

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 18:04:10

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8e196f

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

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация техник-технолог

Пятигорск 2020 г.

Методические указания для практических занятий по дисциплине «Технология приготовления сложной холодной 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 02.01. «Технология приготовления сложной холодной 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 сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

Практическое занятие №1

Тема 1. Значение холодных блюд и закусок в питании.

Цель работы: Изучить значение холодных блюд и закусок в питании.

Перечень используемого оборудования:

Инвентарь: керамические блюда, стеклянные вазы, керамические вазы, икорницы, салатники, розетки, креманки.

Теоретическая часть:

Холодные блюда являются средством возбуждения аппетита. Их подают перед основным приемом пищи и иногда между горячими блюдами. Между холодной закуской и блюдом особой разницы нет, так как, поданные в начале обеда, они играют роль закуски, а в меню завтрака или ужина могут быть основным блюдом.

Многие холодные блюда обладают острым вкусом, некоторые имеют нежный вкус.

Особую роль играют холодные блюда в меню банкетов, где их число достигает до 10 блюд. Такие закуски, как салаты из зеленого лука, листового салата и свежих огурцов, малокалорийны и являются главным образом средством возбуждения аппетита и источником витаминов и минеральных солей.

В рецептуру многих холодных блюд входят растительное масло или соусы и заправки к ним. Такие блюда являются источником непредельных жирных кислот. При этом особое значение имеет то обстоятельство, что растительное масло в этом

случае не подвергается тепловой обработке и не теряет свою биологическую активность.

Некоторые холодные блюда готовят из сырых овощей и фруктов, так витамины и другие полезные вещества в них хорошо сохраняются.

Холодные блюда отпускают в специальной посуде: в керамических и металлических блюдах, стеклянных вазах, керамических вазах, икорницах, салатниках, розетках, креманках.

Ход работы:

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Рассказать что такое аппетайзеры.

Задание 2.

Назвать ассортимент банкетных блюд и закусок.

Задание 3.

Назвать посуду, в которой происходит отдача банкетных блюд и закусок.

Практическое занятие №2

Тема 2. Классификация, ассортимент, пищевая ценность.

Цель работы: Классификация холодных блюд и закусок, расчет пищевой ценности.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Приготовление закусок и холодных блюд, имеют чрезвычайно большое значение в питании человека. Для их приготовления используют различные продукты - сырые и вареные овощи, грибы, мясо, рыбу, яйца. Холодные закусочные блюда из сырых овощей являются основным источником витаминов (С, группы В, каротина) и минеральных веществ (солей кальция, фосфора, железа, натрия). Закуски из мяса, сыра, яиц содержат ценные пищевые вещества - жиры, белки, углеводы (паштет из печени, отварная птица под майонезом, мясо отварное с гарниром и др.).

Во многие рецепты закусок входят масло, соусы и заправки, поэтому такие блюда, являются источником ненасыщенных жирных кислот, очень важно при этом, что масло не подвергается тепловой обработке и не теряет своей биологической активности. Большинство холодных блюд (из сельди, кильки, квашеной капусты, соленых и маринованных грибов и т. д.) имеют острый вкус, а некоторые имеют нежный вкус (заливная рыба, вареное мясо, холодные блюда из птицы и дичи и др.). В некоторых случаях, приготовление закусок, сопровождается добавлением острых приправ и соусов с горчицей, хреном, майонезом и др. Разнообразие продуктов, острый вкус и красивое оформление, возбуждают аппетит, улучшают усвояемость пищи, стимулируют деятельность пищеварительных желез, поэтому приготовленные закуски подают в начале приема пищи.

Между закуской и холодным блюдом особого отличия нет, поскольку, если их подают перед обедом, они играют роль закуски, а в меню завтрака или ужина могут быть основным блюдом. Некоторые из них подают к столу горячими. Характерной особенностью приготовления закусок является то, что продукты (мясо, птицу, дичь, рыбу) для них нарезают мелкими кусочками, чтобы избежать пользования ножом. Большинство горячих закусовых блюд подают на стол в той же посуде, в которой готовят.

Расход соли, специй, а также зелени (укропа, петрушки, зеленого салата и лука) для оформления блюд, в рецепты закусок, обычно не включается. Температура подачи холодных блюд должна быть не выше 12°C, горячих - 55-60°C. По характеру кулинарной обработки и основным продуктам, их можно разделить на следующие группы: холодные и горячие закуски, салаты.

Ассортимент холодных блюд и закусок можно разделить на следующие основные группы: бутерброды, салаты и винегреты, блюда и закуски из овощей и грибов, блюда и закуски из рыбы и морепродуктов, блюда и закуски из мяса, дичи, птицы.

Бутерброд – ломтик пшеничного или ржаного хлеба с одним или несколькими продуктами.

Салатом называют холодное блюдо из одного или нескольких видов овощей, заправленных сметаной, майонезом, салатной заправкой или растительным маслом. Винегрет – разновидность салата, но приготавливают его обязательно со свеклой. Общие правила приготовления салатов.

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. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд.

Цель работы: Совместимость сырья, фальсификация.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Дефекты и недостатки сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов возникают при нарушениях технологических параметров производства и хранения. В результате такая продукция не соответствует требованиям технической документации и не подлежит реализации населению. Другое дело обстоит с таким явлением, как фальсификация. Закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов» определяет фальсифицированные продукты как «умышленно измененные» (поддельные) и/или имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной и недостоверной.

Проблема фальсификации пищевой продукции всегда была и остается одной из основных с момента перехода человеческого общества от натурального хозяйства к товарным и товарно-денежным отношениям. Такова сущность психологии человека, которая со временем все более изощряется в сторону обмана. К появлению и реализации фальсифицированной продукции всегда применялись жесткие государственные меры, в том числе и в России. В период правления Петра I издан целый ряд таких указов. Одним из них (1718) запрещалась продажа «нездорового съестного харча и мертвечины» с установлением жестких мер наказания: «За первую вину будет бит кнутом, за вторую — сослан на каторгу, за третью — учинена будет смертная казнь».

В настоящее время во всех странах мира, Россия не является исключением, действуют законодательные акты, национальные стандарты, программы и мероприятия, направленные на выявление и предотвращение подделки товаров. Особое внимание уделяется пищевым продуктам, учитывая их влияние на здоровье и жизнеобеспечение человека.

Несоответствие продукции установленным требованиям определяется путем идентификации. Ее развернутое определение дается в Законе РФ «О качестве и

безопасности пищевых продуктов» и означает «Деятельность по установлению соответствия определенных пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов и информации о них, содержащейся в прилагаемых к ним документах и на этикетках». Понятие идентификации дается в других нормативных актах, наиболее четкое и логичное - в Федеральном законе «О техническом регулировании» - как «Установление тождественности продукции ее существенным признакам». Идентификационная экспертиза является основополагающей, после которой проводятся все остальные виды экспертиз.

Рассматривая вопросы фальсификации, идентификации и экспертизы продовольственных товаров, целесообразно остановиться на их классификации, учитывая, что ассортимент пищевых продуктов постоянно расширяется, исходя из особенностей питания современного человека, достижений в области гигиены питания и пищевых технологий.

Фальсификация продукции. Фальсификация (от лат. falsifico — подделываю) — действия, направленные на обман получателя и/или потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью. В зависимости от того, какая и сколько характеристик товара подвергается подделке, фальсификацию подразделяют на следующие виды: ассортиментная (видовая); качественная; количественная; стоимостная; информационная; комплексная; технологическая; предреализационная.

Ассортиментная характеризуется заменой продукта на продукт другого сорта, вида или наименования с сохранением одного или нескольких признаков.

Одним из способов ассортиментной фальсификации на уровне торговой марки является контрафакция (от лат. contrafactio — подделка). Для контрафактной продукции наряду с ассортиментной используется информационная фальсификация.

Качественная — подделка продовольственных товаров путем использования пищевых или непищевых добавок или нарушений рецептур с изменением качественных характеристик продукта.

Количественная — обман потребителя за счет значительных отклонений параметров пищевой продукции — массы, объема и других от предельно допустимых норм отклонений. С этой целью используют поддельные средства измерения (гири, метры, измерительную посуду), неточные или низкочувствительные измерительные устройства (весы, приборы и др.), специальные психологические приемы воздействия на покупателя.

Стоимостная — реализация низкокачественного товара по ценам высококачественного. Является одной из самых распространенных видов фальсификации, учитывая корыстную цель обмана потребителя, ценовую конкуренцию, получение незаконной прибыли. Стоимостная фальсификация наказывается по ст. 154³ и 146⁶ Уголовного кодекса РФ.

Информационная — обман потребителя с помощью неточной или ложной информации о продукте. Наиболее распространенной является дезинформация в области следующих данных: наименование товара и его логотип; страна происхождения; изготовитель и его почтовый адрес; количество, состав и свойства продукта; условия и сроки хранения. Для защиты от информационной подделки, в частности маркировки, используются водяные знаки, защитные волокна, радужные металлические или специальные нити, другие способы.

Комплексная — включает два или более отдельных видов фальсификации.

Технологическая — осуществляется в процессе технологии производства пищевой продукции. В качестве примера можно привести фальсификацию алкогольных и слабоалкогольных напитков за счет использования в рецептуре спирта несоответствующего качества (водки, коньяки, пиво и др.).

Предреализационная — подделка продукта происходит на этапе его подготовки к продаже или отпуска потребителю. При этом используются различные способы фальсификации (замена этикеток, подмена продукта, недовес, применение заменителей, добавок, дефектной продукции и т.д.).

Фальсификация всегда связана с определенными рисками и потерями как со стороны государства, так и потребителя. Особенно это касается потребителей, поскольку наряду с экономическими расходами и моральным вредом возникает угроза риска утраты здоровья, снижения продолжительности жизни и увеличения смертности. Фальсифицированные пищевые продукты могут представлять реальную опасность в плане источника токсичных веществ, служащих фактором риска для возникновения пищевой аллергии, отравлений, желудочно-кишечных, онкологических и других заболеваний. Возникает насущная потребность контроля за такой продукцией со стороны государства, разработки быстрых и надежных методов выявления и предотвращения фальсификации.

Как отмечалось выше, одной из процедур установления соответствия товара установленным требованиям является идентификация.

Идентификация продукции. Идентификация (от лат. *identificare* — отождествлять) — установление соответствия конкретной продукции образцу и/или ее описанию. В зависимости от товароведных характеристик продовольственных товаров различают следующие виды идентификации (рис. 5).

Ассортиментная идентификация необходима для подтверждения соответствия товара его наименованию (торговой марке и ее модификациям) и установлению принадлежности к определенной классификационной группировке (группе, подгруппе, виду, подвиду). В зависимости от этого выделяются подвиды ассортиментной идентификации (рис. 7).



Рис. 7. Классификация идентификации

Квалиметрическая идентификация определяет соответствие потребительских свойств и показателей качества установленным требованиям нормативных документов. В зависимости от факторов, формирующих потребительские свойства и качество продовольственных товаров (состав сырья, рецептура, технология и др.) этот вид идентификации подразделяется на соответствующие подвиды.

Информационная идентификация устанавливает достоверность товарной информации, указанной на маркировке, в товаросопроводительных документах, других источниках информации. Исходя из носителей информации и количественных градаций выделяются подвиды информационной идентификации.

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. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд и закусок.

Цель работы: Современные требования к приготовлению, рассмотрение оборудования.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

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

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

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

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

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

Салаты из свежих овощей, фруктов и зелени готовят партиями по мере спроса.

При приготовлении студня отваренные мясопродукты и другие компоненты заливают процеженным бульоном и подвергают повторному кипячению. Студень в горячем виде разливают в предварительно ошпаренные формы (противни) и оставляют для остывания до температуры 25⁰С на производственных столах. Последующее доохлаждение и хранение при температуре 4 – 2⁰С осуществляется в холодильнике в холодном цехе. Реализация студня без наличия холодильного оборудования не допускается. В летний период запрещается готовить студни, заливные из рыбы и мяса.

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 №5

Тема 5. Организация технологической линии по приготовлению соусов, бутербродов и сложных салатов.

Цель работы: Приготовление соусов, бутербродов и сложных салатов.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Холодные соусы подают всегда холодными, в основном, к холодным блюдам и закускам из рыбы, раков, дичи и овощей. Но также их могут подавать и к горячим рыбным блюдам. Основу холодного соуса составляет растительное масло с уксусом или же сметана с добавлением специй, зелени, корнишонов, пряностей и яиц.

Наиболее распространенным холодным соусом является майонез в различных его вариантах. К холодным соусам относят также заправки для салатов, сельди и маринады. Довольно часто в приготовлении холодных соусов используют белое сухое вино, вермут или другие слабоалкогольные напитки (сливочные ликеры), которые придают блюду незабываемый особый вкус. Для соусов используют разнообразное сырье: муку пшеничную высшего и 1-го сортов, кости, корнеплоды (морковь, петрушку, сельдерей), репчатый лук, томатное пюре или томатную пасту, соленые и маринованные огурцы, кулинарные жиры, сливочное масло и маргарин, растительное масло, уксус, лимонную кислоту, специи, пряности, вино

и др. Уксус лучше использовать винный или фруктовый можно заменить лимонной кислотой или соком лимона.

Для приготовления мясных соусов используют белый и коричневый бульоны.

Пассерование муки

Муку добавляют к соусам для придания определенной консистенции. Мука в сыром виде придает соусам не приятную клейкость и вкус. Поэтому муку пассеруют, т. е. подсушивают без изменения цвета при 120 С или с изменением цвета до светло-коричневого при 150 С.

Ассортимент и приготовление сложных холодных соусов

В основном холодные соусы готовят путем смешивания готовых продуктов (аджика, майонез, горчица, растительное масло и т.д.) К ним относятся хрен со сметаной, уксусом, заправки для салатов и т.д.

Холодные соусы подают к холодным блюдам из рыбы, раков, дичи и овощей. Соус майонез, соус майонез с корнишонами, зеленью подают также к жареным горячим рыбным блюдам.

В группу холодных соусов входят также овощные маринады, фруктово-ягодные соусы, заправки для салатов и сельди.

Соус хрен с уксусом

Очищенный промытый хрен измельчить на терке или терочной машине, затем слегка порубить ножом, положить в посуду, залить кипятком, закрыть посуду крышкой. Когда хрен остынет, добавить уксус, соль, сахар и размешать. Подается к холодным и горячим мясным и рыбным блюдам.

Сметанный соус для овощных салатов

Уксус влить в посуду, добавить сахар, соль, молотый перец и хорошо размешать лопаткой. Полученную смесь соединить со сметаной перед подачей. Подается к салатам из овощей, фруктов, цветной капусты, грибов с овощами.

Татарский соус (из майонеза с соленым огурцом)

Соленый огурец очистить, удалить семена, нашинковать. Лук и зелень петрушки нашинковать. Все продукты смешать с майонезом, приправить. Подавать к птице, телятине и крольчатине. Холодное мясо заливают соусом, к горячему соус подают отдельно в соуснике.

Яичный соус с горчицей

Яичные желтки протереть через сито, а белки измельчить, после чего оба компонента соединить с растительным маслом и столовой горчицей и хорошо перемешать. Должен образоваться густой соус. Подавать к холодному мясу: вареному окороку, солонине, свиной грудинке и др.

Соус для пельменей

Смешать горчицу, перец, чеснок, натертый на мелкой терке, сахар, соль добавить воду, уксус и растительное масло без запаха. Хорошо взбить венчиком или миксером.

Методы сервировки, способы и температура подачи соусов. Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусам

По температуре подачи соусы разделяют на горячие (температура подачи 67-70 градусов) и холодные (10-12 градусов).

Горячие соусы используют для подачи к горячим блюдам, тушения мяса, рыбы, овощей и запекания под этими соусами различных продуктов. В эту группу входят соусы на бульонах -- мясном или костном, рыбном и грибном, молочном, сметанные и яично-масляные.

Все остальные виды соусов подают, соответственно в холодном виде. Принято подавать соусы в специальной посуде - соусницах, форма и размеры которых также варьируют.

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. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления соусов, бутербродов и сложных салатов.

Цель работы: Соблюдение необходимых мер предосторожности при приготовлении соусов, бутербродов и сложных салатов.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Холодные блюда и закуски приготавливают из различных сырых и прошедших тепловую обработку продуктов с использованием свежей зелени петрушки, укропа, салата. Процесс приготовления блюд довольно длительный (включает нарезку, перемешивание, заправку, оформление) и проходит без последующей тепловой обработки продуктов.

Все эти факторы создают благоприятные условия для вторичного обсеменения холодных блюд патогенными микроорганизмами, что может вызвать пищевые отравления и острые кишечные инфекции у потребителей.

Для предупреждения инфицирования холодных блюд и закусок в процессе приготовления необходимо строго соблюдать санитарные правила:

1. Приготавливать холодные овощные, мясные, рыбные блюда и закуски, бутерброды и сладкие блюда на разных рабочих местах.
2. Строго соблюдать маркировку разделочных досок, ножей и инструментов, организуя их мытье и хранение в этом же цехе.
3. Отварные овощи, нарезанные для салатов, винегретов, гарниров к холодным мясным и рыбным блюдам, хранить порознь при температуре от 2 до 6 °С, картофель — 12 ч, морковь, свеклу — 18 ч.
4. Салаты, винегреты в заправленном виде хранить не более 1 ч при температуре 2 ... 6 °С, в незаправленном виде — 6 ч.
5. Мясные, рыбные гастрономические изделия зачищать заранее, хранить при температуре от 2 до 6 °С. Нарезают их на чистом рабочем месте только по мере необходимости перед отпуском блюд и бутербродов.
6. Заливные мясные, рыбные блюда, студни, паштеты готовить с соблюдением санитарных правил, хранить при температуре от 2 до 6 °С 12 ч.
7. В процессе приготовления, оформления холодных блюд и закусок следует меньше касаться продуктов руками, используя для нарезки различные машины, а для перемешивания и оформления инвентарь, инструменты, специальные резиновые перчатки.

При использовании традиционных технологий изготовления изделий во фритюре применяется только специализированное технологическое оборудование. При этом проводится производственный контроль качества фритюрных жиров.

Ежедневно до начала и по окончании жарки проверяют качество фритюра по органолептическим показателям (вкусу, запаху, цвету). При наличии резкого, неприятного запаха, горького, вызывающего неприятное ощущение, першения, привкуса и значительного потемнения дальнейшее использование фритюра не допускается.

После 6-7 ч. жарки жир сливают из фритюрницы, фритюрницу тщательно очищают от крошек, пригаров жира и крахмала. Остаток жира отстаивают не менее 4 ч., отделяя от осадка (отстоя), затем после органолептической оценки используют с новой порцией жира для дальнейшей жарки. Осадок утилизируют.

Повторное использование фритюра для жарки допускается только при условии его доброкачественности по органолептическим показателям и степени термического окисления.

Фритюр, не пригодный для дальнейшего использования, подлежит сдаче на промышленную переработку.

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. Организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении бутербродов и сложных салатов.

Цель работы: Правила организации работы повара в холодном цехе.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Холодные цехи организуются на предприятиях с цеховой структурой производства (в ресторанах, столовой, кафе и др.).

На специализированных предприятиях и в хозяйствах небольшой мощности, реализующих небольшой ассортимент холодных закусок, имеющих бесцеховую структуру, для приготовления холодных блюд отводится отдельное рабочее место в общем производственном помещении.

Холодные цехи предназначены для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных блюд зависит от типа предприятия, его класса. Так, в ресторане 1-го класса в ассортимент холодных блюд ежедневно должно включаться не менее 10 блюд, высшего класса — 15 блюд. В ассортимент продукции холодного цеха входят холодные закуски,

гастрономические изделия (мясные, рыбные), холодные блюда (отварные, жареные, фаршированные, заливные и др.), молочнокислая продукция, а также холодные сладкие блюда (желе, муссы, самбуки, кисели, компоты и др.), холодные напитки, холодные супы.

Производственная программа холодного цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал,

магазины кулинарии, а также отправляемых в буфеты и другие филиалы.

Холодный цех располагается, как правило, в одном из наиболее светлых помещений с окнами, выходящими на север или северо-запад. При планировке цеха необходимо предусматривать удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной столовой посуды.

При организации холодного цеха необходимо учитывать его особенности: продукция цеха после изготовления и порционирования не подвергается вторично тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса, а поварам — правила личной гигиены; холодные блюда должны изготавливаться в таком количестве, которое может быть реализовано в короткий срок. Салаты и винегреты в незаправленном виде хранят в холодильных шкафах при температуре 2—6 °С не более 6 ч. Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском, не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня: салаты, винегреты, студни, заливные блюда и другие особо скоропортящиеся холодные блюда, а также компоты и напитки собственного производства.

Холодные блюда отпускаются после охлаждения в холодильных шкафах и должны иметь температуру 10—14 °С, поэтому в цехе предусмотрено достаточное количество холодильного оборудования.

Учитывая, что в холодном цехе изготавливается продукция из продуктов, прошедших тепловую обработку, и из продуктов без дополнительной обработки, необходимо четко разграничить производство блюд из сырых и вареных овощей, из рыбы и мяса. На небольших предприятиях организуются универсальные рабочие места, на которых последовательно готовят холодные блюда в соответствии с производственной программой, в крупных холодных цехах организуются специализированные рабочие места.

В холодных цехах используется механическое оборудование: универсальные приводы П-И, ПХ-06 со сменными механизмами (для

нарезки сырых, вареных овощей; для перемешивания салатов и винегретов, для взбивания муссов, самбуков, сливок, сметаны; для выжимания соков из фруктов); машина для нарезки вареных овощей МРОВ. Эти машины выполняют

всевозможные операции: нарезают сырые и вареные овощи, перемешивают салаты и винегреты (когда их готовят в большом количестве), взбивают, протирают, выжимают соки. В небольших цехах эти операции в основном выполняют вручную.

Кроме того, в цехе при большом ассортименте гастрономических изделий, бутербродов используют средства малой механизации: машину для нарезки гастрономических изделий МРГУ-370 (для нарезки и укладки в лотки ветчины, колбасы, сыра); хлеборезку МРХ; ручной маслоделитель РДМ.

Холодный цех должен быть оснащен достаточным количеством холодного оборудования. Для хранения продуктов и готовых изделий устанавливают холодильные шкафы (ШХ-0,4, ШХ-0,8, ШХ-1,2), производственные столы СОЭСМ-2 с охлаждаемым шкафом, СО-ЭСМ-3 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для салата, низкотемпературный прилавок для хранения и отпуска мороженого. В ресторанах и барах применяют льдогенераторы для получения льда, который используется при приготовлении коктейлей, холодных напитков. Подбор холодильного оборудования зависит от мощности холодного цеха, количества продуктов и готовых изделий, подлежащих хранению.

Подбор производственных столов зависит от количества работников, одновременно работающих в цехе, из расчета, что рабочая площадь на каждого работника должна составлять не менее 1,5 м. Промывка овощей, зелени, фруктов производится в стационарных или передвижных ваннах или для этой цели используют секционный модулированный стол со встроенной моечной ванной СМВСМ. В холодных цехах больших столовых применяют передвижные стеллажи для кратковременного хранения блюд перед отправкой их на реализацию. В ресторанах холодный цех имеет раздаточный прилавок.

В холодном цехе используются разнообразные инструменты, инвентарь, приспособления: ножи поварской тройки, ножи гастрономические (колбасный, для нарезки ветчины, сыра, масла, для фигурной нарезки масла, нож-вилка), томаторезки, яйцерезки, приспособление для нарезки сыра, скребок для масла, разделочные доски, ручные соковыжималки, приборы для раскладывания блюд, формы для заливных блюд, желе, муссов.

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 №8

Тема 8. Приготовления бутербродов и сложных салатов.

Цель работы: Приготовление бутербродов открытых, закрытых, канапе, сложных салатов.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Бутерброды бывают *открытые* (простые, ассорти, закусочные) и *закрытые* (сэндвичи).

Гастрономические и другие продукты для бутербродов подготавливают следующим образом: с колбас удаляют шпагат и концы оболочек. Без оболочки колбаса портится быстрее, и поэтому оболочку удаляют только с предназначенной для нарезания части батона (это также относится к окорку, сыру, соленой рыбе и другим продуктам, имеющим на поверхности шкуру, кожу и т.п.). Колбасы, у которых оболочка снимается с трудом, опускают на 1-2 мин в горячую воду, разрезают оболочку вдоль и удаляют ее. У окорока удаляют шкуру и кости, мякоть разделяют на куски по соединительным прослойкам. Корейку и грудинку зачищают от шкуры и костей. Отварные и жареные мясопродукты охлаждают. сыр разрезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки.

Очищенную колбасу нарезают: толстые батоны – поперек по одному или по половине куска, а тонкие батоны – наискось по 2-3 куска на бутерброд. Подготовленные куски окорока, корейки, грудинки, а также отварные и жареные мясопродукты нарезают поперек волокон широкими тонкими кусками толщиной 3-4 мм, равномерно распределяя жировую прослойку. Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм.

Соленую рыбу (семгу, кету и др.) пластуют вдоль позвоночника. С части, предназначенной для нарезки, удаляют позвоночник и реберные кости. Нарезают рыбу без кожи, начиная с хвоста, по 1-2 кусочка на бутерброд.

Балыки перед нарезкой зачищают от кожи, костей или хрящей.

Звенья вареной осетровой рыбы зачищают от хрящей, охлаждают и нарезают кусками без кожи толщиной 3-4 мм.

Сельдь разделяют на филе (мякоть). Для этого у предварительно обезглавленной тушки отрезают край брюшка и удаляют внутренности, затем снимают кожу, предварительно надрезав ее вдоль спинки, и отделяют мякоть от

позвоночника и реберных костей. Если сельдь очень соленая, то ее предварительно вымачивают в холодной воде (10-12 ч).

Кильку, хамсу и другую мелкую рыбу пряного посола очищают от специй, удаляют голову, внутренности, хвостовой плавник и позвоночник.

Масло сливочное зачищают и нарезают на кусочки различной геометрической формы с гофрированной или гладкой поверхностью.

Для открытых бутербродов используют хлеб из пшеничной или ржаной муки, а также из смеси той и другой.

Бутерброды *ассорти* отличаются тем, что их готовят из нескольких видов продуктов, салатов и украшают зеленью лука, петрушки, яйцом и т.д.

Бутерброды *закусочные (канане)* применяют при обслуживании посетителей «в обнос» и за фуршетными столами (для приема пищи стоя). Для их приготовления пшеничный хлеб нарезают ломтиками толщиной 0,5 см в форме кружков, полумесяцев, звездочек, ромбиков, прямоугольников и т.п. размером 5х6 см. Нарезанный хлеб слегка обжаривают на сливочном масле и, когда он остынет, смазывают маслом или масляными смесями, затем на хлеб красиво укладывают различные продукты (сыр, ветчину, колбасу, икру, ломтики яиц, рыбу отварную и копченую, крабов и т. п.).

На ржаном хлебе рекомендуется готовить бутерброды с жирными продуктами (шпик, корейка и др.), а также с продуктами резко выраженного вкуса и запаха (сельдь, килька и др.).

Указанную в рецептурах норму хлеба 30 г можно уменьшить до 20 г или увеличить до 40 г на порцию, соответственно изменив выход бутербродов.

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1 – 1,5 см. На него укладывают тонкие кусочки основного продукта (мяса, колбасы, сыра и др.), стараясь покрыть ими всю поверхность ломтика хлеба.

Зернистую икру кладут на хлеб горкой, паюсную нарезают кусочками квадратной, прямоугольной и другой формы.

Открытые бутерброды с джемом, повидлом, сыром, паштетом, рыбными консервами, икрой осетровых и лососевых рыб готовят со сливочным маслом.

Отпускать их можно и без масла. В этом случае выход бутербродов соответственно уменьшается.

Со сливочным маслом можно отпускать бутерброды с вареной колбасой и солеными рыбными продуктами, увеличивая соответственно выход бутербродов.

При изготовлении бутербродов с сыром и другими продуктами масло намазывают на хлеб ровным слоем; бутерброд с икрой, килькой, сельдью, джемом, повидлом можно оформить маслом, расположив его сбоку от основного продукта.

Бутерброды с жареными и другими мясными продуктами можно приготовить с салатом из сырых овощей, который укладывают на середину кусочка мяса. Норма салата 10 – 12 г.

Открытые бутерброды можно оформлять салатом, шпинатом, веточками петрушки, укропа, ломтиками помидора, свежего или соленого огурца, редиса, кусочками свежего или маринованного сладкого перца и др. При этом соответственно увеличивают выход.

Закрытые бутерброды отличаются от открытых тем, что их приготавливают с двумя ломтиками хлеба, на один из которых кладут какой – либо продукт и накрывают его другим.

Закрытые бутерброды (сэндвичи) применяют при обслуживании пассажиров на транспорте, в местах отдыха и т.д. Для закрытых бутербродов используют преимущественно мелкоштучный пшеничный хлеб (городские, школьные и другие булочки). Допускается использование батонов, а также формового пшеничного и ржаного хлеба. Мелкоштучный хлеб (булочки) разрезают вдоль на две половины так, чтобы она не распалась. Формовой хлеб и батоны нарезают по два ломтика на бутерброд.

Для их приготовления пшеничный хлеб нарезают полосками шириной 5 – 6 см и толщиной 0,5 см и смазывают их взбитым маслом или масляными смесями, затем на одну полоску кладут ломтики тонко нарезанных продуктов и закрывают ее второй полоской хлеба, смазанной маслом, после чего нарезают поперек на порции. Делают их мелкими (4х6 см) и более крупными (для дорожных наборов). Можно готовить многослойные бутерброды. Ниже приводятся примерные сочетания продуктов для закрытых бутербродов:

- ветчина, жареное мясо, колбаса вареная – масло с горчицей;
- ростбиф, дичь жареная – масло с соусом «Южный»;
- сыр, курица жареная, кильки, анчоусы, балык, икра паюсная – масло;
- икра кетовая – масло и зеленый лук;
- рыба отварная и копченая – масло, смешанное с хреном;
- яйца – майонез;
- сельдь – масло, растертое с желтками и горчицей.

Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30 – 40 мин до отпуска и хранят на холоде.

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 №9

Тема 9. . Вкусовые добавки для сложных холодных соусов.

Цель работы: Использование вкусовых добавок в приготовление сложных холодных соусов.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Соус – жидкая приправа к основному блюду и/или гарниру. Соусы придают более сочную консистенцию блюдам и повышают их калорийность. Многие соусы содержат специи и вкусовые вещества, которые действуют возбуждающе на органы пищеварения; яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда.

Широко распространенные соусы: кетчуп, майонез, чесночный соус, рыбные соус, грибной соус и др.

Кетчуп – соус, в состав которого входят томаты, уксус, соль, сахар, перец и другие специи.

Майонез – холодный соус, приготовленный из высококачественного растительного масла, яичного желтка, уксуса, горчицы, сахара, иногда и др. приправ.

Горчица – виды растений *Sinapis* семейства крестоцветных, а также некоторые виды рода *Brassica*. Соцветие многоцветковое. Стручок со сплюснутым (мечевидным) носиком, на цветоножке, сильно отклонённой от стебля. Семена бледно-жёлтые или светло-коричневые, 1000 семян весит 4-7 г.

Горчицу выращивают для получения из её семян жирного масла, используемого в хлебопечении, кондитерской, консервной и парфюмерной промышленности, и эфирного (аллилового) масла, применяемого в медицине в виде горчичного спирта (2%-ный раствор масла в спирте) как наружное

раздражающее и отвлекающее средство. Из горчичного порошка, получаемого из жмыхов горчицы, готовят горчицы и столовую горчицу. Корнеплодные и листовые сорта сарептской горчицы употребляют в пищу как овощи.

Для соусов, кетчупов, майонезов, горчиц и т.д. в современной пищевой промышленности используются:

1. **Антивспенивающие агенты** – на определённых стадиях ряда процессов производства пищевых продуктов предотвращают или снижают образование пены. Пеногасители разрушают уже образовавшуюся пену. Области применения: производство соусов и др.

2. **Антиокислители (антиоксиданты, ингибиторы окисления)** – вещества, замедляющие процессы окисления пищевых продуктов, защищая таким образом жиры и жиросодержащие продукты от прогоркания, предохраняя фрукты, овощи и продукты их переработки от потемнения, замедляя ферментативное окисление. Области применения: производство соусов, майонезов, кетчупов и др.

3. **Антислеживающие агенты, или вещества, препятствующие слеживанию и комкованию, присыпки, вещества, уменьшающие липкость, высушивающие добавки, добавки, препятствующие затвердению** – это вещества, добавляемые к порошкообразным и мелкокристаллическим пищевым продуктам для предотвращения слипания их частиц и сохранения сыпучести. Области применения: сухие супы и соусы и др.

4. **Гелеобразователи (желеобразователи, желирующие вещества)** – вещества, в определённых условиях способные образовывать гели. Области применения: производство соусов и др.

5. **Загустители** – это вещества, увеличивающие вязкость пищевых продуктов, загущающие их. Области применения: соусы быстрого приготовления, консервированные соусы, майонезы и другие эмульгированные соусы, кетчуп и др.

6. **Интенсивные подсластители** – вещества несахарной природы, применяемые для придания продукту сладкого вкуса, они в сотни (иногда в десятки) раз слаще сахара. Области применения: производство соусов и др.

7. **Катализаторы гидролиза и инверсии** – вещества, катализирующие расщепление белков, крахмалов и сахарозы. Они находят применение в производстве соусов быстрого приготовления.

8. **Красители** – вещества, восстанавливающие природную окраску, утраченную в процессе обработки и хранения, повышающие интенсивность природной окраски, окрашивающие бесцветные продукты. Области применения: производство соусов и др.

9. **Консерванты** – вещества, подавляющие развитие микроорганизмов. Области применения: производство соусов и др.

10. **Наполнители** – это инертные вещества, применяемые в производстве низкокалорийных продуктов. Области применения: производство соусов, майонезов, кетчупов и др.

11. **Носители, растворители или разбавители** – вещества, делающие более легким, безопасным и эффективным процесс внесения рецептурных компонентов в продукт, а также защищающие и стабилизирующие эти компоненты. Области применения: процессы внесения компонентов в производстве майонезов, кетчупов, соусов и др.

12. **Осушители** – вещества, удаляющие влагу из газов, жидкостей и твёрдых субстанций в закрытых ёмкостях. Области применения: сухие соусы и др.

13. **Регуляторы кислотности** – вещества, устанавливающие и поддерживающие в пищевом продукте определённое значение pH. Области применения: соусы, кетчупы и др.

14. **Усилители (модификаторы) вкуса и аромата** – усиливают (модифицируют) восприятие вкуса и аромата путём стимулирования окончаний вкусовых нервов, хотя сами усилители могут не иметь ни собственного запаха, ни вкуса. Области применения: соусы, кетчупы и др.

15. **Эмульгаторы** – это вещества, делающие возможным или облегчающие получение эмульсий и стабилизирующие последние. Области применения: майонезы и другие эмульгированные соусы и др.

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 №10

Тема 10. Ассортимент вкусовых добавок.

Цель работы: изучить ассортимент вкусовых добавок.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Вкусовые добавки к пище, а также приправы, пряности, специи — химические вещества, отдельные части биологических продуктов растительного происхождения и их смеси, предназначенные для улучшения вкусовых и ароматических качеств приготавливаемых продуктов питания и готовых блюд.

Вкусовые добавки могут способствовать улучшению переваривания и усвоения пищи, а также возможности её длительного хранения.

Ко вкусовым добавкам относятся пряности, соль, сахар, некоторые ароматизаторы, соусы, готовые к употреблению продукты (кетчуп, горчица, хрен), масляные смеси (масло с горчицей, зелёное, анчоусное, раковое и т. п.) и другие вещества, влияющие на вкус или аромат (глутамат натрия, разбавленная водой уксусная эссенция, лимонная кислота и т. п.).

Вкусовые добавки могут быть натуральными продуктами и синтетическими веществами. Натуральные продукты используют как в свежем (плоды, семена, стебли, корневища), так и засушенном, растёртом в порошок виде; используют и масляные смеси, которые не только улучшают вкус блюда, но и повышают его калорийность.

Одними из самых популярных пищевых добавок являются пряности — свежие или высушенные части пряно-ароматических растений, содержащие жгучие (пряные) и различные летучие ароматные вещества, преимущественно тропического происхождения. В большинстве своём эти продукты не имеют питательной ценности, но при добавлении в пищу небольшого количества придают приготавливаемому блюду своеобразный вкус и аромат. В качестве пряностей употребляются различные части растений, например: плоды (чёрный перец), цветочные почки (гвоздика), листья (лавровый лист), корни (петрушка), корневища (имбирь), луковицы (лук, чеснок) и другие.

Минеральные[править | править код]

Соль

Растительные[править | править код]

Анис

Мята перечная

Свежий корень имбиря

Мускатный орех

Розмарин

Хрен

Аир обыкновенный — В качестве пряности используются высушенные корневища

Айва — плоды

Ажгон (айован) — семена

Анис — семена (целиком или молотые)

Апельсин — сок, цедра (цедра — наружный слой кожуры)

Асафетида — млечный сок корней

Бадьян (анис звёздчатый) — сухие зрелые плоды (целиком или молотые)

Базилик (райхон, рейхан)— зелёные части растения (свежие или сухие молотые)

Барбарис — ягоды (свежие, маринованные или сушёные молотые)

Валериана — свежие листья

Ваниль — натуральная в стручках

Галанга (калган) — корневище

Гвоздика — высушенные цветочные почки

Грибы — сушёные (целиком и молотые)

Горчица — свежие листья, семена, паста

Душица (орегано) — листья (свежие или сухие молотые)

Донник — листья и стебли

Зира — семена (целиком или молотые)

Имбирь — корневище (свежее, сухое, порошок)

Иссоп — молодые листочки (свежие или сухие молотые)

Калинджи или Чернушка посевная — используются семена

Коричник камфорный (*Cinnamomum camphora*) — Пищевую камфору получают перегонкой ароматических листьев и древесины дерева, представляет собой кристаллы, внешне похожие на крупные кристаллы соли.

Кардамон — высушенные семена (целые и молотые)

Кервель (купырь) — молодые листочки

Кмин — молодые побеги и листья

Кориандр (зелень — кинза, кашниш) — зелень (свежая, свежемороженая или сухая), семена (сушёные)

Корица — высушенная кора (целая или молотая)

Красный перец — плоды (свежие или сухие молотые)

Перец чили — плоды (свежие или сухие молотые)

Ямайский перец — плоды (свежие или сухие молотые)

Кресс-салат (котем) — зелень

Кумин (зира) — семена

Кунжут — семена

Куркума — коренья

Лавр — лавровый лист (сушёный)

Лакрица (солодка) — корневище

Лимон — цедра и сок

Луковые:

Репчатый лук — всё растение

Лук-порей — белый стебель, (молодые луковички лука-порея).

Лук-шалот — молодые листья и луковички

Лук-батун (дудчатый лук, татарка) — всё растение или молодые листья

Лук победный — молодые побеги и луковицы

Лук скорода (шнитт-лук) — листья, луковицы и цветки

Черемша (лук медвежий, калба) — стебель, листья и луковица

Любисток — всё растение (свежее или сухое)

Майоран — листья

Мак — семена

Маслины — плоды (солёные или маринованные)

Мелисса (мята лимонная) — листья (свежие или сухие молотые)

Можжевельник — ягоды (свежие или сухие молотые)

Мускатный орех — семя плодов

Мята — листья

Настурция — молодые листья, цветы

Огуречная трава (бурачник) — свежие молодые листики

Острица (асперуга) — молодые листья

Пажитник (шамбала) — семена, листья и нежные стебли

Паприка — плоды

Пастернак (полевой борщ) — семена, побеги

Чёрный перец — горошком или молотый

Петрушечник — листья и плоды

Петрушка — листья и корни

Полынь горькая — верхушечные молодые листья (сушёные)

Портулак — молодые побеги и листья, собранные до цветения

Ревень — листья и черешки

Розмарин — молодые листочки

Руккола (гусеничник, эрука) — молодые побеги и листья

Сельдерей — стебли(в свежем виде), листья (в свежем, замороженном и сухом виде), корень (в свежем, замороженном, и сухом виде)

Сассапарель — молодые верхушечные побеги

Суза или перилла. Масличное растение используемое как приправа в Корее.

Сумах — плоды, кожура плодов

Тимьян (чабрец) — верхняя часть стебля с листьями

Тмин — семена

Томаты (помидоры) — паста из плодов

Тысячелистник — листья и соцветия, также в сухом измельчённом виде

Укроп — молотые побеги, цветы, семена

Фенхель (укроп аптечный) — молодые листочки, семена

Хрен — корень, листья

Васаби — корневище

Цидония — плоды айвы

Чабер (джамбуль, цитрон) — листья

Чабрец (тимьян) — верхняя часть стебля

Чеснок — всё растение

Чистец — соцветия и листья

Шалфей — листья

Шафран — цветочные рыльца

Эстрагон (тархун) (полынь эстрагонная) — молодые растения или листья (свежие и сушёные) используются листья для приготовления вкусного отварного мяса и напитков.

Полученные искусственным и синтетическим путём[править | править код]

Ванилин и этилванилин — кристаллообразный порошок

Глутамат натрия — кристаллообразный порошок

Лимонная кислота — порошок и жидкость

Сахар — кристаллообразный порошок или пудра

Уксус — жидкость

Фруктоза — пудра

Смеси[править | править код]

Аджика — перетёртая острая пастообразная смесь.

Карри — смесь сухих пряностей в виде порошка

Масала

Гарам масала

Сванская соль

Хмели-сунели — перетёртая острая смесь пряностей и приправ зелёного или оливкового цвета

Тема 11. Назначение вкусовых добавок.

Основные цели введения пищевых добавок предусматривают:

1. совершенствование технологии подготовки и переработки пищевого сырья, изготовления, фасовки, транспортировки и хранения продуктов питания. Применяемые при этом добавки не должны маскировать последствий использования некачественного или испорченного сырья, или проведения технологических операций в антисанитарных условиях;

2. сохранение природных качеств пищевого продукта;

3. улучшение органолептических свойств или структуры пищевых продуктов и увеличение их стабильности при хранении.

Применение пищевых добавок допустимо только в том случае, если они даже при длительном потреблении в составе продукта не угрожают здоровью человека, и при условии, если поставленные технологические задачи не могут

быть решены иным путем. Обычно пищевые добавки разделяют на несколько групп:

- вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов (красители, стабилизаторы окраски, отбеливатели);

- вещества, регулирующие вкус продукта (ароматизаторы, вкусовые добавки, подслащивающие вещества, кислоты и регуляторы кислотности);

- вещества, регулирующие консистенцию и формирующие текстуру (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы, эмульгаторы и др.);

- вещества, повышающие сохранность продуктов питания и увеличивающие сроки хранения (консерванты, антиоксиданты и др.). К пищевым добавкам не относят соединения, повышающие пищевую ценность продуктов питания и причисляемые к группе биологически активных веществ, такие как витамины, микроэлементы, аминокислоты и др.

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 №11

Тема 11. Назначение вкусовых добавок.

Цель работы: изучить назначение вкусовых добавок.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Основные цели введения пищевых добавок предусматривают:

1. совершенствование технологии подготовки и переработки пищевого сырья, изготовления, фасовки, транспортировки и хранения продуктов питания. Применяемые при этом добавки не должны маскировать последствий использования некачественного или испорченного сырья, или проведения технологических операций в антисанитарных условиях;

2. сохранение природных качеств пищевого продукта;

3. улучшение органолептических свойств или структуры пищевых продуктов и увеличение их стабильности при хранении.

