты раскладывают на противни и ставят в жарочный шкаф с температурой 250-275 ^{o}C, жарят 15-20 мин до образования на поверхности румяной корочки, после чего нагрев уменьшают до 150-160 ^{o}C и дожаривают мясо до готовности, периодически поливая выделившимся соком и жиром. Степень прожаривания узнают по упругости мяса и цвету сока, вытекающего при проколе поварской иглой: при полном прожаривании сок бесцветный, при средней степени прожаривания сок в верхних слоях мяса бесцветный, а во внутренних - розовый; при слабом прожаривании сок темно-розовый. Время прожаривания зависит от размера кусков, вида мяса и степени прожаривания. Общая продолжительность жарки говядины составляет: слабо прожаренного филе - 30-45 мин, полностью прожаренного толстого края - 1 ч 40 мин. Изделия считаются готовыми, если температура в толще кусков говядины 80-85 ^{o}C, свинины - 70-72 ^{o}C. При более высокой температуре в толще кусков увеличиваются потери массы, уменьшается сочность мяса.

Жаренные крупные куски мяса хранят на противнях при 50-60 ^{o}C. Перед отпуском его нарезают поперек волокон (говядину - по 2-3 куска на порцию, телятину, свинину, баранину - по 1-2 куска на порцию), поливают жиром и подливают мясной сок. Для получения мясного сока наливают воду или бульон, ставят на плиту и кипятят, отделяя деревянной лопаткой частицы белка от дна противня. Сок процеживают и лишний жир удаляют.

Крупные куски говядины можно нашпиговать шпиком, а баранину и козлятину - чесноком. Жарят и отпускают их, как и нешпигованное мясо. [8]

Порционные куски жарят в основном на плите. Жира для жарки берут 5-10% массы изделий. Сковороды с жиром разогревают до 160-180 ^{o}C и только после этого кладут подсоленные куски мяса. После обжаривания с одной стороны изделия переворачивают и обжаривают с другой

стороны. Панированные изделия после жарки ставят на 4-5 мин в жарочный шкаф для доведения до готовности.

Некоторые мясные продукты предварительно варят, а затем панируют и жарят в жире, нагретом до 160-170 ^{o}С. После образования румяной корочки изделия вынимают из жира, дают ему стечь и дожаривают в жарочном шкафу.

Продолжительность жарки порционных кусков составляет 10-25 мин.

Натуральные жаренные мясные изделия перед отпуском поливают маслом, мясным соком или соусом. Соус можно подавать отдельно.

Панированные жареные изделия перед отпуском поливают маслом. Отдельно можно подать соус или мясной сок. Эти изделия нельзя поливать сверху мясным соком и соусом, так как размокает поджаренная корочка.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №79

Тема 66. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд из мяса и субпродуктов.

Цель работы: Варианты оформления сложных блюд из мяса и субпродуктов.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;

- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тесторазкаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

При изготовлении блюд необходимо учитывать то, что пища должна быть не только вкусная и питательная, но и красиво оформленная, чтобы потребление ее вызывало истинное наслаждение. При оформлении блюд, помимо общих технологических правил, многое зависит от художественного вкуса мастера, от его изобретательности и умения правильно использовать особенности данного вида сырья.

Для оформления блюда обычно отбирают продукты, входящие в его состав, нарезают их в виде различных фигурок, которые располагают сверху блюда, придавая ему красивый вид.

Возможности для подбора компонентов огромны как по отношению продуктов, так и по отношению способа приготовления -- варка, жарение, тушение.

Охлажденное отварное мясо нарезают на куски и прогревают в бульоне перед подачей.

Иногда мясо, тушенное крупным куском, по достижении мягкости вынимают из бульона, подсушивают на воздухе, кладут на противень и ставят на 10 мин в жарочный шкаф для образования корочки. Затем нарезают, прогревают в соусе и отпускают.

Блюда из запеченного мяса отпускают в посуде, в которой изделие запекалось (порционная сковорода), или после порционирования, если изделие запекалось на противне. Отпускают по 1-2 куска на порцию.

Основным требованием является разнообразие. Продукты должны быть комбинированы так, чтобы содержать всего понемногу.

Вторым требованием является подготовка блюда таким образом, чтобы из продуктов, предварительно устранялись кости, кожа, пленки, семена, косточки. Затем продукты разрезаются кусочками, удобными для приема.

Таким образом, при оформлении и подаче блюд необходимо соблюдать следующие правила:

- Прежде всего, всё должно быть разложено очень аккуратно.

- Продукты не должны выступать за края тарелки, а уж тем более свисать с неё.

- Варёное мясо нарезают несколько толще.

- Горячие блюда перед подачей на стол подогреваются.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №80

Тема 67. Методы приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.
Цель работы: Приготовление блюд из рубленой массы. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из мяса.. Температурный и санитарный режим, правила приготовления сложных блюд из мяса.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;

- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Для приготовления жареных блюд используют говядину (вырезку, толстый, тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части), баранину, козлятину, телятину, свинину (все крупнокусковые полуфабрикаты, кроме котлетного мяса), субпродукты и некоторые колбасные изделия. Мясо жарят крупными (массой 1-2 кг), порционными (массой 40-270 г), мелкими (10-40 г) кусками.

Мясо, жаренное крупными кусками.Крупными кусками жарят говядину (вырезку, толстый и тонкий края), баранину, свинину, телятину, поросят. Перед жаркой все части зачищают. Мякоть лопатки свертывают рулетом и перевязывают шпагатом. Окорока разделяют по слоям на две-три части. Грудинку телячью фаршируют и жарят с реберными костями.

При жарке крупных кусков на поверхности мяса корочка образуется раньше, чем изделие прожарится, поэтому крупные куски мяса жарят при более умеренном нагреве. Укладывают мясо на противень так, чтобы расстояние между кусками было 4-5 см. Для образования корочки мясо вначале обжаривают на плите в открытой посуде с жиром, нагретым до

140-160°С, после этого дожаривают в жарочном шкафу при 175-200°С. Через каждые 10-15 мин мясо поливают жиром.

Можно жарить мясо сразу в жарочном шкафу. Для этого подготовленные полуфабрикаты раскладывают на противни и ставят в жарочный шкаф с температурой 250-275°С, жарят 15-20 мин до образования на поверхности румяной корочки, после чего нагрев уменьшают до

150-160°С и дожаривают мясо до готовности, периодически поливая выделившимся соком и жиром. Степень прожаривания узнают по упругости мяса и цвету сока, вытекающего при проколе поварской иглой: при полном прожаривании сок бесцветный, при средней степени прожаривания сок в верхних слоях мяса бесцветный, а во внутренних – розовый; при слабом прожаривании сок темно-розовый. Время обжаривания зависит от размера кусков, вида мяса и степени прожаривания. Общая продолжительность жарки говядины составляет: слабо прожаренного филе – 30-45 мин, полностью прожаренного толстого края – 1 ч 40 мин. Изделия считаются готовыми, если температура в толще кусков говядины 80-85°С, свинины – 70-72°С. При более высокой температуре в толще кусков увеличиваются потери массы, уменьшается сочность мяса.

Жареные крупные куски мяса хранят на противнях при 50-60°С. Перед отпуском его нарезают поперек волокон (говядину – по 2-3 куска, телятину, свинину, баранину по – 1-2 куска), поливают жиром и подливают мясной сок (сочок).

Крупные куски говядины можно нашпиговать шпиком, а баранину и козлятину – чесноком. Жарят и отпускают их, как и нешпигованное мясо.

Печень по-строгановски.Печень нарезают брусочками длиной 3-4 см, посыпают солью, перцем, обжаривают на хорошо разогретой сковороде с жиром 3-4 мин, добавляют пассерованный репчатый лук, соус сметанный, доводят до кипения. Отпускают с картофелем жареным, отварным, картофельным пюре.

Мозги жареные.Мозги варят в подсоленной и подкисленной воде, обсушивают, нарезают ломтиками, солят, панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят во фритюре. Отпускают мозги, полив маслом, с кусочком лимона и зеленью петрушки или кипятят лимонный сок с маслом изеленью петрушки и этим поливают мозги. Гарнир – жареный картофель, картофельное пюре, зеленый горошек. Можно жарить мозги и с малым количеством жира. Для этого их панируют только в муке.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №81

Тема 68. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из мяса.
Цель работы: Правила подбора горячих соусов к блюдам из мяса. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса. Техника нарезки на порции готового мяса. блюд из мяса.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Методы приготовления сложных горячих блюд из мяса. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из мяса.

Кулинары многих поколений выработали способы и приемы размягчения жесткого мяса и улучшения качества натуральных жареных мясных изделий. Среди них важное место занимает механическое рыхление порционных кусков мяса, для чего используют специальные механизмы. При жарке изделий из более жесткого мяса рыхленые порционные куски смачивают в яичном лье-зоне и панируют в сухарях, что позволяет существенно замедлять обезвоживание мяса в процессе жарки и получать сочные мягкие изделия (например, ромштексы, а из баранины и свинины - шницели).

Жесткое мясо после рыхления иногда подвергают маринованию в кислой среде несколько часов для набухания коллагена и ускорения его деструкции при жарке. Для маринада используют следующие продукты: лимонный сок, разбавленный холодной кипяченой водой в соотношении 1 : 2; сухое виноградное вино, разбавленное 1:1; 1%-ный водный раствор лимонной кислоты; 3%-ный уксус. В маринад добавляют соль, сахар, лук, специи. Расход маринада составляет около 100 г на 1 кг мяса.

Наиболее радикальным способом размягчения жесткого мяса является обработка его препаратами протеолитических ферментов. Способ основан на частичном гидролизе белков мяса, в том числе коллагена, в сочетании с его гидротермической деструкцией. При обработке мяса ферментными препаратами надо иметь в виду, что протеазы, входящие в состав пищевых ферментных препаратов, слабо гидролизуют нативные белки, а нативный коллаген мяса не гидролизуют вообще. В связи с этим обработка ферментными препаратами сырого мяса с последующим выдерживанием его приводит лишь к накоплению большего или меньшего количества низкомолекулярных азотистых веществ, образующихся в результате ферментативного гидролиза мышечных белков.

При жарке мяса, обработанного ферментами, в первый период нагрева при 40-60 °С интенсивно гидролизуются денатурированные мышечные белки и только при более высоких температурах наблюдается ферментативный гидролиз денатурированного коллагена. Таким образом, при подборе ферментного препарата для размягчения жесткого мяса необходимым условием является высокий оптимум температуры, при которой протеолитические ферменты препарата могли бы воздействовать на денатурированный коллаген мяса.

Способы поверхностной обработки мяса ферментным препаратом (порошком, раствором): шприцевание раствора ферментного препарата в мясо, введение раствора фермента в кровеносную систему животного перед убоем и др.

Ферментный препарат следует внедрять в мясо механически, обеспечивая его максимально возможное равномерное распределение в мясе с обеспечением контакта с прослойками внутримышечной соединительной ткани.

При шприцевании раствора фермент внедряется локально, в месте его инъекции, и поэтому этот способ неэффективный.

Применительно к условиям предприятий общественного питания наиболее приемлема поверхностная обработка, осуществляемая в определенной последовательности: нарезка мяса на порционные куски толщиной 10 мм поперек направления мышечных волокон; рыхление порционных кусков мяса на рыхлительной машине (прорезание вдоль направления мышечных волокон); погружение рыхленого мяса в раствор ферментного препарата на 1-2 мин, массирование мяса в растворе для проникновения фермента к прослойкам соединительной ткани; стекание излишнего раствора на сетке 15-20 мин; жарка порционных кусков любым из известных способов.

Концентрация ферментного препарата в рабочем растворе подбирается экспериментально, она зависит от активности и чистоты препарата. В зарубежной практике в состав ферментных препаратов кроме активного фермента включают разнообразные вкусовые добавки, такие, как натрия хлорид, сахароза, глютамат натрия, декстрины крахмала и др.

Продолжительность жарки ферментированных мясных полуфабрикатов на 20-30 % меньше по сравнению с обычными, потери массы мяса также ниже. Хранить ферментированные полуфабрикаты не рекомендуется, так как ферменты гидролизуют мышечные белки, что приводит к мацерации мышечной ткани мяса в поверхностном слое и ухудшению внешнего вида готовых изделий.

В некоторых зарубежных странах порционные мясные полуфабрикаты, обработанные ферментными препаратами, вырабатывают в замороженном виде при температуре -18 ºС. Размораживают такие полуфабрикаты непосредственно перед жаркой. Применяют режим медленного размораживания до температуры в центре изделия 0-1 ºС. Размороженные полуфабрикаты хранению не подлежат.

4.4.2. **Технология и правила приготовления сложных горячих блюд из мяса. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных блюд из разных видов мяса. Показатели готовности и требования к качеству сложных горячих блюд из мяса. Техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде. Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из мяса. Порционирование, сервировка и варианты оформления сложных горячих блюд из мяса.**

Технология приготовления блюд из мяса.

Потери массы при варке мяса крупными кусками составляют: говядины 38 %, баранины 36, свинины 40, телятины 36 %.

Бульоны, полученные при варке мяса, используют для приготовления соусов и супов.

Значительные потери массы мяса при варке обусловлены высокой температурой варки при кипении воды (96 - 98 °С), что вызывает чрезмерное уплотнение мышечных белков и их обезвоживание. В связи с этим в кулинарной практике применяют способ варки мяса при сравнительно низких температурах – 80-85 ºС. Этим способом можно варить говядину тазобедренного отруба, а также мясо бараньих и свиных окороков. Для полного размягчения мяса грудинки и покромки необходима варка при кипении, так как в этих частях туши содержатся повышенные количества коллагена, устойчивого к гидротермическому воздействию. Баранью, свиную и телячью грудинку варят с реберными костями, которые удаляют из готового мяса в горячем состоянии.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Баранину, тушенную с баклажанами, приготовляет и керамических горшочках с крышками на одну-две порции. Баранину нарезают по три куска на порцию, грудинку рубят с репы ми костями (грудную часть удаляют), солят, перчат, обжаривают на курдючном жире или оливковом масле. Баклажаны нарезают кубиками, помидоры, лук - дольками, овощную фасоль - квадратами. Баранину и овощи укладывают в горшочки, добавляют бульон, пряную зелень, закрывают крышками и помещают в жарочный шкаф для тушения в течение часа. Готовое блюдо подают в горшочке и раскладывают на тарелки столовой ложкой. Отдельно подают рубленую зелень укропа.

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

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

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

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

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

Плов из баранины с овощами. Перебранный и промытый рис заливают теплой подсоленной водой (10 г соли на 1 л воды) и оставляют в ней на 30-40 мин. Рис в теплой воде набухает, при тушении хорошо разваривается. Мякоть баранины нарезают кусочками по 40-50 г, посыпают солью, перцем и обжаривают в сильно нагретом курдючном сале до образования поджаристой корочки. К обжаренной баранине добавляют репчатый лук и морковь, нарезанные соломкой, и продолжают жарить, вводят томат-пюре и еще прогревают в течение 5 мин.

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

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

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

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

Почки по-русски обычно приготовляют как горячую закуску. Говяжьи почки предварительно варят до готовности, телячьи, бараньи и свиные - используют сырыми. Почки нарезают тонкими ломтиками, солят, перчат, обжаривают на топленом масле. Отдельно обжаривают тонко нарезанные лук, морковь и петрушку. Соленые огурцы очищают, разрезают вдоль на четыре части, удаляют семена и шинкуют тонкими ломтиками. Почки и овощи складывают в посуду, заливают готовым красным соусом, добавляют соленые огурцы и проваривают 15 мин. Эту острую закуску можно подавать и как горячее блюдо с гарниром из жареного картофеля, припущенного риса и др.

Печень, тушенную в сметанном соусе, приготовляют из говяжьей, телячьей, бараньей и свиной печени. Обработанную печень нарезают плоскими кусочками массой около 70 г, солят, перчат, панируют в муке, обжаривают с двух сторон на топленом масле, складывают в глубокую посуду, заливают горячим сметанным соусом с луком и тушат 20 мин. Подают с отварным картофелем, свежими помидорами, корнишонами, посыпают зеленью. Без гарнира печень, тушенную в сметанном соусе, подают как горячую закуску.

Мясо диких животных (зайца, дикой козы, оленя, лося и др.), подвергнутое полной первичной обработке, в том числе обвалке, разрезают на куски массой около 500 г, вымачивают в холодной подкисленной воде 3-4 ч, затем режут на порционные куски, заливают холодным маринадом и выдерживают в холодильнике сутки. Затем мясо тушат одним из описанных выше способов. Для маринада в воде растворяют соль, сахар, добавляют перец горошком, лавровый лист, гвоздику, лук, петрушку, сельдерей (корень), доводят до кипения, охлаждают и соединяют с 6%-ным уксусом в соотношении 1:1.

Технология приготовления блюд из запеченного мяса.

Перед запеканием мясные продукты варят, припускают или жарят до полной готовности. Обычно запекают мясные изделия в течение 10-15 мин в духовом шкафу при температуре 280-300 °С. На поверхности готовых изделий должна образоваться ровная поджаристая корочка. Готовые изделия, приготовленные на порционных сковородах, подают в той же посуде. При подаче поливают растопленным сливочным маслом и посыпают зеленью. Запеченные блюда можно подавать с самыми различными гарнирами. Очень хорошо использовать картофельное пюре.

Готовые запеченные изделия нельзя долго хранить, так как быстро ухудшаются их внешний вид и вкусовые качества. Запекают блюда непосредственно перед их отпуском. Продукт мяса при запекании должен прогреться до температуры в толще 80—90 °С.

Говядина, запеченная в луковом соусе. Вареное или тушеное большим куском мясо, нарезанное ломтиками, укладывают на порционную сковородку (по одному-два кусочка) или на овальное металлическое блюдо, смазанное жиром. Предварительно на сковородку подливают часть лукового соуса (1/4 нормы). На соус укладывают мясо, вокруг которого из кондитерского мешка выпускают густое картофельное пюре в виде шнурка толщиной 15—20 мм или укладывают кружочки картофеля. Мясо заливают остальным соусом, посыпают картофель и соус тертым сыром, смешанным с толчеными сухарями, сбрызгивают жиром и запекают.

Норма продуктов, г: говядина — 164, луковый соус (№ 827) — 100» картофель — 206, сухари — 2, сыр — 3,3, столовый маргарин — 5. Выход — 300.

Телятина, запеченная под молочным соусом. Жареную телятину нарезают по одному-два куска на порцию. На блюдо наливают тонким слоем часть горячего молочного соуса средней густоты и кладут куски телятины. Поливают их небольшим количеством мясного коричневого сока, полученного при жарке телятины, заливают молочным соусом с яичными желтками, сразу же посыпают тертым сыром, поливают сливочным маслом и запекают. При подаче блюдо поливают сливочным маслом, посыпают укропом или зеленью петрушки. Гарнир подают отдельно.

Норма продуктов (№ 683), г: телятина — 177 (или баранина, козлятина — 164), столовый маргарин — 2, молочный соус (№ 861) — 100, сыр — 4,3, картофель жареный (№ 761) — 155. Выход — 290.

Язык в соусе запеченный приготовляют в томатном соусе (на основе белого). На сковороду, смазанную жиром, наливают немного соуса, кладут ломтики вареного языка по два-три на порцию, вокруг - овощной или картофельный гарнир, все заливают соусом, посыпают сыром, сбрызгивают маслом и запекают. Для запекания языка можно использовать и другие соусы: красный луковый, сметанный, молочный. Язык в соусе, запеченный без гарнира, подают как горячую закуску.

Солянка мясная сборная на сковороде относится к блюдам русской национальной кухни. Основные компоненты этого блюда - набор мясных продуктов (вареное мясо, копчености, вареный язык, почки вареные, сосиски), тушеная капуста, соленые огурцы, каперсы, красный соус. Капусту тушат обычным способом. Соленые огурцы очищают, разрезают вдоль на четыре части, удаляют семена, шинкуют тонкими ломтиками. Мясные продукты, доведенные до состояния полной кулинарной готовности, зачищенные от несъедобных частей, шинкуют тонкими ломтиками, соединяют с солеными огурцами, каперсами и красным соусом, прогревают и кипятят 5 мин.

На сковороду, смазанную жиром и посыпанную сухарями, выкладывают слой тушеной капусты (около 1 см), на него равномерно раскладывают мясной набор, который покрывают таким же слоем тушеной капусты. Поверхность выравнивают, посыпают сыром, сухарями, сбрызгивают маслом и запекают. При подаче солянку на сковороде оформляют маслинами, оливками, лимоном, маринованными фруктами, зеленью. Солянку на сковороде подают как блюдо и как горячую закуску.

Почки с ветчиной и грибами запеченные приготовляют в сметанном соусе. Используют вареные говяжьи или сырые телячьи, бараньи или свиные почки, их шинкуют тонкими ломтиками, обжаривают на топленом масле или другом животном жире, соединяют с тонко нарезанными вареными грибами, ветчиной, вареным языком, соединяют со сметанным соусом с томатом и луком, выкладывают на смазанную жиром сковороду, поверхность выравнивают, посыпают сыром, сбрызгивают маслом и запекают. Оформляют зеленью.

Технология приготовления блюд из жареного мяса.

Мясо жарят крупными, порционными и мелкими кусками. В баранине, свинине и телятине коллаген обладает незначительной устойчивостью, поэтому, в отличие от говядины, почти все части свинины, телятины и баранины пригодны для жаренья.

Из туши говядины для жаренья крупными кусками пригодны вырезка, толстый и тонкий края. Куски массой 1,5-2 кг зачищают, посыпают солью, перцем и жарят. Лопатку свертывают рулетом и перевязывают шпагатом, а грудинку фаршируют и жарят вместе с реберными костями. Можно жарить грудинку и нефаршированной. В процессе жаренья мясо периодически поливают вытекающими соком и жиром.

Готовность мяса определяют по цвету сока (для состояния готовности он должен быть бесцветным), вытекающего из мяса при его прокалывании иглой. Вырезку, толстый и тонкий края говядины (ростбиф) можно жарить до трех степеней готовности: полностью прожаренное мясо, полупрожаренное и обжаренное по-английски (с кровью).

Жареное мясо отпускают с простыми и сложными (не менее трех видов) гарнирами. Последние подбирают сообразно вкусу основного продукта и укладывают сбоку от него, чередуя по цвету. Некоторые виды сложного гарнира можно подавать в тарталетках — корзиночках из сдобного, пресного или слоеного теста. Дополнительно можно подать листья зеленого салата, огурцы, помидоры. Жареное мясо подают с мясным соком, соусом или растопленным сливочным маслом. Мясным соком, как правило, поливают мясо. Соус, подливают к мясу, покрывают им изделие полностью или подают отдельно в соуснике. К изделиям, отпускаемым в соусе или с соусом, сложных гарниров не подают. Мясо, жаренное крупным куском, нарезают поперек волокон тонкими широкими кусками.

Ростбиф отпускают со сложным гарниром (чаще с жареным картофелем, морковью в молочном соусе и зеленым горошком) и при подаче подливают мясной сок. Для телятины в состав сложного гарнира включают и припущенный или отварной рис, вареный картофель, картофельное пюре или зеленый горошек. В состав сложного гарнира для свинины обычно, входит тушеная капуста. Простой гарнир может состоять из картофельного пюре, тушеной капусты, жареного картофеля.

Баранину отпускают с гречневой кашей или фасолью, заправленной томатом или маслом, а также с жареным картофелем или сложным гарниром, в состав которого входит гречневая каша. К баранине, кроме мясного сока, подают в соуснике молочный соус с луком.

Мясо, жаренное крупным куском (ростбиф). Вырезку, тонкий и толстый края массой 1-3 кг зачищают, посыпают солью и перцем, кладут в сотейник или на противень с горячим жиром (130-150 °-С) и жарят со всех сторон на сильном огне до появления на мясе коричневой корочки. После этого мясо дожаривают в духовом шкафу (при температуре 150-180 °С), через каждые 10-15 мин поливая ростбиф жиром и соком, на котором он жарится. Если мясо жарили правильно; то на поверхности должна появиться румяная корочка. Обычно ростбиф жарят до такой степени, чтобы сок внутри куска оставался розовым. Степень готовности определяют проколам поварской иглы. В готовое жареное мясо игла входит легко и ровно, вытекающий сок — прозрачный. Попадая на противень, сок не свертывается (продолжительность жаренья 1,5-2,5 ч).

Когда мясо готово, его снимают со сковороды, нарезают ломтиками и укладывают на блюдо. На гарнир можно подать нарезанную дольками морковь и зеленый горошек, заправленные маслом, а также картофель (отварной, жареный, отваренный в молоке или в виде пюре) и строганный хрен (гарниры № 744, 748, 750, 752, 753, 757, 758, 759, 761, 767, 773, 798, 804).

Ростбиф поливают процеженным соком, образовавшимся при жарки, и растопленным маслом. Отдельно можно подать огурцы и зеленый салат.

Норма продуктов (№ 579), г: говядина — 156 (или баранина, козлятина — 166, или свинина — 129), животный топленый жир — 3, гарнир — 150. Выход— 225.

Поросенок жареный. У тушки поросенка массой до 4 кг перед жаркой в межлопаточной части подрубают позвоночник вдоль с внутренней стороны и тазовую кость до позвоночника. Затем тушку посыпают солью снаружи и внутри и распластывают. Тушки массой более 4 кг перед жареньем разрубают на половинки вдоль позвоночника вместе с головой, а более 6 кг — на 4-6 частей. Подготовленные тушки кладут на противень с жиром кожей вверх, смазывают кожу сметаной и жарят в духовом шкафу до готовности, периодически смазывая кожу жиром, но не поливая выделившимся из мяса соком и не переворачивая на другую сторону, чтобы кожа готового поросенка получилась хрустящей. Время жаренья в среднем 50-60 мин.

Перед подачей у тушек отрезают голову, разрубают вдоль пополам, затем разрубают поперек на порционные куски. Жареного поросенка гарнируют и поливают жиром. Отдельно в соуснике подают мясной сок, которым можно полить поросенка при подаче. Гарниры: гречневая каша рассыпчатая с маслом или яйцом и пассерованный репчатый лук;

Норма продуктов (№ 584), г: поросенок — 179, сметана — 27, животный топленый жир — 3, гарнир (№ 744, 761, 785, 798) — 150. Выход — 250.

*Котлеты отбивные из баранины, свинины или телятины.*Подготовленный полуфабрикат кладут на разогретую с жиром сковороду, жарят с двух сторон и доводят до готовности в жарочнола шкафу. При отпуске на порционное блюдо кладут гарнир, рядом – котлеты, поливают их сливочным маслом, на косточку надевают папильотку. Гарнир используют такой же, как и к ромштексу.

Грудника баранья фри. Грудинку баранины варят с добавлением кореньев, репчатого лука и специй. У вареной грудинки в горячем состоянии удаляют реберные кости, после этого кладут под пресс и охлаждают. Затем нарезают порционные куски по 1–2 шт. на порцию, посыпают их солью, перцем, панируют в пшеничной муке, смачивают в лъезоне и панируют в молотых сухарях. Погружают в раскаленный фритюр, жарят до образования румяной корочки, затем прогревают в жарочном шкафу.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут букетами сложный гарнир или жареный картофель, рядом грудинку, поливают сливочным маслом или отдельно в соннике подают томатный соус.

Панированные куски мяса жарят чаще всего с небольшим количеством жира и иногда во фритюре. Для жарки панированные куски мяса кладут на раскаленную с жиром сковороду или противень, жарят до образования румяной корочки с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. Готовность панированных изделий определяют по образованию на поверхности прозрачных пузырьков. Потери при жарке панированных изделий составляют 27 %. При отпуске панированные изделия поливают растопленным маслом.

Порционные куски жарят главным образом на плите. Жира для жарки берут 5-10 % от массы изделий. Сковороды с жиром разогревают до 150-180 °С, а затем укладывают подготовленные полуфабрикаты, обжаривая их с обеих сторон. Панированные изделия после жаренья ставят в духовой шкаф для доведения до готовности.

Мясо, жаренное порционными кусками, отпускают следующим образом: натуральные изделия — со сложным гарниром и мясным соком (при подаче натуральных котлет на косточку надевают бумажную папильотку); филе, лангет и эскалоп можно подавать в соусе. Филе и эскалоп подают на крутоне из обжаренного белого хлеба (без корок) или на крутоне, выпеченном из слоеного теста. Мясо заливают соответствующим соусом и гарнируют картофелем (жареным, отварным или жаренным во фритюре).

Для некоторых мясных продуктов (мозги, телячьи почки) целесообразна предварительная варка с последующим панированием и жаркой в жире, нагретом до 160-170 С°. После образования румяной корочки изделия вынимают из жира, дают ему стечь и дожаривают в духовом шкафу.

Панированные изделия отпускают, как правило, со сложным гарниром и поливают растопленным сливочным маслом. Можно гарнировать эти изделия жареным картофелем. Если панированные изделия отпускают с соусом (мозги «фри», ножки «фри», котлеты бараньи отбивные), его подают в соуснике. Чаще всего подают томатный соус, а к бараньим котлетам — молочный с луком.

*Мозги фри***.**Вареные мозги половинками или целиком посыпают солью, перцем, панируют в муке, смачивают в льезоне и панируют в молотых сухарях, жарят во фритюре до образования поджаристой корочки, вынимают из жира, укладывают на сковороду и прогревают в жарочном шкафу.

При отпуске на порционное блюдо кладут жареный картофель, картофельное пюре, зеленый горошек или сложный гарнир, рядом – мозги, поливают растопленным маслом или отдельно подают соус томатный.

Бифштекс **отпускают, с различными гарнирами на блюде или сковороде. Существует несколько способов подачи этого мяса:**

- бифштекс поливают жиром, гарнир — жареный картофель и строганный хрен или сложный гарнир (дополнительно разрешается добавлять отварную цветную или маринованную белокочанную капусту), на изделие можно положить кусочек сливочного масла;

- *бифштекс с яйцом* — гарнир, как указано выше, но сверху на мясо кладут глазунью;

- *бифштекс с луком* — на мясо кладут репчатый лук, нарезанный кольцами и жаренный в жире, гарнир — жареный картофель.

Норма продуктов (№ 585), г; говядина (вырезка) — 170, животный жир — 7, хрен (корень) — 16, гарнир — 150. Выход — 239.

*Котлеты из говядины паровые.*В котлетную массу добавляют сливочное масло и хорошо вымешивают, формуют котлеты или биточки, которые укладывают на решетку парового коробина, закрывают плотно крышкой и варят на пару 15–20 мин. Изделия можно припустить в небольшом количестве воды в посуде, смазанной маслом. Готовые котлеты или биточки отпускают по 2 шт. на порцию с картофельным пюре, овощами в молочном соусе или вязкими кашами. Блюдо поливают сливочным маслом, молочным или сметанным соусом.

*Кнели из говядины с творогом.*Мясо, пропущенное через мясорубку 2 раза, перемешивают с творогом, солью и ещё раз пропускают через мясорубку, затем соединяют с маслом и сырыми яйцами. Массу тщательно взбивают и разделывают на кнели (клецки), отделяя их ложкой в

виде небольших кусочков массой до 25 г. Кнели варят на пару и отпускают с овощным пюре или припущенной морковью, поливают сливочным маслом.

*Суфле из говядины.*Вареную говядину зачищают от пленок, пропускают 2 раза через мясорубку с частой решеткой и далее приготавливают и отпускают так же, как суфле рыбное. Для диет № 2, 5 суфле можно приготовить запеченным.

4.4.3. **Возможные виды дефектов сложных горячих блюд из мяса и способы их устранения.**

При определении качества и оформлении мясных блюд проверяют массу мясного изделия с соблюдением установленных правил; соответствие использованной части мяса виду изделия, правильность обработки, оценивают внешний вид, состояние панировки и т.д. После этого проверяют степень готовности изделий, исследуют вкус и запах их, оформление, правильность подбора соусов и гарниров и т.д. Мясные блюда, полностью соответствующие установленным требованиям к их качеству, оценивают отлично.

Недопустимые пороки мясных изделий следующие:, признаки недоброкачественности исходного сырья; нарушение рецептур (отклонение в массе, использование частей туши более низкого качества, чем установлено, наличие хлеба в изделиях из натуральной рубки и т.д.); наличие постороннего привкуса и запаха (кислого, затхлого, загара и др.); Признаки недостаточной тепловой обработки (красная окраска); подгоревшие и пересоленные изделия; нарушение формы, лом рубленых изделий.

