

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 24.04.2024 10:49:45

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические указания

по выполнению лабораторных работ

по дисциплине: «Культура питания народов мира» для студентов направления подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания

туристско-рекреационного кластера

Пятигорск, 2024 г.

Содержание

С.

Введение

1. Указания по технике безопасности

2. Перечень лабораторных работ

1. Лабораторная работа №1

2. Лабораторная работа №2

3. Лабораторная работа №3

4. Лабораторная работа №4

5. Лабораторная работа №5

6. Лабораторная работа №6

7. Лабораторная работа №7

8. Лабораторная работа № 8

9. Лабораторная работа № 9

Рекомендуемая литература и интернет-ресурсы:

Приложения

Введение

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

Целью и задачами изучения дисциплины «Культура питания народов мира» является формирование теоретических и практических основ и представлений о традициях питания, взаимосвязи религиозных мировоззрений и кулинарии у народов мира, а также развитие познавательных навыков в изучении особенностей кухонь разных стран, что способствует впоследствии широко применять технологию приготовления национальных блюд в разработке новых видов кулинарной продукции.

Задачи дисциплины:

- формирование представления о влиянии различных факторов на питание населения;
- формирование представления о культуре питания народов мира;
- изучение гастрономических традиций зарубежных кухонь;
- приобретение умений по разработке нового ассортимента продукции питания различного назначения, организации ее выработки в производственных условиях;
- использование знаний национальной культуры и традиций в организации производства и обслуживания в предприятиях общественного питания туристско-рекреационного кластера

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

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИД-1 УК-5 Способен анализировать и применять информацию о разнообразии культур в профессиональной сфере. ИД-2 УК-5 Понимает основы межкультурной коммуникации для эффективного взаимодействия.	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, способен развивать и осуществлять духовно-нравственное воспитание на основе базовых национальных ценностей. Осуществляет социальное взаимодействие в межличностном, межкультурном пространстве посредством эффективных коммуникаций. Решает профессиональные задачи с учетом межкультурного многообразия общества, толерантного отношения с учетом особенностей коммуникации и этических норм взаимодействия.

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

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

По каждой теме представлены контрольные вопросы для закрепления изученного материала.

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

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

Текст лабораторной работы следует выполнять с использованием пакета программ Microsoft Office на компьютере на одной стороне листа белой бумаги, формата А4, шрифт – Times New Roman 14-го или 12-го размера, межстрочный интервал – 1,0 и 1,5 или рукописно.

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

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

Материально - техническая база проведения лабораторных работ:

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

1. Указания по технике безопасности

Лабораторию технологии продуктов питания разрешается вводить в эксплуатацию только при полном соблюдении санитарных норм технической оснащённости постановленной по вопросам охраны труда, техники безопасности, противопожарной

безопасности предприятия. Все работающие должны знать правила техники безопасности, производственной санитарии. К работе допускаются лица, прослушавшие инструктаж по технике безопасности не реже 1 раза в год. При монтаже, эксплуатации, ремонте электрического, механического и холодильного оборудования необходимо соблюдение правил технических эксплуатаций к безопасности обслуживания. Всё оборудование должно содержаться в исправном состоянии и в санитарном состоянии. Провода и кабели к переносному электрическому оборудованию не должны касаться влажных и горячих поверхностей. К травматизму относят: ожоги, порезы при измельчении продуктов, травмы при работе на неисправном оборудовании без поражений опасных мест и заметного заземления.

Правила техники безопасности:

Перед началом работы.

1. Одеть спецодежду, волосы убрать под головной убор, рукава должны быть застёгнуты на кисти рук, надеть удобную обувь.
2. Привести в порядок рабочее место, не загрождать проходы.
3. Осмотреть инвентарь и убедиться в его исправности.
4. При осмотре оборудования проверьте:
 - а) правильность сборки;
 - б) надёжность крепления машин;
 - в) наличие и исправность заземления;
 - г) исправность пускорегулирующего устройства;
 - д) наличие и исправность ограждения.
5. Ремонт машины могут производить только квалифицированные рабочие.

Во время работы:

1. Не трогать устройства машины, с которым не знакомы.
2. Пуск и установку электродвигателя при загрузке продуктов в сменном механизме изменять запрещено.
3. Оставлять работающую машину или сменный механизм без присмотра запрещается.
4. Все работающие механизмы и машины вне рабочее время должны быть выключены от электросети в положении “выключено”.
5. Запрещается работать со снятой загрузочной воронкой.
6. Разделку мороженого мяса производить после оттаивания.
7. При работе на тепловом оборудовании строго соблюдать правила. Необходимо, чтобы поверхность жарочной плиты была ровной без трещин.
8. Не ставить в духовку протвени не соответствующие размерам духовки.
9. Крышки варочных котлов, кастрюль и другой посуды с горячей пищей, открывать запрещено.
10. Не брать за горячую посуду голыми руками, использовать полотенца.
11. Посуду с пищей, после её обработки, поставить на удобную, устойчивую подставку.
12. Принимать меры к уборке промытой жидкости жира, уроненных на пол продуктов.
13. Для вскрытия тары пользоваться инструментом, предназначенным для этого.
14. При переноске грузов установлены следующие нормы: для женщин – 20 кг, для мужчин – 50 кг.
15. Работу производить на оборудовании с электрическим обогревом стоя на электрическом коврике.
16. Запрещается работать на оборудовании включённом в электросеть, зажигать спички, включать электроосвещение при наличии запахов газа.
17. Не запрещается работать на оборудовании с неисправной автоматической регулировкой.

Содержание отчета:

Для допуска студента к выполнению лабораторной работы необходимо наличие письменного отчета о выполняемой работе с заполненными технико-технологическими картами, технологическими схемами и т.д., заверенного преподавателем, проводящим лабораторную работу.

2. Перечень лабораторных работ

2.1. Лабораторная работа № 1

Тема л/з: «Технология приготовления блюд стран Восточной и Центральной Европы»

Цель работы: изучить новый ассортимент продукции питания различного назначения, организацию выработки в производственных условиях; организовать работу подразделений в предприятиях общественного питания туристско – рекреационного кластера с учетом национальной культуры и традиций стран Восточной и Центральной Европы

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ: ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ СТРАН ВОСТОЧНОЙ И ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЕВРОПЫ

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

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

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

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

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

26. Особенности греческой национальной кухни.
27. Основные виды продуктов, используемых в греческой кухне.
28. Основные термины и определения в национальной греческой кухне.
29. Ассортимент и технология приготовления разных блюд греческой кухни.
30. Каковы особенности национальных кухонь балканских стран?
31. Основные продукты, наиболее употребляемые в национальных кухнях балканских стран.
32. Основные термины и определения в национальных кухнях балканских стран.
33. Ассортимент и технология приготовления блюд национальных кухонь балканских стран.
34. В чем сходство и различия национальных кухонь Восточной и Центральной Европы?

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

Изучить теоретическую часть.

Ответить на контрольные вопросы.

Изучить ассортимент блюд лабораторной работы.

Заполнить рабочую тетрадь: рецептуру блюд, технологию приготовления:

- рассчитать потребное количество продуктов;
- составить технологические схемы;
- составить последовательность выполнения технологических операций при изготовлении блюд;
- составить шкалу органолептической оценки блюд лабораторной работы;
- приготовить блюда по ассортименту лабораторной работы;
- подготовить блюда к дегустации;
- провести органолептическую оценку блюд;
- результаты бракеража занести в бракеражные листы;
- выявить недостатки и замечания при изготовлении блюд;
- подготовить отчет по лабораторной работе;
- убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

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

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

Рецептура

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

Технология приготовления

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

При подаче салат украшают лимоном и зеленью.

Суп таратор (Болгария)

Рецептура

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

Технология приготовления

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

Подают холодным. Перед подачей посыпают толчеными грецкими орехами.

Паприкаш из картофеля (Венгрия)

Рецептура

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

Технология приготовления

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

Крокеты отварные картофельные (Германия)

Рецептура

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

Технология приготовления

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

2.2. Лабораторная работа № 2

Тема л/з: «Технология приготовления блюд стран западной Европы»

Цель работы: изучить новый ассортимент продукции питания различного назначения, организацию выработки в производственных условиях; организовать работу подразделений в предприятиях общественного питания туристско – рекреационного кластера с учетом национальной культуры и традиций стран Западной Европы

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ: ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ СТРАН ЗАПАДНОЙ ЕВРОПЫ

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

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

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

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

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

Изучить теоретическую часть.

Ответить на контрольные вопросы.

Изучить ассортимент блюд лабораторной работы.

Заполнить рабочую тетрадь: рецептуру блюд, технологию приготовления:

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

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

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

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Репа	53,0	40,0
Морковь	38,0	30,0
Лук-порей или репчатый	24,0	20,0
Картофель	67,0	50,0
Молоко	35,0	35,0
Сметана	20,0	20,0
Бульон	150,0	150,0
Масло сливочное	10,0	10,0
Соль	3,0	3,0
<i>Выход</i>	-	300,0

Технология приготовления

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

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

Капуста белокочанная по-манчестерски (Англия)

Рецептура

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

Технология приготовления

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

доводят до готовности. После этого капусту откидывают и поливают сливочным маслом.

Картофель по-датски (Дания)

Рецептура

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

Технология приготовления

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

Подают горячим, посыпав зеленью петрушки.

Блины по-шведски (Швеция)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная в/с	40,0	40,0
Молоко	70,0	70,0
Сахар	11,0	11,0
Яйца	$\frac{3}{4}$ шт.	30,0
Соль	2,0	2,0
Масса теста	-	153,0
Масло растительное	5,0	5,0
Масса жареных блинов	-	100,0
Варенье или джем	40,0	40,0
<i>Выход</i>	-	140,0

Технология приготовления

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

Подают с джемом или вареньем.

2.3. Лабораторная работа № 3

Тема л/з: «Технология приготовления блюд стран Южной Европы»

Цель работы: изучить новый ассортимент продукции питания различного назначения, организацию выработки в производственных условиях; организовать работу подразделений в предприятиях общественного питания туристско – рекреационного кластера с учетом национальной культуры и традиций стран Южной Европы.

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ: ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ СТРАН ЮЖНОЙ ЕВРОПЫ

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

Для этих стран характерны сложившиеся веками традиции питания. Народы Южной Европы для приготовления национальных блюд используют различные пряности, овощи и

фрукты. Каждая из стран имеет свои национальные традиции, в том числе и гастрономические.

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

Характеристика основ итальянской кухни

Итальянская кухня славится своими древними традициями и использует самые разнообразные продукты питания: рыбу, продукты моря, овощи, фрукты и ягоды, бобовые (фасоль, горох), рис, мясо (говядину и нежирную свинину, птицу), сыр. Итальянцы потребляют много разнообразных пряностей, специй и приправ: каперсы, цикорий, мускатный орех и др. Тертый или нарезанный кусочками сыр является неотъемлемой частью практически всех итальянских блюд. Особое пристрастие у итальянцев к маслинам, которые они сочетают с любыми блюдами. Отличительная черта итальянской кухни – широкое использование разнообразных по форме и качеству макаронных изделий. Все блюда из них называются «паста». Широко употребляются нерыбные продукты моря (моллюски, крабы, омары, лангусты, креветки, каракатицы и т.д.).

Некоторые термины и определения в итальянской кухне

Анчоусы – мелкая морская рыба, в консервированном виде – традиционная итальянская начинка для пиццы. Используют анчоусы также для бутербродов и салатов.

Аньолотти (итальянская кухня) – вид пельменей.

Боуль – легкий газированный алкогольный напиток. Приготавливается из столового вина, свежих ягод и плодов (лимона, апельсина, мандарина и т.д.). Ягоды и нарезанные дольками плоды засыпают сахарным песком выдерживают некоторое время до выделения сока. Затем заливают вином и выдерживают несколько часов. Перед подачей в процеженный напиток вливают шампанское. Боулем называют также сосуд в котором все смешивают.

Брокколи (спаржевая капуста) – растение, у которого одновременно с образованием центральной головки-соцветия в течение всего периода вегетации образуются боковые побеги-отпрыски с головками меньшего размера, чем на центральном стебле. Их по-итальянски называют «брокко». Эта капуста во многом напоминает цветную, но в отличие от нее имеет менее плотную головку (зеленого или фиолетового цвета) и более пикантный привкус. В пищу употребляются не только головки, но и нижняя часть побегов, за что ее и называют спаржевой капустой. Брокколи происходит из Италии, распространена в Испании, широко культивируется в Прибалтике, американцы ее считают любимым овощем. Из брокколи можно готовить салаты, супы; ее можно тушить и подавать в качестве гарнира к мясу или как самостоятельное блюдо.

Брюссельская капуста – мелкие кочанчики (до 5 см в диаметре) в пазухах листьев главного стебля. Масса всех кочанчиков на одном растении составляет 200–500 г. Это одно из наиболее ценных овощных растений, особенно для диетического питания. Употребляется в пищу свежей, отваренной, обжаренной или маринованной. Очень простое и вкусное блюдо – отварная капуста, тушенная с соусом бешамель. Суп из брюссельской капусты по питательной ценности диетологи приравнивают к куриному бульону. Но следует помнить, что варить брюссельскую капусту долго нельзя – у нее портится вкус и появляется резкий сернистый запах.

Вермишель (с итал. «червячок») – разновидность макаронных изделий.