Применение пищевых добавок допустимо только в том случае, если они даже при длительном потреблении в составе продукта не угрожают здоровью человека, и при условии, если поставленные технологические задачи не могут быть решены иным путем. Обычно пищевые добавки разделяют на несколько групп:

- вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов (красители, стабилизаторы окраски, отбеливатели);

- вещества, регулирующие вкус продукта (ароматизаторы, вкусовые добавки, подслащивающие вещества, кислоты и регуляторы кислотности);

- вещества, регулирующие консистенцию и формирующие текстуру (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы, эмульгаторы и др.);

- вещества, повышающие сохранность продуктов питания и увеличивающие сроки хранения (консерванты, антиоксиданты и др.). К пищевым добавкам не относят соединения, повышающие пищевую ценность продуктов питания и причисляемые к группе биологически активных веществ, такие как витамины, микроэлементы, аминокислоты и др.

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 №12

Тема 12. Варианты использования.

Цель работы: изучить варианты использования вкусовых добавок.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Сметана, паприка, тмин (Венгрия)

Сметана или горчица, укроп (Скандинавия)

Тмин, лук, уксус (Германия)

Яблоки, яблочный уксус или яблочный бренди, сливки (Франция – Нормандия)

Лук-шалот, чеснок, петрушка (Франция – Бургундия)

Помидоры, базилик, оливковое масло (Италия)

Оливковое масло, чеснок, анчоусы (Италия)

Лимон, майоран (Греция)

Корица, орехи, мед (Восточное и южное средиземноморье, Ближний Восток)

Имбирь, лук, чеснок (Индия)

Рыбный соус (нам пла), лимонное сорго, перец чили (Тайланд)

Имбирь, соевый соус (Япония)

Соевый соус, сяке или мирин, сушеный бонито (Япония)

Имбирь, чеснок, зеленый лук (Китай)

Вкусовые добавки могут добавляться в еду в начале приготовления, в середине, или в конце, в зависимости от длительности и способа приготовления блюда, и природы самой добавки.

1. Только некоторые вкусовые добавки могут быть успешно добавлены по окончании приготовления. Например, свежие (но не сухие) травы, шерри или бренди, горчица, Ворчестерский соус.

2. Большинству добавок нужно тепло, чтобы высвободить свои ароматы и впитаться в продукты. Целые специи требуют больше времени, молотые работают быстрее.

3. Излишне долгое приготовление приводит к потере вкуса и аромата. Аромат и вкус большинства продуктов и специй испаряется при тепловом воздействии. Вот почему мы чувствуем запахи и ароматы при готовке.

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 №13

Тема 13. Технологические процессы приготовления соусов на растительном масле к холодным блюдам и закускам.

Цель работы: Приготовление соусов на растительном масле.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Растительные масла являются важнейшим источником непредельных жирных кислот (олеиновой, линолевой, линоле-новой и др.), играющих важную роль в питании человека. При изготовлении холодных соусов и заправок на растительном масле биологическая ценность последнего не снижается; масло эмульгирует и поэтому легко усваивается.

Соус майонез (провансаль). Майонезы готовят из рафинированного 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 можно прибавлять 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 образуют вокруг них защитный слой из ориентированных молекул, что обеспечивает прочность эмульсии.

Для эмульгирования масла применяют механическую взбивалку, миксер, а иногда взбивают вручную. При механическом взбивании размер шариков колеблется от 1 до 4 мкм, при ручном — от 15 до 20 мкм. Чем мельче шарики, тем прочнее эмульсия.

Натуральный майонез, который готовят на предприятиях общественного питания, содержит жира (с учетом жира | желтков) 77%. Пищевая промышленность изготавливает майонезы с содержанием жира 25—67%. Для сохранения консистенции и устойчивости эмульсии в майонез вводят специальные загустители и стабилизаторы эмульсии (модифицированные

крахмалы, продукты переработки сои, альгинаты и т. д.). В кулинарной практике майонез 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 соединяют с соусом майонез.

При изготовлении и хранении майонезов возможно разрушение эмульсии, сопровождающееся выделением масла. Для восстановления эмульсии растирают новую порцию желтков и горчицы и вводят в нее при постоянном перемешивании расслоившийся майонез.

На расслаивание майонеза влияет температура растительного масла. Если масло теплое, то расслоение может наступить уже в процессе взбивания. Если масло очень холодное, то на эмульгирование затрачивается много энергии. Оптимальная температура масла для эмульгирования 16—18°C

При хранении майонеза в открытой посуде поверхность его высыхает. Происходят дегидратация эмульгатора и разрушение эмульсии. Под действием яркого света жиры окисляются, что также приводит к расслоению эмульсии. Повышенная (20— 30°C) и низкая (ниже -15°C) температура хранения вызывает расслоение эмульсии.

Соус майонез используют для заправки салатов, винегретов, его подают к холодным закускам из мяса, птицы и рыбы.

Из основного соуса майонез готовят ряд его разновидностей.

Майонез со сметаной. В готовый соус майонез добавляют сметану (от 350 до 775 г на 1 кг соуса). Подают к холодным блюдам из мяса, рыбы, а также используют для заправки салатов.

Майонез с корнишонами (тартар). Огурцы маринованные (корнишоны) мелко режут, соединяют с майонезом, добавляют соус "Южный" и перемешивают. Подают к холодным рыбным блюдам и рыбе, жаренной во фритюре.

Майонез с зеленью (равигот). В майонез добавляют пюре шпината, мелко нарезанную зелень петрушки, укропа, эстрагона и соус "Южный". Зелень эстрагона предварительно ошпаривают. Подают к холодным и горячим блюдам из мяса и рыбы.

Майонез с хреном. В майонез добавляют тертый хрен. Подают к блюдам из рыбы, студню, отварным мясным продуктам.

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 эстрагона, вводят в соус. Подают к блюдам из отварной холодной рыбы и рыбы жареной.

Майонез с желе (банкетный). В полузастывшее рыбное или мясное желе добавляют соус майонез и взбивают на холоде. Используют соус для оформления блюд из рыбы, мяса и птицы.

Заправки на растительном масле. Заправки получают взбиванием растительного масла с уксусом. В них добавляют сахар, соль, перец, иногда горчицу. Они представляют собой нестойкие эмульсии, в которых растительное масло эмульгировано в растворе уксуса. Эмульгаторами в них служат молотый перец (порошкообразный эмульгатор) и горчица. Стабилизирующее действие этих эмульгаторов объясняется двумя причинами: во-первых, мельчайшие частицы их, смачиваясь водой, не смачиваются жиром и поэтому, адсорбируясь на поверхности жировых шариков, образуют защитные пленки; во-вторых, содержащиеся в них вещества снижают поверхностное натяжение, облегчают эмульгирование и уменьшают возможность расслоения эмульсии. :

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

Заправка горчичная для салатов. Горчицу, соль, сахар, молотый 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 горчичную 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. Подают к блюдам из субпродуктов.

Столовая горчица. В горячую воду добавляют сахар, соль, корицу, гвоздику, лавровый лист и варят до полного растворения сахара и соли. Отвар процеживают, охлаждают, вводят уксус. Горчичный порошок просеивают, смешивают с отваром (50 %) и тщательно растирают. Затем вводят остальной отвар и растительное масло. Допускается приготовление горчицы без корицы и гвоздики. Для созревания горчицу выдерживают в течение суток.

Соусы на уксусе

Соусы на уксусе обладают острым вкусом. Используют их для приготовления холодных закусок. Уксус лучше употреблять винный или плодово-

ягодный. К этой группе относятся овощные маринады с томатом и без него и соус хрен.

Маринад овощной с томатом. Морковь, лук репчатый, белые корни нарезают соломкой и пассеруют на растительном масле, добавляют томатное пюре и пассеруют 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, сахар. Горячим маринадом заливают жареную рыбу.

Маринад овощной без томата. Нарезанные соломкой морковь, лук, белые корни 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. Можно готовить маринад овощной без томата иначе — без загустителя. В этом случае нашинкованные соломкой или фигурно нарезанные (карбованные) морковь и белые корни припускают в рыбном бульоне. В уксус добавляют сахар, соль, гвоздику, перец горошком, лавровый лист, кипятят и процеживают. Затем кладут припущенные 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 кипятком, так как сметана маскирует его резкий вкус

Масляные смеси

Масляные смеси используют для подачи горячих мясных и рыбных блюд, а также для приготовления бутербродов. Готовят их путем растирания сливочного масла с разными продуктами.

Масло зеленое. В размягченное сливочное масло добавляют рубленую зелень петрушки, сок лимонный или разведенную кислоту лимонную, тщательно перемешивают, придают форму батончика и охлаждают. Подают к бифштексам, антрекотам, рыбе жареной.

Масло килечное. Филе килек протирают, тщательно перемешивают со сливочным маслом, формируют и охлаждают. Подают к отварному картофелю, блинам, используют для приготовления бутербродов.

Масло селечное. Филе сельди протирают и взбивают со сливочным маслом и горчицей. Подают так же, как килечное масло.

Масло сырное. Размягченное масло взбивают с тертым сыром рокфор. Используют для приготовления бутербродов.

Масло с горчицей. Сливочное масло взбивают с горчицей столовой. Используют для приготовления бутербродов.

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 кулинарных соусов.

Использование соусов промышленного производства позволяет расширить ассортимент соусов, применяемых в общественном питании.

Майонезы. Их употребляют для приготовления салатов и'• других блюд или готовят на их основе производные.

Соус томатный острый. Готовят его из свежих помидоров или томатного пюре с добавлением сахара, уксуса, соли, лука,' чеснока и пряностей. Используют при изготовлении мясных,] рыбных и овощных блюд.

Соус кубанский. Вырабатывают его путем упаривания помидоров с сахаром, чесноком, солью, уксусом, пряностями.] Добавляют к мясным соусам и майонезам. Соус можно использовать при подаче мясных, рыбных и овощных блюд, а также! для заправки борщей и щей.

Кетчупы. Их также вырабатывают из помидоров или томатного пюре с различными добавками, однако содержание томата в них ниже. Для придания необходимой консистенции: в кетчупы вводят загустители (модифицированные крахмалы; и др.).

Соус "Южный". Он отличается очень острым вкусом и сильным пряным ароматом. Готовят соус из соевого ферментированного гидролизата с добавлением яблочного пюре, томатной пасты, печени, растительного масла, специй, пряностей, лука, чеснока, изюма, уксуса и вина (мандеры). Подают к блюдам восточной кухни, добавляют в красные мясные соусы и майонез.

Соус ткемали. Приготавливают его из пюре слив ткемали с добавлением базилика, кинзы, чеснока и красного жгучего перца. Обладает острым кислым вкусом. Подают к блюдам кавказской кухни.

Фруктовые соусы. Готовят их из свежих зрелых яблок, абрикосов, персиков и других плодов. Используют при изготовлении и подаче крупяных и мучных блюд либо добавляют к соусу майонез.

Кроме готовых к употреблению соусов, пищевая промышленность выпускает концентраты соусов белых, грибных и их производных. Они представляют собой порошок, который перед употреблением разводят водой в нужном количестве, и проваривают 2—3 мин, затем добавляют 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.

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 №14

Тема 14. Ассортимент, технология приготовления соусов на растительном масле.

Цель работы: Приготовление соусов на растительном масле.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть: Заправка для салатов. В 3%-м уксусе растворяют соль, сахар. Затем добавляют молотый перец, растительное масло и; хорошо перемешивают. Используют для салатов и винегретов. J

Заправка горчичная для салатов. Горчицу, соль, сахар, молотый 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 горчичную 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. Подают к блюдам из субпродуктов.

Столовая горчица. В горячую воду добавляют сахар, соль, корицу, гвоздику, лавровый лист и варят до полного растворения сахара и соли. Отвар процеживают, охлаждают, вводят уксус. Горчичный порошок просеивают, смешивают с отваром (50 %) и тщательно растирают. Затем вводят остальной отвар и растительное масло. Допускается приготовление горчицы без корицы и гвоздики. Для созревания горчицу выдерживают в течение суток.

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 №15

Тема 15. Соус майонез и его производные.

Цель работы: Приготовления соуса майонез.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Соус майонез (провансаль). Майонезы готовят из рафинированного 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 можно прибавлять во время эмульгирования, чередуя его с маслом, или в конце, когда все масло эмульгировано.

Соус майонез используют для заправки салатов, винегретов, а также подают к хол закускам из рыбы, мяса и птицы. Из основного соуса готовят его производные.

Майонез с желе. В гот, еще незастывшее рыб или мясное желе добавляют майонез и взбивают смесь. Этот соус готовят и другим способом: в мясном или рыбном бульоне при нагревании растворяют замоченный желатин, охлаждают и, добавляя растительное масло, взбивают до получения эмульсии. В процессе

взбивания добавляют уксус или лимонную кислоту. Используют для заливных блюд.

Соус майонез с корнионами. Мелко нарубленные и отжатые от рассола корнионы соединяют с готовым майонезом. Подают к холодным рыбным блюдам и рыбе, жаренной во фритюре.

Майонез с зеленью. Добавляют в майонез пюре шпината, мелко рубленную зелень петрушки, укропа, ошпаренную зелень эстрагона. Подают к холодным мясным и рыбным блюдам.

Майонез с хреном. Хрен очищают, протирают, ошпаривают и добавляют в майонез.

Соус майонез с томатом и луком. Лук мелко рубят, + уксус и доводят до кипения, + измельченный эстрагон, дают вскипеть, смешивают с томат пюре, вновь доводят до кипения и охлаждают. Полученную массу смешивают с майонезом и + зелень петрушки. Соус подают к блюдам из горяч жар и холодной отварной рыбы.

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 №16

Тема 16. Назначение, требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Цель работы: Приготовление производных соуса майонез.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Физ-хим процессы, сроки раел-ции. Майонез - высокодисперсную эмульсию типа «масло в воде», где дисперсной фазой является масло. Содерж жира в с. майонез 77 %. При пригот майонеза вручную жир шарики получаются различн размера и недостаточно мелкими, поэтому эмульсия оказывается нестойкой. При изгот во

взбивальных машинах диаметр шариков не превышает 2 мкм и эмульсия получается более стойкой. Можно использовать сух яич желтки и белки: желтки замачивают на 1 ч в равном по массе количестве холодной воды, белки растирают в 1,5-кратном кол-ве воды. Если используют сух белки, + при эмульгир воду и укус, при введении их чередуют с маслом.

Оптим темпа масла 16... 18 °С. При более высокой температуре расслоение эмульсии может наступить в процессе взбивания, а при более низкой эмульгирование затруднено.

Когда майонез хранится в открыт посуде, поверхность его высыхает, происходят дегидратация эмульгатора и разруш эмульсии. Под действ света жиры окисл, а образование поверх-активн продуктов окисления приводит к расслоению эмульсии. При повышенной температуре (20...30 °С) эмульсия быстро разрушается. При температуре ниже -5 °С вода желтков и уксуса замерзает, и при оттаивании эмульсия разрушается.

Отслоившийся майонез можно восстановить. Для этого желтки растирают с горчицей и, + к ним отслоив майонез, растир до получения эмульсии.

Майонез производственного произ-ва хранят при темп-ре 5° С в течение 3 мес. Майонез собств произ-ва хранят в холл-ке 1-2 сут, маринады и соус хрен – в охл виде 2-3 сут.

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 №17

Тема 17. Технологические процессы приготовления масляных смесей.

Цель работы: Приготовление масляных смесей.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Масло зеленое. В размягченное сливочное масло добавляют рубленую зелень петрушки, сок лимонный или разведенную кислоту лимонную, тщательно

перемешивают, придают форму батончика и охлаждают. Подают к бифштексам, антрекотам, рыбе жареной.

Масло килечное. Филе килек протирают, тщательно перемешивают со сливочным маслом, формуют и охлаждают. Подают к отварному картофелю, блинам, используют для приготовления бутербродов.

Масло селечное. Филе сельди протирают и взбивают со сливочным маслом и горчицей. Подают так же, как килечное масло.

Масло сырное. Размягченное масло взбивают с тертым сыром рокфор. Используют для приготовления бутербродов.

Масло с горчицей. Сливочное масло взбивают с горчицей столовой. Используют для приготовления бутербродов.

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 №18

Тема 18. Ассортимент, технология приготовления масляных смесей.

Цель работы: Приготовление масляных смесей.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Масляные соусы получаются не горячими, а теплыми, и к столу их надо подавать сразу. Если сливочное масло взбить в небольшом количестве жидкости, стоящей на огне, то через некоторое время смесь загустеет и превратится в светлый воздушный соус. В эту группу входят соус бьор бланк, приготавливаемый на основе белого вина и уксуса, и его облегченные разно-видности на основе воды. Подавать их можно к отварной рыбе, овощам.

Бьор бланк. В качестве жидкой основы для этого соуса взять белое сухое вино и высококачественный белый винный уксус, в смеси, которых потушить измельченный лук-шалот до полного выпаривания жидкости. Слегка охлажденную массу взбить с кусочками охлажденного сливочного масла на очень медленном огне. Добавлять масло следует партиями. Интенсивность

вкуса соуса может меняться в зависимости от количества входящего в него сливочного масла. У соуса должна быть консистенция сметаны.

Также при приготовлении этого соуса можно лук тушить в рыбном бульоне с добавлением сухого вина и шампанского, корня тимьяна и лимона. Сливочное масло вводится так же.

Икорный соус готовится по той же технологии, но вместо сливочного масла вводят жирные сливки и в готовый соус добавляют красную икру.

В качестве неэмульгированных масляных соусов иногда выступают бьор фондю-смесь растопленного до выпадения осадка масла с лимонным соком и бьор миньер- смесь растопленного масла с лимонным соком и петрушкой.

Также может использоваться растопленное до появления коричневого цвета масло, смешанное с лимонным соком - бьор нуазет или смешанное с зеленью, лимонным соком и уксусом - бьор нуар.

Технология приготовления голландских соусов.

Для приготовления голландского соуса необходимо уварить втрое уксус с перцем горошком, удалить перец, добавить немного холодной воды. Затем добавить яичные желтки и взбить, нагревая на водяной бане. Немного охладить, понемногу вливая растопленное теплое масло при постоянном взбивании. Можно добавлять кубики охлажденного масла, которые при постоянном взбивании в теплой массе постепенно будут таять. В конце вводят лимонный сок, соль и кайенский перец.

Этот соус часто расслаивается. Чтобы это исключить, следует не допускать перегрева, масло добавлять постепенно и соус хранить недолго.

Стабилизатором голландского соуса может служить небольшая добавка густого соуса бешамель. Если соус свернулся, необходимо добавить чуть-чуть горячей воды и взбить. Если это не поможет, то свернувшийся соус следует ввести в прогретую на водяной бане смесь воды и желтка (на 1 желток берут 1 десертную ложку воды) при постоянном взбивании. Если соус расслаивается из-за перегрева, можно добавить кубик льда и взбить соус до его растворения.

Голландский соус (вариант1). 50 мл воды, 480 г сливочного масла, 6 яичных желтков, 25 мл винного уксуса, сок 1/2 лимона, соль, кайенский перец, перец горошком. Варианты приготовления соуса описаны выше.

На примере голландского соуса и его производных легко проследить видоизменение классических соусов в современной ресторанной кухне. Так,

голландский соус предлагается приготовить, заменив воду и уксус белым вином.

Голландский соус (вариант 2). 200 г сливочного масла, 4 яичных желтка, 6 столовых ложек белого столового вина, соль, перец, сахар, лимонный сок.

На водяной бане взбить растопленное масло, желтки с белым вином до однородной густой массы, приправить солью, перцем, сахаром, лимонным соком.

Для приготовления производного соуса нуазетв голландский соус добавляют прогретое до потемнения и появления характерного запаха лесных орехов сливочное масло. Другой способ предусматривает смешивание голландского соуса с лесными или грецкими орехами. Причем если в первом случае соус рекомендуется к отварной рыбе - форели и лососю, то во втором его лучше подавать к телятине, спарже, фенхелю.

Голландский соус "Московит" в конце приготовления следует заправить икрой и подавать к нежным блюдам из рыбы.

В отличие от голландского соуса с его нежным вкусом и ароматом беарнский соус имеет острый, насыщенный вкус. Готовится он в целом так же, как и голландский, но сначала винный уксус кипятят с луком-шалотом, эстрагоном, черным и красным стручковым перцем, а в конце соус заправляется измельченным эстрагоном.

Масляные смеси хранят в холодильнике несколько дней. Для увеличения сроков хранения их заворачивают в пергамент, целлофан или полиэтиленовую пленку.

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 №19

Тема 19. Назначение, требования к качеству.

Цель работы: изучить требование к качеству, органолептические показатели, бракеражный лист.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Требования к качеству масляных смесей

Внешний вид	Вкус	Запах	Цвет	Консистенция
Однородная застывшая масса с равномерно распыленным наполнителем	Соответствующие сливочному маслу и наполнителям, входящим в состав смеси			Однородная застывшая масса

Технологический процесс приготовления, кулинарное

использование соусов на растительном масле

Причины возникновения дефектов в соусе "Майонез", приводящие к снижению его качества и способы их устранения

Дефекты	Причины возникновения	Условия приготовления и хранения	Способ устранения дефекта
1. Расслоение эмульсии.	1. Масло очень теплое (расслаивается при приготовлении). 2. Масло очень холодное (затрудняет эмульгирование). 3. Хранение соуса под действием яркого света (окисление жира). 4. Хранение при температуре выше 20°C. 5. Хранение при	1,2. Оптимальная температура масла 16-18°C. 3. Хранить в темном месте. 4,5. Хранить при температуре 4-8°C.	Для восстановления эмульсии соуса растирают желтки с горчицей и, добавляя к ним отслоившийся майонез, продолжают растирание до получения эмульсии.

	температуре ниже - 15°C (замораживание дисперсионной среды приводит к разрушению эмульсии).		
--	---	--	--

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 №20

Тема 20. Режимы хранения и реализации.

Цель работы: изучить режимы хранения и реализация.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

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

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

Маринады и соус хрен с уксусом хранят в охлажденном виде в течение 2 ... 3 сут в такой же посуде с закрытой крышкой.

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 №201

Тема 21. Технологические процессы приготовления заправок на растительном масле к холодным блюдам и закускам.

Цель работы: Приготовление заправок на растительном масле.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Заправки представляют собой нестойкие эмульсии, в которых растительное масло эмульгировано в растворе уксуса. Эмульгаторами в них служат горчица и молотый перец. Частицы перца и горчицы, адсорбируясь на поверхности жировых шариков, образуют защитные пленки, а содержащиеся в них вещества снижают поверхностное натяжение и уменьшают тенденцию эмульсий к расслаиванию.

При изготовлении некоторых заправок кроме горчицы используют желтки сырых и вареных яиц. Эти заправки более стойкие.

Хранят заправки в неокисляющейся посуде и перед употреблением взбалтывают.

Заправка салатная. Растворяют в 3%-ном уксусе сахар и соль, добавляют молотый перец, растительное масло и хорошо взбалтывают.

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 №22

Тема 22. Ассортимент, технология приготовления заправок на растительном масле.

Цель работы: Приготовление заправок на растительном масле.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

ГОСТ 31755-2012 Соусы на основе растительных масел. Общие технические условия

Соусы на основе растительных масел подразделяют на эмульгированные и неэмульгированные.

Эмульгированный соус - однородный эмульсионный продукт, изготовленный из пищевых растительных масел, воды, эмульгирующих и стабилизирующих компонентов, вкусовых и пищевых ингредиентов из ассортимента подкислителей, специй и/или пряностей, и/или измельченных овощных, фруктовых или других наполнителей, а также с добавлением при необходимости консервантов, ароматизаторов и других пищевых добавок.

Неэмульгированный соус - 2-фазный, или расслаивающийся, или однородный соус, изготовленный из пищевых растительных масел, вкусовых и пищевых ингредиентов из ассортимента специй и/или пряностей, и/или измельченных овощных, фруктовых или других наполнителей, подкислителей, воды, а также с добавлением при необходимости стабилизирующих компонентов, загустителей, консервантов, ароматизаторов и других пищевых добавок.

Для изготовления соусов (эмульгированных и неэмульгированных) применяют следующие сырье и материалы:

- масло подсолнечное по ГОСТ 1129;
- масло соевое по ГОСТ 31760;
- масло кукурузное по ГОСТ 8808;
- масло арахисовое по ГОСТ 7981;
- масло хлопковое по ГОСТ 1128;
- масло рапсовое по ГОСТ 31759;
- масло оливковое рафинированное по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

Все растительные масла должны быть подвергнуты полной рафинации, включая дезодорацию, и должны соответствовать требованиям нормативных документов на дезодорированные масла.

Допускают использование нерафинированных растительных масел для придания особых свойств продукту согласно нормативным документам на конкретное наименование соуса.

2 Допускают применение других растительных масел, соответствующих установленным санитарным правилам и нормам, гигиеническим нормативам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

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



Рыбные соусы

Составной частью многих рыбных блюд являются соусы. Соусы повышают вкус, питательность рыбных блюд, делают кушанья более сочными, повышают их усвояемость, а соусы, в состав которых входят жиры и яйца, значительно повышают калорийность кушаний.

Благодаря соусам, можно из одних и тех же продуктов приготовить блюда, различные по вкусу и виду.

Правильный подбор соусов к блюдам имеет большое значение.

При подборе соуса надо принимать во внимание вкус основного продукта.

Нельзя допускать, чтобы соус заглушал вкус рыбы.

Соус должен придавать блюду требуемый оттенок, нежный вкус, мягкость, пикантность.

Некоторые соусы смягчают вкус некоторых видов рыбы, например, трески или крупной щуки. В других случаях соусам поручается другая роль – подчеркнуть деликатесные свойства рыбы (осетровые, форель, лосось).

В рыбной кухне насчитывается сотни рецептов соусов. Среди них есть простые по технологии, не требующие профессиональных навыков, специальных приспособлений и широкого ассортимента приправ.

Существуют некоторые правила подбора соуса:

- к тощим рыбам подают соусы, содержащие высококалорийные продукты – масло, яйца, сметану, сливки
- для блюд из жирных рыб больше подходят соусы с явно выраженным кисловатым привкусом, как бы смягчающим вкус жира, делающим его менее приторным.

Такие соусы готовят с добавлением **уксуса, лимонного сока, вина**. Таким образом, хозяйка, подавая на стол палтуса, камбалу или зубатку, сможет сдобрить их томатным, луковым или белым соусом, а вот к хеку или треске больше подойдет масляно-яичный соус.

Жидкой основой для приготовления соусов служит **бульон**, в котором варилась рыба, или же его специально готовят из голов и костей, оставшихся от рыбы. Сваренный бульон надо процедить. Чем крепче и наваристее бульон, тем вкуснее будет соус.

Выпаривание бульона для соуса преследует именно эту цель – сделать его более концентрированным.

В зависимости от характера приготовляемого рыбного блюда жидкой основой для приготовления соуса может также быть **молоко или сметана**.

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

Слегка обсушенная или обжаренная мука сохраняет свой натуральный цвет.



Повара называют ее **белой пассировкой**.

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

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

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

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

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

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

Томат также необходимо предварительно пассировать вместе с овощами.

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

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

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

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

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

Знание процессов, происходящих при варке соусов, позволяет хозяйке заранее программировать их вкус.

Так, **полезно знать**, что можно развести уксус до кислотности виноградного вина, но заменить тот специфический привкус, который придает вино, уксус не может. То же происходит при замене ароматного натурального лимонного сока лимонной кислотой, лишенной запаха.



В качестве ароматической приправы используется и **чеснок**. Он обладает резко выраженным запахом, который многим кажется аппетитным и приятным. Однако следует помнить, что даже половинка зубчика чеснока ощутимо влияет на вкус соуса. Поэтому иногда целесообразно добавлять в соус чеснок, растертый с солью до однородной консистенции. В таком виде его легче дозировать. Можно также заправлять соус соком, выдавленным из чеснока.



Свежие белые грибы или шампиньоны тоже встречаются в составе соусов.

Для приготовления соусов используются отвары грибов.

Во многие рыбные соусы входят **яйца, точнее сырые яичные желтки**.

Добавление **желтков** – одна из наиболее тонких кулинарных операций. Если желтки добавлять в кипящую жидкость, они быстро сворачиваются и приводят соус в негодность; их нельзя добавлять и в остывший соус, потому что он приобретает привкус сырого яйца. Сырым желтком заправляют соус также для придания ему густоты.

Для заправки желтками соус снимают с огня и при энергичном помешивании вводят в него желтки. Если соус после этой процедуры надо подогреть, его не следует ставить на огонь, а лучше поместить на водяную баню.

Мягкий, нежный вкус многим соусам придает добавление **сливочного масла**. И этот процесс требует точности и внимания. Если опустить кусок масла в кипящую

жидкость, оно быстро растает и образует на поверхности жидкости слой жира. Калорийность соуса в этом случае бесспорно увеличится, но вкус его не станет лучше.



Добавление сливочного масла в соус преследует цель создания эмульсии, которая и придает его вкусу нежность и мягкость.

Именно поэтому рекомендуется потребное количество масла охладить, затем разделить на кусочки, которые надо добавлять в жидкость постепенно, размешивая ее до полного соединения с маслом. Жир в этом случае не всплывает на поверхность, а вкус и консистенция соуса улучшаются.

Заправляют соус сливочным маслом, сняв посуду с огня.

Молочные соусы готовят на основе молока с добавлением слегка обжаренной или подсушенной пшеничной муки (белой пассировки).

В зависимости от количества муки молочные соусы бывают разной консистенции.



Приготовить молочный соус не сложно.

Горячую, обжаренную на масле или подсушенную без жира муку разводят до получения однородной массы без комочков.

Густой молочный соус используется преимущественно для добавления в рыбные начинки или фарши. Более жидкие соусы применяют для запекания некоторых рыбных блюд.

Сметанные соусы также готовят с добавлением белой пассировки. Муку соединяют со сметаной, тщательно перемешивают до получения однородной массы без комков.

Яично-масляные соусы готовят на основе сливочного масла и сырых яичных желтков.

Соблюдение температурного режима в приготовлении этих соусов предотвращает свертывание желтков и распад эмульсии масла. Если допустить кипение, то это неизбежно приведет к полной непригодности соуса.

На основе яично-масляных соусов готовят другие соусы с различными добавлениями: лимонным соком, томатом -пюре, горчицей, взбитыми сливками.

Масляные смеси, приготовленные из сливочного масла с измельченной зеленью петрушки или укропа, с томатом-пюре, горчицей, анчоусами и др. входят

в рецептуры некоторых горячих блюд из рыбы, в особенности жареной, или в изделия из котлетной массы.

Сливочное масло для этих кушаний вполне может заменить соус. Оно придаст сочность готовому изделию и приятный вкус. Его добавляют перед подачей блюда к столу.

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.

Ассортимент и использование соусов

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 (сюпрем) Томатный с грибами Соус паровой	Отварная и припущенная птица, дичь и телятина Отварные мозги, свиные и телячьи ножки. Вареные и припущенные телятина, куры. Эскалопы, мозги фри, почки, жаренные в соусе. Фаршированные баклажаны, перец

	Отварная говядина. Жареные филе, лангеты, жареная свинина, куры, индейка Вареные, припущенные куры, цыплята, телятина, паровые котлеты из телятины и дичи
Рыбные соусы	
Паровой соус, белое вино, соус белый с рассолом Томатный, томатный с овощами Соус белый раковый Соус русский	Рыба припущенная и вареная. Рыба отварная, припущенная, жареная, блюда из рыбной котлетной массы Вареная и припущенная рыба судак, сиг, форель, белорыбица, лосось Рыба, припущенная по-русски
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 Масло килечное, селедочное Масло раковое Масло сырное Масло с горчицей	Рыба жареная, антрекот, бифштекс Жареная рыба, отварной картофель, бпини 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 пр.)
Соусы на растительном масле	
Майонез Майонез с корнишонами (тар-тар) Майонез со сметаной Майонез с зеленью (равигот) Майонез с хреном Майонез с томатом (шарон) Майонез с желе (банкетный) Заправка для салатов Заправка горчиная для салатов Заправка горчиная для сельди Соус винегрет	Заправка для салатов. Хоподные мясные и 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	
Майонез Соус томатный острый Соус кубанский Кетчупы Соус «Южный» Соус ткемали Фруктовые соусы	Салаты, блюда и для приготовления производственных соусов При изготовлении мясных, рыбных и овощных блюд Мясные, рыбные и овощные блюда, для заправки борщей и щей Мясные, овощные блюда и блюда из макаронных изделий Блюда восточной кухни, добавляют в красные мясные соусы и майонез Блюда кавказской кухни При изготовлении и подаче крупяных и мучных блюд, добавляют к соусу майонез для заправки салатов

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 №23

Тема 23. Назначение, требования к качеству.

Цель работы: Изучить назначение, требование к качеству.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Требования к качеству масляных смесей

Внешний вид	Вкус	Запах	Цвет	Консистенция
Однородная застывшая масса с равномерно распыленным наполнителем	Соответствующие сливочному маслу и наполнителям, входящим в состав смеси			Однородная застывшая масса

Технологический процесс приготовления, кулинарное

использование соусов на растительном масле

Причины возникновения дефектов в соусе "Майонез", приводящие к снижению его качества и способы их устранения

Дефекты	Причины возникновения	Условия приготовления и хранения	Способ устранения дефекта
1. Расслоение эмульсии.	1. Масло очень теплое (расслаивается при приготовлении). 2. Масло очень холодное (затрудняет эмульгирование). 3. Хранение соуса под действием яркого света (окисление жира). 4. Хранение при температуре выше	1,2. Оптимальная температура масла 16-18°C. 3. Хранить в темном месте. 4,5. Хранить при температуре 4-8°C.	Для восстановления эмульсии соуса растирают желтки с горчицей и, добавляя к ним отслоившийся майонез, продолжают растирание до получения

	20°C. 5. Хранение при температуре ниже - 15°C (замораживание дисперсионной среды приводит к разрушению эмульсии).		эмульсии.
--	--	--	-----------

Технологический процесс приготовления заправок

**Технологическая схема приготовления соусов на уксусе,
их кулинарное использование**

Требования к качеству соусов на уксусе

Наименование соуса	Внешний вид	Вкус	Цвет	Запах	Консистенция
Маринад овощной.	Овощи сохранили форму нарезки, на поверхности – оранжевый жир.	Острый.	Оранжевый.	Овощей и пряностей.	Полужидкая, овощи – мягкие, но не переваренные.
Соус хрен	Натертый хрен равномерно распределен в воде				

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 №24

Тема 24. Режимы хранения и реализации.

Цель работы: Назвать режимы хранения и реализации.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

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 защищают 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

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №26

Тема 25. Технологические процессы приготовления соусов на уксусе к холодным блюдам и закускам.

Цель работы: Приготовление соусов на уксусе.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

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

Маринад овощной с томатом. Морковь, лук репчатый, белые корни нарезают соломкой и пассеруют на растительном масле, добавляют томатное пюре и пассеруют 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, сахар. Горячим маринадом заливают жареную рыбу.

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 №26

Тема 26. Ассортимент, технология приготовления соусов на уксусе.

Цель работы: Приготовление соусов на уксусе.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Маринад овощной без томата. Нарезанные соломкой морковь, лук, белые корни 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. Можно готовить маринад овощной без томата иначе — без загустителя. В этом случае нашинкованные соломкой или фигурно нарезанные (карбованные) морковь и белые корни припускают в рыбном бульоне. В уксус добавляют сахар, соль, гвоздику, перец горошком, лавровый лист, кипятят и процеживают. Затем кладут припущенные 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 кипятком, так как сметана маскирует его резкий вкус.

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 №27

Тема 27. Маринады, соус-хрен.

Цель работы: Знакомство с маринадным оборудованием, приготовление маринада.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Соусы на уксусе обладают острым вкусом. Используют их для приготовления холодных закусок. Уксус лучше употреблять винный или плодово-ягодный. К этой группе 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 пассеруют 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, сахар. 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. Можно готовить маринад овощной без томата иначе — без загустителя. В этом случае нашинкованные соломкой или фигурно нарезанные (карбованные) морковь и белые корни припускают в рыбном бульоне. В уксус добавляют сахар, соль, гвоздику, перец горошком, лавровый лист, кипятят и процеживают. Затем кладут припущенные 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 кипятком, так как сметана маскирует его резкий вкус.

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 №28

Тема 28. Назначение, требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Цель работы: Органолептические показатели, бракеражный лист.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Бракераж холодных блюд проводят так же, как и вторых, но при оценке особое внимание уделяют их оформлению. Внешний вид холодных блюд должен быть привлекательным, оформление аккуратным и выразительным, без лишнего украшения.

В мясных, рыбных и других блюдах, бутербродах, салатах кусочки мяса, птицы, рыбы не должны быть заветрены, зелень — пожелтевшей.

Свежие овощи должны быть хорошо промыты. При бракераже винегретов и салатов обращают внимание на тщательность очистки овощей, форму нарезки. К реализации не допускаются изделия поломанные, раскрошившиеся и помятые.

Вкус многих холодных блюд обусловлен не только основным продуктом, но и теми заправками и соусами, с которыми они отпускаются. Поэтому в требованиях к их качеству, кроме вкуса основного продукта, указывается и тот привкус, который ему сообщают соусы и приправы. Например, вкус блюда «Рыба под маринадом» должен быть характерным для натуральной жареной рыбы, с кисло-сладким привкусом маринада и слегка острым ароматом лука, специй, корней и томата.

Ни одно блюдо не должно иметь постороннего, несвойственного ему вкуса и запаха. Запах закивших овощей в салатах, привкус прогорклого масла и др. исключают возможность их реализации.

Лабораторный контроль

Холодные блюда отбирают для анализа в количествах, указанных в таблице приложения 2.

В табл. 5.4 приведены показатели, по которым контролируют соблюдение норм вложения сырья в холодные блюда.

Таблица 5.4

Показатели качества холодных блюд

Блюда, изделия	Масса		Содержание			Примечание
	блюда	Основного продукта	Сухих веществ	жира	хлеба	
Бутерброды	+	+	-	-	+	
Салаты овощные	+	-	-	+	-	
Салаты картофельные, винегреты	+	-	+	+	-	
Салаты мясные	+	+	+ ¹	+ ¹	-	
Мясо, язык, птица, рыба заливные	+	+	-	-	-	

Рыба под майонезом, маринадом	+	+	+ ²	+ ²	-	
Сельдь рубленая	+	-	+	+	+	
Паштет	+	-	+	+	-	
Студень	+	-	-	-	-	Масса плотной части
¹ После удаления основного продукта ² В соусе после удаления основного продукта						

Допустимые отклонения в массе отдельных блюд не должны превышать ± 3 % нормативного выхода. Масса основного продукта в десяти бутербродах не должна отличаться от нормативной.

Из мясных салатов выделяют кусочки мяса и переносят их на ситечко. Мерным цилиндром отмеривают теплую дистиллированную воду (70 °С), обмывают кусочки мяса, дают воде стечь, а затем, обсушив поверхность кусочков мяса фильтровальной бумагой, взвешивают их. Массу мяса сравнивают с нормой. Промывные воды присоединяют к овощной массе салатов и измельчают смесь в гомогенизаторе.

При подготовке к анализу рыбы под маринадом или майонезом осторожно скальпелем счищают соус и переносят его в гомогенизатор. Куски рыбы обмывают отмеренным количеством воды с температурой 70 °С, обсушивают поверхность фильтровальной бумагой и взвешивают. Майонез с овощным гарниром (или маринад) гомогенизируют, добавив промывные воды.

При исследовании заливных блюд осторожно на водяной бане расплавляют желе, смывают его остатки теплой водой, поверхность кусков основного продукта обсушивают фильтровальной бумагой и взвешивают.

Студень разогревают до 80 °С, переносят на сито, дают жидкости стечь в течение 10 мин, а затем взвешивают плотную часть.

Масса мяса, птицы, рыбы, плотной части студня может отличаться от нормативной на указанную ниже величину.

Норма %

} Мясо, птицы, рыбы, язык заливные...

Рыба, птицы под майонезом ± 5

} Рыба под маринадом

Мясо в мясных салатах ± 10

Плотная часть студня

Салаты овощные, рыбные и винегреты переносят в размельчитель, остатки овощей смывают теплой дистиллированной водой с температурой 70 °С, количество которой приведено в табл. 5.5. Там же указана продолжительность гомогенизации.

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 №29

Тема 29. Соусы промышленного производства.

Цель работы: Изучение соусов промышленного производства, приготовление.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

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 кулинарных соусов.

Использование соусов промышленного производства позволяет расширить ассортимент соусов, применяемых в общественном питании.

Майонезы. Их употребляют для приготовления салатов и других блюд или готовят на их основе производные.

Соус томатный острый. Готовят его из свежих помидоров или томатного пюре с добавлением сахара, уксуса, соли, лука, чеснока и пряностей. Используют при изготовлении мясных, рыбных и овощных блюд.

Соус кубанский. Вырабатывают его путем упаривания помидоров с сахаром, чесноком, солью, уксусом, пряностями. Добавляют к мясным соусам и майонезам. Соус можно использовать при подаче мясных, рыбных и овощных блюд, а также для заправки борщей и щей.

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

Соус "Южный ". Он отличается очень острым вкусом и сильным пряным ароматом. Готовят соус из соевого ферментированного гидролизата с добавлением яблочного пюре, томатной пасты, печени, растительного масла, специй, пряностей, лука, чеснока, изюма, уксуса и вина (мандарины). Подают к блюдам восточной кухни, добавляют в красные мясные соусы и майонез.

Соус ткемали. Приготавливают его из пюре слив ткемали с добавлением базилика, кинзы, чеснока и красного жгучего перца. Обладает острым кислым вкусом. Подают к блюдам кавказской кухни.

Фруктовые соусы. Готовят их из свежих зрелых яблок, абрикосов, персиков и других плодов. Используют при изготовлении и подаче крупяных и мучных блюд либо добавляют к соусу майонез.

Кроме готовых к употреблению соусов, пищевая промышленность выпускает концентраты соусов белых, грибных и их производных. Они представляют собой порошок, который перед употреблением разводят водой в нужном количестве, и проваривают 2—3 мин, затем добавляют 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.

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 №30

Тема 30. Ассортимент, сырье для соусных концентратов, процессы производства.

Цель работы: Приготовление соусов промышленного производства.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

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

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

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

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

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

На поверхности майонезов не должно выступать масло; консистенция однородная.

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

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

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

Красный соус основной и его производные должны иметь! мясной вкус с кисло-сладким привкусом и запахом лука, моркови, петрушки, перца, лаврового листа.

Белые соусы на мясное бульоне должны иметь вкус бульонов с легким запахом белых корней и лука, с чуть кисловатым привкусом. Вкус томатного соуса — ярко выраженный кисло-сладкий.

Рыбные соусы должны иметь резкий специфический запах рыбы, белых корней и специй.

Грибные соусы — выраженный аромат грибов.

Молочные и сметанные соусы должны иметь вкус молока и сметаны. Нельзя использовать для их приготовления пригорелое молоко или очень кислую сметану.

Недопустимыми дефектами соусов с мукой 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 и 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.

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 №31

Тема 31. Назначение, требования к качеству.

Цель работы: Органолептические показатели. Бракеражный лист.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

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

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 №32

Тема 32. Режимы хранения и реализации.

Цель работы: Режимы и способы хранения.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

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

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 №33

Тема 33. Способы декорирования блюд сложными холодными соусами.

Цель работы: Приготовление сложных холодных соусов. Декорирование блюд.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Холодные соусы подают всегда холодными, в основном, к холодным блюдам и закускам из рыбы, раков, дичи и овощей. Но также их могут подавать и к горячим рыбным блюдам. Основу холодного соуса составляет растительное масло с уксусом или же сметана с добавлением специй, зелени, корнишонов, пряностей и яиц.

Наиболее распространенным холодным соусом является майонез в различных его вариантах. К холодным соусам относят также заправки для салатов, сельди и маринады. Довольно часто в приготовлении холодных соусов используют белое сухое вино, вермут или другие слабоалкогольные напитки (сливочные ликеры), которые придают блюду незабываемый особый вкус. Для соусов используют разнообразное сырье: муку пшеничную высшего и 1-го сортов, кости, корнеплоды (морковь, петрушку, сельдерей), репчатый лук, томатное пюре или томатную пасту, соленые и маринованные огурцы, кулинарные жиры, сливочное масло и маргарин, растительное масло, уксус, лимонную кислоту, специи, пряности, вино и др. Уксус лучше использовать винный или фруктовый можно заменить лимонной кислотой или соком лимона.