Дефекты, допускающие мясные изделия к выдаче, но снижающие оценку: характерный, но слабо выраженный вкус и запах — скидка 2 балла (слабый аромат тушеного мяса, недостаточно острый вкус и запах азу и т.д., недостаточно выраженный аромат жареного мяса и др.); посторонний приятный запах — скидка 2-4 балла (запах чеснока в блюдах, в рецептуру которых он не входит, чрезмерный запах специй, неудачный подбор соусов, гарниров и др.); консистенция характерная, но слабо выраженная — скидка 2-4 балла (рубленые изделия недостаточно однородны на изломе, мясо малосочное, жесткое и др.); внешний вид характерный, привлекательный, но имеет недостатки— скидка 2-3 балла (незначительные отклонения от формы, небольшое отслаивание панировки, потемнела поверхность вареного мяса, слабо окрашена корочка у жареных изделий, неаккуратно нарезаны мелкокусковые изделия и т.д.).

4.4.4. **Правила и условия хранения приготовленных сложных горячих блюд из мяса.**

Отварные мясные продукты хранят с небольшим количеством бульона в посуде с закрытой крышкой при температуре 50–60 °С не более 3 ч. Для более длительного хранения мясо охлаждают и хранят в холодильнике не более 48 ч.

Мясные блюда, жаренные крупными кусками, хранят около 3 ч в горячем состоянии, для более длительного хранения их охлаждают и хранят в холодильнике до 48 ч. Натуральные порционные и мелкие куски мяса подвергают тепловой обработке перед отпуском. Панированные порционные блюда хранят не более 30 мин. Блюда из натуральной рубленой и котлетной массы лучше жарить перед отпуском, допускается хранить их не более 30 мин. Тушеные и запеченные блюда хранят не более 2 ч.

4.4.5. **Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.**

Требования к качеству.

Общими для всех блюд являются следующие показатели качества. Мясо должно быть мягким, сочным, умеренно соленым, свойственных данному виду вкуса и запаха; изделия без нарушения формы. Не допускаются посторонний вкус и запах несвежего мяса, нарушение формы, розовый цвет на разрезе, сухожилия и грубая соединительная ткань.

Порционные куски отварного крупными кусками мяса должны быть нарезаны ломтиками поперек волокон. Цвет отварного мяса свинины от светло-серого, говядины и баранины от серого до темно-серого. Не допускается темный, заветренный цвет. Отварные мясные продукты хранят с небольшим количеством бульона в посуде с закрытой крышкой при температуре 50-60 град не более 3 часов. Для более длительного хранения мясо охлаждают и хранят в холодильнике не более 12 ч.

Мясо жарят в виде крупных, порционных и мелких кусков, а также в виде изделий из рубленого мяса. Применяют разные способы жарки: с небольшим количеством жира на сковородах или в гастроемкостях; в жарочных шкафах и конвектоматах; в грилях (на вертеле или на решетке). Критерием готовности жареного мяса служит достижение температуры в геометрическом центре куска 80 ºС для натурального мяса, 85 ºС для изделий из натурального рубленого мяса (без наполнителей), 90°С для изделий из котлетной массы (мясорастительных).

На разрезе готовые жареные мясные изделия должны иметь серо-коричневый цвет, а на поверхности - светлую золотистую корочку, ожоги не допускаются. Розовый цвет на разрезе мясных изделий, прожаренных до указанных выше температур, свидетельствует о том, что для приготовления блюда использовалось мясо сомнительной свежести или несвежее. Санитарными правилами приготовление полупрожаренных мясных изделий не допускается.

Для жарки мяса рекомендуется использовать безводные жиры: сало животное топленое (говяжье, свиное, баранье), топленое масло, специальные кулинарные жиры. Растопленным сливочным маслом поливают жареное мясо при подаче к столу.

Соусы к жареному мясу подают, как правило, отдельно в соусниках. В качестве гарниров к жареному мясу подают преимущественно овощи в виде салатов, а также подвергнутые разным способам тепловой кулинарной обработки.

4.4.6. **Основные предпочтения и технологии приготовления сложных блюд из мяса. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления сложных блюд из мяса.**

В фирменных предприятиях общественного питания для подачи жареного мяса используют специальные красочно оформленные жаровни.

Грудинку телячью или баранью фаршированную приготовляют следующим образом: вырезают и удаляют грудную кость, с внутренних сторон прорезают пленки на ребрах. Между наружным слоем мяса и слоем мяса, непосредственно прилегающим к ребрам, с помощью широкого ножа прорезают пленки. При этом получается подобие кармана, который наполняют фаршем, разрез закалывают деревянными шпильками. Фаршированную грудинку солят, перчат, смазывают растопленным жиром и жарят в жарочном шкафу или конвектомате при 150-160 °С в течение 1 ч.

При необходимости на противень подливают мясной бульон. Из готовой грудинки удаляют шпильки, ребра, режут на порции и подают с овощными гарнирами и соусом. Для фарша телятину или баранину измельчают в мясорубке, добавляют соль, перец черный и красный

молотый, хмели-сунели, кориандр, мускатный орех и др., мелко нарезанный свиной шпик или свинокопчености, молоко, хорошо перемешивают. В качестве фарша можно использовать гречневую рассыпчатую кашу, заправленную пассерованным луком и мелко нарубленными вареными грибами.

Бараний бок жареный приготовляют из корейки молодого барашка. Корейку нарезают на куски, каждый из которых включает три ребрышка с прилегающим к ним мясом. Куски баранины солят, перчат и жарят в гриле или на мангале над древесными углями. Здесь же на решетке или шампурах жарят копченую грудинку, сосиски, свежие помидоры, баклажаны, репчатый лук, свежие шампиньоны, ломтики бараньих почек. При подаче на фарфоровое блюдо укладывают жареную баранину, а вокруг - перечисленные жареные продукты.

К мясным блюдам, приготовленным из мяса, жаренного крупными кусками, относятся «баранье седло», «поросенок молочный жареный» и другие, приготовляемые для банкетов.

Свинокопчености жареные приготовляют из вареных, копчено-вареных окороков, корейки, грудинки и др. Копчености освобождают от перевязочного шпагата, нарезают по два-три куска на порцию, смазывают столовой горчицей, поджаривают на сливочном масле при слабом нагреве и подают с тушеной капустой.

Печень по-строгановски приготовляют из говяжьей, телячьей, бараньей или свиной печени. Обработанную печень нарезают плоскими кусками толщиной около 10 мм, после чего режут на брусочки шириной 5 мм, солят, перчат, жарят на топленом масле, заливают соусом сметанным с томатом и луком, проваривают 5 мин. Подают со сложным овощным гарниром, в состав которого входит жареный картофель. Без гарнира печень по-строгановски подают как горячую закуску.

Мозги жареные приготовляют из предварительно сваренных мозгов. Охлажденные в отваре мозги вынимают шумовкой, дают воде стечь, нарезают ломтиками толщиной 10 мм, солят, перчат, панируют в муке, жарят на топленом масле, подают со сложным овощным гарниром, лимоном, зеленью.

Печень жареная. Обработанную печень нарезают по два куска на порцию, солят, перчат, панируют в муке и жарят с двух сторон на топленом масле. Поливают растопленным сливочным маслом, подают с овощным гарниром. Печень жареную без гарнира подают как холодную закуску.

Почки жареные приготовляют в нескольких вариантах. Телячьи, бараньи и свиные почки используют сырыми, говяжьи - предварительно варят до готовности. Почки шинкуют тонкими ломтиками, жарят на свином топленом сале до готовности, соединяют с тонко нашинкованными вареными шампиньонами и соусом красным с вином, доводят до кипения, подают как горячую закуску или как блюдо с овощным гарниром. Почки в соусе посыпают зеленью.

В ресторанах и специализированных закусочных телячьи, бараньи и свиные почки жарят целиком на мангалах или в грилях. Подают с лимоном, зеленью и зеленым маслом. Лимон можно заменять жареными помидорами.

Гамбургер представляет собой жареное изделие из натурального рубленого мяса (типа рубленого бифштекса), вложенное в разрезанную поджаренную сдобную булочку. В отличие от рубленого бифштекса гамбургер приготовляют из высокосортного мяса (толстый и тонкий края, мякоть тазобедренного отруба). Мясо освобождают от жировой и соединительной тканей (жилуют), измельчают в мясорубке с отверстиями диаметром 5 мм, добавляют соль, специи

(красный и черный молотый перец, кориандр, мускатный орех, хмели-сунели и др.), жареный лук или луковый порошок, осторожно перемешивают с помощью деревянной лопаточки и ложки, формуют круглую лепешку толщиной 10 мм, жарят с двух сторон на топленом масле, свином или говяжьем сале, подают, как описано выше. Для разнообразия ассортимента гамбургеров к мясному фаршу можно добавлять мелко нарезанные вареные шампиньоны, сладкий стручковый перец и др.

Гамбургеры приготовляют из говядины, баранины или свинины, о чем указывают в меню. Смешивание разных видов мяса не допускается. Гамбургеры могут быть однослойные, двухслойные и трехслойные. В этом случае между двумя половинками булочки укладывают одну, две или три жареные мясные лепешки, между которыми прокладывают листья салата, кружочки помидоров, поливают соусом.

Разновидность гамбургера - чизбургер. Для его приготовления на мясные лепешки, уложенные в гастроемкости для жарки, кладут ломтики твердого сыра (пошехонского, голландского). Во время жарки в жарочном шкафу сыр плавится, покрывая весь гамбургер, на его поверхности образуется характерная окрашенная корочка. Подают чизбургер и гамбургер как горячую закуску.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №82

Тема 69. Технология приготовления сложных блюд.

Цель работы: Технология приготовления сложных блюд из отварного мяса. Технология приготовления сложных блюд из тушенного мяса. Технология приготовления сложных блюд из припущенного мяса. Технология приготовления сложных блюд из жареного мяса.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;

- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тесторазкаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Пищевая ценность мясных блюд чрезвычайно велика. Мясо является источником важнейших пищевых веществ, необходимых для нормального развития и жизнедеятельности человеческого организма: незаменимых белков, жиров, углеводов, минеральных веществ (фосфора, железа), витаминов (группы А и В), экстрактивных веществ.

Белки являются главным «строительным материалом» в организме человека. Содержащиеся в них незаменимые аминокислоты служат исходным сырьем для построения важнейших элементов белкового происхождения -- тканей, гормонов, ферментов.

Мясо -- высококалорийный продукт, так как в нем содержится значительное количество жиров. В 100 г среднеупитанной говядины -- 108 ккал, в 100 г сальной свинины -- 370 ккал. Высокопитательные экстрактивные вещества, содержащиеся в мясе, после кулинарной обработки вызывают усиленное выделение желудочного сока.

Из мяса и мясопродуктов готовят широкий ассортимент блюд, отличающихся высоким качеством и большим разнообразием вкуса. По способам кулинарной и тепловой обработки мясные блюда подразделяются на следующие группы: отварные, тушеные, жареные, запеченные и блюда из рубленого мяса.

Блюда из отварного мяса. Для приготовления вторых блюд отваривают говядину, баранину, свинину, телятину, козлятину, а также субпродукты -- языки, почки, мозги, вымя и др., колбасные изделия -- колбасы, сосиски, сардельки, свинокопчености, ветчину. Из частей говяжьей туши варят грудинку, части передних и задних ног, из туш мелкого скота -- грудинку и лопатки. Продолжительность варки зависит от вида и возраста животных, а также от части туши и величины кусков. Обычно мясо отваривают крупным куском (не более 2 кг весом), закладывая его в кипящую воду с добавлением сырых овощей -- моркови, репчатого лука, петрушки, сельдерея. В конце варки кладут соль, лавровый лист, перец горошком.

Куски сваренного мяса хранят в бульоне не более 3 ч при температуре 50--60°. Если возникает необходимость хранить мясо более длительное время, его охлаждают и хранят при температуре 4--8° не более 24 ч.

Языки варят так же, как и мясо. Готовые языки заливают холодной водой и, не давая им остыть, снимают с них кожу.

Мозги предварительно опускают на 1--2 ч в холодную воду, затем снимают с них пленку. После этого их заливают холодной водой и варят с добавлением уксуса, сырых овощей и специй. Вареные мозги хранят в отваре.

Блюда из тушёного мяса: Для приготовления тушеных блюд используется мясо крупного и мелкого скота, а также различные субпродукты. У говядины для тушения используют боковую и наружную часть задней ноги, лопатку, у телятины, баранины, козлятины -- лопатку и грудинку, у свинины -- лопатку, грудинку и шею. Тушат мясо крупными кусками (до 2 кг), порционными и более мелкими кусками.

Перед тушением куски мяса солят и обжаривают, добавляя сырые овощи -- репчатый лук, морковь, петрушку и сельдерей. Для некоторых блюд мясо предварительно шпигуют кореньями, чесноком или шпиком. В процессе тушения для придания мясу особого вкуса и аромата в него добавляют пряности, ароматические овощи, виноградное белое или красное вино.

Тушат мясо двумя способами: без гарнира и с гарниром. В первом случае обжаренный продукт заливают бульоном и тушат до готовности со специями и овощами, с добавлением пассерованного томата-пюре. На оставшемся от тушения бульоне приготовляют красный соус, используя также тушившиеся вместе с мясом протертые разварившиеся овощи. Гарнир -- отварные овощи и картофель, рассыпчатые каши, тушеная капуста, картофельное пюре, отварные бобовые, отварные макароны и т. п. -- готовится отдельно.

При отпуске мясо поливают соусом, а гарнир посыпают зеленью.

При втором способе тушения нарезанные для гарнира дольками и кубиками картофель и овощи предварительно обжаривают, затем тушат вместе с мясом. В этом случае блюдо получается более ароматным, сочным и вкусным, особенно приготовленное в порционных горшочках. Так готовят мясо духовое, рагу, азу, плов.

Блюда из жареного мяса: Для жарения используют все части туш свинины, баранины, телятины(У баранины и телятины не используется только шея.), у говядины -- вырезку, толстый и тонкий края, верхнюю и внутреннюю части задней ноги, а также субпродукты. Жарят мясо крупными, порционными и мелкими кусками. Крупные куски (массой не более 2,5 кг) вначале обжаривают в противнях на плите, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу. Поросят жарят целиком. Порционные куски жарят на плите в сковородах или противнях, а также на открытом огне (в мангалах, на решетках).

Жареное крупным куском мясо хранят на противнях при температуре 50--60°. Порционные куски жареного мяса не подлежат длительному хранению, так как при этом резко ухудшается их качество.

Блюда из запеченного мяса: Эти блюда готовят из говядины, телятины, баранины и других мясных продуктов с картофелем, овощами, крупами, макаронными изделиями. Запекают также овощи, фаршированные мясом, голубцы и мясные солянки. Предварительно мясо тушат, варят, припускают или жарят, а затем запекают под молочным или сметанным соусом в порционных сковородах или противнях в жарочном шкафу до образования румяной корочки. Перед отпуском отдельные изделия поливают соусом или жиром, посыпают зеленью.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №83

Тема 70. Способы жарки мяса.

Цель работы: Технология приготовления сложных блюд из запеченного мяса с гарниром.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;

- Тесторазкаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

В тушеном виде приготовляют говядину (все куски тазобедренной части, мякоть лопаточной и подлопаточной частей, покромку туш I категории упитанности), баранину, козлятину и свинину (лопаточную часть и грудинку каждого вида мяса), а также мякоть шейной части свинины.

Мясо тушат крупными, порционными и мелкими кусками. Крупные куски для некоторых блюд перед тушением шпигуют кореньями, чесноком и шпиком.

Подготовленное мясо посыпают солью, перцем, укладывают на сковороду или противень и обжаривают на плите или в жарочном шкафу до образования на поверхности поджаристой корочки. Входящие в состав соуса овощи (морковь, лук, белые коренья) обжаривают отдельно или вместе с мясом. В последнем случае их добавляют к мясу после того, как оно слегка поджарится.

Обжаренное мясо и овощи заливают водой или бульоном так, чтобы порционные и мелкие куски были покрыты полностью, а крупные — наполовину. Для улучшения вкуса и аромата вводят перец горошком, лавровый лист, иногда — гвоздику, бадьян, кориандр, тмин и др. Пряности, зелень петрушки и сельдерея, связанную в пучки, добавляют за 15—20 мин до окончания тушения, лавровый лист — за 5 мин. Часто в процессе тушения мяса вводят пассерованное томатное пюре.

Тушат мясо при слабом кипении в посуде с закрытой крышкой. Бурное кипение сопровождается потерей аромата и сильным выкипанием. Крупные куски мяса в процессе тушения несколько раз переворачивают.

Тушеные мясные блюда приготовляют двумя способами.

1. Мясо тушат вместе с гарниром и с ним отпускают. При таком способе приготовления блюдо получается более ароматным и сочным. Особенно вкусно мясо, приготовленное в

горшочках с плотно закрывающимися крышками. Однако мясо, тушенное вместе с гарниром, при массовом изготовлении трудно порционировать.

2. Мясо тушат без гарнира, гарнир приготовляют отдельно.

Тушеное мясо в вине

Порезанное на брусочки мясо слегка отбивают. Кольцами нарезают лук, зелень мелко рубят. Отбитые куски мяса солят, перчат, пересыпают кольцами лука и зеленью, заливают вином. Все это оставляют мариноваться часов 12. Достают мясо из маринада и обжаривают до появления золотистой корочки. Обжаренные куски мяса перекладывают в посуду с толстым дном.

Лук из маринада также обжаривают на сковороде до золотистого цвета и затем посыпают им мясо. Мясо заливают уже имеющимся маринадом и около часа тушат на медленном огне. По мере выкипания подливают маринад.

Готовое мясо выкладывают на тарелку, а в оставшийся маринад добавляют сливки и доводят до кипения. В получившийся соус вновь погружают кусочки мяса и дают им еще пропитаться минут 15.

Для запекания мясные продукты предварительно варят, припускают, тушат или обжаривают до полной готовности, а затем запекают с гарниром, соусом или без него на порционных сковородах или противнях при температуре 220—280°С. Продолжительность запекания в сковородах 10—30 мин при температуре 220—250°С, на противнях — около часа при температуре 250—280°С. Готовность запеченного блюда определяют по образованию на поверхности изделий поджаристой корочки, чему способствует смазывание поверхности сметаной или посыпание ее тертым сыром, сухарями. Температура в центре изделий должна быть не ниже 80°С.

Мясо, запеченное в фольге

Мясо зачищают от пленок, промывают, обсушивают. Морковь и чеснок нарезают брусочками (используются для шпигования). Делают в мясе по всей его поверхности проколы, вставляют в них чеснок и морковь. Натирают мясо специями (солить нельзя), герметически заворачивают в фольгу, кладут на противень в разогретый до температуры 250-280° жарочный шкаф и запекают мясо около часа до готовности.

Требования к качеству

Тушеное мясо в виде порционных или мелких кусков и овощи, тушенные вместе с мясом, сохраняют свою форму. Мясо мягкое, сочное. Цвет мяса и овощей - от темно-красного до коричневатого, Вкус и запах соответствуют данному виду мяса, овощей, соуса. Хранят не более 2 ч.

Запеченное мясо приготавливают с соусом, который должен слегка загустеть, но не высохнуть. Консистенция мяса - мягкая, сочная: Цвет мяса - светло-коричневый, поверхность блюда покрыта легкой корочкой от темно-желтого до светло-коричневого цвета. Хранить их нежелательно, так как ухудшаются органолептические показатели. Отпускают в посуде, в которой изделие запекалось (порционная сковорода), или после порционирования, если изделие запекалось на противне.

Температура подачи мясных блюд 65-70°С.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №84

Тема 70. Способы жарки мяса.

Цель работы: Технология приготовления сложных блюд из запеченного мяса с соусом.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;

- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Мясные красные соусы- Красный основной- Изделия из рубленой и котлетной массы. Ту-шеные продукты. Сосиски, сардельки, ветчина; Луковый (миронтон)- Говядина запеченная, жареная и отварная свинина. Котлеты, биточки; Красный с луком и грибами {охотничий)- Запеченные мясо, рыба и овощи, жареная дичь, натуральные жареные котлеты, блюда из жареного мяса; Луковый с горчицей- Жареные колбаса, сосиски, сардельки. Биточ-ки, котлеты; Красный кисло-сладкий- Отварная и тушеная говядина, отварная пти-ца; Красный с вином (соус мадера)- Филе, лангет, натуральные котлеты из бара-нины, котлеты из кур, жареная телятина, почки, отварной язык, блюда из жареного мяса, птицы и дичи; Луковый с корнишонами (пи-кантный)- Лангет, филе, жареная и отварная свинина и баранина, биточки, котлеты; Красный с эстрагоном- Жареное мясо, натуральные котлеты из теля-тины, свинины, баранины, жареные куры, Мясные белые- Белый основной- Отварная и припущенная птица, дичь и теля-тина,; Паровой белый с яйцом (сю-прет)- Отварные мозги, свиные и телячьи ножки. Вареные и припущенные телятина, куры. Эс-калопы, мозги фри, почки, жаренные в соусе. Фаршированные баклажаны, перец; Томатный с грибами - Отварная говядина. Жареные филе, лангеты, жареная свинина, куры, индейка;Соус паровой- Вареные, припущенные куры, цыплята, теля-тина, паровые котлеты из телятины и дичи;Рыбные соусы- Грибные соусы Сметанные Сладкие соусы Соус шоколадный, соус абри-косовый, соус клюквенный, соус яблочный, сладкий, конь-ячный-Желе, муссы, самбуки, кремы, пудинги, запе-канки, мороженоеСоусы промышленного производства

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №85

Тема 71. Общие правила запекания мяса.

Цель работы: Технология приготовления блюд из мясной котлетной массы.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Изделия из котлетной массы приготавливют в жареном, тушеном и запеченном виде. Для того чтобы изделия были пышными, вкусными и сочными, жарят их непосредственно перед отпуском с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. Готовность определяют по появлению белых пузырьков на поверхности изделий. Потери при тепловой обработке изделий из котлетной массы составляют 19 %. При отпуске изделия поливают растопленным маслом, мясным соком или подливают соус.

Котлеты, биточки с гарниром. Подготовленные полуфабрикаты котлет или биточков укладывают на противень или сковороду, разогретую с жиром, обжаривают до образования поджаристой корочки, ставят в жарочный шкаф и доводят до готовности. При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир, рядом – котлеты, поливают растопленным маслом или подливают соусы красный, луковый, красный с луком и корнишонами, томатный, сметанный, сметанный с луком. Подают с простым или сложным гарниром. Биточки при отпуске кладут в баранчик и поливают соусом сметанным, сметанным с луком.

Подготовленные полуфабрикаты для блюда «шницель рубленый» жарят и отпускают так же, как котлеты.

Зразы рубленые. Подготовленные зразы кладут на разогретый с жиром противень, обжаривают до образования поджаристой корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир – гречневую или рисовую кашу, картофельное пюре, рядом – зразы (1–2 шт. на порцию), поливают маслом или подливают соус красный или луковый.

Тефтели. Подготовленные полуфабрикаты тефтелей укладывают на противень в один ряд, обжаривают на плите или в жарочном шкафу, заливают соусом красным, томатным или сметанным с томатом и тушат 10–12 мин в жарочном шкафу. Тефтели можно обжарить во фритюре, затем уложить в неглубокую посуду в 1–2 ряда, залить соусом и тушить.

При отпуске в баранчик или тарелку кладут гарнир – рассыпчатый рис, гречневую кашу или карто-фельное пюре, рядом – тефтели, поливают соусом, в котором они тушились, посыпают измельченной зеленью петрушки, можно посыпать рубленым чесноком.

Биточки, запеченные под сметанным соусом с рисом (по-казацки). Рассыпчатую рисовую кашу заправляют пассерованным томатом и укладывают на порционную сковороду, смазанную жиром, на кашу кладут два жареных биточка, заливают соусом сметанным или сметанным с томатом и запекают. Отпускают в той же порционной сковороде, в которой запекали, при отпуске посыпают измельченной зеленью петрушки.

Рулет с макаронами. Подготовленный рулет запекают 30–40 мин в жарочном шкафу при температуре 220–230 °С. Готовый рулет нарезают на пор-ции.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут 1–2 куска рулета и поливают соусом красным или луковым, можно полить мясным соком. Если рулет фаршированпассерованным луком и яйцами, то при отпуске кладут гарнир.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №86

Тема 72. Технология приготовления блюд из субпродуктов.
Цель работы: Технология приготовления блюд из мозгов животных. Технология приготовления блюд из печени животных.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Мозги отварные. Обработанные мозги укладывают в посуду в один ряд, чтобы они не деформировались, заливают холодной водой так, чтобы закрыть только поверхность продукта, добавляют морковь, петрушку, лук, перец горошком, лавровый лист, соль и вливают уксус. Воду подкисляют для того, чтобы улучшить вкус и цвет мозгов, так как белки лучше свертываются и мозги приобретают более плотную консистенцию. Доводят до кипения, посуду закрывают крышкой и варят 25–30 мин при слабом нагреве без кипения. Хранят их в том же отваре. Вареные мозги порционируют.

При отпуске на тарелку или порционное блюдо кладут отварной или припущенный рис, картофельное пюре или зеленый горошек, рядом – мозги, сверху укладывают вареные шампиньоны или белые грибы, нарезанные ломтиками, и поливают соусом паровым или белым, можно отпускать без грибов.

Мозги жареные.Сваренные мозги охлаждают, нарезают ломтиками, посыпают солью и перцем, панируют в муке, кладут на разогретую с жиром сковороду и жарят до образования румяной корочки.

При отпуске на порционное блюдо кладут гарнир: жареный картофель, картофельное пюре, припущенные овощи, сложный гарнир, состоящий из 3–4 видов овощей, рядом – мозги, поливают их растопленным маслом с лимонным соком или кладут дольку лимона, посыпают измельченной зеленью.

Мозги фри.Вареные мозги половинками или целиком посыпают солью, перцем, панируют в муке, смачивают в льезоне и панируют в молотых сухарях, жарят во фритюре до образования поджаристой корочки, вынимают из жира, укладывают на сковороду и прогревают в жарочном шкафу.

При отпуске на порционное блюдо кладут жареный картофель, картофельное пюре, зеленый горошек или сложный гарнир, рядом – мозги, поливают растопленным маслом или отдельно подают соус томатный.

Печень жареная.Нарезанную на порционные куски печень посыпают солью, перцем, панируют в муке (предварительно перед панированием ее можно ошпарить), ук-ладывают на разогретый с жиром противень, обжаривают при сильном нагреве до образования поджаристой корочки, доводят до готовности в жарочном шкафу. Пережаривать печень нельзя, так как ухудшается её качество (она становится жесткой).

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут жареный или отварной картофель или картофельное пюре, рядом – печень, поливают её растопленным маслом, можно сверху положить жареный лук.

Печень, тушенная в соусе.Подготовленный для жарки полуфабрикат укладывают на разогретый с жиром противень, обжаривают, затем заливают соусом сметанным или сметанным с луком и тушат 15–20 мин.

При отпуске в баранчик или тарелку кладут отварной или жареный картофель, картофельное пюре или рассыпчатую кашу, рядом – печень, поливают её соусом.

Печень говяжья 127, или баранья, или свиная, или телячья 119, мука пшеничная 5, жир животный топленый 7, соус 75, гарнир 150. Вы-ход 300.

Печень по-строгановски.Печень, нарезанную брусочками длиной 3–4 см и массой 5–7 г, кладут на разогретую с жиром сковороду слоем 1 –1,5 см, посыпают солью, пер-цем и 3–4 мин обжаривают. Затем заливают сметанным соусом с луком, добавляют пассерованное томатное пюре, соус «Южный» и доводят до кипения. Блюдо можно приготовить без соуса «Южный».

При отпуске печень вместе с соусом кладут в баранчик или порционную сковороду, посыпают измельченной зеленью петрушки. Гарнир – картофель жареный или отварной, картофельное пюре, макароны отварные – подают отдельно или вместе с печенью.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №87

Тема 73. Технология приготовления блюд из желудка животных.

Цель работы: Технология приготовления фарша из субпродуктов.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

500 гр лёгкого
500 гр сердца
300 гр печени
700 гр лука
50 гр сливочного масла
Растительное масло для жарки лука и сбоя
Соль и перец





Приготовление:

Сбой приготовим к варке. Обязательно хорошенечко промоем, удалим все плевы, трубки и прочее. Большие куски разрежем на средние куски.



Печень варить не будем. После варки она становится сухой.
Предлагаю её обжарить с большим количеством лука, тем самым сохраняя всю её сочность, но сначала просто зальём молоком и оставим на 30-40 минут.





В большую кастрюлю опускаем куски лёгкого и сердца. Доводим до кипения, даём покипеть минут 5, сливаем воду. Кусочки ливер вытаскиваем, снова их перемываем, воду меняем на чистую (а при необходимости моем саму кастрюлю) и ставим на огонь второй раз в чистой воде.

Как только вода закипит, начинаем усердно снимать пену. Пены будет много, так что наберитесь терпения, ни в коем случае не закрывайте кастрюлю крышкой. Итог – мыть плиту. Как только снимем большую часть пены, огонь убавляем. Воду хорошенечко солим, кидаем лавровый листик, душистый перчик горошком.Варим примерно от 40 минут (всё зависит от величины кусков), но мельчить не стоит. Чем меньше кусочек, тем суше он будет после варки. Это касается и мяса. Желательно варить большими кусками и долго, на среднем огне, чтобы сильно не кипело. У меня были куски большие, я варила весь сбой целиком в большой кастрюле на 12 литров. Сердце варилось 45 минут, лёгкое чуть больше часу.



Пока варится сердце и лёгкое…
Печень вынимаем из молока, промываем в проточной воде. Заворачиваем в пакет и убираем в морозилку на 15 минут. Это делаем для того чтобы облегчить наш труд во время перекручивания печени на мясорубке. В тёплом виде это будет сделать очень трудно. Да и на вид не очень, фотографировать не стала.
Лук чистим, режем как на суп. Лука не жалейте, берите ровно в половину массы фарша. Делим лук на 2 части.
В сковороду наливаем растительного масла, нагреваем сковороду. Высыпаем порезанный лук и обжариваем до золотистого цвета. Лук во время жарки солим и перчим.



В лук выливаем печень, перемешиваем. Сначала томим, а как только сок начнёт вывариваться, слегка поджариваем. Печень очень быстро готовится, так что не пережарьте! На 10 минуте после того как вы добавите печень к луку, её уже можно будет пробовать. Добавляем соль и перец по вкусу. Накрываем крышкой и оставляем на огне ещё минуты на 3-5. Выключаем огонь. Печень в луке готова.



Готовность сердца и лёгкого проверяем ножом. Нож с лёгкостью протыкает, и то и другое. После варки аккуратно достаём сердце и лёгкое из бульона в большую чашку. Во время кусочки сбоя уменьшаться в размерах и станут более лёгкими.



Остужаем, режем на мелкие кусочки и пропускаем через мясорубку.



В сковороду наливаем растительного масла, нагреваем. В масло добавляем вторую часть лука, обжариваем до золотистого цвета. Лук во время жарки солим и перчим.



В обжаренный лук добавляем прокрученный ливер, перемешиваем. Продолжаем обжаривать в течении 5 минут. Даже не обжариваем, а томим. По ходу жарки подливаем супу из кастрюльки в сковороду к ливеру. Наш ливер должен быть сочным, мягким, но ни как не сухим. Правильно приготовленный ливер должен быть светлого цвета.



В одной большой чашке перемешиваем 2 части ливера - это печень с луком и лёгкое с сердцем и луком. Хорошенечко всё перемешиваем и добавляем сливочное масло. Снова перемешиваем, пробуем на соль и перец.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №88

Тема 74. Варианты сервировки, оформления и способы подачи.

Цель работы: Правила сервировки, виды оформления, правила и способы подачи.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;

- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Бифштекс натуральный, филе, лангет с гарниром подают французским методом. Перед гостем ставят подогретую мелкую столовую тарелку с помощью ручника. Официант подходит к гостю слева и перекладывает порционныйкусок жареного мяса вместе с гарниром с овального металлического блюда на мелкую столовую тарелку таким образом, чтобы основной продукт располагался ближе к гостю, а гарнир — с противоположной стороны. Стол сервируют столовым прибором.

