

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 19.09.2023 11:54:04
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические указания
по выполнению лабораторных работ
по дисциплине «Технология и организация диетического питания»
для студентов заочной формы обучения,
направления подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,
направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Содержание

	С.
Введение	3
1. Компетенции, формируемые при изучении дисциплины технология и организация диетического питания	3
2. Дидактическая карта проведения лабораторных занятий	4
3. Перечень лабораторных работ	5
4. Методические рекомендации по организации и проведению лабораторных занятий	5
5. Список рекомендуемой литературы	18
Приложения	19

Введение

В процессе изучения дисциплины студент должен:

Знать: нормативную и технологическую документацию для производства блюд диетического питания; роль продуктов и блюд для лечения и профилактики заболеваний; влияние основных технологических процессов на качество блюд и изделий; специализированные продукты для диетического питания; изделия пониженной калорийности; вопросы малоотходной и безотходной технологии;

- методы контроля качества готовых блюд и изделий

Уметь: осуществлять технологический процесс производства продукции для диетического питания и оценивать влияние различных факторов на его ход и результаты; разрабатывать технологическую документацию на продукцию диетического питания (ТК, ТТК); использовать нормативную документацию для ведения технологического процесса; выбирать оптимальные способы обработки продуктов и приготовления блюд и изделий в диетическом питании; осуществлять контроль за качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; получать и обрабатывать информацию с использованием программного обеспечения; производить расчеты основных технологических процессов производства; внедрять малоотходную технологию; использовать современные технологии с целью улучшения качества, пищевой и биологической ценности блюд диетического питания; выбирать оптимальные режимы тепловой обработки при производстве блюд и изделий для диетического питания; разрабатывать рецептуры новых видов продукции, направленных на профилактику заболеваний и реабилитацию больных; составлять рационы питания в соответствии с заболеванием и рассчитывать их по основным пищевым веществам и энергетической ценности; производить оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Владеть: методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания для диетического питания с использованием компьютерных технологий; проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; рациональными способами эксплуатации оборудования; практическими навыками разработки

1. Компетенции, формируемые при изучении дисциплины технология и организация диетического питания

При выполнении лабораторных работ формируются компетенции и их части:

Код компетенции ПК-4: Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства

Знать: свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества для диетического питания.

Уметь: анализировать свойства сырья, применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции, разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания

Владеть: способностью проводить анализ свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой диетической продукции; применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции ,

Код компетенции ПК-5:Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

Знать: технологию производства диетических блюд и изделий, инновационные направления развития технологии пищевых производств для повышения качества и безопасности готовой продукции

Уметь: организовать технологический процесс производства диетических продуктов питания с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья, осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований

Владеть: способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства диетических продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

2. Дидактическая карта проведения лабораторных занятий

Лабораторные работы проводятся в 7 семестре

Лабораторные работы выполняются по приведенному в разделе 3 «Перечню лабораторных работ». Продолжительность лабораторной работы – 3 астрономических часа.

2.1 Дидактическая карта проведения лабораторных занятий

Основные этапы занятия	Затраты времени мин	Краткое содержание учебного материала	Метод обучения
Организационный этап	2	Проверка посещаемости	
Постановочные задачи	5	Тема лабораторной работы, формулировка цели, постановка задачи при изучении темы, ответы на вопросы студентов	Планировочный
Контроль знаний	5	Повторение материала, раскрытие сущности занятия, используя дополнительные материалы (ТУ, справочники, сборники рецептур)	Устный отчет студентов Собеседование
Расчетно-аналитическая часть	8	Решение задач по теме, разбор ситуационных задач и проблемных вопросов. Работа с нормативной, технической и технологической документацией по теме занятия	Аналитический объяснительный
Практическая часть Индивидуальная работа студентов	100	Приготовление блюд и изделий по утвержденному "Перечню". Оформление и отпуск блюд.	Учебно-исследовательский
Бракераж	10	Органолептическая оценка качества по 5-бальной системе, расчет средней оценки качества блюд и изделий	Объяснительный, расчетный
Заключительный этап занятия	5	Обобщение и анализ результатов занятия, прием письменных отчетов. Определение домашнего задания на следующее занятие. Санитарная уборка лаборатории	Отчет письменный Репродуктивный
Итого:	135		

3 Перечень лабораторных работ

№ п/п	Наименование тем лабораторных работ, перечень блюд и изделий	Кол-во часов	Номер рецептуры по сборнику
Тема Особенности технологии приготовления блюд в диетическом питании			
1.	Холодные блюда и закуски: - салат из свеклы, яблок с растительным маслом - икра морковная - рыбный паштет - сыр мясной - чай без сахара	3	40 62 73 79 651
2.	Блюда из овощей: - суфле из картофеля и моркови со сметаной - пудинг из тыквы и яблок с творогом - зразы картофельные с овощами (запеченные) со сметаной - котлеты капустные с соусом молочным - чай без сахара	3	180 195 230 216,540 651
ИТОГО:		6	

*Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания /Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2013.-808 с.

4 Методические рекомендации по организации и проведению лабораторных занятий

Лабораторные работы по технологии и организации диетического питания предусмотрены учебным планом в 7 семестре. Занятия проводятся в специальной технологической лаборатории кафедры технологии продуктов питания и товароведения.

Лабораторные работы способствуют закреплению теоретических знаний студентов и овладению практических навыков в приготовлении диетических блюд, освоению особенностей технологии приготовления блюд в диетическом питании, оформления и отпуска блюд и кулинарных изделий. Студенты проводят органолептический анализ блюд и изделий.

Лабораторные работы являются важным средством подготовки студентов к преддипломной практике и выполнению ВКР.