Гранпа – см. бренди. Алкогольный напиток в Италии.

Душица – многолетнее лекарственное и пряное растение, очень близкое к майорану. Аромат душицы напоминает запах майорана и тимьяна. Вкус душицы нежнее, чем у майорана, терпкий, пряный. Сушеная и свежая трава используется в качестве пряности, известной во всем мире под названием «орегано» или «пицца-пряность». Важную роль играет душица в итальянской, мексиканской и испанской кухнях, особенно при приготовлении пиццы и спагетти. Душицу добавляют в салаты, томатные соусы, в блюда

из овощей и яиц, в супы, блюда из морских крабов, в колбасы, гуляш и блюда из сыра. Рекомендуется комбинация душицы с базиликом и черным перцем.

Кальцоне – разновидность пиццы.

Каннеллони (итальянская кухня) – короткие макароны (3–4 см) диаметром до 1 см. Сначала их отваривают до полуготовности, а затем наполняют фаршем, приготовленным из рубленого говяжьего мяса, смешанного с мелко нарезанными грибами, рубленой зеленью, сырыми яйцами и др., и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Крюшон (от франц. *cruchon* – кувшинчик) – десертный алкогольный напиток, для приготовления которого можно использовать белое виноградное вино, коньяк или бренди, ликер, шампанское. Напитки надо смешать и добавить различные свежие или консервированные фрукты и ягоды. Подают в кувшинах или в специальных наборах (крюшонница, чашечки и особые ложки для фруктов), охлажденным или с пищевым льдом в каждую чашечку (по желанию). Кувшин с крюшоном можно поставить в стеклянную чашу с пищевым льдом. В торжественных случаях крюшон можно приготовить в арбузе. Для детей крюшоны готовят без спиртного: ягоды и фрукты нарезают красивыми кусочками, засыпают сахаром, по желанию – корицей или имбирем, заливают газированной водой и соками.

Лазанья, или *лазаны* (лазанки) (итальянская кухня) – макаронное изделие; вид широкой лапши (около 1 см), нарезанной ромбиками. Готовится из того же теста, что и лапша, иногда в тесто добавляют протертый через сито шпинат. Лапшу сначала отваривают, а затем запекают в духовке с мясным фаршем, сыром, творогом, сваренными вкрутую яйцами, жареным луком и сдабривают сметаной.

Лапша – мучное изделие из пресного теста в виде коротких тонких полосок. Для замеса пресного (лапшового) теста желательно использовать пшеничную муку высшего или первого сорта, которую перед использованием обязательно надо просеять. Тесто может быть замешано просто на воде с солью или на смеси воды и яиц. Обычно замешивают тесто на холодной воде. В некоторых рецептах используется небольшое количество яиц, жиров и молока. Кроме пшеничной муки, для приготовления лапши может использоваться соевая (восточная лапша). Варят лапшу в кипящей подсоленной воде 5–7 минут (надо строго соблюдать количественное соотношение воды и лапши – 1 л на каждые 100 г). Готовую лапшу можно промыть кипятком или, если лапша просеяна сквозь дуршлаг и в ней нет остатков муки, не промывать – такая лапша намного вкуснее. Готовую лапшу заправляют маслом или соусом по вкусу. Домашнюю лапшу используют также для супов, лапшевников и т.д.

Ликер (франц. *liqueur*) – сладкий алкогольный напиток, изготавливаемый из настоя трав или фруктов и злакового спирта, водки, бренди или виски. В некоторые виды ликеров вводится яичная вытяжка, какао, кофе, мед и др. продукты с ярко выраженным вкусом. Крепость ликеров до 22%, а некоторых – до 30–40%. Изобретение ликеров считается делом монахов ордена бенедиктинцев (Италия) – «Бенедиктин» (Италия известна также миндально-ванильным, мятным и анисовым ликерами). Позднее появился другой монастырский ликер – «Шартрез» (Франция). Рецепты их изготовления до сих пор держатся в секрете. Всемирно известны и другие французские ликеры: например, «Куантро» (с апельсиновыми и лимонными корками). Знаменитый ликер «Кюрасао» – с Антильских островов (владение Нидерландов). Вишневый ликер «Кюммель» выпущен в Голландии в XVI веке. Разновидность десертных ликеров – кремы. Ликеры хорошо сочетаются с крепкими алкогольными напитками (водкой, джином, виски, бренди, коньяком). Их используют в коктейлях, добавляют в кондитерские изделия и тесто, в соусы, муссы, компоты. Подавать положено ликеры после кофе на десерт (или к кофе и чаю) в ликерных рюмках емкостью 25 мл. Иногда пьют ликеры со льдом.

Макароны – (от разгов. итал. «макаре» – «мять, месить») – изделия из теста, специальным способом отформованные и высушенные; любимое блюдо итальянцев, хотя их родина вовсе не Италия. В 1295 г из Индонезии путешественник Марко Поло вместе с

другими диковинками привез продукт (а также рецепт его приготовления), названный итальянцами «макаронами». Для изготовления макарон используется мука высшего качества из твердых сортов пшеницы с большим содержанием белков. В тесто для макарон добавляются яйца. Любые макаронные изделия отвариваются до мягкости в кипящей подсоленной воде (на 100 г изделий – 3 стак. воды и 0,5 ч. ложки соли), затем откидывают на дуршлаг и промывают холодной водой или сразу кладут в них масло, чтобы макароны не слиплись. В процессе варки макаронные изделия впитывают воду, набухают и их масса увеличивается в 2,5–3 раза. Крупные макароны варят 25–30 мин, лапшу – 15–20, вермишель – 12–15, вермишель быстрого приготовления (тоненькую) – 5 мин. Отвар можно использовать для приготовления супов и соусов. В Италии, где есть множество разновидностей макарон, блюда из них обобщенно называют «паста». В международной кухне наибольшую популярность получили спагетти, ригатони, лазанья.

Маслины – плоды вечнозеленого оливкового дерева. Созревшие маслины имеют черный оттенок, их чаще всего солят. Недозрелые, зеленые плоды называют оливками. Их чаще всего маринуют. Вкус консервированных маслин зависит от способа консервирования – соленый, терпкий и пикантный. Для дополнения вкуса вместо косточки в маслину вкладывается каперс, кусочек перца или моркови, маленькая сардинка. Любители маслин используют их во всех холодных закусках, в арабских странах они входят в сервировку стола, служат дополнением к мясу у народов Южной Европы. Невозможно представить себе и русскую солянку без маслин.

Минестра – в итальянской кухне так называется первое блюдо (чаще всего это суп-пюре, прозрачный суп или суп с макаронными изделиями).

Моцарелла (итальянская кухня) – сыр из молока буйволиц.

Оливки – плоды оливкового дерева, одного из видов маслины. Используют солеными или маринованными как закуску, в качестве гарнира и как приправу к рыбным и мясным блюдам (салатам, солянкам и др.).

Пармезан (итальянская кухня) – излюбленный итальянцами вид сыра (названия сыра от итальянского города Парма) с приятным острым ароматом и солоноватым мясоподобным вкусом. В течение 1–2 лет он хранится в прохладном, хорошо проветриваемом складе, где время от времени его протирают растительным маслом. Созревший сыр трудно режется, поэтому перед употреблением его натирают на терке. Почти всегда пармезан употребляется не как самостоятельное блюдо, а служит для заправки различных блюд или в качестве гарнира к макаронам.

Пекорино (итальянская кухня) – соленый сухой сыр из овечьего молока.

Пицца – буквально «обед для бедняков», популярное во всем мире блюдо итальянского происхождения. Это открытый пирог со всевозможными начинками. Родилась более 500 лет назад. Для классической пиццы используется дрожжевое тесто, а для начинки – сыр «моцарелла» из молока буйволиц, а также помидоры и какую-нибудь рыбу. Практически пиццу выпекают из любого теста и для начинки используют любые продукты – мясные, рыбные, грибы, овощи, зелень, сыр и т.д. Очень простое тесто можно приготовить, смешав 3 ст. ложки майонеза, 3 яйца, гашенную соду на кончике ножа и пшеничную муку с солью по вкусу (по густоте тесто должно быть, как хорошая сметана). Для нее можно использовать нижнюю корку круглого белого хлеба. Для создания верхней корочки вместе с сыром иногда используется майонез или смесь майонеза с томатным соусом. Выпекают пиццу в круглой глубокой сковороде или в форме, но удобнее всего выпекать ее в небольших порционных сковородках, которых может быть несколько (по числу членов семьи). Приготовить пиццу можно двумя способами: испечь тесто, потом начинить пиццу и допечь ее в духовке или положить все, что кладется в пиццу, на сырое тесто. Закрытая пицца называется кальцоне.

Полента (итальянская кухня) – круто сваренная каша из кукурузной муки, которую чаще всего подают к столу нарезанной ломтиками.

Равиоли (итальянская кухня) – небольшие квадратные изделия из пресного теста

(аналог русских пельменей), которые подают в томатном соусе и с тертым сыром.

Ризотони – итальянские короткие макароны (типа наших «рожков»).

Ризотто (итал. risotto) – разнообразные блюда итальянской кухни из сваренного на пару риса с ветчиной, креветками, грибами и т.д. и тертым сыром, луком, томатным соусом, овощами.

Спагетти (итальянская кухня) – макаронное изделие, вид длинной вермишели, которую отваривают в подсоленной воде или бульоне и во время еды наматывают на вилку. Чаще всего подают с тертым сыром и томатной пастой.

Тальиателла (итальянская кухня) – разновидность лапши.

Фасоль – растение семейства бобовых; имеет две группы сортов –зерновые (используется лущеное зерно) и овощные (используются недозрелые стручки). Особо ценятся сорта спаржевой фасоли, обладающие диетическими качествами и нежным вкусом. Родина большинства сортов фасоли – Центральная и Южная Америка. При раскопках древних поселений ацтеков и инков археологи нашли семена белой фасоли. Не менее древними являются золотистая фасоль маш и урд, родиной которых является Индия, повсеместно возделываемые сейчас в Средней и Восточной Азии, Китае, Индии и весьма популярные среди населения этих стран. В Индии и Китае муку из семян фасоли используют для приготовления традиционных национальных блюд. Из нее готовят кашу, пекут печенье, изготавливают лапшу, которая благодаря богатому содержанию белка обладает большей пищевой ценностью, чем лапша из муки зерновых злаков.

Фенхель (итальянский укроп) – пряное растение, внешне напоминающее укроп, а по вкусу – анис. Листья и плоды фенхеля имеют приятный запах и сладковатый вкус. Выращивается, в основном в южных странах, традиционен для Греции и Италии. Свежие листья и отбеленные черешки (величиной с детский кулак) фенхеля употребляют в салаты, гарниры и приправы для супов, мясных, рыбных и овощных блюд, при засолке овощей. Молотыми плодами фенхеля посыпают жареное на вертеле мясо.

«*Чинзано*» – итальянский вермут.

Характеристика основ испанской кухни

Испанская национальная кухня очень своеобразна. Для нее характерно «мешать все вместе». Например, в супе с овощами могут быть кроме рыбы и прочие морские обитатели, а также и какие-либо мясные изделия. Очень популярны всевозможные фрукты и блюда с ними.

Некоторые термины и определения в испанской кухне

Гаспачо – испанское блюдо, холодный протертый суп из помидоров и других овощей с белым хлебом. Пюре заливают томатным соком, перед подачей к столу в тарелку добавляют кусочки льда и гарнир – красиво нарезанный сладкий красный и желтый перец, а также лук и зелень.

Олья (испанская кухня) – супообразное блюдо в горшочках. Индейцы Латинской Америки впоследствии переняли это блюдо у своих завоевателей – испанцев, и со временем оно стало национальным блюдом во многих южноамериканских странах. Одни называют его теперь пучеро, другие – косида или фабада, калдо, касерола, фейобаба, поте. Обязательная часть блюда – специи и прежде всего маринады пикантес и антикучос.

Херес – общее название многих белых вин с цветовыми оттенками от бледно-соломенного до темно-коричневого и вкусовой палитрой от очень сухих до сладких, с выраженным миндальным тоном и терпкой смолистой горчинкой. Назван по названию испанского города Херес-де-ла-Фронтера, в пригороде которого впервые получили такое вино. С начала XV века это вино стало экспортироваться из Испании в Англию, Францию и др. страны Европы. В Америку херес завез Христофор Колумб, когда в третий раз посетил открытый им континент. Теперь это название служит для многих американских и русских вин. Херес по праву считают королем аперитивов.

Шерри бренди – вишневая водка, бесцветное фруктовое бренди, перегоняемое из небольших черных вишен, синоним вишневой водки также «киршвассер».

Шпинат – овощное травянистое растение семейства маревых. Его листья особенно богаты соединениями магния, йода, фосфора, кальция. По содержанию железа шпинат занимает первое место среди овощей. На востоке эта трава была известна под названием «испани» или «исфани» и была привезена в Европу вместе с походными кухнями «воинов аллаха». Затем воины–завоеватели ушли, а трава осталась и стала называться шпинатом. Блюда из шпината в основном употребляются горячими, так как холодные трудно перевариваются. Сок свежего шпината – отличный зеленый краситель для цветного пюре, масла, крема, лапши.

Энчиладас – блинчики по–испански с сильно наперченной мясной начинкой.