Для приготовления мясных соусов используют белый и коричневый бульоны.

Пассерование муки

Муку добавляют к соусам для придания определенной консистенции. Мука в сыром виде придает соусам не приятную клейкость и вкус. Поэтому муку пассеруют, т. е. подсушивают без изменения цвета при 120 С или с изменением цвета до светло-коричневого при 150 С.

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 №34

Тема 34. Правила соусной композиции сложных холодных соусов.

1. Приготовление сложных соусов.

Цель работы: Приготовление сложных соусов.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

В основном холодные соусы готовят путем смешивания готовых продуктов (аджика, майонез, горчица, растительное масло и т.д.) К ним относятся хрен со сметаной, уксусом, заправки для салатов и т.д.

Холодные соусы подают к холодным блюдам из рыбы, раков, дичи и овощей. Соус майонез, соус майонез с корнишонами, зеленью подают также к жареным горячим рыбным блюдам.

В группу холодных соусов входят также овощные маринады, фруктово-ягодные соусы, заправки для салатов и сельди.

Соус хрен с уксусом

Очищенный промытый хрен измельчить на терке или терочной машине, затем слегка порубить ножом, положить в посуду, залить кипятком, закрыть посуду крышкой. Когда хрен остынет, добавить уксус, соль, сахар и размешать. Подается к холодным и горячим мясным и рыбным блюдам.

Сметанный соус для овощных салатов

Уксус влить в посуду, добавить сахар, соль, молотый перец и хорошо размешать лопаткой. Полученную смесь соединить со сметаной перед подачей. Подается к салатам из овощей, фруктов, цветной капусты, грибов с овощами.

Татарский соус (из майонеза с соленым огурцом)

Соленый огурец очистить, удалить семена, нашинковать. Лук и зелень петрушки нашинковать. Все продукты смешать с майонезом, приправить. Подавать к птице, телятине и крольчатине. Холодное мясо заливают соусом, к горячему соус подают отдельно в соуснике.

Яичный соус с горчицей

Яичные желтки протереть через сито, а белки измельчить, после чего оба компонента соединить с растительным маслом и столовой горчицей и хорошо перемешать. Должен образоваться густой соус. Подавать к холодному мясу: вареному окороку, солонине, свиной грудинке и др.

Соус для пельменей

Смешать горчицу, перец, чеснок, натертый на мелкой терке, сахар, соль, добавить воду, уксус и растительное масло без запаха. Хорошо взбить венчиком или миксером.

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 №35

Тема 34. Правила соусной композиции сложных холодных соусов.

2. Соусные композиции.

Цель работы: Соусные композиции.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

По температуре подачи соусы разделяют на горячие (температура подачи 67-70 градусов) и холодные (10-12 градусов).

Горячие соусы используют для подачи к горячим блюдам, тушения мяса, рыбы, овощей и запекания под этими соусами различных продуктов. В эту группу входят соусы на бульонах -- мясном или костном, рыбном и грибном, молочном, сметанные и яично-масляные.

Все остальные виды соусов подают, соответственно в холодном виде. Принято подавать соусы в специальной посуде - соусницах, форма и размеры которых также варьируют.

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 №36

Тема 35. Сочетание соусов. Способы и варианты подачи.

1. Приготовление разных видов соусов их сочетание.

Цель работы: Приготовление разных видов соусов их сочетание.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Соусы уже давно и прочно поселились на наших кухнях, и теперь не нужно идти в ресторан, чтобы отведать многогранное изысканное яство. Одно и то же блюдо, поданное с разными соусами, кардинально отличается по вкусу, за это мы и ценим эти «жидкие приправы».

Соусы чаще всего положительно влияют на процесс пищеварения, возбуждая аппетит и повышая усвояемость пищи. Они услаждают наш взгляд и улучшают вкус еды. Однако соусы должны дополнять блюдо, а не маскировать его плохой вкус!

Само слово «соус» происходит от французского, и означает обычную подливку, придающая сочность блюду. При этом ею можно не только поливать блюда, но и готовить (тушить или запекать) их прямо в ней.

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 №37

Тема 35. Сочетание соусов. Способы и варианты подачи.

2. Способы и варианты подачи.

Цель работы: . Способы и варианты подачи.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

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

– к горячим блюдам подают горячие соусы, к холодным – холодные;

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

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 №38

Тема 36. Технологические процессы приготовления гарниров к холодным блюдам и закускам.

1. Приготовление гарниров.

Цель работы: Приготовление гарниров.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Многие холодные закуски отпускают со сложным овощным гарниром. Для его приготовления варят очищенную морковь, картофель, брюкву, репу и охлаждают их. Каждый вид овощей нарезают мелкими кубиками (примерно 0,5 см) вручную или на машинах для измельчения вареных овощей. Картофель, чтобы он не разваривался, варят в подсоленной воде до полуготовности, сливают воду и доваривают на пару. Морковь, репу, брюкву можно нарезать сырыми, добавить немного воды, растительного масла и припустить до готовности. При таком способе приготовления возможность микробиологического загрязнения

исключается, а отвар используется для приготовления соусов, супов и других блюд. Отварные овощи заправляют растительным маслом или заправками. При отпуске их раскладывают горками. Для банкетных блюд овощи можно нарезать не кубиками, а мелкими звездочками, кружочками и т.д. (при помощи специальных выемок). Кроме перечисленных овощей можно использовать свеклу, зеленый горошек. Свеклу варят в подкисленной воде, охлаждают и шинкуют, чтобы она не окрашивала другие продукты, ее заправляют растительным маслом.

Для приготовления капусты маринованной белокочанную капусту шинкуют, кладут в неокисляющуюся посуду, добавляют уксус, соль и, помешивая, нагревают, пока не исчезнет вкус сырой капусты. Готовая капуста должна немного хрустеть при разжевывании. Ее быстро охлаждают, заправляют растительным маслом и используют как гарнир к блюдам из мяса или как самостоятельное блюдо. Вместо уксуса можно использовать при припускивании жидкость, оставшуюся после варки свеклы с уксусом.

Для приготовления лука маринованного репчатый лук нарезают колечками, кладут в неокисляющуюся посуду, добавляют уксус, сахар, соль, прогревают и быстро охлаждают. Лук должен быть плотным и слегка хрустеть при разжевывании.

Бордюры из овощей готовятся следующим образом - целую отварную морковь или корнишоны разрезают вдоль, каждую половину шинкуют и при помощи ножа сдвигают нашинкованные пластинки так, чтобы получился «заборчик», который укладывают по краям блюда.

Отварные овощи широко используются при оформлении банкетных блюд, для чего картофель, морковь, брюкву или репу вырезают шаровыми выемками. Шарики овощей припускают, сливают отвар, охлаждают. Можно охлажденные овощи при помощи поварской иглы окунуть в желе. Тогда на них образуется слой глазури. Такой гарнир используют при изготовлении сложных банкетных закусок.

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 №39

Тема 36. Технологические процессы приготовления гарниров к холодным блюдам и закускам.

2. Изучение видов гарниров.

Цель работы: Изучение видов гарниров.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Гарнир (фр. *garner* — украшать, наполнять, снабжать) — добавление к основному блюду или напитку, используемое в качестве украшения тарелки или для придания дополнительного или контрастного вкуса. В современной кухне понятие гарнир несколько шире и включает в себя продукты, которые кладут в тарелку в качестве добавки к рыбным, мясным, а также овощным основным кулинарным изделиям, или то, что кладут, например, на порционный кусок мяса и т. п.

Гарниры готовят из овощей, круп, бобовых, морепродуктов, реже — фруктов, грибов. Также бывают сложные составные гарниры.

Существует огромное множество видов гарниров, которые подходят к тому или иному кулинарному изделию. Среди наиболее распространенных такие как:

- Овощной гарнир, например картофельное пюре, бобовые культуры или отварные овощи, а также овощная смесь и так далее;

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 №40

Тема 37. Технология приготовления рыбного и мясного желе, сложного овощного гарнира. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

1. Приготовление мясного и рыбного желе.

Цель работы: Приготовление мясного и рыбного желе.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Желе мясное. Из костей мяса или птицы варят концентрированный бульон (1 л из 1 кг костей). Бульон процеживают, снимают остатки жира, добавляют замоченный желатин, растворяют его в бульоне, охлаждают до 60°C. Затем добавляют соль, лавровый лист, перец горошком, вводят яичные белки, размешанные с частью бульона, доводят до кипения и осветляют в течение 15—20 мин почти без кипения, после чего процеживают и охлаждают. Готовят два вида мясного желе: коричневое из обжаренных костей — для приготовления заливного мяса и дичи и светлое — для заливания поросят и птицы. Застывшее желе используют и для гарниров к холодным блюдам (ростбифу, ветчине и т. п.), для чего вырезают из него фигурки (квадратики, ромбики и т. д.).

Цвет: желе - прозрачный, язык и другие мясные продукты - от серого до темно-коричневого.

Консистенция: желе - однородная, продукты - мягкие.

Форма нарезки: порционными кусками с ровными краями поперек мышечных волокон.

Запах: свойственный продукту без посторонних, с ароматом специй.

Вкус: в меру соленый.

Температура подачи: 12-14 С.

Оформление: сюжет растительный.

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 №41

Тема 37. Технология приготовления рыбного и мясного желе, сложного овощного гарнира. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

2. Требование к качеству

Цель работы: Требование к качеству

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Сохранение продуктов и блюд - необходимое условие для продления срока их долговечности, цель которого не допустить биологического окисления, ферментации, распада органических соединений. Сохранность продуктов достигается разными способами. При этом используются физические, химические и биотехнические методы, а также их сочетания. К физическим методам сохранения продуктов относится охлаждение, замораживание, концентрация, сгущение.

В холодильной технике для сохранения продуктов применяется температура в пределах от 13 до 16 С до точки замораживания продуктов, т.е. до -2 С. Микроорганизмы развиваются в определенных пределах температур. Большинство микроорганизмов, вызывающих порчу продуктов, быстро развивается только при температуре выше 10 С. Общепринято, что при понижении температуры до) С в 5-10 раз уменьшается скорость биологического изменения сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания и продлевается период их годности для переработки или употребления. Для каждого вида сырья, полуфабрикатов или готового потребительского продукта установлены оптимальные условия хранения, в том числе и температура:

- - от -1 до +1 С хранят свежую рыбу, мясо, колбасу, измельченное мясо, копченое мясо и рыбу.
- - от 0 до +5 С хранят пастеризованное баночное мясо, молоко, сметану, йогурт, сэндвичи, выпечку, пиццу, тесто, кондитерские изделия.
- - от 0 до +8 С хранят отварное мясо, масло, маргарин, твердый сыр.

Холодные блюда и закуски являются скоропортящимися изделиями, поэтому их следует быстро реализовать. Готовят эти блюда небольшими партиями по мере спроса, т.к. хранение заливных резков ухудшают их вкус и внешний вид. Мясо заливное хранится, студень мясной - 12 часов.

Мясо отварное, язык - 24 часа.

Мясо птицы охлажденное - 48 часов, замороженное 72 часа.

Куры отварные 24 часа при t не выше +20 С не более 3-х часов.

Мясо птицы жареное 48 часов.

Мясо печени жареные 48 часов.

Для холодных блюд установлены следующие сроки реализации при температуре не выше 6-8°:

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 №42

Тема 38. Технологический процесс приготовления бутербродов.

1. Приготовление простых бутербродов.

Цель работы: Приготовление простых бутербродов.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Бутерброды относят к холодным закускам. Закуска - одна из особенностей любой кухни, отличающейся разнообразием ассортимента холодных и горячих закусочных блюд. Рассчитаны закуски на возбуждение аппетита перед основными блюдами, поэтому их готовят небольшими порциями, острыми, пикантными по вкусу.

По температуре бутерброды делятся на холодные и горячие. По виду приготовления бутерброды можно разделить на три большие группы: открытые, закрытые (сэндвичи) и слоеные.

Для открытых бутербродов хлеб нарезают небольшими ломтиками толщиной примерно 1 - 1,5 см, намазывают сливочным маслом и гарнируют различными закусками.

Закрытые бутерброды готовят из двух ломтиков белого хлеба шириной 5 - 6 см и толщиной 0,5 см. Оба ломтика намазывают маслом, иногда предварительно смешанным с различными приправами - с горчицей, тёртым сыром, хреном. На один ломтик хлеба кладут продукт, а другим плотно прикрывают сверху.

Слоеные бутерброды. Большой ломтик чёрного хлеба намазать маслом, положить сверху продукт такого же размера, опять хлеб, масло, продукт и так далее. Слоёв может быть от 7 до 9, последний - из хлеба.

Бутерброд можно делать из однотипных продуктов, а также комбинируя на одном бутерброде различные, подходящие друг к другу продукты, например, бутерброд с колбасой и сырной пастой, бутерброд с яйцом, килькой и майонезом и т. п.

Бутерброды готовят на булке, пшеничном и ржаном хлебе. Лучше готовить их трех разновидностей и подавать, выложив рядами (по разновидностям) на прямоугольном стеклянном подносе или блюде. Между рядами укладывают листки зеленого салата, полоски из стручков красного сладкого перца, листки зеленой петрушки. Подавать к столу можно бутерброды по-разному и в разной посуде. Наиболее подходят для этой цели большие подносы, на которых бутерброды можно разложить рядами или группами в один слой. Интересно разложить их по диагональным линиям, которые разделяют бутерброды по форме, цвету продуктам и создают своеобразную гармонию. Размещенные таким образом бутерброды хорошо просматриваются и их легко брать. Можно подавать бутерброды и на деревянных досках или больших плоских тарелках. Их можно покрыть матерчатыми или бумажными салфетками. Если не хватает посуды, бутерброды можно раскладывать прямо на салфетках. Если бутерброды размещают пирамидой, то в группе обычно раскладывают однородные бутерброды. Рядом с общей тарелкой для бутербродов кладут специальную лопатку, вилочку или широкий нож, которыми берут бутерброды. Для маленьких закусочных бутербродов (канапе) в последнее время употребляют пластмассовые вилочки, которые втыкают в них. Бутерброды подают к столу сразу после их приготовления, потому что нарезанные ломти хлеба засыхают, а положенные на них продукты хлеб увлажняют, что зачастую нежелательно.

Открытые бутерброды представляют собой ломтик хлеба, на который уложена колбаса, сыр, икра и т. п. Соотношение хлеба и дополняющих продуктов может колебаться в пределах от 1 : 1 до 3 : 1.

Перед приготовлением бутербродов продукты соответствующим образом подготавливают и нарезают.

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-- 1,5 см. Наиболее удобно нарезать хлеб, выпеченный батонами, и ржаной, выпеченный хлебцами весом 0,5 кг.

Бутерброды с жирными продуктами (шпик, грудинка, корейка), продуктами, имеющими острый вкус (сельдь, кильки, кетовая икра), а также с яйцом, некоторыми сортами плавленого сыра готовят на ржаном хлебе. Для бутербродов со всеми остальными видами продуктов чаще всего используют пшеничный хлеб.

Для всех бутербродов, за исключением бутербродов с жирными продуктами, рекомендуется на ломтик хлеба намазывать сливочное масло (5-- 10 г), а на него укладывать продукт так, чтобы он целиком покрывал бутерброд; без сливочного масла готовят бутерброды со шпиком, копченой корейкой, копченой грудинкой, с жирной ветчиной и другими продуктами.

Масло для бутербродов с сельдью, кильками, икрой (паюсной, зернистой и кетовой) лучше положить в виде цветочка, листика, звездочки с одной стороны бутерброда или на его середину.

Для бутербродов с мясными гастрономическими товарами и кулинарными изделиями (ветчиной, вареной колбасой, жареными говядиной, свининой и телятиной) масло хорошо смешивать с небольшим количеством столовой горчицы.

Закрытые бутерброды (сэндвичи) готовят из двух тонких ломтиков пшеничного хлеба.

Хлебрезают на полосы шириной 5--6 см, толщиной около 0,5 см. Для закрытых бутербродов хорошо использовать штучные булочки весом 50, 100 г. На полосы хлеба наносят тонкий слой сливочного масла, который можно взбить, как для крема, и приправить для вкуса горчицей, тертым хреном соусом и т. п. в зависимости от того, с каким продуктом готовят бутерброды: ветчиной, рыбой, ростбифом и т. д. На полосы хлеба с маслом кладут тонкие ломтики мясных или рыбных гастрономических товаров, мясных кулинарных изделий или других продуктов, накрывают другой такой же полоской хлеба, прижимают лопаточкой или ножом (выравнивая поверхность). Полоски хлеба обравнивают с боков и нарезают на бутерброды квадратной или другой формы. Для закусочных бутербродов обычно принят размер и форма спичечной коробки.

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 №43

Тема 38. Технологический процесс приготовления бутербродов.

2. Приготовление простых холодных бутербродов.

Цель работы: Приготовление простых холодных бутербродов.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Закрытые бутерброды, приготовляемые в дорогу, могут быть изготовлены более крупного размера, но не следует делать их толще 2--2,5 см.

Подают закрытые бутерброды на тарелке или блюде, покрытом красивой бумажной салфеткой.

Ниже приведено примерное сочетание продуктов для приготовления закрытых бутербродов.

Ветчина вареная и масло с добавлением горчицы.

Телятина жареная и масло с добавлением горчицы.

Колбаса вареная и масло с добавлением горчицы.

Ростбиф (жареное мясо) и масло с добавлением соуса.

Курица жареная (филе) и масло сливочное.

Дичь жареная (филе) и масло с добавлением соуса.

Сыр и масло сливочное.

Сыр острый натертый и масло сливочное.

Яйца, сваренные вкрутую, и майонез.

Сельдь (филе) ломтиками и масло с растертым яичным желтком и горчицей.

Анчоусы и масло сливочное. Икра паюсная и масло сливочное.

Икра кетовая и масло сливочное. Лососина или семга и масло сливочное.

Балык и масло сливочное.

Закусочные бутерброды на крутонах.

Из пресного слоеного теста выпекают крутоны круглой, квадратной, прямоугольной, овальной формы диаметром около 3 см, охлаждают и используют как основу для приготовления закусочных бутербродов (канапе). Масса крутона 25- 30 г.

Варианты закусочных бутербродов на крутонах:

- на крутоне делают бордюр из сырного масла, на середине кладут пасту из брынзы. Посыпают тертым сыром;

- на крутон круглой формы кладут кружочек яйца, на яйцо горкой зернистую икру, оформляют бордюром из сливочного масла и зеленью;
- ветчину нарезают топкой соломкой, заправляют кетчупом и укладывают горкой на крутон любой формы, оформляют бордюром из фисташкового масла, зеленью, калиной (или брусникой);
- на крутон кладут тонкий ломтик свежего огурца, сверху ломтик осетрины, севрюги или белуги горячего копчения, оформляют ломтиками лимона, зеленью и маслом с томатом и красным перцем;
- крутон с сырным маслом, кладут ломтик свежего или малосольного огурца, снова слой масла, затем ломтик свежего помидора. Оформляют ломтиком брынзы, зеленью.

Варианты закусочных бутербродов на гренках:

- полоску поджаренного хлеба мажут анчоусным маслом, нарезают на фигурные кусочки, на каждый кладут кусочек сельди, салаки или кильки, оформляют зеленью, яйцом, маслинами (без косточек);
- полоску поджаренного хлеба мажут фисташковым маслом, покрывают тонкими ломтиками ветчины, нарезают на фигурные кусочки, каждый из которых оформляют банкетным майонезом, зеленью и ягодами калины, клюквы или брусники;
- полоску поджаренного хлеба нарезают на фигурные кусочки, на каждый из которых кладут зернистую, паюсную или кетовую икру, по краям гренок украшают с помощью фигурной трубочки маслом, подкрашенным яичным желтком;
- на фигурные кусочки прикрепляют ломтики крабов или шейки креветок либо лангустов с помощью банкетного майонеза, сверху поливают густым майонезом; по краям делают бордюр из сливочного масла, подкрашенного томатом-пастой, бутерброд оформляют зеленью петрушки или кинзы;
- припущенное филе кур или индеек нарезают тонкой соломкой; на фигурных гренках по краям делают бордюр из сырного масла, на середину кладут подготовленное мясо птицы, заправляют его майонезом и оформляют зеленью и томатом-пастой.

Варианты закусочных бутербродов на хлебе:

- ржаной хлеб в форме прямоугольника немного пропитывают маслом из консервной заливки шпрот или сардин, кладут ломтик корнишонов или соленых огурцов, затем ломтик шпрот или сардин, оформляют лимоном и зеленью;

- фигурный ломтик ржаного хлеба смазывают маслом, кладут ломтик вареного яйца, сельди, оформляют свежим помидором, зеленью;
- прямоугольный или квадратный ломтик ржаного хлеба смазывают анчоусным маслом, кладут кусочек жареной или маринованной миноги, оформляют ломтиком лимона, горчицей и зеленью.

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 №44

Тема 39. Технология приготовления открытых бутербродов: сложных, закусочных (канапе), закрытых, горячих бутербродов, тортов бутербродных, закусок из хлеба.

1. Приготовление бутербродов сложных, горячих.

Цель работы: Приготовление бутербродов сложных, горячих.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Бутерброды – наиболее распространенный вид закуски. Для их приготовления используют ржаной или пшеничный хлеб, который нарезают с коркой или без неё на удлинённые ломтики толщиной около 1 см. Используют для бутербродов мясные и рыбные гастрономические продукты и кулинарные изделия, сыры, сыровую массу, повидло, джем, яйца, масло и масляные смеси, различные соусы, овощи, фрукты и другие продукты так, чтобы они хорошо сочетались по вкусу и цвету. Продукты для бутербродов режут тонкими ломтиками в таком количестве, чтобы полностью покрыть хлеб. На ломтик хлеба кладут 1–3 куса продукта, желательно без мелких довесков. Нарезают продукты не ранее чем за 30–40 мин до подачи и хранят в охлажденном месте. Бутерброды бывают открытыми, закрытыми (сэндвичи) и закусочными (канапе, тартинки).

Бутерброды открытые. Они могут быть простыми и сложными. *Простые открытые бутерброды* готовят из одного вида продукта, например бутерброд с маслом, с колбасой, с сыром и т. д. От батона белого хлеба отрезают поперек ломтик длиной 10–12 см и толщиной 1–1,5 см (30–40 г) и кладут на него подготовленный продукт. Если готовят бутерброды из нежирных продуктов, то хлеб можно предварительно смазать сливочным маслом или сделать из масла розочку и уложить сверху продукта. Открытые бутерброды на ржаном хлебе чаще всего готовят со шпиком, кильками (с яйцом или без него), икрой кетовой, сельдью. *Сложные бутерброды* готовят с несколькими видами продуктов.

Открытые бутерброды можно украшать листьями салата, шпината, веточками петрушки, укропа, ломтиками свежего помидора или соленого огурца, редиса, кусочками свежего или маринованного перца и др. При этом соответственно увеличивают выход.

Бутерброд со сливочным, шоколадным, фруктовым маслом или маргарином. Масло нарезают кусочками различной формы так, чтобы они покрывали большую часть ломтика хлеба.

Бутерброд с сыром. Подготовленный сыр нарезают ломтиками толщиной 2–3 мм из расчета один ломтик на бутерброд. Хлеб намазывают маслом или сливочным маргарином и кладут ломтик сыра так, чтобы он полностью покрывал хлеб.

Бутерброд с колбасой. Подготовленную колбасу нарезают: толстые батоны колбасы – поперек по одному куску на бутерброд, тонкие – наискось по 2–3 куска. Хлеб предварительно можно намазать маслом сливочным, маслом с горчицей или маргарином.

Сложные бутерброды (ассорти или столичные). Готовят из нескольких продуктов, хорошо сочетающихся по вкусу и цвету. Нарезанным мясным продуктам, копченостям, семге, филе сельди и другим продуктам иногда придают форму конусообразных трубочек, которые заполняют салатом, майонезом, маслинами, зеленым горошком, рублеными яйцами и др. Для оформления бутербродов используют свежие огурцы, помидоры, красный стручковый перец сладкий, редис, морковь, зелень, сваренные вкрутую яйца и др. Завершают оформление взбитым сливочным маслом или масляной смесью, которые наносят в виде узоров с помощью кондитерского мешка.

Закрытые бутерброды (сэндвичи). С батона белого хлеба срезают корки. Хлеб разрезают поперек пополам и нарезают в длину полоски толщиной 0,5 см. Полоску хлеба смазывают сливочным маслом и укладывают на неё тонко нарезанные продукты (мясо или рыбу, икру, сыр и др.), затем накрывают другой полоской смазанного сливочным маслом хлеба, слегка прижимают и нарезают на кусочки длиной 7–8 см.

Сандвичи можно готовить двух-, трехслойными и комбинированными. К этому виду бутербродов относят бутерброды дорожные, которые готовят обычно из пшеничного хлеба (городская булка, школьная булочка и др.). Булки нарезают вдоль так, чтобы половинки не распадались. Каждую половинку смазывают сливочным маслом или маслом с наполнителями и вкладывают между ними тонкие ломтики продукта (сыр, колбаса, жареное или отварное мясо, котлеты). Вместе с продуктами можно положить кусочки свежего или консервированного перца сладкого, перья зеленого лука и др.

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 №45

Тема 39. Технология приготовления открытых бутербродов: сложных, закусочных (канapé), закрытых, горячих бутербродов, тортов бутербродных, закусок из хлеба.

2. Приготовление тортов бутербродных, закусок из хлеба.

Цель работы: Приготовление тортов бутербродных, закусок из хлеба.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Бутербродный торт – восхитительная закуска из привычных ингредиентов, которые обычно можно увидеть на праздничном столе. В его основе, как следует из названия, находится хлеб, причём тостовый – мягкий, тонкий и исключительно подходящий для такой аппетитной закуски. Хлеб дополняется сливочным сыром, мягким творогом, сметаной или майонезом, а также «наполнителями» – красной рыбой или же колбасой/ветчиной/мясом для бутербродов. В довершение всего обычно добавляют нейтральные овощи и зелень: огурцы, зеленый лук, укроп, помидор, перец и т. д. Чуть ниже расскажем лёгкий в приготовлении, простой и

классический рецепт закусочного торта с красной рыбой, а также покажем варианты оформления бутербродного торта для праздничного стола.

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 №46

Тема 40. Особенности оформления, требования к качеству, режимы хранения и реализации. Сочетаемость хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами.

1. Приготовление бутербродов. Оформление.

Цель работы: Приготовление бутербродов. Оформление.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Бутерброды закусочные (канапе). Для приготовления закусочных бутербродов используют подсушенный (поджаренный) пшеничный, ржаной хлеб или выпечные изделия из слоеного теста.

Слегка черствый ржаной или пшеничный хлеб очищают от корки, нарезают вдоль батона на полоски шириной 5–6 см, толщиной 1–1,5 см и обжаривают на сливочном масле или маргарине, не засушивая. Поджаренные полоски охлаждают, слегка смазывают сливочным маслом, укладывают по всей длине мясные, рыбные или другие продукты шириной 0,5–1 см, высотой 2–3 мм. Полоски продуктов можно чередовать с нарубленным зеленым луком или яйцами, сваренными вкрутую. Между уложенными продуктами или поверх них тонкой лентой или сеткой выпускают из шприца взбитое сливочное масло или пасты. Затем полоски нарезают в виде прямоугольников, ромбов, треугольников по 2–6 шт. на порцию. Можно изделиям придать форму кружочков диаметром 4 см. По краю кружочка выдавливают селедочное масло, а в середину кладут мелко нарезанный зеленый лук, взбитое масло, рубленые яйца, маслины и др. Хлеб для закусочных бутербродов можно не обжаривать.

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 №47

Тема 40. Особенности оформления, требования к качеству, режимы хранения и реализации. Сочетаемость хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами.

2. Органолептические показатели, бракеражный лист.

Цель работы: Органолептические показатели, бракеражный лист.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Бутерброды с маслом №1

https://www.pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409

Наименование блюда: **Бутерброды с маслом**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№1**

Вид обработки: **Без обработки**

Вес блюда: грамм

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
------------------------	-----------	----------

<u>Масло сливочное</u>	25	25
<i>или</i> <u>Масло медовое</u>	25	25
<u>Пшеничный хлеб</u>	<u>Детский сад: Питание*</u>	<u>Детский сад: Питание*</u>

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда
Белки, г	6.12
Жиры, г	18.88
Углеводы, г	36.55
Калорийность, ккал	340
В1, мг	0.12
В2, мг	0.08
С, мг	0
Са, мг	23.25
Fe, мг	1.55

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
---	---------------------	----------------------------

8-10 часов	40	40
12 часов	40	40
24 часа	40	40

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления
Хлеб намазывают маслом. Требования к качеству Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся Цвет: соответствует виду масла Вкус: соответствует виду масла Запах: масла в сочетании со свежим хлебом

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 №48

Тема 41. Технологический процесс приготовления сложных салатов. Технология приготовления сложных салатов, салатов-коктейлей. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску. Условия и сроки хранения.

1. Приготовление сложных салатов.

Цель работы: Приготовление сложных салатов.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Основные правила приготовления салатов

Салаты – это не только овощи и фрукты, которые потребляются в сыром или отварном виде. Салатами называют также всякое блюдо, приготовленное из разных продуктов, нарезанных мелкими кусочками и смешанных вместе.

Набор овощей в салатах и вид заправки могут быть самыми разнообразными, ведь варианты смешивания продуктов бесконечны.

В зависимости от продуктов, используемых для приготовления, салаты можно подразделить на:

- овощные – натуральные или смешанные, приготовленные из сырых, отварных или консервированных овощей;
- фруктовые десертные – приготовленные из различных натуральных фруктов и фруктовые закусочные, в которых фрукты смешиваются с различными овощами или другими продуктами;
- грибные – из свежих, соленых, маринованных или сухих, предварительно отваренных, грибов;
- бобовые – из зеленых стручков или отварных зерен гороха, фасоли, бобов, чечевицы;
- мясные – из мяса или мясопродуктов, заправленных острыми соусами;
- из мяса птицы и дичи;
- рыбные – из свежей (отварной или жареной), соленой, маринованной или копченой рыбы;
- из морских или океанических продуктов (кальмаров, морской капусты и т. д.);
- из яиц;
- из круп или макаронных изделий;
- винегреты;

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 №49

Тема 41. Технологический процесс приготовления сложных салатов. Технология приготовления сложных салатов, салатов-коктейлей. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску. Условия и сроки хранения.

2. Приготовление салатов, салатов-коктейлей..

Цель работы: Приготовление салатов, салатов-коктейлей..

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Механическая и гидромеханическая обработка сырья, а так же при необходимости тепловая обработка

Мытье - листовые овощи (салат, шпинат, щавель, кресс-салат, ревень, капусту) моют в большом количестве холодной воды, тщательно промывая пазухи листьев. Загрязненные и подпорченные листья удаляют.

Цветковые (цветную капусту и артишоки) и черенковые (кольраби, спаржу) овощи быстро обмывают холодной водой и затем около получаса держат в холодной воде, добавив в нее уксус или соль (1 ст. ложку на 1 л воды), чтобы удалить из соцветий возможных насекомых.

Корнеплодные овощи (морковь, свеклу, редис, редьку, хрен, сельдерей, петрушку, пастернак), а так же картофель и лук вначале очищают от земли, для чего заливают их теплой водой, немного дают в ней постоять и щеткой тщательно смывают землю. Затем овощи промывают вначале теплой, а затем холодной, лучше всего проточной, водой и очищают.

Плодовые и стручковые овощи (помидоры, огурцы, патиссоны, стручковый перец, баклажаны, кабачки, тыкву, стручки фасоли и гороха, а так же арбузы и дыни) обмывают под проточной водой руками или щеткой. Плоды с твердой кожурой, перевозимые в открытом виде, рекомендуется облить кипятком.

Зелень (укроп, листья петрушки и сельдерея, зеленые перья лука и чеснока) следует тщательно перебрать и быстро промыть под проточной холодной водой. Затем остатки воды стряхнуть и отсушить зелень салфеткой.

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 №50

Тема 42. Технологический процесс приготовления сложных закусок из овощей. Технология приготовления сложных закусок из грибов.

1. Приготовление сложных закусок из овощей.

Цель работы: Приготовление сложных закусок из овощей.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Для приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов используют свежие, вареные, соленые и маринованные овощи, грибы и зелень. Приготовление холодных блюд начинается с заготовки гарниров, заправок, соусов. Для гарниров используют вареные овощи (картофель, свеклу, морковь, цветную капусту, зеленый горошек, бобы, зеленую фасоль, спаржу), а также сырые (салаты, зелень петрушки, лук зеленый, огурцы, помидоры), грибы, плоды.

В зависимости от кулинарного назначения овощи нарезают. Правильная нарезка придает блюдам красивый вид и обеспечивает одновременное доведение до готовности овощей разных видов при их совместной тепловой обработке. Для измельчения используют овощерезательные машины со сменными ножевыми дисками, которые обеспечивают нарезку картофеля и корнеплодов кружочками, кубиками, брусочками, пластинами и соломкой.

В овощных цехах предприятия выделяют линии или участки по обработке картофеля и корнеплодов, зелени, лука, капусты и других овощей.

Для приготовления доброкачественной пищи необходимо обеспечить правильную технологическую обработку продуктов. Важным санитарным требованиям к технологической обработке продуктов является соблюдение поточности производственного процесса при обработке сырья. В процессе кулинарной обработки продуктов должны быть созданы такие условия, которые не только предохраняют их от микробного обсеменения, но и способствуют

максимальному сохранению пищевой и биологической ценности продуктов, приводят к значительному повышению вкусовых качеств приготовляемых блюд и уничтожению патогенных микроорганизмов, личинок и яиц гельминтов, находившихся в сырье.

Способы обработки овощей значительно влияют на сохранение питательных веществ. Например, механические способы обработки могут вызвать в продуктах достаточно глубокие химические изменения. При очистке и измельчении повреждается поверхность, облегчается контакт с кислородом воздуха, и ускоряются ферментативные процессы, которые приводят к потемнению картофеля, грибов, яблок, окислению витаминов. При промывании удаляются не только загрязнения, но и часть растворимых питательных веществ.

При сортировании удаляют продукцию ненадлежащего качества и механические примеси.

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.

Различную окраску овощей обуславливают пигменты (красящие вещества). При тепловой обработке окраска многих овощей изменяется.

В процессе тепловой обработки витамины претерпевают значительные изменения. Большие потери витамина С происходят, когда продукты подвергают неоднократным тепловым воздействиям

Для уменьшения потерь при приготовлении блюд овощи варят в воде или на пару.

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 №51

Тема 42. Технологический процесс приготовления сложных закусок из овощей. Технология приготовления сложных закусок из грибов.

2. Приготовление сложных закусок из грибов.

Цель работы: Приготовление сложных закусок из грибов.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Грибы с квашеной капустой. Грибы соленые отделяют от рассола, промывают, нарезают ломтиками. Капусту квашеную измельчают. Подготовленный репчатый лук шинкуют. Грибы соединяют с капустой квашеной, луком репчатым, затем добавляют сахар, перец черный молотый, масло растительное и перемешивают.

Салат укладывают горкой и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

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 №52

Тема 43. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску. Условия и сроки хранения.

Цель работы: Органолептические показатели. Бракеражный лист.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

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

Отварная капуста не должна иметь привкуса пареной капусты. Консистенция мягкая, нежная. Цвет от белого до кремового, для ранних сортов

савойской капусты – от светло-зеленого до кремового, для брюссельской – ярко-зеленый или бурый. На поверхности цветной капусты не допускаются темные пятна и покраснения.

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

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

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

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

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

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

Блюда и гарниры из овощей нельзя долго хранить в горячем состоянии, так как ухудшаются их внешний вид и вкус, снижается питательная ценность (разрушается витамин С). Отварной обсушенный картофель и картофельное пюре хранят на мармите не более 2 ч. Отварные цветную капусту, спаржу, кукурузу

хранят в горячем отваре не более 30 мин. Для более длительного хранения их охлаждают и без отвара ставят в холодильник, а по мере надобности прогревают в отваре.

Овощи в соусе или масле хранят в посуде под крышкой не более 2 ч. 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 течение дня. Тушеные и запеченные блюда из овощей и блюда из грибов хранят в горячем состоянии не более 2 ч.

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 №53

Тема 44. Технологический процесс приготовления сложных закусок из яиц и сыра.

Цель работы: Приготовление сложных закусок из яиц и сыра.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

На предприятиях общественного питания используются яйца только куриные, поскольку яйца водоплавающей птицы (гусей и уток) бывают носителями болезнетворных микробов. Яйца - один из наиболее ценных пищевых продуктов, добавление их в пищу не только увеличивает ее. При длительном хранении в плохих условиях белок разжижается, желток всплывает и пристает к внутренней стороне скорлупы. Обычно в этом месте образуется плесень. Если яйцо долго хранится, желток смешивается с белком и яйцо приобретает неприятный привкус «лежалости».

Яйца плохо переносят резкие перепады температуры. При резком повышении на наружной поверхности образуется скопление влаги, которая

способствует развитию микроорганизмов. При резком понижении температуры влага, выступающая на внутренней поверхности скорлупы, также способствует развитию микроорганизмов.

Для сохранения свежести и доброкачественности яиц необходимо:

хранить яйца в холодильнике при температуре от 1 до 2 °С;

закладывать на хранение только яйца с чистой скорлупой;

не закладывать на хранение теплые яйца;

холодные яйца не переносить сразу в очень теплое помещение;

проверять перед закладкой на хранение целостность скорлупы, поскольку надтреснутые яйца портятся быстрее других (трещину, если она не заметна, легко обнаружить легким постукиванием одного яйца о другое -- надтреснутое издает дребезжащий звук);

И не закладывать на хранение битые яйца, а реализовать их в кратчайшие сроки;

не помещать яйца рядом с остро пахнущими продуктами.

Если на предприятие общественного питания поступили яйца с загрязненной скорлупой, то их следует вымыть и обсушить, поместив в сухое чистое помещение. На хранение такие яйца закладывать не рекомендуется.

В зависимости от сроков и способов хранения яйца подразделяются на диетические и столовые. Первые поступают в продажу не позднее чем через пять суток со дня яйцекладки, и имеют штамп с числом.

Столовые яйца подразделяются на свежие, холодильниковые и известкованные. При нарушении требований, предъявляемых к диетическим, яйца переводят в следующую категорию и называют свежими. Яйца, хранившиеся в холодильнике до 30 суток, также считаются свежими. Яйца, хранившиеся в холодильнике свыше 30 суток, называются холодильниковыми. К известкованным относятся, яйца, которые хранят в известковом растворе. Все яйца, кроме свежих малопригодны для приготовления: блюд в рецептуру которых входят взбитые белки или отдельно белки и желтки. Холодильниковые и известкованные яйца годятся только в тесто. Последних можно отличить по внешнему виду -- у них хрупкая, неровная скорлупа лилового оттенка, покрытая мельчайшими частицами извести. При прикосновении к таким яйцам на руках остаются белые пятна.

Используя яйца, повар должен помнить, что несвежее яйцо может быть причиной желудочно-кишечного заболевания и что одно недоброкачественное яйцо может испортить большое количество теста, соуса и т. д. Поэтому необходимо тщательно проверять внешний вид, цвет, вкус и запах яиц. Нельзя также забывать, что для приготовления определенной группы блюд требуются яйца особенно свежие. Обыкновенное столовое яйцо может быть достаточно

свежим для варки вкрутую, приготовления омлета, теста для пирогов, сладких блинчиков, но не пригодно для суфле, кулича, пудинга, бисквита. В блюда, в рецептуру которых входит взбитый белок, требуется особенно свежее яйцо, с очень плотным белком, иначе его нельзя будет взбить. Если белок плотный, то при просматривании желток почти не виден. Плотный белок при взбивании дает пышную устойчивую пену. Очень свежие яйца требуются для таких блюд, как яичница-глазунья яйца в мешочек, так как даже малейший привкус «лежалости» в этих изделиях ощущается очень сильно.

С холодных сырных закусок и закусок из яиц можно начинать обед, ужин или даже завтрак. Небольшие порционные блюда прекрасно подойдут для возбуждения аппетита гостей перед подачей основного блюда.

Повар должен учитывать то, что яйца являются санитарно-опасным продуктом. Белок, служит прекрасной средой для жизнедеятельности микроорганизмов. От попадания их внутрь яйцо защищает подскорлупная оболочка, при повреждении которой микроорганизмы легко проникают в белок. В свежих яйцах содержится бактерицидное вещество лизоцим -- сильный антибиотик, но при хранении яиц его активность снижается. Поэтому при нарушении санитарных правил обработки яйца могут стать источником опасных пищевых отравлений и инфекций, особенно связанных с микробами группы сальмонелл.

На скорлупе яйца могут находиться микроорганизмы, которые способствуют возникновения инфекционных заболеваний. Поэтому перед приготовлением блюд из яиц следует выполнить их первичную обработку:

- определить свежесть яиц;

- тщательно обработать (яйца промывают тёплой водой, лучше всего в растворе пищевой соды (2 столовые ложки на 1 литр воды));

- ополоснуть кипячёной водой.

Температура холодных блюд и закусок из яиц и сыра при подаче на стол не должна превышать 10--12°C.

Оборудование для приготовления холодных блюд и закусок из яиц и сыра

Ассортимент холодных блюд и закусок из яиц и сыра

(см. Приложение № 7)

«Сырные крокеты»

Сырные крокеты - эффектная горячая закуска из хлеба, сыра, яиц и молока.

Ингредиенты: Белый хлеб (без корки) 300 г., Молоко 1 стакан, Яйца 2шт.

Сыр 100 г., зелень укропа, корица, соль

Белый хлеб нарезают кубиками. Укладывают хлеб в глубокую миску, заливают молоком и оставляют на 15 мин. После этого разминают хлеб вилкой и вбивают 1 яйцо. Добавляют натертый на крупной тёрке сыр, соль, корицу и тщательно перемешивают. Делают из приготовленной массы шарики.

Обмакивают их во взбитом с рубленой зеленью яйце. Обжаривают сырные крокеты до золотистого цвета, в большом количестве масла. Выкладывают сырныe крокеты на салфетку, чтобы стекло масло. Подают горячими.

«Сырное ассорти»

Ингредиенты: сыр «Дор-Блю», сыр «Маасдам», сыр домашний, виноград, орехи, зелень.

Все три вида сыра режутся кубиками, выкладывают на большую тарелку, украшают виноградом, грецкими орехами и зеленью.

«Яйца, фаршированные шпротами»

Ингредиенты: яйца - 4 шт., шпроты - 1/2 банки, майонез

Яйца отваривают. Разрезают на 2 части.

Желтки вынимают, смешивают со шпротами. Все хорошо разминают.

Наполняют белки начинкой и украшают фаршированные яйца майонезом.

«Яйца фаршированные семгой»

Ингредиенты: 5 яиц, 150 г слабосоленой семги (или форели, горбуши), майонез, петрушка

Яйца разрезать вдоль на две части. Желтки вынуть, измельчить. Зелень мелко нарезают. Смешивают желтки и зелень. Добавляют майонез, перемешивают. Полученной массой нафаршировать половинки яиц. Семгу нарезают тонкими полосками. Полоски скручивают розочкой. Розочку ставят на половинку яйца. Украшают зеленью.

«Яйца фаршированные грибами»

Ингредиенты: 8 яиц, 20 г сушеных белых грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка топленого масла, 4 ч. ложки майонеза и сметаны, 3 ч. ложки кетчупа, зелень, соль.

У сваренных вкрутую яиц срезают с тупого конца часть белка и вынимают желтки. Предварительно замоченные сушеные грибы отваривают, мелко нарезают, поджаривают, смешивают с пассированным репчатым луком и желтками, солят.

Полученным фаршем заполняют белки, укладывают их в салатник, прикрыв сверху срезанными «шляпками» белков, заливают соусом, украшают зеленью. Для приготовления соуса майонез перемешивают со сметаной и кетчупом.