Основанием для проведения лабораторных занятий являются:

Образовательная программа, учебный план, рабочая программа, утвержденные перечни лабораторных работ.

4.1 ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №1

Тема: Технология приготовления холодных блюд и закусок

Цель работы: Изучить и практически освоить технологию приготовления холодных блюд и закусок для диетического и лечебно-профилактического питания, правила оформления и подачи, требования к качеству. Провести органолептическую оценку блюд.

Подготовка к занятиям

Студенты самостоятельно изучают теоретический материал по теме, составляют технико-технологические карты и алгоритм приготовления блюд, изучают требования к качеству, правила оформления и подачи, сроки хранения холодных блюд и закусок.

Теоретическая часть

Основное назначение холодных блюд - возбуждение аппетита, важную роль при этом играет внешний вид блюда. Холодные блюда обычно подают в начале приема пищи. В этом случае их называют закусками, последние играют роль возбудителей аппетита и дополняют состав основных блюд. Холодные блюда, в отличие от закусок, могут служить и основным блюдом на завтрак и ужин.

Холодные блюда и закуски являются источниками минеральных солей (макро- и микро элементов), витаминов и других биологически активных веществ.

В рецептуру многих закусок входят растительное масло или соусы и заправки к ним, поэтому такие закуски являются источником ненасыщенных жирных кислот.

При приготовлении холодных блюд и закусок необходимо строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к технологии, хранению и реализации готовых изделий, оборудованию и содержанию холодных цехов. Особенно это относится к продуктам, вводимым в блюда без тепловой обработки.

По санитарным правилам овощи и фрукты обрабатываются раствором соли или лимонной кислоты. Для обработки и хранения сырых и вареных продуктов выделяются отдельные холодильные шкафы, разделочные доски и инвентарь.

Целесообразно, чтобы механическая обработка предшествовала тепловой. Например, следует варить и припускать уже очищенные и нарезанные овощи. Необходимо сокращать количество ручных операций и избегать контакта пищи с руками. Дозировать закуски следует с помощью специального инвентаря.

Не рекомендуется соединять теплые и холодные продукты, что приводит к ухудшению их вкуса и быстрой порче. Заправлять блюда сметаной, растительным маслом необходимо непосредственно перед подачей.

Для подачи холодных закусок и блюд в санаториях и профилакториях используют специальную посуду: керамические блюда и вазы, селечницы, салатники, розетки, креманки, закусочные тарелки.

Большое внимание уделяется оформлению холодных блюд и закусок. Для придания закускам привлекательного вида используют различные декоративные элементы из свежих овощей и фруктов. Овощи нарезают в виде звездочек, спиралей, ромбиков. Оформление блюд не должно быть чрезвычайно сложным и трудоемким. Облегчает оформление использование выемок, формочек, специальных ножей и другого инвентаря. В готовом блюде продукты должны хорошо сочетаться по форме и цвету.

Закуски можно подавать и в горячем виде (горячие закуски), готовятся они более острыми, чем основные блюда, подаются без гарнира в специальной посуде – порционных сковородах, кроншелях, кокотницах, кокильницах.

В группу холодных блюд и закусок входят бутерброды, закуски из гастрономических продуктов, салаты и винегреты, закуски из рыбы и нерыбных морепродуктов, мяса, яиц, творога, грибов и других продуктов.

Салаты из сырых овощей и плодов готовят из свежих, квашеных, соленых овощей, а также фруктов и ягод. После механической обработки сырые овощи и плоды нарезают, смешивают и заправляют перед самой подачей растительным маслом, сметаной, виноградным уксусом или 2 %-ным раствором лимонной кислоты или лимонным соком. Норма расхода соли на 1 блюдо при заболеваниях желудка, печени, диабете составляет 0,5-0,6г, при заболеваниях почек, сердечно-сосудистых заболеваниях, ожирении - 0,2-0,3г соли. Для оформления блюд можно использовать зелень петрушки или укропа по 2-3г на порцию, салат или лук зеленый – 5-10г.

Ассортимент салатов из свежих овощей: салат зеленый с огурцами; салат из белокочанной капусты, помидоров и огурцов; салат из белокочанной капусты с морковью и яблоками; салат из белокочанной капусты со свеклой и морковью; салат из квашеной капусты с яблоками; салат из моркови с медом. Фруктовые салаты готовят из свежих яблок, груш, абрикосов, слив, персиков, заправляют сметаной, сливками или сахарной пудрой. Салаты из арбузов; дынь, слив и зеленого салата заправляют сметаной и фруктовым соком; добавляют отварную курагу или чернослив.

Салаты и винегреты из отварных овощей готовят по традиционной технологии, однако предпочтительнее тепловая обработка уже очищенных и нарезанных овощей. Рекомендуется припускание или варка на пару, так как при этом лучше сохраняются ценные пищевые вещества. Салаты готовят с мясом, рыбой, птицей, которые отваривают, охлаждают, нарезают тонкими ломтиками или мелкими кубиками. Солят с учетом соли, вводимой при варке овощей (0,8-1г на порцию). При заболеваниях почек и сердечно-сосудистых заболеваниях салаты готовят без соли; при диабете сахар заменяют ксилитом, а картофель - другими овощами.

Салаты из отварных овощей можно готовить и оформлять различными способами:

1 способ – (перемешанный салат). Составные части салата нарезают, смешивают, заправляют соусом или частью его, укладывают в посуду горкой.

2 способ – салат залитый соусом. Нарезанные продукты кладут в салатник или на блюдо. Составные части салата можно класть слоями, разноцветными группами. Салат заливают соусом не перемешивая.