Характеристика основ португальской кухни

Португальская кухня имеет свои традиции. Например, закуски перед обедом, как таковой, либо не подают вовсе, либо предложат соленые орешки, бобы, небольшие бутербродики, пикули (маринованные овощи). Супы обычно овощные, часто протертые, с сухариками или черствым хлебом. Любимое второе – рыба, которую португальцы готовят мастерски. Самый распространенный гарнир – картофель «фри».

Некоторые термины и определения в португальской кухне

Мадера – тип крепкого вина долгой выдержки, получившего свое название от португальского острова Мадера у северного побережья Африки. Именно с этого острова когда–то задержался в пути корабль, на котором должно было выдерживаться вино для созревания. Сейчас созревания мадеры добиваются другими средствами. Производятся мадера из специального винограда, усиливается бренди, выдерживается в специальных темницах при определенной температуре. Окраска мадеры должна быть как у белого портвейна (или более сильная), вкусу присущ карамельный оттенок. Для лучших мадер характерен привкус жареных орехов. Большинство вин сладкие, подаются охлажденными. Содержание спирта – 18-20%. Прекрасным качеством отличается крымская мадера «Массандра».

Корнишоны – мелкие огурцы («пуплята», «зеленцы») длиной от 3 до 5 см, снятые вскоре после цветения огуречного растения. Используются только в маринованном виде и как приправа в солянки, соусы. Корнишоны входят в состав пикулей.

Паштейги (португальская кухня) – по приготовлению и внешнему виду похожи на небольшие фрикадельки. Только их не варят, а жарят во фритюре

Пикули – набор мелких маринованных овощей (корнишоны, мелкий лук–шалот, фасоль, зеленый горошек, цветная капуста, молодые початки кукурузы и др. овощи), которые служат приправой или гарниром к мясным и рыбным блюдам. Овощи надо слегка отварить (баклажаны и огурцы обдают кипятком) и сразу опустить в холодную воду, затем откинуть на дуршлаг. Потом их выкладывают в банки вместе с крупно нарезанной зеленью укропа и петрушки и заливают 4%-ным уксусом, добавив по вкусу соль и сахар. Хранить надо в холодном месте.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

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

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

Изучить теоретическую часть.

Ответить на контрольные вопросы.

Изучить ассортимент блюд лабораторной работы.

Заполнить рабочую тетрадь: рецептуру блюд, технологию приготовления:

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

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

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

Рецептура

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

¹ Масса рассыпчатого риса

Технология приготовления

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

Суп хлебный (Италия)

Рецептура

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

Технология приготовления

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

Чайнфайня (Испания)

Рецептура

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

Технология приготовления

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

Подавать в горячем или холодном виде.

Рыбное филе по-португальски (Португалия)

Рецептура

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

Технология приготовления

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

2.4. Лабораторная работа № 4

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

Цель работы: изучить новый ассортимент продукции питания различного назначения, организацию выработки в производственных условиях; организовать работу подразделений в предприятиях общественного питания туристско – рекреационного кластера с учетом национальной культуры и традиций стран Ближнего Востока и Африки.

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

Характеристика основ ближневосточной кухни

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

Некоторые термины и определения в ближневосточной кухне

Арак (арака) – см. бренди. Алкогольный напиток, который изготавливается в Турции из тростниково–сахарной мелассы.

Бадам (перс.) – 1. Миндаль. 2. Составная часть в названиях ряда восточных сладостей (турецких, иранских, закавказских), содержащих орехи. Например, бадам–нуга или бадам–нухат.

Бадам–нухат – абрикосовый мармелад с орехами.

Джезва (или турка) – специальная луженная изнутри посуда (горшочек) с длинной ручкой для приготовления кофе (например, по–восточному или по–турецки).

Долма, или *толма* (восточная кухня) – от турец. «фаршировать». В кавказской кухне это голубцы из молодых листьев винограда. В кухнях других восточных стран долмой называют блюда из фаршированных овощей и готовят ее из мелких кабачков, баклажанов, помидоров, перца, лука и т.д. Для приготовления долмы из айвы и яблок мякоть баранины вместе с жиром пропускают через мясорубку, а из костей варят бульон. Мясной фарш смешивают с промытым рисом, добавляют мелко нарезанный лук, зелень кинзы, толченый стручковый горький перец, соль. С крепких яблок или айвы средней величины срезают верхушки, осторожно вынимают сердцевину с семенами, фаршируют подготовленным фаршем, накрывают срезанными верхушками, укладывают рядами в невысокую кастрюлю, добавляют сливы без косточек, заливают бульоном, накрывают крышкой и тушат на слабом огне до готовности (1–1,5 часа).

Характеристика основ кухни арабских стран

Несмотря на отдельные различия, кухни народов арабских стран – Египта, Алжира, Сирии, Ирака, Саудовской Аравии, Ливана, Ливии имеют много общих черт. Для арабской национальной кулинарии характерно широкое использование мяса (баранины, козлятины, телятины, птицы; арабы–мусульмане не употребляют в пищу свинину), а также бобовых, риса, овощей (в том числе лука, чеснока), пряностей, свежих и консервированных фруктов, молочнокислых продуктов, сыра (типа брынзы). Другая отличительная черта арабской кухни – широкое применение в больших количествах различных пряностей: лука, чеснока, оливок, перца (черного и красного), корицы, ароматических трав и т.д. Значительное место занимают блюда из рыбы, яиц. Хлеб, как правило, белый, выпекается из пшеницы, кукурузы и сорго. Из сладких блюд распространены халва и цукаты. Основной горячий напиток у арабов – чай.

Некоторые термины и определения в арабской кухне

Айэш (арабская кухня) – пшеничные лепешки, замешанные на кислом молоке, любимое национальное блюдо жителей Ирака.

Бургуль – пшеничная или кукурузная каша, распространенное блюдо у многих арабских народов. В Саудовской Аравии бургуль обычно поливают кислым молоком, в торжественных случаях ее выкладывают в виде пирамиды и заправляют жиром или покрывают маленькими кусочками мяса.

Гишр (арабская кухня) – отвар кофейной шелухи, национальный напиток в Йемене. По вкусу этот напиток напоминает кофе, смешанный с чаем. Подают гишр с сахаром, иногда с пряностями.

Кубба (арабская кухня) – жареные или отварные шарики из мяса, рыбы и различных приправ, традиционное блюдо в Сирии и Ливане.

Лябан хамид (арабская кухня) – варенец, самый распространенный из молочных продуктов в Сирии и Ливане. Из него готовят творог, сухой сыр, прохладительный напиток хунейна.

Мункачина (арабская кухня) – фруктовый салат из апельсинов, слив и репчатого лука. Апельсины (600 г) и лук (300 г) очистить и нарезать тонкими кружочками. Из слив (125 г) удалить косточки. Все смешать, добавить растительное масло (40 г), посолить и поперчить по вкусу.

Сорго – зерновая злаковая культура, во многом сходного с просом, видами которой являются также гаолян, джугара, дурра. Распространена и используется в национальных кухнях стран Африки, Азии, Америки, Австралии и южной Европы. Сорго крупнее проса, оно бывает желтого, белого, коричневого и даже черного цвета. Зерновое сорго, помимо крупы, идет на выработку муки и крахмала.

Финик – плод финиковой пальмы, культивируемый в субтропиках Азии и Северной Африки. Финики поступают в продажу сухими, в них содержится высокий процент сахара, жирных масел и протеинов, клетчатки и микроэлементов. За высокую калорийность финики называют «хлебом пустыни». Их употребляют на десерт, добавляют в мюсли. Для жителей Саудовской Аравии финики имеют не меньшее значение, чем зерновые. Обычно из фиников делают пасту, которую можно хранить круглый год. Эту пасту иногда смешивают с ячменной или другой мукой.

Халва – арабское слово, означающее «сладкий». Готовится из муки, жиров, сахара.

Хельба (арабская кухня) – острый соус из красного перца, горчицы и ароматической травы, непременная составная часть йеменцев.

Характеристика основ иранской и афганской кухонь

Иранская кухня (как и афганская) весьма сходны с кухней Индии, однако во многом они и оригинальны. Иранцы и афганцы потребляют баранину, говядину, телятину, козлятину, птицу и дичь и почти не едят свинину. Широко используется рис, овощи, различные острые и ароматические корни.

Характеристика основ еврейской кухни

Еврейская кухня оригинальна, самобытна, и, вместе с тем, своеобразна. Древние национальные обычаи и традиции еврейского стола устойчивы и незыблемы, передаются из поколения в поколение. Необычность и специфичность еврейской кухни состоит в том, что в ней присутствуют традиции многих стран, где выпало жить евреям. Излюбленные продукты – мясо птицы, яйца, куриный и гусиный жир; из рыбы – карп и щука, из грибов предпочтительны лисички и белые, из фруктов и овощей – инжир (фиги), финики, гранат, виноград, свекла и морковь, а также горькие пряноароматические растения – чеснок, хрен, редька, иссоп, кинза. Приготовление кондитерских изделий в еврейской кухне сходно с ближневосточным. Но эта схожесть проявляется в технологии, а не в подборе сырья. К примеру, в еврейской кухне используется редька там, где в ближневосточной – инжир (варенье «ангемахц»), мучные тестяные шарики и мак там, где в кавказской кухне – орехи.

Некоторые термины и определения в еврейской кухне

Гоменташ (еврейская кухня) – треугольные пирожки с маком. Готовят их различной величины – большие и мелкие, величиной с обычный пирожок. Защищают пирог, придав ему форму треугольника. Испеченные гоменташи укладывают на блюдо и при

желании посыпают сахарной пудрой.

Инжир – то же, что смоква, винная ягода, фи́га. Смоковница хорошо известна с античных времен, неоднократно упоминается в Библии. Растет фиговое дерево в южных широтах. Инжир не поддается транспортировке, поэтому большинству знаком только в сушеном виде. В домашних условиях из инжира варят варенье, используют его для приготовления джемов, пастилы, компотов и плодового уксуса.

Кугель (еврейская кухня) – нечто среднее между запеканкой и пудингом, где используется яичная заливка без добавления молока, Кугели готовятся из лапши (локшн), картофеля, свеклы, риса. Для этого основной продукт отваривают, измельчают, слегка пассеруют в масле, а затем заливают яйцами и доваривают на плите под крышкой еще 3–4 минуты. (Гватемала, Гондурас, Коста-Рика, Никарагуа, Панама, Сальвадор).

Лайм – плод растения рода цитрусовых, похожий на лимон. У лайма цедра зеленого цвета, своеобразный вкус и аромат. Сок лайма добавляют в мясные и рыбные блюда в тех же пропорциях, что и сок лимона (кроме кондитерских изделий).

Маца (еврейская кухня) – национальный вид хлеба, который готовится из воды и пшеничной муки без соли, т.е. представляет собой несдобное пресное тесто. Изделие по внешнему виду близко к вафельному тесту, но только очень плотному. Из мацы готовится много различных мучных блюд: халы, пироги, кексы, запеканки, кнедли и др.

Форшмак (еврейская кухня) – одна из типичнейших для еврейской кухни закуска. Само слово «форшмак» в переводе с идиш означает «закуска», «еда перед едой», «предвкушение». Хотя и стало это блюдо в еврейской кухне национальным, заимствовано оно было из восточно-прусской кухни, где так называлось блюдо из жареной селедки, также подаваемое на закуску. В еврейской кухне это блюдо представляет собой холодную закуску из рубленой сельди, сливочного масла, яиц, хлеба и т.д. Употребляется как закуска и как основное блюдо на завтрак, обычно с отварным картофелем.

Цимес (еврейская кухня) – полуотварные–полутушеные овощи с добавлением изюма, иногда чернослива. Особенно широко распространен цимесы с морковью. Если овощи смешиваются с молочными или мясными продуктами, они становятся соответственно молочными и мясными.

Черемша – вид дикорастущего лука с чесночным запахом.

Чеснок – пряноароматическое луковичное растение, без которого немислима кухня всех средиземноморских стран, в том числе и еврейская. Острота вкуса и своеобразие запаха этого растения обязаны наличию в нем эфирного масла, в котором содержатся фитонциды, убивающие возбудителей многих болезней. Геродот писал, что еврейским рабам, занятым на строительстве пирамид, обязательно давали сырой чеснок, чтобы сохранить их здоровье и силу. Своеобразие кухни средиземноморских стран прежде всего связано с повсеместным использованием чеснока. Доступный в любое время года, чеснок придает незаменимый привкус и пикантность самым заурядным блюдам. При использовании чеснока в необработанном виде (в салатах и соусах) дольки в еврейской кухне очищают, в то время как испанцы и турки используют в пищу неочищенные дольки чеснока.

Характеристика основ африканской кухни

(Марокко, Туниса, Судана, Эфиопии, Конго, Кении, Мозамбика и др.)

Африканская кухня проще арабской. Представлена она главным образом различными кашами. Популярны всевозможные добавки, начиная с рыбы, дичи и фруктов и кончая экзотическими лакомствами, вроде яиц крокодила. Едят в Африке картофель. В Гвинее пекут картофельные оладьи, только на пальмовом масле. Очень любят острые соусы. Много блюд приготавливают из бананов, особенно в Уганде и Бурунди. После обеда обязателен сладкий чай с лимоном.