Технологический процесс приготовления горячих закусок из различных продуктов

Горячие закуски по технологии приготовления сходны с основными горячими блюдами, но отличается от них более острым вкусом, и подаются в специальной посуде: порционных сковородах, кроншелях, небольших кастрюльках - кокотницах. Горячие закуски включают в меню после холодных.

Для приготовления закусок используют самые разнообразные продукты: зеленые салаты и мясо. Картофель, рыбу, птицу, сыры и др. поэтому и пищевая ценность закусок различна: некоторые из них малокалорийны, и служат лишь

источником вкусовых веществ, витаминов и минеральных соединений, другие богаты белками, жирами и энергетическая ценность их велика.

Горячие блюда обычно подают в начале приема пищи, после холодных закусок. В этом случае их называют закусками, они дополняют состав основных блюд, украшают стол, утоляют голод, возбуждают аппетит и дополняют пищевую ценность рационов.

Готовые горячие закуски должны быть доведены до готовности, но не пережарены. При подаче они должны иметь температуру 65оС, красиво оформлены, иметь свойственный аромат.

Горячие закуски хранению не подлежат. Их приготавливают непосредственно перед подачей. Оставлять закуски на следующий день и разогревать не рекомендуется, так как они теряют свои вкусовые качества и, сроки хранения продуктов ограничены.

Ассортимент горячих закусок очень разнообразен: горячие бутерброды, теплые салаты, закуски из запеченных овощей, рыбы, мяса, птицы и яиц, жареные и отварные мясо, рыба, домашняя птица, дичь в горячем виде с острыми приправами и соусами. Как правило, горячие закуски подразделяют на следующие группы:

- а) горячие бутерброды;
- б) теплые салаты;
- в) блюда из рыбы;
- г) блюда из мясных продуктов;
- д) жульены.

Из горячих закусок широкой популярностью пользуются жульены, жареное и запеченное мясо и рыба, фаршированные овощи. Например, ассортимент горячих закусок:

- рыба, запеченная под соусом паровым (кокиль);
- рыба с морепродуктами под сыром;
- кальмары в сметанном соусе;
- горячая закуска с креветками;

Соусы, заправки, используемые к горячим закускам, не только улучшают и разнообразят вкус, но и существенно влияют на их пищевую ценность. Сметана и соус майонез содержат значительное количество жира и поэтому повышают калорийность горячих закусок. В рецептуру многих горячих закусок входят растительное масло или соусы и заправки к ним. Такие блюда являются источником непредельных жирных кислот.

Основное назначение закусок - возбуждение аппетита. Важную роль при этом играет внешний вид блюда. Для придания закускам привлекательного вида используют различные декоративные элементы из свежих и вареных овощей и зелени.

Овощи нарезают в виде звездочек, спиралей, ромбиков, вырезают из них цветы. Для оформления блюд используют в основном съедобные элементы. Оформление блюд не должно быть чрезмерно сложным и трудоемким. Облегчает работу по оформлению блюд использование специальных приспособлений: формочек, выемок, карбовочных ножей и др. При этом следует строго соблюдать санитарные правила.

Горячие закуски принято готовить порционно. К таким закускам относятся разнообразные жульены, которые готовят в кокотницах, рыбные блюда, запеченные в кокильницах, а также разнообразные блюда в порционных сковородах. Посуду, в которые приготовлены горячие закуски, ставят на тарелки, покрытые бумажными салфетками.

Несмотря на то, что закуски называются горячими, они не должны быть обжигающими. Перед подачей их допустимо разогреть в духовке или микроволновой печи. Горячие закуски подаются после холодных, перед основным блюдом, если таковое предусмотрено. В случае если приготовлено несколько разновидностей горячих закусок, то сначала предлагаются рыбные, потом мясные, потом - приготовленные из мяса птицы, а потом - грибные и овощные.

Блины и разнообразные пирожки с несладкими начинками также относятся к горячим закускам. Желательно, чтобы пирожки, подаваемые к столу, были небольшими, а начинки - разнообразными. Блины могут подаваться в натуральном виде, с кусочком сливочного масла - тогда на стол должны быть выставлены такие популярные добавки к блинам, как малосольная рыба, икра, сметана.

Из овощных горячих закусок особенно популярны овощи гриль. Запеченные на гриле ломтики баклажанов, сладкого перца, цуккини и помидоров могут подаваться как порционно, так и на большом общем блюде. Отдельно к этому угощению подается заправка, например, из оливкового масла, лимонного сока, чеснока и зелени.

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 №54

Тема 45. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску.

Цель работы: Органолептические показатели. Бракеражный лист.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Вареные яйца всмятку должны иметь жидкий желток и полужидкий белок. Яйца «в мешочек»: желток – полужидкий, белок – загустевший сверху, а в центре полужидкий. Очищенное от скорлупы яйцо слегка деформируется. Яйца вкрутую имеют полностью загустевший белок и желток. Вареные яйца не должны быть загрязненными, с трещинами и выливами. На поверхности вареного яйца не должно быть темного слоя.

Яичница-глазунья должна иметь сохранивший форму полужидкий желток. Края яичницы не подсушены, нижняя часть не загрязнена. Нежелательны белые пятна на желтке от соли. В яичнице с гарниром продукты слегка поджарены, однородной формы нарезки.

Жареный омлет имеет форму пирожка, светло-желтый и воздушный на разрезе, со слегка коричневатой поджаристой корочкой. В смешанном омлете продукты мелко нарезаны и распределены в массе равномерно. Для фаршированных омлетов гарниры сочные, заправленные соусом. Запеченные омлеты должны иметь на поверхности слегка подрумяненную корочку.

Драчена должна быть плотной, хорошо пропеченной. Поверхность не должна быть подгорелой, изделия – пересоленными. Вкус и запах яичных блюд соответствуют запаху свежих яиц и добавленных в блюда продуктов.

Блюда из яиц не подлежат хранению. Омлеты, яичная кашка, яичница-глазунья, яйца всмятку, драчена приготавливаются по мере спроса и сразу же отпускаются. Яйца вкрутую после погружения в холодную воду хранят в скорлупе сухими, а яйца, сваренные «в мешочек», можно хранить в подсоленной холодной воде. Холодные изделия из яиц хранят при температуре 0–6 °С.

Работа холодного цеха устройство холодного цеха

Назначение холодного цеха – приготовление холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, овощей и других продуктов, а также сладких блюд и бутербродов. При размещении холодного цеха должна быть предусмотрена его удобная связь с кухней, где производится тепловая обработка продуктов для холодного цеха, и с заготовочными цехами, откуда в холодный цех поступают продукты, реализуемые затем без тепловой обработки. Изделия холодного цеха отпускаются в столовой посуде, поэтому моечная должна находиться в непосредственной близости.

Основные операции, осуществляемые в цехе, – нарезка подготовленных продуктов, порционирование и оформление холодных блюд и закусок. В

соответствии с этим организуются рабочие места поваров, используются соответствующие оборудование, инвентарь, инструменты.

В связи с тем, что в цехе готовят блюда и холодные закуски не только из полуфабрикатов, прошедших тепловую обработку, но и из сырых продуктов, важно разграничить рабочие места по изготовлению продукции из сырья различных видов.

Продукция цеха в основном скоропортящаяся, поэтому обязательно холодильное оборудование: шкафы достаточной емкости и холодильные камеры с дополнительными полками-решетками для кратковременного хранения приготовленных изделий, низкотемпературный прилавок и льдогенератор.

Основное оборудование холодного цеха – универсальный привод с комплектом сменных механизмов, а также ветчинно-колбасорезка, маслоделитель, машина для нарезки овощей, производственные столы с горками, охлаждаемыми емкостями и холодильным шкафом.

В горке хранят продукты для приготовления салатов и винегретов. В холодильном шкафу в течение короткого времени хранят сыры, колбасы, заливное и др. На столе должны быть также разделочные доски и весы. Для обработки сырых овощей используют отдельные доски с маркировкой. Для очистки и нарезки продуктов вручную используются специальные приспособления и инструменты: яйцерезки, яблокорезки, выемки и др.

Для приготовления сладких блюд необходимы специальные инструмент и оборудование: соковыжималки, лотки, формы, лопатки-ножи, приборы для раскладывания блюд, щипцы. На рабочем столе повара, готовящего сладкие блюда, должна быть ванна, производственный стол с охлаждаемым шкафом, весы ВНЦ-2, различная посуда, специализированный универсальный привод со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания муссов, кремов, самбуков.

При организации рабочего места повара для порционирования холодных блюд и закусок слева от производственного стола ставят стеллаж с чистой посудой, под крышкой стола укрепляют полки для инструментов и инвентаря, на столе устанавливают горку для специй и приправ и весы, а справа – стеллаж с подносами для приготовленных блюд и закусок. На крупных предприятиях выделяется рабочее место для приготовления бутербродов.

Руководит работой в холодном цехе бригадир, который организует отпуск блюд и контролирует качество. Повара 5-го и 6-го разряда готовят наиболее ответственные и трудоемкие заказные и банкетные блюда, порционируют и оформляют их. Повара 4-го разряда готовят продукты: варят картофель и овощи, жарят мясные и рыбные полуфабрикаты для холодных блюд, нарезают овощи, обрабатывают сельдь.

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 №55

Тема 46. Условия и сроки хранения.

Цель работы: Условия и сроки хранения.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Вареные яйца всмятку должны иметь жидкий желток и полужидкий белок; яйца «в мешочек» - желток полужидкий, белок - загустевший сверху, а в центре полужидкий. Очищенное от скорлупы яйцо слегка деформируется. Яйца вкрутую имеют полностью загустевший белок и желток. Вареные яйца не должны быть загрязненными, с трещинами и выливами. На поверхности вареного яйца не должно быть темного слоя.

Яичница-глазунья должна иметь сохранивший форму полужидкий желток. Края яичницы не подсушены, нижняя часть не загрязнена. Нежелательны белые пятна на желтке от соли. В яичнице с гарниром продукты слегка поджарены, однородной формы нарезки.

Омлет жареный имеет форму пирожка, цвет светло-желтый со слегка коричневатой поджаристой корочкой. В смешанном омлете продукты мелко нарезаны и распределены в массе равномерно. Для фаршированных омлетов гарниры сочные, заправленные соусом. Запеченные омлеты должны иметь на поверхности слегка подрумяненную корочку.

Драчена должна быть плотной, хорошо пропеченной. Поверхность не должна быть подгорелой, изделия - пересоленными. Вкус и запах яичных блюд соответствуют запаху свежих яиц и добавленных в блюдо продуктов.

Блюда из яиц не подлежат хранению. Омлеты, яичная кашка, яичница-глазунья, яйца всмятку, драчена приготавливаются по мере спроса и сразу же отпускаются. Яйца вкрутую после промывания холодной водой хранят в скорлупе сухими, а яйца, сваренные «в мешочек», можно хранить в подсоленной холодной воде. Холодные изделия из яиц хранят при температуре от 0-6 °С.

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 №56

Тема 47. Правила подачи сложных холодных блюд и закусок.

Цель работы: Приготовление сложных блюд и закусок. Правила подачи.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Холодные блюда и закуски – правила, техника и температура подачи. При подачи холодных блюд и закусок существуют свои правила и последовательность :

В первую очередь подаётся рыбная гастрономия (солёная красная и чёрная икра, солённая и малосольная рыба, рыбные консервы), рыба отварная, заливная, под маринадом и так далее .

Следом идут натуральные свежие овощи.

Мясная гастрономия, мясо отварное ,заливное и так далее .Далее овощные, яичные и замыкают молочные блюда .

Температура подачи холодных блюд и закусок должна быть не более 8 -10 градусов С.

Подавать холодные закуски можно как в однопорционной так и многопорционной посуде. Посуду для холодных блюд и закусок подбираем по размеру, в зависимости от

количества порций .Как правило посуда должна быть красивой и удобной.

Перед подачей холодных блюд и закусок , столы предварительно сервируют закусочными тарелками и столовыми приборами . Икорницы , салатники, соусники, рекомендуется ставить на подставочную тарелку. При подаче блюд из рыбы применяют лопатки для разложения.

Приборы для закусок раскладывают таким образом на блюдо, чтобы ручки наборов выступали за край посуды.

ПРАВИЛА ПОДАЧИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК :

1 - Икра зернистая ,красная– хрустальные розетки ставят на заполненные пищевым льдом икорницы, икорницу ставим на подставную тарелку с бумажной салфеткой ,рядом с

икорницей на тарелки лопатка для икры или чайная ложка, которые кладут ручкой вправо

2 - Икра паюсная чёрная – как правило прессованная в виде рулета. Во время подачи нарезают на порционные кусочки. Отдельно можно подать масло, зеленый лук, блины, тосты, лимон .На рыбное блюдо икру в виде ромба или эллипса. Розетки для масла на подставной тарелке .Из приборов лопатка для икры. \

3 - Рыба соленая (семга, лосось), холодного копчения, нарезают тонкими кусочками по 2-3 на порцию. Подают на рыбном лотке или овальном фарфоровом блюде, лимон,

зелень .Из приборов гастрономическая ,столовая, или закусочная вилка

4 - Рыба севрюга или осетр горячего копчения .Подаём на рыбном лотке или фарфоровом овальном блюде ,зелёный горошек ,зелёный салат ,лимон .Приборы столовая или закусочная вилка .

5 - Сельдь натуральная ,слабосоленая .Подаём на рыбном лотке ,украшаем зеленью ,отдельно в круглом барашке отварной картофель ,сливочное масло в розетке на подставной тарелке .Из приборов закусочная вилка ,нож для масла .

6 - Рыба заливная - кусочки отварной рыбы залитые прозрачным рыбным желе. Подаём на овальном фарфоровом блюде .Отдельно фарфоровом соуснике подаём соус –хрен , или соус-майонез .Соусник на пирожковой тарелки ,рядом чайная ложка ручкой вправо.

Для заливного специальная фигурная лопатка с прорезями.

7 - Ассорти рыбное не менее трёх ,четырёх наименований рыбной продукции .Подаём на фарфоровом овальном блюде или рыбном лотке ,оформляем зеленью, лимоном. Из приборов гастрономическая , столовая, или закусочная вилка.

8 - Рыба под маринадом ,порционные обжаренные куски осетрины или судака, залитые маринадом и посыпанные зеленью .Подаём на фарфоровом овальном блюде или

рыбном лотке .Приборы закусочная вилка и специальная фигурная лопатка .

9 – Салаты и винегреты. Подаём в стеклянных, фарфоровых салатниках или на закусочных тарелках ,многопорционные в салатных вазах .Из приборов для индивидуально подачи закусочная вилка и нож ,для общей подачи столовая ложка ручкой вправо .

10 - Салаты-коктейли .Подаём в фужере или низком бокале на подставной тарелке с бумажной салфеткой ,из приборов десертная ложка на подставной тарелке ручкой вправо.

11 - Ассорти мясное – нарезаем не менее трёх-четырёх видов мясных продуктов .Подаём на фарфоровом круглом или овальном блюде ,украшаем корнишонами, маринованными фруктами, свежими овощами, зеленью. Отдельно можно подать соус-майонез или соус хрен. Соусник на пирожковой тарелке, на которую кладут чайную ложку ручкой вправо .Из приборов вилка ,нож .

12 – Заливное из мясных продуктов - мясные продукты в специальных порционных формах, залитые желе. Отдельно подают соус из хрена .Подаём на круглом фарфоровом

блюде переложив на него застывшее заливное из форм. Соусник для соуса на пирожковой тарелке, на которую кладут чайную ложку ручкой вправо .Из приборов специальная фигурная лопатка с прорезями .

13 - Отварная и жареная птица, ассорти из дичи. Отваренную или жареную индейку, гуся или другую птицу нарезаем по 2 кусочка на порцию. Более мелкую рябчика или куропатку оставляем целыми или разрезаем на две половинки. Подаём на фарфоровом овальном блюде, украшаем маринованными фруктами, корнишонами, листьями салата, кусочками желе, зеленью . При банкете птицу подают целиком, ножки оформляют бумажными папильотками .Из приборов столовый нож и вилка .

14 - Ассорти из сыра- несколько видов сыра выкладываем от нежных по вкусу к острым. Подаём на деревянной доске или фарфоровом блюде ,украшаем виноградом, орехами.

Из приборов специальный нож для нарезки сыра.

15 – Канапе - небольшие фигурные бутерброды. Подаём на круглом фарфоровом блюде или небольшом подносе который накрываем салфеткой. Стаканчик с декоративными шпажками ,лопатка .Шпажки можно сразу воткнуть в канапе .

16 –Тарталетки ,валованы - Корзинки (тарталетки) готовят из сдобного или слоеного теста выходом 12-25 гр ,их заполняют различными салатами . Валованы - из слоеного

теста выходом 20 - 40 г. их заполняют икрой, семгой. Подаём на круглом фарфоровом блюде, накрытом салфеткой .Из приборов лопатка ,вилка ,нож .

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 №57

Тема 48. Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов.

Цель работы: Методы сервировки. Органолептические показатели. Браеражный лист.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

3. Общие правила сервировки стола

Сервировка (от франц. servir – подавать на стол) - подготовка стола к завтраку, обеду, ужину; правильное размещение на столе посуды, приборов, столового белья, служащих для этих целей.

К сервировке стола, предъявляются следующие требования:

соответствие виду обслуживания: завтрак, обед, ужин;

эстетическая направленность (соответствие формы и размеров тарелок форме и размерам стола, сочетание их с цветом скатерти и салфеток);

согласование предметов сервировки с декоративным решением интерьера зала;

соответствие столовой посуды ассортименту подаваемых блюд, напитков; отражение 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. Дополнительная сервировка осуществляется в соответствии с принятым заказом и с учетом ассортимента подаваемых блюд, напитков.

Предварительную сервировку стола производят в такой последовательности:

накрытие стола скатертью;

сервировка тарелками;

сервировка приборами;

сервировка хрустальной или стеклянной посудой;

раскладывание салфеток;

расстановка приборов со специями, ваз с цветами.

Накрытие стола скатертью. Вначале на столы раскладывают отглаженные и сложенные вчетверо по длине скатерти, затем разворачивают каждую и

располагают ее вдоль длины стола. Двумя руками берут за кромки одной из сторон; скатерть резким движением поднимают и опускают на столешницу, как бы встряхивая. Воздушная подушка, образовавшаяся между столешницей и развернутой скатертью, дает возможность уложить ее в нужном положении. При этом центральная складка скатерти должна совпасть с центром стола, перпендикулярная складка тоже должна проходить по середине стола.

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 на расстоянии 5 – 10 см от края стола.

При сервировке стола тарелками официант движется по часовой стрелке (справа налево). При сервировке стола пирожковыми тарелками официант устанавливает их на стол слева от основных (закусочных) на расстоянии 5 – 10 см левой рукой. При этом он должен продвигаться вдоль стола слева направо.

Сервировка стола приборами. После подготовительной работы официант раскладывает приборы на подносе, покрытом салфеткой. Приборы располагают на подносе в том порядке, в котором осуществляют сервировку стола. Можно также сервировать стол приборами, держа их в ручнике, сложенном конвертом.

Вначале стол сервируют ножами и ложками, затем вилками. Справа от тарелок (сервировочных и закусочных) раскладывают ножи лезвием к тарелке на расстоянии 2 см от края стола до ручки прибора в такой последовательности: нож столовый, ложка столовая (выпуклой стороной вниз), нож закусочный. Слева от тарелки раскладывают вилки зубцами вверх в следующем порядке (справа налево): вилки столовые, закусочные. Десертные приборы укладывают перед тарелкой (мелкой или закусочной) в следующем порядке: нож, вилка, ложка. Расстояние между тарелкой и прибором, а также между приборами должно быть не более 0,5 см. Все приборы должны располагаться на столе параллельно друг другу.

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

Раскладывание салфеток. Салфетка является обязательным предметом сервировки стола. Она должна быть хорошо отглаженной и красиво сложенной. При сервировке стола официант раскладывает салфетки на закусочные тарелки, а при отсутствии последних – на стол между приборами.

Расстановка приборов со специями. Официант ставит на мелкую столовую тарелку, накрытую полотняной салфеткой, сложенной конвертом, солонку и перечницу, 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.

Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола

Сервировка стола для завтрака состоит из пирожковой тарелки, закусочного прибора, чайной ложки, фужера и полотняной салфетки. В меню завтрака, как правило, включают масло сливочное, поэтому сервировку стола дополняют ножом для масла.

Сервировка стола для бизнес-ланча состоит из пирожковой тарелки, столового прибора (нож, ложка, вилка), закусочного прибора, фужера и полотняной салфетки, прибора со специями (солонки, перечницы), вазы с цветами.

Сервировка стола для комплексного обеда состоит из пирожковой тарелки, столового и закусочного приборов, чайной ложки, фужера и полотняной салфетки, прибора со специями и приправами на подставке, вазочки с цветами.

Сервировка стола к обеду по меню заказных блюд включает сервировочную, закусочную и пирожковую тарелки, столовый и закусочный приборы, фужер, полотняную салфетку, прибор со специями, вазу с цветами.

Сервировка стола к ужину состоит из сервировочной, закусочной и пирожковой тарелок, закусочного и столового приборов (ножей и вилок), фужера и оригинально сложенной полотняной салфетки). Последовательность сервировки стола по меню ужина аналогична сервировке по меню заказных блюд обеда.

В процессе работы официант, приняв от потребителя заказ, проверяет соответствие сервировки стола заказу, дополняет ее недостающими предметами, убирает лишние. Предварительная сервировка стола, приведенная в точное соответствие с принятым заказом, называется досервировкой. Если на ужин гость заказал закуску и рыбное горячее блюдо, то столовый прибор (нож и вилка) заменяется рыбным. При необходимости можно в процессе обслуживания подавать дополнительные приборы в соответствии с заказанным меню.

Дополнительной (полной) сервировкой стола называют сервировку, которую производят по заранее составленному меню заказа. Она используется при организации обслуживания банкетов, иностранных туристов, различных делегаций, участников совещания, симпозиумов.

Сервировка стола по меню заказа имеет много вариантов. Количество предметов для сервировки зависит от ассортимента подаваемых блюд. Наличие лишних или отсутствие некоторых необходимых предметов

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 №58

Тема 49. Правила выбора вина и других алкогольных напитков.

Цель работы: Правила выбора вина. Винный этикет.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Правила винного этикета

Вино́ (лат. *vinum*) - алкогольный напиток (крепость: натуральных - 9-16 % об., креплёных - 16-22 % об.), получаемый полным или частичным спиртовым брожением виноградного или плодово-ягодного сока (иногда с добавлением спирта и других веществ - т. н. «креплёное вино»). Наука, изучающая вина - энология. Вина производятся как из сока винограда (традиционный, и исторически первый продукт для получения вина), так и из различных плодов и ягод (обычно более дешёвые сорта вина). По назначению вина делятся на столовые (используются как вкусовое дополнение к столу) и десертные (подаются к десерту).

По цвету различают белые, розовые и красные типы вин. Осадок не только не является дефектом вина, но, наоборот, служит гарантией того, что вино натуральное. Он никак не влияет на вкус продукта. По качеству и срокам выдержки вина подразделяются на:

молодые; без выдержки; выдержанные; марочные (лучшие, выдержанные вина, вырабатываемые в определённых винодельческих районах из одних и тех же сортов винограда, сохраняющие вкус и аромат); коллекционные (вина с очень длительной выдержкой, иногда достигающей десятков и даже сотен лет).

Согласно российским стандартам по содержанию этилового спирта и сахара вина подразделяются на:

1. Столовые:

- Сухие вина - вина, приготовленные путём полного сбраживания сусла с остаточным содержанием сахара не более 0,3 %. (спирт - 9-13 % об., сахар - до 3 г/л). Вино называют «сухим» потому, что в нём «досуха» (полностью) сброжен сахар.

- Сухие особые (спирт - 14-16 % об., сахар - до 3 г/л)
- Полусухие (спирт - 9-13 % об., сахар - 5-30 г/л)
- Полусладкие (спирт - 9-12 % об., сахар - 30-80 г/л)

2. Специальные (то есть креплёные):

- Крепкие (спирт - 17-21 % об., сахар - 30-120 г/л)
- Сладкие (спирт - 14-20 % об., сахар - до 150 г/л)
- Полудесертные (спирт - 14-16 % об., сахар - 50-120 г/л)
- Десертные (спирт - 15-17 % об., сахар - 160-200 г/л)
- Ликёрные (спирт - 12-16 % об., сахар - 210-300 г/л)
- Ароматизированные (спирт - 16-18 % об., сахар - до 6-16 %)

3. Игристые вина - это вино, насыщенное в процессе вторичного брожения углекислым газом. Самое известное в мире игристое вино - шампанское, изготавливаемое по технологии, открытой и впервые реализованной во французской провинции Шампань).

- Брют-кюве (спирт - 9-13 % об., сахар - 0 г/л)
- Экстрабрют (спирт - 9-13 % об., сахар - 3-6 г/л)
- Брют (спирт - 9-13 % об., сахар - до 15 г/л)

4. Медовое вино

К плодово-ягодным винам можно отнести также натуральные медовые вина естественного брожения. Это умеренно сладкие вина с выраженными медовыми и цветочными тонами. Объёмная доля этилового спирта от 11,0 до 15,5 % об. Типично медовый букет вина иногда дополняют иные натуральные компоненты: пряности, целебные травы, ягоды.

Винный этикет - это правила сервировки вина, также рекомендации по сочетанию вин и блюд. Кратко:

1. Перед едой, для возбуждения аппетита, обычно пьётся аперитив: мадера, херес, вермут;
2. Белые столовые вина подаются к закуске, лёгким мясным и рыбным блюдам;
3. Натуральные сухие, полусухие и полусладкие вина хорошо сочетаются с овощными блюдами;

4. Красное сухое вино подходит к баранине, телятине, дичи, домашней птице, шашлыку, плову, буженине;
5. Перед употреблением вина следует насладиться его ароматом;
6. Вино не следует пить как воду, следует отпить глоток и секунду подержать вино на задней части языка, дав вкусовым рецепторам полностью ощутить вкус;
7. Каждый сорт вина подается при различной температуре: насыщенные танинные красные вина - при комнатной (18-20 градусов); легкие красные вина - около 14-16 градусов; легкие белые вина - около 12-14 градусов; шампанское не стоит охлаждать ниже 6-7 градусов.

Выбор бокалов

Вино традиционно подаётся в бокалах. Желательно, чтобы бокал был из тонкого стекла на высокой ножке. Высокие бокалы из бесцветного стекла предназначены для сухих и красных вин; для полусладких вин предназначены достаточно широкие, открытые.

Для креплёных вин используют бокалы, заметно сужающиеся кверху; для мадеры и хереса - рюмки с суженным цилиндрическим венцом; конические рюмки небольшого объёма предназначены для десертных и ликёрных вин.

Для игристых вин и шампанского используют высокие узкие фужеры, так как такая форма бокала замедляет выход пузырьков. Бокал заполняют не более чем на две трети, чтобы иметь возможность поворачивать вино в бокале, оценивая цвет и аромат.

Откупоривание бутылки

Чем старше вино, тем более бережного обращения оно требует. Для открывания винных бутылок используют штопор, лучше всего винтовой. По правилам нельзя протыкать пробку насквозь. Белое вино желательно откупоривать непосредственно перед тем, как разлить по бокалам. Красное вино лучше откупоривать за 30-40 минут до употребления, чтобы дать вину насытиться кислородом.

Даже если человек знает правила этикета, но не умеет правильно выбрать алкогольный напиток к тому или иному блюду, то остается ощущение какой-то незавершенности. Зато как выигрышно смотрится знаток, умеющий правильно подобрать алкогольный напиток, который тонко подчеркнет вкус определенного блюда.

Вина лучше хранить дома в прохладном месте, и необходимо, чтобы они были в горизонтальном положении. В бутылке, которая стоит, пробка быстро

подсыхает, начинает пропускать воздух - и вино, особенно столовое, становится хуже, теряет букет, приобретает неприятный запах гнили.

Хорошо, если дома хранится несколько бутылок выдержанных старых вин: они всегда придадут столу элегантность. В старых винах, как правило, образуется осадок, который может выпасть на дно бутылки или образовать на стенках своеобразный налет, так называемую "рубашку". Если осадок или "рубашка" достаточно плотные, бутылку ставят на стол осторожно. Если же осадок легко взмучивается, вино лучше предварительно перелить в другую бутылку и, естественно, сообщить об этом гостям, назвав год урожая и марку коллекционного вина.

Вино, поданное некстати, не к "своему" блюду или неправильной температуры, много теряет в своих достоинствах. Поэтому исходя из правил застолий, все вина можно разделить на три категории:

1. Аперитивы - возбуждают аппетит и пьют обычно перед едой: мадера, херес, вермут.
2. Столовые вина - употребляемые во время обеда или какой-либо трапезы.
3. Десертные вина - пьют со сладкими блюдами, после обеда.

Белоснежная скатерть, живые цветы, хрустальные фужеры прекрасно сочетаются с винами разных цветов и оттенков и с нарядной игрой шампанского. В такой обстановке вино становится лучшим украшением стола, создает праздничность и торжественность.

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 №59

Тема 50. Характеристика рыбных гастрономических продуктов.

Цель работы: Характеристика рыбных продуктов.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

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

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

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

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

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

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

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

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

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 №60

Тема 51. Организация технологической линии по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы и рыбной гастрономии.

Цель работы: Приготовление блюд из рыбы рыбной гастрономии.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Для холодных закусок и блюд используют свежую рыбу и гастрономические рыбные продукты. Свежую рыбу для холодных блюд, разделывают, так же как и для горячих.

На рабочем месте для приготовления закусок из гастрономических продуктов нарезают, и оформляют блюда из и рыбных продуктов (ассорти рыбное). На рабочем месте ставят столы для малой механизации (машина МРГУ-370 для нарезки гастрономических продуктов). Для нарезки продуктов вручную используют гастрономические ножи. Для контроля, за массой порций гастрономических продуктов используют весы.

Если в ассортимент холодных блюд включены заливные блюда, то для их приготовления рекомендуется организовывать специализированное рабочее место. Нарезают рыбные продукты на производственных столах СП-1050, СП-1470, оборудованных весами для взвешивания порций продуктов, ножами поварской тройки, разделочными досками с маркировкой «РВ», лотками для укладки взвешенных продуктов. Перед оформлением заливных блюд подготавливают продукты и украшают их, используя следующий инвентарь: ножи для карбования и фигурной резки овощей, выемки различной формы и др. Порции рыбы укладывают в подготовленные лотки (емкостью от 5-10 порций), блюда, формы; украшают продуктами, находящимися в горке; заливают ланспигом, или желе используя разливательную ложку, и помещают в холодильный шкаф или используют для этого стол с охлаждаемым шкафом. Если заливные блюда готовят в лотках, то при отпуске их нарезают на порции и перекладывают в столовую посуду (лотки, закусочная тарелка) с помощью специальных лопаток.

В ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы входят рыбная гастрономия и консервы из рыбы, заливная рыба, рыба под соусом майонез, рыба под маринадом, отварная рыба с соусом хрен, рыбное ассорти и другие блюда. Большинство рыбных холодных блюд подают с гарниром (из картофеля, овощей). Отпускают рыбные блюда и закуски на лотках, овальных блюдах, в салатниках, которые предварительно рекомендуется охладить.

Для праздничных обедов, свадеб, юбилеев, банкетов, официальных и дипломатических приемов помимо большого ассортимента других кушаний, подаваемых на порционных блюдах и тарелках, из рыбы и мяса готовятся банкетные (заказные) блюда. К банкетным блюдам предъявляются особые требования. Они должны отличаться не только высоким качеством, но и художественным оформлением и служить украшением стола. Эти блюда подаются на вазах, больших фарфоровых и мельхиоровых блюдах по 8 -12-16 и более порций с разнообразными сложными гарнирами из различных по виду и цвету овощей. Гарнир помещают также в корзиночки из сдобного или слоеного теста, чашечки, вырезанные из апельсиновых и мандариновых корок. Чем крупнее изделие, тем разнообразнее и красочнее должны быть подобраны гарниры и уложены более крупными букетами.

Качество готовых рыбных блюд оценивают по соблюдением рецептуры: правильность разделки рыбы, нарезки и панировки, соблюдение правил тепловой обработки и доведения рыбы до готовности, вкус и запах приготовленного блюда, внешний вид.

Рыба должна быть зачищена от костей и кожи, нарезана наискось широкими кусками, красиво украшена, иметь цвет, соответствующий виду рыбы; у заливной рыбы желе светло-желтое, прозрачное, вкус, соответствующий вкусу рыбы в зависимости от обработки. У заливной рыбы и рыбы под маринадом вкус и запах пряностей. Консистенция рыбы плотная, мягкая, не крошащаяся, у рубленой сельди - мажущаяся.

Ассортимент холодных сложных блюд и закусок из рыбы, морепродуктов.

ТК ТТК холодных блюд из рыбы и морепродуктов

(см. Приложение № 5)

«Сельдь по-русски»

Состав: Сельдь соленая, картофель отварной, лук репчатый, масло оливковое, зелень.

Подготовленные половинки филе сельди без кожи и костей, сложив вместе, нарезают поперек или наискось кусочками шириной 2--3см.

В порционную селедочницу выкладывают нарезанную кусочками сельдь, сбоку нарезанный кружочками вареный картофель, и нарезанный кольцами репчатый лук. Поливается оливковым маслом.

«Судачок на шпажках»

Ингредиенты: судак, грибы см, перец болгарский, специи, масло растительное, лимон, зелень.

Филе судака нарезать на крупные куски, маринуют со специями, соком лимона и растительным маслом. Перец болгарский зачищают, промывают, нарезают на крупные дольки. На шпажку нанизывают кусочек судака, грибочек, дольку болгарского перца, так 3 раза. Жарят на раскаленной сковородке до готовности. При подачи посыпают рубленой зеленью, толчеными орехами.

«Рыбное ассорти»

Ингредиенты: семга сс пф, рыба масляная, скумбрия, икра красная, маслины, зелень.

Рыбу нарезают тонкими кусками, и укладывают на тарелку, или овальное блюдо. Куски семги выкладывают розочками. На лист салата выкладывают икру. Украшают маслинами и зеленью.

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 №61

Тема 52. Технологические процессы приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы.

Цель работы: Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Закуски из рыбных гастрономических товаров. К рыбным гастрономическим товарам относятся: соленая и маринованная рыба, созревшая при посоле (сельдь, салака, килька и т. д.); малосольные рыбные товары из рыб, созревающих при посоле (семга, лососина, горбуша, кета, нототения семужного посола и др.); рыба горячего и холодного копчения; икра; рыбные консервы.

Закуски из малосольных рыбных продуктов. Содержание соли в семге, кете, лососине составляет 4—10%, поэтому их не вымачивают. Питательная ценность этих рыб очень велика: в них много белков (17—20%), жиров (до 20%).

Приготовление закусок из малосольных лососевых рыб заключается в разделке на филе, нарезке и оформлении. Закуски эти являются деликатесными и подают их обычно без гарниров с дольками лимона и зеленью. Так же подают нототению семужного посола.

Закуски из копченой рыбы. Используют для приготовления холодных закусок рыбу холодного и горячего копчения. Рыбу горячего копчения (севрюгу, осетровую, морского окуня, треску, омуля и т. д.) нарезают па порционные куски без кожи, хрящей и костей. Подают с гарниром из свежих огурцов, помидоров, зеленого салата или со сложным гарниром из вареных овощей, зеленого горошка и картофеля с соусом майонез (рыба осетровых пород). К рыбе горячего копчения отдельно подают соус майонез или хрен.

Закуски из соленой рыбы. Обладают острым вкусом, специфическим запахом и возбуждают аппетит. Кроме того, они содержат белки (13 - 18%) и жиры (6 - 28%).

Жир сельди и других сельдевых рыб содержит ненасыщенные жирные кислоты (67 - 71%). Среди них много таких биологически ценных, как линолевая (3 - 4%) и арахидоновая (3 - 81%). В растительных жирах нет арахидоновой, но много олеиновой, линолевой кислот (до 8%). Поэтому сочетание сельди с растительным маслом повышает биологическую ценность блюд. Примерами таких блюд, сбалансированных по содержанию жирных кислот, являются закуски из сельди, кильки, салаки с растительным маслом. Липиды сельдевых рыб содержат значительные количества фосфатидов и являются также источником витаминов А и D.

Сельдь с высоким содержанием соли вымачивают неразделанной в воде в течение 10—12 ч, сменяя воду 3 - 4 раза, или после разделки на филе - в настое чая или в воде с молоком.

Сельдь маринованная и пряного посола содержит 6 - 12% соли, ее не вымачивают. При отпуске кильки рассол может не удаляться, но в массу порции он не входит.

Сельдь с гарниром. Подают обычно на селедочницах. На них кладут нарезанный отварной картофель, поливают его растительным маслом или заправкой, укладывают ломтики сельди, а сбоку «заборчиком» гарнир из соленых огурцов, отварной моркови и т. д. Блюдо украшают зеленью, репчатым луком, нарезанным кольцами, и поливают маслом или заправкой.

Сельдь натуральная, разделанная на филе. Укладывают на селедочницу с кусочком сливочного масла, а отварной горячий картофель подают отдельно на кроншеле или в тарелке, полив его маслом и посыпав зеленью.

Сельдь рубленая. Разделяют сельдь на филе, измельчают на мясорубке вместе с луком, хлебом, замоченным в молоке, и яблоками. В полученную смесь добавляют растительное или сливочное масло, специи, уксус и хорошо

вымешивают. Производство рубленой сельди организуют в цехах рыбокомбинатов или фабрик - заготовочных на поточных линиях. Сельдь с содержанием соли до 12 - 14% может использоваться без вымачивания, что обеспечивает содержание соли в готовом продукте 5 - 6%.

Закуски из отварной рыбы. Отварная рыба содержит значительное количество белков, большинство из которых полноценны. Так, отварная осетрина содержит около 14%, а другие виды рыб - до 20 - 25% белка от массы готового продукта (с учетом потерь при тепловой обработке). Содержание жира в вареной рыбе осетровых пород также достигает 20%. В отварном виде подают обычно рыбу осетровых пород, судака, белорыбицу и др.

Варят осетровую рыбу для холодных блюд целыми звеньями, а затем охлаждают, зачищают и нарезают. Судака и другую рыбу с костным скелетом разделяют на филе с кожей, нарезают и варят порционными кусками. Подают отварную рыбу со сложным гарниром из отварного картофеля, моркови, зеленого горошка, свежих огурцов и зелени петрушки. Вареные овощи для гарнира заправляют соусом майонез. Дополнительным гарниром могут служить крабы, креветки, раковые шейки.

Рыба отварная с гарниром. На блюдо или тарелку кладут куски отварной рыбы (осетрины, судака, трески) без хрящей и костей. Сбоку располагают горками гарнир из вареных яиц, соленых огурцов, отварных овощей (картофеля, моркови, брюквы), зеленый лук, украшают блюдо веточками петрушки. Отдельно подают соус хрен с уксусом или майонез.

Рыба под майонезом. При массовом приготовлении отварную рыбу поливают соусом майонез и подают с гарниром из отварных овощей, заправленных майонезом. В ресторанах, и особенно для банкетов, аккуратно нарезанные, охлажденные порционные куски отварной рыбы (без кожи, хрящей и костей) заливают ровным слоем майонеза с желатином, дают ему застыть. На поверхности укладывают украшения из лимона, соленых огурцов, зелени и отварных овощей, смоченных в желе. Когда украшения закрепятся, рыбу заливают слоем охлажденного, но еще не застывшего прозрачного желе (глазируют) и охлаждают.

Заливные рыба и нерыбные морепродукты. Для приготовления заливной рыбы готовят желе. Основой его является рыбный бульон, который варят из рыбных отходов. Чем концентрированнее бульон, тем выше качество желе. Поэтому рыбных отходов берут 1 кг для получения 1 кг желе. Варят его, как обычно. Содержание азотистых веществ в таком бульоне составляет 2,5 - 3,2%, в том числе глютина - около 2,1 - 2,9%. Количество экстрактивных веществ в нем сравнительно невелико (0,1 - 0,15%). Повысить его можно, если в этом же бульоне сварить рыбу, предназначенную для приготовления заливных блюд. В качестве желирующего вещества используют желатин. Несмотря на то что в

бульоне содержится до 3,2% глютена, желатина берут 4% массы бульона. Объясняется это тем, что желирующая способность глютена в бульоне ослаблена длительным нагреванием в процессе варки. Можно приготовить желе из чешуи. Для этого чешую рыбы, плавательные пузыри хорошо промывают, заливают бульоном (2 кг чешуи на 1 кг желе) и варят при слабом кипении около 2 - 3 ч. Затем отвар процеживают и, если надо, осветляют. Желатин предварительно замачивают в холодной воде. При этом он набухает, поглощая более 200 - 300% воды. При замачивании желатина следует брать 5 - 10-кратное количество воды и излишек ее затем слить для удаления возможных загрязнений.

С рыбного бульона снимают жир, процеживают его, добавляют замоченный желатин и медленно нагревают при помешивании до растворения желатина. Затем бульон осветляют. Для этого в него добавляют 8 -10% хорошо размешанных яичных белков, все перемешивают, нагревают до кипения, варят при слабом кипении 20 - 25 мин, дают отстояться, чтобы оттяжка осела на дно, и процеживают. Перед осветлением в бульон можно добавлять уксус с таким расчетом, чтобы концентрация его в бульоне составила около 0,15%. Уксус улучшает вкус желе и способствует его осветлению. Объясняется последнее тем, что при нагревании подкисленного бульона свертывается часть белков, оставшихся в нем.

Осветленный бульон процеживают. После застывания осветленного бульона он должен образовывать совершенно прозрачные эластичные и нежные студни-желе.

Заливные блюда готовят из вареной рыбы (филе без кожи и костей или без костей, но с кожей), крабов, отварных кальмаров. Все продукты перед заливанием их желе должны быть хорошо охлаждены. Существуют два основных способа приготовления заливных рыбных блюд: на противни кладут куски рыбы, с помощью желе закрепляют на них украшения из лимона, зелени, отварных овощей, все заливают желе и после застывания вырезают куски рыбы вместе с желе; на дно формы наливают слой желе, когда он застынет, кладут украшения, куски рыбы или других продуктов (кальмары, крабы), все заливают желе, а после застывания вынимают (погрузив форму на 1 - 2 с в горячую воду).

В формах можно заливать не только порционные куски рыбы, но и нарезанные мелкими кусочками продукты (осетровая рыба, кальмары, крабы).

Для банкетов готовят заливные блюда из рыбы несколькими способами:

- целую вареную или фаршированную рыбу хорошо охлаждают, украшают и наносят из кондитерского мешка сетку из желе;

- высокие формы наполняют незастывшим желе, погружают в холодную воду со льдом и дают застыть слоем на стенках и дне формы, а излишек его выливают; в форму, покрытую слоем желе («рубашкой»), укладывают слоями

кусочки рыбы, ломтики вареного яйца, овощной гарнир, заливая каждый слой желе.

Желе используют также для заливания в формах овощных гарниров для банкетных рыбных блюд и для глазирования отварных овощей. Заливные блюда готовят и из рыбных морепродуктов: заливают желе мелко нарезанных отварных кальмаров, крабов, очищенную мякоть креветок.

Закуски из жареной рыбы. Жареную рыбу подают обычно под белым или красным маринадом. Для этого порционные куски (филе без кожи и костей или с кожей и костями) и мелкую рыбу целиком панируют, жарят с растительным маслом, заливают горячим маринадом и охлаждают. Во время остывания рыбы в маринаде кислотность его значительно снижается. Поэтому делают маринад более концентрированным. Маринованную рыбу раскладывают в салатники и посыпают рубленой зеленью.

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 №62

Тема 53. Технологический процесс приготовления заливных блюд из рыбы.

Цель работы: Приготовление заливных блюд.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

«Заливная рыба»

Ингредиенты: судак, лук репчатый, морковь сырая, соль, специи, желатин, лимон, зелень, маслины.

Заливного судака можно делать несколькими способами:

1. Порционные куски судака варят и охлаждают на сите. Бульон, оставшийся после варки рыбы, соединяют с бульоном из рыбных пищевых отходов и процеживают. В горячий бульон кладут замоченный желатин растворяют его, охлаждают бульон до 50-60 градусов, вводят оттяжку (белок яйца), проваривают 20-30 мин, заправляют солью и процеживают. На противень наливают слой желе и, когда оно застынет, укладывают на него с интервалом в 2

см, куски рыбы. Украшают морковью, лимоном, зеленью петрушки, прикрепляют с помощью желе, и вновь охлаждают. Куски рыбы вырезают так, чтобы края были гофрированными.

Отдельно подают соус хрен с уксусом

2. Рыбу подготавливают в форме. Сначала делают «рубашку» из желе: форму устанавливают в холодильник, охлаждают и наливают до самого края формы теплый ланспиг. Когда на стенках формы образуется слой застывшего желе 3-5мм, форму вынимают из холодильника. На желе внутри формы укладывают украшения из моркови, зелени, маслин и лимона, закрепляют желе, затем в форму кладут кусочки отварной рыбы. Заполненные рыбой форму ставят в холодильник, заливая до самого края полу застывшим, но еще жидким желе и дать окончательно застыть.

Отдельно подают соус хрен с уксусом или майонез.

«Щука фаршированная»

Ингредиенты: щука, судак, лук репчатый, перец болгарский, яйцо, мало растительное, масло сливочное, специи, соль, маслины, лимон, зелень.

Рыбу очищают от чешуи. У щуки надрезают кожу вокруг головы и осторожно концом ножа отделяют кожу от мякоти. Затем придерживая рукой рыбу за голову, осторожно снимают кожу чулком. Мякоть у плавников перерезают ножом или ножницами. У хвоста перерезают мякоть и позвоночную кость. Кожу промывают, мякоть потрошат и отделяют от костей. Из мякоти щуки и судака с добавлением мелко рубленного болгарского перца, и сливочного масла, готовят фарш. Наполняют им кожу, приставляют голову и направляют на тепловую обработку. Подают в холодном виде, украсив лимоном и зеленью, порезав на порционные куски.

Варианты украшений заливных блюд

Полосатое заливное можно сделать из окрашенного желе (майонезом - белый цвет; томатным соусом - красный, розовый и т. п.), выливая каждый следующий слой на хорошо застывший предыдущий.

У заливной рыбы желе упругое, прозрачное, со вкусом и ароматом концентрированного бульона, без помутнений, слой не менее 0,5-0,7 см. У рыбы поверхность плотная, сохраняет форму.

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

Правильно приготовленный соус к рыбе не только подчеркнет вкус блюда, но и привнесет в него неповторимые нотки и восхитительный аромат.

Разнообразие вариантов приготовления соуса к рыбе дает возможность для каждого случая выбрать подходящий рецепт. Разные виды рыбы требуют различных дополнений. В зависимости от способа приготовления рыбных блюд тоже потребуется тот или иной соус.

Особой популярностью пользуются нежные соусы для рыбы - сливочный шведский соус, бархатистый, польский или нормандский соус со сметаной и грибами.

Среди острых соусов есть такие варианты, как пряный соус с травами и специями, томатный с овощами или горчичный соус.

Для банкета подают рыбу с горячим соусом на основе белого вина, ореховым соусом с шафраном или грибным соусом с овечьим сыром. Рыба в такой компании приобретает удивительный вкус, она становится нежной, ароматной и очень аппетитной.

Требования к качеству холодных рыбных блюд

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, запах, вкус, оформление блюда.

Холодные блюда и закуски должны быть красиво оформлены. Температура блюд при отпуске должна быть не выше 12 0 С.

К оценке оформления блюда следует подходить дифференцированно. Так, в ресторанах требуется, чтобы рыба была подана на блюде, картофель отварной был обточен, соус подан отдельно в соуснике (кроме припущенных и запеченных блюд), поданы дополнительные гарниры (крабы, раковые шейки, креветки, лимон).

Самым строгим образом должны соблюдаться установленные сроки реализации и санитарные правила приготовления и отпуска блюд. Недостаточная тепловая обработка может стать причиной пищевых отравлений. Поэтому особенно тщательно следует проверять степень готовности рыбы. У полностью готовой рыбы мякоть мягкая, легко отстает от костей, нет запаха сырости. У позвоночных костей не доведенной до готовности рыбы может быть заметна розовая окраска.

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 №63

Тема 54. Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из нерыбного водного сырья.

Цель работы: Приготовление сложных холодных закусок из нерыбного сырья.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

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

Кальмары. Филе кальмаров варят так же, как для приготовления горячих блюд. Отварных кальмаров шинкуют соломкой. После этого их можно подавать с горчичной заправкой, под красным маринадом, добавлять в винегреты и салаты или делать из них заливное.

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

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

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

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

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

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 №64

Тема 55. Правила подачи сложных холодных блюд из рыбы.

Цель работы: Приготовление сложных холодных блюд из рыбы. Правила подачи.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

При расстановке закусок официант должен соблюдать следующие правила:

- закуски в высокой посуде (вазах) ставят ближе к центру стола;
- закуски в низкой посуде (в лотках, икорницах, салатниках) ставят ближе к потребителю.

При индивидуальном обслуживании икру зернистую, масло сливочное, салаты, холодные блюда с гарниром ставят на стол с левой стороны от гостя. Икру паюсную и холодные закуски без гарнира (гастрономические закуски, сельдь с луком и др.) - справа.

При подаче холодных блюд и закусок стол сервируют закусочной тарелкой и закусочным прибором (ножом и вилкой).

Нельзя ставить холодное блюдо в салатнике и лотке на закусочную тарелку, стоящую перед гостем, либо на место, предназначенное для закусочной тарелки, в которую перекладывают закуску из салатника или общего блюда. Не разрешается подавать закуски через стол непосредственно в руки гостя, ставить на стол левой рукой с правой стороны от посетителя. Если гости сделали большой заказ и на столе не хватает места для всех холодных блюд, то рекомендуется первые подаваемые закуски расположить на закусочные тарелки, а остальные поставить на стол или с разрешения заказчика на стол поставить закуски, с которых начинается прием пищи, а остальные поставить на подсобный столик и через некоторое время подать их в обнос.

Если за столом сидят 4-6 человек, то закуски, с которых начинают прием пищи, желательно поставить ближе к заказчику, чтобы он сам мог предложить их гостям. После рыбной закуски необходимо заменить закусочные тарелки и приборы.

При подготовке стола к подаче очередного блюда необходимо убрать все использованные, пустые блюда. Если на столе остались холодные закуски, то официант, получив разрешение заказчика, тут же убирает их. Исключение составляют масло, овощи и салаты из них, соленья. Их надо убирать лишь перед подачей десерта, поскольку все эти закуски хорошо сочетаются с большинством горячих блюд.

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 №65

Тема 56. Характеристика мясных гастрономических продуктов.

Цель работы: Приготовление мясных гастрономических продуктов.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

В настоящее время слова «гастрономия» и «кулинария» стали почти синонимами. Однако гастрономия – понятие многогранное. Это не только изысканный вкус в еде и понимание всех тонкостей кулинарного искусства.

Гастрономом называют как знатока и любителя вкусной еды, так и продовольственный магазин, торгующий определенными продуктами питания.

С точки зрения торговой практики, к группе гастрономических товаров относят готовые к употреблению, высококачественные продукты питания высокой пищевой ценности.

Гастрономические товары требуют также особых условий хранения.

продукты мясной гастрономии - различные виды колбас и колбасных изделий: сосиски, сардельки, зельц, паштеты в оболочке и другая продукция; мясные деликатесы : копчености и вяленое мясо ; мясные консервы : тушенка , консервированные паштеты , консервы из мяса птицы , готовые консервированные мясные блюда ; сало, шпик . Продукция мясной гастрономии содержит необходимые для здоровья животные белки и незаменимые аминокислоты. Мясные деликатесы служат прекрасным украшением праздничного стола.

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 №66

Тема 57. Организация технологической линии по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы.

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

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Ø Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса



Поросенок фаршированный заливной.

Для приготовления фаршированного поросенка выбирают 3-4 - недельного животного. Его потрошат, отрубают копытца, нарезают вдоль от головы до конца туловища (по брюшку) и удаляют кости. Брюшко поросенка зашивают по разрезу, оставив небольшое отверстие посередине, через него поросенка заполняют фаршем и зашивают отверстие.

Приготовление фарша: свиной шпик, мясо поросенка, свинину или телятину вместе пропускают через мясорубку. В фарш, помешивая лопаткой, постепенно прибавляют яйцо, затем молоко. Заправляют солью (12 г на 1 кг фарша), перцем (0,5 г на 1 кг фарша) и мускатным орехом (в порошке). В готовый фарш добавляют фисташки, очищенный от кожицы свиной шпик, нарезанный маленькими кубиками. Можно положить вареный язык, нарезанный кубиками. В фарш для улучшения вкуса можно добавить вино: коньяк или мадеру (1-2 столовых ложки на 1 кг фарша). Поросенка заворачивают в салфетку, концы которой связывают, и перевязывают тушку в нескольких местах шпагатом. Кладут тушку и кости в котел, заливают водой, добавляют морковь, петрушку, лук и варят при едва заметном кипении 1-1,5 ч. до готовности. Поросенка охлаждают в этом же бульоне, затем выкладывают брюшком вниз под пресс и ставят в холодильник. Фаршированного поросенка, нарезают на порции по 1-2 куса.

В лоток наливают тонкий слой желе и дают ему застыть. Затем на него выкладывают порционные куски, украшают морковью, зеленью и яйцом, заливают тонким слоем желе, дают застыть. Затем продукты снова заливают желе (чтобы слой желе был 0,5 см), дают застыть. Подают на блюде с овощным гарниром, заправленным овощным салатом. Отдельно подают соус хрен со сметаной.



Поросенок запеченный.

Готовят маринад: Растирают вместе горошки перца, корицу, мускатный орех и базилик, добавляют все остальные ингредиенты маринада и тщательно вымешать. Маринадом смазывают подготовленного поросенка со всех сторон и внутри. Дают полежать не меньше получаса. Затем смазывают еще раз оставшимся маринадом. Перед запеканием уши, хвост и пяточок поросенка обильно смазывают сливочным маслом и оборачивают фольгой. Дно формы для запекания или противня смазывают растительным маслом, выкладывают сетку из стеблей сельдерея и на нее - поросенка спинкой вверх. Запекают 1,5 часа при температуре 190-200°C, до готовности, охлаждают. На блюдо укладывают поросенка и гарнируют его свежими овощами, соус хрен подают отдельно.



Поросенок отварной с хреном

Обработанного поросенка перевязывают шпагатом, заворачивают в салфетку или пергаментную бумагу. Заливают холодной водой, добавляют корни — петрушку, лук. Варят при слабом кипении 50-60 мин, в конце добавляют соль.

Готового поросенка оставляют в бульоне для охлаждения, а затем

разрубают вдоль позвоночника на две половины и нарезают по одному-два куска на порцию. Куски поросенка кладут на блюдо, придав ему вид целой тушки с головой. Рядом размещают рубленое или нарезанное кубиками мясное желе и букетиками — корнишоны, помидоры и салат из краснокочанной капусты. Блюдо украшают зеленью. Соус — хрен с уксусом или хрен со сметаной.



Свинная корейка на ребрышках.

Корейку нарезают на куски вместе с реберной частью. Мясо слегка отбивают, придавая овальную форму. Готовят маринад, смешав кетчуп, мед, соевый соус, чеснок, пиво, перец и соль по вкусу. Мясо укладывают в маринад не менее чем на сутки, поместить в холодильник, переворачивая каждые 5—6 часов. Затем жарят на решетке в гриле 15—20 мин с каждой стороны. На блюдо выкладывают охлажденную свиную корейку гарнируют ее овощами.

Ø Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса



Баранья нога шпигованная запеченная.

Баранью ногу обрабатывают и через каждые 3 см делают в мясе неглубокий надрез по всей длине ноги, а затем шпигуют морковью и чесноком (идеально каждый надрез заполнять 2 кусочками - морковью и чесноком). Натирают ногу солью, хмели-сунели, герметично заворачивают в двойной слой фольги и ставят в холодильник минимум на 8 часов. Духовку нагревают до 200 градусов. Запекают ногу из расчета 30 минут на каждый килограмм плюс еще 20 минут на всю ногу. Выключают духовку и открывают наполовину дверцу: под воздействием разницы температур мясо заберет обратно часть выпущенного сока. Баранью ногу охлаждают, нарезают на порционные кусочки. На блюдо укладывают баранью ногу, и мясное желе, украшают моченой брусникой.

Блюда из жареной домашней птицы и дичи

Для приготовления блюд домашнюю птицу и дичь жарят различными способами: целыми тушками, порционными кусками, фаршированными,

натуральными или панированными. Жарят также рубленые изделия, приготовленные из мяса птицы и дичи.

Тетеревов, глухарей и белых куропаток для улучшения вкуса перед жарением шпигуют свежим шпиком.

Жареные тушки индеек, гусей, кур и уток разрубают на половинки, делят на филе и ножки и вновь разрубают на несколько частей в зависимости от величины тушек и нормы раскладки.

При отпуске жареную птицу и дичь поливают растопленным сливочным маслом с мясным соком». В качестве гарнира подают тушеную капусту (для жирных гусей, уток), жареный картофель, печеные яблоки, чернослив, сложный гарнир. Дополнительно в салатниках, вазах предлагают зеленые салаты, салаты из свежих огурцов, краснокочанной капусты, маринованные фрукты и ягоды, а также брусничное, клюквенное и черносмородиновое варенье.

Блюда из тушеной домашней птицы и дичи

Домашнюю птицу и дичь предварительно жарят целыми тушками или кусками. Затем тушат в соусе или бульоне с добавлением томата-пюре, овощей, грибов, специй и пряностей.

Блюда из рубленого мяса домашней птицы и дичи

Рубленые изделия из птицы и дичи жарят вначале основным способом на плите, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу. Котлетную массу готовят так же, как и мясную, но добавляют в фарш сливочное масло. Из тушек дичи для приготовления котлетной массы используют только филе.

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 №67

Тема 58. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов, домашней птицы.

Цель работы: Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов, домашней птицы.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Вся производимая пищевая продукция напрямую связана со здоровьем и жизнедеятельностью человека, то на предприятиях пищевой отрасли необходим постоянный контроль качества и безопасности производимой продукции. Одним из основных документов регламентирующих факторы безопасности являются «Санитарные Правила».

Соблюдение санитарных правил является обязательным условием осуществления деятельности в области производства продуктов питания. В статье очень кратко рассмотрены санитарные правила СанПиН 2.3.2.1078-01 и СанПин 2.3.6.1079-01 (в конце статьи можно скачать оба документа для ознакомления).

СанПиН 2.3.2.1078-01

СанПиН 2.3.2.1078-01 устанавливают жесткие гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов питания для здоровья человека, все производимые продукты народного потребления и общественного питания должны в полной мере соответствовать им. Нормируют ввоз, оборот, производство и утилизацию продуктов питания.

СанПиН 2.3.6.1079-01

СанПиН 2.3.6. 1079-01 разработаны с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения Российской Федерации и определяют основные санитарно-гигиенические нормы и требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию организаций, условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим

процессам производства, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников.

Санитарные правила распространяются на действующие, строящиеся и реконструируемые организации общественного питания, независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности, в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению.

Используются как основной документ при оказании услуг общественного питания пищевые продукты должны соответствовать требованиям, установленным нормативной и технической документацией, а также СанПиН 2.3.2.1078-01.

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 №68

Тема 59. Организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении сложных блюд и закусок из мяса и птицы.

Цель работы: Организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении сложных блюд и закусок из мяса и птицы.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

В холодных цехах ресторанов и других предприятий с широким ассортиментом холодных блюд и закусок выделяют технологические линии приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков. На этих линиях организуются отдельные рабочие места для приготовления салатов и винегретов; нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов; порционирования и оформления блюд; для приготовления заливных блюд; бутербродов; холодных супов; сладких блюд и напитков (рис. 27).

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

Рациональная организация рабочего места состоит из двух производственных столов: на одном столе нарезают овощи, смешивают компоненты и заправляют салаты и винегреты (это может быть стол секционный модулированный для малой механизации СММСМ или обычный производственный стол), на другом столе порционируют и оформляют салаты и винегреты перед отпуском в торговый зал, для этой операции применяют секционные модулированные столы с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-2 или СОЭСМ-3. На столе стоят настольные весы ВНЦ-2, справа ставят посуду с готовым салатом и мерный инвентарь для ее порционирования (ложки, лопатки, салатные приборы), слева — столовую посуду (салатники, закусочные тарелки). Здесь же производят оформление блюд. Перед оформлением салатов подготавливают продукты, используемые в качестве украшений (делают украшения из овощей, нарезают отварные яйца, помидоры, зелень петрушки, карбанат, лимоны и т. д.). Нарезка производится специальными инструментами и приспособлениями. Подготовленные продукты хранят в секциях охлаждаемой горки (рис. 28).

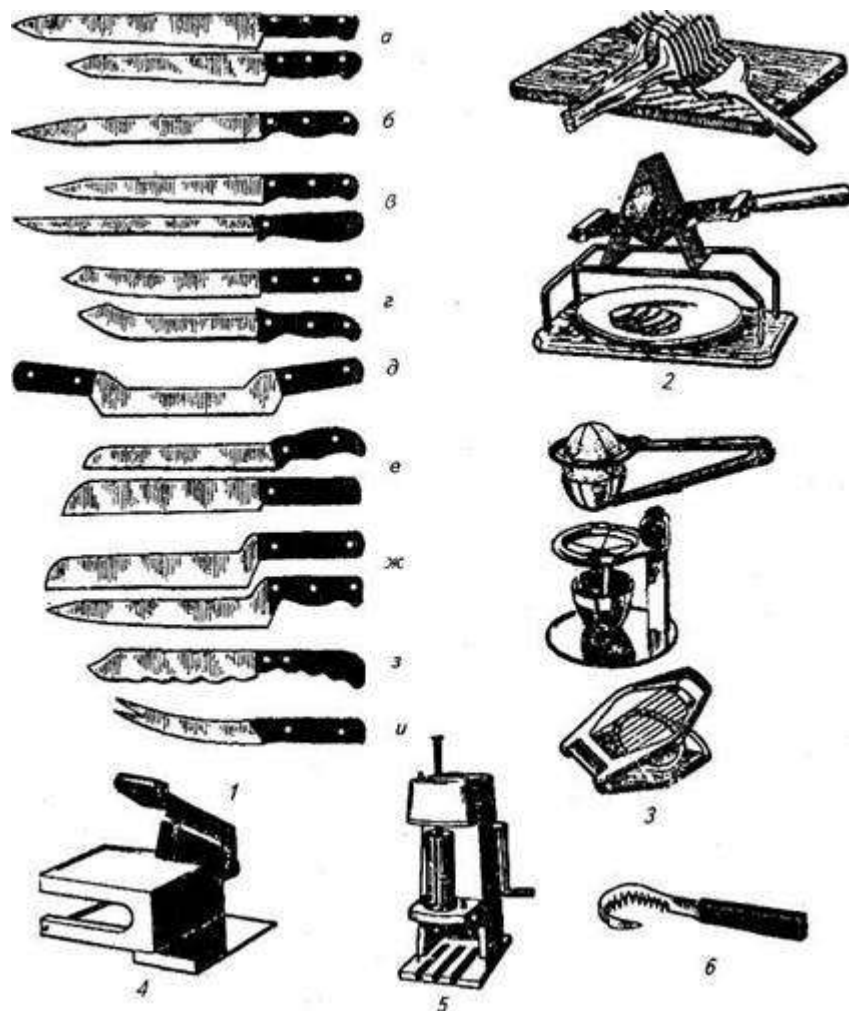


Рис. 27. Инвентарь и приспособления, используемые
в холодном цехе:



НОЖИ

гастрономические: *а* — филейные; *б* — гастрономический (колбасный); *в* — для нарезки ветчины; *г* — кухонные; *д* — с двумя ручками для нарезки сыра и масла; *е*, *ж* — с одной ручкой для нарезки сыра и масла; *з* — для фигурной нарезки масла; *и* — нож-вилка; 2 — томато-резки ручные; 3 — яйцерезки; 4 — приспособление для нарезки сыра; 5 — ручной делитель масла; 6 — скребок для сливочного масла; 7 — доска разделочная; 8 — доска для нарезки лимонов; 9 — соковыжималки ручные; 10 — горка для гарниров; 11 — лотки для заливных блюд; 12 — формы для паштетов, заливных и сладких блюд; 13 — лопатка-нож для раскладывания заливных блюд; 14 — лопатка для раскладывания порционных блюд; 15 — вилки производственные для раскладывания блюд; 16 — приборы для

раскладывания блюд: *а, б, в* — приборы салатные; *г* — прибор для консервированных фруктов; *д* — щипцы для раскладывания порционных блюд

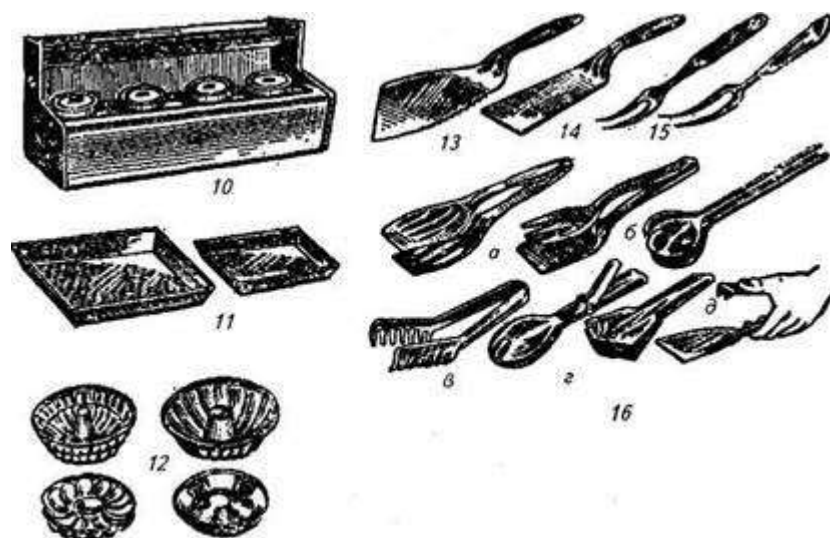


Рис. 28. Охлаждаемая горка секции-стола СОЭСМ-3

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

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

лотках, то при отпуске их нарезают на порции и перекладывают в столовую посуду (лотки, закусочные тарелки) с помощью специальных лопаток.

В теплое время года большим спросом пользуются **холодные супы**(окрошки, свекольники, ботвиньи, фруктовые супы). Холодные супы готовят из овощей и других продуктов на хлебном квасе, отваре свеклы, а также из фруктов. Холодные супы отпускают охлажденными до температуры 12—14°С. При отпуске их для поддержания соответствующей температуры используют пищевой лед, вырабатываемый льдогенератором.

Овощи, мясные и другие продукты для холодных супов варят в горячем цехе. Затем овощи охлаждают и нарезают мелкими кубиками или соломкой на машине для резки вареных овощей или ручным способом при помощи ножей поварской тройки. Зеленый лук шинкуют ножом, растирают деревянным пестиком с небольшим количеством соли до появления сока. Свежие огурцы очищают от кожицы и нарезают машинным или ручным способом.

Сладкие супы готовят на фруктовых отварах. Основой для сладких супов являются свежие или сушеные плоды или ягоды. Перед варкой их перебирают и тщательно промывают, используя дуршлаг или сетчатые вкладыши. Ягоды для приготовления супов используют целыми, свежие яблоки, груши нарезают при помощи овощерезки, предварительно специальным прибором вынимают семенные гнезда.

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 №69

Тема 60. Техническое оснащение технологического процесса, безопасные условия эксплуатации механического, холодильного оборудования и инвентаря.

Цель работы: Изучение организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении сложных блюд и закусок из мяса и птицы.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Получение холода, или охлаждение, - это процесс отнятия теплоты от физического тела, сопровождающийся обычно понижением температуры. Различают два вида охлаждения – естественное и искусственное.

При естественном охлаждении температура понижается только до температуры окружающей среды – наружного воздуха, почвы, воды.

Охлаждение тела ниже температур окружающей среды называется искусственным охлаждением. Оно протекает с участием охлаждаемой среды и рабочего вещества, или охладителя. Охладитель, имеющий более низкую температуру, поглощает тепло от охлаждаемой среды. Для непрерывности охлаждения необходимо поддержание определенной разности температур между охладителем и охлаждаемой средой. Это обеспечивается созданием больших запасов рабочего вещества или периодическим восстановлением его первоначального состояния. В качестве охладителей используют вещества, которые изменяют свое агрегатное состояние при низкой температуре с поглощением значительного количества теплоты.

Водный лед и льдосоляные смеси поглощают теплоту в процессе плавления, сухой лед – в процессе сублимации, т.е. при переходе из твердого состояния в газообразное. Жидкие холодильные агенты, циркулирующие в холодильных машинах, поглощают теплоту при кипении. Охлаждение с помощью льда, льдосоляных смесей и сухого льда получило название безмашинного охлаждения. Этот способ в производстве применяют в ограниченных размерах.

Охлаждение с помощью холодильных машин называется машинным охлаждением. Этот способ является основным способом охлаждения. По сравнению с безмашинным охлаждением он имеет значительные преимущества: возможность создания низкой температуры в широких пределах, автоматизация всех процессов и т.п.

Машинное охлаждение основано на свойстве жидких холодильных агентов кипеть при низкой температуре с поглощением теплоты из охлаждаемой среды. Температура среды при этом понижается. Для непрерывного охлаждения среды образующиеся в процессе кипения пары путем их конденсации вновь переводятся в жидкое состояние. Эти круговые процессы совершаются в холодильной машине.

В современном холодильном оборудовании применяются паровые холодильные машины, они называются так, потому что в них холодильный агрегат (хладон R-12, хладон R-22, и др.) меняет свое агрегатное состояние (из жидкого состояния в парообразное и наоборот).

Торговое холодильное оборудование классифицируют по следующим признакам:

По назначению:

- холодильные камеры;
- шкафы
- лари
- прилавки
- витрины
- прилавки-витрины

По температурному режиму:

- среднетемпературные (температура воздуха в охлаждаемом объеме от –5 до 80С)
- низкотемпературные (температура воздуха в охлаждаемом объеме ниже – 50С)

По расположению холодильного агрегата – со встроенным и вынесенным (отдельно стоящим) холодильным агрегатом.

По климатическим зонам применения – для южных районов с максимальной температурой окружающего воздуха до 400С и для районов с умеренным климатом (температура окружающего воздуха не более 320С).

По системе холодоснабжения – с индивидуальным и централизованным холодоснабжением. При индивидуальном холодоснабжении каждая единица холодильного оборудования обслуживается отдельным холодильным агрегатом или машиной, размещенными в машинном отделении оборудования, рядом с оборудованием или в отдельном помещении. При централизованном холодоснабжении к одному холодильному агрегату, расположенному в отдельном

помещении, подсоединяется группа прилавков, витрин и другого оборудования топроизводства. Применение централизованного холодоснабжения позволяет снизить уровень шума в производственных помещениях, тепловыделения от работающих холодильных машин, лучше использовать охлаждаемый объем оборудования, облегчить его техническое обслуживание и ремонт.

Для обозначения отечественного торгового оборудования приняты специальные условные буквенно-цифровые индексы: К – камеры, Ш – шкафы, П – прилавки, В – витрины, ПВ – прилавки-витрины, Х – холодильные, С – среднетемпературные, Н – низкотемпературные. Цифра после дефиса указывает на расположение холодильного агрегата (1 – встроенный, 2 – вынесенный), а после второго дефиса - внутренний или полезный охлаждаемый объем (в м³). Последующие буквы: П и К обозначают способы выкладки товаров (П – на полках оборудования, К – в контейнерах или таре-оборудовании), буквы З и О обозначают степень герметичности оборудования (З – закрытое, О – открытое). Например ВХС-1-0,8-О – витрина холодильная среднетемпературная со встроенной холодильной машиной, с внутренним охлаждаемым объемом 0,8м³ открытой конструкции.

Обозначения импортного оборудования могут различаться в зависимости от производителя. Но в общем отслеживаются такие тенденции:

Для холодильных прилавков-витрин - числа после названия означают длину и ширину (глубину) прилавка в сантиметрах или метрах (в зависимости от модели). Следом идут буквы G или P, G - означает что прилавок с гнутым стеклом, а P – что с прямым стеклом. Далее может следовать буква M, что указывает на то, что прилавок низкотемпературный. Наличие двух букв SP (прилавки марки COLD) говорит о том, что прилавок имеет внизу подсветку (в добавок к подсветке в охлаждаемом объеме). Если в обозначении присутствует буква – С, это говорит о том, что данный прилавок предназначен для кондитерских изделий. Например, YUKA-120/110 SG – прилавок ЮКА, длина 120 сантиметров, ширина 110 см., имеет гнутое остекление.

Для холодильных шкафов – число после названия означает внутренний объем, для холодильных шкафов марки COLD, еще применяется ряд обозначений – D –означает двойные двери, P – означает что двери открывающегося типа, R – раздвижного типа, обозначение П – указывает на то, что шкаф имеет двухстороннее остекление.

Для холодильных ларей – число после названия марки означает полезный объем в литрах (хотя по прайс-листу полезный объем значится несколько меньше

этого числа), наличие буквы G – говорит о том, что верхнее остекление имеет гнутую форму. Две буквы TZ для ларей марки MORSE, говорят о том, что это лари с глухой (из нержавеющей стали) верхней крышкой.

Срок службы торгового холодильного оборудования и безотказность его работы зависят от соблюдения правил его эксплуатации, содержания в чистоте, использования по прямому назначению. Основные условия бесперебойной работы холодильного оборудования следующие: высокое качество монтажа; квалифицированное техническое обслуживание; выполнение всех правил эксплуатации персоналом. Монтаж, то есть подготовку к работе и пуск холодильного оборудования, должен проводить механик, имеющий удостоверение на право осуществления таких работ и обслуживания холодильных агрегатов. В период между техническим обслуживанием и ремонтами персонал торгового предприятия должен осуществлять следующее: контроль за состоянием изделия, правильной его загрузкой и установкой товара, системой отвода конденсата; визуальный осмотр машинного отделения, при котором проверяется герметичность трубопроводов (появление следов масла в разъемных соединениях указывает на утечку хладагента); ежедневную чистку и санобработку изделия после окончания работы; удаление снеговой "шубы" (слоя инея толщиной более 3 мм); визуальный контроль за температурой в охлаждаемом объеме по термометру. От качества выполнения персоналом этих обязанностей в значительной мере зависит надежность работы оборудования и снижение затрат на его эксплуатацию. Торговое холодильное оборудование устанавливают в сухом, наиболее холодном месте помещения. Для нормальной и экономичной работы холодильное оборудование следует устанавливать в местах, не подверженных прямому действию солнечных лучей, и как можно дальше, но не менее 2м от отопительных приборов и других источников тепла. Не рекомендуется открывать дверцы в сторону потока теплого воздуха. При размещении оборудования необходимо, чтобы к конденсатору агрегата обеспечивался свободный доступ воздуха, поэтому он должен быть установлен на расстоянии не менее 0,2м от стены. Оборудование со встроенным агрегатом также должно иметь свободный доступ воздуха к решеткам машинного отделения. Оборудование необходимо содержать в чистоте. Наружную его часть следует периодически протирать слегка влажной фланелью и вытирать насухо. Внутренние стенки каждую неделю необходимо промывать с мылом, затем ополаскивать чистой водой и насухо вытирать. В целях достижения минимальных потерь холода раздвижные створки витрин и прилавков, двери холодильных шкафов и камер рекомендуется открывать только в случае надобности и на короткий срок. В витринах, шкафах продукты укладывают с зазором, чтобы расстояние до стекол или стенок было не менее 100мм. Несоблюдение этого

требования отрицательно влияет на температурный режим. Чем ниже температура окружающего агрегат воздуха, тем ниже давление конденсации и, следовательно, выше холодопроизводительность установки и экономичнее ее работа. Предельно допустимая температура воздуха, окружающего холодильную машину, 25...35°C. При более высокой температуре воздуха давление конденсации достигает установленного верхнего предела и контроллер автоматически выключает агрегат. При нарушении нормальной работы холодильного оборудования необходимо немедленно выключить электродвигатель компрессора и вызвать механика, обслуживающего холодильную установку.

При эксплуатации холодильного оборудования запрещается:

допускать посторонних лиц к осмотру, ремонту холодильной машины и регулировке приборов автоматики, а также выполнять эти работы своими силами;

прикасаться к движущимся частям холодильного агрегата во время работы и автоматической остановки;

удалять иней с испарителя механическим способом при помощи скребков, ножей и др. предметов;

загромождать холодильный агрегат и проходы посторонними предметами, затрудняющими технический осмотр и проверку его работы, а также препятствующими нормальной циркуляции воздуха, охлаждающего конденсатор;

включать холодильную машину при снятой крышке агрегата.

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 №70

Тема 61. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из мяса и мясных продуктов.

Цель работы: Приготовления сложных холодных блюд из мяса и мясных продуктов.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

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 рыхленные 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 рыхленного 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 натрий 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 °С. Размораживают такие полуфабрикаты непосредственно перед жаркой. Применяют режим медленного размораживания до температуры в центре изделия 0-1 °С. Размороженные полуфабрикаты хранению не подлежат.

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 °С. Этим способом можно варить говядину тазобедренного отруба, а также мясо бараньих и свиных окороков. Для полного размягчения мяса грудинки и покромки необходима варка при кипении, так как в этих частях туши содержатся повышенные количества коллагена, устойчивого к гидротермическому воздействию. Баранью, свиную и телячью грудинку варят с реберными костями, которые удаляют из готового мяса в горячем состоянии.

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

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

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

При отпуске на котлету кладут шляпки шампиньонов или белых грибов, прогретые в бульоне, и поливают паровым соусом (его готовят на бульоне, в котором припускались котлеты). Блюдо посыпают зеленью. На гарнир

рекомендуются отварные овощи или картофель, заправленные маслом; рис отварной и припущенный, картофельное пюре.

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

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

Свинокопчености (сырокопченые окорок, бекон, корейка, грудинка) варят в том виде, в каком их выпускают предприятия мясной промышленности, удалив упаковку и перевязочный шпагат. Корейку и бекон варят 30-40 мин, грудинку - 1 ч, окорок - 1,5-2 ч в минимальном количестве жидкости (1:1) при тихом кипении без добавления специй и ароматических 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 готовят в основном говяжий и в редких случаях - свиной, бараний, телячий. Языки, прошедшие гидромеханическую обработку, складывают в посуду, заливают холодной водой (1 : 1), включают нагрев. После закипания и удаления пены добавляют соль, лук, ароматические корни и варят при тихом кипении: говяжьи языки - 1,5-2 ч, телячьи, бараньи и свиные - около 1 ч. Готовность языка проверяют проколом поварской иглой. Готовые языки перекладывают в холодную воду и быстро снимают с них кожу, не допуская их охлаждения. Хранят очищенные языки в отваре. Порционируют и подают языки так же, как отварное мясо.

Мозги отварные готовят из целых, неповрежденных мозгов. Их промывают, замачивают в холодной воде на 1,5-2 ч, затем, не вынимая из воды, удаляют с поверхности мозгов пленку. Подготовленные мозги варят около 20 мин при очень тихом кипении с добавлением соли, лука, ароматических кореньев,

специй и уксуса. Уксус способствует уплотнению мозгов и облегчает их порционирование. Вареные мозги разделяют на порции металлической лопаточкой, перекалывают на подогретую тарелку, поливают паровым или другим белым соусом, гарнируют вареными грибами, свежими помидорами, малосолеными или маринованными огурцами, лимоном и др.

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

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

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

Мясо, тушенное в пиве, готовят из обычного шпигованного мяса, нарезанного в виде порционных кусков. Мясо солят, перчат, обжаривают, складывают в посуду, заливают горячей смесью красного соуса и светлого пива и

тушат до готовности около часа. Подают с тушеными, жареными и отварными овощами, отварными макаронами и другими гарнирами.

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

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

Баранину, тушенную с баклажанами, готовят в керамических горшочках с крышками на одну-две порции. Баранину нарезают по три куса на порцию, грудинку рубят с репы и костями (грудную часть удаляют), солят, перчат, обжаривают на курдючном жире или оливковом масле. Баклажаны нарезают кубиками, помидоры, лук - дольками, овощную фасоль - квадратами. Баранину и овощи укладывают в горшочки, добавляют бульон, пряную зелень, закрывают крышками и помещают в жарочный шкаф для тушения в течение часа. Готовое блюдо подают в горшочке и раскладывают на тарелки столовой ложкой. Отдельно подают рубленую зелень укропа.

Зразы отбивные. На тонко отбитые куски говядины кладут фарш и формируют изделия в виде маленьких колбасок. Для фарша нашинкованный репчатый лук пассеруют на топленом масле, смешивают его с молотыми пшеничными сухарями, вареными шинкованными яйцами или поджаренными белыми грибами, мелко 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, обжари-вают, заливают горячим бульоном, добавляют пассерованный томат-пюре и ту-шат около получаса. Бульон сливают, готовят на нем красный соус, заправив пассерованной мукой, и этим соусом вновь заливают мясо. К мясу добавляют об-жаренный 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 продол-жают жарить, вводят томат-пюре и еще прогревают в течение 5 мин.

Обжарен-ные 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 подготовлен-ный рис (его не надо смешивать с обжаренными продуктами) и тушат в закры-той посуде при слабом кипении», время от времени помешивая его, но так, чтобы он не смешивался с мясом. Во время тушения рис должен как бы вариться на пару. Когда рис будет готов, все вместе перемешивают и подают.

Норма продуктов (№ 642) г: баранина — 150, маргарин — 15, - репчатый

лук — 18, томат-пюре — 15, рис — 67, морковь — 19, перец, соль, лавровый

лист. Выход — 275.

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

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

Почки по-русски обычно готовят 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, готовят 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, корншонами, 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, нарезают 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 готовят 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, нарезают 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 готовят 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 тартелетках — 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, жареное 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 жарочном 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 лезоне 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, лан-гет 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 жареным во фритюре).

Для некоторых мясных продуктов (мозги, телячьи почки) целесообразна предварительная варка с последующим панированием и жаркой в жире, на-гретом 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, формируют котлеты или биточки, которые укладывают на решетку парового короби́на, 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 разделяют 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.

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 №71

Тема 62. Ассортимент, характеристика, технология приготовления.

Цель работы: Органолептические показатели. Бракеражный лист.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Котлеты из говядины паровые. В котлетную массу добавляют сливочное масло и хорошо вымешивают, формируют котлеты или биточки, которые укладывают на решетку парового короби́на, 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 разделяют 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.

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 №72

Тема 63. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам из мяса и мясных продуктов, особенности оформления и отпуска.

Цель работы: Приготовление гарниров и соусов к блюдам из мяса.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

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

– к горячим блюдам подают горячие соусы, к холодным – холодные;

– к блюдам, имеющим малопривлекательный вид (например, сгустки белка на поверхности куска припущенной рыбы), подают непрозрачные соусы, маскирующие продукты;

– к малокалорийным продуктам – жирные соусы (сметанный, польский, голландский);

– к жареной рыбе подают томатный соус и его разновидности, а также соус майонез;

– к жареному мясу – красные соусы, к отварному – соусы с хреном, сметанные;

– к птице – белые соусы;

– к блюдам из овощей – томатные, грибные, молочные.



Рыбные соусы

Составной частью многих рыбных блюд являются соусы. Соусы повышают вкус, питательность рыбных блюд, делают кушанья более сочными, повышают их усвояемость, а соусы, в состав которых входят жиры и яйца, значительно повышают калорийность кушаний.

Благодаря соусам, можно из одних и тех же продуктов приготовить блюда, различные по вкусу и виду.

Правильный подбор соусов к блюдам имеет большое значение.

При подборе соуса надо принимать во внимание вкус основного продукта.

Нельзя допускать, чтобы соус заглушал вкус рыбы.

Соус должен придавать блюду требуемый оттенок, нежный вкус, мягкость, пикантность.

Некоторые соусы смягчают вкус некоторых видов рыбы, например, трески или крупной щуки. В других случаях соусам поручается другая роль – подчеркнуть деликатесные свойства рыбы (осетровые, форель, лосось).

В рыбной кухне насчитывается сотни рецептов соусов. Среди них есть простые по технологии, не требующие профессиональных навыков, специальных приспособлений и широкого ассортимента приправ.

Существуют некоторые правила подбора соуса:

- к тощим рыбам подают соусы, содержащие высококалорийные продукты – масло, яйца, сметану, сливки

- для блюд из жирных рыб больше подходят соусы с явно выраженным кисловатым привкусом, как бы смягчающим вкус жира, делающим его менее приторным.

Такие соусы готовят с добавлением **уксуса, лимонного сока, вина**. Таким образом, хозяйка, подавая на стол палтуса, камбалу или зубатку, сможет сдобрить их томатным, луковым или белым соусом, а вот к хеку или треске больше подойдет масляно-яичный соус.

Жидкой основой для приготовления соусов служит **бульон**, в котором варилась рыба, или же его специально готовят из голов и костей, оставшихся от рыбы. Сваренный бульон надо процедить. Чем крепче и наваристее бульон, тем вкуснее будет соус.

Выпаривание бульона для соуса преследует именно эту цель – сделать его более концентрированным.

В зависимости от характера приготовляемого рыбного блюда жидкой основой для приготовления соуса может также быть **молоко или сметана**.

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

Слегка обсушенная или обжаренная мука сохраняет свой натуральный цвет.



Повара называют ее **белой пассировкой**.

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

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

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

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

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

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

Томат также необходимо предварительно пассировать вместе с овощами.

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

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

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

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

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

Знание процессов, происходящих при варке соусов, позволяет хозяйке заранее программировать их вкус.

Так, **полезно знать**, что можно развести уксус до кислотности виноградного вина, но заменить тот специфический привкус, который придает

вино, уксус не может. То же происходит при замене ароматного натурального лимонного сока лимонной кислотой, лишенной запаха.

В качестве ароматической приправы используется



и чеснок. Он обладает резко выраженным запахом, который многим кажется аппетитным и приятным. Однако следует помнить, что даже половинка зубчика чеснока ощутимо влияет на вкус соуса. Поэтому иногда целесообразно добавлять в соус чеснок, растертый с солью до однородной консистенции. В таком виде его легче дозировать. Можно также заправлять соус соком, выдавленным из чеснока.



Свежие белые грибы или шампиньоны тоже встречаются в составе соусов.

Для приготовления соусов используются отвары грибов.

Во многие рыбные соусы входят **яйца, точнее сырые яичные желтки.**

Добавление **желтков** – одна из наиболее тонких кулинарных операций. Если желтки добавлять в кипящую жидкость, они быстро сворачиваются и приводят соус в негодность; их нельзя добавлять и в остывший соус, потому что он приобретает привкус сырого яйца. Сырым желтком заправляют соус также для придания ему густоты.

Для заправки желтками соус снимают с огня и при энергичном помешивании вводят в него желтки. Если соус после этой процедуры надо подогреть, его не следует ставить на огонь, а лучше поместить на водяную баню.

Мягкий, нежный вкус многим соусам придает добавление **сливочного масла**. И этот процесс требует точности и внимания. Если опустить кусок масла в кипящую жидкость, оно быстро растает и образует на поверхности жидкости слой жира. Калорийность соуса в этом случае бесспорно увеличится, но вкус его не станет лучше.



Добавление сливочного масла в соус преследует цель создания эмульсии, которая и придает его вкусу нежность и мягкость.

Именно поэтому рекомендуется потребное количество масла охладить, затем разделить на кусочки, которые надо добавлять в жидкость постепенно,

размешивая ее до полного соединения с маслом. Жир в этом случае не всплывает на поверхность, а вкус и консистенция соуса улучшаются.

Заправляют соус сливочным маслом, сняв посуду с огня.

Молочные соусы готовят на основе молока с добавлением слегка обжаренной или подсушенной пшеничной муки (белой пассировки).

В зависимости от количества муки молочные соусы бывают разной консистенции.



Приготовить молочный соус не сложно.

Горячую, обжаренную на масле или подсушенную без жира муку разводят до получения однородной массы без комочков.

Густой молочный соус используется преимущественно для добавления в рыбные начинки или фарши. Более жидкие соусы применяют для запекания некоторых рыбных блюд.

Сметанные соусы также готовят с добавлением белой пассировки. Муку соединяют со сметаной, тщательно перемешивают до получения однородной массы без комков.

Яично-масляные соусы готовят на основе сливочного масла и сырых яичных желтков.

Соблюдение температурного режима в приготовлении этих соусов предотвращает свертывание желтков и распад эмульсии масла. Если допустить кипение, то это неизбежно приведет к полной непригодности соуса.

На основе яично-масляных соусов готовят другие соусы с различными добавлениями: лимонным соком, томатом -пюре, горчицей, взбитыми сливками.

Масляные смеси, приготовленные из сливочного масла с измельченной зеленью петрушки или укропа, с томатом-пюре, горчицей, анчоусами и др. входят в рецептуры некоторых горячих блюд из рыбы, в особенности жареной, или в изделия из котлетной массы.

Сливочное масло для этих кушаний вполне может заменить соус. Оно придаст сочность готовому изделию и приятный вкус. Его добавляют перед подачей блюда к столу.

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.

Ассортимент и использование соусов

Мясные красные соусы

Красный основной (миронтон)	Красный с луком и грибами (охотничий)	Красный с горчицей	Красный кислосладкий	Красный с вином (соус мадера)	Луковый с корнишонами (пикантный)	Красный с эстрагоном
Луковый	натуральные жареные котлеты, блюда из жареного мяса	Жареные колбаса, сосиски, биточки	Отварная и тушенная 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 (сюпрем)	Томатный с грибами	Соус паровой
Отварная и припущенная птица, дичь и телятина	Отварные мозги, свиные и телячьи ножки. Вареные и припущенные телятина, кури. 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	отварная, припущенная, жареная, блюда из белый с рассолом	Томатный, томатный	рыбной котлетной массы	Вареная и с овощами	Соус белый раковый	Соус припущенная рыба	судак, сиг, форель, белорыбица, лосось	Рыба, припущенная по-русски
--------------------------------	---	--------------------	------------------------	---------------------	--------------------	-----------------------	--	-----------------------------

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	Жареное мясо, печень, почки, птица, котлеты. Биточки. Жареная рыба. Жареные, тушеные и запеченные овощи	Тушеные и запеченные овощи, голубцы, фаршированные кабачки, тефтели
Сметанный с хреном (лефор)			Отварные говядина, солонина, язык, жареный поросенок, ветчина
Сметанный с луком			Лангет. Изделия из котлетной массы

Молочные соусы

Молочный (жидкий)	Молочный (средней густоты)	Молочный (густой)	Крупяные и овощные котлеты и запеканка. Припущенные овощи для гарниров
Молочный сладкий	Молочный с луком (субиз)	Молочный с качеством связующей основы в морковные котлеты, сырники и другие блюда	Для запекания блюд из овощей, мяса и рыбы и фарширования котлет из птицы и дичи, в пудинги из круп, сырники и пудинги из творога
			Жареная баранина. Натуральные и отбивные котлеты бараньи

Соусы на сливочном масле

Голландский	Польский	Отварные овощи и рыба (сиг, стерлядь, судак и др.)
Сухарный	Соус раковый	Отварная рыба, капуста цветная и белокочанная
Голландский с каперсами	Голландский с горчицей (мутар)	Отварные овощи капуста брюссельская, цветная, брокколи, спаржа, артишоки
укропом (беарнез)	Голландский с укропом	Припущенная и отварная рыба
		Припущенные, отварные и жареные рыбные блюда
		Жареная рыба осетровых пород
		Жареное мясо (лангет, филе), почки

Масляные смеси

Масло зеленое	Масло килечное	Жареная рыба, антрекот, бифштекс
селечное	Масло раковое	Жареная рыба, отварной картофель, бпини и
сырное	Масло с горчицей	Масло для бутербродов
		Раковый суп
		бутербродов и оформления блюд
		Для бутербродов

Соусы на уксусе

Маринад овощной	Хрен с	Рыба жареная и в холодном виде
уксусом		Хоподные и горячие мясные и рыбные блюда (заливные, ассорти и цр.)

Соусы на растительном масле

Майонез
корнишонами (тар-тар)
Майонез с сметаной
Майонез с зеленью (равигот)
Майонез с хреном
(шарон) Майонез с желе (банкетный)
Заправка для салатов
горчиная для салатов
горчиная для сельди Соус винегрет

Заправка для салатов. Хоподные мясные и 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

Майонез Соус томатный острый
Соус кубанский Кетчупы Соус
«Южный» Соус ткемали Фруктовые соусы

Салаты, блюда и для приготовления производственных соусов При изготовлении мясных, рыбных и овощных блюд Мясные, рыбные и овощные блюда, для заправки борщей и щей Мясные, овощные блюда и блюда из макаронных изделий Блюда восточной кухни, добавляют в красные мясные соусы и майонез Блюда кавказской кухни При изготовлении и подаче крупяных и мучных блюд, добавляют к соусу майонез для заправки салатов

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 №73

Тема 64. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Цель работы: Органолептические показатели. Бракеражный лист.

Перечень используемого оборудования:

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 распределенными с соусе, мягкими. На поверхности соуса не должно быть пленки. Для этих целей соусы зальезонируют (вводят в соус сливочное масло и тщательно размешивают) и зачищают (распределяют тонкий слой сливочного масла на поверхности для предотвращения образования поверхностной пленки).

Соусы должны иметь характерные для каждой группы консистенцию, цвет, вкус и аромат.

Готовым красным соусам свойственна однородная консистенция жидкой сметаны, без комков заварившейся муки и частиц непротертых овощей. Они должны иметь мясной насыщенный 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 густых сливок, без комков заварившейся муки, приятный вкус с легкой кислинкой, запах белых корней 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, используемые для запекания, имеют консистенцию густой сметаны. Густой молочный соус для фарширования должен быть похож на вязкую манную кашу.

Голландский соус должен иметь однородную консистенцию, без крупинки 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 корней и специй. Грибные соусы должны иметь выраженный аромат грибов. Молочные и сметанные соусы должны иметь вкус молока или сметаны. Нельзя использовать для их приготовления пригорелое молоко или очень кислую сметану.

Недопустимыми дефектами соусов с мукой являются: запах сырой муки и клейкость, вкус и запах подгорелой муки, соленый вкус и 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 ук-суса, овощей и 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 темпе-ратуре не выше 80 °С от 3 до 4 ч. Поверхность соуса защищают сливочным маслом, а чтобы не образовалась поверхностная пленка, посуду с соусом закрывают крышкой. Основные соусы можно хранить до 3 сут, 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 температу-ре 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 заворачивают в пергамент, целлофан или полиэтиленовую пленку. Долго хранить масляные смеси нельзя, так как поверхность масла окисляется кислородом воздуха и под действием света желтеет, что приводит также к ухудшению вкуса.

Майонез столовый промышленного приготовления хранят при температуре 18 °С до 45 дней, а при температуре 5 °С — 3 мес. Со-ус майонез, приготовленный на предприятии общественного питания, его производные соусы, а также салатные заправки хранят 1 ... 2 сут при температуре 10 ... 15 °С в неокисляющейся посуде (эмалированной или из керамики), заправки — в бутылках.

Маринады и соус хрен с уксусом хранят в охлажденном виде в течение 2 ... 3 сут в такой же посуде с закрытой крышкой.

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 №74

Тема 65. Технологический процесс приготовления заливных блюд из мяса и мясопродуктов.

Цель работы: Приготовление заливных блюд из мяса и мясопродуктов.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Заливные блюда готовят из мясных продуктов, нарезанных порционными или мелкими кусками. Желе может быть светлым или темным. Светлое используют для приготовления заливных блюд из домашней птицы, поросят, а темное - из говядины, телятины и дичи. Желе представляет собой глютиновые студни, приготовленные на концентрированных мясных бульонах. Бульон для темных желе готовят из обжаренных костей. В этом же бульоне варят мясные продукты. В процессе варки добавляют морковь, лук и белые корни, которые для темных желе обжаривают без жира.

Образующиеся при обжаривании продукты карамелизации сахаров и меланоидины придают бульонам коричневый цвет. В горячем бульоне растворяют замоченный желатин. Осветляют его оттяжкой из белков. Если желе предназначено для приготовления блюд из дичи, то в оттяжку добавляют рубленые кости дичи. При осветлении бульона вводят специи (лавровый лист, душистый перец, гвоздику) и уксус. Последний придает желе более выраженный вкус и способствует лучшему осветлению. Можно приготовить желе и без желатина, если варить бульон из свиной кожи, которая состоит главным образом из коллагена. При варке такого бульона до 40% коллагена переходит в глютин.

Применяют два способа приготовления заливных блюд из мяса и птицы:

- жареную телятину или отварной язык нарезают на 1 - 2 куса на порцию, на противень наливают тонкий слой желе; когда оно застынет, кладут мясные продукты, каждый кусок украшают зеленью, отварными овощами и заливают желе;

- в формочке делают «рубашку» из желе, укладывают мясные продукты, нарезанные мелкими кубиками, и заливают желе.

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

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

майонезом, салатом, украшают зеленью и листиками салата. Можно готовить заливное в формах кусками или нарезать продукты кубиками. Отдельно подают хрен с уксусом.

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

Студни. Одна из наиболее распространенных русских закусок. Готовят их из говядины, свинины, мясных субпродуктов, домашней птицы. Для варки студней используют путовой сустав, говяжьи уши, свиные губы, кожу от свиных туш и копченых рулетов, субпродукты (диафрагмы, рубцы), головы говяжьи, свиные и бараньи. Варят их длительное время, поэтому значительная часть коллагена, содержащегося в продуктах, успевает превратиться в глютин и, несмотря на то, что желирующая способность его уменьшается при длительном нагревании, полученные бульоны при охлаждении застывают без добавления других желирующих веществ. Если же студни варят из мяса (говядины или свинины), то в их рецептуру вводят желатин (около 1%).

Обработанные субпродукты промывают, рубят, заливают холодной водой (на 1 кг субпродуктов 2 л воды) и варят при слабом кипении 0 - 8 ч, периодически снимая жир. От сварившихся субпродуктов отделяют мякоть, мелко рубят ее или измельчают на мясорубке, соединяют с бульоном, солят и кипятят не менее 45 мин. В конце кипячения добавляют специи (лавровый лист, перец). Перед разливкой студня на противни или в формы вводят рубленый чеснок, который является не только вкусовой приправой, но и предохраняет студень от порчи благодаря наличию бактерицидных веществ. Подают с хреном, заправленным уксусом.

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 №75

Тема 66. Подготовка сырья, технология приготовления ланспика, процессы, происходящие при приготовлении.

Цель работы: Приготовление ланспика.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Ланспик - *Aspic ordinaire*- ланшпиг- от фр. *Aspic* - в русской традиции (как пишет вики) называют юшкой, бульон (мясной, рыбный, куриный) выпаренный до состояния желе, прозрачный, используется для приготовления заливных и других блюд в качестве дополнения и украшения к закускам и салатам , для исправления кулинарных ошибок (с его помощью например можно устранить пригорелости и освежить суп после многократного подогревания) , может долго храниться в герметичной посуде в холодильнике. При оттаивании добавляют корни, пряности , соль и уксус.

ЛАНСПИК ГОВЯЖИЙ

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

Говядина– 1 -1,5 кг.

Мясо поместить в кастрюлю объемом 12л , залить холодной водой 6-7л , довести до кипения, снять пену, уменьшить интенсивность кипения до минимума и варить в течении 12-14 часов, не накрывая крышкой, добавив репчатый лук – 4-5 шт среднего размера, морковь– 1-2шт , перец горошком.

Мясо нужно извлечь из кастрюли на этапе, когда мясо начнет свободно отставать от костей (ножки продолжать варить).

По истечении нужного времени извлечь из бульона сваренные ножки и корни при помощи шумовки и процедить бульон при помощи сита , проложенного марлей в 4 слоя .

Охладив бульон до состояния «парного молока» ввести в бульон 4 сбитых белка (на такое количество бульона), довести до кипения , дать кипеть бульону 1-2 минуты и процедить сквозь сито проложенное марлей в 4 слоя . Что бы бульон

стал совершенно прозрачным , следует еще раз процедить бульон подобным способом.

Разлить бульон в формы , остудить и поставить в холодильник.

Что бы получить кубики ланспика надо влить бульон (не больше чем на 1-1,5 см) в плоскую широкую форму (например, поднос, судно). После того как застынет, нарезать ножом на квадраты . Можно залить бульон в форму для льда и получить одинаковые такие квадратики.

ЗАЛИВНЫЕ ЯЗЫЧКИ

Часть отварных язычков была нарезана поперек и залита ланспиком. Таким же образом можно делать заливное из говяжьих языков, из сердца, почек, мяса и т.д.

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 №76

Тема 67. Технология приготовления заливных блюд из мяса. Гарниры, особенности приготовления и отпуска.

Цель работы: Приготовление заливных блюд из мяса, гарниры к ним.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Отварные овощные блюда.Блюда из отварного картофеля и овощей имеют большой ассортимент, они широко применяются в питании. Эти блюда нежны и неустойчивы к хранению, поскольку в картофеле остаются окислительные вещества, которые не разрушаются при тепловой обработке, вследствие чего при длительном хранении отварной картофель темнеет и в нем разрушается витамин

С. Поэтому приготавливать блюда из отварного картофеля и овощей следует в таком количестве, которое можно быстро реализовать.

Готовые овощные блюда при отпуске рекомендуется посыпать мелко рубленой зеленью.

Припущенные овощные блюда. Овощи, содержащие много воды (кабачки, тыкву, помидоры), рекомендуется припускать в собственном соку или в небольшом количестве бульона или воды (0,2 л на 1 кг овощей). Щавель рекомендуется припускать отдельно, так как в нем содержится значительное количество щавелевой кислоты, которая замедляет процесс тепловой обработки овощей, разрушает зеленый пигмент и ухудшает качество приготавливаемых блюд. Приготовленные блюда из припущенных овощей также нежны и немедленно подаются к столу.

Тушеные овощные блюда приготавливают, применяя комбинированный способ тепловой обработки – вначале овощи обжаривают, а затем тушат с добавлением соуса.

Жареные овощные блюда. Жарят такие овощи, в которых за время образования румяной корочки протопектин полностью переходит в пектин (картофель, кабачки, тыкву, баклажаны). Белокочанную и цветную капусту жарят только после предварительного отваривания. Кроме того, жарят изделия из овощной котлетной массы.

Запеченные овощные блюда. К этой группе относятся блюда из овощей, запеченные в соусе, запеканки и фаршированные овощи. Перед запеканием овощи обычно подвергаются предварительно какому-либо виду тепловой обработки – варке, жарке или тушению. Запекают овощи одного вида, или смесь овощей, или в сочетании с другими продуктами (мясом, рыбой, яйцами, творогом). Перед запеканием некоторые овощи фаршируют. Для запекания также используют овощную котлетную массу.

Овощи для вторых блюд и гарниров варят в воде, на пару, а также в СВЧ-аппаратах. Следует помнить, что длительная тепловая обработка и излишнее количество воды увеличивают потери питательных веществ, особенно витамина С. Чтобы уменьшить потери массы и питательных веществ при варке овощей, обеспечить высокое качество блюд необходимо соблюдать ряд правил:

1. Овощи (кроме свеклы, моркови и зеленого горошка) закладывают только в кипящую подсоленную воду (на 1 кг овощей – 0,6-0,7 л воды; на 1 л воды – 10 г соли), при этом активно разрушаются ферменты, окисляющие витамин С.

2. Варят овощи (кроме зеленых) в закрытой посуде, чтобы предотвратить соединение их с кислородом.
3. Строго соблюдать сроки тепловой обработки. После закипания нагрев уменьшают во избежание выкипания, и варят овощи до готовности (до мягкости): картофель – 30 мин, морковь – 25 мин, свеклу – 1,5 ч. Сроки варки зависят от сортовых особенностей и вида овощей, жесткости воды и других условий.
4. Свеклу и зеленый горошек варят без соли, так как свекла при варке в подсоленной воде приобретает неприятный вкус, а зеленый горошек труднее разваривается.
5. Зеленые стручки фасоли, гороха, листья шпината, щавеля, брюссельскую капусту, спаржу, артишоки варят в большом количестве воды (3...4 л на 1 кг) в открытой посуде при бурном кипении для сохранения их цвета.
6. Консервированные овощи (зеленый горошек, фасоль, кукурузу, цветную капусту) прогревают вместе с отваром, после чего его сливают.
7. Свежемороженые овощи, не размораживая, кладут в кипящую воду и варят 10...15 мин.
8. Сушеные овощи и грибы предварительно замачивают в холодной воде и варят в ней же.
9. Грибы свежие варят так же, как и овощи.
10. Картофель варят очищенным и неочищенным в зависимости от дальнейшего использования. При варке очищенного картофеля его закладывают в кипящую воду и варят почти до готовности. Затем воду сливают, котел закрывают крышкой и продолжают нагревать картофель без воды 2...3 мин для обсушивания. За это время картофель паром доводится до полной готовности. Весной картофель рекомендуется варить только очищенным, так как в его глазках при хранении накапливается ядовитое вещество – солонин.
11. Свеклу и морковь варят в кожице, при этом их заливают холодной водой и доводят до кипения. После закипания нагрев уменьшают и варят овощи до готовности. Свеклу можно варить и другим способом. При этом ее варят только 1 ч вместо обычных 2...3 ч, затем горячую воду сливают, а свеклу заливают холодной водой и выдерживают в ней еще в течение 1 ч. К этому времени свекла доходит до кулинарной готовности. Этот способ варки более экономичен по

сравнению с традиционным, так как расход тепловой энергии в значительной степени сокращается.

12. Картофель и корнеплоды, сваренные в кожице, очищают теплыми с целью уменьшения отходов.

13. При варке овощей на пару значительно уменьшаются потери питательных веществ. Вкус и аромат таких овощей лучше, чем вареных в большом количестве жидкости. На пару варят чаще всего картофель и морковь (в кожице и очищенные).

14. Сваренные овощи даже при непродолжительном хранении теряют свои вкусовые и органолептические свойства, их не следует хранить более 1 ч. Цветную капусту, зеленый горошек, спаржу, артишоки во избежание изменения их цвета следует хранить в отваре, стручки бобовых, брюссельскую капусту – заправленными маслом.

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 №77

Тема 68. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Цель работы: Органолептические показатели. Бракеражный лист.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Мясные холодные блюда – мясо и мясопродукты нарезаны поперек волокон наискось широкими лентами, цвет должен быть свойственным цвету продукта (ростбиф на разрезе розовый), вкус, соответствующий виду продукта, консистенция упругая, плотная, эластичная, овощи мягкие, но некрошливые.

Студень должен быть хорошо застывшим, с кусочками основного продукта, цвет серый, вкус, свойственный продукту, из которого приготовлен студень, с

ароматом специй и чеснока. Консистенция – желе плотное, упругое, мясные продукты мягкие.

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

Холодные блюда и закуски относятся к скоропортящимся изделиям и подлежат быстрой реализации: студень, мя-со заливное – в течение 12 ч, паштеты – 24, мясо жареное – 48, рыба жареная – 12, сельдь рубленая – 24 ч. Учитывая, что после приготовления и оформления большинство блюд не подвергается повторной тепловой обработке, необходимо до реализации холодные блюда и закуски хранить при температуре 6–8 °С, а в летнее время (май – сентябрь) реализация таких холодных блюд, как студень, паштет, разрешается только при наличии необходимого оборудования и по согласованию с местными са-нитарно-эпидемиологическими станциями.

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 №78

Тема 69. Технологический процесс

приготовления сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов.

Цель работы: Приготовление сложных холодных закусок из мяса.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Для приготовления холодных блюд и закусок используют мясные гастрономические продукты, вареные и жареные мясопродукты.

Вареные и жареные мясопродукты. Говядину, телятину, поросенка и язык подают вареными.

Говядину (части задней ноги), телятину и язык варят, охлаждают в бульоне и нарезают поперек волокон на куски (2--3 на порцию), гарнируют зеленым салатом, помидорами, свежими и солеными огурцами, зеленым горошком. Отдельно в соуснике подают соус хрен с уксусом или со сметаной.

Блюда из жареного мяса готовят из говядины, свинины, телятины и иногда из нежирной баранины. При этом используют филейную вырезку, толстый и тонкий края, окорок и корейку. Мясо жарят крупными кусками, охлаждают и нарезают поперек волокон по 2--3 куса на порцию. Гарнируют огурцами, свежими или маринованными помидорами, салатом из белокочанной или краснокочанной капусты, маринованными овощами, салатом зеленым и рубленым желе. Отдельно в соуснике подают соус хрен с уксусом или майонезом с корнишонами, зеленью.

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

К ростбифу и ассорти отдельно подают майонез с корнишонами.

Поросят варят целиком. Подготовленные тушки завертывают в пергамент, перевязывают шпагатом и варят около 1 ч. Для сохранения белого цвета мяса поросят солят после окончания варки. Хранят их в подсоленном бульоне. Перед отпуском нарубают на порции и подают с хреном, заправленным сметаной.

Заливное мясо

Говядину, телятину и язык варят так же, как для вторых блюд, охлаждают, а на бульоне готовят мясное желе. Мясо нарезают поперек волокон на порционные куски или соломкой и заливают в формах или на противнях, используя для украшения вареные овощи, зелень и белок вареного яйца. Техника заливания мяса птицы та же, что и рыбных продуктов.

Наилучшим вкусом отличается мясо в темном желе (андоб). Мясо тушат крупными кусками, на полученном бульоне готовят желе. Осветляют бульон оттяжкой из яичных белков.

Заливное мясо гарнируют огурцами, помидорами, зеленью или отпускают без гарнира. Соус хрен с уксусом или со сметаной подают в соуснике.

Практикуется приготовление заливных блюд из набора мясных продуктов (ассорти). Вареное или жареное мясо, телятину, ветчину, язык шинкуют ломтиками или соломкой и заливают в порционных (кольцеобразных) формах, чередуя по цвету или перемешивая. Отпускают без гарнира с соусом хрен или майонезом. Иногда заливное ассорти готовят в фигурных многопорционных формах (аспик) и гарнируют букетами овощей, маринованными фруктами и ягодами, рубленым желе, зеленью.

Паштеты

Паштеты готовят двух видов: из печени и из печени с добавлением измельченного мяса свинины, телятины, баранины, домашней птицы и дичи.

Для приготовления паштета из печени мелко нарезанный шпик кладут на раскаленную сковороду и, когда вытопится сало, добавляют мелко нарезанные репчатый лук и морковь. Овощам дают зарумяниться, кладут обработанную, нарезанную небольшими кусочками печень, посыпают солью и перцем и слегка обжаривают, прикрыв посуду крышкой, чтобы печень была нежнее. Остывшую печень вместе с овощами и шпиком дважды пропускают через мясорубку с мелкой решеткой, добавляют размягченное сливочное масло и хорошо перемешивают. При отпуске паштет оформляют из бумажного конверта сливочным маслом, посыпают рублеными вареными яйцами, зеленым луком.

Для приготовления паштетов с мясными продуктами сырую мякоть домашней птицы, дичи, телятины или свинины измельчают на мясорубке, соединяют с обжаренной и измельченной печенью (без моркови), вторично пропускают через мясорубку, заправляют по вкусу солью и перцем, размешивают.

Полученную массу кладут на сдобное пресное тесто, раскатанное толщиной 5 мм, формуют в виде кулебяки. Украшают фигурками из теста, смазывают яйцом, делают проколы для выхода пара и выпекают при температуре 180--200°C. Паштет можно выпекать в специальных формах. Готовый паштет охлаждают, промежутки между тестом и фаршем заполняют через проколы или отверстия в верхней части паштета полузастывшим темным желе (андоб). При подаче паштет нарезают по 1--2 куску на порцию.

Студни.

Студни готовят из говядины, свинины, субпродуктов, домашней птицы. Обработанные субпродукты промывают, рубят, заливают холодной водой (2--2,5 л на 1 кг), доводят до кипения и варят при слабом кипении 6--8 ч, периодически снимая пену и жир. За 1 ч до окончания варки вводят ароматические корни и лук.

Если для приготовления студня используют мясо, его кладут через 2--3 ч после начала варки. Студень процеживают, отделяют мякоть от костей, мелко рубят, соединяют с бульоном, солят и кипятят 45 мин. За 5--10 мин до конца варки кладут специи, а перед розливом -- рубленый чеснок, размешивают и разливают в формы или противни.

Подают студни с соусом хрен на закусочных тарелках.

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 №79

Тема 70. Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска.

Цель работы: Органолептические показатели, бракеражный лист.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Холодные блюда из отварного и жареного мяса

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

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

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

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

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

Поросятдля приготовления холодных блюд варят целиком. Для этого их ошпаривают, опаливают, потрошат, промывают и вымачивают. Затем тушки поросят натирают лимоном, завертывают в полотенце или пергамент, перевязывают шпагатом и варят около 1 ч. Для сохранения белого цвета мясо поросят солят перед окончанием варки. Охлаждают и хранят в подсоленном

бульоне. Сваренных поросят нарубают на порции, подают с овощными гарнирами и хреном, заправленным сметаной.

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

Заливные блюда готовят из мясных продуктов, нарезанных порционными или мелкими кусками. Желе может быть светлым или темным. Светлое используют для приготовления заливных блюд из домашней птицы, поросят, а темное - из говядины, телятины и дичи. Желе представляет собой глютиновые студни, приготовленные на концентрированных мясных бульонах. Бульон для темных желе готовят из обжаренных костей. В этом же бульоне варят мясные продукты. В процессе варки добавляют морковь, лук и белые корни, которые для темных желе обжаривают без жира.

Образующиеся при обжаривании продукты карамелизации сахаров и меланоидины придают бульонам коричневый цвет. В горячем бульоне растворяют замоченный желатин. Осветляют его оттяжкой из белков. Если желе предназначено для приготовления блюд из дичи, то в оттяжку добавляют рубленые кости дичи. При осветлении бульона вводят специи (лавровый лист, душистый перец, гвоздику) и уксус. Последний придает желе более выраженный вкус и способствует лучшему осветлению. Можно приготовить желе и без желатина, если варить бульон из свиной кожи, которая состоит главным образом из коллагена. При варке такого бульона до 40% коллагена переходит в глютин.

Применяют два способа приготовления заливных блюд из мяса и птицы:

- жареную телятину или отварной язык нарезают на 1 - 2 куса на порцию, на противень наливают тонкий слой желе; когда оно застынет, кладут мясные продукты, каждый кусок украшают зеленью, отварными овощами и заливают желе;

- в формочке делают «рубашку» из желе, укладывают мясные продукты, нарезанные мелкими кубиками, и заливают желе.

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

Говядина, телятина, язык заливные. Жаренную крупным куском говядину или телятину нарезают поперек волокон на порционные куски. Отварной язык очищают от кожи и нарезают, держа нож под углом примерно 30°. Подготовленные охлажденные продукты укладывают на противни, укрепляют на них украшения из зелени, лимона, огурцов, отварной моркови, смоченных в желе и охлаждают. Затем наливают желе так, чтобы оно покрывало продукты слоем примерно в 0,5 см. Когда желе застынет, каждый кусок вырезают ножом так,

чтобы края получились гофрированные. Заливное лопаточкой перекалывают на блюдо или тарелки и гарнируют солеными огурцами, отварными овощами с майонезом, салатом, украшают зеленью и листиками салата. Можно готовить заливное в формах кусками или нарезать продукты кубиками. Отдельно подают хрен с уксусом.

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 №80

Тема 71. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

Цель работы: Требования к качеству. Режимы и сроки хранения.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Общими для всех мясных блюд являются следующие показатели качества. Мясо должно быть мягким, сочным, умеренно соленым, иметь свойственные данному виду вкус и запах, изделия должны иметь ненарушенную форму. Не допускаются посторонний вкус и запах несвежего мяса, нарушение формы, розовый цвет на разрезе, сухожилия и грубая соединительная ткань.

Отварные мясные блюда нарезаются ломтиками поперек волокон, поверхность не заветрена. Цвет отварного мяса свинины от светло-серого до серого, говядины и баранины — от серого до темно-серого. Не допускается темный цвет. Консистенция мягкая, сочная. Вкус в меру соленый, с ароматом, свойственным данному виду мяса.

Сосиски и сардельки вареные подают целыми. С сосисок снята оболочка. Цвет от светло-красного до темно-красного. Консистенция нежная, сочная. Вкус и запах, свойственные этому изделию.

Жареные натуральные мясные блюда крупными кусками из говядины и баранины могут быть слабо, средне и хорошо прожарены, а из свинины и телятины — полностью прожарены. Мясо нарезано поперек волокон на тонкие кусочки, края их имеют поджаристую корочку. Цвет на разрезе у слабoproжаренного мяса розовый, у среднепрожаренного — от слабopозового до серого, у

полностью прожаренного — от серого до коричне-вого. Консистенция мягкая, у среднепрожаренного мяса — более сочная. Вкус в меру соленый, запах жареного мяса.

Порционные натуральные куски имеют на поверх-ности поджаристую корочку (от светло-коричневой до коричне-вой). Косточка у котлет хорошо зачищена и ровно обрублена. Консистенция — мягкая, у бифштексов, филе и лангетов — неж-ная, сочная, у остальных изделий может быть менее сочной. Не допускается темно-коричневый цвет корочки.

Мясные блюда, жаренные мелкими кусками, имеют форму нарезки, соответствующую блюду. Консистенция мягкая, сочная. Грубых пленок и сухожилий нет. Вкус и запах, свойст-венные данному виду жареного мяса.

6.6. Блюда из мяса и субпродукто

Панированные жареные блюда имеют овально-плос-кую форму, на поверхности — корочка от светло-желтого до светло-коричневого цвета, изделие равномерно покрыто пани-ровкой. Вкус в меру соленый. Консистенция мягкая, сочная, с хрустящей корочкой. Не допускается темно-коричневый цвет, отставшая (отмокшая) панировка, кислый вкус от панировки.

Тушеное мясо мелкими кусками должно иметь цвет от светло-коричневого до темно-красного, сохранять форму нарезки, иметь вкус и запах мяса, овощей и специй. Овощи, тушенные вместе с мясом, сохраняют форму, мягкие. У готового рагу кости легко от-деляются. Не допускаются подгоревшее мясо, кислый вкус от сока.

Запеченные мясные блюда под соусом имеют румя-ную корочку. Консистенция мяса мягкая, не допускается высы-хания соуса. Цвет — светло-коричневый.

Блюда из рубленой массы имеют румяную корочку. Поверхность коричневая, равномерно обжаренная, ровная, без трещин, края ровные. Консистенция — мягкая, сочная, одно-родная. Вкус — жареного мяса, в меру соленый, изделия из кот-летной массы не имеют привкуса хлеба, цвет на разрезе — светло- или темно-серый. Грубой соединительной ткани и сухо-жилий нет. Не допускаются цвет от темно-коричневого до чер-ного (пригоревшего), мазеобразная консистенция, кисловатый вкус, запах и вкус прогорклого жира. У изделий из котлетной массы не допускается розово-красный оттенок на разрезе.

Блюда из субпродуктов должны иметь типичные для данного вида свежий запах и приятный вкус.

Допускается отклонение массы отдельных изделий $\pm 3 \%$, об-щая же масса 10 порций должна соответствовать норме.

Содержание сухих веществ в изделиях из котлетной массы — не менее 35 %, количество хлеба (без учета панировки) — не более 18 %, соли — 1,5 ... 2,5 %, кислотность — не более 3 °Т.

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 24 ч.

Изделия, жаренные крупным куском, хранят в горячем состоянии около 3 ч, для более длительного хранения их охлаждают и хранят в холодильнике не более 48 ч.

6. Производство готовой продукции

Натуральные порционные и мелкие куски мяса подвергают тепловой обработке перед отпуском, хранить их нельзя.

Панированные порционные блюда хранят не более 30 мин. Блюда из натуральной рубленой и котлетной массы лучше жарить перед отпуском, допускается их хранение не более 30 мин. Тушеные и запеченные блюда хранят не более 2 ч (запеченные под соусом подают сразу, хранению они не подлежат).

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 №81

Тема 72. Технологический процесс

приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы.

Цель работы: Приготовление холодных блюд и закусок из птицы.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Птицу, как холодную закуску, отпускают в вареном и жареном виде, с гарниром и без него, заливным, под майонезом и в виде изделий сложного приготовления. Домашнюю птицу нарубают по два куска (филе и кусок ножки), а

дичь -- по половине тушки или также по два куска. Гарниром служат огурцы, свежие и маринованные помидоры, зеленый салат. К дичи, кроме того, можно подавать маринованные фрукты и ягоды. Гарнир помещают к одной стороне блюда, не закрывая им основного продукта; соус подают отдельно в соуснике. Жареную птицу после полного охлаждения нарезать так же, как и горячую. Готовую птицу следует сначала разрубить вдоль на 2 части, потом каждую часть в свою очередь разрубить на несколько кусков, в зависимости от размера птицы. Рябчиков и куропаток нужно разрубить на 2 или 4 части. Ломти вырезать только из грудки крупных птиц; кусков с костями, как закуску, не следует подавать. Большинство холодных блюд из птицы заливают желе, которое готовят заранее. Заливают птицу без костей на противнях и в формах. Курицу и индейку заливают в вареном виде в светлом желе, а утку -- тушеной в темном желе. Филе птицы подают под майонезом. Нарезанное ломтиками филе укладывают на картофельный салат, заправленный майонезом, сверху поливают майонезом и гарнируют букетами из овощей и мелко нарезанного желе. При отпуске холодные блюда и закуски красиво оформляют, используя для их украшения основные продукты, входящие в состав изделия, но подбирая наиболее подходящие по форме и окраске, красиво нарезаая и укладывая их. Продукты для их оформления отбирают из тех, которые входят в рецептуру и сочетаются по форме и цвету. Дополнительно используют зелень. Укладывают их так, чтобы они не закрывали бортов посуды. При подаче украшают веточками зелени петрушки, листьями салата или другой зелени, красиво нарезанными свежими огурцами и корнишонами и т. п. Наиболее соответствуют этой цели ветки зелени петрушки, зеленый салат, цветные овощи - огурцы, помидоры, зеленый горошек, морковь, фрукты - виноград, апельсины, лимоны, сливы и груши из компота или маринованные. Для подачи используют специальную фарфоровую, хрустальную, стеклянную, мельхиоровую посуду: блюда круглые и овальные, салатники, вазы, закусочные тарелки и многопорционную посуду (в двух-, трех-, пятипорционных блюдах или салатниках). Посуду для холодных блюд и закусок рекомендуется охлаждать. При отпуске холодные блюда должны иметь температуру 10-12°C.

Ассортимент холодных блюд из птицы

- Куриная Бастурма.
- Паштет из курицы с вишней.
- Салат из домашней птицы по-московски.
- Рулет из куриных грудок.

- Копчёные куриные грудки в кисло-сладком соусе.
- Рулетики из лаваша «Цезарь» с курицей.
- Куриный рулет.

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 №82

Тема 73. Ассортимент, характеристика, технология приготовления.

1. Органолептические показатели.

Цель работы: Органолептические показатели.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Ассортимент блюд из птицы очень многообразен, так как птица, а в частности кура, является недорогим и очень доступным продуктом. В общественном питании вырабатывается большое количество полуфабрикатов из птицы, которые подвергаются различным способам тепловой кулинарной обработки - варке, жарке, тушению, запеканию и другим. При этом ассортимент вырабатываемых блюд из птицы постоянно расширяется. Это возможно за счет введения различных наполнителей в рубленые полуфабрикаты из птицы, при добавлении различных соусов при тушении блюд из птицы, различных овощей и разнообразных гарниров. Блюда из птицы получаются наиболее нежными, легкими и легче усваиваются организмом по сравнению с блюдами из других видов мяса. Все это позволяет широко использовать кулинарные изделия из птицы в общественном питании.

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

Кур, индеек жарят, варят и тушат, а гусей и уток для вторых блюд чаще жарят и тушат. Мясо старой сельскохозяйственной птицы очень жестко и поэтому его варят или тушат, так как при жарке оно не достаточно размягчается.

Особенности анатомического строения и размеры тушек птицы позволяют подвергать их тепловой обработке целиком. Поэтому порционируют их обычно уже после варки и жарки и только при изготовлении некоторых блюд нарубают заранее.

Рубленые изделия из птицы готовят реже, чем из мяса. Утки и гуси содержат много жира, поэтому готовить из них рубку нецелесообразно, а куры и индейки имеют нежную мякоть и могут использоваться для приготовления кусков изделий.

Время тепловой обработки колеблется от 2 до 4 ч. В зависимости от возраста и размера птицы.

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 №83

Тема 73. Ассортимент, характеристика, технология приготовления.

2. Бракеражный лист.

Цель работы: Бракеражный лист.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

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

порционные куски: сначала вдоль грудки на две части, затем отделяют ножки от филейной части (и то и другое можно разделить на более мелкие порции).

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

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

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

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

Более чем другая домашняя птица подходит для тушения нежирная утка. Вместе с ней можно тушить картофель, капусту, антоновку, чернослив.

Технологическую схему приготовления тушеного блюда из птицы можно увидеть на примере блюда «Рагу из птицы» на рисунке 5.

Рубленые изделия из птицы. Из птицы готовят котлетную и кнельную массу. Для которой используют сырую и отварную мякоть птицы. В куриный фарш желательно добавлять сливочное масло. Из котлетной массы формируют котлеты, биточки, фрикадельки и припускают или жарят основным способом, запанировав в молотых сухарях или тертом хлебе. Блюда из кнельной массы припускают или варят на пару.

Аппаратно - технологическую схему приготовления блюда из птицы можно увидеть на примере блюда «Зразы из кур» на рисунке 6.

Размещено на <http://www.allbest.ru/>

Рисунок 6 - Технологическая схема приготовления «Рагу из птицы»

Жареная птица. Птицу жарят целыми тушками и порционными кусками на плите и в жарочных шкафах с жиром или во фритюре.

Целые тушки натирают солью и смазывают сметаной. Для жарки кур, гусей, и уток 1 категории используют сало - сырец, снятое с птицы. Заправленные тушки укладывают спинкой вниз на противни или сковороды с разогретым до температуры 150-160С жиром и обжаривают до образования ровной румяной корочки по всей поверхности тушки. Обжаренные тушки ставят на 15 - 20 мин в жарочный шкаф для доведения до готовности. Готовность определяют проколом поварской иглой ножки, при этом она должна свободно входить в толщу мякоти, а из прокола вытекает прозрачный сок. Для жарки в жарочном шкафу подготовленные тушки укладывают на противень спинкой вниз. Первоначальная

температура в жарочном шкафу должна быть 200 - 250С, через 10 мин температуру снижают до 160С и доводят птицу до готовности. Перед жаркой тощую птицу смазывают сметаной или поливают растопленным жиром, а жирных гусей и уток поливают горячей водой. Во время жарки птицы в жарочном шкафу тушки периодически переворачивают и поливают жиром и соком, выделившимся при жарке.

Старых уток, гусей, и индеек перед жаркой рекомендуется отваривать до полуготовности. Продолжительность жарки цыплят 20 -30 мин, кур и уток - 40 - 60 мин, гусей и индеек - 1- 1,5 ч.

На порции птицу рубят непосредственно перед подачей. Индеек, гусей, уток и кур рекомендуется подавать по два кусочка на порцию (кусочек ножки и кусочек филе). При порционировании крупной птицы можно вырубать спинную кость. Для этого птицу разрубает вдоль так, чтобы одна половина получилась со спинной костью, которую вырубает.

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 на пирожковой тарелке салат из красной или белокочанной капусты, маринованные ягоды и фрукты, моченые яблоки.

Хранение полуфабрикатов из птицы. Полуфабрикаты из птицы хранят в охлаждаемых помещениях при температуре не выше +6 С. На предприятии-изготовителе тушки кур, цыплят, филе натуральное, окорока из кур не более 8 ч., котлеты рубленые из кур не более 6 ч., мясо птицы жареное (цыплята, утки, гуси, индейки) - 48 ч. при температуре 4 - 80 С.

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 №84

Тема 74. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам и закускам из птицы, особенности оформления и отпуски.

1. Приготовление гарниров и соусов к блюдам и закускам из птицы.

Цель работы: Приготовление гарниров и соусов к блюдам и закускам из птицы.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Птицу, дичь и кролика варят, припускают, жарят, тушат и запекают. Тепловой обработке подвергают целиком, порционными и мелкими кусками.

Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика

Блюда, входящие в данную группу широко используются в диетическом питании. Для вторых блюд чаще всего отваривают кур и цыплят, реже - кроликов и гусей. Заправленные тушки кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), доводят до кипения и нагрев уменьшают, удаляют пену, добавляют коренья, репчатый лук, соль и варят.

Время варки цыплят - 20-30 мин, молодых кур - 50-60 мин, старых - 2-3 часа, гусей и индеек - 1-2 часа, дичи - 20-40 мин, кролика - 40-60 мин.

После варки птицу по мере спроса порционируют по 2 куска на порцию (филе и окорочок) и прогревают в бульоне. Возможно порционирование без спинной части (при этом потери составляют 6-8%). Кроликов рубят на 4-6 частей в зависимости от величины тушек и норм выхода.

Подают отварную птицу, дичь и кролика натуральной (без соуса) или с соусом (паровым, белым с яйцом, для гусей и уток - красный основной). В овальный баранчик или на тарелку кладут птицу и кролика, гарнируют и поливают соусом.

Гарниры - каши рассыпчатые, рис отварной или припущенный, зеленый горошек, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, сложный гарнир (для отварных гусей и уток - капуста тушеная, яблоки печеные).

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 №85

Тема 74. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам и закускам из птицы, особенности оформления и отпуска.

2. Изучение гарниров и соусов к блюдам из птицы.

Цель работы: Изучение гарниров и соусов к блюдам из птицы.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Припускают кур, цыплят, фазанов, филе из кур и дичи, изделия из котлетной и кнельной массы. Тушки заливают водой в соотношении 3:1, добавляют масло, закрывают крышкой и припускают; после припускания их порционируют, хранят в небольшом количестве бульона. На бульоне, оставшемся после припускания, готовят соус паровой, белый с яйцом. На гарнир подают рис отварной или припущенный.

Котлеты натуральные из филе припущенные готовят из полуфабриката “котлеты из филе”, который укладывают в кастрюлю или сотейник с растопленным неразогретым маслом, добавляют соль, лимонную кислоту, заливают наполовину бульоном и припускают под крышкой 12-15 минут. Отдельно отваривают грибы. На бульоне, оставшемся после припускания готовят соус паровой или белый с яйцом. На гарнир подают рис отварной или припущенный, картофель отварной, овощи отварные с жиром. При отпуске кладут на гренки (крутон), сверху укладывают нарезанные ломтиком грибы.

Гренки - обжаренный с двух сторон хлеб из муки высшего сорта; крутон - вырезанная по форме и выпеченная из слоеного теста заготовка.

Биточки рубленые из птицы и дичи готовят под паровым соусом. Для приготовления мякоть с кожей (по I колонке - без кожи), нарезают и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, добавляют замоченный в молоке (по I колонке - сливки) или воде хлеб, кладут соль и перец, перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую массу разделяют на биточки (1-3 штуки на порцию) и припускают 15-20 мин. Гарниры - рис отварной или припущенный, пюре картофельное, сложные гарниры.

Кнели из птицы - массу формуют в виде шариков, которые отваривают и подают к прозрачным супам или запекают. Кнельную массу можно использовать для фарширования 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.

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 №86

Тема 75. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

1. Органолептические показатели.

Цель работы: Органолептические показатели.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Вареные и припущенные овощи. Овощи мягкие, не деформированные. Не допускаются потемневшие клубни. Картофель и корнеплоды хорошо очищены, без глазков и темных пятен. Отварная капуста — сохранившей 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 комочков непротертого картофеля.

Капуста отварная. Белокочанная капуста нарезана крупными кусками, брюссельская — целыми кочешками. Не допускается привкус пареной капусты. Цвет белокочанной капусты от белого до кремового, для ранних сортов и савойской — от светло-зеленого до бледно-кремового, брюссельской — ярко-зеленый или слегка бурый. Консистенция мягкая, нежная.

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 №87

Тема 75. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

2. Бракеражный лист.

Цель работы: Бракеражный лист.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Цветная капуста отварная. Головка целиком или половинка уложена в баранчик или на тарелку и украшена веточкой зелени. Отдельно подают сухарный или яично-масляный соус. Вкус и запах слегка соленые, с ароматом, свойственным цветной капусте и соусу. Цвет от белого до кремового, на поверхности не допускается черных пятен 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 должны быть равномерно обжаренными, сохранившими форму, ломтики тыквы и баклажанов полностью прожарены, толщина их не более 1,5 см. Не допускается запах «запаренных» овощей. У котлет картофельных консистенция пышная, рыхлая, нестягучая, без комков. У котлет морковных, и капустных консистенция нежная, однородная, без крупных кусочков овощей.

Тушеные овощи должны быть нарезаны на кусочки одинаковой формы (кубики, дольки), иметь мягкую сочную консистенцию, сохранять форму нарезки, за исключением картофеля, тыквы и кабачков, у которых форма может быть частично нарушена. Не допускается запах подгоревших и пареных овощей.

Запеченные овощи. У рулетов и запеканок поверхность равномерно окрашена, без подгорелых мест, трещин и разрывов. Консистенция картофельных запеканок нежная, нестягучая. Овощи, запеченные под соусом, должны быть полностью покрыты им.

Блюда из круп являются важным источником углеводов и белков. Одна порция гречневой каши (выход 225 г) покрывает 16% суточной потребности в углеводах и 12—14% — в белке. Однако белки круп неполноценны по содержанию некоторых аминокислот (в первую очередь лизина), поэтому следует сочетать крупы с другими продуктами (молоком, творогом, яйцами и т. д.). В крупах соотношение соединений кальция и фосфора неблагоприятно (мало кальция); при сочетании их с молоком, творогом, овощами соотношение это улучшается. Содержат эти блюда и витамины группы В.

Блюда, из круп относятся к наиболее калорийным. Так, порция рассыпчатой каши с маслом (выход 225 г) дает 225—325 ккал (940—1360 кДж), а гарнир из нее (выход 150 г) увеличивает энергетическую ценность мясного блюда примерно на 160 ккал (675 кДж).

Блюда из бобовых не менее калорийны, чем крупяные, а по содержанию белка превосходят их. Так, порция отварного гороха (выход 215 г) содержит около 20 г белка, т. е. 25% суточной потребности. Правда, белки эти бедны серосодержащими аминокислотами, но в сочетании с другими продуктами (куры, мясо) этот недостаток компенсируется. Богаты блюда из бобовых и витаминами группы В.

Вареные макароны также являются важным источником углеводов и белка. Биологическая ценность их белков повышается при добавлении сыра, творога, яиц, мясных продуктов.

При подборе гарниров из этих продуктов следует руководствоваться не только их химическим составом, но и сочетанием по вкусу:

гарниры из круп плохо сочетаются с рыбой, кроме гречневой каши, которая подается как гарнир к жареной рыбе (лещ и др.);

гарниры из риса больше подходят к блюдам из баранины, отварных кур и хуже — к блюдам из уток, гусей;

горох редко используется в качестве гарнира, а фасоль хорошо сочетается с блюдами из баранины;

макароны являются универсальным гарниром и плохо сочетаются с блюдами из жареных уток и гусей.

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 №88

Тема 76. Правила подачи сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы.

1. Правила подачи сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы.

Цель работы: Правила подачи сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Птицу для приготовления холодных блюд обрабатывают тоже так же, как и для горячих: мороженую птицу оттаивают, обсушивают и опаливают при помощи газовой горелки, после чего отрубают шейку с головой и ножки (выше голенного сустава). Из опаленной птицы удаляют зоб и внутренности, промывают, и, придав тушке удобный для дальнейшей обработки вид, при помощи поварской иглы с ниткой или заправив ножки и крылышки "в кармашек" жарят, а затем охлаждают. Мелкую птицу предварительно обжаривают до образования поджаренной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу. Крупную птицу (индейку, гуся) солят, сбрызгивают жиром и жарят в жарочном шкафу, периодически поливая ее выделяющимся при жарке соком. Птицу старую, с жестким мясом, помещают в глубокую посуду, заливают жиром, в котором она жарилась, добавляют немного воды, накрывают крышкой и тушат до тех пор, пока мясо птицы не станет мягким.

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 №89

Тема 76. Правила подачи сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы.

2. Приготовление сложных холодных блюд из птицы.

Цель работы: Приготовление сложных холодных блюд из птицы.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Готовность мяса птицы определяют при помощи поварской иглы или вилки: если игла входит легко в мягкую часть ножки и при этом выделяется прозрачный сок, то мясо птицы готово; если же сок красноватый -- мясо птицы еще не готово.

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

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

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

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

Птицу, как холодную закуску, отпускают в вареном и жареном виде, с гарниром и без него, заливным, под майонезом и в виде изделий сложного приготовления.

Домашнюю птицу нарубают по два куска (филе и кусок ножки), а дичь -- по половине тушки или также по два куска.

Гарниром служат огурцы, свежие и маринованные помидоры, зеленый салат. К дичи, кроме того, можно подавать маринованные фрукты и ягоды. Гарнир помещают к одной стороне блюда, не закрывая им основного продукта; соус подают отдельно в соуснике.

Жареную птицу после полного охлаждения нарезать так же, как и горячую. Готовую птицу следует сначала разрубить вдоль на 2 части, потом каждую часть в свою очередь разрубить на несколько кусков, в зависимости от размера птицы. Рябчиков и куропаток нужно разрубить на 2 или 4 части. Ломти вырезать только из грудки крупных птиц; кусков с костями, как закуску, не следует подавать.

Большинство холодных блюд из птицы заливают желе, которое готовят заранее. Заливают птицу без костей на противнях и в формах.

Курицу и индейку заливают в вареном виде в светлом желе, а утку -- тушеной в темном желе. Филе птицы подают под майонезом. Нарезанное ломтиками филе укладывают на картофельный салат, заправленный майонезом, сверху поливают майонезом и гарнируют букетами из овощей и мелко нарезанного желе.

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 №90

Тема 77. Декорирование блюд сложными холодными соусами. Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы.

1. Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы.

Цель работы: Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Внешний вид холодных блюд должен быть привлекательным, оформление аккуратным и выразительным, без лишнего украшения. В мясных, рыбных и других блюдах, бутербродах, салатах кусочки мяса, птицы, рыбы не должны быть заветрены, зелень -- пожелтевшей.

Свежие овощи должны быть хорошо промыты и зачищены. Отварные продукты - должны быть мягкими, но не разваренными, хорошо зачищенными и сохранять форму нарезки.

К реализации не допускаются изделия поломанные, раскрошившиеся и помятые.

Вкус многих холодных блюд обусловлен не только основным продуктом, но и теми заправками и соусами, с которыми они отпускаются. Поэтому в требованиях к их качеству, кроме вкуса основного продукта, указывается и тот привкус, который ему сообщают соусы и приправы.

Ни одно блюдо не должно иметь постороннего, несвойственного ему вкуса и запаха.

Запах закивших овощей в салатах, привкус прогорклого масла и др. исключают возможность их реализации.

В бутербродах: хлеб не черствый, толщина куска в открытых не более 1 см, в закрытых - не более 0,5 см.

Соусы:

Соусы на яично-масляных смесях - однородными, цвет белый с желтым оттенком, без прогорклого вкуса.

Соусы майонезы - однородны, белого цвета с желтым оттенком, без признаков расслаивания.

Овощи в маринадах - аккуратно нарезаны, мягкие, хрен мелко натерт. Овощи равномерно распределены по всей массе соуса.

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 №91

Тема 77. Декорирование блюд сложными холодными соусами. Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы.

2. Приготовление сложных холодных соусов, декорирование блюд.

Цель работы: Приготовление сложных холодных соусов, декорирование блюд.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Дизайн блюд - не просто искусство. Это стиль жизни, заставляющей всё время двигаться вперед, ни на минуту не прекращая поиска. Дизайн блюд подвержен влиянию моды, и то, что сегодня выглядит актуально, завтра может показаться смешным и неуклюжим, однако существует классика, востребована во все времена. В данное время существует несколько направлений, дизайн блюд является обширным понятием, включающий в себя не только оформление, но и название, и подачу. Оформление блюда не обязательно должно заканчиваться на кухне, его можно провести и в зале, при подачи. Можно вынести на подносе готовый кусок мяса, разрезать его перед гостями, чтобы присутствующие смогли оценить степень прожарки, после чего разложить по тарелкам, добавить соус и дополнительные ингредиенты, лежащие по отдельности, каждый сможет съесть их в тех сочетаниях, которые предпочитает. В качестве экстравагантных элементов дизайна подойдут различные спецэффекты – огонь (подожженный коньяк), дым (из сухого льда), они сделают блюдо действительно не обычным и запоминающим. Дизайн блюд определяется, прежде всего, концепцией ресторана. В одно заведение люди приходят просто утолить голод и не хотят видеть на тарелке лишних элементов, а в другом, скажем, в ресторане высокого класса, дизайн обязательно должен быть. Выбирая в качестве украшения натуральные продукты - (спаржу, помидор, горох и т.д.) главное, чтобы в процессе приготовления, все ингредиенты сохранили естественный цвет и вкусовые качества. Кроме вкусовых и цветовых сочетаний очень важны комбинации на тарелке различных текстур, например, мягкое и нежное основное блюдо падают с хрустящим гарниром и наоборот, т.е. к хорошо прожаренному мясу подойдёт картофельное пюре, оформленное в современном стиле. В последнее время для оформления горячего блюда используют традиционно «десертные» элементы, - ягоды, фрукты. Только не стоит увлекаться - говядина с каким-нибудь голубым соусом будет смотреться неестественно и вызовет у посетителей ресторана недоверие. *Дизайн блюд* - не простая необходимость, вызванная желанием привлечь клиентов, это ещё и самовыражение, игра фантазии. Вдохновение можно черпать отовсюду, знакомится с кухней различных стран, находить там свежие идеи, посещать мастер-класс, арт-класс проводимые знаменитыми поварами, знакомиться в средствах массовой информации с новым стилем кулинарии. В настоящее время распространенный сейчас способ подачи блюд в дегустационной манере - на одной тарелке представлены фрагменты нескольких блюд или один продукт, приготовленный различными способами. При этом применяется специальная посуда в виде менажниц или на тарелке располагается несколько маленьких емкостей в виде рюмок, чашек, розеток, а порой в качестве тарелок выступают бокалы, объёмные стеклянные кубы. Такой вариант пользуется заслуженным спросом, так как позволяет попробовать всего понемножку.

При оформлении блюд на протяжении долгого времени бессмертными фаворитами остаются гарниры ярких расцветок, фигурно нарезанные овощи и абстрактные рисунки на тарелках, выполненные соусами. Во главу угла ставится гармония вкуса - все части блюда должны составлять единую композицию. Для украшения подбирают те продукты, которые дополняют основное блюдо, улучшая его вкус.

С особой тщательностью следует подходить к оформлению блюд для детей, так как сложно иногда бывает уговорить ребенка что-нибудь съесть, но есть детали блюда с весёлым и занимательным дизайном, маленький гость наверняка продемонстрирует отличный аппетит.

При создании десертов допустимы новые цвета, необычные формы, новые виды сырья, технологии.

Кроме проверенных временем кулинарных приёмов всегда есть место оригинальным решением. Так обжаривание на растительном масле, традиционное при приготовлении горячих блюд, с успехом может, использовано для глазирования фруктов и орехов. Тонко нарезанные пластинки фруктов вымочить в сиропе, подсушить в духовом шкафу и слегка обжарить в масле наподобие соте, такой декор не только придаёт блюду воздушность, но и органично вписывается в общую вкусовую гамму. Применяется элементы декора, сделанные на основе сахара это различные карамельные спирали. Внести разнообразие в дизайн десертов можно также с помощью украшений из цедры. Для этого снятую с лимона или апельсина корочку прокипятить сначала в подсоленной воде (чтобы убрать горечь), затем нарезать на спиральки нужной длины и прокипятить в сиропе и уже застывшую цедру использовать для декора. В настоящее время используют готовую шоколадную глазурь – белую и черную, с ней работать легче, чем обычным шоколадом. Из глазури отливают формы цветов, животных, листьев используют для глазирования ягод (вишня, виноград, орехи). По глазури одного, цвета для получения декора, можно нанести линии и узоры другого цвета.

При производстве десертов, тортов, пирожных используют взбитые сливки, мастику сахарную, сахарную пасту «Бианки», марципан (эластичная ореховая масса с ярко выраженным запахом миндаля).

Широкое применение получили печати на глазури, переводные картинки, картинки на пищевой основе, которые можно применять при оформлении тортов, суфле, крема, пищевые картинки могут быть стандартными и картинки на заказ, из каталога производителя. Моделирование и подача блюд сегодняшнего дня прилагает применение для украшения и создания композиции различные

шаблоны, с помощью которых можно украсить как десерт, торт, так и саму тарелку, используя какао, сахарную пудру, кокосовую стружку различных цветов. Красиво сервированные блюда на тарелке не только радуют глаз, но возбуждают аппетит и еще побуждают творчество экстравагантные решения, так сейчас уделяется внимание сервировки подносов, использование их для подачи холодных закусок.

Для усиления яркости цвета применяются различные гели. А затейливый дизайн коктейлей воспринимается как нечто само собой разумеющееся. Большую роль в создании украшений из продуктов играет правильно и тщательно подобранный инструментарий, хорошее оснащение значительно упрощает и ускоряет работу, придает готовому изделию аккуратность.

Нельзя не отметить, что в последнее время появилось огромное количество самого разнообразного кухонного оборудования для приготовления сладких блюд и вместе с этим больше возможностей у повара создать что-то виртуозное.

Разумеется, мир не стоит на месте, все изменяется, изменяются ресторанный бизнес, где все время возникают новые тенденции. Каждый ресторан имеет свои способы и рецепты приготовления блюд, у каждого шефа собственные секреты оформления. В России с каждым годом открываются все большее число ресторанов, специализирующихся на приготовлении блюд какой-то определенной кухни: японской, китайской, итальянской и т.д., что дает возможность удовлетворить самые экзотические вкусы посетителей.

Способы и методы декорирования

Самый распространенный способ декорирования любых блюд - это украшение их нарезанными с помощью карвинга овощами или фруктами.

Нарезки из мяса и колбасных изделий, рыбы и морепродуктов, овощей и фруктов выложенные на блюдах в виде узоров или даже картин, также станут украшением любого застолья.

Другой способ – «конструктор», при котором из оливок или других ягод, маринованных корнишонов и кубиков из сыра, колбасы, отварных картофеля, моркови или других продуктов с помощью шпажек собирают фигурки-канапе.

При помощи кремового шприца или корнетика можно нанести узоры или надписи. Для «разрисовывания» салатов подойдет картофельное пюре окрашенное в нужный цвет, а для декорирования пирожных, мороженого или других десертов – густые сливки или кремы.

Различные соусы также могут стать украшением для мясных и овощных блюд, при этом их можно подать в отдельных соусницах или добавить к основным ингредиентам не перемешивая (например, нарисовав зигзаг, клетки и т.д.).

Вместо традиционных салатниц можно использовать оболочку некоторых фруктов, например – арбуза, ананаса, апельсина, сахарного яблока или дыни (при этом арбузные и дынные корки можно дополнительно декорировать с помощью карвинга). В тыквенной половинке очищенной от мякоти будет интересно смотреться гарнир из риса или отварного картофеля.

И, конечно, зелень! Салатные листья, укроп, петрушка, кинза, базилик, мята, листья чеснока и т.д. – самые распространенные «декорации» для большинства блюд мировой кулинарии.

Оформление холодных закусок во многом зависит от формы посуды. При оформлении холодных закусок для подачи на блюде овальной формы используется продольное линейное расположение продуктов. В этом случае нарезанные ломтиками продукты (ростбиф холодный, отварной язык, жареную телятину, буженину, семгу, рыбу горячего копчения и т. п.) укладывают вдоль блюда так, чтобы один кусок закрывал на 3/4 части другой.

Гарнир располагают либо вдоль основного продукта („заборчиком”), либо с двух сторон блюда. Для украшения используют зелень, лимон, маслины и др.

На блюдах круглой формы расположение продуктов может быть различным: основной продукт располагают в центре, а гарниры — в виде бордюра вокруг него или укладывают гарнир и основной продукт по всей поверхности посуды, чаще всего в виде концентрических кругов.

При любом способе оформления края посуды следует оставлять свободными. Рисунок на посуде должен органически входить в композицию оформления блюда.

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 №92

Тема 78. Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов.

1. Методы сервировки.

Цель работы: Методы сервировки.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Поверхность ресторанный стола часто называют сценой, на которой происходит главное ресторанное действие – представление и продажа блюд и напитков. Стол – это нечто вроде безмолвного стимулятора продаж. Первые впечатления, конечно, визуальные, и первое, что замечает гость, придя в ресторанный зал, – то, как накрыты и сервированы столы. Крайне важно, чтобы предметы сервировки соответствовали типу и ценовой категории заведения, были бы парадными и демократичными, дорогими или практичными. В целом сервировка стола должна представлять собой целостную, законченную и привлекательную картину, где «играет» каждый элемент: и посуда, и бокалы, и приборы, и скатерть, и салфетки, и столовые аксессуары.

Столовая посуда



Многие рестораторы предпочитают посуду самой простой формы, полагая, что так она не будет отвлекать клиента от кулинарных прелестей блюд. Имеется четыре основных формы фарфоровой посуды: с плавно закруглённым широки ободком (самая обычная), с узким ободком, вообще без ободка (вроде миски) и с ободком волнистой формы. Специальных устоявшихся правил выбора типа фарфоровой посуды нет, да и разработать их было бы затруднительно – слишком велико разнообразие форм, расцветок, рисунков. Важно одно – соответствие столового фарфора типу и духу заведения. Например, посуда с узким ободком или вообще без ободка больше соответствует ресторану современного стиля. Точно так же к атмосфере элитного ресторана более подойдёт посуда из тонкого, лёгкого фарфора – это подчеркнёт изысканность, комфорт и роскошь, а в семейном ресторане более уместен фарфор поосновательнее. Не стоит, однако, забывать и о том, что более массивная посуда создаёт впечатление большой порции. Именно по этой причине в пивных барах пиво разливают в высокие кружки с утяжелённым доннышком.

В среднем фарфоровая посуда способна выдержать около 7 тыс. подач, срок жизни предметов посуды из фарфора при бережном обращении – около трёх лет. Поэтому ресторанный оператор должен предусмотреть необходимость ежегодного пополнения запасов фарфоровой посуды примерно на четверть – за счёт боя. С этой точки зрения дешевле всего закупать фарфор стандартного фабричного изготовления.

Выбирая посуду, надо принимать во внимание и то, как будут на ней смотреться те или иные блюда в стандартных порциях. Если тарелка слишком мала, на ней трудно разложить пищу красиво, получится неэстетичного вида кучка; с другой стороны, если тарелка очень большая, нормальная порция визуально кажется слишком маленькой, и в это случае страдает ценность блюда. В принципе, любое сочетание порции блюда и размеров тарелки создаёт определённое впечатление ценности – либо увеличивая её, либо уменьшая. Стандартная порция, вложенная на тарелку небольшого размера, будет казаться больше, чем если бы тарелка была большой. Также и продолговатый кусок мяса на тарелке овальной формы. Да ещё и в компании с картофельным пюре, будет казаться больше. На круглой же тарелке такого эффекта уже не будет.

Специальные блюда для особых наименований увеличивают их воспринимаемую ценность. Так, супы можно подавать в порционных глиняных

горшочках, рыбу – на блюде в форме рыбы, а десерты – в разного вида и формах стеклянных ёмкостях (вазочках, кремовницах и пр.).

Рестораны, рассчитанные на семьи с маленькими детьми, скажем, фастфуды, предпочитают вообще не загружать столы столовой утварью, достигая желательной атмосферы за счёт других средств.

Стеклянная посуда



Рестораны используют стеклянную посуду и хрусталь. При выборе столового стекла следует учитывать два момента: дизайн и цвет. В целом дизайн стаканов, рюмок, бокалов и прочего может быть утяжелённым или облегченным, простым или украшенным (декорированным), на ножке или без. Рестораны деревенского типа или семейные вероятнее отдадут предпочтение утяжелённому стеклу, с толстым дном, а элитные рестораны предпочтут, естественно, более изысканные тонкостенные бокалы из хрусталя на изящной ножке. В то же время стаканы необычной формы придают сервировке оригинальность, вызывают интерес. Но чем больше разных видов стекла использует ресторан, тем больше предполагается общий наличный запас стеклянной посуды.

Наличие на столике винных бокалов подскажет посетителю, что с предполагаемой здесь пищей уместны вина. Что касается стаканов, то излюбленными цветами для ресторанов являются красный, зелёный, золотистый и дымчато-голубой. Бокалы или стаканы цветного стекла способны придать накрытому столу законченный, гармоничный вид.

Столовые приборы



При выборе столовых приборов (вилки, ложки и ножи) есть два варианта: с серебряным покрытием или нержавеющей сталь. Нержавейка, конечно. Не в пример дешевле, однако рестораны высокой кухни, вероятнее всего, предпочтут серебряное покрытие – чтобы соответствовать концепции и не снижать впечатления. Но тогда уж ресторану придётся предусмотреть периодическую чистку или полировку столовых приборов. Для этого есть специальные машины, хотя можно чистить и вручную. Но в любом случае для чистки приборов должно быть отведено место в цехе мойки.

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 №93

Тема 78. Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов.

2. Последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов.

Цель работы: Последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Производители уже освоили такой дизайн столовых приборов из нержавеющей стали, что они формой и видом сильно напоминают серебряные. Но в любом случае при выборе столовых приборов важно, чтобы они полностью соответствовали концепции ресторана и не вносили диссонанс в его атмосферу. Как считают некоторые эксперты, сплав из нержавеющей стали с 18%-ной добавкой и 8%-ной никеля выглядит изысканно и отлично противостоит коррозии.

Скатерть



Скатерть определённо вносит свою лепту в формируемое впечатление от ресторана, однозначно указывая на его ценовую категорию. Расцветка скатерти обычно подбирается таким образом, чтобы отвечать духу и настроению зала. Особое внимание стоит уделить свойствам ткани – насколько она огнеустойчивая, маркая, легко ли стираются пятна, прочная ли окраска и какова её текстура. Салфетки обычно выбирают из той же ткани, что и скатерть. Скатерти и салфетки из чистого хлопка, льна, полиэстера или смеси хлопка с полиэстером производят разное впечатление. Только ресторатор способен почувствовать, из какого именно

материала скатерти лучше всего подойдут его заведению. Такая характеристика, как маркость, очень важна, поскольку салфетки от использования быстро пачкаются. По этим же соображениям стоит обращать внимание и на стойкость окраски – от частой стирки салфетки могут полинять, и тогда они уже непригодны для сервировки.

К тому же, бывшая ярко-красная скатерть, побуревшая от частой стирки, будет явно выделяться на фоне сохранившей первоначальный цвет ярко-красной скатерти, и, соответственно, всё впечатление от оформления столов будет испорчено.

Ресторанный оператор может здорово снизить затраты на прачечную, если предусмотрит основную скатерть на весь стол, а к ней – несколько комплектов больших тканевых салфеток, которые стелят на основную скатерть. Тогда после каждой трапезы не придётся менять скатерть, нужно будет только постелить свежую салфетку. Недорогие и семейные рестораны предпочитают обходиться вообще без скатертей и ограничиваются подходящими по цветовой гамме пластиковыми или бумажными салфетками под тарелки.

Использование столового белья тёплых располагающих тонов в таких заведениях общественного питания, как студенческие столовые, столовые на предприятиях, больницах, способно несколько оживить безжизненную стерильную чистоту и создать более приятную домашнюю атмосферу. Этому способствуют и бумажные салфетки тёплых тонов, которые кладут на подносы.

В кафетериях можно использовать и материалы из специального пластика с расцветкой под мрамор, на них мало заметны пятна.

Сопутствующие предметы



Во многих ресторанах считается обязательным располагать на столе шатровую рекламу с предложением фирменных или особых блюд. Однако, прежде чем делать это, ресторатору нужно хорошенько обдумать, будет ли это способствовать продажам или исказит имидж заведения в глазах гостей. Тем более, что специализированная литература по основам ресторанного дела не рекомендует особенно усердствовать с аксессуарами для стола. В украшении стола уместно ограничиться вазой для цветов, светильником или свечой в подсвечнике, а также пепельницей (если стол в зале для курящих). Считается, что на столе не должно быть ничего лишнего. С другой стороны, вазочка с орешками, скорее всего, побудит гостя в ожидании основных блюд заказать напитки. Так что некоторые дополнительные штрихи в оформлении стола способны придать трапезе особый колорит.

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 №94

Тема 79. Характеристика горячих закусок. Организация технологической линии по приготовлению горячих закусок.

1. Характеристика горячих закусок.

Цель работы: Характеристика горячих закусок.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Горячие закуски, отличается от основного горячего блюда тем ,что
1 – имеют маленький размер порций ,можно сказать на один – два укуса .

2 - существенно отличаются способом подачи, позволяющим съесть горячую закуску буквально не присаживаясь за стол, хотя сидя за столом, гости так же ни когда не откажутся от горячих закусок.

Виды подачи горячих закусок:

1 - Горячие закуски часто подают в тарталетках, волованах , блинчиках, на гренках ,и основа соответственно у них мучная или хлебная , закуски получаются сытными и калорийными .

2 - Горячие закуски, которые готовятся и подаются в кокотницах , кокильницах , маленьких горшочках или в порционных сковородочках ,по другому их называют соусные закуски .

3 - Горячие закуски ,которые подаются на блюдах или в сервировочных вазах, такие закуски можно просто взять рукой , подцепить вилкой или шпажкой без перекалывания на тарелку . К таким закускам относятся миниатюрные порции птицы, рыбы, цветной капусты жаренные в кляре .

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 №95

Тема 79. Характеристика горячих закусок. Организация технологической линии по приготовлению горячих закусок.

2. Приготовление горячих закусок.

Цель работы: Приготовление горячих закусок.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Горячие закуски это именно то ,что выручит на любом обслуживании , когда у гостей нет времени или условий для употребления полноценных горячих блюд за столом , и тем самым дать гостям почувствовать ваше уважение и заботу .

Горячие закуски как правило производят большое впечатление на гостей оставляя память о вашем приёме.

Температура подачи горячих закусок должна быть не менее 70-75 градусов С . Горячие закуски на стол заранее не ставят. Необходимо создать гостям комфортные условия для употребления горячих закусок ,для этого рядом с горячими закусками располагаем закусочные тарелки, вилочки , чайные ложки, салфетки, ёмкости или пиалы с водой для обмывания рук или влажные салфетки, шпажки для накалывания .

Если в меню были заказаны рыбные и мясные закуски, то первыми подаём рыбные закуски ,после рыбных закусок официант должен заменить закусочную тарелку и приборы затем подаётся мясная горячая закуска .

Рассмотрим подачу некоторых горячих закусок:

1 – Жюльен из грибов -обжаренные грибы заправленные сметаной , укладываем в кокотницу, посыпаем тертым сыром. Перед подачей кокотницы ставим в жарочный шкаф для запекания . Подают жюльен из грибов в кокотницах, на одну порцию как правило подаём две кокотницы . Кокотницы ставим на подставочную тарелку ,накрытую салфеткой .Из приборов вилка ,ложка .



2 - Блины с икрой, сметаной, маслом .Подаём в порционной сковородке или барашки на подставочной тарелке на которой постелена бумажная салфетка. Икра подаётся отдельно в хрустальной розетке на икорнице , заполненной пищевым льдом ,икорницу ставим на подставную тарелку с бумажной салфеткой. Сметана в соуснике, масло в розетке на подставной тарелке.Из приборов вилка и нож для

блинов. Лопатка или чайная ложка для икры, ложем на подставочную тарелку ручкой вправо. Для масла нож .

3 - Рыба, запеченная в сметанном соусе – мелко резанные кусочки рыбы ,грибы припущенные в паровом соусе . Заливают молочным соусом и запекают в кокотницах. Подаём на подставной тарелке с бумажной салфеткой .Из приборов ложка ручкой вправо . Дополнительно надо положить дополнительную бумажную салфетку чтобы придерживать кокотницу .



4 - Жюльен из осетрины или птицы ,или дичи .Подаём в кокотницах на подставочной тарелке с бумажной салфеткой кокотницу ставим на тарелку ручкой влево. Ручку оформляют бумажной папильоткой .Из приборов вилка и ложка .

5 - Фрикадельки в соусе .Подаём на порционной сковородке или круглом барашке на подставочной тарелке с бумажной салфеткой. Из столовых приборов вилка , ложка нож .

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 №96

Тема 80. Технологический процесс приготовления соусов для горячих закусок.

1. Изучение технологического процесса.

Цель работы: Изучение технологического процесса.

Перечень используемого оборудования:

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.

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 №97

Тема 80. Технологический процесс приготовления соусов для горячих закусок.

2. Приготовление соусов для горячих закусок.

Цель работы: Приготовление соусов для горячих закусок.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

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 (кокошницы) 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 (колотницу, 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

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Практическое занятие №98

Тема 81. Технологический процесс приготовления горячих закусок из овощей, грибов, яиц.

1. Приготовление горячих закусок из овощей,

Цель работы:

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Закуска из плавленого сыра с яйцом и майонезом. Подготовленные плавленый сыр, чеснок, сваренное вкрутую яйцо пропускают через мясорубку. Массу заправляют майонезом и охлаждают.

При отпуске закуски оформляют зеленью петрушки.

Овощные консервы. Для приготовления закусок используют перец фаршированный, лечо, икру из баклажанов и кабачков и др. Банки с консервами обмывают, обтирают, открывают, сливают соус, маринад или масло (если они есть), оставшиеся продукты раскладывают в салатники, поливают слитой жидкой частью консервов, посыпают шинкованной зеленью, сырым или маринованным репчатым луком, нарезанным кольцами.

Фаршированные помидоры. Приготавливают помидоры для фарширования так же, как для горячих вторых блюд. Наполняют различными фаршами: салатом из зеленого лука, грибов или яичным фаршем и др. Для грибного фарша сухие белые грибы отваривают, шинкуют, добавляют пассерованный лук, охлаждают и заправляют майонезом. Яйца варят вкрутую, рубят, добавляют шинкованный зеленый лук, мелко нарезанные, очищенные свежие огурцы, зеленый горошек и заправляют майонезом.

Икра овощная. Готовят из баклажанов, кабачков, патиссонов, свеклы, моркови, грибов. Баклажаны, кабачки и патиссоны запекают в жарочных шкафах и мелко рубят или промалывают на мясорубке. Свеклу варят целиком с добавлением уксуса, очищают и мелко рубят. Морковь, сладкий стручковый перец мелко рубят и пассеруют на растительном масле, затем добавляют томат и пассеруют вместе. К измельченным кабачкам, баклажанам или свекле добавляют пассерованные овощи, тушат и охлаждают, заправляют икру солью, перцем, сахаром, рубленым чесноком и подают в салатниках, посыпав зеленью.

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 №99

Тема 81. Технологический процесс приготовления горячих закусок из овощей, грибов, яиц.

2. Приготовление горячих закусок из грибов и яиц.

Цель работы: Приготовление горячих закусок из грибов и яиц.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Икру грибную можно готовить из сушеных или соленых грибов и из их смеси. Подготовленные сухие грибы замачивают, варят в той же воде без соли, мелко рубят или измельчают па мясорубке. Соленые грибы отжимают от рассола, промывают холодной водой и мелко рубят. Репчатый лук рубят и пассеруют с растительным маслом. Лук и грибы соединяют, тушат 10—15 мин. Икру охлаждают и заправляют толченым чесноком, уксусом, перцем, солью, укладывают в салатники и посыпают шинкованным зеленым луком.

Баклажаны тушеные с помидорами. Очищенные баклажаны, нарезанные кружочками, и свежие помидоры, нарезанные крупными дольками, слегка обжаривают по отдельности на масле. Обжаренные баклажаны заливают соусом, с добавлением воды (вода берется в количестве 15 – 20% к массе обжаренных баклажанов), солят и тушат 15 – 20 мин. В конце тушения добавляют толченый чеснок и обжаренные помидоры. Отпускают по 100 – 150 г на порцию.

Закуска свекольная с орехами. Вареную очищенную свеклу нарезают соломкой, растворяют в выделившемся соке лимонную кислоту. Подготовленный чеснок, грецкие орехи измельчают, соединяют со свеклой, добавляют сахар, соль, перец, лимонную кислоту, заправляют сметаной и перемешивают.

При отпуске оформляют мелко нарезанной зеленью.

Острая закуска. Подготовленные перец сладкий и перец горький нарезают соломкой, добавляют часть чеснока, разделенного на мелкие дольки.

Спелые помидоры разрезают на четвертинки и пропускают через мясорубку вместе с оставшимся чесноком.

Подготовленные помидоры и перец соединяют, добавляют измельченные жаренные грецкие орехи, масло растительное, соль и перемешивают.

До подачи хранят в холодильнике в закрытой посуде.

Подают как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира к блюдам из мяса или мясопродуктов.

Маринованная капуста. Подготовленную капусту нарезают мелкими шашками, ошпаривают, затем дают полностью стечь воде. В масло растительное, нагретое до температуры 120 – 1300С, кладут перец красный молотый, уксус, сахар, соль и перемешивают. Подготовленную капусту заливают полученной смесью, тщательно перемешивают и оставляют на 4 ч.

Маринованную капусту отпускают как самостоятельное блюдо, а также используют для приготовления салатов.

Маринованная свекла. Охлажденную очищенную вареную свеклу нарезают кубиками, брусочками, ломтиками или соломкой, заливают горячим маринадом и маринуют 3 – 4 ч при температуре 0 – 40С. Затем маринад сливают, а свеклу заправляют сахаром. Слитый маринад можно использовать для заправки борщей и для маринования.

Маринад: в горячую воду кладут перец, корицу, соль, гвоздику, лавровый лист, доводят до кипения и настаивают 4 – 5 ч, добавляют уксус и процеживают. В маринад можно добавить тмин (0,1 г). Для маринования можно использовать нарезанную припущенную или печеную свеклу. Маринованную свеклу используют для салатов, борщей или в качестве гарнира к мясным, рыбным и другим блюдам.

Грибы с квашеной капустой. Грибы соленые отделяют от рассола, промывают, нарезают ломтиками. Капусту квашеную измельчают. Подготовленный репчатый лук шинкуют. Грибы соединяют с капустой квашеной, луком репчатым, затем добавляют сахар, перец черный молотый, масло растительное и перемешивают.

Салат укладывают горкой и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

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 №100

Тема 82. Технологический процесс приготовления горячих закусок из рыбы и морепродуктов.

1. Приготовление горячих закусок из рыбы

Цель работы: Приготовление горячих закусок из рыбы

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Закуска из рыбы с помидорами

Рыбу, разделанную на филе без кожи и костей, нарезают кусочками (по 40–50 г), посыпают солью, перцем, обваливают в муке и обжаривают на масле до золотистой корочки. Помидоры нарезают дольками, слегка обжаривают на

растительном масле, заливают бульоном или водой и тушат до полного размягчения. Готовые помидоры протирают, заправляют солью, соком лимона, перцем и чесноком.

Рыба — 200 г, помидоры — 100 г, масло растительное — 30 г, чеснок — 1 долька, мука — 20 г, сыр тертый — 10 г, лимон — 30 г, зелень — 20 г, соль, сахар, специи по вкусу.

На порционную сковороду укладывают 2 кусочка жареной рыбы, заливают протертой помидорной массой, посыпают тертым сыром и запекают в духовом шкафу.

При подаче закуску украшают ломтиками лимона и посыпают мелко нарезанной зеленью.

Рыба, запеченная с помидорами

Филе рыбы без кожи и костей нарезают кусочками, посыпают солью, перцем, обваливают в муке и обжаривают на масле. Порционную сковороду смазывают маргарином, в центр кладут кусочки рыбы, а на них — ломтики обжаренных помидоров, заливают сметаной, смешанной с майонезом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маслом и запекают в духовом шкафу.

Рыба — 200 г, помидоры — 100 г, мука — 20 г, сметана — 20 г, майонез — 20 г, сыр тертый — 10 г, маргарин — 20 г.

Рыба, запеченная с сыром

Кусочки филе рыбы посыпают солью, перцем и обжаривают на сливочном масле. Репчатый лук нарезают кубиками и также обжаривают на сливочном масле.

На порционную сковороду, смазанную маслом, кладут кусочки рыбы, на них — обжаренный лук, все равномерно заливают смесью сметаны, майонеза и тертого сыра, в которую по желанию можно добавить немного сахара, и запекают в жарочном шкафу. При подаче рыбу украшают веточками зелени.

Рыба — 300 г, сыр тертый — 50 г, сметана и майонез — 40 г, лук репчатый — 50 г, масло сливочное — 40 г, зелень.

Рыба, запеченная с грибами

Филе рыбы нарезают кусочками и припускают. Репчатый лук нарезают соломкой и обжаривают на сливочном масле. Шампиньоны обрабатывают, отваривают, после чего нарезают ломтиками. Кокотницы смазывают маслом, на треть заполняют нарезанной кусочками припущенной рыбой, сверху кладут лук, на него — слой шампиньонов, все заливают молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маслом и запекают в жарочном шкафу. При подаче на стол запеченную рыбу посыпают нарезанной зеленью.

Рыба (филе) — 300 г, масло сливочное — 25 г, яйца — 2 шт., молоко — 50 г, лук репчатый — 20 г, сыр тертый — 10 г, помидоры — 30 г, соль и специи по вкусу.

Рыба, запеченная с кабачками или баклажанами

Рыба — 300 г, кабачки — 50 г, баклажаны — 50 г, мука — 25 г, масло растительное — 40 г, чеснок — 2 дольки, майонез — 50 г, сметана — 50 г, сыр тертый — 15 г, масло сливочное — 10 г, зелень.

Рыбу разделяют на филе, нарезают небольшими кусочками по 30–40 г, посыпают солью, перцем, обваливают в муке и обжаривают с обеих сторон.

Кабачки, нарезанные кружочками, посыпают солью, обваливают в муке и обжаривают до золотистой корочки.

Кружочки баклажанов обдают горячей водой, а затем подготавливают так же, как и кабачки. На порционную сковороду, смазанную маслом, кладут кусочки рыбы, на них — кабачки, посыпают нарубленным чесноком, заливают майонезом, смешанным со сметаной, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу.

При подаче на стол закуску посыпают мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

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 №101

Тема 82. Технологический процесс приготовления горячих закусок из рыбы и морепродуктов.

2. Приготовление горячих закусок из морепродуктов.

Цель работы: Приготовление горячих закусок из морепродуктов.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Икра рыб, запеченная под соусом

Икру рыб, освобожденную от пленок, обжаривают на растительном масле, но не пересушивают. Затем икру нарезают небольшими кусочками, соединяют с пассерованным репчатым луком, выкладывают в кокотницы, заливают каким-либо соусом и запекают в жарочном шкафу до готовности.

Икра — 200 г, лук репчатый — 30 г, масло растительное — 20 г, масло сливочное — 20 г, соус (майонез, майонез со сметаной) — 50 г, соль и различные специи по вкусу.

По желанию можно добавить грибы, обжарив их вместе с репчатым луком.

Кальмары, запеченные в раковинах

Кальмары (филе) — 300 г, лук репчатый — 50 г, масло сливочное — 25 г, шампиньоны — 30 г, майонез, смешанный со сметаной — 50 г, сыр тертый — 10 г, соль, специи по вкусу, зелень.

Филе кальмара отваривают и нарезают соломкой. Лук нарезают соломкой, обжаривают на масле, соединяют с отварными кальмарами, отваренными и нарезанными соломкой грибами и жарят еще 5-10 минут.

Раковины смазывают маслом, заполняют на 2/3 объема кальмарами с луком и грибами, заливают смесью майонеза со сметаной, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу. При подаче закуску посыпают мелко нарезанной зеленью.

Кальмары в сметанном соусе

Отварных кальмаров нарезают соломкой, обжаривают на сливочном масле вместе с нарезанным соломкой луком, охлаждают и смешивают с тертым сыром.

Кокотницы смазывают маслом, наливают в них на 1/3 объема сметанный соус, затем кладут кальмары с луком и сыром, заполнив кокотницу до 2/3 объема, заливают все сметанным соусом, посыпают тертым сыром, поливают растопленным маслом и запекают в жарочном шкафу.

Кальмары (филе) — 300 г, лук репчатый — 50 г, масло сливочное — 30 г, сыр тертый — 50 г, соус сметанный — 50 г, зелень, соль, специи по вкусу.

Закуска из жареного кальмара с луком

Вареных или консервированных кальмаров нарезают соломкой, соединяют с пассерованным и нарезанным соломкой луком и обжаривают в течение 5-10 минут. При подаче горячих кальмаров выкладывают в салатник и посыпают зеленью.

Кальмары (филе) — 300 г, лук репчатый — 50 г, масло сливочное — 30 г, зелень, соль и специи по вкусу.

Креветки с грибами под соусом

Креветки — 200 г, шампиньоны — 100 г, соус (молочный, томатный, сметанный) — 50 г, сыр тертый — 15 г, масло сливочное — 20 г, зелень.

Мякоть вареных креветок нарезают кусочками, соединяют с ломтиками отварных шампиньонов и перемешивают. В кокотницы или кокильницы (раковины), смазанные маслом, наливают немного соуса, выкладывают креветки с грибами, заливают соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маслом и запекают в жарочном шкафу. При подаче блюдо посыпают зеленью.

Закуска из мяса криля по-капитански

Репчатый лук нарезают мелкими кубиками, пассеруют 5 мин на масле, добавляют томатное пюре, бульон или воду и тушат еще 2–3 минуты.

К тушеному с томатом луку добавляют мясо крыля, прогревают 2–3 мин, заправляют чесноком, растертым с солью и перцем, и быстро подают на стол как горячую закуску, посыпав мелко нарезанной зеленью.

Мясо крыля — 200 г, лук репчатый — 50 г, томат-пюре — 30 г, масло сливочное — 50 г, вода или бульон — 30 г, чеснок — 3 дольки, соль, черный молотый перец по вкусу.

Мясо крыля, запеченное под майонезом

Репчатый лук нарезают мелкими кубиками и пассеруют на растительном масле. Сваренные вкрутую яйца охлаждают и мелко рубят. Хлеб нарезают соломкой. Подготовленные продукты соединяют с мясом крыля, перемешивают, заправляют массу майонезом (1/2 стакана), выкладывают ее в смазанные маслом кокотницы, поливают оставшимся майонезом, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу.

Крыль — 200 г, лук репчатый — 50 г, хлеб пшеничный — 20 г, масло сливочное — 25 г, сыр тертый — 20 г, майонез — 100 г, соль, специи по вкусу.

Закуска из мидий или устриц со свиногопченостями

Мясо вареных или припущенных мидий или устриц нарезают тонкой соломкой, соединяют с нарезанными свиногопченостями и обжаривают вместе с нарезанным соломкой репчатым луком. Обжаренные моллюски заливают омлетной массой, запекают в жарочном шкафу и подают, посыпав мелко нарезанной зеленью. После обжаривания мидий или устриц со свиногопченостями и репчатым луком их можно также запечь под омлетной массой в кокотницах.

Устрицы или мидии — 300 г, корейка или грудинка (сырогопченые) — 50 г, лук репчатый — 30 г, масло сливочное — 30 г, яйца — 2 шт., молоко — 70 г, зелень, соль и специи по вкусу.

Мидии, тушеные с овощами

Мидии припускают, отделяют мясо, нарезают его соломкой и обжаривают на масле. Репчатый лук нарезают соломкой, обжаривают на масле вместе с нарезанным соломкой перцем, в конце добавляют нарезанные дольками помидоры и обжаривают до упаривания сока. Мидии соединяют с овощами, добавляют бульон, образовавшийся при припускании мидий, заправляют солью, специями и тушат 10–15 мин. При подаче блюдо посыпают зеленью.

Мидии — 300 г, лук репчатый — 50 г, перец сладкий — 30 г, морковь — 20 г, помидоры — 30 г, масло сливочное — 40 г, соль и специи по вкусу, зелень.

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 №102

Тема 83. Технологический процесс приготовления горячих закусок из мяса, мясопродуктов и птицы. Правила подачи горячих закусок.

1. Приготовление горячих закусок из мяса, мясопродуктов и птицы.

Цель работы:

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Горячие закуски подают, как правило, в той посуде, в которой они были приготовлены (в кокотницах, кокильницах), не перекладывая в тарелки. Поэтому их ставят непосредственно перед гостем. Температура подачи горячих закусок 85—90 °С. Посуду с горячей закуской ставят на пирожковую тарелку, предварительно покрытую резной бумажной салфеткой, что уменьшает скольжение. Чтобы гость не обжегся, на ручки кокотниц надевают папиюотки, а на ручки кокильницы — бумажную салфетку, сложенную треугольником.

При употреблении закусок, подаваемых в кокотницах, принято пользоваться кокотной вилкой или чайной ложкой, а при употреблении закусок в кокильницах — закусочной вилкой. Кокотницу на тарелке ставят таким образом, чтобы ручка ее находилась слева от гостя, а ручка кокотной вилки или чайной ложки — справа.

К яичнице-глазунье дополнительно к основным приборам подают десертную ложку.

При подаче горячих закусок в порционной сковородке или круглом баранчике стол можно засервировать подогретой закусочной тарелкой, а закуску в металлической посуде, поставленной на тарелку, разместить справа от гостя.

Горячие закуски готовят из рыбы и нерыбных продуктов моря, из мяса, субпродуктов, птицы и дичи, овощей, грибов, яиц и муки. К наиболее распространенным горячим закускам относят кокиль из рыбы (судака, карпа, щуки); солянку рыбную на сковороде; крабы в соусе, запеченные в раковинах мидии а ля крем; улитки, фаршированные зеленым маслом; гратен из раков (запеченные раковые шейки под соусом провансаль); устрицы, запеченные в раковине; креветки тигровые; солянку мясную на сковороде; тефтели в томатном соусе; куриные крылышки, обжаренные во фритюре; почки жареные (соте); жульен из птицы или дичи; лягушачьи лапки; грибы белые жареные; грибы, запеченные в сметанном соусе (кокот); яичницу-глазунью; равиоли с белыми грибами, пельмени домашние, спагетти с дарами моря, блины по-царски; волованы, корзиночки из слоеного теста с различными начинками; горячие бутерброды (тартинки).

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 №103

Тема 83. Технологический процесс приготовления горячих закусок из мяса, мясопродуктов и птицы. Правила подачи горячих закусок.

2. Правила подачи горячих закусок.

Цель работы: Правила подачи горячих закусок.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Рыбу, запеченную в раковинах (кокиль), подают в посуде, в которой ее готовят, на пирожковой тарелке с резной бумажной салфеткой, с закусочной вилкой, положенной ручкой вправо. Кокиль подают с правой стороны и ставят непосредственно перед гостем. Едят блюдо из кокильниц.

Печень налима, мидии и устрицы, запеченные в раковинах, под соусами подают на специальных металлических блюдах с углублениями для раковин. Стол сервируют закусочной тарелкой. Блюдо с раковинами ставят слева от гостя. К улиткам (мидиям) в запеченном и тушеном виде под соусами подают специальные щипцы и вилку. Вилка кладется справа под углом к тарелке, щипцы слева.

Раки отварные — деликатесная горячая закуска. Если раки (а также креветки, крабы) приготовлены в отваре, то их подают в суповой миске, поставленной на мелкую столовую тарелку, с правой стороны от гостя. Стол сервируют глубокой полупорционной тарелкой, поставленной на закусочную, вилкой для раков, а также десертной ложкой. Рядом с суповой миской на стол ставят пирожковую тарелку с разливательной ложкой.

Отварных раков (без отвара) подают на круглом металлическом блюде, покрытом полотняной салфеткой, сложенной конвертом так, чтобы раки были покрыты частью салфетки и оставались горячими. Стол сервируют закусочной тарелкой и вилкой для раков. К ракам подают пиво в специальном бокале. Справа от гостя на стол ставят пирожковую тарелку с влажной салфеткой для вытирания пальцев или вазочку с подкисленной теплой водой. При этом у салфетки, сложенной вчетверо, поднят верхний край, салфетку кладут на тарелку, а на нее ставят вазочку для ополаскивания пальцев. Гость может обсушить пальцы о плотный верхний слой той же салфетки.

Креветки тигровые в чесночном соусе жарят на решетке над раскаленными углями. Подают на порционной сковородке, поставленной на закусочную тарелку с резной бумажной салфеткой. Ставят блюдо справа от гостя. Стол предварительно сервируют закусочной тарелкой и закусочным прибором.

Солянку рыбную на сковородке подают на порционной мельхиоровой сковородке (кроншеле), поставленной на закусочную тарелку с резной бумажной салфеткой. Ставят блюдо справа от гостя. Раскладывают десертной ложкой. Стол предварительно сервируют закусочной тарелкой с закусочным прибором.

Тефтели в томатном соусе при индивидуальном обслуживании подают на порционной сковородке (кроншеле) или в круглом баранчике и раскладывают десертной ложкой. Стол сервируют подогретой закусочной тарелкой, закусочным прибором.

Жюльены из птицы и из дичи подают в двух кокотницах, поставленных на закусочную тарелку с резной бумажной салфеткой. Ручки кокотниц с бумажными папилотками должны быть повернуты влево, кокотную вилку кладут ручкой вправо. Официант подходит к гостю с правой стороны и ставит жюльен перед ним. Блюдо можно подавать полупорциями, т.е. на пирожковую тарелку ставят одну кокотницу.

Крылышки куриные, жаренные во фритюре, заправляют соевым соусом Тобаско, отпускают в круглом баранчике, раскладывают столовой или десертной ложкой. Блюдо ставят справа от гостя на закусочную тарелку с резной бумажной салфеткой и столовой ложкой для раскладки. Стол сервируют подогретой закусочной тарелкой и закусочным прибором.

Лягушачьи лапки. Лягушачьи лапки обжаривают на оливковом масле с добавлением белого сухого вина. Подают на сковородке с зеленым чесночным маслом так же, как и крылышки куриные.

Белые грибы жареные подают на порционной сковородке (кроншеле) так же, как и тефтели в томатном соусе.

Грибы, запеченные в сметанном соусе (кокот), подают в кокотницах так же, как жюльен из птицы или дичи.

Блины подают на порционной сковороде или в круглом баранчике. Для сохранения температуры баранчик ставят в полотняную салфетку, сложенную вчетверо так, чтобы верхний край салфетки закрывал блины. Баранчик в салфетке ставят на мелкую столовую тарелку, крышку оставляют на подсобном столе. На блины под салфетку кладут закусочную вилку для раскладывания. Для сервировки стола используют подогретую закусочную тарелку и закусочный прибор (нож и вилку). Блины подают с правой стороны. Слева от гостя ставят икру зернистую осетровых или лососевых рыб в розетке (блюде), малосольную рыбу (семгу, лососину, кету) — в овальном фарфоровом блюде, сельдь — в лотке. К блинам можно подать растопленное сливочное масло в металлическом соуснике или сметану в фарфоровом соуснике.

Блины с икрой можно подать в виде рулетиков. Готовые блины смазывают сливочным маслом, сверху укладывают икру зернистую или кетовую, заворачивают рулетом и нарезают в виде ромбиков. Подают на вазе плато на банкете по типу фуршет.

Волованы, корзиночки из слоеного теста с различными начинками(крабами, раковыми шейками и др.) подают на банкетах по типу фуршет на круглом фарфоровом блюде с резной бумажной салфеткой и едят, не пользуясь приборами. При обычном обслуживании стол сервируют подогретой закусочной тарелкой и закусочным прибором. Для раскладки используют универсальный прибор.

Горячие бутерброды (тартинки) отпускают как самостоятельное блюдо. Ломтики пшеничного или ржаного хлеба покрывают разнообразными продуктами (сыром, ветчиной, рыбой, мясом, овощами, грибами, смесью различных продуктов в соусе) и запекают. Стол сервируют подогретой закусочной тарелкой и закусочными ножом и вилкой.

Равиоли с белыми грибами— итальянские пельмени, которые готовят с начинкой из измельченной говядины, отварного мяса птицы, шпината или белых грибов, подают с томатным соусом или с растопленным сливочным маслом в круглых баранчиках с крышками. Раскладывают их с помощью столовой ложки. Едят десертной ложкой.

Яичницы с ветчиной, колбасой, помидорами подают на порционных сковородках, поставленных на закусочные тарелки с бумажными салфетками. Раскладывают десертной лопаткой. На стол ставят подогретую закусочную тарелку и закусочный прибор.

Яичница-глазунья подается на порционной сковородке, которую ставят на закусочную тарелку перед гостем. Стол сервируют закусочным прибором и десертной ложкой для желтков, которые при приготовлении яичницы остаются полужидкими.

Яйцо всмятку подают, как правило, на завтрак. Одно яйцо кладут острым концом вниз в рюмку-подставку, которая ставится на закусочную тарелку, второе яйцо — на тарелку. Чайную ложку кладут на тарелку перед рюмкой-подставкой ручкой вправо.

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 №6104

Тема 84. Методы контроля безопасности продуктов.

1. Изучение методов безопасности.

Цель работы: Изучение методов безопасности.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Качество продукции относится к числу важнейших показателей деятельности предприятия. Повышение качества продукции определяет темпы научно-технического прогресса, рост эффективности производства, экономию всех видов ресурсов, используемых на предприятиях.

Понятие качества продукции регламентировано государственным стандартом ГОСТ 15467-79 «Управление качеством продукции. Основные понятия. Термины и определения», а также в международном стандарте ISO (ISO 8402 «Качество. Словарь»).

Качество продукции - совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением.

В соответствии с ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» *качество пищевых продуктов* - это совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворить потребности человека в пище при обычных условиях их использования, пригодность для предназначенного применения и соответствие всем положениям регистрационного досье и официальных стандартов.

Обеспечение качества. Широкая концепция, включающая все элементы, влияющие порознь или совместно, на качество пищевого продукта. Это совокупность организационных механизмов, имеющих целью обеспечить

такое положение, при котором продукты по качеству отвечали бы предназначенному применению.

Контроль качества. Часть обеспечения качества, включающая методы отбора проб, спецификации, методы испытаний, организацию процесса принятия решений относительно приемки или браковки.

Так как качество продовольственного сырья, продуктов функционального назначения не ограничивается одним свойством, а представляет собой совокупность, то необходимо выделить эти свойства.

Показатели назначения характеризуют полезный эффект от использования пищевых продуктов по назначению и обуславливают область применения.

Показатели надежности характеризуют сохранность пищевых продуктов в течение определенного срока хранения и транспортирования.

Показатели технологичности характеризуют эффективность конструкторско-технических решений для обеспечения высокой производительности труда при производстве пищевых продуктов.

Показатели стандартизации и унификации - это насыщенность продукции стандартными, унифицированными составными частями.

Эргономические показатели отражают взаимодействие человека и комплекс гигиенических, антропометрических, физиологических и психологических свойств человека, проявляющихся при пользовании продуктами.

Эстетические показатели - это информационная выразительность, рациональность форм, целостность композиции, совершенство исполнения товарного вида пищевого продукта.

Показатели транспортабельности выражают приспособленность продукции для транспортирования.

Патентно-правовые показатели характеризуют патентную защиту и патентную чистоту продукции, являются существенным фактором при определении конкурентоспособности.

Экологические показатели - это уровень вредных воздействий на окружающую среду, которые возникают при эксплуатации или потреблении продуктов.

Показатели безопасности характеризуют защиту покупателя, обслуживающего персонала при производстве, обслуживании, хранении, транспор-тировании и потреблении продукции.

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 №105

Тема 84. Методы контроля безопасности продуктов.

2. Методы контроля безопасности продуктов.

Цель работы: Методы контроля безопасности продуктов.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

В области повышения качества продукции важным является системный подход к управлению качеством и на его основе - создание систем управления качеством на разных уровнях управления.

Система качества - совокупность организационной структуры, процессов, процедур и ресурсов, обеспечивающих осуществление общего руководства качеством.

Управление качеством продукции - это действия, осуществляемые при создании и эксплуатации или потреблении продукции в целях установления, обеспечения и поддержания необходимого уровня ее качества.

Вначале производства обеспечиваются все необходимые для этого условия

- квалификационный персонал;
- достаточные помещения;
- соответствующее оборудование;
- надлежащие исходные материалы;
- утвержденные технологические регламенты и инструкции;
- подходящие условия складирования и транспорт;
- достаточные возможности и ресурсы для проведения постадийного контроля качества, имеющиеся в распоряжении руководства производственного отдела.

Все производственные процессы четко определяются, излагаются понятным языком, регулярно пересматриваются в свете накопленного нового опыта. Важнейшие стадии производственных процессов проверяются на надежность.

Производственные операции протоколируются по мере их выполнения. Все существенные отклонения от установленного порядка работы регистрируются и исследуются.

Протоколы производственных операций и по отгрузке сохраняются, чтобы можно было проследить полную историю каждой серии.

Надлежащее хранение и отгрузка товара сводят к минимуму риск ухудшения качества.

Существует также система, позволяющая провести отзыв любой серии из сети сбыта или снабжения.

Жалобы и рекламации в отношении проданного товара рассматриваются; причины появления дефектов качества исследуются и по результатам проверок принимаются надлежащие меры в отношении некачественной продукции и с целью недопущения дефектов в будущем.

В основу системного подхода управления качеством выпускаемой продукции положены следующие принципы:

- полная ответственность непосредственного исполнителя за качество выпускаемой продукции;
- строгое соблюдение технологической дисциплины;
- полный контроль качества изделий и соответствие их действующей документации до предъявления службе контроля;
- сосредоточение технического контроля не только на регистрации брака, но и, главным образом, на мероприятиях, исключающих появление различных дефектов.

Для управления качеством на предприятии его руководством формируется политика в этой области, которая характеризует основные направления, цели и задачи предприятия по улучшению качества продукции.

В области обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности используют следующие основные понятия:

- *безопасность пищевых продуктов* - состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений;
- *пищевая ценность пищевого продукта* - совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии;
- *нормативные документы* - государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных опасных пищевых продуктов, материалов и изделий;
- *технические документы* - документы, в соответствии с которыми осуществляется изготовление, хранение, перевозка и реализация пищевых продуктов, материалов и изделий (технические условия, технологические инструкции, рецептуры и другие);

- *фальсифицированные пищевые продукты, материалы и изделия* - пищевые продукты, материалы и изделия, умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной;

- *идентификация пищевых продуктов, материалов и изделий* - деятельность по установлению соответствия пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов и информации о пищевых продуктах, материалах и об изделиях, содержащиеся в прилагаемых к ним документах и на этикетках.

3.2. Обеспечение качества и безопасности сырья,

продуктов функционального питания

Качество и безопасность сырья, продуктов функционального питания обеспечиваются посредством:

- применения мер государственного регулирования в области обеспечения качества и безопасности сырья и пищевых продуктов;

- проведения организационных, агрохимических, ветеринарных, технологических, инженерно-технических, санитарно-противоэпидемических и фитосанитарных мероприятий предприятиями по выполнению требований НД к пищевым продуктам, условиям их изготовления, хранения, транспортирования и реализации;

- проведение производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации, внедрением систем управления качеством пищевых продуктов;

- применением мер гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности к лицам, виновным в совершении нарушений.

3.3. Государственное регулирование в области обеспечения качества

и безопасности сырья, пищевых продуктов

Требования к качеству пищевых продуктов, обеспечению их безопасности, упаковке, маркировке, производственному контролю, процедурам оценки, методам их испытаний, а также к техническим документам устанавливаются государственными стандартами.

Требования к пищевой ценности пищевых продуктов, безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, безопасности условий их разработки, постановки на производство, изготовления и оборота, безопасности услуг устанавливаются санитарными правилами и нормами.

Так, например, при изготовлении продуктов детского и диетического питания не допускается использовать продовольственные сырье, полученное с применением кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов и других опасных для здоровья человека веществ и соединений.

В сфере контроля качества действуют следующие принципы:

1. На предприятии имеется отдел контроля качества, независимый от производственного отдела и располагающий всеми необходимыми ресурсами для отбора образцов и анализа сырья, исходных материалов и готовой продукции.

2. Все контрольные операции: отбор образцов, анализы и испытания, - проводятся уполномоченными сотрудниками в соответствии с утвержденными инструкциями и спецификациями.

3. Ни одна серия готовой продукции не может быть выпущена в реализацию без удостоверения, выданного специально уполномоченным на это лицом (специалист, ответственный за качество), свидетельствующего о том, что продукция соответствует всем требованиям.

4. Сохраняется достаточное для повторного контроля количество образцов сырья, исходных материалов и готовой продукции.

5. Предприятия регулярно подвергаются самоинспектированию.

Требования к безопасности в ветеринарном отношении пищевых продуктов устанавливаются ветеринарными правилами и нормами.

Требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, установленные государственными стандартами, санитарными и ветеринарными правилами и нормами, являются обязательными для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов.

Новые пищевые продукты, материалы и изделия, изготовленные в РФ, а также импортные пищевые продукты подлежат государственной регистрации.

Госрегистрация пищевых продуктов включает в себя: экспертизу документов, внесение пищевых продуктов в государственный реестр пищевых продуктов, выдачу заявителям свидетельств о госрегистрации пищевых продуктов.

3.4. Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов

Контроль в области обеспечения качества сырья и пищевых продуктов обеспечивается различными органами. К ним относятся: государственный и ведомственный контроль, производственный контроль, общественный контроль.

Государственный контроль осуществляют: Госстандарт РФ, Госкомитет санэпидемнадзора РФ, Государственный таможенный комитет РФ, МВД РФ, Госторгинспекция, Государственная ветеринарная инспекция РФ, Карантинная служба растений, Росгосхлебинспекция, Торгово-промышленная палата.

Ведомственный контроль осуществляется на предприятиях пищевой промышленности соответствующими службами. Ведомственный контроль является одним из важнейших факторов, обеспечивающих выпуск продукции высокого качества, соответствия ее требованиям действующих стандартов на продукцию и предупреждающих появление брака на всех стадиях технологического процесса.

В зависимости от цели и места контроля на производстве пищевых продуктов различают входной контроль, операционный и контроль качества готовой продукции.

Используют следующие основные методы контроля: органолептический и визуальный при помощи органов чувств человека; инструментальный (различными приборами, индикаторами, калибрами и т.д.).

Общественный контроль за качеством готовой продукции осуществляется различными общественными организациями, действующими на уровне городских, областных и др. администраций, которые руководствуются в своей деятельности Законом РФ «О защите прав потребителей».

3.5. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их расфасовке, упаковке и маркировке. Значение расфасовки, упаковки и маркировки продуктов детского, диетического и функционального питания

Правильное хранение пищевых продуктов - необходимое условие, обеспечивающее доведение товаров до потребителя без снижения качества и с наименьшими потерями. Пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы таким образом, что позволяет обеспечить сохранение качества и безопасности при их хранении, перевозках и реализации.

На этикетках, ярлыках или листках-вкладышах упакованных пищевых продуктов как отечественного, так и импортного производства в виде печати на пленке или наклеенной на упаковку, должна быть указана следующая информация на русском языке:

- наименование предприятия изготовителя; его адрес; телефон; товарный знак (при его наличии);
- наименование пищевого продукта;
- масса нетто;
- состав;
- дата изготовления и дата упаковки;
- информация о сертификации и государственной регистрации;
- срок годности и условия хранения;
- способы и условия изготовления готовых блюд (в отношении концентратов и полуфабрикатов пищевых продуктов);
- обозначение ГОСТ или ТУ;
- информация о пищевой и энергетической ценности (100 г) продукта;
- способ применения и назначения пищевого продукта в отношении продуктов детского, диетического и функционального питания, а также БАВ.

Аналогичная маркировка, характеризующая продукцию, по ГОСТ Р 51074-97 наносится на одну из торцевых сторон транспортной тары путем наклеивания ярлыка.

На некоторые виды транспортной тары наносятся манипуляционные знаки «Беречь от влаги», «Верх, не кантовать», «Осторожно, хрупкое».

Упаковка продуктов детского питания должна отвечать ряду требований. Она должна производиться из абсолютно безвредных материалов, подвергнутых тщательным токсиколого-гигиеническим исследованиям.

Так, для жидких продуктов желательно отказаться от применения стеклянной тары, не исключающей возможности (особенно при вскрытии) образования мелких режущих осколков, обнаружение которых представляет большие трудности.

Продукты детского питания следует упаковывать в удобную для разового использования тару. При этом важно иметь в виду различное предназначение продуктов, часть из которых предполагается использовать для питания организованных детских коллективов. В этом случае целесообразна их упаковка в относительно большие емкости. Часть же этих продуктов, предназначенных для широкой продажи через торговую сеть в целях индивидуального использования, должна иметь сравнительно мелкую расфасовку, не превышающую, как правило, для сухих продуктов 100-200 г с разделением на порции для разового потребления.

Упаковка для продажи в розничной торговле должна быть яркой, привлекательной, вызывающей интерес у ребенка.

3.6. Общие требования к упаковке пищевых продуктов

функционального питания

Упаковка пищевых продуктов функционального питания должна удовлетворять следующим требованиям:

1. Упаковка должна быть изготовлена из нетоксичных материалов, разрешенных Минздравом РФ к применению в контакте с данными пищевыми продуктами.

2. Упаковка должна обеспечивать сохранность массы и качества пищевых продуктов в течение установленных сроков годности.

3. Тароупаковочные и укупорочные материалы и изделия должны быть разрешены Минздравом РФ к применению в пищевой промышленности по результатам санитарно-гигиенических и токсикологических испытаний на совместимость материалов с пищевыми продуктами.

4. Соответствие материалов тары и укупорки требованиям безопасности (безвредности) для организма и совместимости с пищевыми продуктами следует определять с учетом области и условий применения пищевых продуктов, их состава и свойств, срока годности и условий хранения последних.

5. Материалы тары и укупорки не должны ад- или абсорбировать продукты питания в количестве, влияющем на уменьшение их содержания в продуктах питания сверх установленных норм.

6. Материалы тары и укупорки должны быть практически непроницаемы для летучих и жидких ингредиентов, а также (в зависимости от устойчивости ингредиентов, входящих в состав пищевых продуктов) - для паров воды и кислорода воздуха и, при необходимости, для микроорганизмов.

7. Материалы тары и укупорки должны быть химически и физико-химически совместимы с ингредиентами препаратов: не должны растрескиваться, расслаиваться (комбинированные материалы), мутнеть, изменять цвет, терять механическую прочность и пр.

8. Материал упаковки для светочувствительных продуктов питания должен обладать светозащитными свойствами в соответствующей области спектра.

9. Детали укупорки должны быть надежно фиксированы на (в) корпусе тары и обеспечивать требуемую степень герметичности.

10. Пленочные (полимерные и неполимерные, комбинированные и однослойные) материалы должны обладать достаточной прочностью на разрыв и прокол.

11. Таро-упаковочный материал должен быть пригодным или подготовленным для этикетирования или нанесения печати.

12. Таро-упаковочные и укупорочные изделия должны быть удобными для транспортировки и взятия пищевых продуктов.

3.7. Требования к экологической безопасности продуктов

функционального питания

В последние десятилетия вследствие хозяйственной деятельности человека возникла серьезная опасность в связи с проникновением больших объемов ксенобиотиков (чужеродных веществ) в живые организмы и окружающую среду. Сегодня их известно более 10 миллионов. Вследствие этих неблагоприятных факторов повысился уровень заболеваемости и смертности людей, появились мутагенные изменения и новообразования злокачественного характера.

Одной из причин роста количества заболеваний является нарушение защитной функции органов, обезвреживающих и выводящих токсичные вещества из организма (печени, легких, кожи, почек, иммунной системы), в результате чего в организме происходит избыточное накопление вредных веществ, поступающих как из внешней среды, так и образующихся в результате нарушения биохимических процессов.

Причиной резкого ухудшения здоровья населения является присутствие в пище биологических агентов, пестицидов, ветеринарных лекарственных препаратов, радионуклидов, микроорганизмов, токсичных соединений. Значительная доля (~ 70 %) опасных веществ поступает в организм человека с водой, воздухом, продуктами питания. Особую обеспокоенность должно вызывать употребление детьми пищи, содержащей чужеродные вещества.

Так, по данным Института питания РАМН, человек съедает в год до 2 кг несовместимых с жизнедеятельностью отравляющих веществ, до 10 % продуктов, содержащих тяжелые металлы.

Любое химическое соединение или вещество является при определенных условиях токсичным. Под токсичностью современная токсикология понимает способность вещества наносить вред живому организму. В этой связи необходимо решить главный вопрос: безопасно ли то или иное вещество при предполагаемом способе его применения?

Степень воздействия ксенобиотиков на организм человека зависит от суточной дозы, длительности употребления, режима питания и пути поступления химического вещества. Существует возможность специфического действия веществ, в том числе и растительного происхождения (например, аллергенного), проявляющегося как во время их применения, так и в отдаленные периоды жизни.

С целью гигиенического регламентирования необходимо экспериментальное обоснование предельно допустимых концентраций (ПДК) чужеродных соединений.

ПДК - это такие концентрации, которые безвредны, т. е. при ежедневном воздействии в течение сколь угодно длительного времени они не могут вызвать заболеваний или отклонений в состоянии здоровья, обнаруживаемых современными методами исследований, в любые сроки жизни настоящего и последующего поколения.

В гигиене питания базисным регламентом является допустимая суточная доза (ДСД) - максимальная доза в мг/кг массы тела, ежедневное пероральное поступление которой на протяжении всей жизни человека безвредно, так как не оказывает неблагоприятного влияния на жизнедеятельность, здоровье настоящего и будущего поколения. Умножая ДСД на массу человека (60 кг), определяют допустимое суточное потребление (ДСП) (ADI - acceptable daily intake) в мг/сутки в составе рациона.

Следовательно, важнейшей предпосылкой применения пищевых добавок, биологически активных добавок, является их чистота. Некоторые загрязнения, попадающие с добавками в готовый пищевой продукт, могут оказаться токсичными. Так, например, для некоторых натуральных красителей после тщательных токсикологических исследований установлены уровни допустимого суточного потребления (ДСП): для экстракта аннато по каротиноиду или биксину установлена ДСП 0,065 мг/кг массы тела, для антоцианов (экстракта из кожуры винограда) - 2,5 мг/кг; для аммониевого кармина или соответствующего эквивалента кальциевых, калиевых или натриевых солей - 5 мг/кг. Для куркумы и ее главной активной части - куркумина установлено временное допустимое суточное потребление 2,5 и 0,1 мг/кг соответственно.

Японскими учеными была изучена токсичность двенадцати натуральных пищевых красителей, которые широко применяются как пищевые добавки в Японии, и для сравнения изучена токсичность одиннадцати синтетических пищевых красителей. Результаты испытаний показали, что в отличие от синтетических, натуральные красители были либо очень слабо токсичны, либо совсем безвредны.

Таким образом, было еще раз доказано, что более целесообразно использовать для производства продуктов питания натуральные красители. А доброкачественные продукты питания, произведенные из естественного, в

особенности из растительного сырья, и традиционно употребляемые в пищу, не представляют токсической опасности.

Принято считать, что в пищевом продукте допустима такая концентрация ксенобиотика, которая:

- безвредна для человека (популяции) при сколь угодно длительном употреблении данного продукта в реально возможном для большинства населения (не менее 95%) в суточном количестве (токсикологический показатель вредности);

- не ухудшает сенсорных свойств продукта (органолептический показатель вредности продукта);

- не оказывает негативного влияния на пищевую ценность продукта, его сохранность и технологические свойства (общегигиенический показатель вредности);

- не превышает требуемой по технологическим условиям, а также фактической концентрации в пищевом продукте, наблюдаемой при соблюдении гигиенических и технологических регламентов применения пищевой добавки.

При производстве продуктов питания широко используются различные химические, не безвредные для здоровья человека соединения. К числу таких чужеродных химических веществ относятся так называемые тяжелые металлы, которые в той или иной мере содержатся в воде, продовольственном сырье растительного и животного происхождения, технологическом оборудовании.

Так, при термическом воздействии на сырье массовая доля тяжелых металлов в нем может, как увеличиваться, так и снижаться по сравнению с фоновым содержанием. Это зависит от оборудования, посуды, инвентаря, в которых продовольственное сырье подвергается технологической обработке, поэтому для снижения уровня ксенобиотиков и токсичных веществ в пище представляется целесообразным использовать оборудование из нержавеющей стали.

Следует отметить, что у населения нашей страны пользуются популярностью копченые продукты. С гигиенических позиций они не являются безопасными. Так, использование коптильных жидкостей, которые были получены сжиганием древесины или соломы, загрязняет продукты тяжелыми металлами.

Приготовление пищи на открытом огне - самый древний способ тепловой обработки, который широко используется при жарке мяса на шампуре. При изготовлении шашлыков мясо на шампуре активно поглощает из дыма токсичные вещества - (Zn, Cd, Se, As), оксиды которых возгоняются, а также канцерогенные органические вещества, содержащие гетероатомы (S, N, P).

Тяжелые металлы в организме человека, кроме токсикоза, вызывают и мутации. Учеными были выявлены мутагенные свойства As, Pb, Zn, Hg, Cd, Cr, содержащихся, как в продуктах питания, так в воздухе и воде.

Органами Госкомсанэпиднормирования установлены в СанПиНах допустимые гигиенические уровни содержания токсичных веществ в продовольственном сырье и пищевых продуктах.

В сельском хозяйстве для борьбы с вредителями, болезнями растений, сорняками широко используются ядохимикаты. Они относятся к разным классам химических соединений, но объединены под общим названием - пестициды.

Известно, что по ходу пищевой цепи осуществляется накопление чужеродных веществ. Причем, это накопление происходит оттого, что в пищевой цепи организмы-потребители обладают меньшей биомассой, чем те, которые служат им пищей. Следовательно, происходит концентрирование пестицидов, при котором первичные звенья цепи получают лишь незначительные количества токсиканта, а конечные звенья уже отравляются.

Отсюда следует, что особая опасность для здоровья возникает при неправильном использовании пестицидов: нарушении сроков опрыскивания и применении завышенных доз.

Так, например, согласно подсчетам, сделанным в ФРГ в 1981 г., каждый грудной ребенок с загрязненным молоком матери получал в среднем вдвое больше ДДТ, в 8 раз больше гексохлорбензола и в 13 раз больше полихлорированных дифенилов, чем это допускалось по нормам.

Приведенные данные убедительно свидетельствуют о серьезности проблемы токсикантов окружающей среды и немедленного ее разрешения. В противном случае человек лишит себя многих перспективных жизненных возможностей.

Для повышения урожайности сельскохозяйственных культур в зависимости от плодородия почвы и потребности вносят на поля азотные удобрения, из которых растениями трансформируется азот в белковые вещества. Однако избыток нитратов в продуктах питания, связанный с нарушением правил использования удобрений и отсутствием контроля за их содержанием в продовольственном сырье, может быть причиной тяжелых отравлений.

Одним из эффективных способов, препятствующих переходу нитратов в нитриты и нитрозоамины, является использование в пище продуктов, содержащих танины.

Хотя нитраты острой токсичностью не обладают, однако, следует заметить, что негативное их действие обусловлено восстановлением в нитриты в пищеварительном тракте. Нитриты, попадая в кровь, образуют метгемоглобин, который не способен осуществлять обратимое связывание кислорода. Нитриты могут образовывать и более сложные, высокотоксичные соединения - нитрозоамины, являющиеся причиной рака пищеварительного тракта.

При изучении проблемы безопасности пищевых продуктов особая роль отводится также исследованиям, связанным с выявлением радиоактивности в пищевом сырье. Из общего числа чужеродных химических веществ, поступающих с пищей, радионуклиды составляют 94 %. Источники радиоактивности являются компонентами пищевой цепи: атмосфера - дождь - почва - растение - животное - человек. Важнейшими по степени опасности для человека являются следующие изотопы: Sr-90 (для костей) и Cs-137 (для мышц).

Радиоактивные изотопы накапливаются в растениях, при употреблении которых у животных происходит нарушение процессов обмена, возникают злокачественные новообразования, появляются уродства в результате изменений в эмбриональном развитии, поэтому в целях профилактики заболеваний, вызываемых радиоактивными изотопами, необходим надлежащий контроль за их содержанием в продовольственном сырье и готовых продуктах питания.

Для того, чтобы снизить уровень ксенобиотиков и токсичных веществ в пище, необходимо проведение работ в государственном масштабе по следующим направлениям:

1. Усиление контроля за качеством продовольственного сырья.
2. Поиск новых, полезных и безопасных для человека сырьевых продовольственных ресурсов.
3. Исследование особенностей метаболизма опасных веществ и механизмов их действия в пищевых продуктах и организме человека.
4. Использование в рационах натуральных продуктов питания.
5. Поиск, производство и применение для обогащения продуктов питания природных пищевых и биологические активных добавок.
6. Разработка технологий производства новых безопасных продуктов питания с направленным изменением химического состава.
7. Широкое санитарное просвещение населения России в области здорового питания.

Ведущие специалисты нашей страны в области питания считают, что необходима разработка технологии оценки экологической безопасности пищевых продуктов и комплексная оценка токсичных свойств пищи для здоровья человека.

Сложившаяся в последние годы критическая ситуация в нашей стране требует научно обоснованных принципов создания экологически безопасных и безотходных технологий, направленных на оздоровление человека.

Для снижения риска воздействия опасных веществ необходима разработка, производство и употребление в пищу экологически чистых продуктов.

Решением этой важной проблемы должна заниматься отечественная фундаментальная и прикладная наука. Усилия специалистов в области пищевых технологий, биохимии, пищевой химии, гигиены питания должны быть направлены на разработку современных технологических производств, которые бы позволили создавать новые экологически безопасные продукты питания.

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 №106

Тема 85. Методы контроля безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

1. Методы контроля безопасности процессов приготовления

Цель работы: Методы контроля безопасности процессов приготовления

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

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

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

Салаты овощные. Зеленые салаты -- листья нарезанны поперек широкими лентами, не допускаются пожелтевшие листья, грубые черешки, цвет зеленый, консистенция плотная, эластичная. В салате из свежей капусты не допускаются зеленые листья, из квашеной -- ослизлые и крупные частицы кочерыги. Цвет салатов из краснокочанной капусты ярко-красный, не допускаются увядшие листья и синий оттенок готовой капусты.

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

Огурцы грядовые -- очищены, свежие, крепкие, хрустящие; не допускаются перезрелые с грубыми семенами.

Помидоры -- плотные, сохранившие форму; плотные части плодоножек удалены.

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

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 №107

Тема 85. Методы контроля безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

2. Хранение готовой холодной продукции.

Цель работы: Хранение готовой холодной продукции.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

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

У заливной рыбы желе упругое, прозрачное, со вкусом и ароматом концентрированного бульона, без помутнений (особенно вокруг ломтиков лимона), слой его не менее 0,5--0,7 см.

У отварной рыбы поверхность плотная, сохраняет форму.

Поверхность мясных продуктов должна быть без изменений окраски (позеленения, темных пятен и. т. д.); в студне желе должно быть плотным, хорошо застывшим, а продукты мелко нарезаны и равномерно распределены по всей массе.

В блюдах, заправленных майонезом, не должно быть признаков его расслаивания (пожелтения).

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

Мясные и рыбные холодные блюда с гарниром, а также заправленные соусами хранят не более 30 мин. Из бутербродов можно хранить только закусочные, покрытые желе, но не более 12 ч.

Подготовленные продукты для оформления салатов разрешается хранить на холоде не более 1--2 ч. Максимальный срок хранения заправленных салатов из вареных овощей -- 30 мин, из сырых -- 15 мин.

Продукты во вскрытых консервных банках хранят не более 3 ч, а в фарфоровой, стеклянной или эмалированной посуде -- не более суток. Заливное, студни, рыбу под майонезом, под маринадом, фаршированные перец, кабачки, баклажаны, а также икру из них и грибов хранят в течение суток.

8. Соблюдение техники безопасности на рабочем месте при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.

Требования безопасности перед началом работы:

1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, (не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы).

2. Проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование
- и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- проверить внешним осмотром:
- достаточность освещения рабочей поверхности;
- наличие и надежность заземляющих соединений
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики

4. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

5. Перед включением электроплиты проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего тэны, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.

6. Перед включением пищеварочного электрического котла: открыть крышку котла и проверить чистоту варочного сосуда, наличие фильтра в сливном отверстии и отражателя на клапане крышки, а также уровень воды в пароводяной рубашке по контрольному кранику;

7. Перед началом эксплуатации электросковороды, электрофритюрницы и др.:

- проверить удобство и легкость открывания откидной крышки сковороды, а также ее фиксацию в любом положении, у опрокидывающейся сковороды - механизм опрокидывания;

· убедиться в том, что теплоноситель масляной рубашки аппарата с косвенным обогревом соответствует типу, указанному в паспорте; Проверить исправность другого применяемого оборудования.

Требования безопасности во время работы:

1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

2. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др. применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

4. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

5. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).

6. Сложные холодные кулинарные блюда и закуски следует готовить в одноразовых перчатках.

7. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов, при перерывах в работе вкладывать нож в футляр. Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр.

8. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре.

9. При эксплуатации электрооборудования:

· заливать жир во фритюрницы, сковороды до включения нагрева. Не допускать попадания влаги в горячий жир. Добавлять жир в жарочную ванну следует тонкой струей. Предварительно жир должен быть прогрет при 170-180°C до прекращения выделения из него пузырьков пара;

- загружать (выгружать) обжариваемый продукт в нагретый жир в металлической сетке (корзине), соблюдая осторожность во избежание разбрызгивания жира, имеющего температуру 150-180°C;

- после выемки готового продукта из ванны сетку (корзину) подвесить над ней за скобу и дать стечь жиру;

- во время работы жаровни следить за чистотой скребкового и отрезного ножей;

- Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.

- Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.

- Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.

- Следить за наличием тяги в камере сгорания газоиспользующей установки и показаниями манометров при эксплуатации оборудования, работающего под давлением.

- Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата в целях предохранения от ожога.

- Включать конвейерную печь для жарки полуфабрикатов из мяса только при включенной и исправно работающей вентиляции.

- Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.

- заполнять его более чем на три четверти емкости;

- прижимать котел к себе;

- держать в руках нож или другой травмоопасный инструмент.

Требования безопасности по окончании работы:

1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование при помощи рубильника или устройства его

заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковое устройство вывесить плакат «Не включать!»

2. Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.

3. Произвести разборку, очистку и мойку оборудования: механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, а теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.

4. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах газа, пара, холодной и горячей воды.

5. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

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 №108

Тема 86. Методы контроля безопасности процессов приготовления и хранения готовых горячих закусок.

1. Методы контроля безопасности процессов Приготовления.

Цель работы: Методы контроля безопасности процессов Приготовления.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

1. Служба входного контроля отвечает за качество поступающего сырья. На предприятия общественного питания рыба поступает живой, охлажденной, мороженой и реже соленой. Живая товарная рыба - наилучшее сырье для приготовления разнообразных кулинарных блюд и поэтому она высоко ценится, пользуется большим спросом у населения, но поступает она лишь на те предприятия, где имеются условия для ее хранения. Такая рыба должна быть здоровой, упитанной, с естественной блестящей окраской, без наружных повреждений, паразитов и видимых признаков заболеваний. Здоровая рыба обычно держится у дна, движения ее достаточно энергичны. Рыбу, сильно зараженную паразитами, с явными признаками инфекционных заболеваний и механических повреждений в пищу не используют. Уснувшая, но еще не окоченевшая рыба является доброкачественным продуктом. Такая рыба имеет светлые навывкате глаза, красные жабры, упругое плотное тело, чистую и без запаха слизь на поверхности.

Охлажденной называется рыба, которая имеет температуру в толще мяса от -10С до +50С. Доброкачественная свежая рыба имеет характерную для каждого вида форму и окраску тела, блестящую чешую. Допускается наличие некоторого покраснения, сбитость чешуи, но без повреждения кожи при транспортировке. При наличии в рыбе слабовыраженных органолептических изменений или сомнения в оценке свежести производят лабораторное исследование.

Мороженая рыба должна иметь чистую поверхность, естественную краску. Консистенция после оттаивания - плотная, запах - свежей рыбы без признаков порчи. Замороженная рыба не должна иметь запаха.

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 №109

Тема 86. Методы контроля безопасности процессов приготовления и хранения готовых горячих закусок.

2. Хранения готовых горячих закусок.

Цель работы: Хранения готовых горячих закусок.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Операционный контроль - контроль за соблюдением правильности выполнения технологических операций, их последовательности, режимов тепловой обработки, рецептур, правил оформления и отпуска блюд. Проводится путем органолептической оценки на отдельных этапах технологического процесса, проверки соответствия сырьевого набора технологическим картам, выхода продукции.

Недостаточная тепловая обработка может стать причиной пищевых отравлений. Поэтому особенно тщательно следует проверять степень готовности рыбы. Рыба должна быть особенно тщательно обработана. Все кровоподтеки удалены. Степень готовности определяют проколом поварской иглой - она должна легко входить в толщу рыбы. У полностью готовой мякоть мягкая, легко отстает от костей, нет запаха сырости. У позвоночных костей не доведенной до готовности рыбы может быть заметна розовая окраска.

3. Приемочный контроль. 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 (рис. 1).

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 №110

Тема 87. Риски в области безопасности приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

1. Риски в области безопасности приготовления

Цель работы: Риски в области безопасности приготовления

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

Требования и основные критерии оценки качества, методы контроля безопасности продуктов и дополнительных ингредиентов, процессов приготовления и хранения блюд.

Качество кулинарной продукции - комплекс свойств продукции, обуславливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и (или) употреблению, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.

Основными показателями качества продуктов питания являются пищевая, биологическая и энергетическая ценность.

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.

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 №111

Тема 87. Риски в области безопасности приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

2. Хранения готовой сложной горячей продукции.

Цель работы: Хранения готовой сложной горячей продукции.

Перечень используемого оборудования:

Теоретическая часть:

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.

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

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. Качурина, Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений средн. проф. образования / Т.А. Качурина. - М. : Академия, 2018. - 256с. - (Профессиональное образование). - Прил.: с. 234-250. - Библиогр.: с. 251. - ISBN 978-5-4468-7121-6 5 экз.
2. Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. - Минск : РИПО, 2018. - 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> (19.03.2019)
3. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 181 с. : табл., схем. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-29809-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054> ЭБС

Дополнительная литература:

1. Высокотехнологичные производства продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Т.В. Пилипенко [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Интермедия, 2014.— 112 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30205>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
2. Журнал «Пищевая промышленность», комплект
3. Информационно-аналитический журнал «Ресторанные ведомости», комплект

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