3 способ – при нарезке составных частей салата лучшие куски оставляют для оформления. Примерно 1/3 общей массы продуктов нарезают, заправляют и кладут горкой. На горку укладывают нарезанные кусочки из мяса, рыбы, птицы, яиц, помидоров, зелени и т.п., в зависимости от наименования и составных частей салата. Остальные продукты аккуратно помещают вокруг горки букетами. Перед отпуском овощи, уложенные вокруг горки поливают заправкой или соусом.

4 способ – неперемешанный салат. Составные части салата раскладывают отдельно в разные тарелки или на одно блюдо отдельными группами. Соус или несколько видов соусов подают на стол отдельно от салата.

Кроме того, существует еще несколько способов подачи салатов небольшими порциями: на листе листового салата, на ломтике белого хлеба, на бутерброде, на ломтике колбасы, в виде начинки в овощах (огурце, помидоре, красном перце, в корзиночке из белого хлеба или песочного, слоеного и сдобного теста.)

Наиболее распространенные 1 и 3 способы приготовления и оформления салатов.

При изготовлении салатов и винегретов необходимо соблюдать основные правила:

- продукты, используемые для приготовления салатов и винегретов, должны быть предварительно охлаждены до T от $+8$ до $+10^{\circ}\text{C}$, нельзя соединять теплые продукты с холодными, это вызывает быструю порчу салата;

- продукты, входящие в салат, следует правильно нарезать, соблюдая при этом установленную форму нарезки;

- каждый вид подготовленных продуктов для изготовления салатов допускается хранить на холоде на более 12 часов;

- овощные наборы для салатов и винегретов из вареных овощей можно подготавливать заранее и хранить в охлаждаемом шкафу;

- заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед подачей, чтобы вкус и их внешний вид не ухудшились;

- перемешивать продукты следует осторожно, чтобы они не мялись и не крошились;

Для заправки салатов используют сметану, салатные заправки (острые, пряные, кисло-сладкие), простоквашу, растительное масло. Фруктовые салаты заправляют сметаной или сахарной пудрой, сметаной с фруктовым или ягодным соком, йогуртом и др.

Винегреты являются разновидностью салатов. Различают винегреты овощные, мясные, рыбные, грибные.

К закускам и блюдам из овощей относятся фаршированные овощи, овощные пюре, овощи, тушенные в растительном масле, холодное овощное рагу, овощная икра и другие овощные блюда.

Закуски и блюда из мясных продуктов готовят из продуктов мясной гастрономии: вареной колбасы, отварной говядины, телятины, нежирной свинины, субпродуктов.

Закуски и холодные блюда из рыбы и морепродуктов готовят из рыбной гастрономии (икры, сельди), отварной или жареной рыбы нежирных сортов, нерыбных морепродуктов.

Для оформления холодных блюд и закусок в основном используются те же продукты, из которых их готовят, но выбирают для этого экземпляры наиболее удобные по форме, с яркими приятными окрасками: свежие помидоры, красный редис, морковь, зеленый салат, зеленые бобы, горошек, листики петрушки, сельдерея и т.д.

Требования к подаче и хранению холодных блюд и закусок:

- подготовленные продукты для оформления салатов хранят на холоде не более 1-2ч,
- срок хранения заправленных салатов из вареных овощей – 30мин, из сырых – 15мин.
- температура блюд при подаче должна быть не менее 14⁰С.

Практическая часть

Приготовить:

- рыбный паштет – 73;
- салат из свеклы, яблок с растительным маслом – 40;
- сыр мясной – 79
- чай без сахара - 651 (для проведения органолептической оценки).

Определить:

- продолжительность тепловой обработки рыбы и мяса;
- потери при тепловой обработке рыбы и мяса;
- массу готовых блюд.

Инструменты, инвентарь, посуда

Кастрюли емкостью 1л, 2л, 3л; мясорубка, шумовка, ножи поварские (тройка), доски разделочные, сито, лопатки деревянные, дуршлаг, марля, мелкие столовые тарелки, салатники.

Порядок выполнения работы

1. Дежурной бригаде получить продукты у лаборанта и распределить всем бригадам.
2. Обработать мясо, нарезать и сварить.
3. Обработать свеклу, сварить в кожуре, очистить и нарезать соломкой.
4. Морковь нарезать кубиками и припустить.
5. У яблок удалить семенное гнездо, нарезать тонкими ломтиками.
6. Сварить вязкую рисовую кашу.
7. Обработать рыбу, разделить на филе с кожей без костей и отварить.
8. Вареную рыбу и припущенную морковь измельчить 2 раза на мясорубке, добавить сливочное масло, перемешать и сформовать в виде батона, оформить рыбный паштет сливочным маслом.
9. Нарезанную свеклу и яблоки соединить, добавить сахар и полить сметаной.
10. Вареное мясо и вязкую рисовую кашу измельчить 2-3 раза на мясорубке, смешать со сливочным маслом, выбить, сформовать сыр мясной в виде батона, охладить.
11. Вскипятить воду, заварить чай.
12. Подготовить посуду для подачи блюд.
13. Оформить блюда для дегустации.
14. Провести органолептическую оценку блюд.
15. Оформить и сдать работу.
16. Составить ТТК на блюда следующего занятия.
17. Ответить на вопросы для самостоятельной подготовки.