Некоторые термины и определения в африканской кухне

Арбуз – теплолюбивое растение семейства тыквенных, плод которого определяется ботаниками как ягода. Родина Арбуза – Африка, где в пустынях до сих пор встречается

его дикорастущий вид. Само слово произошло от тюркского «карпуз», которое в свою очередь произошло от иранского «харбюз», что в буквальном переводе означает «огурец–осел», т.е. огурец величиной с осла. В пищу употребляется нежная, сочная, сладкая мякоть спелого арбуза. Арбузы мелкого размера с не совсем затвердевшей коркой и семенами солят вместе со стручковым перцем, помидорами, морковью и другими овощами. Из арбузных корок делают цукаты. В торжественных случаях в освобожденной от мякоти арбузной корке подают компот, фруктовый коктейль, крюшон. Путем уваривания сока арбуза получают арбузный мед – нардек.

Банан – крупное травянистое растение с мясистым стеблем, гигантскими листьями–лопухами и гроздьями плодов. Родина культурных форм бананов – Южная Индия. К нам бананы завозят в основном из Эквадора и Колумбии (Южн. Америка). Перевозят их на специальных судах, где они постоянно обдуваются холодным воздухом. Из бананов во всем мире готовят множество самых немыслимых блюд, хотя у нас, в основном, принято употреблять бананы только в натуральном виде. Жители тропиков предпочитают их жареными и печеными. В Уганде и Бурунди (Вост. Африка) часть бананового урожая идет на приготовление пива крепостью до 28°. Чилийцы из бананов готовят соус для мясных блюд, гватемальцы употребляют в пищу бананы так же, как европейцы картофель. Жители Африки с удовольствием едят кашу из бананов и омлеты из них с добавлением ветчины или колбасы.

Еллоф (африканская кухня) – блюдо, приготовленное из риса, лука, красного молотого перца, томатного пюре, сушеной рыбы, земляных орехов, тимьяна и свежей рыбы.

Кофе – зерна кофейного вечнозеленого дерева семейства мареновых. Родина – Северо–Восточная Африка (местное население пьет напиток из сырых зерен и жует их для бодрости). Древняя легенда повествует об эфиопском пастухе Кадди, жившем в провинции Каффа. Он каждый день, прогоняя коз через заросли кустарника, наблюдал, как резвились они и постепенно приходили в сильное возбуждение, отведав сочных плодов. Кадди заинтересовался плодами и, попробовав эти ягоды, похожие на вишни, почувствовал приток сил и бодрости. По названию провинции, где это случилось, растение, его плоды и напиток, полученный из зерен, стали называть кофе. В Россию кофе попал после Петровских реформ. Различают два вида кофе («Арабика» и «Робуста») и множество сортов. «Арабика» выращивается в Южной и Центральной Америке, имеет тонкий сильный аромат и содержит кофеина вдвое меньше, чем «Робуста». Робуста растет в Африке – это очень сильный, крепкий и горький кофе.

Нардек – арбузный мед, для приготовления которого спелую арбузную мякоть надо раздавить пестиком в большой посуде, полученный сок слить, прессом обработать оставшуюся мякоть для получения максимального количества сока. Полученный сок уваривают на медленном огне до 1/8 первоначального объема. Хранят арбузный мед в стеклянных банках.

Папайя – плод дынного дерева, широко распространенного в Африке и Южной Азии. По форме, цвету и вкусу папайя действительно напоминает дыню. Масса плода 2–2,5 кг, может достигать 4 кг. Употребляют в свежем виде (ломтиками, а также в виде фруктового салата) на десерт.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

1. Какие страны расположены на Ближнем Востоке?
2. Какие страны расположены в Африке?
3. Особенности национальной кухни Турции.
4. Характеристика основных продуктов, используемых в турецкой кухне.
5. Основные термины и понятия в турецкой кухне.
6. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд турецкой кухни.
7. Характерные особенности арабской кухни.
8. Характеристика основных видов продуктов, используемых в арабской кухне.

9. Характерная особенность национальной кухни Ирана.
10. Характерная особенность национальной кухни Ирака.
11. Характерная особенность национальной кухни Сирии.
12. Основные термины и определения в арабской кухне.
13. Ассортимент и технология некоторых блюд арабской кухни.
14. Характерные особенности национальной кухни Египта.
15. Характерные особенности национальной кухни Алжира.
16. Характерные особенности национальной кухни Туниса.
17. Характерные особенности национальной кухни Марокко.
18. Основные термины и определения в африканской кухне.
19. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд африканской кухни.
20. Характерные особенности еврейской кухни.
21. Основные продукты, используемые в еврейской кухне.
22. Основные термины и определения в еврейской кухне.
23. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд еврейской кухни.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

Изучить теоретическую часть.

Ответить на контрольные вопросы.

Изучить ассортимент блюд лабораторной работы.

Заполнить рабочую тетрадь: рецептуру блюд, технологию приготовления:

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

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

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

Рецептура

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

Технология приготовления

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

Суп гороховый с вермишелью по-арабски (Арабская кухня)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Горох	20,0	20,0
Вермишель	15,0	15,0
Картофель	67,0	50,0
Масло топленое	5,0	5,0
Лук репчатый	12,0	10,0
Томатное пюре	5,0	5,0
Мука пшеничная	3,0	3,0
Зелень	3,5	2,6
Чеснок	1,5	1,2
Бульон	200,0	200,0
Соль	3,0	3,0
Перец черный молотый	0,01	0,01
<i>Выход</i>	-	250,0

Технология приготовления

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

Пано (печенье) по-гански (Арабская кухня)

Рецептура

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

Технология приготовления

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

Цимес из моркови, яблок и изюма (Израиль)

Рецептура

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

Технология приготовления

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

2.5. Лабораторная работа № 5

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

Цель работы: изучить новый ассортимент продукции питания различного назначения, организацию выработки в производственных условиях; организовать работу подразделений в предприятиях общественного питания туристско – рекреационного кластера с учетом национальной культуры и традиций стран Северной, Центральной и Южной Америки.

Формируемые компетенции:

Код	Формулировка:
ПК – 7	способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях
ППК – 1	способностью организовать работу подразделений в предприятиях общественного питания туристско-рекреационного кластера
ППК – 2	способностью использовать знания национальной культуры и традиций в организации производства и обслуживания в предприятиях общественного питания туристско-рекреационного кластера

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ СТРАН СЕВЕРНОЙ, ЦЕНТРАЛЬНОЙ И ЮЖНОЙ АМЕРИКИ

Характеристика основ североамериканской кухни

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

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

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

13. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд национальных кухонь Латинской Америки.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

Изучить теоретическую часть.

Ответить на контрольные вопросы.

Изучить ассортимент блюд лабораторной работы.

Заполнить рабочую тетрадь: рецептуру блюд, технологию приготовления:

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

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

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

Рецептура

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

¹ Масса готовой фасоли

Технология приготовления

Фасоль отваривают почти до готовности. Мелко нарезанный лук пассеруют на масле, добавляют томатное пюре и нарезанную соломкой копченую грудинку. Все вместе поджаривают, заливают бульоном и тушат. Затем кладут отварную фасоль и тушат еще 10-15 мин. Перед подачей посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Пудинг по-креольски (Латинская Америка)

Рецептура

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

Технология приготовления

Желтки смешивают с сахаром и взбивают, добавляют растопленное сливочное

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

Суп из чечевицы (Перу)

Рецептура

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

¹ Масса отварной чечевицы

Технология приготовления

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

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

К супу можно подать гренки из хлеба.

Картофель по-перуански (Перу)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	137,0	103/100 ¹
Сыр плавленый	25,0	25,0
Сливки 10 %	10,0	10,0
Масло растительное	5,0	5,0
Молоко	25,0	25,0
Сок лимонный	12,0	5,0
Перец черный молотый	0,001	0,001
Соль	3,0	3,0
Зелень	3,0	3,0
<i>Выход</i>	-	150,0

¹Масса отварного картофеля

Технология приготовления

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

2.6. Лабораторная работа № 6

Тема л/з: «Технология приготовления блюд стран Южной и Юго-Восточной Азии»

Цель работы: изучить новый ассортимент продукции питания различного назначения, организацию выработки в производственных условиях; организовать работу подразделений в предприятиях общественного питания туристско – рекреационного кластера с учетом национальной культуры и традиций стран Южной и Юго-Восточной Азии.

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ: ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ СТРАН ЮЖНОЙ И ЮГО-ВОСТОЧНОЙ АЗИИ

Характеристика основ индийской кухни (Индия, Непал, Пакистан, Бангладеш)

В своей основе кухня этих стран использует растительную пищу: рис, кукуруза, чечевица и др. бобовые, различные овощи. Большинство индийцев не едят мяса. Употреблять мясо коровы, как и вообще крупного рогатого скота, строжайше запрещено древними обычаями и религиозными законами. Излюбленное кушанье – плов, сваренный с бобовыми, овощами на растительном масле, очень широко используются различные специи и приправы. Среди них самой популярной является смесь карри.

Некоторые термины и определения в индийской кухне

Бамия (окро, чопбо) – однолетнее травянистое растение семейства мальвовых с длинными тонкими плодами в виде мясистого стручка (иногда с 5–11 гранями, реже без граней) с множеством семян. Завязь бамии (3–5–дневную) отваривают, тушат, жарят, кладут в салаты, супы. Из бамии готовят превосходного качества соусы и гарниры. Недозревшие семена добавляют в салаты вместо зеленого горошка, жареные семена используют как суррогат кофе или какао. Недозрелые стручки бамии вместе с семенами обвариваются и тушатся чрезвычайно быстро, поэтому добавляются к почти готовому блюду в последнюю очередь. С бамией готовят супы своеобразного вкуса и консистенции.

Досу (индийская кухня) – оладьи из рисовой муки и чечевицы.

Идли (индийская кухня) – клецки из рисовой муки.

Кардамон – высушенный незрелый плод тропического имбирного растения в виде орешка, внутри которого находятся пряные семена. Его родина – Малабарский берег Индии, откуда он попал на Ближний Восток, а затем, благодаря древним грекам и римлянам, в Европу. Это одна из нежнейших и до сих пор наиболее дорогостоящих специй со сладковато-остропряным вкусом, которую в измельченном виде используют для супов и мясных блюд, в кисели и компоты, творожные пасты и различные начинки, а также в рассолы и маринады для консервирования овощей и рыбы. Кардамон придает особый привкус пряникам, печенью, пирогам из дрожжевого теста, пирожным и тортам. В Западной Европе его кладут в мясной фарш, в блюда из риса, в рассолы. В Швеции и Норвегии кардамон популярен в приготовлении копченостей. Любители этой пряности добавляют кардамон тонкого помола в черный кофе (арабы называют такой кофе бедуинским). Кардамон входит в состав известной смеси «Карри». Хранится в хорошо закрытой посуде, в защищенном от света и прохладном месте.

Карри, или *кэрри* (от тамильск. kari – соус) – индийская приправа, соус или порошкообразная пряная смесь. Само название этой смеси на языке тамилы, живущих на юге Индии, означает «соус». Рецепты приготовления этого соуса в разных областях Индии неодинаковы, но главные компоненты – черный перец и острый стручковый перец «чили», кориандр и порошок корней куркумы (травянистое растение из семейства имбирных), хотя могут входить также корица, имбирь, кардамон, мускатный орех, тмин, мята, петрушка, укроп, горчичное семя, семена пажитника, мак и др. В Индии название «карри» имеет также целая группа блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей и иногда фруктов, общей особенностью которых является густая консистенция и различные комбинации свежесмолотых специй.

Куркума (турмерик) – травянистое растение семейства имбирных (родом из Индии),

желтый пищевой краситель. Используется в пищевой промышленности для окраски масла, маргарина, сыров, различных блюд и ликеров (благодаря содержанию куркумина желто-оранжевого цвета). В окраске блюд она служит хорошим заменителем шафрана посевного, но значительно дешевле. Вкус куркумы – слабопряный, приятный, а в большом количестве – острый и жгучий. Входит в состав различных национальных пряных смесей. Добавляется к вареным яйцам, омлетам, для приготовления соусов, салатов, супов, рагу. Усиливает и улучшает вкус куриного бульона и блюд из куриного мяса. Куркума используется для составления смеси «карри».

Наан (индийская кухня) – лепешки из сдобного теста в виде продолговатых треугольников, посыпанные маком и выпеченные в тандуре.

Панир (индийская кухня) – куски творога со специями, запеченные в тандуре.

Пунш – само слово происходит от древнеиндийского «панч», что означает «пять»; напиток из смеси вин с водой и пряностями. Первоначально для пунша брали пять компонентов: вино, ром, фруктовый сок, сахарный песок или мед, пряности (корица, гвоздика и др.). Происходит пунш из Индии, откуда попал в Англию. Обычно пунш делают из ст. сухих вин, холодным и горячим. Причем горячий пунш подают при температуре 6–65°C (вино нельзя подогревать выше 80°C, т.к. при этом ухудшается его вкус и снижается крепость). В состав может входить чай, кофе и разные плоды. В состав холодных пуншей могут входить ликер или коньяк. Подается на стол в красивой фарфоровой миске.

Роти (индийская кухня) – лепешки из несдобного теста, которые выпекают в тандуре, прилепывая их на внутренние стенки печи.

Тани (Индия) – большой, обычно круглый, поднос из меди или нержавеющей стали, на котором подают отварной рис (в центре) и по краям располагают порционные металлические чашечки (катори) с мясом или рыбой, овощами, чечевицей, йогуртом и т.д.