Филе Атаман с картофелем (по-деревенски). Филе сжареным картофелем и луком фри подают на чугунной сковородке, установленной на таганчик с древесными углями. Таганчик ставят на мелкую столовую тарелку. Подают русским методом. Перед гостем ставят подогретую мелкую столовую тарелку, а справа — таганчик с филе и прибором для раскладки (ложка и вилка столовые).

Эскалоп из телятины или свинины подают на крутоне (поджаренный на сливочном масле ломтик пшеничного хлеба) по 2 куска на порцию на овальном металлическом блюде с гарниром из жареного картофеля или сложным гарниром. Метод обслуживания — французский.

Баранина на ребрышках **с** ***рисом и овощами.*** Жареную баранину отпускают на подогретой мелкой столовой тарелке вместе с обжаренными и заправленными томатным соусом кубиками овощей (морковь, лук, свекла, сельдерей, цукини) и припущенным рисом. Украшают обжаренным на гриле свежим красным перцем, маринованным чесноком и зеленью. Подают европейским методом.

Филе в соусе из утиной печени подают в круглом баранчике на крутоне. На крутон кладут обжаренное филе и поливают соусом из утиной печени. Отдельно на порционной сковородке подается картофель, запеченный с сыром и овощами. Метод обслуживания — английский.

Бефстроганов приносят в круглом баранчике. Отдельно на порционной сковороде подают жареный картофель, приготовленный из отварного. Это блюдо удобнее перекладывать на подсобном столе: вначале — гарнир, затем основное блюдо. Тарелку с кушаньем ставят перед гостем справа.

Шашлык по-карски подают жаренным одним куском на открытом огне на шпажке с половинкой бараньей почки и некрупным помидором. Отдельно в салатнике, поставленном на пирожковую тарелку с резной бумажной салфеткой, подают гарнир (зеленый лук, нарезанный шпажками, или репчатый лук кольцами, дольки лимона, зелень). Соус ткемали или соус Южный, шашлычный, гранатовый сок подают в фарфоровом соуснике, сушеный барбарис — на розетке.

Показав гостю шашлык, официант перекладывает его на подсобном столике, пользуясь следующим приемом. Вилкой или тупой частью ножа шашлык сдвигают к рукоятке шпажки, затем снимают шашлык и кладут его на тарелку. Шпажку при снятии с нее шашлыка держат в горизонтальном положении с небольшим наклоном по отношению к тарелке. Тарелку подают правой рукой, а левой ставят гарнир и соус. Метод обслуживания — английский. Аналогично подают шашлык по-кавказски, люля-кебаб.

Мясо, тушенное в горшочке под слойкой, ставят настол справа на закусочной тарелке, покрытой бумажной салфеткой, впереди кладут деревянную ложку для раскладки. Официант аккуратно ножом подрезает слойку, перекладывает на тарелку. Слойку используют вместо хлеба. Блюдо из горшочка перекладывают на подогретую мелкую столовуютарелку.

Цыплят паровых отпускают в овальном баранчике под паровым соусом; отдельно подают припущенный рис в круглом баранчике. Блюдо перекладывают на подсобном столе наподогретую мелкую столовую тарелку и подают справа правой рукой. Метод обслуживания — английский.

Котлеты из кур по-киевски приносят на мельхиоровом блюде на крутонах с картофелем пай и зеленым горошком в тарталетках. На косточку надевают папильотку. Блюдо удобнее перекладывать на подсобном столе. При подаче следует предупредить гостя о том, что котлета фаршировано маслом и разрезать ее нужно осторожно; ближе к косточке делают вилкой прокол, давая возможность маслу частично вытекать, затем отрезают по кусочку, начиная с острой частикотлеты. Метод обслуживания — английский.

Цыплята табака приносят на овальном мельхиоровом блюде. Показав посетителю блюдо, официант перекладывает его на подогретую мелкую столовую тарелку и ставит на стол перед гостем справа правой рукой. Отдельно слева подают гарнир в салатнике на пирожковой тарелке с резной бумажной салфеткой и столовой ложкой для раскладки. Гарнир — помидоры, зеленый лук или репчатый маринованный лук, нарезанный кольцами, долька лимона, веточки зелени. Соус ткемали в фарфоровом соуснике или чесночный соус в мельхиоровом соуснике на пирожковой тарелке с резной бумажной салфеткой и чайной ложкой ставят слева. Справа от гостя для ополаскивания пальцев ставят вазочку с подкисленной теплой водой на закусочной тарелке с полотняной салфеткой, сложенной конвертом.

Фуа-гра (франц. - жирная гусиная печень) из гусиной печени в малиновом соусе. Эскалопы, приготовленные из гусиной печени, обжаривают и укладывают на подогретую мелкую столовую тарелку, гарнируют листьями салата. Эскалопы поливают горячим малиновым соусом и украшают свежей малиной и зеленью. Метод подачи — европейский.

Куриные крылышки с бананами. Маринованные куриные крылышки обжаривают и укладывают на подогретую мелкую столовую тарелку, гарнируют припущенными овощами и обжаренными кружочками бананов. Отдельно подают фруктовый соус в мельхиоровом соуснике. Метод подачи — европейский.

Жареная утиная грудка с апельсиновым соусом. Обжаренную утиную грудку нарезают на кусочки, укладывают веером на подогретую мелкую столовую тарелку, сверху поливают

горячим апельсиновым соусом. Рядом размещают гарнир (отварные брокколи, фасоль, запеченное яблоко, фаршированное клюквой). Украшают дольками апельсина и зеленью.

Окорочка из кур фаршированные под брусничным соусом. С окорочков срезают косточки, фаршируют мякоть специями, приправами, дольками яблок, рублеными орехами, придают форму колбаски, обжаривают, смазывают густым брусничным соусом и запекают. Оставшийся соус соединяют со сливками. На подогретую мелкую столовую тарелку сначала укладывают гарнир — рис, припущенный с зеленым горошком и зеленью базилика, затем запеченные окорочка, которые поливают оставшимся брусничным соусом со сливками. Метод обслуживания — европейский.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №89

Тема 75. Особенности технологии приготовления блюд.

Цель работы: Особенности технологии приготовления блюд из говядины. Особенности технологии приготовления блюд из свинины.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;

- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Блюда из жареного мяса

Для приготовления жареных блюд используют говядину (вырезку, толстый и тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части), баранину, козлятину, телятину, свинину. Мясо жарят крупными (1…2 кг), порционными (40…270 г.) и мелкими (10…40 г.) кусками.

Жареное мясо имеет три степени прожаренности:

· Сильно прожаренное мясо

· Слегка прожаренное мясо

· Мясо с кровью. Такое мясо необходимо подавать по заказу клиента. Рекомендуется подавать с большим количеством острых соусов (горчица, хрен, кетчуп) и большим количеством алкоголя.

Мясо, жаренное крупными кусками

Крупными кусками жарят говядину, телятину и поросят. Перед жарением все части зачищают. Мякоть лопатки свертывают рулетом и перевязывают шпагатом. Окорока разделяют по слоям на две-три части. Грудинку телячью фаршируют и жарят с реберными частями.

При жарении крупных кусков корочка на поверхности образуется раньше, чем изделие прожарится. Поэтому крупные куски мяса жарят при более умеренном нагреве. Укладывают мясо на противень, выдерживая расстояния между кусками 4…5 см. Для образования корочки

мясо вначале обжаривают на плите в открытой посуде с жиром, нагретым до 140…160? С, после этого дожаривают в жарочном шкафу при 175…200? С, через каждые 10…15 мин поливая мясо жиром.

Можно жарить мясо сразу в жарочном шкафу.

Мясо, жаренное крупным куском: ростбиф, поросенок жаренный, грудинка фаршированная, седло баранины на кости жареное и т.д. Ярким примером данной группы изделий является «Мясо, жаренное крупным куском, шпигованное».

Готовность мяса определяют поварской иглой. В прожаренное мясо игла входит легко, а в месте прокола выделяется бесцветный сок.

Мясо, жаренное порционными и мелкими кусками

Порционными кускам в зависимости от вида изделий придают определенную форму и выравнивают толщину путем легкого отбивания; порционные куски, нарезанные из тазобедренной части говядины сильно отбивают или рыхлят на специальной машине и перерезают сухожилия ножом. Порционные куски мяса жарят в натуральном или панированном виде. Существуют следующие способы панирования порционных полуфабрикатов из мяса и субпродуктов: панирование в муке; смачивание в льезоне и затем панирование в сухарях; панирование в муке с последующим смачиванием в льезоне и затем панирование в сухарях.

Не панированные порционные куски мяса жарят на плите или в специальной аппаратуре, посыпают их солью и перцем, кладут на сковороду или противень с жиром, нагретым до образования поджаристой корочки с обеих сторон.

Выделяющийся при жарении жир и мясной сок используют для приготовления и отпуска мясных блюд. Для этого на противень или сковороду сразу после окончания жарения наливают небольшое количество воды или бульона и дают закипеть. Полученную жидкость сливают в посуду и уваривают с добавлением поджаренных кореньев и лука, снимая излишний жир. Мясной сок в количестве 25 г. на порцию используют для поливки мяса, жареного в натуральном виде.

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

Панированные порционные куски жарят на плите (4 – 5 мин), а затем ставят в жарочный шкаф на 4 – 5 мин. Перед панированием их посыпают солью и перцем. Панированные жареные изделия перед отпуском поливают маслом. Эти изделия нельзя поливать сверху соусом или соком, так как размокает поджаренная корочка.

К порционным полуфабрикатам относятся: бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлеты натуральные, эскалоп, баранина, жаренная с томатами, шашлык по-карски, шницель и т.д.

Гарнируют жареные мясные изделия жареным и вареным картофелем, овощами, рассыпчатыми кашами, макаронами.

В приложениях А1 и А2 приведены сводные таблицы рецептур на такие изделия и блюда из жареного мяса как: говядина, фаршированная грибами; бифштекс с яйцом; филе с помидорами и соусом; бефстроганов; мясо, жаренное крупным куском, шпигованное; свинина, жаренная в тесте; поджарка; шашлык.

Блюда из тушеного мяса

В тушеном виде приготавливают говядину (верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части, мякоть лопаточной части, покромку от туш I категории и подлопаточную часть), баранину, козлятину и свинину (лопаточную часть и грудинку каждого вида), а также мякоть шейной части свинины. Мясо тушат крупными (массой до 2 кг), порционными и мелкими кусками.

Из мяса, тушенного крупными кусками готовят различные блюда: мясо тушеное (говядина, баранина, свинина), мясо, шпигованное овощами.

Мясо, тушенное порционными и мелкими кусками. К этой группе блюд относятся мясо духовое, зразы отбивные, говядина в кисло-сладком соусе, жаркое по-домашнему, рагу, гуляш, азу, плов и т.д.

Ассортимент и характеристика мясных полуфабрикатов для жарки и тушения приведены в приложении Б.

Подготовленное мясо посыпают солью, перцем, укладывают на сковороду или противень и обжаривают на плите или в жарочном шкафу до образования на поверхности поджаристой корочки. Входящие в состав соуса овощи обжаривают отдельно или вместе с мясом. В последнем случае их добавляют к мясу после того, как оно слегка поджарится.

Обжаренное мясо и овощи заливают бульоном или водой так, чтобы порционные и мелкие куски были покрыты полностью, а крупные – наполовину (60 – 150 г. жидкости на порцию). Для улучшения вкуса и аромата мяса во время тушения добавляют пряности (чаще всего кладут перец черный горошком и лавровый лист, иногда – гвоздику, кориандр, бадьян, майоран, тмин и т.д.). пряности, зелень петрушки и сельдерея, связанную в пучок кладут за 15 – 20 минут до окончания тушения. Иногда в процессе тушения мяса кладут пассированное томат-пюре.

Тушат мясо при слабом кипении под крышкой. Бурное кипение сопровождается потерей аромата и сильным выкипанием. Крупные куски мяса в процессе тушения несколько раз переворачивают.

Бульон, полученный при тушении мяса, используют для приготовления соуса. Его процеживают, соединяют с пассированной без жира мукой, кипятят 25 – 30 мин, протирают в него разварившиеся при тушении овощи и доводят до кипения. Если для тушения мяса

используют готовый соус, в него добавляется жидкость в размере 15 – 20% с учетом выкипания.

Гарниры тушат вместе с мясом или приготавливают отдельно.

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

Тушеное мясо отпускают с гарниром и соусом, в котором производилось тушение. Если гарнир приготовлен отдельно, его укладывают рядом, а мясо поливают соусом. При отпуске б

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №90

Тема 76. Особенности технологии приготовления блюд из баранины.

Цель работы: Технология приготовления и правила составления технологических карт.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;

- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Баранину жареную (жиго) готовят из тазобедренной части (окорока). Для этого окорок подвергают неполной обвалке, удаляя берцовую и тазовую кости. На расстоянии 10 см от нижней головки бедренной кости делают круговой надрез мякоти. Мякоть снимают с кости и отрубают наискосок головку. Края верхней части окорока заравнивают.

Баранье седло готовят из поясничной части корейки. От корейки, не вырубая позвоночника, отделяют поясничную часть. Тонкие края подгибают к позвоночнику и обвязывают шпагатом.

Для блюда баранина жареная используют мякоть лопатки, которую скручивают рулетом, подворачивая внутрь верхние и нижние края лопатки. Сформованный полуфабрикат перевязывают шпагатом. Так же подготавливают лопатку для варки и тушения.

Для приготовления баранины тушеной шпигованной мякоть лопатки предварительно шпигуют морковью и петрушкой, нарезанными брусочками, а затем сворачивают рулетом.[4]

Грудинка фаршированная -- для ее приготовления у грудинки со стороны пашины прорезают пленки между наружным слоем мякоти и мякотью на реберных костях так, чтобы образовался "карман". Этот "карман" заполняют фаршем, разрез закрепляют шпажкой или зашивают. С внутренней стороны грудинки надрезают пленки вдоль реберных костей, чтобы удалить их после тепловой обработки.

Для фарша готовят рассыпчатую гречневую или рисовую кашу. Смешивают ее с пассерованным луком, вареным рубленым яйцом, жареной измельченной печенью, зеленью петрушки. Можно отварной рис соединить с сырым фаршем из баранины, пассерованным луком, солью, перцем

2. Порционные полуфабрикаты, состоящие из одного-двух кусков, подготовленные для тепловой обработки, могут быть натуральные и панированные:

Котлеты натуральные из баранины нарезают из корейки с реберной косточкой. Порционный кусок отрезают наискось (под углом 45°) вдоль реберной косточки, подрезая мякоть на 2--3 см от ее нижнего конца. Косточку зачищают от пленок и остатков мякоти. Котлету отбивают и обравнивают, придавая овальную форму.

Котлеты отбивные готовят так же, как и натуральные, но полуфабрикаты смачивают в льезоне и панируют в сухарях.

Шашлык по-карски нарезают из почечной части корейки по одному куску на порцию. Полуфабрикат имеет прямоугольную форму. Его маринуют. Для маринования нарезанное мясо кладут в неокисляющуюся посуду, сбрызгивают лимонным соком, лимонной кислотой или уксусом, посыпают мелко измельченным репчатым луком, солью, молотым перцем, зеленью петрушки или укропа. Можно добавить растительное масло. Ставят в холодильник на 4--5 ч. Почки маринуют вместе с мясом. Перед жаркой на шпажку надевают половину почки, затем мясо и некрупный помидор.

Баранину духовую нарезают из лопаточной части по одному-два куска на порцию, толщиной 2--2,5 см, не зачищая поверхностную пленку.

3. Мелкокусковые (рагу, плов, шашлык и т. д.)

Мясо для шашлыка нарезают из окорока или корейки без ребер, кусочками массой 30--40 г, с содержанием жира не более 15% массы полуфабриката. Перед тепловой обработкой мясо маринуют, затем надевают на шпажку по 5--6 кусочков.

Плов нарезают из мякоти лопаточной части баранины кусочками массой 10--15 г.

Рагу нарубают из грудинки баранины кусочками с косточкой, массой 3--40 г. Разрешается использовать: мясокостные кусочки баранины от корейки с 1-го по 4-е ребро.

4. Из рубленого мяса

Из рубленого мяса готовят натуральные полуфабрикаты и полуфабрикаты с добавлением хлеба и других компонентов. Куски котлетного мяса -- мякоть шейной части и обрезки, должны быть зачищены от сухожилий и грубой соединительной ткани. Для улучшения вкуса и сочности готовых изделий в состав нежирного котлетного мяса включают жир-сырец (5--10% массы мяса).В котлетном мясе из баранины содержание как жировой, так и соединительной ткани не должно превышать 10%.

Рубленые натуральные полуфабрикаты. Мясо нарезают на куски, соединяют с салом-сырцом и измельчают в мясорубке или куттере. В подготовленную массу вводят во; (8--12% массы мяса), соль, перец, тщательно перемешивают и формуют полуфабрикаты. Полуфабрикаты могут быть непанированными (котлеты натуральные, люля-кебаб) и панированными (шницель натуральный рубленый, котлеты полтавские).

При производстве кулинарной продукции из мяса наиболее распространены такие способы тепловой обработки, как варка, жарка и тушение, а припускание и запекание применяют значительно реже.

В зависимости от способа тепловой обработки мясные блюда делят на отварные, жареные, тушеные и запеченные.

Доброкачественное мясо баранины покрыто тонкой корочкой бледно-розового или бледно-красного цвета и в местах разрезов не прилипает к пальцам. При ощупывании его поверхности рука остается сухой, ямки от надавливания пальцев быстро исчезают.

Для приготовления блюд мясо (сырое, вареное, жареное) всегда нарезается поперек волокон. Для варки желательно использовать мясо старых животных, для жаренья -- молодых.

Мясо для вторых блюд варят в небольшом количестве воды (1,5 л на 1 кг мяса) с кореньями и репчатым луком. Его закладывают в горячую воду, дают закипеть, снимают пену, а затем добавляют коренья. Соль кладут в конце варки.

Чтобы куски отварного мяса остались сочными, их следует хранить в отваре, закрыв посуду крышкой.

При тушении мяса нельзя допускать бурного кипения жидкости, вызывающего потерю аромата и сильное выкипание. Только при медленном тушении можно получить блюдо со свойственными ему особенностями.

Если тушеное мясо готовят с овощами, то их закладывают, когда мясо станет мягче или в уже готовый соус, и тушат в течение короткого времени.

Мясо тушат с кореньями, репчатым луком, перцем, лавровым листом, зеленью петрушки, укропом. Можно использовать и другие пряности -- корицу, гвоздику, тмин, майоран, а также сухое виноградное вино, квас, овощные и фруктовые маринады.

Во время тушения мяса стараться пореже поднимать крышку, чтобы не остужать блюдо. Прибавив в конце тушения при испарении жидкости не воду, а более плотную кислую жидкость -- сметану, сок, уксус, виноградное вино в небольшом количестве, улучшается вкус и консистенция блюда.

При варке или жарке полностью удалять жир с мяса не рекомендуется, так как его тонкий слой не дает влаге выделяться, и мясо получается более сочным.

Если мясо перед жаркой обсушить на салфетке, то оно хорошо подрумянится.

Поджаривать мясо (отбивные, биточки) нужно в горячем жире, иначе не образуется хрустящая корочка, мясо теряет свои вкусовые качества. Но жир не должен быть перекален, так как на мясе быстро образуется корочка, оно может даже подгореть, а внутри останется сырым. Из 1 кг мяса (мякоти) можно получить лишь 600 г вареного или 650 г жареного мяса.[3]

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 изготовляемую на предприятии общественного питания [1].

Технико-технологическая карта содержит следующие разделы:

– область применения;

– требования к сырью;

– рецептура (включая норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто, массу (выход) полуфабриката и/или выход готового блюда;

– технологический процесс;

– 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.

Каждая технико-технологическая карта имеет порядковый номер и хранится на предприятии. При внесении изменений в рецептуру или технологию производства продукции технико-технологическую карту переоформляют

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №91

Тема 77. Особенности технологии приготовления блюд из мяса кролика.

Цель работы: Особенности технологии приготовления блюд из мяса нутрии.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;

- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

В отличие от мяса свиней и других, привычных для нас животных диетическое нутриевое мясо отличается тонким ароматом и более нежным вкусом. Подобные качества придают ему азотистые элементы, которые в нем содержатся.

Установлено, что у тех, кто регулярно употребляет в пищу этот продукт, улучшается аппетит и восстанавливается работа пищеварительной системы.

Тушка с овощами

О его пользе, свидетельствуют следующие данные:

мясо нутрий достаточно ценно потому, что в нем содержится белка намного больше, чем в мясе других животных, приблизительно 20 процентов. В частности из-за этого его включают в рацион спортсменов;

в нем содержатся такие редкие, но между тем полезные организму витамины В6-12, а так же С, РР и Е;

некоторые минералы и их сочетания можно встретить только в этом виде мяса;

большое содержание аминокислот;

соли натрия, которые в большом процентном содержании могут принести вред организму человека, в мясе нутрий практически отсутствуют.

В сумме благодаря всем вышеперечисленным качествам мясо нутрии считается диетическим продуктом и его польза неоспорима.

Что можно приготовить

Из мяса нутрии можно готовить практически те же самые блюда, которые готовятся из других видов мяса, потому что оно отлично в обработке.

Характерные свойства мяса нутрии:

по цвету, похоже на говядину;

по вкусу похоже на курятину или свежую телятину;

невысокая калорийность;

по содержанию минеральных элементов, жиров, белка и витамин превосходит мясо практически всех традиционно разводимых у нас животных.

Вследствие этого продукция нутриеводства считается деликатесом и пользуется спросом. Полезны также и внутренности, печень в жареном виде и почки в тушеном.

Видео «Польза нутриевого мяса и правильная разделка тушки»

В этом видео рассказывается какая польза от мяса нутрии, а так же как нужно разделывать тушку.

Очень вкусными получаются традиционные для нашей кухни первые блюда борщи, супы и холодцы. Ну а вкус котлет, жаркого или шашлыка из мяса нутрии не оставит равнодушным ни одного гурмана.

Аппетитные шашлыки

Качества этого продукта хорошо сохраняются и при варке, и при жарке (данный вид обработки приносит больший вред, чем пользу) либо тушении. Калорийность от 155 до 190 ккал в 100граммах продукта в зависимости от способа приготовления.

Лечебные качества

Мясо нутрии очень полезно, так как в нем содержится очень много полезных элементов, вследствие этого его советуют употреблять и в лечебных целях:

болезни системы пищеварения, поскольку оно не только очень нежное, но и легкое, а организму практически ненужно тратить калории, чтобы его переработать;

болезни печени и почек;

склеротические изменения сосудов;

диабет;

для усиления иммунитета.

Нутриевое мясо очень питательно и его рекомендуют включать в рацион беременным и кормящим женщинам, а так же маленьким детям, но, конечно же, с большим аппетитом едят его все мужчины.

В результате проведенных многочисленных исследований было установлено, что при постоянном употреблении нутриевого мяса:

снижается уровень холестерина;

улучшается работа сердечнососудистой системы;

восстанавливается нервная система;

улучшается работа желудка и кишечника.

В мясе нутрии высоко содержание йода и редких, но между тем очень важных жирных кислот. Особо стоит отметить наличие линолевой и линоленовой. т.к. организм человека имеет большую потребность в них, но самостоятельно вырабатывать не может, а польза от них высока.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №92

Тема 78. Организация процесса приготовления блюд из мяса и субпродуктов.

Цель работы: Организация производственного помещения для приготовления блюд из мяса и субпродуктов. Риски в области безопасности процессов приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;

- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

На предприятия общественного питания субпродукты поступают в охлажденном и замороженном виде. Мороженые субпродукты укладывают в один ряд на противни или лотки и размораживают в мясном цехе при температуре 15-16^0 С.

К субпродуктам I категории относятся печень, почки, языки, мозги, сердце, диафрагма и вымя; к субпродуктам II категории - рубец, пикальное мясо, головы, легкие, трахея, свиные ноги, уши, губы, мясокостные хвосты. По пищевой ценности и вкусовым качествам почки, печень, легкие, сердце, языки близки к мясу. Свиные ножки, губы, уши, свиные и бараньи головы содержат много соединительной ткани, поэтому их используют для приготовления студней, зельцев, ливерных и кровяных колбас. Свиные, бараньи головы используют в кулинарии для приготовления первых и вторых блюд. Телячьи ножки можно варить или жарить в сухарях.

Печень перед употреблением тщательно промывают для удаления желчи; для этого ее нарезают на пластины толщиной 8-12 см и в течение 2-3 ч вымачивают в холодной проточной воде. В печени содержится 70-73% воды, 2-4% жира, 17-18% белков, в том числе все незаменимые аминокислоты. Печень очень богата витаминами группы В, в ней имеются витамины А, D, Е, значительное количество ферментов и экстрактивных веществ, железа, фосфора. Измельченная вареная печень хорошо поглощает жир и масло. Благодаря этому, а также высокой пищевой ценности, ее можно использовать для приготовления различных деликатесных вареных и жареных блюд, закусок, паштетов.

Перед тепловой обработкой печень необходимо освободить от желчных протоков и пленки и тщательно промыть. Для свиной печени характерен слабый привкус горечи. Свиную печень можно отличить от говяжьей по размерам и по своеобразному пористому строению ткани.

Почки представляют собой парный орган светло-коричневого цвета. Для удаления неприятного запаха и привкуса их вымачивают в течение 30 мин в воде или слабом растворе уксусной кислоты. В почках содержатся 82-83% воды, 1,8-2% жира, 12,5% белков, витамины В" В2, В6, РР, пантотеновая кислота, минеральные вещества (кальций, магний, железо, фосфор). Почки, так же как и печень, богаты ферментами и экстрактивными веществами. Используют их для приготовления рассольников, солянок и вторых блюд (почки жареные, почки под соусом и др.).

Язык в вареном виде отличается нежным, приятным вкусом. Его можно причислить деликатесным продуктам. Шкурку с языков снимают после ошпаривания горячей водой в течение 2-5 мин. В домашних условиях из языка можно готовить холодные и горячие блюда (язык отварной, язык заливной, язык под белым соусом и др.). В языках содержатся 70-72% воды, 13-14% белков, 12-13% жира, а также экстрактивные вещества и некоторое количество витаминов В1; В2, В6, РР.

Сердце состоит из плотной и жесткой мышечной ткани, поэтому для приготовления его необходима интенсивная механическая и тепловая обработка, (тушение). Перед кулинарной обработкой сердце разрезают вдоль, очищают от выступающих кровеносных сосудов и пленок и хорошо промывают. В сердце содержится 79% воды, 3% жира, 14-15% белков, небольшие количества витаминов и экстрактивных веществ.

Легкие состоят в основном из соединительной ткани губчатого строения. Упругость и пористость легких сохраняются и после тепловой обработки. В вареном виде, особенно после измельчения, легкие хорошо поглощают жир. В легких содержится 77-78% воды, 4-5% жира, 15-16% белков.

Мозги состоят из рыхлой мышечной ткани, покрытой тонкой пленкой. В них содержатся 78-79% воды, 1-2% жира, 9-10% белков, витамины, экстрактивные вещества. Для удаления пленки мозги необходимо замочить в холодной воде на 30-40 мин. Используют их для приготовления паштетов, ливерных колбас и консервов. В вареном и жареном виде они обладают нежной консистенцией и вкусом. Однако мозги плохо усваиваются организмом.

Рубец - часть желудка крупного и мелкого рогатого скота, состоящая из гладких мышечных волокон. В нем содержится 80% воды, 4,2% жира, 14-15% белков. В процессе обработки вымытый рубец ошпаривают, удаляют остатки слизистой оболочки, промывают и используют для производства ливерных колбас, зельцев, студня и рулетов.

Рубец можно варить или жарить с пассерованной мукой.

Вымя - молочная железа крупного рогатого скота, содержащая 72-73% воды, 13-14% жира, 12-13% белков. Вареное вымя отличается мягкой консистенцией, приятным вкусом. Перед кулинарной обработкой вымя нарезают на куски, промывают в воде и вымачивают в течение 6 ч. Затем вымя требует длительной варки или тушения. Если его хотят подать жареным, то предварительно отваривают. Наиболее распространенные блюда - рагу из вымени, вымя, жаренное в сухарях.

Ножки свиные тщательно зачищают от остатков щетины и нагара и промывают. Используют их преимущественно для приготовления студней.

Телячьи ножки можно варить или жарить в сухарях.

Некоторые мясные продукты (мозги, телячьи ножки, почки) предварительно варят, а затем панируют и жарят в жире, нагретом до 160-170^{0}С. После образования румяной корочки изделия вынимают из жира, дают ему стечь и дожаривают в жарочном шкафу.

Ассортимент блюд из субпродуктов

Почки жареные

Сырые свиные, телячьи и бараньи почки нарезают ломтиками и жарят. Говяжьи почки предварительно отваривают. Жарить почки нужно непосредственно перед отпуском, так как при хранении качество их ухудшается. Гарнир - жареный картофель.

Подают почки по-разному: поливают лимонным соком с зеленью петрушки и маслом; подают с дольками жареных помидоров; заливают соусом красным с прокипяченным вином (мадерой), в который добавляют ломтики грибов; заливают соусами красным, луковым, сметанным с томатным пюре.

Почки, жареные в сухарях "Броше"

Телячьи почки зачищают от излишнего жира и капсулы, промывают, обсушивают, надрезают вдоль и развертывают (как книжку). Затем их панируют в муке, смачивают в льезоне и панируют в сухарях. Подготовленные почки скалывают шпажкой из проволоки или лучинки, жарят во фритюре и дожаривают в жарочном шкафу. Перед отпуском шпажку заменяют фигурной. Гарнир - картофель, жаренный в жире (соломка). Блюдо украшают зеленью салата. Сверху на почки кладут зеленое масло.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №93

Тема 79. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд из мяса и субпродуктов.

Цель работы: Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из мяса и субпродуктов.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

При органолептической оценке устанавливают соответствие основных качественных показателей (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция) изделий требованиям стандарта. Органолептическую оценку качества рыбных продуктов проводят на целом и разрезанном продукте.

Показатели качества целого продукта определяют в следующей последовательности:

запах в глубине продукта (в случае необходимости) определяют следующим образом: вводят деревянную или металлическую иглу в толщу и быстро определяют оставшийся запах на поверхности иглы;

Показатели качества разрезанного продукта определяют в следующей последовательности:

цвет - визуально на продольном разрезе рыбных изделий;запах (аромат), вкус и сочность - апробируя рыбные продукты сразу же после их нарезания, отмечают отсутствие или наличие постороннего запаха, привкуса, степень выраженности аромата пряностей и копчения, соленость.

с и сочность определяют в разогретом состоянии (до 60-70°С в центре продукта), сочность прокалывая их, наблюдая при этом за появлением капель жидкости; консистенцию продукта - надавливанием, разрезанием, разжевыванием. При этом устанавливают плотность, рыхлость, нежность, жесткость, крошливость.

На основании результатов органолептической оценки делают заключение о возможности допуска в реализацию. Изделия с наличием дефектов, признаками порчи, отнесенные к техническому браку, в реализацию не допускаются.

Перед проведением органолептического анализа проверяют массу и соответствие вида рыбы названию блюда. Далее проверяют правильность разделки рыбы.

У рыбы брюшная полость должна быть без сгустков крови, черной пленки и горловины, с удаленными плавниками (грудные плавники и плечевая кость могут быть оставлены только у морского окуня и судака); у целой рыбы должны быть удалены жабры.

Правильность нарезки полуфабрикатов должна быть соблюдена: куски для варки нарезаны под прямым углом, для жарки и припускания - под углом 30^0. Температура подачи - не ниже 65^0С. Далее проводят бракераж блюд.

Внешний вид блюд, подаваемых в ресторане: картофель должен быть карбованным, соус подан в соуснике (кроме блюд из припущенной и запеченной рыбы), должны использоваться дополнительные гарниры (лимон, раковые шейки, крабы, овощи). В столовых при отпуске рыбных блюд соус подливают на тарелку, картофель не обточен, в качестве дополнительного гарнира используют огурцы и помидоры; панированные изделия (кроме биточков и тефтелей) соусом не поливают, панировка плотно прилегает к блюду; на поверхности отсутствуют трещины.

По *консистенции* косвенно можно дать заключение о степени готовности рыбы. Мякоть должна быть мягкой, легко отставать от костей, без запаха сырости, мякоть нежная, легко разделяется на слои, без заветривания; поварская игла легко входит в толщу рыбы; в изделиях из котлетной массы не должно быть кусочков хлеба и мякоти.