Технологические карты блюд

Технологическая карта

Наименование блюда: «Рыбный паштет» Рецепт № 73

Наименование продуктов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Минтай	1728	864*
или ледяная рыба	1823	875
или налим морской	1262	921
<i>Масса отварной рыбы</i>	-	700
Морковь	176	141/130 ¹
Масло сливочное	220	220
Выход	-	1000

¹В числителе указана масса нетто, в знаменателе – масса припущенной моркови

Технология приготовления

Подготовленное филе рыбы с кожей без костей отваривают. Морковь нарезают кубиками или дольками и припускают со сливочным маслом (5г на 1000 г выхода) до готовности. Затем рыбу и морковь дважды измельчают на мясорубке (решетки с отверстиями 5 и 3 мм), добавляют оставшееся размягченное масло и тщательно вымешивают, формируют в виде батона и оформляют сливочным маслом.

Паштет отпускают порциями по 30-100 г.

Требования к качеству

Внешний вид: форма батона, оформлен сливочным маслом.
Консистенция: сочная, мягкая.
Цвет: желтый.
Вкус: рыбы и моркови.
Запах: рыбы, приятный.

Технологическая карта

Наименование блюда: «Салат из свеклы, яблок с растительным маслом» Рецепт №40

Наименование продуктов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Свекла	843	674/640 ¹
Яблоки свежие	227	200
Сахар ²	20	20
Сметана	150	150
Выход	-	1000

¹В числителе указана масса нетто, в знаменателе – масса отварной свеклы

² При диабете и ожирении можно готовить без сахара, увеличив массу нетто яблок или заменить сахар на ксилит

Технология приготовления

Очищенную отварную свеклу нарезают соломкой. Яблоки после удаления семенного гнезда нарезают тонкими ломтиками. Свеклу соединяют с яблоками, добавляют сахар и перемешивают.

При отпуске поливают сметаной.

Требования к качеству

Внешний вид: свекла и яблоки нарезаны соломкой.
Консистенция: свеклы – мягкая.
Цвет: от розового до красного.
Вкус: свойственный отварной свекле и яблок.

Запах: свеклы и яблок.

Технологическая карта

Наименование блюда: «Сыр мясной» Рецепт № 79

Наименование продуктов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Говядина (боковой, наружный куски тазобедренной части, лопаточная, подлопаточная, грудная части, покромка от говядины 1 категории))	959	706/438 ¹
Крупа рисовая	81	81
<i>Масса вязкой каши</i>	-	365
Масло сливочное	250	250
Выход	-	1000

¹В числителе указана масса нетто, в знаменателе – масса отварной говядины

Технология приготовления

Отварное мясо вместе с вязкой рисовой кашей измельчают 2-3 раза на мясорубке (решетки с отверстиями 5 и 3 мм). Полученную массу смешивают с размягченным сливочным маслом, выбивают, формуют в виде батона и охлаждают.

Мясной сыр отпускают порциями по 30-100 г.

Требования к качеству

Внешний вид: форма батона.
Консистенция: сочная, нежная.
Цвет: серый.
Вкус: отварного мяса.
Запах: отварного мяса.

Вопросы для самостоятельной подготовки

1. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд?
2. Способы приготовления салатов.
3. Как лучше варить овощи для салатов и винегретов?
4. Ассортимент винегретов. Как следует поступать при приготовлении винегрета, чтобы свекла не окрашивала входящие в состав винегрета продукты?
5. Способы приготовления салата из свежей капусты.
6. Санитарные требования к подготовке овощей и фруктов, используемых для холодных блюд без тепловой обработки.
7. Чем заправляют салаты и винегреты?
8. При каких заболеваниях рекомендуют сыр мясной?
9. Как оформляют холодные блюда и закуски?
10. Какую посуду используют для подачи холодных блюд и закусок?
11. Сроки хранения салатов из сырых и вареных овощей
12. Какова температура подачи холодных блюд и закусок?

4.2 ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №2

Тема: **Технология приготовления блюд из овощей**

Цель работы: Изучить и практически освоить технологию приготовления блюд из овощей для диетического и лечебно-профилактического питания, правила подачи, требования к качеству. Провести органолептическую оценку блюд из овощей.

Подготовка к занятиям

Студенты самостоятельно изучают теоретический материал по теме, составляют технико-технологические карты и алгоритм приготовления блюд, изучают требования к качеству, правила подачи, нормы отпуска, сроки хранения блюд.

Теоретическая часть

Овощи широко применяются при изготовлении блюд для диетического и лечебно-профилактического питания для всех основных диет, кроме того они играют очень большую роль в питании людей, страдающих гипертонической болезнью, воспалительными заболеваниями и болезнями сердца, сопровождающиеся отеками, т.к. содержат много солей калия при сравнительно невысоком содержании натрия. Овощи являются источником простых и сложных углеводов, витаминов С, Р, группы В, каротина, минеральных веществ, растительных пищевых волокон. Овощи обладают хорошими вкусовыми качествами, способствует секреции пищеварительных желез. Некоторые овощи – лук, редис, редька, чеснок, петрушка, укроп, сельдерей содержат эфирные масла, придающие им специфический аромат и вкус. Эфирные масла оказывают дезинфицирующее и антисептическое действие, повышают отделение пищеварительных соков, усиливают выделение слизи в бронхах, в небольшом количестве увеличивают выделение мочи, а в больших количествах оказывают раздражающее действие на печень и желудочно-кишечный тракт, в связи с чем могут способствовать ухудшению течения некоторых заболеваний. Поэтому овощи, богатые эфирными маслами, исключают из питания больных язвенной болезнью желудка и двенадцатиперстной кишки, заболеваниями кишечника, печени, желчевыводящих путей, поджелудочной железы и хроническими гастритами в стадии обострения. Однако эфирные масла легко улетучиваются при варке, бланшировании, припускании в воде, поэтому небольшие количества репчатого лука (10-15 г) допускаются при приготовлении мясных и овощных бульонов, а также в ряде случаев при приготовлении вторых блюд после предварительной их варки (бланширования) или припускания.

Блюда из овощей готовят в сыром, отварном, припущенном, тушеном, запеченном и жареном виде. Для улучшения вкусовых качеств, внешнего вида, обогащения витаминами при отпуске овощи можно посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа 2-3 г на порцию. При заболеваниях почек, сердечно-сосудистой системы, ожирении блюда готовят без соли. При ожирении и диабете сахар заменяют ксилитом или сорбитом.

Блюда из отварных и припущенных овощей

Отварные и припущенные овощи используют как гарнир, самостоятельное блюдо или как полуфабрикат для овощных блюд.

При варке картофель и овощи кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг овощей). Вода должна покрывать овощи на 10-15 мм. Соль используют из расчета 10 г на 1 л воды (кроме бессолевых диет). Овощи варят очищенными и неочищенными. Картофель и морковь варят очищенными, свеклу – в кожице, белокочанную капусту – нарезанную дольками, цветную – разобранную на соцветия, брюссельскую – разобранную на кочанчики. Картофель и морковь лучше варить на пару, при этом пищевая ценность и вкусовые качества продукта сохраняются лучше. Свеклу, морковь и горох лущеный варят без соли, так как она ухудшает их вкусовые качества и замедляет процесс варки.

Овощи, имеющие зеленую окраску (зеленый горошек, шпинат, капуста брюссельская и др.), варят в большом количестве воды (3-4 л на 1 кг овощей) в открытой посуде при бурном кипении во избежание изменения их цвета.

Быстрозамороженные овощи кладут в кипящую воду без предварительного размораживания.

Сушеные овощи сначала замачивают в холодной воде на 1-3 ч, затем варят в этой же воде.

Консервированные овощи прогревают с отваром, а затем отвар сливают и используют для приготовления супов, соусов.

Отварные овощи хранят на мармите не более 1 ч.

Отварные овощи отпускают со сливочным маслом, растительным маслом, сметаной или соусом молочным или сметанным.

Ассортимент блюд из отварных и припущенных овощей:

Картофель отварной, картофель в молоке, пюре картофельное, капуста отварная, зеленый горошек отварной, кукуруза отварная, тыква отварная, пюре морковное, пюре свекольное, суфле их овощей, суфле из моркови с творогом, суфле из картофеля и моркови, суфле из цветной капусты, суфле из кабачков или тыквы, пудинг из тыквы или кабачков, пудинг из моркови и яблок, пудинг из тыквы и яблок с творогом, овощи припущенные с маслом, овощи, припущенные в молочном соусе, капуста белокочанная припущенная, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, морковь припущенная, тыква припущенная и др.

Блюда из тушеных овощей

Для тушения овощи нарезают дольками, кубиками, брусочками или соломкой, укладывают в емкость слоем не более 300 мм, а кабачки, тыкву – 100-150 мм. Кабачки, помидоры и другие овощи, легко выделяющие влагу, тушат без добавления жидкости, т.е. в собственном соку, при слабом кипении в закрытой посуде. Тушат отдельные виды овощей и их смеси Картофель, морковь и некоторые другие овощи перед тушением слегка обжаривают на диету стандартную (при гастритах с пониженной секрецией желудочного сока, при диабете), припускают до полуготовности или варят на диету стандартную (при заболеваниях печени, почек, ожирении, сердечно-сосудистых заболеваниях). Репчатый лук бланшируют, а затем пассеруют на диету стандартную (при гастритах с пониженной секрецией желудочного сока, при заболеваниях почек, ожирении, диабете, сердечно-сосудистых заболеваниях, при заболеваниях печени – только бланшируют). Белокочанную капусту тушат без предварительной тепловой обработки.

При тушении можно использовать бульон на диету стандартную (при гастритах с пониженной секрецией желудочного сока, при сердечно-сосудистых заболеваниях в стадии выздоровления).

Ассортимент блюд из тушеных овощей:

Свекла, тушенная в сметане, капуста, тушенная в молочном или сметанном соусе, кольраби, тушенная в молочном или сметанном соусе, тыква, тушенная с курагой, морковь, тушенная с черносливом, морковь в молочном соусе, баклажаны, тушенные в соусе, рагу из баклажанов и цветной капусты, рагу из овощей, рагу из овощей с грибами, рагу из овощей с плодами, брюква или репа, или кольраби, тушенные с медом и др.

Блюда из жареных овощей

В диетическом питании овощи жарят основным способом. Жареные овощи включают в меню диет (при гастритах с пониженной секрецией желудочного сока, при заболеваниях почек, туберкулезе, диабете, атеросклерозе и др.)

Овощи, содержащие достаточное количество влаги и малоустойчивый протопектин, жарят основным сырыми (помидоры, баклажаны, репчатый лук, тыкву, кабачки, картофель и др. Для жарки в сыром виде подготовленный картофель нарезают соломкой, кружочками, дольками, брусочками, тыкву, баклажаны – ломтиками, помидоры – дольками, лук – кольцами. Кабачки, тыкву, лук, баклажаны перед жаркой панируют в муке. Белокочанную капусту перед жаркой предварительно варят или припускают для удаления горечи.

Кроме того, жарят изделия из овощей – котлеты, биточки, зразы, рулеты, оладьи. Для их приготовления подготовленные овощи припускают в воде или молоке до готовности, протирают (для диет с механическим щажением), снова доводят до кипения, засыпают манную крупу, варят 10 мин, слегка охлаждают, добавляют соль, яйца, творог, молоко и перемешивают. Затем формуют изделия, панируют в муке, сухарях или яйце и жарят.

Для жарки используют растительное или топленое масло. Овощи и изделия из них жарят на сковороде при температуре 150-160⁰С с обеих сторон. Доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160-180⁰С (3-5 мин).