Тандур (Индия) – печь, в которой готовят блюда типа «тандур». Это вытянутый резервуар с отверстием наверху, прикрытое крышкой. В глубине тандура разводят огонь (с дровами или углем), закрывают крышкой, а когда печь раскалится, выпекают лепешки, готовят кебабы на шпажках, маринованных цыплят, запекают овощи и т.д.

Чапати (индийская кухня) – лепешки из муки низших сортов.

Чатни – индийская острая кисло-сладкая пряная приправа (мятный соус) к мясным блюдам. Это консервированные овощи и фрукты с острым перцем и пряностями. Подают к блюдам дальневосточной кухни, холодному мясу, используют для шведского стола. Для ее приготовления свежий томат, лук-резанец (шнитт-лук) с перьями и кайенский перец нарезать, положить в миксер и взбить до однородной массы (1 мин.). Добавить по вкусу нарезанные зелень кинзы, свежую мяту, а также мятный соус и взбивать еще 2 мин. Вылить смесь из миксера, посолить и добавить лимонный сок. Такой соус можно перелить в бутылку и хранить в холодильнике в течение недели.

Характеристика основ индонезийской кухни

Индонезийская кухня носит черты индийской и китайской кухонь, сохраняя присущее ей одной своеобразие. Так, настоящий индонезийский стол насчитывает от двадцати до пятидесяти разнообразных блюд из риса. К рису подают свиное мясо, капусту разных сортов, жареную рыбу, яблоки, очень много специй (гвоздика, мускатный орех, перец). Индонезийцы любят сервировать свои блюда из риса на небольших зеленых листьях. А к жареному на вертеле куриному или свиному мясу добавляют листья лимона, корень имбиря, тмин, кокосовое молоко и масло. В компот или глинтвейн почти всегда кладут гвоздику.

Некоторые термины и определения в индонезийской кухне

Гвоздика – высушенные цветочные почки (нераспустившийся бутон) тропического гвоздичного дерева семейства миртовых, древняя ароматическая пряность (ее распространение началось во времена Римской империи и цена ее превышала цену золота), которую добавляют прежде всего во фруктово-ягодные маринады и соленья, а

также используют для грибных и других соусов, при тушении мяса, для пловов и компотов из свежих фруктов и т.д. В блюдах кавказской кухни гвоздика используется в сладких блюдах, кладется в тесто. Используют гвоздику для отдушки ликеров и горячих напитков (пунша, глнтвейна). Родина гвоздичного дерева – Молуккские острова (Индонезия), но в настоящее время его выращивают и на других островах Индийского океана, во многих тропических странах.

Глнтвейн – разновидность горячего пунша, напиток из виноградного сока или вина (как правило красного столового) с сахаром и специями (гвоздика, корица и т.д.), который подают горячим в специальных высоких и не слишком узких бокалах. Кроме специй, в глнтвейн иногда добавляют желтки яиц. Для приготовления глнтвейна бутылку вина надо смешать с сахаром (2/3 стак.), половиной нарезанного дольками лимона, молотой корицей (1/3 ч. ложки), гвоздикой (4 бутона), довести до кипения, процедить и добавить рюмку коньяка. Глнтвейны сразу же разлить по стаканам, в каждый положить по дольке лимона.

Миндаль – плод миндального дерева (кожистая, покрытая волосками костяника, растрескивающаяся при созревании) со сладким или горьким ядром (дикий миндаль). Наиболее часто выращивается три разновидности миндаля – сладкий, горький и хрупкий. Используют миндаль чаще всего при приготовлении сладких блюд и кондитерских изделий, для чего плоды предварительно ошпаривают, затем очищают, промывают и добавляют в блюда нарезанным на кусочки. Перед использованием ядра можно просушить на противне в духовке при температуре 50–70°. Особое место занимает миндаль в индонезийской и китайской кухнях, в которых орехи, миндаль и цитрусы добавляются к большому числу блюд, в особенности – к рису, жареной птице, различным видам мяса.

Характеристика основ новозеландской кухни

Новозеландская кухня во многом похожа на австралийскую, однако новозеландцы употребляют в основном свинину, а жители прибрежных районов – много рыбы. И рыба, и мясо употребляются в жареном и запеченном виде, иногда в тушеном.

Характеристика основ австралийской кухни

Австралийская кухня строго придерживается традиций английской, поскольку австралийский материк заселяют в основном потомки переселенцев с Британских островов, но в Австралии едят намного больше мяса – чаще всего баранину (в том числе и молодого барашка), реже – говядину или телятину и совсем редко свинину. Кухня характерна обилием различных фаршированных блюд. В пище коренных жителей Австралии содержится самый высокий процент рыбы и рыбных продуктов. Они жарят рыбу следующим образом: на тлеющие угли кладут довольно толстый слой травы, на него – рыбу, а сверху снова слой травы. Этим способом рыба запекается не хуже, чем в духовке. Основным гарниром является рис, но также употребляются и овощи. Австралия отличается обилием тропических фруктов, из которых изготавливают всевозможные сладости.

Характеристика основ корейской кухни

Корейская кухня самобытна, но вместе с тем схожа с китайской и японской. Корейские кулинары широко используют рис, бобовые, овощи, рыбу, изделия из муки. Овощи, как правило, припускают и заправляют чесноком. Мясо, главным образом свинина, употребляется сравнительно в небольших количествах. В качестве приправы ко многим блюдам служит соя и продукты из нее (соус, паста, творог). Традиционно блюда корейской кухни очень острые. Пищу корейцы почти не солят, а заправляют блюда соевым соусом, рисовой водкой, разведенным водой крахмалом. Молочные продукты и молоко корейцы и китайцы в пищу почти не употребляют. В противоположность китайцам корейцы пьют мало чая.

Некоторые термины и определения в корейской кухне

Ёсси (корейская кухня) – патока, приготовляемая из зерновых культур, распространенная сладость. В рецептах ее можно заменить медом.

Кимзи (корейская кухня) – овощ, напоминающий нашу капусту. Пользуется большой популярностью в Корее и соседних с ней странах. Употребляется круглогодично. Обычно его нарезают длинными полосками и посыпают красным молотым перцем.

Кимчи (корейская кухня) – собирательное название блюд, приблизительный аналог которых в европейской кухне можно определить как соленья или острые закуски. Но это не только овощи, фрукты и травы. В качестве компонентов кимчи используются также различное мясо, рыба и морепродукты. Обычно в теплое время года кимчи готовится за 2–3 дня до употребления, а осенью заготавливается на зиму в больших количествах.

Куксу (корейская кухня) – традиционная корейская лапша домашнего приготовления из пшеничной, кукурузной или картофельной муки, которую подают на стол с блюдами из мелко нарезанного мяса различных способов приготовления, приправленного большим количеством специй, а также с горячим и холодным бульоном, кимчи и соевым соусом.

Паби (корейская кухня) – приготовленная на пару и без соли каша из риса (или иногда из пшена, или ячменя, или чумизы), без которой не обходится ни одно корейское застолье.

Пхо (корейская кухня) – блюдо из сушеного мяса, разрезанного на кусочки различной формы. С давних пор в Корее пхо подают в будни и праздники в форме цветов или птиц. Пхо из осьминога (вместе с другими пхо) употребляют как закуску к пиву или водке.

Саго – крупа, состоящая из зерен крахмала, добываемого из сердцевины саговой пальмы (произрастает в странах тропического климата). Иногда так называют крупу, приготовляемую из сырого картофельного и кукурузного крахмала. По внешнему виду крупа саго представляет собой однородные по величине матово-белые шарики диаметром до 3 мм, сохраняющие свою форму при варке. Из саго варят молочные каши с упреванием в духовке и образованием красно-коричневой пенки. При варке саго разбухает и увеличивается в объеме в два–три раза. В кулинарии чаще всего используется для начинки пирогов и пирожков. Из саго также приготавливают пудинги.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

1. Какие страны расположены в Южной Азии?
2. Какие страны расположены в Юго-Восточной Азии?
3. Характерные особенности национальной кухни Индии.
4. Характеристика основных видов продуктов, используемых для приготовления блюд в индийской кухне.
5. Основные термины и определения в индийской кухне.
6. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд индийской кухни.
7. Характерные особенности национальной кухни Индонезии.
8. Основные продукты, используемые в национальной кухне Индонезии.
9. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд национальной кухни Индонезии.
10. Характерные особенности корейской кухни.
11. Основные виды продуктов, используемые в корейской кухне.
12. Термины и определения в корейской кухне.
13. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд корейской кухни.
14. Распространение некоторых блюд корейской кухни за рубежом.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

Изучить теоретическую часть.

Ответить на контрольные вопросы.

Изучить ассортимент блюд лабораторной работы.

Заполнить рабочую тетрадь: рецептуру блюд, технологию приготовления:

- рассчитать потребное количество продуктов;
- составить технологические схемы;
- составить последовательность выполнения технологических операций при изготовлении блюд;
- составить шкалу органолептической оценки блюд лабораторной работы;

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

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

РЕЦЕПТУРА И ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД СТРАН ЮЖНОЙ И ЮГО-ВОСТОЧНОЙ АЗИИ Самоса по-индийски (Индия)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная в/с	55,0	55,0
Вода	20,0	20,0
Масло сливочное	15,0	15,0
Соль	1,0	1,0
Сода пищевая	0,5	0,5
Масса теста	-	90,0
Фарш:		
Зеленый горошек консервированный	28,0	18,0
Картофель	50,0	36,0/30,0 ¹
Лук репчатый	24,0	20,0
Перец красный (острый)	0,01	0,01
Соль	2,0	2,0
Масло сливочное	20,0	20,0
Масса фарша	-	80,0
Масса полуфабриката	-	170,0
Масло растительное	25,0	25,0
<i>Выход</i>	-	160,0
Соус острый	-	50,0
<i>Выход с соусом</i>	-	210,0

¹ Масса жареного картофеля из отварного

Технология приготовления

Из муки, сливочного масла, соли, соды и воды замешивают крутое пресное тесто. Тесто раскатывают пластом толщиной 1 мм и круглой гофрированной выемкой вырезают лепешки. Затем сворачивают лепешку воронкой, наполняют фаршем, защипывают края теста, укладывают на лист. Самосу на порцию предусматривают по 2 штуки.

Жарят лепешки во фритюре при температуре 160°C. Отдельно подают соус «Острый».

Приготовление фарша. Отварной картофель нарезают кубиками и обжаривают на сливочном масле вместе с мелко нашинкованным репчатым луком, зеленым горошком и петрушкой. Фарш заправляют солью и красным острым перцем.

Свекла по-корейски (Корея)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	123,0	98,0
Масса отварной свеклы	-	90,0
Кориандр	3,0	3,0
Чеснок	2,0	1,6
Масло растительное	5,0	5,0

Перец красный молотый	0,01	0,01
Уксус 9%-ный	7,0	7,0
Сахар	7,0	7,0
Соль	1,0	1,0
Зелень петрушки	1,3	1,0
<i>Выход</i>	-	100,0

Технология приготовления

Свеклу помыть, очистить, нарезать соломкой, сложить в кастрюлю, залить небольшим количеством кипящей воды и поставить варить на слабом огне до готовности. Растительное масло сильно разогреть, добавить специи и уксус и хорошо перемешать. Добавить тертый чеснок.

Все перемешать, соединить с отварной свеклой и выдержать 20-30 мин. Подавать с веточкой зелени.

Хве из минтая (Корея)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Минтай	207,0	95,0
Уксус 9%-ный	20,0	20,0
Масса маринованной рыбы	-	100,0
Лук репчатый	10,0	8,0
Чеснок	1,3	1,0
Масло растительное	5,0	5,0
Кунжут молотый	0,1	0,1
Соус соевый	5,0	5,0
Перец красный молотый	0,01	0,01
Сахар	5,0	5,0
Соль	2,0	2,0
<i>Выход</i>	-	125,0

Технология приготовления

Рыбу разделить на филе без кожи и костей и промыть. Нарезать на кусочки. Полить их уксусом и оставить на 1 час. Когда рыба промаринуется, удалить излишнюю влагу, слегка отжав ее руками. К рыбе добавить соевый соус, красный молотый перец, нашинкованный лук, сахар, толченый чеснок, кунжут, тщательно перемешать, еще выдержать 20-30 минут и можно отпускать.

Подавать с веточкой зелени петрушки.

Хлеб из картофельной гущи (Корея)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	340,0	150,0
Лук зеленый	9,0	7,0
или чеснок	1,3	1,0
Масло растительное	20,0	20,0
Соль	3,0	3,0
Масса полуфабриката	-	155,0
Соус соевый	16,0	16,0
Уксус 3%-ный	16,0	16,0
<i>Выход готового хлеба</i>	-	150,0
<i>Выход с соусом</i>	-	180,0

Технология приготовления

Картофель очистить, помыть, натереть на терке. Зеленый лук или чеснок мелко измельчить. Из протертой картофельной массы удалить лишнюю жидкость. Оставшуюся гущу смешать с измельченным луком или чесноком. Разогреть сковороду, смазать

растительным маслом. На приготовленную сковороду класть сформированные в виде круглых котлет хлебцы. Прикрыть крышкой. Жарить до готовности.

Перед подачей на стол полить соевым соусом и уксусом.