После проверки основного продукта, оценивают остальные части блюда (гарнир, соус).

К *недопустимым дефектам* рыбных блюд относят: несоответствие массы изделий, наличие хрящей у осетровых, способ разделки не соответствует рецептуре, вкус и запах пережаренного жира, форма кусков не соблюдена, реберные кости обнажены, изделия подгорели, пересолены, наблюдается отставание панировки (допускается отставание 10% панировки у рыбы «фри»), ощущаются посторонние вкус и запах.

Допускается, но считается дефектом: соус не соответствует виду рыбы, гарнир подобран неудачно, чрезмерный (или недостаточный) запах специй; крошливость, переваренность, пересушенность; деформированность кусков (не была надрезана кожа), бледная или очень темная поверхность рыбы.

По микробиологическим показателям блюда из рыбы должны отвечать требованиям, указанным в таблице.

Таблица 6. Микробиологические показатели качества блюд из рыбы

Блюдо	КМАФАнМ,	Масса продукта (г), в которой не допускается				
КОЕ/г	БГКП	E. coli	S. aureus	Pr o-teus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
Салат с рыбой	10^4	0,1	0,1	0,1	0,1	25
Студень из рыбы	10^3	1,0	-	1,0	0,1	25
Рыба отварная, жареная под маринадом	10^4	1,0	-	1,0	0,1	25
Блюда из рыбы	10^3	1,0	-	1,0	0,1	25
Блюда из рыбной котлетной массы	$2,5\ 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25

Блюда, поступившие на исследование, подогревают до температуры 60-65^{0}С и взвешивают (вместе с гарниром и соусом), после чего взвешивают отдельно основной продукт. В изделиях с двойной панировкой определяют количество панировки. Для этого взвешивают три-пять изделий. Ее сравнивают с массой нетто по рецептуре. Если масса основного продукта ниже нормы, определяют количество сухих веществ.

Изделия из котлетной массы гомогенизируют, фаршированные изделия подготавливают так же, удалив предварительно фарш. Панированные изделия предварительно освобождают от корочки и проводят реакцию с йодом. В случае присутствия хлеба в котлетной массе, определяют его содержание.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №94

Тема 80. Бракераж продукции.

Цель работы: Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса и субпродуктов.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

В тех случаях, когда хотят размягчить куски мяса с более плотной и грубой соединительной тканью, применяют тушение. Кислоты ускоряют распад коллагена и переход его в глютин. Поэтому при тушении используют кислые соусы, томатное пюре, сухие вина, маринованные ягоды и плоды вместе с соком, квас.

В тушеном виде приготовляют говядину (все куски тазобедренной части, мякоть лопаточной и подлопаточной частей, покромку туш I категории упитанности), баранину, козлятину и свинину (лопаточную часть и грудинку каждого вида мяса), а также мякоть шейной части свинины и субпродукты.

Крупные куски для некоторых блюд перед тушением шпигуют кореньями, чесноком и шпиком.

Подготовленное мясо посыпают солью, перцем, укладывают на сковороду или противень и обжаривают на плите или в жарочном шкафу до образования на поверхности поджаристой корочки. Входящие в состав соуса овощи (морковь, лук, белые коренья) обжаривают отдельно или вместе с мясом. В последнем случае их добавляют к мясу после того, как оно слегка поджарится.

Обжаренное мясо и овощи заливают водой или бульоном так, чтобы порционные и мелкие куски были покрыты полностью, а крупные -- наполовину. Для улучшения вкуса и аромата вводят перец горошком, лавровый лист, иногда -- гвоздику, бадьян, кориандр, тмин и др. Пряности, зелень петрушки и сельдерея, связанную в пучки, добавляют за 15--20 мин до окончания тушения, лавровый лист -- за 5 мин. Часто в процессе тушения мяса вводят пассерованное томатное пюре.

Тушат мясо при слабом кипении в посуде с закрытой крышкой. Бурное кипение сопровождается потерей аромата и сильным выкипанием. Крупные куски мяса в процессе тушения несколько раз переворачивают.

Оставшийся после тушения бульон с овощами используют для приготовления соуса. Для этого красную сухую пассеровку разводят частью бульона (температура бульона не выше 60°С), вливают в оставшийся бульон, варят 25--30 мин и процеживают, протирая разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Тушеные мясные блюда приготовляют двумя способами.

- 1. Мясо тушат вместе с гарниром и с ним отпускают. При таком способе приготовления блюдо получается более ароматным и сочным. Особенно вкусно мясо, приготовленное в горшочках с плотно закрывающимися крышками. Однако мясо, тушенное вместе с гарниром, при массовом изготовлении трудно порционировать.
- 2. Мясо тушат без гарнира, гарнир приготовляют отдельно. Мясо, тушенное крупными кусками. Из мяса, тушенного крупными кусками, готовят различные блюда.

Мясо тушеное**.** Говядину, баранину, свинину тушат кусками массой не более 2 кг. Время тушения -- 1,5--2 ч. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1--2 куска на порцию, заливают соусом, доводят до кипения. Подают с отварными макаронами, рассыпчатыми кашами, картофельным пюре. Дополнительно на гарнир дают бруснику, которую варят с корицей и гвоздикой. Иногда мясо, тушенное крупным куском, по достижении мягкости вынимают из бульона, подсушивают на воздухе, кладут на противень и ставят на 10 мин в жарочный шкаф с температурой 300°С для.

Мясо, шпигованное овощами**.** Куски мяса массой 1,5--2 кг зачищают от пленок и шпигуют вдоль волокон длинными брусочками моркови и петрушки, располагая их в виде рисунка. Нашпигованные куски обжаривают,и тушат. На оставшемся бульоне готовят красный соус или соус мадера.

Требования к качеству мяса

Для приготовления блюд в тушеном виде используются говядина, телятина, баранина.

В основном тушение состоит из жаренья и варки. Мясо, предназначенное для тушения, обсыпают мукой, обжаривают на разогретом жире до образования румяной корочки. Обжаренное мясо вместе с оставшимся от жаренья жиром перекладывают в кастрюлю, заливают небольшим количеством бульона или воды, накрывают крышкой и тушат на слабом огне. Во время тушения мясо переворачивают или встряхивают кастрюлю, чтобы мясо не подгорело. По мере выпаривания сока подливают воду. Когда мясо готово, соус процеживают и заправляют или же подают в соусе, образовавшемся при тушении.

Процесс тушения, который длится долго, смягчает мышечную ткань, причем пар, образующийся при тушении, задерживается под крышкой, проникает в ткань и размягчает ее. Тушить следует до тех пор, пока мясо не станет мягким. При слишком долгом тушении мясо разваривается, жир растапливается, мясные соки переходят в соус, уменьшается количество мяса и блюдо имеет некрасивый вид.

Мясо, которое тушилось правильно, сохраняет свою форму, а соус, образовавшийся при тушении, должен быть густым, так как пленки, развариваясь, переходят в соус. Мясо тушится крупным куском весом около 2 кг (тушеное жаркое), порционными кусками (отбивные зразы), небольшими кусками (гуляш, паприкаш) и более крупными кусками (рагу). Можно тушить также изделия из рубленого мяса.

При тушении употребляются следующие предметы: для жарения: лучше всего - чугунная сковорода, а также металлическая лопаточка, вилка; для тушения: кастрюля, соответствующая величине куска мяса, ложка для соуса.

Общими для всех блюд являются следующие показатели качества. Мясо должно быть мягким, сочным, умеренно соленым, свойственное данному виду вкуса и запаха; изделия - без нарушения формы. Не допускаются посторонний вкус и запах несвежего мяса, нарушение формы, розовый цвет на разрезе сухожилия и грубая соединительная ткань.

Порционные куски тушеного крупными кусками мяса должны быть нарезаны ломтиками поперек волокон. Тушеное мясо мелкими кусками должно быть сочным, не пережаренным. У готового рагу кости легко отделяются от мяса.

Цвет тушеного мяса свинины -- от светло-серого до серого, говядины и баранины -- от серого до темно-серого. Не допускается темный, заветренный цвет.

Блюда из тушеного мяса должны иметь типичные для данного вида свежие запахи и приятный вкус.

Отклонения массы отдельных изделий ±3%, общая же масса 10 порций должна соответствовать норме.

Отпускают мясные тушеные блюда со сложными и простыми овощными гарнирами, с гарнирами из круп, бобовых и макаронных изделий. Многие блюда подают с соусами.

Правильный подбор гарниров и соусов имеет большое значение, так как от этого в значительной степени зависят вкус и усвояемость блюд.

При подаче в порционных тарелках на блюдо или тарелку сначала укладывают гарнир, а сбоку мясо, причем оно может частично покрывать гарнир; в некоторых случаях мясо кладут поверх гарнира. Сложный гарнир располагают кучками (букетами), чередуя элементы по цвету. Зеленый горошек, спаржу и другие виды гарниров можно подавать в тарталетках.

Гарнир соусом не поливают. Иногда мясо полностью заливают соусом.

Тушеные блюда хранят не более 2 ч.

Большие куски готового тушеного мяса хранят при 50-60° в течение 1-2 часов; нарезают мясо на порционные куски перед подачей. Если мясо требуется хранить продолжительное время (свыше 3 часов), то его охлаждают и хранят на холоду, а при отпуске нарезают на порционные куски и прогревают в соусе.

Варианты оформления:

Мясо тушенное можно оформить овощами, зеленью и соусами.

Технология приготовления каравай серпуховский:

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №95

Тема 81. Технологическое оборудование мясного отделения.
Цель работы: Виды технологического оборудования для приготовления сложных блюд из мяса.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;

- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Таблица 1. Оборудование горячего цеха

Наименование	Модель	Назначение	Тех. Характеристика
Тепловое оборудование			
Индукционная плита	SH/BA 3500	Для приготовления первых и вторых горячих блюд, соусов	мощность, кВт: 3,5 габариты мм: 380х х440х138 размер комфорок, мм 320х320
Жарочный шкаф	ШЖЭ-2	Для жарки п/ф из мяса, птицы, рыбы	t= 350 С габариты мм: 940х 820х1510
Электрическая сковорода	E7BR8	припускание, тушение, пассерование, для жарки основным способом	мощность кВт: 9,0 габариты мм: 800х 700х900 емкость чаши, л: 55 опрокидование: ручное площадь, м: 0,5х0,6
Пароконвекцион ная печь	MCM61	жарка, запекание, тушение выпечка, варка на пару и	мощность, кВт: 10,0 габариты, мм: 847х 771х757

		т.д.	
Гриль	ED-15B	жарка, запекание, тушение	мощность, кВт: 2,7 габариты, мм: 380х 610х350 исполнение: настоль- ное S, м: 0,15
Раздаточная стойка с тепловым шкафом		для сохранения температуры блюд	температурный режим: 60-70 ^{0}C
Мармит	Jeju JKG-205	для кратковременного хранения продуктов, п/ф и готовой пищи	таймер: 60мин габариты, мм: 630х 370х295 мощность, кВт: 1,8
Электрофритюр ница	H14-2 BLC	для жарки во фритюре овощей, мясных и рыбных изделий	число и емкость ванн л: 2х13 мощность, кВт: 14,0 габариты, мм: 1710х394х850

Холодильное оборудование			
Холодильный шкаф	ШВУ-0,4-1,3	для хранения продуктов	объем, м^3: 0,4
Механическое оборудование			
Куттер	Metos CC-32	для быстрого измельчения мяса, паштетов, чеснока, орехов и много другое до необходимой консистенции	емкость чаши: 3,0 частота вращения ножа, об/мин: 500/1500 мощность, кВт: 1,00
Блендер	BORK B710	для измельчения небольшого количества продуктов, в том числе лука, зелени, орехов, для смешивания пюре и соусов, также с помощью него можно готовить в небольших количествах фарш.	мощность, Вт:700 вес, кг: 1,8
Миксер	5KSM150 PSEGR	для взбивания сливок, яиц, кремов, муссов, изготовления мягкого теста, бисквитной и других продуктов	габариты, мм: 353х221х385 масса, кг: 11,3 мощность, Вт 300 объем чаши, л: 4,83
Протирочная машина	МПО 1-01	для протирания вареных продуктов(овощи, фрукты, сильно разваренное мясо)	габариты, мм: 480х300х700 мощность, кВт:1 вес, кг: 28,9 напряжение, В:380
Нейтральное оборудование			
Стол производственный	СП-122/600	для переработки пищевого сырья	габариты, мм: 600х600х
Моечная ванна	ВМ 1/530 Z-R	для мытья рук, продуктов	габариты, мм: 530х530х870; глубина - 300 мм
Стеллаж	СТР-114	для хранения товаров	габариты,

			мм:1700х740х1637
Настольные малогабаритные весы		для соблюдения технологической карты и порционировании блюд	габариты, мм: 50х340х90 (весы); 272х342 (платформа) масса, кг: 5 мощность, Вт:15

Горячие цеха подразделяется на два специализированных отделения - суповое и соусное. В суповом готовят бульоны и первые блюда, в соусном - вторые блюда, гарниры, соусы, горячие напитки.
Организация труда в проектируемом цехе.

В горячем цехе работают повара разной квалификации: IV, V, VI разряда. Работу горячего цеха возглавляет шеф-повар VI разряда.
В данном производственном цехе работаю 4 повара по сменно два дня через два дня. Данный метод организации труда называется «Бригадный». Каждый повар знает свою работу. То есть один стоит на приготовлении 1 – х блюд, второй на приготовлении гарниров и 2-х блюд. Это обеспечивает быстроту изготовления готовой продукции. На данном предприятии каждый повар может обслужить от 30 – 60 человек в зависимости от сложности заказа. Рабочий день начинается с 11 дня. Один из поваров в смену приходит в 11 другой в 12, соответственно с 12-ти часовым графиком один уходит в 23 часа, другой в 24. Тот повар, который приходит раньше на час готовит кухню к производственным процессам (включит плиту, разогреет пароконвектор, подготовит полуфабрикаты), соответственно повар, который приходит позже убирает кухню в конце рабочей смены. Это позволяет рационально использовать рабочее время.
Каждый повар обязательно ходит в специальной одежде, которая выполнена в фирменном стиле заведения.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №96

Тема 82. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из мяса.
Цель работы: Виды производственного инвентаря, правила безопасного использования.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;

- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Рабочее место повара соусного отделения:

- мармит для соусов;

- плита четырехконфорочная;

- тепловые вставки;

- фритюрница;

- сковорода;

- шкаф жарочный двухкамерный;

- стол со встроенной моечной ванной;

- стол производственный;

- весы циферблатные или электронные;

- стол для установки средств малой механизации;

- стол с охлаждаемым шкафом и горкой;

- планшет настенный для технологической карты

Вторая линия предназначена для выполнения вспомогательных операций и включает секционные модулированные столы: стол со встроенной моечной ванной, стол для установки средств малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом (в ресторанах).

На производственных столах подготавливают к тепловой обработке мясные, рыбные, овощные полуфабрикаты. Производственный стол с охлаждаемой горкой и шкафом используется в ресторанах для порционирования и оформления блюд.

Третья линия - для варки гарниров. Работа поваров соусного отделения начинается с ознакомления с производственной программой (планом-меню), подборки технологических карт, уточнения количества продуктов, необходимых для приготовления блюд. Затем повара получают продукты, полуфабрикаты, подбирают посуду. В ресторане блюда жареные, запеченные готовятся только по заказу посетителей; трудоемкие блюда, которые требуют много времени на приготовление (тушеные, соусы), готовят небольшими партиями.

Запрещается оставлять на следующий день в соусном отделении горячего цеха:

- блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;

- соусы;

- омлеты;

-картофельное пюре, отварные макаронные изделия.

В сырье и пищевых продуктах, используемых для приготовления блюд, содержание потенциально опасных для здоровья веществ химического и биологического происхождения (токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, патогенных микроорганизмов и др.) не должно превышать нормы, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продуктов питания. Это требование указано в ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

В соусном отделении применяются:

- наплитные котлы емкостью 20, 30,40,50 л для варки и тушения блюд из мяса, овощей; котлы (коробины) для варки и припускания рыбы целиком и звеньями;

- котлы для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем;

- кастрюли емкостью 1,5,2,4,5,8и10л для приготовления небольшого количества порций отварных, тушеных вторых блюд, соусов;

- сотейники емкостью 2, 4, 6, 8 и 10 л для пассерования овощей, томата-пюре. В отличие от котлов, сотейники имеют утолщенное дно;

- противни металлические и большие чугунные сковороды для обжаривания полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, птицы;

- сковороды малые и средние чугунные с ручкой для жаренья блинов, блинчиков,приготовления омлетов;

- сковороды с 5, 7 и 9 ячейками для приготовления яичницы глазуньи в массовом количестве;

- сковороды чугунные с прессом для жаренья цыплят-табака и др.

Инвентарь:

-венчики, веселки, вилки поварские (большие и малые);

- грохот;

- лопатки для блинов, котлет, рыбы;

- приспособление для процеживания бульона, сита разные, черпаки,

умовки, шпажки для жаренья шашлыков.

В соусном отделении организуют рабочие места в основном по виду тепловой обработки. Например, рабочее место для жаренья и пассерования продуктов и полуфабрикатов; второе - для варки, тушения и припускания продуктов; третье - для приготовления гарниров и каш.

На рабочем месте повара для жаренья и пассерования продуктов используют кухонные плиты, жарочные шкафы,производственные столы и передвижные стеллажи. В ресторанах, где ассортимент блюд более разнообразный и готовят блюда, жаренные во фритюре, на открытом огне (осетрина-гриль, птица-гриль и др.), в тепловую линию включают электрогрили .фритюрницы). Подготовленные полуфабрикаты в сетке погружают во фритюрницу с разогретым жиром, затем готовые изделия вместе с сеткой или шумовкой перекладывают в дуршлаг, установленный на сотейнике, для стекания излишнего жира. Если в ассортимент блюд входят шашлыки, то организуют специализированное рабочее место, состоящее из производственного стола и шашлычной печи.

Рабочие места для варки, тушения, припускания и запекания продуктов организуются с учетом выполнения поварами нескольких операций одновременно. С этой целью тепловое оборудование (кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды) группируют с расчетом удобства перехода поваров от одной операции к другой. Вспомогательные операции осуществляются на производственных столах, установленных параллельно тепловой линии. Тепловое оборудование можно ставить не только в линию, но и островным способом.

Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.

- разбирать, смазывать, чистить оборудование можно только после остановки машины и отключения ее от источников электроэнергии, пара, газа;

- открывать крышки котлов и выливать их содержимое разрешается не раньше чем через 5 мин после прекращения подачи пара или электроэнергии;

- перед закладкой продуктов в раскаленный жир необходимо удалить с них жидкость и закладывать их по направлению от себя;

- открывать крышки котлов с кипящей жидкостью следует с таким расчетом, чтобы пар выходил с противоположной стороны;

- котлы с горячей жидкостью или массой более 15 кг разрешается снимать только вдвоем.

Повара и другие работники горячего цеха обязаны изучить правила эксплуатации оборудования и пройти инструктаж у бригадира.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №97

Тема 83. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из мяса.
Цель работы: Правила техники безопасности . Технологические процессы приготовления сложных блюд из мяса.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы

- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

В фирменных предприятиях общественного питания для подачи жареного мяса используют специальные красочно оформленные жаровни.

Грудинку телячью или баранью фаршированную приготовляют следующим образом: вырезают и удаляют грудную кость, с внутренних сторон прорезают пленки на ребрах. Между наружным слоем мяса и слоем мяса, непосредственно прилегающим к ребрам, с помощью широкого ножа прорезают пленки. При этом получается подобие кармана, который наполняют фаршем, разрез закалывают деревянными шпильками. Фаршированную грудинку солят, перчат, смазывают растопленным жиром и жарят в жарочном шкафу или конвектомате при 150-160 °С в течение 1 ч.

При необходимости на противень подливают мясной бульон. Из готовой грудинки удаляют шпильки, ребра, режут на порции и подают с овощными гарнирами и соусом. Для фарша телятину или баранину измельчают в мясорубке, добавляют соль, перец черный и красный молотый, хмели-сунели, кориандр, мускатный орех и др., мелко нарезанный свиной шпик или свинокопчености, молоко, хорошо перемешивают. В качестве фарша можно использовать гречневую рассыпчатую кашу, заправленную пассерованным луком и мелко нарубленными вареными грибами.

Бараний бок жареный приготовляют из корейки молодого барашка. Корейку нарезают на куски, каждый из которых включает три ребрышка с прилегающим к ним мясом. Куски баранины солят, перчат и жарят в гриле или на мангале над древесными углями. Здесь же на решетке или шампурах жарят копченую грудинку, сосиски, свежие помидоры, баклажаны, репчатый лук, свежие шампиньоны, ломтики бараньих почек. При подаче на фарфоровое блюдо укладывают жареную баранину, а вокруг - перечисленные жареные продукты.

К мясным блюдам, приготовленным из мяса, жаренного крупными кусками, относятся «баранье седло», «поросенок молочный жареный» и другие, приготовляемые для банкетов.

Свинокопчености жареные приготовляют из вареных, копчено-вареных окороков, корейки, грудинки и др. Копчености освобождают от перевязочного шпагата, нарезают по два-три куска на порцию, смазывают столовой горчицей, поджаривают на сливочном масле при слабом нагреве и подают с тушеной капустой.

Печень по-строгановски приготовляют из говяжьей, телячьей, бараньей или свиной печени. Обработанную печень нарезают плоскими кусками толщиной около 10 мм, после чего режут на брусочки шириной 5 мм, солят, перчат, жарят на топленом масле, заливают соусом сметанным с томатом и луком, проваривают 5 мин. Подают со сложным овощным гарниром, в состав которого входит жареный картофель. Без гарнира печень по-строгановски подают как горячую закуску.

Мозги жареные приготовляют из предварительно сваренных мозгов. Охлажденные в отваре мозги вынимают шумовкой, дают воде стечь, нарезают ломтиками толщиной 10 мм, солят, перчат, панируют в муке, жарят на топленом масле, подают со сложным овощным гарниром, лимоном, зеленью.

Печень жареная. Обработанную печень нарезают по два куска на порцию, солят, перчат, панируют в муке и жарят с двух сторон на топленом масле. Поливают растопленным сливочным маслом, подают с овощным гарниром. Печень жареную без гарнира подают как холодную закуску.

Почки жареные приготовляют в нескольких вариантах. Телячьи, бараньи и свиные почки используют сырыми, говяжьи - предварительно варят до готовности. Почки шинкуют тонкими ломтиками, жарят на свином топленом сале до готовности, соединяют с тонко нашинкованными вареными шампиньонами и соусом красным с вином, доводят до кипения, подают как горячую закуску или как блюдо с овощным гарниром. Почки в соусе посыпают зеленью.

В ресторанах и специализированных закусочных телячьи, бараньи и свиные почки жарят целиком на мангалах или в грилях. Подают с лимоном, зеленью и зеленым маслом. Лимон можно заменять жареными помидорами.

Гамбургер представляет собой жареное изделие из натурального рубленого мяса (типа рубленого бифштекса), вложенное в разрезанную поджаренную сдобную булочку. В отличие от рубленого бифштекса гамбургер приготовляют из высокосортного мяса (толстый и тонкий края, мякоть тазобедренного отруба). Мясо освобождают от жировой и соединительной тканей (жилуют), измельчают в мясорубке с отверстиями диаметром 5 мм, добавляют соль, специи (красный и черный молотый перец, кориандр, мускатный орех, хмели-сунели и др.), жареный лук или луковый порошок, осторожно перемешивают с помощью деревянной лопаточки и ложки, формуют круглую лепешку толщиной 10 мм, жарят с двух сторон на топленом масле, свином или говяжьем сале, подают, как описано выше. Для разнообразия ассортимента гамбургеров к мясному фаршу можно добавлять мелко нарезанные вареные шампиньоны, сладкий стручковый перец и др.

Гамбургеры приготовляют из говядины, баранины или свинины, о чем указывают в меню. Смешивание разных видов мяса не допускается. Гамбургеры могут быть однослойные, двухслойные и трехслойные. В этом случае между двумя половинками булочки укладывают одну, две или три жареные мясные лепешки, между которыми прокладывают листья салата, кружочки помидоров, поливают соусом.

Разновидность гамбургера - чизбургер. Для его приготовления на мясные лепешки, уложенные в гастроемкости для жарки, кладут ломтики твердого сыра (пошехонского, голландского). Во время жарки в жарочном шкафу сыр плавится, покрывая весь гамбургер, на его поверхности образуется характерная окрашенная корочка. Подают чизбургер и гамбургер как горячую закуску.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №98

Тема 84. Технология приготовления блюд из мяса кролика и нутрии.
Цель работы: Технология приготовления мяса кролика.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;

- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

При приготовлении мясных горячих блюд используют и мясо кролика. Мясо кролика по своим кулинарным качествам близко к куриному. Цыплят и кроликов обычно варят, тушат, жарят.

Чтобы придать сырому мясу больше мягкости и аромата, его предварительно можно замариновать на 2-3 часа, используя уксус или лимонный сок.

Крупный кусок мяса надо жарить не менее 1-2 часов. Мясо, поджаренное мелкими кусками, подается на стол только горячим. Сваренное мясо вынимают из кастрюли и хранят до подачи к столу в небольшом количестве бульона.

Готовность мяса определяется так: если мясо прокалывается вилкой свободно, а в месте прокола выделяется прозрачный и неокрашенный сок, то мясо готово.

Чтобы печень стала вкуснее, надо до жарения подержать её в молоке около 3-х часов.

После обработки сырого мяса нельзя прикасаться к другим продуктам, пока не вымоете руки.

Доску и нож, используемые для разделки мяса, тщательно моют горячей водой.

Перед тем, как пользоваться мясорубкой, её следует обдать кипятком, даже если она совершенно чистая.

Вот несколько рецептов из мяса кролика:

Паштет из мяса кролика

Ингредиенты: 500 г мяса кролика, 500 мл молока, 100 г сливочного масла, 150 г консервированного зеленого горошка, 50 г жира, 2 моркови, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 пучок зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Приготовление.

Морковь и лук очистить, вымыть и крупно нарезать. Чеснок очистить и растолочь.

Зелень укропа вымыть и нарубить.

Мясо кролика промыть, замочить в молоке на 2 часа, затем нарезать крупными кусками. Куски мяса посолить, поперчить, выложить в глубокую сковороду, добавить жир, влить немного воды и тушить на среднем огне в течение 10 минут. Затем добавить морковь, лук и тушить до готовности.

Тушеное мясо, лук и морковь остудить, дважды пропустить через мясорубку, добавить чеснок и размягченное сливочное масло.

Паштет перемешать, переложить в подготовленную посуду, украсить зеленым горошком, поставить в прохладное место на 2 часа, затем посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Мясо кролика в сметане

Ингредиенты: 1 кг мяса кролика с косточкой, 200 г сметаны, 50 г жира, 1 морковь, 2 луковицы, 1 лавровый лист, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа, 3—4 горошины черного перца, молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление.

Лук и морковь очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки и укропа вымыть и нарубить. Мясо кролика промыть, нарубить кусочками по 50—70 г, посолить, поперчить, жарить в жире до образования золотистой корочки, после чего влить немного воды, добавить лавровый лист, перец горошком, лук, морковь и тушить на среднем огне в течение 20 минут. Затем положить сметану и довести блюдо до готовности на слабом огне. Мясо, лук и морковь выложить в блюдо, полить оставшимся от тушения соусом, посыпать зеленью петрушки и укропа и подать к столу.

Мясо кролика, тушенное в вине

Ингредиенты: 1 кг мяса кролика, 200 мл куриного бульона, 2 луковицы, 2 моркови, 200 мл белого вина, 70 г жира, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки пшеничной муки, 1 лавровый лист, 1 пучок зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Приготовление.

Лук и морковь очистить, вымыть, мелко нарезать, посыпать мукой и жарить в растительном масле до золотистого цвета.

Зелень укропа вымыть и нарубить. Бульон довести до кипения. Мясо промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить и жарить в жире до образования золотистой корочки, после чего переложить в кастрюлю, залить горячим бульоном, довести до кипения, влить вино и тушить в течение 20 минут. Затем добавить томатную пасту, лавровый лист и тушить в течение 25 минут.

Оставшийся от тушения мяса соус слить, добавить к нему лук и морковь, довести до кипения, положить кусочки тушеного мяса и довести блюдо до готовности на слабом огне.

Мясо, лук и морковь выложить в блюдо, полить оставшимся от тушения соусом, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Кролик, запеченный с луком

Ингредиенты: тушка кролика, 5 луковиц, 50 г сливочного масла, 50 г свиного жира, -3 помидора, 2 столовые ложки сметаны, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Приготовление.

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Помидоры вымыть и нарезать кружками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Тушку кролика промыть, посолить, поперчить, выложить в смазанную жиром форму, смазать сметаной, оформить кольцами лука и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 1 — 1,5 часов.

Готового кролика и лук выложить в блюдо, полить оставшимся от жаренья жиром и растопленным сливочным маслом, посыпать зеленью петрушки, оформить кружочками помидоров и подать к столу.

Мясо кролика, тушенное с морковью и капустой

Ингредиенты: 1 кг мяса кролика, 400 г моркови, 200 г белокочанной капусты, 100 г жира, 200 г сметаны, 3 луковицы, 1 лавровый лист, перец и соль по вкусу.

Приготовление.

Капусту вымыть и нашинковать. Морковь и лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Мясо кролика промыть, нарубить порционными кусками, посолить, поперчить, жарить в жире до образования золотистой корочки, затем переложить в глубокую сковороду, добавить лук, морковь, капусту, лавровый лист, сметану и залить водой так, чтобы жидкость покрывала содержимое не более чем наполовину.

Тушить на слабом огне в течение 1 часа, затем выложить в блюдо, полить образовавшимся при тушении соусом и подать к столу.

Мясо кролика в томатном соусе

Ингредиенты: 500 г мяса кролика, 200 г томатной пасты, 40 г свиного жира, 3 луковицы, 2 соленых огурца, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Приготовление.

Лук очистить, вымыть и нарубить. Соленые огурцы фигурно нарезать. Зелень петрушки вымыть и измельчить.

Мясо кролика промыть, нарезать кусочками по 50 г, смешать с луком, посолить, поперчить и обжаривать в жире в течение 10 минут. Затем влить небольшое количество воды, добавить томатную пасту и тушить до готовности.

Мясо и лук выложить в блюдо, полить оставшимся от тушения соусом, посыпать зеленью петрушки, оформить фигурно нарезанными огурцами и подать к столу.

Шницель из мяса кролика

Ингредиенты: 500 г мяса кролика, 50 г сливочного масла, 50 г панировочных сухарей, 2 столовые ложки сливок, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка муки, 1 яйцо, 1 пучок зелени петрушки, 3 маринованных огурца, перец и соль по вкусу.

Приготовление.

Огурцы нарезать дольками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Мясо кролика промыть, нарезать крупными кусками, дважды пропустить через мясорубку, добавить сливки, соль, перец и перемешать.

Из фарша сформовать небольшие лепешки, положив в середину каждой кусочек сливочного масла. Изделия выложить на посыпанную мукой разделочную доску и поставить на 30 минут в прохладное место, затем защипнуть края, смазать лепешки взбитым яйцом, запанировать в сухарях и жарить до золотистого цвета в растительном масле.

Изделия выложить на противень и довести до готовности в разогретой до 200° С духовке.

Шницели выложить в блюдо, оформить дольками маринованных огурцов, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Жаркое из кролика

Ингредиенты: тушка кролика, 3—4 столовые ложки майонеза, 50 г жира, 3 луковицы, 1 пучок зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Приготовление.

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Тушку кролика промыть, посолить, поперчить, смазать майонезом, выложить в форму вместе с луком и запекать в разогретой до 180° С духовке до готовности. Готовое мясо нарезать порционными кусками, посыпать зеленью укропа, полить образовавшимся при жаренье жиром и подать к столу.

Кролик, жаренный в сухарях

Ингредиенты: тушка кролика, 100 г свиного жира, 2 столовые ложки пшеничной муки, 3 яйца, 1 лимон, 1 пучок зелени петрушки, 1 стакан панировочных сухарей, перец и соль по вкусу.

Приготовление

Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Яйца взбить. Лимон вымыть, очистить и нарезать кружочками.

Тушку кролика промыть, разрубить на 6—8 частей, натереть солью, посыпать перцем и мукой, смазать взбитыми яйцами и обвалять в панировочных сухарях.

Куски мяса жарить в растопленном свином жире до образования золотистой корочки, затем положить на противень и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 25—30 минут.

Готовое мясо выложить в блюдо, посыпать зеленью петрушки, оформить кружками лимона и подать к столу.

Кролик по-средиземноморски

Ингредиенты: Потребуется на 4-6 порции:1 молодой кролик, разрезанный на кусочки или ок.1 1/2 рагу из кролика, соль, молотый черный перец, 2 луковицы, 50 г бекона, 1 ст.л. жира для жарки, 20 мл коньяка, 100 мл красного вина, 200 мл мясного бульона (можно из кубиков), 1 пучок петрушки, 4 зубчика чеснока, 50 г измельченных грецких орехов, 1 лавровый лист.

Приготовление

Вымытые куски кролика промокнуть салфеткой, посыпать солью и перцем. Бекон и очищенный репчатый лук нарезать мелкими кубиками. Куски кролика обжарить со всех сторон на горячем жире. Затем на оставшемся в сковороде жире обжарить бекон и лук. Куски кролика снова положить в сковороду полить коньяком и поджечь. Обожженное пламенем мясо положить в керамическую гусятницу. В сковороду, где жарились куски кролика, влить вино и бульон, довести до кипения. Петрушку вымыть под струей холодной воды, подсушить, мелко нарезать и положить с лавровым листом и измельченными грецкими орехами в бульон. Добавить толченый чеснок. Этим соусом залить мясо. Гусятницу закрыть крышкой и поставить в холодную духовку. Тушить при 200 град. ок. 1 1/2 часа. По истечении этого времени мясо кролика можно еще раз приправить специями.

Жаркое из кролика (зайчатины)

Ингредиенты: кролик 3,5-4 кг., свежие грибы 150-200 г., морковь 2 шт., кабачок цукини 100-200 г., перец сладкий 1 шт., говяжий бульон 1 литр, сметана 500 г., сухое красное вино 1 стакан, сало 100 г., мука 2-3 ст. л., винный уксус 3 ст. л., лук репчатый 2 шт., чеснок 5-6 зубков, лавровый лист, перец горошком, сахар 1 ст. л., соль, душистый перец 2-3 горошины, гвоздика 2-3 шт.

Приготовление

Разделать кролика (эайчатину), смешать с нарезанным репчатым луком и измельченным чесноком, залить маринадом, и оставить на 12 часов -сутки. Приготовление маринада: 1 литр воды смешать с 3 столовыми ложками винного уксуса, лавровым листом, добавить перец горошком, соль, сахар и прокипятить. Промаринованное мясо (лучше только заднюю часть) нашпиговать салом и обжарить на раскаленной сковороде в масле, подсыпая муку для образования румяной корочки. Уложить в утятницу, засыпать слоем нарезанных дольками грибов, кружочками моркови, дольками сладкого перца, кусочками цукини. Залить соусом: 500 гр сметаны, смешанной с мукой. Затем добавить говяжий бульон, положить специи: душистый перец, гвоздику и сушеные травки, залить 1 стакан сухого красного вина и тушить до готовности.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №99

Тема 85. Технология приготовления мяса нутрии.
Цель работы: Технологические процессы приготовления блюд из мяса нутрии.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;

- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

В соответствии с техническими условиями обработанные тушки независимо от возраста в остывшем состоянии должны быть массой не менее 1,3-1,5 кг. Мясо нутрии должно иметь запах, присущий запаху мяса данного вида животного, розово-красный цвет. Покровный и внутренний жир - белый с кремоватым оттенком. Серозная оболочка брюшной полости блестящая. Мышцы на разрезе слегка влажные, розово-красного цвета. По консистенции мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается. По упитанности и качеству обработки тушки подразделяются на I и II категории.

Тушки I категории должны иметь хорошо развитые мышцы, отложения жира на холке, в паховой полости; отростки спинных позвонков не должны выступать.

Тушки II категории -- мышцы развиты удовлетворительно. Отложения и следы жира на холке, в паховой полости; отростки спинных позвонков слегка выступают.

Тушки, не соответствующие по упитанности требованиям II категории, относят к нестандартным и к реализации в торговой сети и для общественного питания не допускают, их используют для промышленной переработки (В.Ф.Кладовщиков, Г.А.Кузнецов, Ю.А.Яковенко, 1979).

Все партии мяса, выпускаемые предприятиями, осматриваются ветеринарным врачом. Рассортированные тушки маркируют согласно техническим требованиям. На внешней голени тушек I категории ставят круглое клеймо, II категории - квадратное.

По термической обработке мясо нутрий подразделяется на:

- остывшее, с температурой в толще мышц от +5°С до +12 °С;

- охлажденное, с температурой в толще мышц от +4°С до 0 °С;

- переохлажденное, с температурой в толще мышц от -1,5°С до - 3 °С;

- замороженное, с температурой в толще мышц не выше - 6 °С.

Не допускаются к реализации в предприятиях торговли и общественного питания, а используются для промышленной переработки на пищевые или кормовые цели тушки нутрий: замороженные более одного раза, с зачистками, превышающими 20% площади поверхности тушки, с измененным цветом и запахом, тощие, а также тушки массой менее 1,3 кг.

В правилах приемки указано, что при закупках мяса от населения владелец обязан представить ветеринарную справку, а на тушках должно быть клеймо ветеринарного врача.

Поступающее от предприятий-поставщиков мясо большими партиями для продажи на пищевые цели должно иметь сопроводительный документ, заверенный ветеринарной службой.

Мясо нутрий, не соответствующее техническим условиям, приемке не подлежит.

Методы контроля качества мяса нутрий предусматривают: отбор проб по ГОСТ 7269-79, измерение температуры мяса в толще бедренных мышц у костей не менее чем у четырех тушек (в зачет принимается средняя температура от трех измерений) с использованием термометров, обеспечивающих погрешность измерения 0,5°С. При разногласиях в оценке свежести мяса должны применяться правила отбора проб и методы испытаний по ГОСТ 20235.0-74; ГОСТ20235.1-74; ГОСТ 20235.2-74. На тушке нутрии кроме клейма ставят штамп «нутрия» с высотой букв 20 миллиметров. Тушки нутрий упаковывают в дощатые ящики или многооборотную металлическую или пластмассовую тару. Дно и стенки ящика выстилают оберточной бумагой марок А, Б, Д по ГОСТ 82-73-75, выступающими концами которой накрывают тушки сверху. В каждый ящик вкладывают ярлык с указанием наименования продукта и предприятия, количества тушек, даты убоя, веса нетто, фамилии и номера упаковщика (Л.В.Антипова, И.А.Глотова, И.А.Рогов, 2001).

Тушки укладывают в ящике в один ряд по высоте и подбирают тушки, одинаковые по весу и размеру. Определяется вес нетто: если убойный вес парной тушки 2 кг (50% от предубойного), то потери при остывании со ставляют 32 г, т. е. 1,6% на каждую тушку. Вес одного мешка с мясом не должен превышать 30 кг.

Мясо нутрий транспортируют с соблюдением правил перевозки мясных продуктов. Не допускается перевозка мороженого мяса вместе с остывшим или охлажденным, а также остывшего мяса с охлажденным.

Хранят охлажденное и переохлажденное мясо в подвешенном состоянии без соприкосновения тушек с соблюдением температурного режима. Мороженые тушки нутрий хранят уложенными штабелями на деревянных решетках. Срок хранения остывшего мяса не более 2 суток охлажденного и переохлажденного - не более 5 суток, мороженою - не более 2 мес.

Выход субпродуктов по отношению к выходу парной сушки составляет 31%, или 620 г от 2 кг. Подлежит реализациии печень, выход которой составляет 4% от веса парной тушки без шкурки. Печень разрешается реализовывать не позже чем через 12 час после убоя. Печень промывают, упаковывают в пакеты и отправляют на продажу. Отходами производства при убое нутрий являются: часть ливера, нестандартные и бракованные тушки, обрезки.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №100

Тема 86. Специи.

Цель работы: Виды специй. Правила использования. Правила сочетания.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.

- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Правила применения пряностей:

• Пряности можно использовать для нейтрализации постороннего запаха и для придания нового аромата блюду. Пряности можно использовать и для усиления природного аромата и вкуса продукта.

• Пряности надо использовать крайне осторожно, потому что ошибку в их применении исправить нельзя. Применяют их в очень малых количествах и всегда в самом конце приготовления, часто после снятия с огня или за 5 минут до готовности.

• Пряности нельзя вторично подогревать и долго оставлять в составе блюд. Поэтому блюда, приготовленные с пряностями желательно съесть сразу, назавтра они неприятны на вкус.

Мята

Мята, как и многие другие пряные растения, обязана своим именем героям греческих мифов. Владыка подземного царства Плутон влюбился в нимфу по имени Мента. Ревнивая жена Плутона Прозерпина превратила нимфу в невзрачную травку. Плутон попытался расколдовать любимую, но не сумел. Тогда он придал растению прекрасный запах.

Существует множество сортов мяты: лимонная, кудрявая, опушенная, перечная. лавандовая и пр. В Израиле выращиваются окультуренные сорта – мята перечная и мята лавандовая.

• Мята перечная применяется для отдушки кондитерских изделий и в медицинской промышленности.

• Мята лавандовая используется как приправа. Она обладает более мягким вкусом и запахом, и почти не содержит горечи. Листья мяты используют для приготовления напитков, добавляют в салаты, рыбные, мясные и овощные блюда. Также хороши листья мяты в супах из кислого молока и в блюдах из бобовых культур.

Листья мяты можно высушить и измельчить. В таком виде их добавляют в маринад для мяса, в жаркое из говядины или телятины, в картофельное пюре и другие блюда из картофеля, в выпечку.

Каламинта.

Название этого растения происходит от двух греческих слов: «калос» - хороший, благородный и «мента» - мята. В кулинарии каламинту широко используют для приготовления тонизирующих и освежающих напитков.

Кардамон - одна из тех приправ, которые прославили Индию.

Именно в Кардамонских лесах на юге Индии произрастает это удивительное растение. Плоды кардамона собирают недозрелыми и не отделяют от коробочек, чтобы не улетучилось ароматное эфирное масло. Плодики-коробочки и поставляют по всему миру. В кулинарии кардамон активно добавляют в пироги, коврижки, штрудели. Кардамон – одна из немногих приправ, которая не теряет аромата, даже при длительном нагревании.

Кардамон является неотъемлемым ингредиентом знаменитого кофе по-бедуински. И, конечно же, кардамон обогащает блюда из рыбы, риса, маринады и даже мясного фарша. Обращаться с кардамоном нужно предельно осторожно – это очень сильная приправа.

• На килограмм фарша или теста не следует добавлять больше одной коробочки кардамона.

• В супы и кисели кладут целые зернышки.

• В выпечку, соусы, фарш и кофе – молотые.

Кунжут

Кунжут – тот самый симсим (сумсум на иврите), который открывал вход в пещеру с сокровищами Али-бабе и 40 разбойникам, распространился по миру из стран Арабского Востока. Сейчас его выращивают и в Африке, и в Америке, и в Китае. В пищу употребляют семена кунжута и масло, выжатое из них. Восточная кулинария советует посыпать семенами кунжута пирожки, булочки, запеканки, мясные пироги.

Куркума

Куркума была представлена воинам Александра Македонского среди богатых даров Индии. Оранжево-желтый горький порошок изготавливают из корней-клубней растения из семейства имбирных. Лучшие сорта куркумы до сих пор выращивают в Индии. В Израиле куркума – одна из самых распространенных пряностей. Ее добавляют в супы, мясные, рыбные, овощные блюда. Она не только придает пряный запах, но и окрашивает блюдо в приятный желтоватый цвет.

Орегано (душица)

Орегано (душица) означает «горная отрада». Понюхав это растение, человек хочет улыбаться и радоваться, на душе у него становится спокойно и радостно. Выращивают орегано на плантациях, собирают в конце весны верхнюю часть растения и сушат. В свежем виде орегано, как правило, не употребляют из-за очень сильного запаха. Блюдо, в которое добавлено орегано, дольше остается свежим.

Добавляют орегано к блюдам из грибов, в томатный соус, к спагетти, к яичнице, блюдам с сыром. Орегано – прекрасная тонкая приправа к жареному и тушеному мясу, курице-гриль, жареной рыбе.

Орегано прекрасно сочетается с базиликом, черным и красным перцем.

Розмарин

Розмарин в кулинарии используется очень широко. Свежие и сушеные листья розмарина играют роль отдушки в блюдах из мяса и птицы, придавая им изысканный аромат. Главное, не передозировать, чтобы блюдо не горчило. Можно добавлять розмарин и в супы куриные, мясные, овощные. Закладывают розмарин в середине варки и через 8-10 минут вынимают.

Розмарин очень хорошо сочетается с петрушкой и никогда не употребляется вместе с лавровым листом.

Незаменим розмарин как приправа при запекании рыбы на углях или решетке, а также в духовке. Часто добавляют розмарин в блюда из цветной капусты и других овощей.

Сельдерей

Сельдерей (селери, карпас) был известен древним египтянам, они его, похоже, и окультурили. С незапамятных времен карпас является неотъемлемой принадлежностью

еврейского пасхального стола. В Древнем Риме сельдерей, как и большинство пряных растений, использовали и как пряность, и как лекарство.

В кулинарии используют все части растения в свежем и в сушеном виде.

• Корни сельдерея в нашинкованном виде добавляют в супы и салаты. Сушеные корни натирают на терке, смешивают с поваренной солью и посыпают бутерброды с маслом или мягким сыром.

• Листья сельдерея кладут в супы, блюда из мяса и рыбы. Особенно хорошо они сочетаются с помидорами и картофелем. Из отварного сельдерея хороши салаты с картофелем, фасолью, свеклой. Хорош сельдерей тушеный в сметане.

• Семена сельдерея добавляют в соусы, супы, рыбные и мясные блюда.

Фенхель

Фенхель очень похож по внешнему виду на укроп. На иврите у них даже имена похожи: укроп - шамир, фенхель – шумар. Но по запаху их различают без труда. У фенхеля более пряный сладковатый запах с оттенком аниса.

У фенхеля тоже есть своя история. Когда древние греки одержали победу над персами, они обратили внимание на сладко пахнущую траву, что росла возле поля боя. Ее стали культивировать в Греции, как символ воинской победы, что не мешало употреблять ее в пищу в больших количествах для повышения выносливости.

• В кулинарии корни и листья фенхеля используют в салатах, а также добавляют к рыбе и говядине при тушении.

• Стебли фенхеля в слабо бланшированном виде могут служить отдельным гарниром.

• Семена фенхеля придают пикантный вкус и нежный аромат супам рыбным и овощным. А также их добавляют в маринады для овощей, в квашеную капусту и соленые огурцы.

Иссоп

Иссоп как раз уроженец ближневосточного региона. Это одно из растений, упомянутых в Торе (Ветхом завете). Древние использовали высушенные веточки иссопа для дезинфекции ран, помещений, где находился инфекционный больной, давали пить чай из иссопа при простуде.

В кулинарии иссоп активно используют как приправу для салатов и мясных блюд. А также при солении маслин, огурцов, помидоров и, как ни странно, при изготовлении ликеров.

Главное – соблюсти меру, поскольку иссоп обладает сильным пряным вкусом.

Майоран

Майоран в Древнем Египте служил символом восхищения, восторга и прочих сильных эмоций. Объекту восхищения преподносился букет из стеблей майорана. Его нежный запах говорил о любви и восхищении. Через Грецию майоран распространился по всему Средиземноморью. В средние века в Европе считалось неприличным подать на стол для гостей блюда, не приправленные майораном.

В классической кулинарии майоран добавляют в мясной фарш. Порошком майорана хорошо посыпать грибные, томатные, гороховые супы, жаркое, омлеты, жаренные грибы, соусы. Заваренный как чай, майоран – прекрасный напиток для жаркого времени года. К тому же, он прекрасно успокаивает нервную систему.

Миндаль

Миндаль по легенде входил в число тех подарков, который праотец Яков передал через своих детей в Египет сыну Иосифу. Авиценна рекомендовал миндаль для отбеливания и очищения лица. Рамбам полагал миндаль хорошим средством, препятствующим опьянению.

Миндаль бывает сладкий и горький. Они различны по своим свойствам. Горький миндаль содержит ядовитую синильную кислоту, которая, впрочем, разлагается на безопасные компоненты при нагревании. Поэтому горький миндаль можно применять только после тепловой обработки.

Сладкий миндаль синильную кислоту не содержит и безопасен в любом виде.

В кулинарии используют и сладкий и горький обработанный миндаль. Горький миндаль способен отбить у блюда пригорелый вкус, улучшает вкус рыбных блюд. Хорош миндаль в салатах.

Сладкий миндаль особенно распространен в кондитерских изделиях (пироги, пирожные, торты). В восточной кухне миндаль добавляют к блюдам из риса, в том числе к рису с мясом и птицей. При этом блюдо следует прикрыть плотной тканью и подержать на маленьком огне 20-30 минут, чтобы миндаль распарился.

Тархун (эстрагон)

Тархун (эстрагон) своим названием обязан причудливой форме своих корней, которые напоминают маленького дракона. По-французски – «эсдрагон», т. е. маленький дракон. Тархун обладает сильным запахом, немного похожим на анис.

В кулинарии используют стебли и листья тархуна для домашних солений.

Свежие листья тархуна добавляют к блюдам из рыбы, овощам, гарнирам, салатам, соусам, сыру и кислому молоку.

• В горячие блюда добавляют тархун за 1-2 минуты до готовности.

• В холодные блюда – непосредственно перед подачей на стол.

• Хорошо натереть мясо и птицу тархуном перед приготовлением.

Сушеные листья тархуна добавляют в борщ, уху, мясной и куриный супы за 3-5 минут до готовности.

Стебли и листья тархуна, добавленные в уксус, делают его ароматным.

Укроп

В средние века в Европе укроп считался не только пряным, но и декоративным растением. Считалось, что вдыхание аромата укропа способствует прояснению разума. В багаже первых переселенцев в Америку среди прочих дорогих вещей тщательно хранились семена укропа.

В кулинарии применяют свежий и сушеный укроп.

• Свежие листья добавляют в супы, соусы, овощные салаты, мясные, рыбные, молочные, грибные блюда.

• Зонтики соцветий придают тонкий вкус квашеной капусте, соленым огурцам и помидорам, маринованному луку.

• Сухой молотый укроп добавляют в соусы, мясные и рыбные супы, жаркое, овощное рагу.

Укроп хорошо сочетается со всеми овощами, сырами и творогом

Хрен

Хрен, который редьки не слаще, считается самой острой из жгучих специй. Уроженец Западной Азии, хрен распространился по всему миру, и является составной частью практически любой национальной кухни.

В кулинарии используются, главным образом, корни хрена.

• Свежий натертый корень используют как приправу. К нему можно добавить соль, уксус, свеклу, яблоки, орехи, сахар, сметану.

• Молодые листочки добавляют в салаты, супы, домашние соленья и даже для бутербродов.

Чабрец (заатар)

Чабрец (заатар) был известен древним иудеям под названием «эзов». Арабское название этого растения заатар. В израильской кухне заатар – одна из самых популярных пряностей. Стебли, листья и цветки чабреца используют в народной медицине и в кулинарии.

• Чабрец добавляют в супы мясные, рыбные, овощные, в рыбный фарш и жареное мясо.

• Чабрец в смеси с мукой очень хорош для панировки рыбы.

• Хорошо добавлять чабрец в салаты из овощей и картофеля.

• Очень популярен чабрец с мягкими белыми сырами вроде брынзы.

Шафран – король пряностей.

В прямом и переносном смысле. В средние века шафран стоил в 15 раз дороже красного перца. Да и сегодня он остается одной из самых дорогих пряностей. Растение это очень капризное и в диком виде ныне не встречается. Возделывают шафран на специальных плантациях, собирают вручную только-только распустившиеся цветки, обязательно в сухую погоду, с 10 до 11 часов утра. В тот же день из цветков выщипывают рыльца, собственно и являющиеся пряностью, и высушивают их ровно 30 минут при комнатной температуре. Чтобы получить 1 килограмм сухого шафрана, необходимо обработать более 100 000 растений.

Ничтожные количества шафрана, добавленные к пище, придают ей изумительный золотистый цвет, усиливают и облагораживают ее природный аромат и делают пикантным вкус. Годовое потребление шафрана не должно превышать 1,5 г на человека. Поэтому шафран сначала растворяют в спирте или воде, затем эту настойку разбавляют водой и вводят в блюдо за 5 минут до готовности, а в тесто – при замесе.

Шафран обычно не используется в сочетании с другими пряностями, но иногда подпускает к себе красный перец и чеснок.

В кулинарии добавляют шафран в прозрачные супы из рыбы, в тушеную рыбу, в соусы к блюдам из мяса и птицы. Очень красив рис с шафраном.

Петрушка

Петрушка воспета великим Гомером. Прославленным греческим героям, одержавшим победу, надевали на голову венки, в которые вплетали петрушку. Древние греки выращивали петрушку для этих целей специально, и в пищу ее не употребляли.

А вот на столе древних римлян петрушка означала, что в дом приглашены очень важные гости.

Сегодня петрушка выращивается повсеместно. В пищу используются и корни, и стебли и семена петрушки. Спектр применения петрушки в кулинарии очень широк. в свежем виде петрушку добавляют в мясные и рыбные блюда, супы, салаты. Часто петрушку включают как ароматизатор в соусы, подливки, сыры, творог. Семена, корни и зелень петрушки используются для приготовления домашних солений

Тимьян

Древние греки очень любили запах тимьна и сжигали его душистые стебельки перед изображениями богов. В древней Иудее использовали тимьян для дезинфекции жилищ. Во многих странах Средиземноморья свойство тимьяна обеззараживать воздух в помещениях находит применение и в наши дни.

В кулинарии как пряность оспользуют высушенные верхушки стеблей с бутонами, цветками и листьями. Реже - свежие листья и цветы. Тимьян хорошо сочетается с укропом. Часто тимьян добавляют в смеси пряностей, предназначенных для готовки мяса на открытом огне. Кладут его также в салаты из помидоров, моркови, картофеля. В восточной кулинарии тимьян добавляют в соусы, супы, тушеное мясо. Хорош тимьян и в блюдах из яиц, макарон и птицы.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №101

Тема 87. Технология приготовления сложных блюд из птицы и дичи.

Цель работы: Ассортимент блюд из птицы. Правила выбора полуфабрикатов из птицы в соответствии с видом тепловой обработки. Основные критерии оценки качества готовых блюд из птицы.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

На предприятия общественного питания поступают сельско-хозяйственная птица (куры, бройлеры-цыплята, индейки, гуси и утки) и пернатая дичь (рябчики, куропатки, тетерева, глухари, фазаны и др.).

Сельскохозяйственная птица поступает без пера, охлажден-ной или мороженой, полупотрошеной (тушки без кишечника) или потрошеной (тушки, у которых удалены внутренние органы, кроме почек, легких, сальника; голова — по 2-й шейный позво-нок, ноги — по заплюсневый сустав, шея — без кожи у основа-ния). В зависимости от упитанности птица может быть 1 или II категории.

Пернатая дичь поступает в пере, замороженной, непотроше-ной, без кишечника. По упитанности она может быть 1-го или 2-го сорта.

Кролики поступают обескровленными и потрошеными туш-ками. При этом почки оставляют, голову отделяют по 1-му по-звонку, передние ноги — по запястью, а задние — по скакатель-ному суставу. По упитанности кроликов подразделяют на I и II категории.

Кулинарное использование птицы зависит от ее вида, возрас-та, упитанности. Так, крепкие ароматные бульоны получаются из взрослых упитанных кур и индеек. Бульоны из бройлеров ме-нее вкусны, так как беднее по содержанию экстрактивных ве-ществ. Бульоны из старой птицы получаются мутными и неаро-матными. Бульоны из гусей и уток имеют специфический запах, поэтому их используют для приготовления рассольников, соля-нок и щей из квашеной капусты.

Молодых кур, цыплят, бройлеров-цыплят, индеек рекомен-дуется использовать для приготовления жареных, отварных и припущенных вторых блюд, для приготовления салатов. Из мяса старых кур и петухов готовят рубленые изделия и ту-шеные блюда. Гусей и уток используют для приготовления жареных и туше-ных блюд. Мясо кур, цыплят, индеек широко используют в детском и лечебном питании. Дичь в основном жарят, для варки она непригодна, так как в ее позвоночнике содержатся вещества, придающие отвару го-речь. Кроликов используют так же, как птицу (в основном кур). Обработку птицы ведут по схеме, показанной на рисунке 5.11.

Размораживание. Тушки птицы размораживают на воздухе в охлаждаемом помещении при температуре 8 ... 10 °С и относи-тельной влажности воздуха 85 ... 95 % в течение 10 ... 12 ч. Тушки укладывают на стеллажи, столы или развешивает на вешалках так, чтобы они не соприкасались друг с другом.

Опаливание. Опаливают тушки птицы, не соответствующие требованиям стандартов по обработке (с остатками волосовид-ного пера). Для опаливания используют газовые горелки, спе-циальные опалочные горны (в специализированных цехах). Для ускорения опаливания тушки обсушивают, затем натирают му-кой (по направлению от ножек к голове), чтобы волоски приня-ли вертикальное положение. Опаливают осторожно, стараясь не повредить кожу и не растопить подкожный жир. Если у пти-цы имеются недоразвитые перья (пеньки), то их удаляют с по-мощью пинцета.

Удаление головы, шеи, ног, крыльев. Головы отрубают между 2-м и 3-м шейными позвонками. На шее перед удалением дела-ют вертикальный надрез кожи со стороны спины, кожу оттягивают, высвобождают шею и затем удаляют ее на уровне плечевых суставов, при этом кожу

шеи (на 1/3) оставляют на тушке, чтобы она прикрывала место отруба. Ноги отделяют по заплюсневый сустав, крылья — по локтевой сустав (кроме цыплят).

Потрошение. У птицы, поступающей в полупотрошеном виде, удаляют внутренний жир, печень с желчным пузырем, пи-щевод, трахею, желудок, сердце, почки, легкие, селезенку, се-менники, яичники. У потрошеной птицы удаляют внутреннийжир, легкие, почки (если они имеются). Участки тушки, пропи-танные желчью, срезают.Потрошат птицу через продольный надрез в брюшной полос-ти от конца грудной кости (киль) до анального отверстия. Сверху на спине у копчика вырезают жировую железу.

Мытье. Птицу промывают холодной (не выше 15 °С) проточ-ной водой. При промывании удаляют загрязнения, сгустки кро-ви, остатки внутренностей.

Обсушивание. Промытую птицу обсушивают. Для этого ее укладывают на противни, решетки разрезом вниз, чтобы стека-ла вода.

Ассортимент полуфабрикатов из птицы более узок, чем из мяса убойных животных.

Из кур, цыплят, индеек, уток изготовляют разнообразные по-луфабрикаты (табл. 5.6).

Таблица 5.6 Полуфабрикаты из мяса птицы

Из кур

Из индеек

Из уток

Из цыплят

Тушка, подготов-ленная к кулинар-ной обработке Филе с косточкой Филе Окорочок Набор для буль-она (плечевая, спинно-лопаточная, пояснично-крестцо-вая часть после выделения филе и окорочков) Набор для студня (обработанные го-ловы, ноги, кры-лья, шеи, желуд-ки, сердца) Набор для рагу (обработанные желудки, сердца, шеи, крылья) Набор суповой (обработанные го-ловы и ноги) Котлеты особые

Тушка, подготовлен-ная к кулинарной обработке Филе Окорочок Бедро Голень Набор для бульона (части, оставленные после выделения окорочков и грудин-ки) Полуфабрикат для шеек фаршированн-ых (кожа шеи) Набор для рагу (об-работанные желудки, сердца, крылья, шеи) Набор для студня (обработанные голо-вы, ноги, крылья, шеи, желудки, серд-ца) Набор суповой (об-работанные головы и ноги) Котлеты особые

Тушка, подготов-ленная к кулинар-ной обработке Окорочок Грудинка Набор для бульона (части, оставлен-ные после выделе-ния окорочков и грудинки) Полуфабрикат для шеек фаршированн-ых (кожа шеи) Набор суповой (об-работанные головы и ноги) Набор для рагу (обработанные же-лудки, сердца, кры-лья, шеи) Набор для студня (обработанные го-ловы, ноги, кры-лья, желудки, шеи, и сердца)

Тушка разде-ланная Набор для студня (обра-ботанные го-ловы, ноги, шеи, желудки, сердца) Набор для рагу (обрабо-танные желуд-ки, сердца, шеи) Набор супо-вой (обрабо-танные голо-вы и ноги)

Тушка, подготовленная к тепловой обработке. Чтобы тушки равномерно прогревались при варке и легче порционировались при жареньи, их формуют (заправляют). Существует несколько традиционных способов формовки тушек («в кармашек», «в одну нитку» и «в две нитки»). В настоящее время наряду с этими спо-собами применяют формовку с помощью специальной эластич-ной сетки или перевязывание тушки нитками либо шпагатом.

Для заправки «в кармашек» на брюшке тушки с двух сторон де-лают разрезы кожи («кармашки») и вставляют в эти прорези кон-цы ножек. Кожей от шеи закрывают шейное отверстие, крылья подвертывают к спинке так, чтобы они придерживали кожу шеи.

Заправка «в одну нитку» — тушку кладут на спинку, придер-живают левой рукой, а правой прокалывают окорочка поварской иглой с ниткой, затем иглу с ниткой переносят под тушкой в первоначальное положение и делают второй прокол, пропуская иглу под конец выступа филейной части, прижимают ножки к тушке и завязывают концы нитки узлом на спинке. В одну нит-ку заправляют птицу и дичь для жарки.

Заправка «в две нитки» — тушку кладут на спинку, через нож-ку в месте сгиба пропускают нитку, продевают ее дальше через тушку и вторую ножку, затем тушку повертывают набок, иглу с этой же ниткой пропускают через крылья и кожу от шеи, завер-нутую на спинку; концы первой нитки (один, оставшийся у око-рока, и второй у крыла) связывают. Тушку кладут на спинку, бе-рут вторую нитку, пропускают ее через тушку под спинку у таза, прижимают этой ниткой (петлей), пропустив ее обратно через тушку, связывают концы нитки. Так заправляют кур, цыплят, ин-деек, крупную дичь. При формовке без иглы (перевязыванием) берут нитки длиной 0,5 ... 0,6 м. Тушку кладут на спинку, на груд-ной кости завязывают петлю, для этого середину нитки цепляют за кончик грудной кости, затем концы петли пропускают посере-дине крыльнои кости, подводят нитки под спинку, опоясывают тушку крест-накрест. После этого накладывают нитки на концы каждой ножки, стягивают, прижимая плотнее к тушке, завязыва-ют в узел. Этот способ используют для заправки кур и цыплят.

Крупные тушки дичи формуют так же, как птицу.

Мелкую дичь заправляют «в муфточку» (ножка в ножку) или «клювом».

«В муфточку» заправляют перепелов: на ножке делают разрез между мякотью и сухожилием и в этот разрез вставляют вторую ножку.

«Клювом» заправляют дичь с длинным и острым клювом (вальдшнепов, бекасов, дупелей). Для этого тупой стороной ножа или тяпкой раздробляют кости ножек в голенях, после чего переплетают их и прижимают к грудной части (к концу килевой кости), головкус шеей

прикладывают к тушке с правой стороны, делают иглой прокол в окорочке, клюв пропускают в прокол, скрепляя перевитые ножки.

Если дичь тощая, то для придания мясу сочности и нежности после заправки филейную часть крупной дичи (тетеревов, глуха-рей, фазанов) шпигуют охлажденным шпиком, нарезанным мел-кими брусочками. У мелкой дичи филейную часть завертывают в тонкие пласты шпика и перевязывают шпагатом.

Порционные полуфабрикаты. Из птицы, дичи и кролика гото-вят полуфабрикаты: котлеты натуральные; котлеты панирован-ные; птицу, дичь, кролика по-столичному; котлеты натуральные фаршированные.

Для приготовления этих полуфабрикатов используют филе кур, индеек, реже фазанов, рябчиков, тетеревов и куропаток. У кролика используют мякоть задних ножек или спинной части. Для отделе-ния филе птицу кладут на разделочную доску спинкой вниз, подре-зают кожу в пашинках и отгибают ножки, выворачивая их в суста-вах; снимают кожу с филейной части; по выступу грудной кости подрезают мякоть; разрубают косточку-вилку (ключицу) и срезают сначала одно филе с плечевой (крыльной) косточкой, а затем дру-гое. Снятое филе состоит из двух слоев мышц: наружного (большое филе) и внутреннего (малое филе).

Из малого филе вытягивают продольное сухожилие, а из большого — остаток ключицы. Плечевую косточку зачищают от мякоти и сухожилий и укорачивают до 3 ... 4 см, отрубая утол-щенную часть. Далее с большого филе срезают поверхностную пленку, а с внутренней его стороны делают вдоль один или два небольших косых надреза, разворачивают филе так, чтобы от-крылось проходящее внутри него сухожилие, которое перереза-ют в двух-трех местах, после чего филе формуют.

Котлеты натуральные. В разрез большого филе вкладывают малое, края большого филе подвертывают к середине, закрывая малое филе, и придают овальную форму.

Котлеты панированные. В отличие от натуральных эти полу-фабрикаты смачивают в льезоне и панируют в белой панировке.

Птица, дичь, кролик по-столичному. У большого филе отреза-ют плечевую косточку. Подготовленное филе слегка отбивают, смачивают в льезоне, панируют в белом хлебе, нарезанном со-ломкой. У кролика используют мякоть задних ножек или спин-ной части.

Котлеты по-киевски (фаршированные). Подготовленное боль-шое филе (с косточкой) курицы надрезают вдоль с внутренней стороны, разворачивают мякоть и слегка отбивают до толщины 2,5 ... 3 мм; сухожилия слегка надрезают и, если образуются раз-рывы, на них накладывают тонко отбитые кусочки филе; на се-редину отбитого филе кладут сформованный в виде груши кусо-чек сливочного масла. На фарш укладывают малое филе и заво-рачивают края большого филе так, чтобы полностью покрыть фарш. Котлеты смачивают в льезоне, панируют в белой паниров-ке, еще раз смачивают в льезоне и снова панируют в белой пани-ровке. До жарки

хранят в холодильнике, чтобы масло застыло. Масло для фарширования можно смешать с рубленой зеленью или сырыми желтками яиц.

Котлеты, фаршированные соусом молочным с грибами. Исполь-зуют филе курицы, фазана, рябчика, куропатки серой, глухаря или мякоть, снятую с окорочков кролика. Для фарша в густой молочный соус кладут рубленые вареные грибы (белые или шам-пиньоны). У большого зачищенного филе отрезают косточку. На середину филе кладут фарш, накрывают малым филе, под малое филе вставляют зачищенную косточку с тонкой стороны боль-шого филе (для филе из дичи вставляют косточку из ножки). За-тем завертывают края большого филе, придают грушевидную форму, панируют дважды в белой панировке. Котлеты можно фаршировать паштетом из печени.

Мелкокусковые полуфабрикаты. Полуфабрикаты для рагу на-рубают из птицы, дичи, кролика или обработанных субпродуктов кусками массой по 40 ... 50 г.

Котлетная масса. Для котлетной массы используют кур, бройлеров-цыплят, индеек, рябчиков, тетеревов, куропаток, глу-харей, фазанов, кроликов. У птицы используют всю мякоть ту-шек, а у дичи (кроме фазанов и куропаток) — только филе. Мя-коть отделяют от костей и кожи (можно использовать мякоть и вместе с кожей), пропускают через мясорубку вместе с внутрен-ним жиром. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде или молоке пшеничным хлебом без корок, кладут соль, перец, хо-рошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.

Внутренний жир можно заменить сливочным маслом или маргарином сливочным. Из котлетной массы готовят котлеты, биточки, зразы, фрикадельки и др.

Котлеты панируют в сухарях, белой панировке или в белом хлебе, нарезанном кубиками (котлеты пожарские).

Биточки обычно не панируют, так как их часто припускают. Биточки фаршированные фаршируют мелкорублеными варе-ными шампиньонами. Полуфабрикату придают круглую форму и панируют в сухарях.

Зразы готовят из мякоти (без кожи) кур и бройлеров-цыплят. Для фарша очищенные морковь и кабачки мелко шинкуют, при-пускают с маслом, заливают яйцами, смешанными с молоком, доводят до готовности. Омлетную массу нарезают ломтиками. Полуфабрикат формуют, как зразы рубленые из говядины, но не панируют, так как варят на пару или припускают.

Кнельная масса. Мякоть птицы или филе дичи два-три раза пропускают через мясорубку с отверстиями решетки диаметром 2,5 ... 3 мм, добавляют замоченный в молоке или сливках белый хлеб и вновь пропускают через мясорубку. Затем добавляют яич-ные белки и тщательно взбивают, постепенно добавляя молоко или сливки. Масса должна быть пышной, легкой. Перед оконча-нием приготовления добавляют соль.Массу используют для фарширования котлет из филе дичи,

приготовления клецек для гарнира к прозрачным супам, а также для приготовления паровых котлет.

Использование пищевых отходов. Кпищевым отходам птицы относятся: головы, ноги, шеи, крылья, гребешки, сердце, пе-чень, желудки. Некоторые из пищевых отходов характеризуются высокой питательной ценностью. Так, в желудке, сердце, печени содержится 19 ... 26 % белков. Усваиваются белки внутренних органов почти так же, как белки мяса. Витаминов (А, РР, группы В) в этих продуктах значительно больше, чем в мясе.

Головы и ноги ошпаривают или опаливают. После этого с го-лов удаляют клюв, перья и глаза, а с ножек снимают кожу и отру-бают коготки. Шеи и крылья опаливают, зачищают от пеньков и промывают. Гребешки ошпаривают, удаляют с них пленку, перетирая с солью, и промывают. Печень после срезания желчного пузыря тщательно промывают. Сердце освобождают от околосердечной сумки и сгустков крови, промывают. Желудки надрезают до середины, выворачивают внутренней стороной наружу, удаляют содержимое, сдирают кутикулу, про-мывают.

Централизованное производство полуфабрикатов из птицы. Об-работка птицы очень трудоемка, и поэтому экономически выгод-но проводить ее централизованно. Это позволяет также более ра-ционально использовать получаемые при разделке пищевые от-ходы: перетапливать внутренний жир, комплектовать наборы для рагу и студней и т. д. При централизованном производстве можно механизировать такие трудоемкие операции, как обра-ботка ножек путем очистки их в картофелечистке с подачей го-рячей воды, приготовление концентрированных бульонов и т. д.

Технологический процесс обработки птицы при централизо-ванном производстве близок к аналогичному процессу на пред-приятиях, работающих на сырье, но дополнительно включает та-кие операции, как фасовка, упаковка, маркировка, транспорти-рование и хранение.

На фабриках-заготовочных, в специализированных цехах вы-рабатывается широкий ассортимент полуфабрикатов из птицы: целые тушки кур, цыплят, уток, индеек, гусей, подготовленные к кулинарной обработке; окорочка этих же птиц, бедро, голень; филе куриное, индюшиное; грудинка утиная; полуфабрикат для шеек фаршированных (кожа шеи) утиный и индюшиный; набор для студня куриный, утиный, индюшиный; набор для рагу кури-ный, утиный, индюшиный; набор суповой куриный; котлеты особые (измякоти окорочков с кожей кур или индеек).

В наборы для бульонов входят остатки тушки после удале-ния филе и окорочков. В суповые наборы — голова и ноги. В наборы для студня — головы, ноги, шейки, желудки и сердца. В наборы для рагу входят обработанные желудки, сердца, кры-лья и шейки.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №102

Тема 88. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из птицы.

Цель работы: Варианты сочетания овощей, грибов, сыров, соусов, приправ для создания гармоничных блюд из мяса птицы.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;

- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Для приготовления соусов используют различные продукты, в том числе много вкусовых приправ. С помощью соусов можно подчеркнуть вкусовые достоинства основного продукта (например, курица отварная с рисом и соусом паровым) или замаскировать нежелательные оттенки запаха (соус рассол к блюдам из рыбы).

При выборе соусов следует учитывать, вкусовые особенности основного продукта, так и способ тепловой обработки, (жаренье, варка и т. п.), вкусовые особенности гарниров.

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

рассолом Томатный, томатный с овощами Соус белый раковый Соус русский	припущенная, жареная, блюда из рыбной котлетной массы Вареная и припущенная рыба судак, сиг, форель, белорыбица, лосось Рыба, припущенная порусски
Грибные соусы	
Грибной основной, грибной с томатом, с томатом кислосладкий	Овощные блюда, некоторые блюда из отварного и жареного мяса, картофельные зразы, котлеты, рулет, крупяные биточки
Сметанные соусы	
Сметанный Сметанный с томатом Сметанный с хреном (лефор) Сметанный с луком	Жареное мясо, печень, почки, птица, котлеты. Биточки. Жареная рыба. Жареные, тушеные и запеченные овощи Тушеные и запеченные овощи, голубцы, фаршированные кабачки, тефтели Отварные говядина, солонина, язык, жареный поросенок, ветчина Лангет. Изделия из котлетной массы
Молочные соусы	
Молочный (жидкий) Молочный (средней густоты) Молочный (густой) Мопочный сладкий Молочный с луком (субиз)	Крупяные и овощные котлеты и запеканка. Припущенные овощи для гарниров Для запекания блюд из овощей, мяса и рыбы и заправки припущенных овощей Для фарширования котлет из птицы и дичи, в качестве связующей основы в морковные котлеты, сырники и другие блюда Котлеты и пудинги из круп, сырники и пудинги из творога Жареная баранина. Натуральные и отбивные котлеты бараньи
Соусы на сливочном масле	
Голландский Польский Сухарный Соус раковый Голландский с каперсами Голландский с горчицей (мутар) Голландский с укропом (беарнез)	Отварные овощи и рыба (сиг, стерлядь, судак и др.) Отварная рыба, капуста цветная и белокочанная Отварные овощи капуста брюссельская, цветная, брокколи, спаржа, артишоки Припущенная и отварная рыба Припущенные, отварные и жареные рыбные блюда Жареная рыба осетровых пород Жареное мясо (лангет, филе), почки
Масляные смеси	
Масло зеленое Маспо килечное, селедочное Масло раковое Маспо сырное Маспо с горчицей	Рыба жареная, антрекот, бифштекс Жареная рыба, отварной картофель, бпины и для бутербродов Раковый суп Для бутербродов и оформления блюд Для бутербродов
Соусы на уксусе	
Маринад овощной Хрен с уксусом	Рыба жареная и в холодном виде Хоподные и горячие мясные и рыбные блюда (заливные, ассорти и цр.)
Соусы на растительном масле	
Майонез Майонез с корнишонами (тар-тар)	Заправка для салатов. Хоподные мясные и

Майонез со сметаной Майонез с зеленью (равигот) Майонез с хреном Майонез с томатом (шарон) Майонез с желе (банкетный) Заправка для салатов Заправка горчичная для салатов Заправка горчичная для сельди Соус винегрет	рыбные закуски и закуски из птицы Рыбные и овощные хоподные блюда и рыба, жаренная во фритюре Мясные и рыбные хоподные блюда, для заправки салатов Хоподные и горячие блюда из мяса и рыбы Блюда из рыбы, студень, отварное мясо Блюда из жареной рыбы и отварной холодной рыбы Для оформпения блюд из рыбы, мяса и птицы Салаты и винегреты Салаты и винегреты Сельдь Блюда из субпродуктов
Сладкие соусы	
Соус шоколадный, соус абрикосовый, соус клюквенный, соус яблочный, сладкий, коньячный	Желе, муссы, самбуки, кремы. пудинги, запеканки, мороженое
Соусы промышленного производства	

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №103

Тема 89. Технология приготовления блюд из отварной птицы.

Цель работы: Технология приготовления блюд из припущенной, тушеной птицы. Технология приготовления блюд из запеченной птицы.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;

- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Варят птицу обычно целиком в заправленном виде с добавлением моркови, лука, букета гарни (тимьян, лавровый лист, петрушка) в соот-ветствии с требованиями, известными из традиционной технологии. Отварную птицу можно использовать и как самостоя-тельное блюдо, но чаще всего в ресторанной кухне мякоть отварной пти-цы берут для приготовления салатов, различных фаршей, начинок и т.п. Например, если соединить измельченную мякоть отварной птицы с со-усом бешамель, полученной смесью хорошо фаршировать блинчики.

Гусиную печень можно также отварить, предварительно нашпиговав ее трюфелями и замариновав в бренди и мадере. Варить следует на очень медленном огне в течение 20-25 минут.

Припускают молодых кур, цыплят, филе и изделия из муслина (кнельной) или просто рубленой массы. Часто припускают фаршированные ру-леты, "кармашки" из птицы. Для лучшего сохранения формы перед тепло-вой обработкой их заворачивают в фольгу или пищевую пленку.

Для улучшения вкуса и аромата при припускании птицы можно доба-вить лук, морковь, белое сухое вино, перец горошком.

Нежное мясо грудки при длительной тепловой обработке становится су-хим, поэтому куриное филе обычно припускают 5-10 минут, фаршированные рулеты - около 15 минут. Для

проверки готовности их следует проткнуть ме-таллической шпилькой, и, если она будет теплой на ощупь, рулеты готовы.

280 г куриного филе, 80 г консервированных персиков, соль, белый перец, 100 мл жирных сливок, белое вино, карри.

Зачистить куриное филе, посолить, поперчить, завернуть в него ку-сочки консервированного персика и припустить в бульоне. Вынуть фи-ле и оставить в теплом месте, долить в бульон вино, немного сока кон-сервированного персика, прокипятить, заправить сливками, загустить сливки и довести до вкуса, посолив, поперчив и добавив карри.

В восточной кухне для сохранения сочности куриного филе его отва-ривают на пару или припускают, смазав ароматическими и вкусовыми приправами и завернув в банановые листья.

При припускании изделий из кнельной массы (муслина) не следует допускать повышения температуры варочной среды до 100° С.

Жарят птицу основным способом в жарочном шкафу, на гриле или барбекю, во фритюре, в сотейнике.

В жарочном шкафуптицу жарят как тушками, так и порционными ку-сками.

Перед жарением птицу часто натирают различными пряностями для улучшения ее вкуса и аромата.

Рекомендации по улучшению органолептических свойств жареной птицы:

• Перед жаркой тушки нежирной птицы можно под кожу положить кусочки сливочного масла, а лучше масла в смеси с измельченными пряными травами.

• Перед жаркой утку рекомендуется бланшировать в кипящей воде, чтобы потом ее кожа стала хрустящей.

• Для улучшения вкуса и аромата курицы внутрь тушки рекоменду-ется положить зубчики чеснока, половинки лимона, веточки тимь-яна и шалфея, натереть тушку тимьяном и паприкой.

• Для придания сочности перед приготовлением в полость тушки можно положить половинку луковицы. Можно также неплотно за-вернуть птицу в фольгу или пергаментную бумагу, которую за 20-30 минут до окончания тепловой обработки удалить.

• В бекон можно завернуть рулет из куриного филе перед обжарива-нием, чтобы он был сочнее и более вкусным.

• У жирной птицы перед обжариванием следует удалить жир из по-лости и с хвостовой части, положить внутрь тушки лавровый лист и дольку апельсина, проколоть кожу в нескольких местах.

Если птицу жарят целой тушкой, то для облегчения порционирования тушки птицы рекомендуется при первичной обработке удалять косточку-вилку.

У жирной птицы при жарке следует сливать жир. Жарить такую птицу следует только на решетке, чтобы она не плавала в собственном жи-ре, а жир необходимо удалять с противня. Если кожа подгорает, можно накрыть тушку фольгой.

В жарочном шкафу обычно жарят фарши-рованную птицу. Рулеты иногда запекают на овощах. В этом случае их предварительно закручивают и перевязывают, но без оболочки из фольги и пергаментной бумага, а затем натирают маслом и пряностя-ми. Например, рулет из грудкисмазывают оливковым маслом, натирают солью, перцем и жарят в духовом шкафу.

Нашпигованную трюфелями и замаринованную в бренди и мадере гу-синую печень хорошо обернуть ломтиками свинины, а затем запекать в тесте 30-35 минут при 160°С.

Птицу часто глазируют во время приготовления или на его последней стадии. Во втором случае тушки или порционные куски после обжарива-ния смазывают глазурью и ненадолго ставят в жарочный шкаф. Другой вариант — глазурью смазывают почти готовое изделие, обычно за 10-30 минут до готовности.

Для глазирования рекомендуется использовать следующие смеси.

Для цыплят:

• цедра (1 чайная ложка), сок лимона (1 столовая ложка), апельсино-вый мармелад (15 г), соевый соус (2 столовые ложки);

• апельсиновый мармелад (4 столовые ложки), соевый соус (2 чайные ложки), цедра (1 чайная ложка), сок лимона (1 столовая ложка).

Для курицы:

• сухой вермут (2 столовые ложки), коричневый сахар (2 столовые ложки), бальзамический уксус (2 столовые ложки).

Для утиных грудок:

• мед, крупно измельченные семена кориандра и розового перца.

Для индейки:

• прокипяченный 2 минуты на медленном огне яблочный конфитюр (150 г), бальзамический уксус (50 мл), молотая корица (0,5 чайной ложки), молотая гвоздика (0,25 чайной ложки).

Для гуся:

• сахар (3 столовые ложки), соевый соус (3 столовые ложки), крас-ный винный уксус (3 столовые ложки), мелко нарубленный свежий имбирь (1 столовая ложка).

Для утки:

• соус чили (1 столовая ложка), светлая патока (2 столовые ложки);

• имбирь свежий натертый (2 чайные ложки), соевый соус (1 столо-вая ложка), мед (2 столовые ложки).

По китайской традиции, утку часто подвешивают для высушивания, а затем глазируют перед приготовлением в жарочном шкафу. Пернатую дичь готовят так же, как и домашнюю птицу.

Фазан — около 1 кг, соль, перец, жирный бекон, 5 г муки, 300 мл красного вина.

Подготовленную тушку натереть солью и перцем, обмотать полоска-ми бекона и жарить в духовом шкафу 10 минут при 230°С, а затем 30 минут — при 200°С. Готовую птицу вынуть из шкафа и накрыть фольгой. На дно жаровни насыпать муку, спассеровать ее и постепенно развести вином, проварить на медленном огне до загустения и довести до вкуса. Подать фазана с полученным соусом.

Завертывание тушек молодой дичи жирным беконом помогает сде-лать мясо сочным и более вкусным.

Для приготовления жареной ку-ропатки,тушку птицы необходимо натереть солью, перцем, измельчен-ным тмином, перевязать кусочками бекона и жарить на сковороде, а затем в духовом шкафу, поливая сочком и жиром. Жареную куропатку можно полить сочком, посыпать ягодами винограда, цедрой апельсина и долька-ми очищенного апельсина, прогреть 5-6 минут в закрытой посуде в духо-вом шкафу.

Для смягчения вкуса и аромата рябчиказа час до теп-ловой обработки рекомендуется замочить его в холодном молоке. Жарят рябчиков так же, как и куропаток. Тушку можно наполнить моченой или свежей брус-никой, смешанной со сливочным маслом и сахаром, обмазать сметаной и жарить до готовности в духовом шкафу. Также тушку можно вначале об-жарить на сковороде, а затем добавить бульон и довести до готовности в духовом шкафу.

При жарении птицы в сотейникерекомендуется разогреть оливко-вое масло или смесь сливочного и растительного масла, обжарить кус-ки птицы до румяной корочки, а затем уменьшить нагрев и довести их до готовности. Порционные куски утки хорошо жарить в собственном жире.

Утиную грудку также можно жарить основным способомбез жира, по-ложив на сковороду кожей вниз. Основным способом (на сковоро-де) обычно жарят порционные и некоторые рубленые полуфабрикаты, на-пример, знаменитые "Пожарские" котлеты.

100 г филе, соль, перец, мука для панировки, яйцо, миндаль, сливочное масло, 93 г черно-слива, 63 мл красного вина, гвоздика, 3 г крахмала.

Порционные кусочки филе натереть солью, перцем, запанировать в муке, яйце, миндале и обжарить. Чернослив залить вином, добавить гвоздику и вскипятить, влить разведенный крахмал и заварить его. Сушеный чернослив лучше предварительно замочить на ночь в вине с добавлением гвоздики и корицы. Подавать филе с черносливом.

Часто порционные куски птицы подвергают быстрой жарке основным способом, а далее используется технология, изученная в разделе "Быстрые" соусы".

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №104

Тема 89. Технология приготовления блюд из отварной птицы.

Цель работы: Технология приготовления блюд из жареной птицы. Техника нарезки на порции готового птицы. Варианты оформления блюд из птицы. Температура подачи сложных блюд из птицы.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Методы приготовления сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из птицы

Птицу заправляют.

Для вторых блюд варят кур, цыплят, индеек, реже – гусей и уток, для холодных блюд можно использовать дичь. Из бульона, полученного при варке кур, цыплят, индеек, приготавливают соус. Продолжительность варки зависит от вида птицы, возраста и колеблется от 20 мин до 1,5 ч. Потери при варке птицы составляют 25%.

Птицу и дичь жарят целыми тушками и порционными кусками. Их жарят основным способом, в жарочном шкафу и реже во фритюре.

Технология и правила приготовления сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы

Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных блюд из птицы. Показатели готовности и требования к качеству сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Техника нарезки на порции готовой птицы в горячем виде. Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из домашней птицы. Порционирование, сервировка и варианты оформления сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

«Технология приготовления блюд из птицы, пернатой дичи»

Птица или дичь под паровым соусом. Отваривают курицу и отдельно на крепком бульоне приготовляют белый паровой соус. При подаче порцию горячей курицы кладут в глубокое блюдо или на тарелку, а рядом с птицей — гарнир, заправленный маслом: рассыпчатую рисовую кашу, сваренную на бульоне (рис припущенный), вареные грибы, нарезанные в форме ромбиков. Поливают ку-рицу белым соусом или белым соусом с яичным желтком. Украшают листиками салата или веточкой зелени петрушки.

Норма продуктов (№698), г: курица — 208, соус (№ 844) — 75, гарнир (№ 747, 748) — 150, соль, зелень, белые свежие грибы — 43, сливочное масло — 2. Выход — 350.

Птица, тушенная в красном соусе с эстрагоном. Жареную курицу разру-бают на порции, укладывают в сотейник, добавляют копченую грудинку, наре-занные дольками готовые грибы, маслины, нарезанные дольками и обжаренные лук и картофель, заливают красным соусом с эстрагоном и тушат 10-15 мин до готовности. Подают в той же посуде. При отпуске сверху кладут помидоры, нарезанные половинками, посыпают мелко нарезанными чесноком и зеленью петрушки.

Норма продуктов (№ 710), г: курица — 216, копченая грудинка — 13, сто-ловый маргарин — 12, картофель — 133, лук — 31, белые свежие грибы —3 6, маслины — 15, соус (№835) — 125, свежие помидоры —47, чеснок — 1. Вы-ход — 390.

Курица фаршированная. На кожу, снятую с мяса молодых кур и разложен-ную на влажном пергаменте, салфетке или марле, укладывают приготовленный фарш, разравнивают его, завертывают в форме рулета или формуют в виде тушки, перевязывают концы пергамента или салфетки и укладывают в посуду. Ва-рят курицу в небольшом количестве бульона в закрытой посуде на слабом огне. Время варки — 35-40 мин на 1 кг фарша. Порцию курицы (два-три куска) кла-дут на блюдо, гарнируют припущенным рисом, стручками фасоли, горошком или одним из сложных гарниров и поливают белым соусом с яичным желтком. Фаршированную курицу можно после припускания полить маслом и обжа-рить в духовом шкафу, а при подаче — полить соком или красным соусом с ма-дерой. На гарнир можно дать один из сложных гарниров.

Для фарша мякоть курицы нарезают на куски, пропускают через мясо-рубку, добавляют мякиш пшеничного хлеба, размоченного в молоке или слив-ках, и пропускают еще раз через мясорубку с частой решеткой или через проти-рочную машинку. В измельченную массу добавляют размягченное масло, сырое яйцо, молоко, соль, перец, мускатный орех и перемешивают.

Норма продуктов на одну порцию, г: куриное мясо — 85, пшеничный хлеб — 10, молоко или сливки — 25, сливочное масло — 10, яйца — 1/4 шт.; соус — 75, гарнир — 150, соль, перец, мускатный орех. Выход — 225.

Рагу из курицы. Тушки кур разрубают на куски (по два-три на порцию), посыпают солью, обжаривают со всех сторон в сотейнике с жиром, заливают ко-ричневым бульоном, прибавляют томат-пюре и тушат в закрытой посуде 40— 60 мин (в зависимости от возраста птицы). Нарезанный дольками или. кубиками картофель обжаривают, а морковь, репу, петрушку и лук, также нарезанные дольками, слегка обжаривают в масле.

Куски птицы после тушения перекладывают, в другой сотейник, в мучную пассеровку вводят бульон, как для красного соуса, и проваривают несколько минут.

В сотейник с кусками кур кладут обжаренные овощи, букет с пряностями, картофель и все заливают процеженным соусом, накрывают посуду крышкой, доводят до кипения на плите, зачем ставят в духовой шкаф на 25-30 мин. Когда рагу будет готово, удаляют бульон с пряностями и хранят до подачи на мармите. При массовом приготовлении этого блюда куски птицы и гарнир с пря-ностями лучше тушить раздельно в соусе.

Это же рагу можно приготовить иначе: тушки птицы обжарить и припустить до готовности с коричневым бульоном. Готовые тушки разрубить на порции, сложить в сотейник. В полученный от припускания бульон добавить томат-пюре, пассерованную муку и приготовить соус. Остальное сделать так же, как описано выше.

Так же можно приготовить рагу из гуся или утки. При подаче в глубокое блюдо или на тарелку положить порцию тушеной птицы, на нее — гарнир вместе с соусом и посыпать зеленью.

Норма продуктов на одну порцию, г: курица — 145, картофель — 145, репа — 20, морковь — 20, петрушка — 10, лук — 25, томат-пюре — 15, жир птицы — 12, столовый маргарин — 10, мука —3, соус — 125, пучок зелени с пряностями и зелень мелко нарезанная. Выход — 350.

Гусь, утка с яблоками. Яблоки очищают от кожицы, разрезают на две или четыре части и удаляют семенную коробочку. Разрезанные яблоки укладывают на смазанный маслом противень или в сотейник, посыпают сахаром и запекают в духовом шкафу. При подаче на блюдо или противень кладут жареную птицу, гарнируют печеными яблоками и поливают мясным соком и маслом и украшают веткой зелени.

Норма продуктов (№ 713), г: гусь — 261, или утка — 246, столовый маргарин — 5, сливочное, масло — 7, яблоки — 250, сахар — 5, соль. Выход—

257.

Кнели из птицы - массу формуют в виде шариков, которые отваривают и подают к прозрачным супам или запекают. Кнельную массу можно использовать для фаршированияя котлет из филе.

Суфле из птицы - массу выкладывают в подготовленные формы и запекают или делят по 20-25 г и варят на пару или припускают в сотейнике 10-12 минут. Отпускают с отварным зеленым горошком, цветной капустой, картофелем в молоке, овощным пюре, рисом припущенным. При отпуске поливают маслом.

Потери массы при варке и припускании составляют 18-28% в зависимости от вида сырья и полуфабрикатов.

-Блюда из тушеной птицы, дичи и кролика

Тушат старую птицу, готовые блюда имеют особый вкус и сочность. Перед тушением птицу, дичь и кролика нарубают на куски и обжаривают (или обжаривают тушки целиком, а затем нарубают).

Рагу из птицы, дичи, кролика или субпродуктов - тушки нарубают на куски по 40-50 г или субпродукты (желудки и сердца - 50%, шеи и крылья - 50%) обжаривают, заливают бульоном или водой (20-30% от массы продуктов), добавляют спассерованное томатное пюре и тушат в течение 30-40 минут. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят красный основной соус. Им заливают обжаренные овощи (картофель, морковь, репу, петрушку и репчатый лук), тушеные кусочки мяса и тушат еще 15-20 минут. Рагу отпускают вместе с соусом и гарниром.

Чахохбили - грузинское национальное блюдо - куски курицы обжаривают, добавляют отдельно спассерованный лук, нарезанный кольцами, добавляют нарезанные помидоры и отдельно спассерованную мучную сухую пассеровку, добавляют бульон (воду), уксус и тушат; за 10-15 минут до готовности вводят специи и зелень (кины, базилика, черного перцы, толченого чеснока). Отпускают на порционных сковородах, посыпав зеленью.

Сациви из курицы или индейки (птица в ореховом соусе) - грузинское национальное блюдо - подготовленную тушку птицы отваривают до полуготовности, жарят в жарочном шкафу и рубят на порционные куски (филе и окорочок). Порционные куски птицы заливают горячим соусом сациви. Подают в холодном виде. Для соуса мелко нарезанный лук пассеруют на масле, добавляют муку и разводят бульоном. Орехи измельчают, добавляют толченый чеснок, соль, шафран, перец, корицу, гвоздику. Массу разводят бульоном и вводят в кипящий бульон с луком. Затем все протирают, добавляют прокипяченный уксус, уцхо-сунелли и варят в течение пяти минут. Яичные желтки растирают в небольшом количестве охлажденного до 500С соуса, затем постепенно вводят их в горячий соус.

Птица или кролик, тушеные в соусе - подготовленные тушки птицы или кролика жарят, разрубают, заливают соусом и тушат 15-20 минут. При отпуске гарнируют (рисом отварным или припущенным, картофелем отварным, картофельным пюре, картофелем жареным) и поливают соусом красным основным, красным с вином, луковым.

Цыплята, тушеные с морковью и репой - тушку цыпленка нарубают на порции (потери составляют около 1%), панируют в муке и обжаривают в маргарине, добавляют нарезанные соломкой и пассерованные овощи, добавляют воду, специи и тушат до полуготовности. Затем заливают соусом и доводят до готовности. Тушеного цыпленка отпускают с овощами и соусом. Блюдо можно готовить в порционных горшочках.

Потери при тушении составляют 25-31%.

Блюда из жареной и запеченной птицы, дичи и кролика

Продолжительность жарки цыплят, куропаток, рябчиков - 20-30 минут, тетеревов - 40-45 минут, кур и уток - 40-60 минут, гусей и индеек - 1-1,5 часа.

Кроликов рубят на 4-6 порций, мелкую дичь (вальдшнепов, перепелов, бекасов, дупелей, рябчиков и куропаток) подают целыми тушками.

При массовом изготовлении распорционированную птицу хранят в холодильнике, перед подачей поливают сочком и ставят для разогрева в жарочный шкаф с температурой 160-1800С на 5-7 минут.

Куры, цыплята жареные.Целые тушки птицы натирают солью с поверхности и изнутри. Заправленные тушки кур или цыплят кладут спинкой вниз на разогретый противень с жиром и жарят до образования на поверхности румяной корочки. При этом тушку поворачивают со спинки на один бок, затем на другой и на грудку. Дожаривают тушки в жарочном шкафу при температуре не выше 200 °С. Во время жарки в шкафу их периодически переворачивают и поливают выделившимся жиром и соком. Перед жаркой цыплят и нежирных кур смазывают сметаной, чтобы образовалась более румяная корочка. Готовность определяют проколом поварской иглой в толстой части мякоти, из готовой птицы, вытекает прозрачный сок. Старых кур перед жаркой варят или после жарки припускают до мягкости.

Жареные тушки птицы разрубают вдоль на две части, затем каждую половину делят на филе и ножку и нарубают их на одинаковое количество кусочков. Филе рубят в поперечном направлении, а ножки – наискось. На порцию используют по два кусочка (филе и окорочек). Если разрубают на порции крупную жареную птицу, то можно вырубить спинную кость. Цыплят отпускают целыми тушками или разрубают вдоль пополам посредине грудной кости, иногда разрубают на 3–5 частей. Нарубленные куски птицы кладут в сотейник, подливают мясной сок и прогревают 5–7 мин.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут жареный картофель, рядом – порцию жареной птицы, поливают мясным соусом и сливочным маслом. Дополнительно на гарнир можно подать в салатнике, вазочке или пирожковой тарелке салат зеленый, салат из красной или белокочанной капусты, маринованные ягоды и фрукты, моченые яблоки.

Курица 216, или цыпленок 213, или бройлер-цыпленок 196, сметана 3, маргарин столовый 5, масло сливочное 7, гарнир 150. Выход 257.

Гусь, утка, индейка жареные. Заправленные тушки гуся, утки или индейки натирают солью, укладывают спинкой вниз на противень, поверхность индеек поливают растопленным маслом, а гусей и уток смачивают горячей водой и жарят в жарочном шкафу. Через каждые 10–15 мин птицу поливают выделившимся жиром и соком. Когда на поверхности грудки образуется румяная корочка, тушку переворачивают спинкой вверх и жарят до готовности, к концу жарки температуру в жарочном шкафу понижают. Старых гусей перед жаркой отваривают до полуготовности.

Готовую птицу разрубают на порции, складывают в посуду и хранят в холодильнике. Перед подачей нарубленную птицу кладут на противень или в сотейник, наливают немного мясного сока и прогревают в жарочном шкафу 5–7 мин при температуре 160–180 °С.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут жареный картофель, рядом – кусочки гуся, утки или индейки, поливают мясным соком. Гуся или утку рекомендуется отпускать с тушеной капустой или печеными яблоками.

Приготовление печеных яблок. Антоновские яблоки промывают, очищают от кожицы и семян, нарезают дольками, укладывают на противень, смазанный маслом, посыпают сахаром и запекают в жарочном шкафу.

Дичь жареная. Заправленные тушки дичи (рябчики, куропатки, тетерева, глухари) натирают солью и жарят так же, как кур. Готовую дичь разрубают на порции в зависимости от величины тушки: тетеревов и фазанов – на 4–5 частей, глухарей – на 6–8, рябчиков и куропаток – вдоль пополам, а мелкую дичь используют целиком.

Мелкую дичь (вальдшнепов, дупелей, бекасов, перепелок) перед жаркой обертывают тонким слоем шпика и перевязывают шпагатом. Жарят их не на сковородах, а в сотейниках, для того чтобы масло не перегревалось. После образования поджаристой корочки сотейник закрывают крышкой и доводят дичь до готовности.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут картофель фри или жареный, рядом – порционный кусок дичи или целую тушку, поливают сливочным маслом или подливают мясной сок. Отдельно можно подать салат из красной или белокочанной капусты, маринованные фрукты или ягоды.

Дичь жареная в сметанном соусе. Дичь жарят и разрубают на порционные куски, кладут в посуду, в которой она жарилась, заливают сметанным соусом, закрывают крышкой и прогревают 5–7 мин.

При отпуске на порционное блюдо кладут дичь, поливают сметанным соусом, гарнир – жареный картофель или картофель фри подают отдельно, посыпают измельченной зеленью петрушки.

Цыплята табака. У обработанного цыпленка разрубают грудку вдоль, распластывают, придавая плоскую форму; если используют половинку, то разрубают вдоль пополам. Затем посыпают солью, смазывают сметаной, можно предварительно натереть чесноком. Подготовленного цыпленка кладут на сковороду, разогретую с маслом, и жарят с двух сторон под прессом.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут цыпленка, вокруг укладывают гарнир: помидоры, зеленый лук, разрезанный на части длиной 3–4 см, или репчатый, нарезанный кольцами, дольку лимона. Украшают листиками салата или зеленью петрушки, отдельно подают соус ткемали или толченый чеснок, разведенный бульоном или винным уксусом.

Цыплята 414, масло сливочное 18, сметана 5, соус ткемали 50 или чеснок 26, вода кипяченая 30. Выход 250/50.

Гусь, утка фаршированные - подготовленную птицу фаршируют мелким или средним картофелем, черносливом или яблоками и жарят в жарочном шкафу 45-60 минут. При отпуске фаршированную птицу порционируют, укладывают на блюдо вместе с фаршем и поливают сочком или сливочным маслом.

Гусиная печенка жареная - печень припускают и жарят на гусином сале с чесноком и луком. Перед подачей печенку вынимают из жира и оформляют зеленью петрушки или кинзы.

Запеканка из куриного мяса с ветчиной - куриное мясо и ветчина пропускают через мясорубку, добавляют соус бешамель (молочный соус без масла), выкладывают на порционную сковороду, сверху посыпают тертым сыром и запекают в течение 30 минут при температуре 180-1900С. К блюду подают картофельное пюре и томатный соус.

Птица фри - кур, цыплят или индеек отваривают, рубят на порции, панируют, смачивают в льезоне, панируют в белой панировке, жарят во фритюре до образования корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу. При подаче поливают сливочным маслом и гарнируют жареным картофелем. Отдельно подают соус томатный с вином. Блюдо украшают листьями салата или зелени петрушки.

Потери при жарке и запекании составляют от 8% (жарка во фритюре порционных кусков) до 40% (жарка гусей тушками).

- Возможные виды дефектов сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы и способы их устранения.

- Правила и условия хранения приготовленных сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Таблица Условия и сроки хранения блюд из птицы, дичи и кролика

Наименование

Сроки хранения и реализации при температуре 4-80С, не более, ч

Птица, дичь, кролик отварная, изделия из котлетной массы

24 (при температуре не ниже 650С - не более 3-х часов)

Птица, дичь, кролик жареные

Готовые блюда (порцио-нированные, оформленные и т.п.) при температуре не ниже 650С

2-3

- Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №105

Тема 90. Организация приготовления сложных блюд из птицы и дичи.
Цель работы: Принципы и методы организации производства блюд из птицы в ресторане.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Производственный процесс – основа сложной и многообразной деятельности п/п, в результате которого исходное сырье превращается в готовую продукцию.

Производственный процесс является результатом взаимодействий предметов труда, средств труда и живого труда.

На ПОП существуют основные и вспомогательные процессы. Основные – процессы производства, в результате которых качественно изменяются предметы труда (замес теста, жарка, варка). Вспомогательные процессы способствуют осуществлению основных процессов, создавая при этом необходимые условия (транспортировка, ремонт оборудования, производство всех видов энергии, контроль качество изделий).

Производственный процесс постоянно совершенствуется в соответствии с принципами его рациональной организации

1) пропорциональность;

2) непрерывность;

3) ритмичность;

4) прямоточность.

Пропорциональность процессов производства заключается в соблюдении соотношения в производительности отдельных рабочих мест, участков, цехов и всех подразделений п/п по выпуску продукции в единицу времени. При достижении пропорциональности производства исключается возникновение узких мест. Задача поддержания пропорциональности является постоянной и охватывает как основные, так и вспомогательные процессы.

Непрерывность процессов производства предполагает устранение всех перерывов в работе персонала, оборудования и продвижении предметов труда в производственных процессах. Это достигается путем использования автоматических и полуавтоматических видов оборудования, а также средств малой механизации (тележки, передвижные стеллажи).

Ритмичность процессов производства означает осуществление на каждом рабочем месте в равные промежутки времени одинакового установленного объема работы, этим обеспечивается равномерный выпуск продукции.

Прямоточность обеспечивается при соблюдении кратчайшего пути прохождения предметов труда по всем операциям производственного процесса без возвратных и встречных перемещений.

2.

В общественном питании необходимо совершенствование форм организации производства, таких как концентрация производства, специализация, кооперирование и комбинирование.

Концентрация производства предусматривает сосредоточение средств производства и рабочей силы на крупных п/п (заготовочных) для централизированного производства п/ф высокой степени готовности, кулинарных и кондитерских изделий с последующим отпуском в др. п/п.

учитывая мировой опыт, централизованное производство лежит в основе социального питания (рабочих, детей, школьников, студентов, пожилых людей) и позволяет получить биологически полноценную пищу, максимально безопасную продукцию, широкий ассортимент.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №106

Тема 90. Организация приготовления сложных блюд из птицы и дичи.
Цель работы: Технология приготовления.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;

- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Варка, тушение, жаренье и запекание -- основные способы приготовления блюд из дичи. Они могут применяться в комбинациях, например варка с последующим обжариванием, обжаривание или запекание с последующим тушением, обжаривание с последующим запеканием (таблица 2).

Варка это самый простой способ. Подготовленную тушку кладут в воду и варят до готовности. При этом получаются отварная дичь (в качестве самостоятельного блюда) и бульон, который используют для приготовления супов. Мариновать тушку, предназначенную для варки, не следует.

Для того чтобы она получилось более сочная, целую тушку или отдельные ее части кладут в кипящую воду и варят до готовности около 1,5-2 ч. Мясо будет мягче и вкуснее, если на 1л бульона добавить 1 столовую ложку лимонного сока.

Отварное мясо дичи можно затем полить растительным маслом и обжарить до образования корочки на сковороде или над углями. Для приготовления наваристого бульона тушки или ее части кладут в холодную воду и варят в течение более длительного времени. Чтобы приготовить бульон для супа, обычно на 1 кг дичи рекомендуется брать 2-2,5 л воды. Наиболее вкусные бульон и отварное мясо у пернатой дичи куриных пород (перепела, куропатки, рябчик, глухарь, тетерев, фазан). Хорошими вкусовыми качествами отличается отварное мясо диких голубей.

Тушение это распространенный способ приготовления блюд из дичи, при тушении мясо дичи становится более мягким. Мясо тушат в небольшом количестве жидкости под крышкой на малом огне (1 стакан жидкости на 1 кг мяса). В качестве жидкости используют не только воду, но и бульон, сметану, сухое вино, что делает блюдо более сочным и ароматным. Время приготовления тушеного мяса различно. Если мелкую пернатую дичь тушат 30-40 мин, то крупную, например глухаря -- 2 ч. Перед тем как мясо класть в посуду для тушения, его обжаривают 1-2 мин в сильно разогретом жире до образования корочки. Для улучшения вкуса блюда кладут поджаренные лук и морковь, помидоры или томат-пасту, зелень, грибы, различные специи. Для придания блюду необходимой консистенции и мягкого вкуса добавляют пшеничную муку. Муку предварительно пассеруют, т. е. подсушивают на сковороде без жира или обжаривают на жире (чаще всего на сливочном масле). Слегка подсушенная или обжаренная мука сохраняет свой натуральный цвет, ее называют белой пассеровкой. Красная пассеровка получается при более сильном и длительном нагревании, мука становится светло- или темно-коричневой.

Жарят дичь на открытом огне или в духовом шкафу с добавлением жира. В качестве жаровни используют сковороды, противни, утятницы, кастрюли и другую посуду, желательно с толстым

дном. Тушки жарят как целиком, так и разрезанные на половинки или более мелкие куски. Чтобы на тушке образовывалась аппетитная румяная корочка, ее перед жареньем обмазывают сметаной и обжаривают со всех сторон в сильно нагретой жаровне. Время жаренья зависит от величины тушки.

Глухарь и гусь зажариваются до готовности в духовом шкафу в течение 2-3 и более часов (в зависимости от массы и возраста птицы), тетерев, фазан, кряковая утка -- 1-1,5 ч, мелкая и средняя пернатая дичь -- 30-45 мин.

Соль добавляют незадолго до окончания приготовления блюда.

В процессе жаренья рекомендуется поливать вытопившимся соком.

В слишком горячем духовом шкафу тушка может сильно зажариться сверху, но остаться сырой внутри. Поэтому после образования на ней корочки поддерживают умеренный огонь, а в духовой шкаф ставят чашку с горячей водой. Для определения готовности блюда, острой лучинкой делают прокол до плечевого сустава со стороны грудки (в самом толстом месте). У готовой, из прокола выделяется прозрачный мясной сок без примеси крови. Готовую дичь лучше разрезать на порционные куски не ножом, а специальными поварскими ножницами типа садового секатора.

Запекание - это дичи в собственном соку, обычно используют целую тушку или отдельные ее части. Готовят на открытом огне, в духовом шкафу или русской печке. Чтобы из мяса не вытекал сок, на нем должна образоваться корочка путем интенсивного нагревания над углями или на решетке в сильно нагретом духовом шкафу. Решетку предварительно смазывают свиным салом или каким-либо другим жиром. Чтобы корочка образовалась быстрее и была равномерной, тушку обмазывают сметаной, майонезом или сырым яйцом. Можно запекать мясо, завернув его в фольгу или обмазав тестом. Время запекания тушки зависит от её размеров. Тушка массой около 1 кг запекается примерно 1-1,5 ч, 2 кг -- около 2 ч и т. д. Чтобы не пересушить корочку из теста, в духовой шкаф ставят чашку с горячей водой. Если дичь в фольге или в тесте кладут не на решетку, а на противень, то под него подкладывают деревянные палочки. Можно предложить следующий способ запекания пернатой дичи в духовом шкафу. Тушку разрезают по грудке и распластывают. После этого тушку солят, обмазывают сметаной или майонезом и кладут на решетку сильно разогретого духового шкафа разрезом вниз. В нижней части под решеткой ставят противень или широкую сковороду с горячей водой. После того как корочка на мясе станет подрумяниваться, убавляют огонь и выдерживают мясо до готовности, не открывая духовки. Кряковую утку и тетерева запекают таким способом около 1 ч. [6].

Приготовление блюд из дичи на вертеле. Вертел обычно берут из прямых ольховых, ореховых и кленовых ошкуренных веток. Толщина вертела должна быть такой, чтобы под тяжестью тушки он не прогибался, длина достаточная, что бы ни обжечься. На вертеле можно приготовить любую пернатую дичь, но, пожалуй, вкуснее всего получаются дикие утки, особенно нырковые. Запах дыма отбивает присущий им специфический «рыбный» запах. Над огнем мясо успевает немного подкоптиться. Выпотрошенную тушку надевают на вертел и закрепляют мягкой проволокой, толстыми нитками или свежим лыком. Оставшуюся внутреннюю полость тушки для сочности и аромата блюда чем-нибудь начиняют, а тушку «зашпиливают». Снаружи ее обертывают тонкими ломтиками свиного сала. Кряква готовится около 1 ч, чирок -- около 45 мин. Когда готовят мелкие кусочки мяса (шашлык), то при отсутствии плоских металлических шампуров каждый кусочек насаживают на два тонких прутика, потому что на одном мясо проворачивается и всегда обращено к огню одной стороной. Чтобы прутики не сломались, в каждом кусочке мяса делают заранее острой палочкой отверстия, куда и вставляют прутики. Искусство приготовления блюд на вертеле состоит в том,

чтобы правильно выбрать тепловой режим. В самом начале приготовления мясо несколько минут выдерживают в самом горячем месте, в дальнейшем - при равномерной температуре. Угли должны «дышать жаром», а не пламенем.

Чем крупнее дичь, тем выше над углями держат вертел.

Приготовление дичи в глине достаточно новое веяние в ресторанной кухне, ведь раньше такие блюда готовились в основном на охоте. В глине лучше всего готовить дичь куриных пород, а также диких голубей. Можно приготовить в глине крякву, чирка, но не нырковых уток; перо у них очень плотное, а подкожный жир придаст блюду неприятный запах. Тушку потрошат, не ощипывая перо, коротко отрезают шею и крылья, промывают изнутри и солят. Можно положить внутрь жир, ягоды, фрукты.

Затем тушку обмазывают глиной слоем около 1-2 см, которую забивают под перо. Костер разгребают, в золе выкапывают ямку и помещают туда глиняную «куклу». Тетерев запекается в глине не менее 2 ч. Сверху поддерживают небольшой костер, на котором можно готовить другие блюда.

«Куклу» вытаскивают из костра и разбивают: перья впекаются в глину и отстают от мяса. При желании приготовленное в глине мясо можно разрезать на куски и слегка обжарить над углями до образования корочки.

Для приготовления разнообразных блюд на костре удобна фольга.

Тушку мелкой или средней пернатой дичи разрезают на половинки, натирают солью, обкладывают тонкими ломтиками свиного сала и заворачивают в 2-3 слоя в фольгу. Сверток закапывают в золу и засыпают углями. Половинка вальдшнепа запекается в фольге 10-15 мин.

Раннее появление на фольге коричневых пятен должно насторожить - блюдо подгорает. Можно приготовить мелкую и среднюю пернатую дичь целой тушкой в горячей земле под костром. Подготовленную тушку солят, смазывают снаружи жиром, обертывают листьями клена (лопуха, кувшинки) и обвязывают свежим лыком. Выкопав в земле ямку, кладут туда тушку, засыпают и утрамбовывают землю. Верхний слой земли должен быть не толще 2-3 см. На этом месте разводят костер. Дичь средних размеров (рябчик, дикий голубь) запекается таким способом не менее 1 ч.

Кленовые листья придают мясу дичи сладковатый вкус [10].

Ассортимент блюд из дичи в ресторанах достаточно широк (см. рис. 5). Самое интернациональное блюдо из дичи - запеченная или жареная перепелка, его готовят во всем мире - от Китая до Канады. Во Франции перепелку, как и другую мелкую дичь, любят готовить, заворачивая в виноградный лист или ломтик бекона. Китайские повара маринуют перепелку в течение суток в смеси чая, меда, сливочного масла и пяти специй (корица, гвоздика, кардамон, бадьян и мускатный орех). Затем птицу запекают в духовом шкафу и подают с дольками апельсина или киви и корзиночкой из рисовой муки, в которой красуются лесные ягоды.

В Грузии перепелок обмазывают аджикой и нанизывают на шампур. Жаренные на мангале птицы подаются в окружении свежих овощей и маринованных маслин, лесных ягод, припущенного риса или чернослива [5].



Рис. 5 **Ассортимент блюд из пернатой дичи и мяса диких животных в ресторанах**

Таблица 2

Технология приготовления блюд из дичи

Наименование блюда, технология приготовления	Внешний вид
Фазан жареный с шампиньонами в сметане. Фазана зажарят в масле в духовке. После жарки разрезают фазана на порционные кусочки. Кладут в сотейник, добавляют шампиньоны, нарезанные небольшими ломтиками, 20 гр. сока, полученного при жарке фазана. Заливают сметанным соусом, накрывают крышкой и при слабом кипении доводят до готовности. При подаче укладывают	

на блюдо порцию фазана, в качестве гарнира кладут шампиньоны, поливают соусом и посыпают зеленью петрушки.



Котлеты из голубя по-Алжирски. Подготовленную тушку голубя отваривают и дают ей остыть в бульоне. Затем вырезают из нее филе, придают форму котлеты и слегка отбивают. Отделяют от костей мясо, нарезают его мелкими кубиками и добавляют к нему сваренные и также мелко нарезанные сушеные грибы, яйца. Все это хорошо перемешивают, посыпают солью и мускатным орехом. Отдельно готовят густой белый основной соус и вводят в него желток. Смешивают соус с подготовленной массой, немного подогревают, а затем охлаждают. Отбитые куски филе ровно намазывают с одной стороны остывшей начинкой, панируют в муке, смачивают в яйце, снова панируют в хлебных крошках и обжаривают во фритюре. Гарнируют котлеты различными видами пюре - из каштанов, чечевицы, горошка, картофеля. Отдельно подают соус с каперсами.



Тетерев, тушенный с овощами. Тушку тетерева разделяют на кусочки, слегка обжаривают, затем ставят тушиться до готовности. В разогретое оливковое масло, кладут нарубленный чеснок и перец чили, немного обжаривают, затем добавляют туда мясо и печень. Затем, кладут морковь, натертую на крупной терке и нашинкованный лук. Обжаривают до золотистости моркови и лука. Всё это тушат под крышкой 15 минут, по готовности мяса, добавляют зеленую фасоль и тушат еще 5 минут, затем заливают томатным соусом и выдерживают еще 5 минут. Рис оформляем горкой и обкладываем мясом с овощами, украшают зеленью.



Куропатка в сметане. Тушку куропатки разрезают на 2 части, кладут в

сковородку и обжаривают 2-3 минуты в сливочном масле, затем вынуть мясо и в этом же масле обжарить лук. Опять положить в сковородку куропаток и залить сметаной, для густоты также добавляют немного муки. Затем добавляют натертую на крупной терке морковь и тушат около часа.



Рябчик в сметане. Подготовленного рябчика замочить в холодной воде на 2 часа. Обсушить, обсыпать мукой, натереть солью и обжарить на сковороде с небольшим количеством масла до образования корочки. Переложить рябчиков в утятницу, залить сметаной, посыпать мелко нарубленной зеленью и тушить до готовности. Подавать к столу вместе с гарниром (рис или картофель).



Плов из диких голубей. Ощипанные и выпотрошенные тушки голубей тщательно вымыть. Положить на подставку в скороварку вместе с мороженными овощами, 1 луковицей, черным и душистым перцем, ягодами можжевельника, посолить, долить воды и варить. Через 3-5 минут овощи вынуть, голубей продолжать варить 20-30 минут. Готовое мясо отделить от костей и нарезать кубиками. Вторую луковицу припустить на сале, добавив тмин. Когда лук подрумянится, положить мясо и продолжать жарить, следя за тем, чтобы оно не слишком высохло. Затем перемешать с тушеным рисом, отваренными овощами и маринованными стручками острого перца (1 -2). Готовое блюдо по вкусу досолить и поперчить. Подавать с салатом из помидоров и сладкого перца.



Перепелки, фаршированные овощами и рис с ароматными травами. Подготовленную тушку перепелки натереть солью и итальянскими травами, оставить на 30 минут. Лук и перец нарезать мелким кубиком. В сковороде разогреть масло, обжарить перец с луком пару минут. Овощи должны остаться хрустящими. Нафаршировать перепелку овощами, выложить в форму для запекания. Накрыть фольгой. Духовку разогреть до 180С. Отправить форму в духовку и готовить примерно 40 минут. Время зависит от качества мяса. В конце готовки фольгу снять и немного подрумянить перепелку. Рис отварить в подсоленной воде, в конце приготовления добавить итальянские травы. Перепелиные яйца отварить, почистить, разрезать на 2 половинки. Помидоры разрезать на 2 половинки. Подавать рис с перепелками, помидорами, маслинами, украсив половинками яиц и зеленью.



Дикая утка, тушеная со сметаной и с можжевельником. Подготовленную дикую утку разрезать на порционные куски, быстро обжарить их на сильно разогретом сливочном масле до золотистой корочки и сложить в утятницу. На жире, который остался после жарки утки, спассеровать нарезанный крупными полукольцами лук и отправить его к птице. Приправить все солью, черным молотым перцем и ягодами можжевельника. Воду смешать со сметаной, залить получившейся смесью утку и поставить утятницу на плиту. Довести ее содержимое до кипения, накрыть крышкой, убавить огонь до минимума и тушить в течение 1,5-2 часов, периодически помешивая. Подавать утку с картофельным пюре и с овощным салатом, приправленным растительным маслом. Сделать салат можно из моркови, капусты и лука.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №107

Тема 91. Виды технологического оборудования для приготовления блюд из птицы и дичи.
Цель работы: Виды оборудования и правила безопасного использования.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;

- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Сложную горячую кулинарную продукцию из овощей, круп, мяса, птицы, рыбы готовят в суповом и соусном отделении горячего цеха, который является центральным производственным участком предприятия общественного питания, где осуществляются все приемы тепловой обработки продуктов.

Горячий цех должен быть оснащен современным оборудованием. Подбор оборудования производится в соответствии с примерными нормами оснащенности предприятий общественного питания.

В зависимости от типа предприятия, его мощности и производственной программы в суповом и соусном отделениях могут быть выделены несколько технологических линий. На небольших и средних предприятиях общественного питания, учитывая незначительный объем выпускаемой ими продукции по срокам ее реализации и ассортименту блюд, целесообразным считается организовывать универсальные рабочие места.

При организации рабочих мест необходимо учитывать выполнение поварами нескольких операций одновременно. Поэтому тепловое оборудование расставляют в такой последовательности, которая обеспечивает удобный переход повара от одной операции к другой.

Для варки небольшого количества продуктов используют на- плитные пищеварочные котлы, кастрюли, для жарки продуктов — сковороды, сотейники, функциональные емкости.

Для контролирования технологического процесса приготовления первых и вторых блюд повар должен находиться вблизи теплового оборудования. Поэтому все необходимые компоненты, вспомогательные приборы, инвентарь должны быть в зоне его рабочего места. Для этого параллельно линии теплового оборудования должна располагаться линия вспомогательных операций.

В зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов оборудование для предприятий общественного питания можно разделить на несколько групп:

- • тепловое: электроплиты, аппараты для жарки, грили, аппараты для выпечки, пищеварочные котлы, пароконвектоматы, водонагреватели, жарочные шкафы, фритюрница и др.;
- • электромеханическое: машины для обработки овощей, мяса, птицы, рыбы, для приготовления и обработки теста и т.д.;
- • холодильное оборудование: морозильные камеры низко- и среднетемпературные, холодильные шкафы и столы, аппараты шоковой заморозки и др.;
- • оборудование для раздачи и демонстрации: витрины, прилавки, линии раздачи, а также нейтральное и вспомогательное оборудование. Пароконвектоматы позволяют быстро готовить те же самые блюда, которые готовятся традиционным способом: на плите, в духовом шкафу, на пару, в гриле, — а также быстро разогревать замороженные продукты и продукты в вакуумной упаковке, готовить продукты с нежной консистенцией, проводить термическую обработку при консервировании. Использование пароконвектоматов весьма выгодно по следующим причинам: значительно сокращаются трудозатраты, так как работать на нем легко может научиться любой человек; снижаются потери веса конечного продукта; требуется меньше исходного сырья, так как практически не используются жиры. Кроме того, блюда, приготовленные в пароконвектомате, вкуснее и полезнее, чем приготовленные традиционным способом.

Посуда и инвентарь для приготовления и отпуска блюд из отварных, припущенных, тушеных и жареных продуктов: наплитные пищеварочные котлы, кастрюли; венчики, вилка поварская со сбрасывателем, горка для специй, держатель для ножей и ложек, доска разделочная, дуршлаги разные, игла поварская, кастрюли, котлы, лопатки, ножи «поварская тройка», приспособление для процеживания бульонов, противни, сотейники, сковороды, порционные сковородки, кокотницы, кокильницы, шумовки, весы циферблатные или электронные настольные и др.

При работе в горячем цехе работники должны обязательно изучить правила эксплуатации механического и теплового оборудования и получить практический инструктаж у заведующего производством. В местах расположения оборудования необходимо вывесить правила эксплуатации.

Пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользким. Температура в цехе не должна превышать 26 °С.

Разбор, чистку, смазку любого оборудования можно производить лишь при полной остановке машин и отключении их от источников электроэнергии, пара и газа.

Электрооборудование должно быть заземлено.

Проходы около рабочих мест нельзя загромождать посудой и тарой.

Крышки пищеварочных стационарных котлов разрешается открывать лишь через 5 мин после прекращения подачи пара или электроэнергии; перед открыванием поднять клапан-турбинку и убедиться, что нет пара. Крышки у наплитных котлов открывать на себя.

Готовую продукцию весом более 20 кг следует транспортировать на тележках.

При жарке во фритюре изделия следует обсушить и закладывать в жир по направлению от себя.

В цехе обязательно должна находиться аптечка с набором медикаментов.

При несчастных случаях, связанных с потерей трудоспособности, следует составлять акт.

После окончания работы внимательно осматривают: электрооборудование (кроме холодильников) должно быть выключено, газовое оборудование — отключено краном на внутреннем газопроводе, цеха тщательно убраны.

Пользовать только исправными выключателями, розетками, вилками, патронами и другой электроарматурой.

Не оставлять без присмотра включенное оборудование и электроприборы. По окончании работы отключать электрическое освещение (кроме аварийного).

Курить только в специально отведенных и оборудованных местах.

Выходы, коридоры, лестницы, тамбуры содержать в чистоте, не загромождая тарой и другими предметами.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №108

Тема 91. Виды технологического оборудования для приготовления блюд из птицы и дичи.
Цель работы: Инвентарь, перечисление инвентаря.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;

- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

На рабочем месте для приготовления жареных блюд и гарниров устанавливают фритюрницу, сковороду, плиту, стол-шкаф с охлаждением, в котором хранят жир, полуфабрикаты. При жарке во фритюре продукты закладывают в сетку-вкладыш и опускают ее в разогретый во фритюрнице жир (жира должно быть в 4-5 раз больше, чем продукта). С помощью сетки вкладыша готовый продукт вынимают из фритюрницы.

При жарке продуктов основным способом сковороду разогревают, кладут в нее жир (доводят его до кипения), а затем изделия из мяса, рыбы, овощей или других продуктов. Для переворачивания их используют лопатки, для помешивания - веселки

Небольшое количество изделий жарят на плите в наплитной посуде.

Если овощи перед жареньем нарезают в горячем цехе, то для этого используют сменный механизм для нарезания овощей I универсальному приводу ПГ-0,6 или ПУ-0,6, для нарезания не большого количества используют разделочную доску с маркировкой ОС и ножи поварской тройки.

На рабочем месте для варки и тушения блюд, соусов и гарниров устанавливают пищеварочные котлы, плиты и столы с охлаждаемыми шкафами, столы со встроенными моечными ваннами.

Котлы для варки гарниров могут быть снабжены сетками вкладышами, в которых продукт опускают в котле. Это создаем значительные удобства при варке макаронных изделий, риса и др. Для приготовления картофельного пюре используют протирочную машину, входящую в состав универсального привода типа ПГ-0,6 и ПУ-0,6, или передвижную машину МКП-60. Машине применяется для приготовления пюре из картофеля, сваренного В пищеварочных котлах вместимостью 60 л.

Для тушения продуктов используют сотейники - наплитную посуду с утолщенным дном, для варки на пару - котлы разной вместимости с сетками-вкладышами.

Для переборки и мойки круп, а также для промывания гарниров используют столы со встроенными ваннами. В столах (охлаждаемыми шкафами хранят жиры, полуфабрикаты, красный основной соус и др. На поверхности стола на разделочных досках с маркировкой МВ, РВ нарезают отварное мясо, рыбу, птицу.

В периоды небольшой загрузки повара на этом рабочем мест (отваривают овощи, птицу, используемые для приготовления холодных блюд и закусок.

На рабочем месте для запекания блюд устанавливают жарочный шкаф, стол с охлаждаемым шкафом. Многие продукты перед запеканием подвергаются другим видам обработки, например, при приготовлении голубцов капусту вначале бланшируют, при изготовлении фарша для голубцов рис варят в котле, лук пассеруют и т. д. В связи с этим используют и другие виды оборудования: электрокотлы, электросковороды. Эти операции можно вы поднять и на электроплите в наплитной посуде.

Запекание является завершающей операцией. Для этого используют противни с высокими бортами, которые заполняют полуфабрикатами и помещают в жарочный шкаф. В ресторанах блюда запекают и в порционной посуде: сковородах.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №109

Тема 92. Риски в области безопасности процессов приготовления блюд из птицы.
Цель работы: Нормы хранения.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.

- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Пищевая ценность - свойства продукции, удовлетворяющие физиологические потребности человека в энергии и основных пищевых веществах (белки, жиры, углеводы).

Биологическая ценность - показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах.

Энергетическая ценность - количество энергии (ккал, кДж), высвобождаемой в организме человека из пищевых веществ продуктов, необходимой для обеспечения физиологических функций.

Состав, свойства пищевой продукции, безопасность ее для человека определяются по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим, паразитологическим и радиологическим показателям, содержанию потенциально опасных химических соединений и биологических объектов, а также пищевой ценности.

Важным средством поддержания требуемого уровня качества продукции является систематический контроль. Для предприятий общественного питания на всех этапах производства рекомендуются следующие виды контроля:

- входной контроль - приемка сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству;

- операционный контроль - контроль технологических процессов на всех стадиях производства;

- приемочный контроль - контроль качества выпускаемой продукции.

При осуществлении входного контроля проверяют наличие сертификата качества и гигиенического сертификата, без них продукция не должна приниматься. Кроме того, проводят органолептическую оценку в соответствии с нормативной документацией.

Являющиеся объектом операционного контроля технологические операции играют важную роль в формировании физико-химических, микробиологических и органолептических показателей качества готовой продукции. Приведенные в сборниках технологических нормативов последовательность технологических процессов, температурные режимы, взаимозаменяемость продуктов, кулинарное назначение мясных полуфабрикатов являются обязательными. При операционном контроле проверяют также соответствие сырьевого набора технологическим и технико-технологическим картам, стандартам предприятий, ТУ и другой нормативной документации. Общие технические требования к выпускаемой кулинарной продукции и к ее реализации, требования охраны окружающей среды, правила приемки, методы контроля, правила упаковки и маркировки, транспортирования и хранения кулинарной продукции изложены в ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению". Кулинарная продукция должна соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам при соблюдении санитарных норм и правил. Изготовитель обязан обеспечивать постоянный технологический контроль производства, органы государственного надзора - выборочный контроль.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №110

Тема 92. Риски в области безопасности процессов приготовления блюд из птицы.
Цель работы: Скоки годности продуктов питания.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;

- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

В сырье и пищевых продуктах, используемых при производстве кулинарной продукции, содержание потенциально опасных для здоровья веществ химического и биологического происхождения (токсичных элементов, антибиотиков, гормональных препаратов, микотоксинов, нитрозаминов, пестицидов, условно-патогенных и патогенных микроорганизмов) не должно превышать нормы, установленные СанПиН 2.3.2560-96 "Гигиенические требования к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов".

Кулинарная продукция должна приготавливаться такими партиями, чтобы реализация могла осуществляться в определенные санитарными правилами сроки. Блюда, находящиеся на мармите или на горячей плите, должны быть реализованы не позднее чем через 3 ч после их изготовления.

Каждая партия кулинарной продукции, реализуемая вне зала предприятия общественного питания, должна сопровождаться удостоверением о качестве с указанием предприятия-изготовителя, нормативного документа, срока хранения, массы упаковочной единицы, цены 1 шт. (1 кг) изделия.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №111

Тема 93. Методы контроля процессов приготовления блюд из птицы.
Цель работы: Материальная ответственность.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;

- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Материальная ответственность— это основанная на нормах трудового права обязанность работника возместить ущерб, причинен-ный организации, в пределах и в порядке, установленных законодатель-ством. Материальная ответственность может существовать одновремен-но с уголовной, административной и дисциплинарной. За одно и то же нарушение на работника может быть возложена материальная, а также уголовная и административная ответственность.

Вопросы материальной ответственности регулируются Трудовым кодексом Российской Федерации (ТК РФ), в соответствии с которым работник обязан возместить работодателю причиненный ему прямой действительный ущерб, под которым понимается реальное уменьше-ние наличного имущества работодателя или ухудшение состояния ука-занного имущества. ,

Размер ущерба, причиненного работодателю при утрате и порче имущества, исчисляется по рыночной цене данного имущества, кото-рая действовала в данной местности на день причинения

ущерба. Рас-считанная таким образом стоимость имущества не может быть меньше его балансовой стоимости. При определении ущерба должны учиты-ваться нормы естественной убыли. Они не применяются в случае хи-щения или присвоения работником имущества.

Для установления размера причиненного ущерба и выявления причин его возникновения должна быть создана комиссия с привлече-нием соответствующих специалистов. Комиссия обязана потребовать письменное объяснение от работника. Истребование такого объяс-нения обязательно в силу закона. Факт отказа работника дать объясне-ние актируется. Отказ работника от письменного объяснения нане-сения ущерба не может освободить его от материальной ответствен-ности.

Между работником и проверяющим по итогам проверки может возникнуть спор в связи с несогласием работника с результатами про-верки. Такой спор является индивидуальным трудовым спором и рас-сматривается комиссиями по трудовым спорам и судами.

Материальная ответственность работника исключается в случа-ях возникновения ущерба, наступившего вследствие:

· непреодолимой силы, к которой относятся стихийные бедствия, аварии техногенного характера;

· необходимой обороны, к которой относят действия по защите личности от опасного посягательства, если при этом не было допущено превышение необходимых пределов;

· нормального хозяйственного риска, если без него нельзя было обойтись, а действия были достаточными для предотвращения вреда законным интересам;

· крайней необходимости, если вред является менее значитель-ным, чем предотвращенный вред:

· неисполнения работодателем обязанности по обеспечению надлежащих условий для хранения вверенного работнику имущества.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №112

Тема 93. Методы контроля процессов приготовления блюд из птицы.
Цель работы: Контроль процессов.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

В общественном питании разделяют три формы организации производства: производство продукции от обработки сырья до приготовления пищи и ее реализации; приготорвление продукции из полуфабрикатов и ее реализация; организация потребления пищи при ее незначительной подготовке к реализации. Иначе говоря, по характеру организации производства есть предприятия с полным и неполным технологическим циклом.

На предприятия общественного питания поступает сырье, полуфабрикаты и готовая продукция. Сырье – это продукты, из которых производлят кулинарную продукцию по схеме: обработка сырья – приготовление блюд– реализация. Полуфабрикаты – это продукты, прошедшие первичную обработку на заготовочных предприятиях и имеющие разную степень готовности. Готовая продукция – блюда и кулинарные изделия, готовые к реализации.

Продукция, выпускаемая предприятиями общественного питания, скоропортящаяся и требует быстрой реализации. Различные продукты и сырье, используемые для приготовления блюд и кулинарных изделий, также не выдерживают длительных сроков хранения. В связи с этим при организации технологического процесса предприятия общественного питания должны обеспечить максимальное сокращение сроков хранения и обработки сырья и сроков реализации готовой кулинарной продукции.

Спрос потребителей на продукцию предприятий общественного питания меняется в зависимости от целого ряда факторов (сезона, продажи тех или других продовольственных товаров в магазинах и т. д.). Поэтому для правильного определения объема производственной программы и ассортимента выпускаемой продукции необходимо принимать во внимание спрос потребителей на различные виды блюд и кулинарных изделий.

Разнообразие перерабатываемого сырья, реализация продукции, потребляемой на месте в больших количествах, и непосредственное влияние ее качества на здоровье населения требуют строгого соблюдения правил санитарного режима на производстве и контроля за качеством блюд. Поэтому большое значение для правильной организации технологического процесса на предприятиях общественного питания имеют соблюдение поварами норм вложения сырья в соответствии с утвержденными рецептурами, органолептическая оценка и бракераж готовых блюд и кулинарных изделий.

Немаловажным фактором, определяющим характеристику производственного процесса предприятий общественного питания, является перевод их на работу с полуфабрикатами. Централизованное и комплексное снабжение предприятий полуфабрикатами создает возможности для наиболее рационального использования технологического оборудования, повышения производительности труда, более узкой специализации работников, позволяет сократить процесс приготовления пищи, снизить издержки производства.

На предприятиях с незначительным объемом производства или работающих на полуфабрикатах устанавливается бесцеховая структура производства. Здесь все производственные процессы осуществляет одна или несколько бригад, которые подчиняются заведующему производством. Такая организация труда позволяет более эффективно использовать поваров, практиковать совмещение профессий и т. д.

На крупных предприятиях сформирована цеховая структура производства и создаются заготовочные цехи (овощной, мясной, рыбный), доготовочные (горячий, холодный). Это позволяет

более рационально организовать работу, механизировать отдельные производственные процессы, рационально использовать квалифицированных работников.

Все производственные помещения предприятий общественного питания принято подразделять на заготовочные, доготовочные, подсобные и вспомогательные. Заготовочные – это овощной, мясной, рыбный и птицегольевой цехи на крупных предприятиях, на предприятиях небольшой мощности – овощной и мясо-рыбный цехи. К доготовочным относятся горячий и холодный цехи, к подсобным – цех по выработке безалкогольных напитков (на крупных предприятиях), к вспомогательным – раздаточные, хлеборезки, котломойки.

На крупных предприятиях кондитерский цех работает самостоятельно, независимо от кухни.

Оптимальная площадь производственных помещений, их рациональное размещение и обеспечение производственных цехов необходимым оборудованием – основные условия правильной организации технологического процесса приготовления пищи.

При размещении производственных помещений соблюдается требование последовательности осуществления стадий технологического процесса.

Различные виды оборудования должны размещаться в производственных цехах в соответствии с характером технологического процесса при соблюдении правил безопасности и охраны труда работников. Так, расстояние между машинами и аппаратами – от 0,7 до 1,0 м, а между оборудованием и стеной – 0,7 м; расстояние между рабочим фронтом плиты и производственными столами – 1,2–1,5 м и т д.

Практика работы отечественных и зарубежных предприятий показала, что наиболее целесообразен для современных предприятий общественного питания линейный принцип размещения оборудования. Линии комплектуются из отдельных секций, специализированных на выполнении определенных технологических операций. Все секции должны быть одинаковы по высоте и ширине (глубине), а длина их должна быть кратной определенной, установленной для всех секций величине (модулю). Оборудование, предназначенное для комплектования таких линий, получило название секционного модулированного оборудования.

Линейный принцип расстановки различных видов секционного оборудования обеспечивает последовательность и удобную взаимосвязь различных стадий технологического процесса. Он также дает возможность создать лучшие условия работы для обслуживающего персонала, обеспечивает удобства для движения внутрицехового транспорта.

Производственные помещения предприятий общественного питания должны иметь высоту не менее 3–3,3 м. Для стен применяют клеевую краску светлых оттенков, а панели стен на высоту 1,7 м облицовывают светлыми керамическими плитками, которые легко поддаются санитарной обработке. Потолки должны быть побеленными.

Для покрытия полов используют метлахскую плитку, релин, фенолит и другие водонепроницаемые материалы, удобные для мытья.

Для создания необходимых условий труда работников немалое значение имеет температурный режим в производственных помещениях. Так. в заготовочных цехах температура воздуха не должна превышать 16–18°, в горячем цехе – 22–25 °С. Специальные вентиляционные системы должны обеспечивать удаление перегретого воздуха, паров и отходящих газов. Для этого устанавливают вытяжную механическую вентиляцию и приточно-вытяжную. При вытяжной вентиляции несвежий воздух удаляется из помещений вентилятором, а свежий поступает через поры стен или специально оставленные каналы и отверстия в стенах и покрытиях, а также через вентиляционные приточные решетки. При приточно-вытяжной вентиляции в помещениях монтируются отдельные вентиляторы, вызывающие движение и обмен воздуха, или оборудуются вентиляционные приточная и вытяжная установки, когда воздух поступает и удаляется по каналам из жести, кирпича или пластика, а регулирование притока воздуха происходит при помощи решеток. Такая установка состоит из каналов и вентиляторов, а засасывание воздуха происходит при помощи системы, снабженной очистительными устройствами, нагревателями и увлажняющими устройствами.

При использовании вытяжной вентиляции отсос воздуха из производственных помещений более сильный, чем из торговых залов, поэтому движение воздуха из зала идет по направлению к кухне. Однако нередко для производственных помещений ресторана (кухни, моечной, холодного цеха) вентиляция вытяжными каналами недостаточна. Выделение большого количества тепла, испарений, влаги машинами и устройствами требует применения механической приточно-вытяжной вентиляции. Вентиляционные вытяжки должны быть расположены над источником парообразования и тепла. Над основной кухонной плитой устраивают вентиляционный навес, отводящий испарения и тепло, образующиеся во время приготовления пищи.

В производственных помещениях некоторых современных предприятий для создания и поддержания искусственного микроклимата и заданных температур, влажности, подвижности и чистоты воздуха применяют автоматические установки для кондиционирования воздуха.

Производственные помещения обеспечиваются холодной и горячей водой и канализацией. Вода подводится к ваннам, раковинам, а также к плитам, котлам и другому оборудованию. При устройстве канализации предусматривается быстрое удаление сточных вод. Ванны, раковины, умывальники снабжаются гидравлическими затворами, предупреждающими проникновение канализационных запахов.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №113

Тема 94. Разработка новых видов продукции.
Цель работы: Разработка сопроводительной документации для новых видов продукции.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;

- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Общие положения:

1) Новые виды кондитерских изделий создаются на основе новой рецептуре или новой технологии или нового сырья и должны иметь новые потребительские свойства.

2) Разработчиками новых видов продукции могут быть кондитерские предприятия, объединения, управления, отделы кондитерской промышленности и пищевой лаборатории.

3) Решение о постановке на производство новых видов продукции принимается приемной комиссией. Ее функции могут выполнять дегустационная комиссия и другие подобные органы.

4) В состав приемной комиссии должны входить представители кондитерской промышленности, местный орган торговли, здраво-охранения, ценообразования, управления Госстандарта и других организаций.

Основными нормативными документами при производстве новых видов являются:

1) Рецептура, в которой указывается наименование изделий, номер классифи-кационного стандарта или ТУ, характеристика изделий, номер акта. В характеристику входит органолептические и физико-химические показатели качества, соотношения частей сырья по массе.

2) Технологическая инструкция, в которой указывается наименование изделия, срок введения, краткая характеристика процесса производство изделий, описание технологического процесса, приемный контроль готовой продукции. При описание технологического процесса указываются следующие данные:

- подготовка сырья к производству;

- описание эталонов технологического процесса с указанием

типов используемого оборудования;

- таблица расхода по стадиям с параметрами процесса.

3) Разрешение для постановки продукции на производство является утвержденный акт приемной комиссии.

Порядок разработки новой продукции включает следующие основные этапы:

1) Проведение исследований пробных выпечек, с целью выбора рецептуры, установления показателей качества, параметров технологических процессов выхода изделий и т.д.

2) Расчет энергетической ценности, содержание жира, белка, углеводов в 100 г изделия.

3) Определение материальных и трудовых затрат на производство продукции.

4) Разработка проектов рецептуры, технологических инструкций и ориентировочной цены.

5) Рассылка проектов рецептуры и ориентировочной цены на рассмотрение членов приемной комиссии за 10 дней до ее заседания.

6) Подготовка образцов.

7) Рассмотрение образцов изделий и согласование документации актом приемной комиссии.

8) Утверждение рецептуры и технологических инструкций. Утверждение цены в установленном порядке.

9) Представление предприятием торговли информационных листов с информацией энергетических ценностях, содержания жира, белка, углеводов в 100 г изделия.

Решение о подписании акта приемочная комиссия принимает как правило, при согласии председателя и всех членов комиссии. При разногласиях, не согласные с решением, записанными в акте, подписывают акт с пометкой, с особым мнением и оформляют письменно свое особое мнение.

Особые мнения, которые являются неотъемлемой частью акта, прилагаются к нему. Акт считается действительным, если его подписали без замечаний, не менее 2/3 фактического состава комиссии, включая представителей заказчика.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №114

Тема 94. Разработка новых видов продукции.
Цель работы: Правила разработки новых видов продукции.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;

- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тесторазкаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Рецептура - является основной частью технологической документа содержит нормированную закладку всех видов сырья (продуктов) и полуфабрикатов для приготовления установленной единицы, готовой продукции (блюда, изделия).

К новым блюдам (изделиям) относятся блюда (изделия), приготовляемые на основе новой рецептуры и технологии или нового вида сырья в течение установленного срока.

К фирменным блюдам относятся блюда, приготовляемые по специально-разработанной рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей предприятия. Рецептуры на новые и фирменные блюда (изделия) разрабатывают коллективно или индивидуально. Специалист, разрабатывающий блюдо (изделие), является его автором. Право на изобретение охраняется государством и удостоверяется патентом. Фирменные блюда (изделия) разрабатывают из любых применяемых на предприятиях общественного питания видов сырья. При отсутствии какого-либо компонента, входящего в рецептуру, фирменное блюдо (изделие) не приготавливают.

Рецептуры на новые блюда (изделия) могут разрабатываться для нескольких предприятий общественного питания, входящих в состав одного объединения или для одного конкретного предприятия. Рецептуры блюд могут разрабатывать на договорной основе санитарно-технологические пищевые лаборатории или высококвалифицированные специалисты

предприятий общественного питания привлечением работников санитарно-технологической лаборатории. При разработке рецептур блюд (изделий) используют старинные забытые рецепты, рецептуры национальных и зарубежных кухонь, собственный опыт работы специалистов предприятия.

Отработку рецептур проводят на кондиционном сырье, отвечающем требованиям действующих стандартов (ГОСТ, РСТ, ОСТ и ТУ).

Вначале составляют проект рецептуры на блюдо (изделие), где указывают:

-наименование используемого сырья (продуктов) в технологической, последовательности, начиная с основного;

нормы закладки сырья (продуктов) массой брутто и нетто, при использовании полуфабрикатов - только массу нетто;

массу полуфабрикатов (при, необходимости), - получаемых в процессе приготовления блюда (изделия);

выход полуфабриката и готового блюда (изделия).

В проекте рецептуры па новое или фирменное изделие указывают:

наименование используемого сырья (продуктов);

массовую долю сухих веществ;

расход сырья на полуфабрикаты, входящие в состав изделия, в натуре и в сухих веществах.

При составлении проекта рецептур блюд (изделий) учитываю их новизну, кулинарные достоинства, сочетание продуктов, оформление блюда при отпуске. Исследуют возможность применения новых способов кулинарной обработки сырья и продуктов, использования новых видов сырья, разнообразных добавок и специй, наполнителей, новых видов кремов. При расчете проекта рецептур блюд (изделий) используют производственные потери по аналогичным действующим рецептурам блюд (изделий). После составления проекта рецептуры описывают проект технологии приготовления блюда (изделия).

Отработку рецептур блюд (изделий) проводят с соблюдением действующих Санитарных правил для предприятий общественного питание. Инвентарь, посуду и инструмент подбирают в соответствии с технологическим процессом и спецификой приготовления блюда.

Взвешивание основного сырья (продуктов) производят на весах настольных циферблатных с пределами взвешивания 0,1-10, ценой, деления 5 г, допустимой погрешностью - 2,5 - ± 5,0г; специй и приправ - на весах с пределами взвешивания 0,02-2,0 кг, ценой деления 2г, допустимой погрешностью - 2г или других весах с аналогичными метрологическими характеристиками.

При проведении, работ используют весы исправные, прошедшие Государственную поверку и точно установленные в соответствии с инструкцией, по эксплуатации. Гири для взвешивания берут действующего срока клеймения. Для определения продолжительности тепловой обработки используют секундомер или часы с секундной стрелкой, либо таймер (при наличии на оборудовании).

Температурный режим тепловой обработки определяют с помощью нертутных термометров в металлической оправе или других средств измерения. Замер температуры производят в геометрическом центре продукта.

В процессе отработки рецептуры и технологии блюда определяют: сочетаемость продуктов; нормы вложения сырья массой нетто; массу подготовленного полуфабриката; объем жидкости (в тех случаях, если она предусмотрена технологией); массу сухих веществ (для кондитерских изделий); производственные потери; температурный - режим и продолжительность тепловой обработки; кулинарную готовность блюда (изделия); выход готового блюда (изделия); потери при тепловой обработке; потери при порционировании; потери при отделке кондитерских изделий ; органолептические и физико-химические показатели качества блюда (изделия) при необходимости и микробиологические; влажность кондитерских изделий, теста; пищевую и энергетическую ценность.

При отработке рецептуры используют сырье и продукты массой нетто, т.е. прошедшие механическую обработку.

Отработку проекта рецептуры и технологии проводят на небольших партиях из расчета получения готовой продукции и количестве 3 кг (3 л) или 10 порций (10 шт.) в 5-ти кратной повторности, При отклонениях выхода: блюда (изделия) более ± 3% отработку - рецептуры повторяют. Апробируют рецептуру на укрупненностъ партии, из расчета изготовления готовой продукции в количестве 10 кг (10л) или 100 порций (100шт.) в 3-х кратной повторности. При необходимости количество отработок увеличивается. Готовая продукция подлежит реализации на общих основаниях.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №115

Тема 95. Технологическая инструкция.
Цель работы: Правила оформления.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;

- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Технологическая инструкция по производству продукции - это документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, хранения, транспортирования продукции. Технологическую инструкцию разрабатывают для конкретного вида или группы однородной продукции. Технологическая инструкция может быть самостоятельным технологическим документом или разрабатываться в качестве приложения к ГОСТ, ГОСТ Р, Техническим условиям, Стандартам организации. Технологическая инструкция содержит следующие структурные элементы: титульный лист; основную часть; приложения (при необходимости); лист регистрации изменений. Технологическая инструкция обязательна для оформления Свидетельства о государственной регистрации, Декларации о соответствии и Сертификата соответствия Тех.регламенту Таможенного союза на продукцию, изготавливаемую по ГОСТам.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №116

Тема 95. Технологическая инструкция.
Цель работы: Рецептура. Правила оформления.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;

- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

Рецептуры разрабатывают в виде самостоятельных технологических документов или в составе технологического документа (технологическая инструкция, технологический регламент). Если по одной технологической инструкции производят несколько наименований однородной продукции, близких по технологии, то рецептуры разрабатывают в виде отдельных нормативных документов.

Если различные виды продукции производят по отличающейся технологии, то рецептуры включают составной частью в соответствующие технологические инструкции, и на титульном листе этого документа после его обозначения следует указывать – «с рецептурой».

Построение, изложение и оформление рецептур на пищевую продукцию рекомендуется осуществлять в соответствии с СТБ 1.5 и по СТБ 1212.

Рецептуру рекомендуется излагать в виде таблиц (таблицы 5.4 – 5.6), до и после которых может помещаться пояснительный текст. Содержание и конкретная форма таблиц зависит от специфики продукции.

Таблица 5.4 - Органолептические показатели качества

Наименование показателя	Характеристика
1	2

Таблица 5.5 - Физико-химические показатели качества

Наименование показателя	Значение
1	2

Таблица 5.6 - Рецептура или нормы расхода сырья на единицу продукции

Наименование сырья, материалов и полуфабрикатов	Нормативный документ на сырье	Расход сырья, (кг, т, дал, % и т. д.) на установленную единицу продукции (1 т, 100 дал, 100 кг и т. д.)	Нормы потерь, %	Расход сырья с учетом отходов и потерь
	Удостовер ГГР			
Итого				

Рецептура, как правило, **включает**:

-требования к качеству применяемых сырья, материалов и полуфабрикатов и/или ссылки на НД, которым они должны соответствовать. Допускается не приводить ссылки на НД, которым они должны соответствовать, если они приведены в технологической инструкции или в документах на поставку продукции;

-нормы расхода сырья и материалов на производство единицы готовой продукции (при необходимости указывают расход сырья и материалов по стадиям процесса либо при различных его вариантах) или расход дополнительного сырья и полуфабрикатов на единицу основного сырья;

-предельные нормы потерь на производстве, если не разработан отдельный документ;

-пределы допускаемых отклонений по содержанию (массе) и основным физико-химическим показателям для компонентов продукции;

-краткую характеристику органолептических показателей, значения физико-химических показателей и других свойств продукции, в том числе и сроки годности (хранения), если они не установлены в нормативном документе и/или отличаются от установленных в нормативном документе.

Также **в рецептуре** могут быть приведены сведения:

-о возможных заменах сырья, отсутствующие в другой технологической документации и необходимые для производства продукции;

-о выходе готового продукта;

-о пищевой ценности 100 г продукта;

- о наличии разрешений Министерства здравоохранения на применяемые пищевые добавки.

Кроме того, в рецептурах на кондитерские изделия указывают нормы сухих веществ (влажность) сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также расход сырья и полуфабрикатов на 1 т готовой продукции (в натуральном виде и в сухих веществах) с учетом потерь сухих веществ.

В рецептуре на колбасные изделия дают сведения о видах применяемых оболочек, о товарной отметке.

В рецептурах на алкогольные напитки указывают купаж на 1000 декалитров. В купаже указывают наименования и долевое содержание в 1000 декалитрах продукции сырья, полуфабрикатов и материалов, используемых при производстве данной продукции. Количество твердых продуктов приводят в килограммах, жидких - в литрах ($дм^3$) или декалитрах.

В рецептурах на безалкогольные напитки указывают содержание сырья в 100 декалитрах напитка в натуральном виде и в виде сухих веществ (содержание сырья в натуральном виде для твердых веществ в килограммах или граммах, для жидких - в литрах ($дм^3$) или миллилитрах ($см^3$); прирост массы сухих веществ за счет инверсии сахарозы в килограммах; общую массу сухих веществ в 100 дал готового напитка в килограммах.

В рецептурах на хлебобулочные изделия указывают соотношение частей сырья по массе на 100 кг муки и минимальный выход изделий при влажности муки 14,5 %, выраженное в процентах.

В рецептурах на мясную продукцию указывают сырье, пряности и материалы на 100 кг сырья.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №117

Тема 96. Нормы расхода сырья.
Цель работы: Правила оформления.

- **Перечень используемого оборудования:** Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;

- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Теоретическая часть:

асчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов цеха

В основу расчета положено расчетное меню. Суточную массу сырья определяют по формуле (5):

$$G = \frac{g_p \cdot n}{1000}$$

(5)

где g_p - норма расхода сырья или полуфабриката на одно блюдо или на 1 кг выхода готового блюла по Сборнику рецептур или технико-технологическим картам, г;

n-количество блюд (шт.) или масса готовой продукции (кг), реализуемой предприятием за день.

Расчет расхода сырья для кондитерского и кулинарного цехов проводят аналогично расчету расхода продуктов по меню. Вместо меню составляют развернутый ассортимент изделий (производственная программа), устанавливают количество изделий по видам и выбирают соответствующие рецептуры для их приготовления.

Формула для кондитерского цеха расшифровывается следующим образом:

G-масса сырья данного вида, кг;

g_p- норма расхода сырья на 100 шт. кондитерских изделий или на 10 кг полуфабриката, г;

n - количество кондитерских изделий данного вида (в сотнях штук).

Для кулинарного цеха:

g_p - норма расхода сырья на одно изделие или на 1 кг выхода изделия, г;

n -количество изделий, шт., кг.

Расчет проводят для каждого продукта в отдельности. Общая масса сырья данного вида

$$G_{общ} = G_1 + G_2 + \ldots G_n = \sum_1^n \frac{g_p \cdot n}{1000}$$

(6)

На предприятия, работающие на полуфабрикатах, поступают полуфабрикаты различной степени готовности и кулинарные изделия. Для таких предприятий проводят расчет

необходимого количества полуфабрикатов и кулинарных изделий в штуках или по массе, а не сырья, которое расходуется на их изготовление.

Расход продуктов можно рассчитать по таблице 7.

Таблица 7

Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов цеха

Сырье, кулинарные полуфабрикаты	Салат из шампиньонов (30 порций)	Помидоры, фаршированные грибами (25 порций)	Итого, кг, порций		
Норма продукта на 1 порцию (нетто), г	масса продукта, кг	Норма продукта на 1 порцию (нетто), г	масса продукта, кг		
шампиньоны	79	2,400	2,400		
масло сливочное	5	0,150	0,150		
яйца	S шт.	15 шт.	15 шт.		
помидоры	35	1,050	147	3,700	4,750
яблоки свежие	34	1,020	1,020		
сметана	40	1,200	1,200		
грибы соленые	49	1,300	1,300		
лук зеленый	31	0,800	0,800		

После расчета расхода сырья, полуфабрикатов и кулинарных изделий составляют сводную сырьевую ведомость, в которой указывают расход сырья, полуфабрикатов и кулинарных изделий (таблица 8).

Таблица 8

Сводная сырьевую ведомость

Сырье, полуфабрикаты	Масса или количество, кг, порц., шт.
шампиньоны	2,400
масло сливочное	0,150
яйца	15 шт.

помидоры	4,750
яблоки свежие	1,020
сметана	1,200
грибы соленые	1,300
лук зеленый	0,800
майонез	0,400

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №118

Тема 96. Нормы расхода сырья.
Цель работы: Документация.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

К нормативной документации, которая используется на предприятиях общественного питания относятся: сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, технологические карты, технико-технологические карты (ТТК), отраслевые стандарты (ОСТ), стандарты предприятий (СТП), технические условия (ТУ) и технологические инструкции (ТИ) на продукцию, вырабатываемую промышленными и заготовочными предприятиями для снабжения других предприятий.

Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами для предприятий общественного питания.

В диетических столовых и отделениях применяется «Сборник рецептур блюд и диетического питания для предприятий общественного питания».

В сборниках приводятся рецептуры, технология приготовления блюд, а также нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, рекомендации по взаимозаменяемости продуктов. В рецептурах указаны: наименования продуктов, входящих в блюда, нормы

вложения продуктов массой брутто и нетто, выход (масса) отдельных готовых продуктов и блюда в целом.

Сборником рецептур руководствуются при составлении калькуляционных карточек, в которых указываются нормы вложения сырья, выход и продажная цена готовых блюд, технико-технологических и технологических карт.

Технологические карты. Высокое качество готовой продукции складывается из многих факторов. Один из них – соблюдение технологических требований к обработке продуктов и приготовлению блюд на всех стадиях производственного процесса.

Повара и кондитеры должны обеспечиваться на рабочих местах технологическими картами. Последние составляются на каждое блюдо, кулинарное или кондитерское изделие на основании сборника рецептур, применяемого на данном предприятии.

В технологических картах указываются: наименования блюд, номера и варианты рецептур, нормы вложения сырья массой нетто на одну порцию, а также даются расчеты на определенное количество порций или изделий, приготовляемых в котлах определенной емкости, указывается выход блюд.

В картах также приводится краткое описание технологического процесса приготовления блюд и их оформления, обращается внимание на последовательность закладки продуктов в зависимости от сроков их тепловой обработки, характеризуются требования к качеству блюд, коэффициенты трудоемкости блюд. Коэффициенты трудоемкости учитывают затраты труда повара на приготовление данных блюд. Технологические карты на гарниры ко вторым блюдам составляются отдельно.

Карты составляются по установленной форме на плотном картоне, подписываются директором, заведующим производством и калькулятором и хранятся в картотеке заведующего производством.

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатывают на новые фирменные блюда и кулинарные изделия – те, которые вырабатывают и реализуют только на данном предприятии (Приложение Н).

ТТК включают следующие разделы:

1. Наименование изделия и области применения ТТК.

2. Перечень сырья для изготовления блюда (изделия).

3. Требования к качеству сырья и его соответствие нормативным документам (ГОСТам, ОСТам, ТУ).

4. Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия.

5. Описание технологического процесса, приводят используемые пищевые добавки, красители и др.

6. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению (в соответствии с ГОСТ 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»).

7. Показатели качества и безопасности. Указывают органолептические показатели блюда (вкус, запах, цвет, консистенция), физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда.

8. Показатели пищевого состава и энергетической ценности.

Каждая технико-технологическая карта получает порядковый номер и хранится в картотеке предприятия. Подписывает ТТК ответственный разработчик.

Отраслевые стандарты (ОСТ) являются основным нормативным документом, регламентирующим производство полуфабрикатов и кулинарных изделий. ОСТы разрабатываются и утверждаются министерствами мясной и молочной промышленности, пищевой промышленности, рыбного хозяйства, вырабатывающими продукцию для общественного питания.

Технические условия (ТУ) разрабатываются научно-исследовательским институтом общественного питания, который является базовой организацией по стандартизации продукции общественного питания. Техническое условие – это основной регламентирующий документ, определяющий производство полуфабрикатов только на предприятиях общественного питания. ОСТы и ТУ содержат требования к качеству сырья и полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям.

Технологические инструкции (ТИ) вводятся одновременно со стандартами (техническими условиями).

Они являются основными технологическими документами, определяющими: ассортимент вырабатываемых полуфабрикатов; требования к качеству и нормы расхода сырья; порядок проведения технологических процессов; требования к упаковке и маркировке; условия и сроки хранения и транспортирования.

Стандарты предприятий (СТП) разрабатывают на кулинарные изделия с нетрадиционными способами холодной и тепловой обработки, на новые процессы.

Проект СТП согласовывают с территориальными органами Роспотребнадзора. Утверждаются СТП на срок определяемый руководителем предприятия.

Технологический процесс, изложенный в СТП, должен обеспечить показатели и требования безопасности, установленные государственными актами. СТП не может нарушать ГОСТы.

Структурные элементы СТП:

- титульный лист;

- наименование;

- содержание;

- технологический процесс приготовления;

- оформление, подача, реализация, хранение;

- транспортировка (для блюд и изделий);

- методы испытаний;

- требования охраны окружающей среды;

- информация о пищевой и энергетической ценности.

Ход работы:

1.Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений средн. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2016. - 256 с. - (Профессиональное образование). - Прил.: с. 238-148. - Библиогр.: с. 249-250. - ISBN 978-5-4468-6761-5

2. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2016. - 265 с. : табл. - (Среднее

профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-28640-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486046 ЭБС

3. Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. - Минск : РИПО, 2016. - 604 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-827-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497505

Дополнительная литература:

1. Приготовление супов и соусов (ПМ.03) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2016. - 196 с. : табл., схем. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-29807-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486056

Интернет-ресурсы:

www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров
www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания
www.hotres.ru – ресторанный и гостиничный бизнес
www.pitportal.ru - Вестник индустрии питания
www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России