Жареные овощи можно отпускать со сливочным маслом, сметаной или соусом.

Ассортимент блюд из жареных овощей:

Картофель жареный, помидоры жареные, кабачки жареные, тыква жареная, капуста жареная, котлеты картофельные, котлеты картофельные с творогом, оладьи картофельные, оладьи картофельные с сыром, зразы картофельные с творогом, котлеты свекольные с творогом, котлеты овощные с творогом, котлеты капустные, шницель из капусты, оладьи капустные, зразы капустные с овощами и яйцом, оладьи из тыквы, тыква с яблоками жареная, кольраби с яблоками жареная.

Блюда из запеченных овощей

Блюда из запеченных овощей рекомендуют на диету стандартную (при гастритах с пониженной секрецией желудочного сока, при заболеваниях почек, печени, туберкулезе, диабете, ожирении, атеросклерозе и др.)

Запеченные блюда из овощей готовят из вареных, припущенных или обжаренных овощей, а иногда из сырых. Картофель для запеканок варят очищенным, воду сливают и в горячем виде протирают. Перед запеканием поверхность полуфабрикатов запеканок, пудингов, рулетов смазывают сметаной, а овощи, запекаемые с соусом, посыпают тертым сыром и сбрызгивают маслом.

Для фарширования овощи (капусту, баклажаны, помидоры свеклу, кабачки и др.) предварительно варят или припускают. Фарши готовят из овощей с рисом. Фаршированные овощи запекают под соусами (сметанным или молочным) или посыпают тертым сыром (кабачки, помидоры), сбрызгивают маслом, запекают и отпускают с соусом.

Запекают овощи в жарочном шкафу при температуре 250-280⁰С до образования корочки на поверхности изделия и температуры внутри него 80⁰С.

Ассортимент блюд из запеченных овощей:

Картофель, запеченный в сметанном соусе, картофельное пюре запеченное, картофельные ватрушки с творогом, рулет картофельный с морковью и творогом, пудинг из картофеля с творогом, зразы картофельные с овощами, запеканка капустная с яблоками, котлеты морковные, запеканка морковная с творогом, морковный пудинг с яблоками, пудинг из моркови, зразы морковные с творогом, пудинг овощной, голубцы овощные, голубцы с плодами, капуста цветная или белокочанная запеченная, капуста цветная в белковом омлете, пудинг из цветной капусты, пудинг из кольраби и яблок, пудинг из шпината и творога, запеканка из тыквы, тыква, запеченная с яйцом, кабачки, запеченные под соусом, кабачки и цветная капуста, запеченные под соусом, кабачки, фаршированные овощами и рисом, помидоры, фаршированные овощами и рисом, свекла, фаршированная рисом и яблоками, баклажаны, фаршированные овощами и рисом, брюква или репа, фаршированные творогом.

Практическая часть

Приготовить:

- суфле из картофеля и моркови со сметаной -180;
- котлеты капустные с соусом молочным – 216,540;
- зразы картофельные с овощами (запеченные) со сметаной - 230;
- чай без сахара - 651 (для проведения органолептической оценки).

Определить:

- массу фарша на зразы;
- продолжительность тепловой обработки котлет капустных;
- выход готовых блюд.

Инструменты, инвентарь, посуда

Весы, кастрюли емкостью 1л, 2л, 3л; мясорубка, котлы паровые, ножи поварские (тройка), доски разделочные, 2 сита (частое и редкое), венчик, лопатки деревянные, дуршлаг, формы для варки суфле, терка, деревянный пестик, столовые приборы, соусники, порционные сковороды, мелкие столовые тарелки

Порядок выполнения работы

1. Дежурной бригаде получить продукты у лаборанта и распределить всем бригадам.
2. Очистить овощи, определить процент отходов.
3. Сварить картофель для зраз и протереть горячим.
4. Нарезать овощи для суфле и для фарша для зраз.
5. Приготовить овощной фарш для зраз, определить массу фарша.
6. Сварить овощи для суфле и протереть их.
7. Приготовить зразы и запечь в пароконвектомате.
8. Взбить белки яиц, ввести в суфле, выложить в смазанные формы и сварить на пару.
9. Приготовить котлеты капустные, обжарить, определить сроки жарки.
10. Вскипятить воду, заварить чай.
11. Подготовить посуду для подачи блюд.
12. Оформить блюда для дегустации.
13. Провести органолептическую оценку блюд.
14. Оформить и сдать работу.
15. Составить ТТК на блюда следующего занятия.
16. Ответить на вопросы для самостоятельной подготовки.

Технологические карты блюд

Технологическая карта

Наименование блюда: «Суфле из картофеля и моркови» Рецепт № 180

Наименование продуктов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	207	155
Морковь	68	54
Молоко	15	15
Масло сливочное	10	10
Соус №530	-	40
Яйца	½ шт.	20
Масса готового суфле	-	250
Сметана	20	20
Выход	-	270

Технология приготовления

Отварной горячий картофель и морковь, припущенную с молоком и маслом, протирают и смешивают с густым молочным соусом, яичными желтками и взбитыми белками. Полученную массу выкладывают в емкость, смазанную маслом (2 г от нормы), и варят на пару 30-35 мин.

Отпускают суфле со сметаной.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранилась, без трещин.
Консистенция: однородная, пышная, нежная.
Цвет: от желтого до оранжевого
Вкус: умеренно соленый, свойственный моркови и картофеля.
Запах: свойственный овощам, приятный.

Технологическая карта

Наименование блюда: «Соус молочный густой (для фарширования)» Рецепт № 544

Наименование продуктов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Молоко	750	750
Вода	150	150
Мука пшеничная	130	130
Масло сливочное	130	130
Выход	-	1000

Технология приготовления

Горячим молоком с водой разводят подсушенную без изменения цвета растертую со сливочным маслом муку и варят при слабом кипении 7-10 мин. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная масса, с гладкой бархатистой поверхностью.
Консистенция: нежная, эластичная.
Цвет: белый.
Вкус: молока.
Запах: молока.

Технологическая карта

Наименование блюда: «Котлеты капустные с молочным соусом» Рецепт № 216

Наименование продуктов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная свежая	204	163
Молоко	30	30
Масло сливочное	5	5
Крупа манная	15	15
Яйца	1/4 шт.	10
Мука пшеничная	10	10
<i>Масса полуфабриката</i>	-	<i>180</i>
Масло топленое	10	10
<i>Масса жареных котлет</i>	-	<i>150</i>
Масло сливочное	10	10
или сметана	20	20
или соус №526,536		50
Выход с маслом	-	160
со сметаной		170
с соусом		200

Технология приготовления

Капусту нарезают соломкой и припускают в молоке с маслом до полуготовности. После этого всыпают постепенно манную крупу, тщательно перемешивают и варят 10-15 мин. Полученную массу охлаждают до температуры 40-50⁰С, добавляют в нее сырые яйца и соль, тщательно перемешивают, формируют котлеты по 2 шт. на порцию, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон 5-7 мин.

Отпускают со сливочным маслом, или сметаной, или молочным, или сметанным соусом

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность равномерная, без трещин.

Консистенция: сочная, мягкая.
Цвет: кремовый.
Вкус: умеренно соленый.
Запах: свойственный капусте.

Технологическая карта

Наименование блюда: «Соус молочный» Рецепт № 540

Наименование продуктов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Молоко	1000	1000
Мука пшеничная	50	50
Сахар ¹	10	10
Масло сливочное	50	50
Выход	-	1000

¹При диабете и ожирении – ксилит или сорбит; соус можно готовить без сахара.

Технология приготовления

Горячим молоком разводят подсушенную без изменения цвета растертую со сливочным маслом муку и варят при слабом кипении 7-10 мин. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная масса, с гладкой бархатистой поверхностью.
Консистенция: нежная, эластичная.
Цвет: белый.
Вкус: молока.
Запах: молока.

Технологическая карта

Наименование блюда: «Зразы картофельные с овощами (запеченные)» Рецепт № 230

Наименование продуктов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	275	206
Яйца	¼ шт.	10
<i>Масса картофельная</i>	-	<i>210</i>
Фарш:		
морковь	25	20
капуста белокочанная свежая	25	20
молоко	15	15
масло сливочное	5	5
салат	4	3
петрушка (зелень)	5	4
яйца	¼ шт.	10
Масса фарша	-	65
Мука пшеничная	10	10
Масло сливочное	5	5
<i>Масса полуфабриката</i>	-	<i>280</i>
<i>Масса готовых зраз</i>	-	<i>250</i>
Сметана	20	20
Выход	-	270

Технология приготовления

Сырой очищенный картофель варят в подсоленной воде, воду сливают, картофель подсушивают и протирают горячим. В протертый картофель, охлажденный до температуры 40-50⁰С, добавляют яйца, массу перемешивают и разделяют на лепешки (по две на порцию). На середину лепешки кладут фарш и соединяют ее края так, чтобы фарш был внутри изделия. Затем изделие панируют в муке, придавая форму зраз, укладывают в емкость, смазанную маслом (2 г от нормы), сбрызгивают маслом и запекают 10-15мин.

Для фарша морковь, капусту мелко шинкуют и припускают, добавляя молоко и масло. В горячие овощи кладут измельченный салат, зелень петрушки, сваренные вкрутую рубленые яйца, соль и перемешивают.

Отпускают зразы со сметаной.

Требования к качеству

<i>Внешний вид:</i>	поверхность равномерно запеченная, без трещин и подгорелостей, на разрезе равномерно распределен фарш.
<i>Консистенция:</i>	однородная, без комочков непротертого картофеля.
<i>Цвет:</i>	корочки –золотистый, на разрезе – кремовый, фарша – оранжевый.
<i>Вкус:</i>	умеренно соленый.
<i>Запах:</i>	свойственный картофелю и овощам.

Вопросы для самостоятельной подготовки

1. Значение овощей в диетическом и лечебно-профилактическом питании.
2. Блюда из отварных овощей.
3. Блюда из припущенных овощей.
4. Блюда из тушеных овощей.
5. Блюда из жареных овощей.
6. Блюда из запеченных овощей.
7. Блюда из фаршированных овощей.
8. Как сохранить витамин С в овощах при тепловой обработке.
9. Отличительные особенности приготовления суфле.
10. При каких заболеваниях рекомендуются блюда из овощей?
11. Правила подачи блюд из овощей.
12. Сроки хранения горячих блюд из овощей.
13. Какова температура подачи горячих блюд из овощей?

4.3 Органолептический анализ качества блюд и изделий

Дежурная бригада под руководством преподавателя проводит органолептический анализ качества блюд и изделий в соответствии с рекомендациями (Приложение 4).

Отбор проб начинает студент-дегустатор, затем преподаватель, остальные студенты и лаборант. Преподаватель вместе со студентами внимательно выслушивает студента-дегустатора и обращает внимание на наиболее распространенные дефекты блюд, изделий, вскрывает причины их возникновения, указывает способы устранения.

Данные органолептического анализа отмечаются студентами в карте лабораторного занятия.

4.4 Заключительный этап занятия

Подводя итоги лабораторного занятия, преподаватель, учитывает теоретическую подготовку студента по изучаемой теме, работу в течение всего лабораторного занятия, качество приготовленных блюд, правильность и аккуратность заполнения рабочей тетради, объявляет итоговую оценку и подписывает лабораторную работу.

В конце занятия студенты должны выключать приборы и аппараты, тщательно убрать рабочее место, вымыть и убрать посуду, инвентарь, инструменты, сдать рабочее место дежурной бригаде.

Дежурные проводят влажную уборку и сдают лабораторию лаборанту.

Преподаватель выдает задание на следующее занятие, а текущее объявляет законченным.

5 Список рекомендуемой литературы

Основная литература	1. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушный. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с. 2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюкова. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 496 с.
Дополнительная литература	1. Могильный М.П., Шалтумаев Т.Ш., Шленская Т.В.Технология продукции общественного питания: технологическая характеристика продукции: учебное пособие.- М.:ДеЛи плюс, 2013.- 431с. 2. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания. /Под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А..-М.:ДеЛи принт, 2012.-808 с. 3. Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава /Под ред.Тутельяна В.А..-ГЭОТАР-Медиа,2008.- 448 с. 4. Тутельян В.А. Химический состав и калорийность российских продуктов питания.- М.: ДеЛи принт, 2012.-284 с. 4. Смирнова, М.А. Лечебное питание. Заболевания суставов. Лечение, диеты, рецепты / М.А. Смирнова. - М. : Рипол Классик, 2013. - 64 с. 5. Смирнова, М.А. Лечебное питание. Рецепты диетических блюд, рекомендованных при холецистите / М.А. Смирнова. - М. : Рипол Классик, 2013. - 64 с.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт(филиал) СКФУ

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

для лабораторных работ по дисциплине:
Технология и организация диетического питания

студента (ки) _____
курса _____ группы _____
Преподаватель _____

Пятигорск, 202_____

По теме _____

[illegible]

Студент _____
Оценка _____
Преподаватель _____

Органолептический анализ блюд и изделий

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

« ____ » _____ 20__ г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ____

на _____

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на

вырабатываемое _____
и реализуемое _____**2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ**

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты используемые для изготовления _____
должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

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

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

_____ должно подаваться

оформляется _____

Реализация осуществляется при температуре подачи _____ в течение _____

Хранят _____

Срок годности _____

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели _____

Внешний вид _____

Консистенция _____

Цвет _____

Вкус _____

Запах _____

6.2. Микробиологические показатели _____ должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс _____.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ _____

на выход _____

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал
общие	из них животные	общие	из них растительные	общие	из них моно- и дисахариды	

Ответственный за оформление ТТК _____

_____ должность _____ подпись _____ Ф.И.О.

Требования к сервировке стола для проведения дегустации блюд и изделий

Стол покрывают скатертью, которая должна свисать со всех сторон на 2,5см или под каждый прибор кладут отдельную салфетку. На середину стола ставят салфетницы со сложенными салфетками. На столе должны размещаться приборы и приспособления общего пользования для порционирования дегустационных блюд и индивидуального пользования. Поэтому на середину стола помещают подставные мелкие тарелки для приспособления, термометров для измерения температуры блюд и общих для всех приборов, а для их ополаскивания после отбора пробы каждого дегустируемого блюда - сосуд с кипятком.

Приборы и приспособления для отбора проб:

- супов заправочных, прозрачных, молочных, пюре и т.д. - столовые ложки;
- соусов - соусные ложки;
- холодных блюд и закусок - салатные ложки и вилки;
- горячих закусок - закусочные ложки;
- вторых овощных, из круп, бобовых, макаронных изделий - столовые ложки, ножи, лопаточки;
- вторых мясных и из птицы - соусные и гарнирные ложки, столовые ножи, лопаточки;
- вторых рыбных и блюд из нерыбных продуктов моря - соусные и гарнирные ложки, рыбные вилки, лопаточки;
- сладких блюд и напитков - десертные ножи, щипцы;
- мучных, кондитерских изделий и напитков - щипцы, ножи.

Перечень приборов и посуды для индивидуального пользования, включаемый в сервировку стола, зависит от вида дегустируемых блюд.

Напротив каждого места на расстоянии 2см от края стола ставят для дегустации:

первых блюд - подставную мелкую тарелку, на нее глубокую на полпорции, справа от тарелок кладут столовый нож лезвием к тарелке и ложку вогнутой стороной к верху, слева - на расстоянии 8-10см от края стола пирожковую тарелку;

вторых блюд овощных, из круп, бобовых и макаронных изделий - мелкую тарелку, справа от нее кладут столовую вилку зубцами к верху;

соусов - подставную тарелку, на нее соусник на 100мл ручкой влево и чайную ложку ручкой влево;

вторых блюд из мяса, птицы и дичи - мелкую тарелку, справа от нее размещают столовый нож, слева - столовую вилку;

вторых блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря - мелкую тарелку, справа - рыбный нож, слева - рыбную вилку, левее которой и выше на 1-2см пирожковую тарелку для костей;

холодных блюд и закусок - закусочную тарелку, справа от нее - закусочный нож, слева - закусочную вилку;

сладких блюд - десертную тарелку, справа - десертный нож и десертную ложку, слева десертную вилку;

мучных и кондитерских изделий, напитков - десертную или пирожковую тарелку, справа - десертный нож и ложку, выше их и правее - чашку ручкой влево на блюдце.

После дегустации каждой пробы полость рта должна ополаскиваться чаем без сахара. Поэтому при сервировке стола для каждого дегустатора ставят стакан с чаем в подстаканнике или на чайном блюдце.