2.7. Лабораторная работа № 7

Тема л/з: «Технология приготовления блюд стран Восточной Азии»

Цель работы: изучить новый ассортимент продукции питания различного назначения, организацию выработки в производственных условиях; организовать работу подразделений в предприятиях общественного питания туристско – рекреационного кластера с учетом национальной культуры и традиций стран Восточной Азии.

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ: ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ СТРАН ВОСТОЧНОЙ АЗИИ

Характеристика основ китайской кухни

Китайская кухня из продуктов чаще всего использует свинину, птицу, свежие и консервированные овощи, яйца, рыбу, рис, сою, ростки бамбука, в прибрежных районах - продукты моря (китайский окунь, камбалу, рыбу-саблю, крабы, креветки, кальмары, осьминоги, каракатицы и др.). В отличие от японцев, китайцы практически все, кроме фруктов, подвергают тепловой обработке (обжариваются даже огурцы). Блюда отличаются пикантным вкусом и остротой, применяется много пряностей и специй (бадьян, имбирь, корица, горчица, кинза, перец хуцзё), однако полностью исключен лавровый лист. Для придания блюдам аромата часто используется кунжутное масло. Очень популярен рис - во многих местах рисовая каша, приготовленная различными способами, заменяет хлеб. Немыслима китайская кухня без бобовых и продуктов из них: соевого молока, творога и масла, острого темно-коричневого жидкого соевого соуса и негустой соленой пасты из соевых бобов. Большой популярностью пользуются блюда и изделия из муки. Среди них лапша, вермишель, различного вида лепешки, паровые хлебцы (пампушки), пельмени, ушки, сладкое печенье. Все блюда делятся на повседневные, праздничные и парадные («мандаринские»). Для большинства блюд продукты нарезают очень маленькими кусочками: кубиками (1 куб. см), соломкой (толщиной 2 мм и длиной 6-8 см), ромбиками (толщиной 1 см, высотой 2 см и длиной 6-7 см), ломтиками (толщиной 1,5 - 2 мм, высотой 2 мм и длиной 6 - 7 см) При этом особое внимание уделяют на равномерность нарезки.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

1. Какие страны расположены в Восточной Азии.
2. Характерные особенности китайской кухни.
3. Основные продукты, используемые в китайской кухне.
4. Термины и определения в китайской кухне.
5. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд китайской кухни.
6. Характерные особенности японской кухни.
7. Характеристика основных продуктов, используемых в японской кухне.
8. Основные термины и определения в японской кухне.
9. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд японской кухни.
10. Распространение некоторых блюд японской кухни за рубежом.
11. Характерные особенности монгольской кухни.
12. Основные термины и определения в монгольской кухне.
13. Какие основные продукты, используются в монгольской кухне.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

Изучить теоретическую часть.

Ответить на контрольные вопросы.

Изучить ассортимент блюд лабораторной работы.

Заполнить рабочую тетрадь: рецептуру блюд, технологию приготовления:

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

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

РЕЦЕПТУРА И ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД СТРАН ВОСТОЧНОЙ АЗИИ

Рулет паровой по-пекински (Китай)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Яичный блин:		
Яйцо	½	20,0
Крахмал	10,0	10,0
Масло растительное	7,0	7,0
Соль	1,0	1,0
Масса жареного блина	-	20,0
Фарш	42,0	40,0
Сало или минтай	70,0	40,0
Яйцо	¼	1,0
Соль	1,0	1,0
Перец черный молотый	0,01	0,01
Имбирь	6,0	5,0
Выход полуфабриката	-	110,0
Масло растительное	-	3,0
<i>Выход</i>	-	100,0

Технология приготовления

Несолёный свиной шпик и рыбное филе без кожи и костей измельчают на мясорубке. В измельченную массу добавляют имбирь, мелкорубленый репчатый лук, соль, перец молотый и хорошо массу перемешивают. Подготовленный фарш укладывают на яичный блин, сворачивают в виде рулета, кладут на сито и варят на пару до готовности.

Для яичного блина: яйцо взбивают, добавляют крахмал, масло растительное, соль перемешивают и жарят на сковороде как блины с двух сторон.

Готовый рулет смазывают маслом и охлаждают, подают тонкими ломтиками. Можно подавать с овощами отваренными.

Рисовая каша с тыквой (Япония)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Крупа:		
Рис мелкозернистый	20,0	20,0
Крупа перловая	10,0	10,0
Тыква	150,0	105,0
Соль	2,0	2,0

Вода	-	107,0
Семечки тыквенные	15,0	10,0
<i>Выход каши</i>	-	200,0
<i>Выход каши с семечками</i>	-	210,0
<i>Технология приготовления</i>		

Крупу рисовую и крупу перловую промыть, обсушить. Тыкву отчистить от кожицы и семян и нарезать кубиками. Подготовленные крупы и тыкву залить холодной водой, добавить соль, оставить на 20 минут, затем нагреть до кипения. Варить 20 минут до готовности. Подавать с гарниром из жареных семечек.

Крылышки куриные в соевом соусе (Япония)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Крылья курицы	197,0	150,0
Соль	5,0	5,0
Масса жареных крыльев	-	100,0
Соус:		
Соус соевый	30,0	30,0
Вино десертное	30,0	30,0
Сахар	15,0	15,0
Масса соуса	-	50,0
Зелень петрушки	2,0	1,0
<i>Выход с соусом</i>	-	150,0

Технология приготовления

Крылышки обработать и посолить, выложить на решетке предварительно нагретой в жарочном шкафу и жарить 6-8 минут. Перевернуть один раз.

Ингредиенты соуса смешать и прогреть 1-2 минуты до загустения. Обжаренные крылышки окунуть в соус, прогреть в жарочном шкафу до 4 минут и снова опустить в соус и продолжить жарку в шкафу 3-4 минуты. Подают на тарелке с соусом, оформить веточкой зелени.

Рыбный суп с тофу (Япония)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Треска	411,0	300,0
или минтай	652,0	300,0
Имбирь сухой	6,0	6,0
Лук зеленый	80,0	64,0
Масло растительное	50,0	50,0
Творог соевый (тофу)	250,0	250,0
Перец душистый	0,01	0,01
Соль	3,0	3,0
Вода	400,0	400,0
<i>Выход</i>	-	1000,0

Технология приготовления

Филе рыбы без кожи и костей нарезать на 12 кусков. Если имбирь свежий, его необходимо очистить, измельчить на терке, лук зеленый очистить, промыть и мелко нарезать.

На сильном огне в сотейнике обжарить имбирь и часть зеленого лука, добавить 500 мл воды, довести до кипения. Посолить, поперчить, добавить рыбу и варить на слабом огне 3-4 минуты. Соевый творог нарезать кубиками размером 2х2 см и положить на 2-3 минуты в бульон. При подаче посыпать зеленым луком. Подать на порцию 250 г.

2.8. Лабораторная работа № 8

Тема л/з: Технология приготовления блюд стран побережья Балтийского моря

Цель работы: изучить новый ассортимент продукции питания различного назначения, организацию выработки в производственных условиях; организовать работу подразделений в предприятиях общественного питания туристско – рекреационного кластера с учетом национальной культуры и традиций стран побережья Балтийского моря

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ: ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ СТРАН ПРИБАЛТИКИ

Прибалтийские кухни – эстонская, латышская и литовская - имеют ряд общих черт, обусловленных сходством природных условий и исторического развития народов Прибалтики. Эстонская кухня как кухня финно-угорского народа была близка к финской кухне и в целом более «морская» - в ней рыбные блюда из морской рыбы (салаки) играют гораздо более значительную роль, чем в латышской и тем более литовской кухнях. Кроме того, эстонская кухня испытала влияние не только немецкой, но и шведской кухни: почти столетие (XVII-XVIII вв.) территория Эстонии принадлежала Швеции. Латышская кухня, если судить о ней по городской кулинарии, наиболее онемечена, если же судить о ней по крестьянским блюдам, особенно латгальским и курземским, она сохранила наиболее древние, самобытные черты. Литовская кухня, близкая в своих истоках к древнерусской полоцкой кухне, затем долгое время развивалась совместно с польской и восприняла у нее не только технологические навыки, но и значительный ассортимент блюд, но при этом одновременно обогатила и польскую кухню своими национальными блюдами. Литовская кухня отличается большей близостью к славянским кухням, а не к германским. Она же и наименее «морская» из всех прибалтийских кухонь, скорее выраженная «лесная», т.е. в большей степени использует дары леса, чем моря отсюда в литовской кухне большое число блюд из пернатой и особенно красной дичи (кабаньего и лосиного мяса) а также широкое использование меда и ягод. Все отмеченные общие черты национальных кухонь народов Прибалтики, равно как и наиболее характерные различия между ними, не исчерпывают, разумеется, всех особенностей национальной кулинарии латышей, эстонцев и литовцев, но помогают лучше понять то особое место которое занимают прибалтийские кухни в ряду разных кулинарных направлений.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

1. Какие страны расположены на побережье Балтийского моря.
2. Характерные особенности эстонской кухни.
3. Основные продукты, используемые в эстонской кухне.
4. Термины и определения в эстонской кухне.
5. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд эстонской кухни.
6. Характерные особенности латвийской кухни.
7. Характеристика основных продуктов, используемых в латвийской кухне.
8. Основные термины и определения в латвийской кухне.
9. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд латвийской кухни.
10. Характерные особенности литовской кухни.
11. Основные термины и определения в литовской кухне.
12. Характеристика основных продуктов, используемых в литовской кухне.
13. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд литовской кухни

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

Изучить теоретическую часть.

Ответить на контрольные вопросы.

Изучить ассортимент блюд лабораторной работы.

Заполнить рабочую тетрадь: рецептуру блюд, технологию приготовления:

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

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

РЕЦЕПТУРА И ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД СТРАН ПРИБАЛТИКИ Сильгу ворм (Эстония)

Рецептура

Наименование сырья, п/ф	Брутто, г	Нетто, г
Салака (свежая)	268	125
Салака (копченая)	130	125
Сельдь (свежая)	130	125
Картофель	167	125
Лук зеленый	27	25
Укроп	16	15
Масло сливочное	25	25
Яйцо	1/2	40
Молоко	380	380
Соль	2	2
<i>Выход</i>	-	1000

Технология приготовления

Картофель нарезают мелкой соломкой. Форму смазывают маслом, кладут в нее слоями лук, картофель, рыбное филе разных сортов, причем нижний и верхний слой должны быть картофельными. Яйца взбивают с молоком, солят и заливают этой смесью рыбу с картофелем. Сверху кладут масло и запекают (не закрывая крышкой) в духовке на умеренном огне.

Суп из шпината и щавеля (Латвия)

Рецептура

Наименование сырья, п/ф	Брутто, г	Нетто, г
Бульон мясной	250	250
Шпинат	80	60
Щавель	80	60
Морковь	27	20
Лук репчатый	22	20
Петрушка	11	10
масло сливочное	5	5
Яйцо	1/2	40
Сметана	25	25
Перец	0,2	0,2
Соль	1	1
<i>Выход</i>	-	400,0

Технология приготовления

В мясной бульон кладут промытые, ошпаренные и пропущенные через мясорубку шпинат и щавель (зелень можно нарезать ножом, тогда ее не нужно ошпаривать), добавляют пассерованные морковь, лук, петрушку, соль, перец, лавровый лист и варят 10–15 минут. Подают на стол со сметаной и нарезанным яйцом, посыпают зеленью.

Идарити агуркай (огурцы фаршированные) (Литва)

Рецептура

Наименование сырья, п/ф	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы свежие	90	80
Картофель	27	20
Морковь	22	15
Свекла	17	10
Лук репчатый	12	10
Масло подсолнечное	5	5
Сахар	1	1
Сметана	25	25
Перец	0,2	0,2
Соль	1	1
<i>Выход</i>	-	150,0

Технология приготовления

Огурцы разрезают вдоль пополам и вынимают сердцевину. В рубленые огурцы добавляют пассерованные свеклу, морковь, шинкованный пассерованный лук, обжаренный картофель, нарезанный соломкой, все перемешивают, заправляют сахаром, солью, перцем, растительным маслом и полученной массой фаршируют огурцы. Подают со сметаной.

2.18. Лабораторная работа № 9

Тема л/з: Технология приготовления блюд стран Закавказья

Цель работы: изучить новый ассортимент продукции питания различного назначения, организацию выработки в производственных условиях; организовать работу подразделений в предприятиях общественного питания туристско – рекреационного кластера с учетом национальной культуры и традиций стран Закавказья

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ ЗАКАВКАЗЬЯ

Кухня стран Закавказья состоит из кухонь Армении, Азербайджана и Грузии, имеющих много общих характерных черт. В традиционных рецептах этих стран применяется много овощей, зелени, приправ, мяса и обязательно красное вино. Даже вдали от этих государств известен люля-кебаб и лобио, хачапури и сациви. Кавказская кухня Кавказская кухня широко использует в своих рецептах различные виды мяса. Чаще всего повара кладут в блюда телятину, баранину и говядину. Причем мясо измельчается вручную ножом. Особое место среди традиционных блюд народов Азербайджана, Армении и Грузии занимает шашлык. Он является своеобразной визитной карточкой Кавказа. Существует множество рецептов, при помощи которых можно приготовить это блюдо. К шашлыку на стол обязательно подаются в большом количестве овощи и разнообразные травы. Кавказская кухня широко известна густыми и вкусными супами. Знакомы многим и наваристые бульоны. Особенно популярен суп харчо грузинских народов, а также азербайджанские кюфта-бозбаш и пити. Традиционно кавказская кухня славится своим пловом. Основным ингредиентом при приготовлении данного блюда является мясо. Однако нередко вместо него поварами используются ягоды, рыба, овощи или другие продукты. Все блюда кавказской кухни богаты зеленью. Наиболее часто в рецептах используют шпинат и спаржу, сельдерей и черемшу. В качестве заправки к

мясным, овощным и рыбным блюдам повара Армении, Азербайджана и Грузии обязательно применяют красный перец и чеснок. В качестве приправ в различных рецептах используется винный уксус, гранатовый сок и мелко истолченные грецкие орехи. Основной характерной деталью всех блюд кавказских народов являются разнообразные соусы. В кухне Грузии наибольшей популярностью пользуется соус ткемали. Для его приготовления используется дикая алыча, щедро приправленная разнообразной зеленью и перцем. Вкус у полученного продукта приятно-кисловатый. Многие знакомы и со знаменитым соусом чахохбили. Его рецепт также принадлежит грузинскому народу. Хорошо известными шедеврами кухни Кавказа являются хмели-сунели и аджика. В них добавлено множество ингредиентов: сельдерей и петрушка, мята и чабрец, шафран, базилик и другие. Соусы к овощным и рыбным блюдам на Кавказе подают для того, чтобы подчеркнуть их яркий вкус. Характерной особенностью кухни Кавказа являются вина, изготовленные из местного винограда. Эти напитки считаются источником долголетия, а также здоровья, они составляют важную часть трапезы. Наиболее популярны вина Грузии. Кухни народов Кавказа примечательны и своими десертами. Основными из них являются щербет и казинаки, рахат-лукум и пахлава. Весьма популярны осетинские пироги, открытые чебуреки, мясо в цахтонском соусе и шашлыки. Режим питания народов, проживающих на Кавказе, во многом зависит от климатических особенностей региона. Утро начинается с легкого приема пищи. Дневная трапеза немного плотнее. К вечернему столу подается острая и жирная пища. Ведь именно за ужином собираются вместе родственники, друзья и соседи. Кавказская кухня, рецепты с фото которой навевают аппетит, порадует вас прекрасными супами, шашлыками, соусами и десертами. Традиционные блюда народов Армении, Азербайджана и Грузии станут настоящей изюминкой вашего праздничного меню.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

1. Какие страны расположены в Закавказье.
2. Характерные особенности армянской кухни.
3. Основные продукты, используемые в армянской кухне.
4. Термины и определения в армянской кухне.
5. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд армянской кухни.
6. Характерные особенности азербайджанской кухни.
7. Характеристика основных продуктов, используемых в азербайджанской кухне.
8. Основные термины и определения в азербайджанской кухне.
9. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд азербайджанской кухни.
10. Характерные особенности грузинской кухни.
11. Основные термины и определения в грузинской кухне.
12. Характеристика основных продуктов, используемых в грузинской кухне.
13. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд грузинской кухни

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

Изучить теоретическую часть.

Ответить на контрольные вопросы.

Изучить ассортимент блюд лабораторной работы.

Заполнить рабочую тетрадь: рецептуру блюд, технологию приготовления:

- рассчитать потребное количество продуктов;
- составить технологические схемы;
- составить последовательность выполнения технологических операций при изготовлении блюд;
- составить шкалу органолептической оценки блюд лабораторной работы;
- приготовить блюда по ассортименту лабораторной работы;
- подготовить блюда к дегустации;

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

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

РЕЦЕПТУРА И ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД СТРАН ЗАКАВКАЗЬЯ Лобио (Грузия)

Рецептура

Наименование сырья, п/ф	Брутто, г	Нетто, г
Фасоль красная	805	800
Лук репчатый	130	125
Кинза	30	25
Уксус винный	20	20
Кориандр молотый	2	2
Чеснок	15	15
Масло растительное	20	20
Соль морская	2	2
<i>Выход</i>	-	1000

Технология приготовления

Замачиваем фасоль. Чем дольше она пролежит в воде, тем нежнее будет лобио, поэтому лучше замочить фасоль с вечера. Промываем фасоль, кладем ее в кастрюлю, заливаем водой и ставим на огонь. Через пятнадцать минут после того как она закипит, сливаем воду. Снова заливаем фасоль водой и варим до готовности — минимум полтора-два часа. Если фасолину можно растереть пальцами — она готова. Мелко нарезаем лук репчатый и пассеруем его в растительном масле до золотистого цвета. Толчем фасоль в кастрюле до тех пор, пока каждая вторая фасолина не будет размята. Смешиваем фасоль с луком, мелко нарезанной кинзой, толченым чесноком, кориандром и винным уксусом. Солим. Подаем горячим.

Воспи апур (суп с чечевицей) (Армения)

Рецептура

Наименование сырья, п/ф	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	109	80
Чечевица	40	40
Картофель	90	75
Орехи грецкие	15	10
Лук репчатый	20	15
Чернослив или урюк	16	15
Сало топлёное	15	15
Мука пшеничная	5	5
Укроп	5	5
Перец	0,2	0,2
Соль	1	1
<i>Выход</i>	-	400,0

Технология приготовления

В кипящий мясной бульон кладут отобранную, промытую, вымоченную чечевицу и варят до тех пор, пока она не станет мягкой, затем добавляют картофель, нарезанный кубиками,

пассированный репчатый лук и пшеничную муку, чернослив или урюк, жареные протертые орехи и варят до готовности. При подаче в суп кладут отварную говядину и посыпают укропом и черным молотым перцем.

Шюмюд (плов) (Азербайджан)

Рецептура

Наименование сырья, п/ф	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	150	150
Масло топленое	50	50
Яйцо	2шт	80
Молоко	30	30
Зелень укропа	61	60
Соль	1	1
<i>Выход</i>	-	<i>300,0</i>

Технология приготовления

Укроп перебирают, промывают в холодной воде и отваривают под крышкой. Затем его мелко рубят. Из риса готовят откидной плов и смешивают его с укропом. Из яиц и молока готовят омлет и нарезают его ромбами. При подаче на тарелку выкладывают плов с укропом, сверху поместив кусочки омлета и полив маслом.

Рекомендуемая литература и интернет-ресурсы

1. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. А. Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2020. – 368 с. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573206>

2. Кухня народов мира: учебное пособие / Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Северо-Кавказский федеральный университет»; авт.-сост. В.В. Марченко, Н.В. Судакова. – Ставрополь: СКФУ, 2016. - 149 с. - Библиогр. в кн.; То же [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459071>

3. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с.

4. Тимофеев, П.М. Взаимосвязь туристического бизнеса и сети общественного питания / П.М. Тимофеев. - М. : Лаборатория книги, 2012. - 167 с.

5. Очилова, Х. Ф. Гастрономический туризм: теория и практика: учебник : [16+] / Х. Ф. Очилова, Д. С. Умирова. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. – 160 с.

Интернет-ресурсы:

1. www.biblioclub.ru – «Университетская библиотека онлайн», Общество с ограниченной ответственностью «Директ–Медиа».

2. Электронно–библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа».

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА

по дисциплине:

Культура питания народов мира

Выполнил:

Студент _____

_____ курса группы _____

Направление подготовки: 19.04.04

_____ формы обучения

(подпись)

Руководитель работы:

(ФИО, должность, кафедра)

Работа выполнена и
защищена с оценкой _____ Дата защиты _____

Пятигорск, 20__ г.

Приложение 2

« _____ » 20 ____ г.

Ф.И.О. _____

Группа _____

Курс _____

Работа № _____

По теме:

[illegible]

Исполнитель: _____

Оценка: _____

Руководитель: _____

Бракеражный лист
для качественной оценки готовых блюд и кулинарных изделий

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

Бракераж проверил:

«___» _____ 20__ г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №___
на _____

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется

на _____

вырабатываемое _____

и реализуемое _____

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления _____

должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

_____ должно подаваться _____
оформляется _____
Реализация осуществляется при температуре подачи _____ в течение _____
Хранят _____
Срок годности _____

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества _____
Внешний вид _____
Консистенция _____
Цвет _____
Вкус _____
Запах _____
6.2. Микробиологические показатели _____ должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт (В РФ СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс _____).

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ _____ на выход _____

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

Ответственный за оформление ТТК _____
должность _____ подпись _____ Ф.И.О. _____

Примечание - При необходимости в разделе 7 указывают и другие показатели пищевой ценности, например, содержание витаминов, минеральных веществ и др.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические указания
по организации и проведению самостоятельной работы
по дисциплине «Культура питания народов мира»
для студентов направления подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания
туристско-рекреационного кластера

Пятигорск, 2024 г.

Содержание

С.

Введение

1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Культура питания народов мира»
2. План-график выполнения самостоятельной работы
3. Контрольные точки и виды отчетности по ним
4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала
5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)
6. Список рекомендуемой литературы

Введение

Целью и задачами изучения дисциплины «Культура питания народов мира» является формирование теоретических и практических основ и представлений о традициях питания, взаимосвязи религиозных мировоззрений и кулинарии у народов мира, а также развитие познавательных навыков в изучении особенностей кухонь разных стран, что способствует впоследствии широко применять технологию приготовления национальных блюд в разработке новых видов кулинарной продукции.

Задачи дисциплины:

- формирование представления о влиянии различных факторов на питание населения;
- формирование представления о культуре питания народов мира;
- изучение гастрономических традиций зарубежных кухонь;
- приобретение умений по разработке нового ассортимента продукции питания различного назначения, организации ее выработки в производственных условиях;
- использование знаний национальной культуры и традиций в организации производства и обслуживания в предприятиях общественного питания туристско-рекреационного кластера.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате изучения дисциплины:

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИД-1 УК-5 Способен анализировать и применять информацию о разнообразии культур в профессиональной сфере. ИД-2 УК-5 Понимает основы межкультурной коммуникации для эффективного взаимодействия.	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, способен развивать и осуществлять духовно-нравственное воспитание на основе базовых национальных ценностей. Осуществляет социальное взаимодействие в межличностном, межнациональном пространстве посредством эффективных коммуникаций. Решает профессиональные задачи с учётом межкультурного многообразия общества, толерантного отношения с учетом особенностей коммуникации и этических норм взаимодействия.

1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины: «Культура питания народов мира»

Самостоятельная работа – это работа студентов по усвоению обязательной и свободно получаемой информации по самообразованию. Такая форма обучения приобретает в настоящее время актуальность и значимость. Её функцией является обеспечение хорошего качества усвоения знаний, умений, навыков и профессиональных компетенций студентами по изучаемой

дисциплине. В качестве форм и методов внеаудиторной работы студентов является самостоятельная работа в библиотеке, конспектирование, работа со специальными словарями и справочниками, расширение понятийно – терминологического аппарата, выполнение индивидуальных творческих проектов. Целями самостоятельной работы являются: формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

Самостоятельная работа по дисциплине «Культура питания народов мира» заключается в подготовке конспекта при самостоятельном изучении литературы, подготовке к лабораторным работам.

Целью подготовки к лабораторным занятиям является подготовка письменного отчета для организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции. Задачами подготовки к лабораторным занятиям является оформление работы с полным указанием технологического процесса, рецептур блюд и изделий, необходимой документации. По каждой теме представлены контрольные вопросы для закрепления изученного материала.

Целью подготовки к самостоятельному изучению литературы по темам № 1-9 дисциплины «Культура питания народов мира» является собеседование с преподавателем по темам теоретического материала. Задачами при подготовке к самостоятельному изучению литературы по темам № 1-9 дисциплины – конспектирование студентом литературных источников по изучаемым темам рабочей программы дисциплины.

2. План-график выполнения самостоятельной работы

Коды реализуемых компетенций, индикатора (ов)	Вид деятельности студентов	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
			СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
очная форма обучения					
1 семестр					
ИД-1 _{УК-5} ИД-2 _{УК-5}	Самостоятельное изучение литературы по темам №1-9	Собеседование	62,37	6,93	69,3
	Подготовка к лабораторным работам №1-9	Отчет (письменный)	2,43	0,27	2,7
Итого за 1 семестр			64,8	7,2	72
Итого			64,8	7,2	72
заочная форма обучения					
2 семестр					
ИД-1 _{УК-5} ИД-2 _{УК-5}	Самостоятельное изучение литературы по темам №1-10	Собеседование	89,46	9,94	99,4
	Подготовка к лабораторным работам №1-2	Отчет (письменный)	0,54	0,06	0,6
Итого за 2 семестр			90	10	100
Итого			90	10	100

3. Контрольные точки и виды отчетности по ним

Рейтинговая оценка знаний не предусмотрена.

4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала

Приступая к работе, каждый студент должен принимать во внимание следующие положения.

Дисциплина (модуль) построена по тематическому принципу, каждая тема представляет собой логически завершённый раздел.

Лекционный материал посвящен рассмотрению ключевых, базовых положений курсов и разъяснению учебных заданий, выносимых на самостоятельную работу студентов.

Лабораторные работы направлены на приобретение опыта практической работы в соответствующей предметной области.

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к практическим и лабораторным занятиям, а также выполнения всех видов самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить все виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации.

Вопросы для собеседования:

Базовый уровень

Тема 1. Особенности кулинарных традиций разных стран мира

1. Гастрономические привычки и пристрастия народов мира.
2. Особенности питания разных народов.
3. Взаимопроникновение и взаимовлияние национальных кухонь
4. В чем особенности питания разных народов?
5. Факторы, влияющие на гастрономические национальные традиции.
6. Рекомендации блюд, изделий и напитков для питания туристов и гостей из разных стран.
7. Понятие гастрономического туризма.
8. Основные тенденции развития мировых кухонь.
9. Ассортимент блюд некоторых национальных кухонь, внедряемых в другие национальные кухни.
10. Особенности формирования вкусов современных мировых кухонь.
11. Использование пряностей на мировом уровне.

Тема 2. Гастрономический туризм

1. В чем особенности питания разных народов.
2. Факторы, влияющие на гастрономические национальные традиции.
3. Рекомендации блюд, изделий и напитков для питания туристов и гостей из разных стран.
4. Понятие гастрономического туризма.
5. Гастрономический бренд.
6. Гастрономический туризм за рубежом.
7. Перспективы развития гастрономического туризма в Российской Федерации.
8. Основные тенденции развития мировых кухонь.

Тема 3. Национальная культура и традиции в организации производства продуктов питания и обслуживания в странах Восточной и Центральной Европы

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

Тема 4. Национальная культура и традиции в организации производства продуктов питания и обслуживания в странах Западной Европы

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

Тема 5. Национальная культура и традиции в организации производства продуктов питания и обслуживания в странах Южной Европы

1. Характерные особенности итальянской кухни.
2. Основные термины и определения в национальной итальянской кухне.
3. Ассортимент и технология приготовления различных блюд итальянской кухни.
4. Какие виды продуктов используются в итальянской кухне.
5. Характерные особенности испанской кухни.
6. Основные термины и определения в национальной испанской кухне.

7. Основные виды продуктов, которые используются в испанской кухне.
8. Ассортимент и технология приготовления различных блюд испанской кухни.
9. Характерные особенности португальской кухни.
10. Какие виды сырья и полуфабрикатов используются в португальской кухне.
11. Основные термины и определения в португальской кухне.
12. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд португальской кухни.

Тема 6. Национальная культура и традиции в организации производства продуктов питания и обслуживания в странах Ближнего Востока и Африки

1. Какие страны расположены на Ближнем Востоке.
2. Какие страны расположены в Африке.
3. Особенности национальной кухни Турции.
4. Характеристика основных видов продуктов, используемых в арабской кухне.
5. Характерная особенность национальной кухни Ирана.
6. Характерная особенность национальной кухни Ирака.
7. Характерная особенность национальной кухни Сирии.
8. Основные термины и определения в арабской кухне.
9. Ассортимент и технология некоторых блюд арабской кухни.
10. Характерные особенности еврейской кухни.
11. Основные продукты, используемые в еврейской кухне.
12. Основные термины и определения в еврейской кухне.
13. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд еврейской кухни.

Тема 7. Национальная культура и традиции в организации производства продуктов питания и обслуживания в странах Северной, Центральной и Южной Америки

1. Какие страны расположены в Северной Америке.
2. Особенности американской кухни.
3. Основные виды продуктов, используемых в американской кухне.
4. Основные термины и понятия в американской кухне.
5. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд американской кухни.
6. Особенности канадской кухни.
7. Основные виды продуктов, используемых в канадской кухне.
8. Основные термины и определения в канадской кухне.
9. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд канадской кухни.
10. Особенности мексиканской кухни.
11. Основные виды продуктов, используемых в мексиканской кухне.
12. Основные термины и определения в мексиканской кухне.
13. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд мексиканской кухни.
14. Какие страны расположены в Центральной Америке.
15. Особенности национальных кухонь стран центральной Америки.
16. Основные виды продуктов, используемых в национальных кухнях стран центральной Америки.
17. Основные термины и понятия в национальных кухнях стран центральной Америки.
18. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд национальных кухонь стран центральной Америки.
19. Какие страны расположены в Южной Америке.
20. Особенности национальных кухонь Южной Америки.
21. Основные продукты питания, используемые в национальных кухнях Южной Америки.

22. Термины и понятия в национальных кухнях Южной Америки.
23. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд национальных кухонь Южной Америки

Тема 8. Национальная культура и традиции в организации производства продуктов питания и обслуживания в странах Азии

1. Характерные особенности национальной кухни Индии.
2. Характеристика основных видов продуктов, используемых для приготовления блюд в индийской кухне.
3. Основные термины и определения в индийской кухне.
4. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд индийской кухни.
5. Характерные особенности национальной кухни Индонезии.
6. Основные продукты, используемые в национальной кухне Индонезии.
7. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд национальной кухни Индонезии.
8. Характерные особенности корейской кухни.
9. Основные виды продуктов, используемые в корейской кухне.
10. Термины и определения в корейской кухне.
11. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд корейской кухни.
12. Распространение некоторых блюд корейской кухни за рубежом.
13. Характерные особенности китайской кухни.
14. Основные продукты, используемые в китайской кухне.
15. Термины и определения в китайской кухне.
16. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд китайской кухни.
17. Характерные особенности японской кухни.
18. Характеристика основных продуктов, используемых в японской кухне.
19. Основные термины и определения в японской кухне.
20. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд японской кухни.
21. Распространение некоторых блюд японской кухни за рубежом.
22. Характерные особенности монгольской кухни.
23. Основные термины и определения в монгольской кухне.
24. Какие основные продукты, используются в монгольской кухне.

Тема 9. Национальные кухни стран бывшего СССР и народов РФ

1. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд украинской кухни.
2. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд кухни Молдовы
3. Характерные особенности кухонь прибалтийских стран.
4. Термины и определения в кухнях прибалтийских стран.
5. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд эстонской кухни.
6. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд латвийской кухни.
7. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд литовской кухни.
8. Какие страны расположены в регионе Закавказья
9. Характерные особенности кухонь стран Закавказья.
10. Термины и определения в кухнях стран Закавказья.
11. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд грузинской кухни
12. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд армянской кухни.
13. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд азербайджанской кухни.
14. Характерные особенности кухонь стран Азиатской части.
15. Термины и определения в кухнях стран Азиатской части.

16. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд узбекской кухни
17. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд таджикской кухни.
18. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд казахской кухни.

Повышенный уровень

Тема 1. Особенности кулинарных традиций разных стран мира

1. Основные особенности питания иностранных туристов и гостей.
2. В чем особенности обслуживания иностранных туристов и гостей по типу «европейский завтрак»?
3. В чем особенности обслуживания иностранных туристов и гостей по типу «шведский стол»?
4. В чем особенности обслуживания индивидуальных иностранных туристов и гостей?
5. Направление приготовления фьюжн.

Тема 2. Гастрономический туризм

1. Фестивали еды – как двигатель гастрономического туризма
2. Образование запахов и вкусов популярных пряностей.
3. Технология приготовления мучных восточных сладостей

Тема 3. Национальная культура и традиции в организации производства продуктов питания и обслуживания в странах Восточной и Центральной Европы

1. Особенности питания гостей и туристов из Болгарии
2. Особенности питания гостей и туристов из Венгрии
3. Особенности питания гостей и туристов из Румынии
4. Особенности питания гостей и туристов из Чехии и Словакии
5. Особенности питания гостей и туристов из Польши

Тема 4. Национальная культура и традиции в организации производства продуктов питания и обслуживания в странах Западной Европы

1. Особенности питания гостей и туристов из Германии
2. Особенности питания гостей и туристов из Франции
3. Соуса во французской кухне.

Тема 5. Национальная культура и традиции в организации производства продуктов питания и обслуживания в странах Южной Европы

1. Особенности питания гостей и туристов из Италии
2. Особенности приготовления пиццы и пасты в итальянской кухне.
3. Особенности питания гостей и туристов из Испании
4. Особенности питания гостей и туристов из Португалии

Тема 6. Национальная культура и традиции в организации производства продуктов питания и обслуживания в странах Ближнего Востока и Африки

1. Особенности питания гостей и туристов из Арабских стран
2. Особенности питания гостей и туристов из Израиля
3. Особенности питания гостей и туристов из африканских стран

Тема 7. Национальная культура и традиции в организации производства продуктов питания и обслуживания в странах Северной, Центральной и Южной Америки

1. Особенности питания гостей и туристов из Северной Америки

2. Особенности питания гостей и туристов из Латинской Америки.

Тема 8. Национальная культура и традиции в организации производства продуктов питания и обслуживания в странах Азии

1. Особенности питания гостей и туристов из Индии
2. Особенности питания гостей и туристов из Китая
3. Особенности питания гостей и туристов из Кореи
4. Особенности питания гостей и туристов из Монголии
5. Особенности питания гостей и туристов из Японии.

Тема 9. Национальные кухни стран бывшего СССР и народов РФ

1. Технология приготовления, подача некоторых блюд украинской кухни
2. Технология приготовления, подача некоторых блюд эстонской кухни
3. Технология приготовления, подача некоторых блюд литовской кухни
4. Технология приготовления, подача некоторых блюд латвийской кухни
5. Технология приготовления, подача некоторых блюд грузинской кухни
6. Технология приготовления, подача некоторых блюд азербайджанской кухни

Критерии оценивания компетенций при собеседовании со студентом

Оценка «отлично» выставляется студенту, если: демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает программный материал, не затрудняясь с ответом при видоизменении задания; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская ошибок; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если: демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; правильно применяет теоретические положения при решении ситуационных задач; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если: излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала; испытывает трудности при решении ситуационных задач.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если: не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала; с большими затруднениями решает ситуационные задачи.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах и определениях, технологических аспектах производства, правилах подачи и особенностях обслуживания иностранных гостей и туристов.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах и определениях, технологических аспектах производства, правилах подачи и особенностях обслуживания иностранных гостей и туристов.

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя: вопросы для собеседования.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 69,3 часов (ОФО) и 99,4 часов (ЗФО) самостоятельной работы.

Для проведения данного оценочного мероприятия необходимо 5-10 минут, в течение данного времени будет проводиться беседа со студентом в диалоговом режиме.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо подготовить ответы на

вопросы в письменной форме.

При проверке ответа студента, оцениваются:

- знание терминологии курса дисциплины;
- ясность, четкость, логичность, научность изложения;
- правильность ответов на задаваемые вопросы.

5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)

5.1 Вид самостоятельной работы: подготовка к лабораторным работам.

Целью подготовки к лабораторным работам является изучение доступного информационного материала, необходимой документации. Задачами лабораторных работ является приобретение умений и навыков по разработке технологической документации и способностью организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции. По каждой теме представлены контрольные вопросы для закрепления изученного материала.

Подготовку к лабораторным занятиям следует начинать с повторения материала лекции по соответствующей теме, а потом переходить к изучению материала по рекомендуемой литературе, руководствуясь планом лабораторного занятия, данного в методических указаниях по выполнению лабораторных работ. По завершении изучения рекомендованной литературы, студенты могут проверить свои знания с помощью вопросов для самоконтроля, содержащихся в конце плана каждого занятия по соответствующей теме. Подготовка к лабораторным занятиям способствует закреплению и углублению понимания изученного материала, а также приобретению навыков анализа по изучаемой проблеме.

Допуск к лабораторным работам происходит при наличии у студента печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Максимальное количество баллов студент получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы. Основанием для снижения оценки являются:

- при защите лабораторной работы допущены неточности или применены некорректные формулировки материала;
- работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы.

Отчет может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- оформление отчета не отвечает требованиям нормоконтроля;
- в работе допущены ошибки (не грубые) и неточности.

Итоговый продукт самостоятельной работы: отчет по лабораторным работам.

Средства и технологии оценки: отчет (письменный).

Критерии оценки работы студента:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если:

- демонстрирует глубокие знания программного материала;
- исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает программный материал, не затрудняясь с ответом при видоизменении задания;
- самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская ошибок;
- свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если:

- демонстрирует достаточные знания программного материала;

- грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос;

- самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если:

- излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей;

- допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если:

- не знает значительной части программного материала;

- допускает грубые ошибки при изложении программного материала.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент выполнил все задания лабораторной работы и способен дать ответы на контрольные вопросы по каждой конкретной работе; оформление отчета отвечает требованиям методических указаний; при устном ответе на вопросы преподавателя не испытывает затруднений.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если не представлен письменный отчет по проведенным лабораторным работам или оформление отчета не отвечает требованиям методических указаний; имеются грубые ошибки и неточности.

Рекомендуемая литература и интернет-ресурсы

1. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. А. Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2020. – 368 с. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573206>

2. Кухня народов мира: учебное пособие / Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Северо-Кавказский федеральный университет»; авт.-сост. В.В. Марченко, Н.В. Судакова. – Ставрополь: СКФУ, 2016. - 149 с. - Библиогр. в кн.; То же [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459071>

3. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с.

4. Тимофеев, П.М. Взаимосвязь туристического бизнеса и сети общественного питания / П.М. Тимофеев. - М. : Лаборатория книги, 2012. - 167 с.

5. Очилова, Х. Ф. Гастрономический туризм: теория и практика: учебник : [16+] / Х. Ф. Очилова, Д. С. Умирова. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. – 160 с.

Интернет-ресурсы:

1. www.biblioclub.ru – «Университетская библиотека онлайн», Общество с ограниченной ответственностью «Директ–Медиа».

2. Электронно–библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа».