

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет»

Л. Г. Ермош, Е. Н. Непомнящих

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Лабораторный практикум

Рекомендовано учебно-методическим советом федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Красноярский государственный аграрный университет» для внутривузовского использования в качестве учебного пособия для студентов, обучающихся по направлениям подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья, 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения, 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Электронное издание

Красноярск 2023

ББК 36.39

Е 74

Рецензенты:

Е. А. Струпан, доктор технических наук, профессор кафедры технологии и организации общественного питания ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»

А. П. Ковалев, директор ООО «Пищепром», г. Красноярск

Е 74 **Ермош, Л. Г.**
Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: лабораторный практикум / Л. Г. Ермош, Е. Н. Непомнящих; Красноярский государственный аграрный университет. – Красноярск, 2023. – 134 с.

Содержит методические рекомендации по выполнению лабораторных работ, краткий теоретический материал, задания к лабораторным работам, вопросы для обсуждения и защиты лабораторных работ, список литературы, справочные материалы.

Предназначено для обучающихся по направлениям подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья, 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения, 35.03.07 – Технология переработки сельскохозяйственной продукции.

ББК 36.39

© Ермош Л. Г., Непомнящих Е. Н., 2023

© ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет», 2023

ОГЛАВЛЕНИЕ

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ВВЕДЕНИЕ..... | 4 |
| Методические рекомендации студентам по выполнению лабораторных работ..... | 6 |
| Лабораторная работа № 1. Работа с нормативной документацией системы общественного питания | 8 |
| Лабораторная работа № 2. Технология приготовления горячих соусов | 13 |
| Лабораторная работа № 3. Технология приготовления холодных и сладких соусов..... | 17 |
| Лабораторная работа № 4. Технология приготовления горячих супов | 20 |
| Лабораторная работа № 5. Технология приготовления холодных и сладких супов | 24 |
| Лабораторная работа № 6. Технология приготовления полуфабрикатов, блюд из жареных овощей | 28 |
| Лабораторная работа № 7. Технология приготовления блюд из тушеных и запеченных овощей..... | 32 |
| Лабораторная работа № 8. Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий..... | 35 |
| Лабораторная работа № 9. Технология приготовления мучных гарниров.. | 41 |
| Лабораторная работа № 10. Ассортимент, виды нарезки полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы. Работа с нормативной документацией..... | 45 |
| Лабораторная работа № 11. Технология приготовления блюд из натурального мяса | 51 |
| Лабораторная работа № 12. Технология приготовления полуфабрикатов и блюд из рубленого мяса..... | 56 |
| Лабораторная работа № 13. Технология приготовления порционных полуфабрикатов и блюд из сельскохозяйственной птицы | 60 |
| Лабораторная работа № 14. Технология приготовления полуфабрикатов и блюд из рубленого мяса птицы | 66 |
| Лабораторная работа № 15. Технология приготовления блюд из рыбы | 69 |
| Лабораторная работа № 16. Технология приготовления холодных блюд и закусок | 75 |
| Лабораторная работа № 17. Технология приготовления холодных сладких блюд..... | 83 |
| Лабораторная работа № 18. Технология приготовления мучных кулинарных блюд..... | 87 |
| ЗАКЛЮЧЕНИЕ | 93 |
| ЛИТЕРАТУРА | 94 |
| ПРИЛОЖЕНИЯ..... | 95 |

ВВЕДЕНИЕ

Дисциплина «Технология приготовления пищи» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока ФТД подготовки студентов по направлению 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья.

Данный лабораторный практикум также рекомендован к использованию для обучения студентов направлений 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения, 35.03.07 – Технология переработки сельскохозяйственной продукции.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с технологией переработки различных видов пищевого сырья с целью производства продукции общественного питания, в том числе с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества и безопасности продукции для жизни и здоровья потребителя.

Значимость дисциплины и целесообразность ее изучения связана с тем, что выпускники данных направлений могут реализовать свои профессиональные возможности не только в пищевой отрасли, но и в системе общественного питания.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, самостоятельную работу студента.

Лабораторные работы – одна из основных форм организации учебного процесса, заключающаяся в приобретении студентами первичных навыков по приготовлению блюд и кулинарных изделий, оценки качества готовой продукции, работы с нормативной документацией.

Лабораторный практикум содержит методические рекомендации по выполнению лабораторных работ, где обозначены такие вопросы, как последовательность выполнения лабораторной работы, критерии оценивания работы студента, правила техники безопасности и личной гигиены в пищевой лаборатории. Каждая лабораторная работа состоит из вопросов по теме, предлагаемых для обсуждения, которые выявляют теоретическую подготовленность студентов к занятию, варианты заданий, последовательность их выполнения, а так-

же справочный материал по оценке качества приготовленных блюд. Приложения содержат формы документации предприятия общественного питания, дополнительные справочные материалы, а также рецептуры блюд, с которыми непосредственно работают студенты.

Выполнение данного вида учебной работы способствует формированию у студента необходимых для освоения компетенций знаний по ассортименту продукции общественного питания, нормативной документации, практических навыков приготовления различных видов блюд, проведения органолептического контроля продукции общественного питания.

Методические рекомендации студентам по выполнению лабораторных работ

К выполнению лабораторных работ студенты приступают после прохождения вводного инструктажа по технике безопасности в пищевой лаборатории непосредственно на рабочем месте.

При работе в технологической лаборатории студенты обязаны соблюдать правила личной и производственной гигиены: к работе приступать в санитарной одежде (халат или куртка, колпак или косынка, сменная обувь, полотенце). Волосы необходимо убирать под колпак, перед работой вымыть руки. При выходе куда-либо из лаборатории студент должен снимать санитарную форму.

В каждой группе назначаются дежурные, которые следят за санитарным состоянием лаборатории в течение учебного процесса, а также сдают в чистом виде лабораторию преподавателю в конце занятия. Большое значение имеет состояние рабочих мест: студент должен следить за его чистотой, правильностью использования разделочных досок и инвентаря и т. д.

Студент допускается к выполнению лабораторной работы при наличии оформленной записи лабораторной работы, включающей цель, краткие теоретические сведения, рассчитанную и оформленную технологическую карту, форму для оценки органолептических показателей блюд, вопросы к защите лабораторной работы.

При выполнении лабораторных работ применяют интерактивный метод «Анализ конкретных ситуаций (*case-study*)», который предполагает работу в бригаде, при этом индивидуальное приготовление блюда по тематике, что позволяет повысить ответственность каждого члена бригады за качество приготовленных блюд, оформление, представление к дегустации. Обсуждение результатов и анализ ошибок проводится в форме бракеражной комиссии, как аналог действующей комиссии на предприятиях общественного питания, после чего делают выводы и заключение, которые отражаются в соответствующей форме (см. прил. В).

По итогам выполнения лабораторной работы преподаватель оценивает деятельность каждого студента, при этом учитывает его теоретическую подготовленность, самостоятельность, работу в бригаде, умение правильно организовывать рабочее место, качество приготовленных блюд.

Критерии оценивания лабораторных работ

«Зачтено» выставляется студенту:

- ✓ если соблюдена структура оформления лабораторной работы;
- ✓ правильно рассчитана и оформлена технологическая карта;
- ✓ отражены результаты в процессе выполнения работы – заполнена форма по оценке качества приготовленного блюда;
- ✓ обоснованы выводы по результатам работы;
- ✓ проработаны вопросы для защиты лабораторной работы.

«Не зачтено» выставляется:

- ✓ если не соблюдена структура оформления лабораторной работы;
- ✓ не отражены результаты выполнения работы;
- ✓ не обоснованы выводы;
- ✓ если студент не готов ответить на вопросы по защите лабораторной работы;
- ✓ работа не выполнена.

Лабораторная работа № 1. Работа с нормативной документацией системы общественного питания

Цель – ознакомиться с видами нормативной документации в системе общественного питания, терминологией, приобрести практические навыки составления технологических карт.

Теоретическая часть

Общественное питание (индустрия питания) представляет собой самостоятельную отрасль экономики, состоящую из предприятий различных форм собственности и организационно-управленческой структуры. Предприятия общественного питания организуют питание населения, производят и реализуют готовую продукцию и полуфабрикаты, как на предприятии, так и вне его, с возможностью оказания широкого перечня услуг по организации досуга и других дополнительных услуг.

Основными видами нормативной документации на предприятиях общественного питания являются:

- Государственные, отраслевые стандарты (ГОСТы, ОСТы).
- Технические условия и технологические инструкции (ТУ и ТИ).
- Технический регламент таможенного союза.
- Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания.
- Технологические и технико-технологические карты (ТК, ТТК).

Основными ГОСТами, регламентирующими деятельность предприятий общественного питания, являются:

ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».

Настоящий стандарт распространяется на услуги и продукцию общественного питания и устанавливает термины и определения основных понятий в этой области. Требования стандарта являются общими и предназначены для применения всеми предприятиями питания независимо от их вида, размера, мощности и ассортимента изготавливаемой продукции.

ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению».

Настоящий стандарт устанавливает общие технические требования к продукции общественного питания, реализуемой населению: требования к ее производству, реализации, правилам приемки, методам

контроля, упаковке, маркировке, хранению и транспортированию. Положения настоящего стандарта распространяются на продукцию, изготавливаемую предприятиями общественного питания различных форм собственности и индивидуальными предпринимателями.

ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

Настоящий стандарт устанавливает общие требования к оформлению, построению и содержанию технологических документов на продукцию общественного питания. Стандарт распространяется на технологические документы на продукцию, изготавливаемую предприятиями общественного питания различных форм собственности и индивидуальными предпринимателями, а именно:

- технологическая карта;
- технологическая инструкция;
- технико-технологическая карта.

Технологическая карта на продукцию общественного питания – документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия) (ГОСТ 31987-2012)

Рекомендуемая форма технологической карты прилагается (см. прил. А).

В рецептуре указывают нормы расхода продуктов брутто и нетто на одну или более порций, или на один или более килограмм, выход (массу нетто) полуфабрикатов и выход готовой продукции (кулинарных полуфабрикатов, блюд, булочных и мучных кондитерских изделий).

Технологические карты оформляют вручную, машинописным способом или в автоматизированном режиме. При внесении изменений в рецептуру или технологию производства продукции технологическую карту переоформляют.

Технико-технологическая карта (ТТК) – документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания.

ТТК разрабатываются только на новую продукцию, впервые изготавливаемую на предприятии общественного питания.

ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».

Настоящий стандарт устанавливает общие требования к порядку разработки фирменных и новых блюд и изделий, изготавливаемых предприятиями (объектами) общественного питания различных форм собственности, организационно-управленческой структуры и индивидуальными предпринимателями.

ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

Настоящий стандарт распространяется на продукцию общественного питания массового изготовления и устанавливает метод органолептической оценки ее качества.

Органолептический анализ продукции общественного питания – сенсорный анализ продукции общественного питания с помощью обоняния, вкуса, зрения, осязания и слуха.

Органолептическая оценка качества продукции общественного питания – оценка ответной реакции органов чувств человека на свойства продукции общественного питания как исследуемого объекта, определяемая с помощью качественных и количественных методов.

Органолептический анализ включает рейтинговую оценку основных органолептических показателей: внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха и вкуса с использованием балльной шкалы:

- 5 баллов – отличное качество;
- 4 – хорошее;
- 3 – удовлетворительное;
- 2 – неудовлетворительное.

В случае обнаружения недостатков и/или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в приложении Б.

Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции».

Настоящий нормативный документ устанавливает обязательные требования к пищевой продукции, процессам ее изготовления, хранения, транспортировки, реализации и утилизации. Дополнительно регламент ТР ТС 021/ 2011 описывает требования к разработке, вне-

дрению и поддержанию на предприятии процедур, основанных на концепции ХАССП. Является документом, подтверждающим соответствие выпускаемой продукции требуемым показателям качества.

Сборник рецептур блюд, кулинарных изделий, булочных и мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания – технический документ, определяющий нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд, изделий, содержащий требования к технологическим процессам приготовления продукции общественного питания (ГОСТ Р 50763-2007).

Виды сборников рецептур блюд и кулинарных изделий:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
- Сборник рецептур блюд диетического питания.
- Сборник рецептур блюд школьного питания.
- Сборник рецептур национальных блюд.
- Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.

Вопросы для обсуждения

1. ГОСТы, ОСТы, ТУ в системе общественного питания.
2. Продукция общественного питания – терминология, классификация.
3. Содержание и структура технологической карты.
4. Технологические инструкции и технико-технологическая карты.
5. Значение нормативных таблиц сборника рецептур.
6. Основные методы пересчета сырья с учетом взаимозаменяемости, сезонности, категории упитанности и др.

В ходе выполнения работы студенту необходимо:

1. Ознакомиться и закрепить терминологию системы общественного питания.
2. Изучить структуру всех видов нормативной документации общественного питания.
3. Ознакомиться со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий: структурой, нормативными таблицами, рецептурами.
4. Разобраться с назначением всех приложений сборника.
5. Составить и оформить технологическую карту на блюдо и кулинарное изделие (по заданию преподавателя).
6. Составить и оформить технологическую карту на блюдо и кулинарное изделие (по заданию преподавателя) с заменой сырья.

Для закрепления материала студенту предлагается решить следующие производственные задачи:

1. Составьте технологическую карту для приготовления 75 порций соуса молочного сладкого в кафе (масса порции 50 г), с заменой молока цельного на молоко цельное сгущенное с сахаром.

2. Рассчитайте продукты и составьте технологическую карту для приготовления 10 литров соуса лукового в кафе с заменой лука репчатого на лук репчатый пассерованный (30 % у жарки) и уксуса 9 %-го на 3 %-й.

3. Рассчитайте количество основных овощей с учетом сезонности и составьте технологическую карту для приготовления 5 л соуса красного основного в студенческой столовой. Произведите замену сырья на май.

4. Определите расход свеклы в марте для приготовления 90 порций блюда «Борщ с картофелем», если выход 1 порции составляет 500 г. Составьте технологическую карту для столовой.

5. Определите расход грибов белых свежих для приготовления 150 порций блюда «Борщ с черносливом и грибами», выход 1 порции – 300 г. Составьте технологическую карту для ресторана.

6. При приготовлении в столовой 30 порций борща с капустой и картофелем (выход порций 500 г) вместо томатного пюре использовали томатную пасту с содержанием сухих веществ 25–30 %. Произведите расчет по замене пюре на пасту. Составьте технологическую карту.

Вопросы для защиты лабораторной работы

1. Какие виды нормативной документации действуют в системе общественного питания?

2. Чем ГОСТ отличается от ТУ?

3. Какие показатели регламентирует Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011?

4. Перечислите основные термины и определения общественного питания.

5. Назовите структуру сборника рецептов.

6. Дайте определение технологической карте.

7. Чем технологическая карта отличается от технико-технологической?

8. Что такое вес брутто и нетто?

9. С какой целью производится перерасчет овощного сырья в зависимости от времени года?

Лабораторная работа № 2. Технология приготовления горячих соусов

Цель – изучить в объеме программы технологию и приобрести первичные навыки приготовления горячих соусов.

Теоретическая часть

Соусы являются составной частью большого ассортимента горячих и холодных блюд из овощей, круп, макарон, мяса, рыбы и других продуктов.

Соусы являются одним из катализаторов аппетита, повышают сочность блюд и изделий, восполняя потерю влаги продуктов при тепловой обработке, дополняют химический состав блюд, повышают их пищевую ценность и калорийность, а также дополняют или разнообразят вкус блюд.

По температуре подачи соусы подразделяют на две группы: горячие и холодные. Температура подачи горячих соусов составляет 70 °С, холодных – 12–14 °С.

В зависимости от исходных продуктов различают горячие соусы на мясном и рыбном бульонах, грибном отваре, сметанные, молочные и яично-масляные.

По технологии приготовления соусы подразделяются на красные и белые.

Различают соусы основные и производные от них. Производный соус готовят из основного с добавлением в него различных продуктов.

Технология приготовления различных видов соусов подробно приведена в сборниках рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Рекомендуемая масса соуса при подаче блюда составляет от 50 до 100 г. В сборниках рецептур норма вложения продуктов дана из расчета на 1 л готового соуса; расход соли, перца и лаврового листа в рецептурах не указан.

Расход специй на 1 л (кг) соуса следующий: соли – 10 г, перца – 0,5 г, лаврового листа – 0,2 г; на маринад, кроме того, гвоздики – 1 г, корицы – 1 г.

Для приготовления соуса молочного используют только соль в количестве 8 г. Исходя из особенностей национальных блюд лавровый лист в соусы, используемые для этих блюд, можно не добавлять.

При замене одних продуктов другими руководствуются данными, приведенными в таблице «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд» сборника рецептур.

В рецептурах указывается кислота лимонная, которая может быть заменена соком лимона, из расчета: 1 г кислоты лимонной заменяется 8 г сока лимонного, получаемого из 20 г лимона. Кислоту лимонную растворяют в теплой кипяченой воде (1:5) и вводят в готовый соус.

Основные горячие соусы хранят на водяной бане при температуре 80 °С в течение 3–4 часов. Полуфабрикаты основных соусов можно хранить до 3 суток при температуре 0...+4 °С.

Сметанные соусы хранят при температуре 75 °С не более 2 часов с момента приготовления. Молочный жидкий соус в горячем виде хранится не более 1–1,5 часа при температуре 65–70 °С, так как в процессе хранения он темнеет. Густой молочный соус, предназначенный для фарширования, хранят не более 1 суток при температуре +5 °С. Молочный соус средней густоты, предназначенный для запекания, готовится непосредственно перед использованием (запеканием).

В таблице 1 приведены нормируемые органолептические показатели горячих соусов.

Таблица 1 – Органолептические показатели качества горячих соусов

| Показатель качества | Характеристика |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Внешний вид | Однородная масса; соусы с мучной пассеровкой – без комков заварившейся муки, без пленок на поверхности; добавленные овощи мелко нашинкованы и вместе с другими компонентами равномерно распределены по всей массе. В соусах с жиром, он не расслаивается |
| Цвет | Соусов красных – от светло-коричневого до коричневого. Соусов белых – серовато-белый с характерным для введенных компонентов оттенками (парового – беловато-кремовый, томатного – красновато-оранжевый т. п.); молочного, сметанного – белый или белый со слабым кремовым оттенком. Соусов яично-масляных: польского – желтоватый с зелеными частичками измельченной зелени |
| Вкус и запах | Характерный для каждого вида соуса, с ароматом и привкусом компонентов, входящих в его состав, без запаха сырой муки, пригорелого молока, прогорклого жира, без посторонних вкуса и запаха; солоноватый, в меру кислый (с томатным пюре, уксусом, лимонной кислотой) |
| Консистенция | Соусов красных, белых, молочных, сметанных – вязкая, при наличии компонентов – наполнители равномерно распределены в соусе. Яично-масляных соусов: польского – жидкая или средней густоты, с равномерно распределенными измельченными яйцами и зеленью |

Вопросы для обсуждения

1. Классификация соусов. Ассортимент, правила подбора соусов к различным блюдам, температура подачи.
2. Технология приготовления различных видов бульонов для горячих соусов.
3. Виды и технология приготовления мучных пассеровок.
4. Технология приготовления соусов на муке и их производных. Показатели качества соусов.
5. Особенности технология приготовления молочных, сметанных, яично-масляных соусов. Показатели качества.
6. Правила и виды подачи горячих соусов.
7. Условия хранения и сроки реализации горячих соусов.

Для приготовления предлагается следующий ассортимент горячих соусов:

- Соус красный основной.
- Соус красный с луком и огурцами.
- Соус молочный сладкий.
- Соус сметанный.
- Соус белый основной.
- Соус польский.

При подготовке к лабораторной работе студенту необходимо:

- оставить технологическую карту блюда на 500 г, используя рецептуры соусов (см. прил. Г);
- произвести перерасчет овощей, используемых для приготовления соусов, согласно сезону; используя сборник рецептур;
- при необходимости произвести взаимозамену сырья;
- установить органолептические показатели качества соусов согласно нормативным рекомендациям.

Оборудование, посуда, инвентарь

Плиты электрические, конвекционный шкаф, столы производственные, шкаф холодильный; кастрюли, сковороды, сотейники, миксер электрический, порционные сковороды, поварские ножи, веселки, порционные тарелки, соусники, столовые приборы и др.

В ходе выполнения работы студенту необходимо:

1. Определить продолжительность варки соусов.
2. Определить выход готового соуса, сравнить с расчетными данными.
3. Определить изменение массы соуса в процессе варки (в процентах).
4. Представить приготовленный соус на дегустацию.
5. Провести органолептическую оценку приготовленного соуса по пятибалльной шкале; при необходимости выявить дефекты, произвести соответствующую запись (см. прил. Б, В).

Вопросы для защиты лабораторной работы

1. Какая существует классификация соусов?
2. Назовите ассортимент горячих соусов.
3. Какие правила подбора соусов к различным блюдам существуют?
4. Какая температура подачи горячих соусов?
5. Расскажите технологию приготовления мясного бульона для соусов.
6. Расскажите технологию приготовления вашего соуса.
7. Какие виды мучных пассеровок вы применяли?
8. Перечислите технологические параметры производства различных видов пассеровок.
9. Назовите основные этапы приготовления молочных и сметанных соусов.
10. В чем особенность приготовления яично-масляных соусов?
11. Назовите условия хранения и сроки реализации различных видов горячих соусов.

Лабораторная работа № 3. Технология приготовления холодных и сладких соусов

Цель – изучить в объеме программы технологию и приобрести первичные навыки приготовления холодных и сладких соусов

Теоретическая часть

Холодные соусы предназначены для заправки салатов, холодных блюд и закусок. К холодным соусам относятся соусы на растительном масле: майонезы, масляные смеси, овощные маринады, салатные заправки, сладкие соусы и сиропы.

Сладкие соусы и сиропы готовят из свежих, сушеных плодов и ягод, повидла, джема. Подают их к крупяным биточкам, запеканкам, свежим плодам и ягодам, мороженому, различным сладким пудингам. Сладкие сиропы используют также для приготовления безалкогольных коктейлей. В качестве загустителя в сладких соусах выступает крахмал или молоко сгущенное или яичная смесь, нагретая до 70 °С.

Технология приготовления различных видов холодных и сладких соусов подробно приведена в сборниках рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При замене одних продуктов другими руководствуются данными, приведенными в таблице сборника рецептур «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд». В рецептурах указывается кислота лимонная, которая может быть заменена соком лимона, из расчета: 1 г кислоты лимонной заменяется 8 г сока лимонного, получаемого из 20 г лимона. Кислоту лимонную растворяют в теплой кипяченой воде (1:5) и вводят в готовый соус.

Расход специй на 1 л (кг) соуса следующий: соли – 10 г, перца – 0,5 г, лаврового листа – 0,2 г; на маринад, кроме того, гвоздики – 1 г, корицы – 1 г.

Масляные смеси хранят в холодильнике (+2–4 °С) несколько дней в пергаменте, целлофане (как сливочное масло); майонез собственного производства и салатные заправки – 1–2 суток (+2–4 °С). Сладкие соусы хранятся в течение дня при температуре (+2–4 °С). В таблице 2 приведены нормируемые органолептические показатели холодных и сладких соусов.

Таблица 2 – Органолептические показатели качества соусов

| Показатель качества | Характеристика |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Внешний вид | Однородная масса; сладкие соусы – без комков заварившейся крахмала, без пленок на поверхности; овощи в маринадах нашинкованы соломкой, равномерно распределены по всей массе. В масляных смесях нет расслоения. У салатных заправок допускается расслоение, которое устраняется при встряхивании |
| Цвет | Маринадов – от светло-оранжевого до красно-оранжевого. Смесей масляных: масла зеленого – светло-зеленый, селедочного – серовато-кремовый, сырного – желтый |
| Вкус и запах | Характерный для каждого вида соуса, с ароматом и привкусом компонентов, входящих в состав, без запаха прогорклого жира, без посторонних вкуса и запаха; в меру соленый, в меру кислый (с томатным пюре, уксусом, лимонной кислотой), в меру сладкий |
| Консистенция | Масляных смесей – пастообразная (в охлажденном виде хорошо сохраняют форму), майонезов и сладких соусов – вязкая; маринадов – средней густоты, овощи – мягкие, сохранившие форму, салатных заправок – жидкая |

Вопросы для обсуждения

1. Классификация холодных соусов. Ассортимент, правила подбора соусов к различным блюдам, температура подачи.
2. Технология различных видов холодных соусов. Показатели качества.
3. Технология сладких соусов. Ассортимент. Показатели качества.
4. Правила подачи холодных соусов.
5. Правила подачи сладких соусов.
6. Условия хранения и сроки реализации холодных и сладких соусов.
7. Санитарно-гигиенические требования при производстве холодных и сладких соусов.

Для приготовления предлагается следующий ассортимент холодных и сладких соусов:

- Соус майонез.
- Майонез с корнишонами.
- Паста сырная.
- Соус абрикосовый.

- Соус яблочный.
- Заправка для салатов.

При подготовке к лабораторной работе студенту необходимо:

- составить технологическую карту блюда на 500 г, используя рецептуры соусов (см. прил. Г);
- произвести перерасчет овощей, используемых для приготовления соусов, согласно сезону; используя сборник рецептов;
- при необходимости произвести взаимозамену сырья;
- установить органолептические показатели качества соусов согласно нормативным рекомендациям.

Оборудование, посуда, инвентарь:

Плиты электрические, конвекционный шкаф, столы производственные, шкаф холодильный; кастрюли, сковороды, сотейники, миксер электрический, порционные сковороды, поварские ножи, веселки, порционные тарелки, соусники, столовые приборы и др.

В ходе выполнения работы студенту необходимо:

1. Определить общую продолжительность приготовления соусов.
2. Определить выход готового соуса, сравнить с расчетными данными.
3. Определить изменение массы соуса в процессе приготовления.
4. Представить приготовленный соус на дегустацию.
5. Провести органолептическую оценку приготовленного соуса по 5-балльной шкале; при необходимости выявить дефекты, произвести соответствующую запись (см. прил. Б, В).

Вопросы для защиты

1. Назовите ассортимент холодных соусов.
2. Назовите ассортимент сладких соусов.
3. К каким блюдам подают сладкие соусы?
4. Какая температура подачи холодных соусов?
5. Расскажите технологию приготовления приготовленного вами соуса.
6. Какой продукт используют в качестве загустителя в сладких соусах?
7. Назовите условия хранения и сроки реализации различных видов холодных и сладких соусов.

Лабораторная работа № 4. Технология приготовления горячих супов

Цель – изучить в объеме программы технологию и приобрести первичные навыки приготовления горячих супов: заправочных и пюреобразных.

Теоретическая часть

Супами называются первые блюда, подают их в обеденном рационе после закусок или холодных блюд. Основой горячего супа, как и других, является жидкая часть и гарниры из разнообразных продуктов.

Супы делятся на две больших группы: горячие и холодные. В особую группу выделяют сладкие супы, которые готовят на фруктовых и ягодных отварах. В летний период их отпускают холодными, в осенне-зимний период – холодными и горячими. Температура подачи горячих супов составляет 75 °С, холодных – 12–14 °С.

Горячие супы – самая большая группа супов. Они подразделяются на: заправочные, пюреобразные, прозрачные, молочные. Готовят горячие супы на бульонах (костном, мясокостном, рыбном, бульоне из птицы), на отварах (грибном, овощном, бобовом), или вегетарианскими (на воде). Не используют только отвары фасоли.

Самой большой из этих групп супов являются заправочные супы.

Нормы выхода супов в сборниках рецептур даны на 1000 г (1 л). Норма порции может составлять 500, 400, 250 г, что зависит от спроса покупателей.

Если масса порции супа уменьшается, то норма закладки продуктов остается той же или может быть снижена; норма закладки сметаны в щи, борщи в рецептурах не указывается, она приведена так же в таблице сборника в соответствующем разделе и составляет 10 г на порцию.

Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы) могут быть увеличены или уменьшены, но не более чем на 10–15 %, при условии сохранения общей массы закладываемых овощей; замена одних продуктов на другие проводится по таблице «Нормы взаимозаменяемости продуктов».

При отсутствии овощей, входящих в рецептуру в небольшом количестве (репа, брюква), они могут быть заменены другими овощами, входящими в рецептуру, с сохранением общей массы овощей.

Специи, соль в рецептурах не указаны, но их следует вводить в супы за 5–10 минут до окончания варки: соль – 6–10 г на 1 литр; для мо-

лочных супов – 6 г; перец горошком – 0,1 г, лавровый лист – 0,04 г (кроме молочных); зелень петрушки, укропа, сельдерея также не указаны в рецептурах, но ее рекомендуют добавлять в супы в мелко нарезанном виде – 2–3 г нетто на порцию для ароматизации и витаминизации.

При подаче горячие супы должны иметь температуру 75 °С. Хранят горячие супы на мармите или плите не более 2–3 часов;

Запрещается оставлять на следующий день супы-пюре, молочные; смешивать остатки супов со свежеприготовленными.

Подают супы в глубоких тарелках, бульонных чашках, пиалах, керамических горшочках зависимости от вида супа, типа предприятия и т. д.

Нормируемые органолептические показатели горячих супов приведены в таблице 3.

Таблица 3 – Органолептические показатели качества горячих супов

| Показатель качества | Характеристика |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 2 |
| Заправочный суп | |
| Внешний вид | На поверхности жидкой части блески жира. Нарезка овощей соответствует технологии приготовления, овощи хорошо очищены. Набор овощей и прочих компонентов и их соотношение соблюдены. Дополнительные компоненты – мясopодукты, шпик, грибы, чернослив и другие имеют соответствующую форму или нарезку |
| Цвет | Жидкой части от светло-желтого, ярко-оранжевого до темно-красного, в зависимости от вида супа. Борща с черносливом – коричневый, борща зеленого – зеленоватый |
| Вкус и запах | Борщей – кисло-сладкий; щей, рассольников – в меру соленый; щей из квашеной капусты кисло-соленый, солянок – острый. У рассольников и солянок выраженный вкус соленых огурцов. Маслины и каперсы усиливают приятные вкусовые ощущения. У картофельных супов преобладает вкус бульона, картофеля, дополняют вкус различные компоненты. Специи так же дополняют приятные вкусовые ощущения. Запах пассерованных овощей, томата, бульона. У борща московского – выраженный запах свинокопченостей, с черносливом и грибами – грибов и чернослива, у рассольников и солянок выраженный аромат соленых огурцов, у картофельных супов – аромат бульона, картофеля и различных компонентов. Специи дополняют приятные ощущения |

| 1 | 2 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Консистенция | Овощей и других компонентов – мягкая, плотная. Овощи и другие компоненты не переварены, сохраняют правильную форму |
| <i>Примечание: Органолептическая оценка заправочных супов проводится в не заправленном виде</i> | |
| Прозрачный и пюреобразный суп | |
| Внешний вид | Супы-пюре: пюреобразная, однородная, жидкая масса. Допускается наличие непротертых компонентов (гарнира) 15–20г. Супы прозрачные: чистые, прозрачные бульоны без жира на поверхности. Введенный гарнир не должен окрашивать бульон |
| Цвет | Супы-пюре: характерный для набора продуктов; Супы прозрачные: мясного бульона – светло-коричневый, куриного рыбного – светло-желтый |
| Вкус и запах | Супов пюре – мягкий, насыщенный, в меру соленый, с приятными вкусовыми ощущениями от введенных добавок. Прозрачных супов – насыщенный вкус концентрированного бульона (мясного, рыбного, из птицы), приятный, в меру соленый. Ухи рыбацкой с выраженным вкусом картофеля. Запах и аромат концентрированного бульона (мясного, рыбного, из птицы), ароматических овощей |
| Консистенция | Супы-пюре: пюреобразная, однородная, не расслаивающаяся. Супы прозрачные: жидкая. У гарниров – мягкая, с сохранившейся формой |

Вопросы для обсуждения

1. Классификация и ассортимент заправочных супов.
2. Порядок закладки основных компонентов в заправочные супы.
3. Порядок пассерования овощей для заправки супов.
4. Борщи, щи, рассольники: ассортимент, особенности технологии. Показатели качества готовых блюд. Правила подачи.
5. Классификация и ассортимент супов-пюре. Технология подготовки продуктов, варки супов.
6. Виды заправки супов-пюре.
7. Условия хранения и сроки реализации заправочных и пюреобразных супов.
8. Гарниры для данных видов супов.

Для приготовления предлагается следующий ассортимент супов:

- Борщ с капустой и картофелем.
- Щи из свежей капусты с картофелем.
- Рассольник ленинградский.
- Борщ сибирский.
- Суп-пюре из картофеля с гренками
- Суп-пюре из рисовой крупы.

При подготовке к лабораторной работе студенту необходимо:

- составить технологическую карту для приготовления супа на 500 г (2 порции по 250 г), используя рецептуры супов (см. прил. Г);
- произвести перерасчет овощей, используемых для приготовления супов, согласно сезону;
- при необходимости произвести взаимозамену сырья;
- установить органолептические показатели качества супов согласно нормативным рекомендациям.

Оборудование, посуда, инвентарь

Плиты электрические, конвекционный шкаф, столы производственные, шкаф холодильный; кастрюли, сковороды, сотейники, миксер электрический, порционные сковороды, поварские ножи, веселки, порционные тарелки, соусники, столовые приборы и др.

В ходе выполнения работы студенту необходимо:

1. Определить количество бульона на 1–2 порции супа (500 г).
2. Определить массу очищенных овощей, необходимых для приготовления данного вида супа, рассчитать процент отходов, сравнить с нормативными данными.
3. Определить продолжительность тушения свеклы, капусты, припускания огурцов для заправочных супов.
4. Определить продолжительность варки супов.
5. Определить фактический выход супов, сравнить с расчетными данными.
6. Представить приготовленное блюдо на дегустацию.
7. Провести органолептическую оценку приготовленного супа по 5-балльной шкале; при необходимости выявить дефекты, произвести соответствующую запись (см. прил. Б, В).

Вопросы для защиты лабораторной работы

1. Назовите классификацию супов.
2. Как готовится мясной и костный бульоны для заправочных супов?
3. Перечислите порядок закладки основных компонентов в заправочные супы.
4. Чем борщ отличается от щей?
5. Что является обязательным компонентом рассольника, солянки?
6. Каковы правила подачи заправочных супов (масса, температура подачи)?
7. В чем особенность приготовления супов-пюре?
8. Какие виды заправочных супов-пюре вы знаете?
9. Назовите классификацию и ассортимент пюреобразных супов.
10. Назовите условия хранения и сроки реализации горячих супов.
11. Расскажите технологию и особенности супа вашего приготовления.

Лабораторная работа № 5. Технология приготовления холодных и сладких супов

Цель – изучить в объеме программы технологию и приобрести первичные навыки приготовления холодных и сладких супов.

Теоретическая часть

Холодные супы готовятся на хлебном квасе, кефире, овощных отварах. Кефир и квас используются только промышленного производства.

Для холодных супов правила подготовки продуктов такие же, как и для горячих супов: форма нарезки продуктов, обработка огурцов, свеклы и др.

Хранят все подготовленные и нарезанные компоненты в холодильнике.

Холодные супы отпускают при температуре не выше 14° С, со сметаной и мелко нарубленной зеленью.

Для сладких супов плоды и ягоды проходят тщательную гидромеханическую обработку. Сушеные плоды и ягоды заливают холодной водой, свежие ягоды и плоды закладывают в кипящую воду, добавляют сахар, доводят до кипения, варят до готовности и заваривают крахмалом. Для ароматизации добавляют гвоздику, корицу, цедру, вино.

Плоды в зависимости от рецептуры или протираются, или остаются в целом виде. Если протираются, то получают сладкие супы-пюре.

Подают сладкие супы с различными гарнирами: вареным рисом, макаронными изделиями, хлопьями кукурузными, клецками, вареникам со сладкими фаршами и т. д. Можно подать со сметаной, сливками.

Запрещается оставлять холодные и сладкие супы на следующий день, смешивать остатки супов со свежеприготовленными.

Нормируемые органолептические показатели холодных и сладких супов приведены в таблице 4.

Таблица 4 – Органолептические показатели качества холодных супов

| Показатель качества | Характеристика |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 2 |
| Внешний вид | Холодные супы: овощи и другие компоненты хорошо очищены (зачищены), нарезка соответствует технологии приготовления. Набор овощей и других компонентов и их соотношение соблюдены. Сладкие супы : в пюреобразной или жидкой массе содержатся нарезанные плоды или целые ягоды. В супах из косточковых ягод (вишня, черешня, слива, абрикосы и др.) допускается незначительное содержание частичек кожицы. Жидкая часть всех супов однородная |
| Цвет | Жидкой части супов: на квасе – светло-коричневый или коричневый, на свекольном отваре – светло-красный или бурокрасный, на кефире – белый; щей зеленых – не ярко выраженный коричневый или оливковый. Супов из свежих плодов, ягод – разной интенсивности, характерный для содержащихся в них красящих веществ: из семечковых, косточковых и цитрусовых плодов – от светло-желтого до светло-оранжевого, из темноокрашенных слив – синевато-оливковый; из ягод- от розового до светло-красного. Супов из сушеных плодов, ягод – разной интенсивности и окраски: из смеси сухофруктов – от светло-коричневого до ярко-коричневого, из косточковых – светло-коричневый, из кураги, урюка, изюма – от светло-оранжевого до светло-коричневого, из чернослива – фиолетово-оливковый различной интенсивности |

| 1 | 2 |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вкус и запах | Кисло-сладкий, окрошек – слегка острый, характерный для набора овощей и др. компонентов. Запах – характерный для ароматических веществ овощей, фруктов, ягод и присутствующих другим компонентам, входящим в супы |
| Консистенция | Овощей и других компонентов – мягкая, плотная. Овощи, плоды, фрукты не переварены. Супов-пюре – пюреобразная, жидкая, однородная |

Примечание. Органолептическая оценка супов на квасе, свекольном отваре, щей зеленых проводится в незаправленном виде (без сметаны).

Вопросы для обсуждения

1. Классификация и ассортимент холодных супов.
2. Технология приготовления отдельных видов холодных супов.

Правила подачи, показатели качества.

3. Классификация и ассортимент сладких супов.
4. Технология приготовления сладких супов.
5. Сладкие супы-пюре. Ассортимент гарниров для сладких супов.
6. Особенности подачи данных видов готовых супов, показатели качества.

Для приготовления предлагается следующий ассортимент супов:

- Суп из цитрусовых с рисом припущенным.
- Суп из смеси сухофруктов.
- Суп-пюре из яблок.
- Окрошка овощная на кефире.
- Окрошка уральская.
- Борщ холодный.

При подготовке к лабораторной работе студенту необходимо:

1. Составить технологическую карту блюда на 500 г (2 порции по 250 г), используя рецептуры супов (см. прил. Г).
2. Произвести перерасчет овощей, используемых для приготовления холодных супов, согласно сезону.
3. При необходимости произвести взаимозамену сырья.
4. Установить органолептические показатели качества супов, согласно нормативным рекомендациям.

Оборудование, посуда, инвентарь

Плиты электрические, конвекционный шкаф, столы производственные, шкаф холодильный; кастрюли, сковороды, сотейники, миксер электрический, порционные сковороды, поварские ножи, веселки, порционные тарелки, соусники, столовые приборы и др.

В ходе выполнения работы студенту необходимо:

1. Определить массу очищенных овощей и продуктов, рассчитать процент отходов, сравнить с нормативными данными.
2. Определить продолжительность приготовления супов.
3. Определить фактический выход супов, сравнить с расчетными данными.
4. Представить приготовленное блюдо на дегустацию.
5. Провести органолептическую оценку приготовленного соуса по 5-балльной шкале; при необходимости выявить дефекты, произвести соответствующую запись (см. прил. Б, В).

Вопросы для защиты лабораторной работы

1. Назовите ассортимент холодных супов.
2. Что является основой холодных супов?
3. Что является основой сладких супов?
4. Назовите правила подачи сладких супов.
5. Какие виды холодных супов являются русскими национальными супами?
6. Назовите условия хранения и сроки реализации сладких супов.
7. Назовите условия хранения и сроки реализации холодных супов.
8. Какой продукт служит загустителем и стабилизатором сладких супов?

Лабораторная работа № 6. Технология приготовления полуфабрикатов, блюд из жареных овощей

Цель – изучить в объеме программы технологию и приобрести первичные навыки приготовления полуфабрикатов и блюд из жареных овощей.

Теоретическая часть

Овощи, плоды широко используют для приготовления вторых блюд, супов, соусов, гарниров, холодных блюд и закусок. Для приготовления блюд овощи используются как в свежем виде, так и после тепловой обработки. Овощи варят, припускают, жарят, тушат и запекают; некоторые овощи, кроме того, пассеруют. Плоды и ягоды в основном варят, яблоки, помимо того, припускают и запекают.

Жарят овощи сырыми (картофель, кабачки, тыква, баклажаны, помидоры) или предварительно отваренными (капуста белокочанная и цветная, картофель). Кроме того, жарят изделия из овощной котлетной массы.

Овощи жарят различными способами: на сковороде с небольшим количеством жира (5–10 % от массы продукт), во фритюре (соотношение жира и продукта 4:1) и в жарочных шкафах.

Пассеруют морковь, белые коренья (петрушку, сельдерей, пастернак), лук репчатый и зеленый, чеснок, томатную пасту и томатное пюре с целью извлечения из них ароматических и красящих веществ, необходимым для улучшения органолептических показателей готовых блюд.

Готовые овощные блюда при отпуске потребителю рекомендуется посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа (2–3 г нетто на порцию) или зеленым луком (5–10 г нетто на порцию). К блюдам из картофеля можно подавать дополнительно свежие или соленые огурцы, помидоры, квашеную капусту, соленые и маринованные грибы, закусочные овощные консервы (икру баклажанную, кабачковую, перец фаршированный и т. п.) в количестве 50–100 г нетто на порцию.

Нормы вложения овощей, плодов и грибов в рецептурах сборника рассчитаны на стандартное сырье следующих кондиций:

- для картофеля приняты нормы, рассчитанные на норму отходов на сезон до 1 ноября (с нормой отходов 25 %);
- для моркови и свеклы – до 1 января (с нормой отходов 20 %).

На остальные периоды года нормы отходов и овощей приведены в таблице сборника рецептур «Расчет расхода сырья выхода полуфабрикатов и готовых изделий».

При всех способах тепловой обработки происходят потери массы овощей и плодов. Нормы потерь при тепловой обработке овощей, плодов и грибов также приведены в таблице «Расчет расхода сырья выхода полуфабрикатов и готовых изделий».

При необходимости замены одного вида сырья другим пользуются таблицей сборника рецептур «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд».

Нормируемые органолептические показатели блюд из жареных овощей приведены в таблице 5.

Таблица 5 – Органолептические показатели качества блюд из жареных овощей

| Показатель качества | Характеристика |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Внешний вид | Натуральные овощи в целом виде или нарезаны в соответствии с технологией приготовления. Овощи и другие компоненты хорошо очищены (зачищены). Набор компонентов и их соотношение соблюдено. Блюдо оформлено в соответствии с технологией. Котлеты, шницели, зразы, пирожки имеют правильную, форму, предусмотренную технологией приготовления, равномерно обжарены с двух сторон, подаются с соусом, сметаной или маслом |
| Цвет | Изделий из картофеля – светло-коричневый с золотистым оттенком, котлет морковных – коричнево-оранжевый, капустных и шницелей – коричнево-золотистый |
| Вкус и запах | Свойственный овощам, из которых приготовлено блюдо. Входящие в состав специи и другие компоненты дополняют приятные вкусовые ощущения Соусы и сметана придают блюдам более гармоничное сочетание, дополняют приятные вкусовые ощущения (сладковатый или кисловатый привкус) |
| Консистенция | Картофеля, овощей, грибов и других компонентов – мягкая, в меру плотная. Форма овощей сохранена. Картофельных пирожков, рулетов – однородная, плотная |

Вопросы для обсуждения

1. Технологическая схема механической кулинарной обработки различных видов овощей.
2. Ассортимент полуфабрикаты из основных видов овощей.
3. Формы нарезки овощей для различных видов блюд.
4. Принцип пересчета различных кондиций овощного сырья при приготовлении блюд из овощей.
5. Технологические параметры жарки овощей.
6. Ассортимент блюд из жареных овощей, технология приготовления, показатели качества.
7. Ассортимент блюд из овощной массы, технология приготовления, показатели качества.

При подготовке к лабораторной работе студенту необходимо:

- произвести перерасчет овощей для приготовления блюд по сезону;
- составить технологическую карту блюда на 1 и 2 порции (см. прил. Г);
- при необходимости произвести взаимозамену сырья;
- установить органолептические показатели качества приготовленного блюда, согласно нормативным рекомендациям.

Для приготовления предлагается следующий ассортимент блюд:

- Котлеты картофельные.
- Котлеты морковные.
- Зразы картофельные.
- Котлеты капустные.
- Котлеты картофельные с творогом.
- Драники.

Оборудование, посуда, инвентарь

Плиты электрические, конвекционный шкаф, столы производственные, шкаф холодильный; кастрюли, сковороды, сотейники, миксер электрический, порционные сковороды, поварские ножи, веселки, порционные тарелки, соусники, столовые приборы и др.

В ходе выполнения работы студенту необходимо:

1. Определить продолжительность жарки блюд из овощей.
2. Определить изменение массы готового продукта, сравнить с расчетными данными.
3. Определить выход готового блюда, сравнить с расчетными данными.
4. Оформить и представить приготовленное блюдо на дегустации.
5. Провести органолептическую оценку приготовленного соуса по 5-балльной шкале; при необходимости выявить дефекты, произвести соответствующую запись (см. прил. Б, В).

Вопросы для защиты лабораторной работы

1. Что такое овощной полуфабрикат?
2. Приведите примеры полуфабрикатов из овощей, подготовленных к жарке.
3. Назовите технологические параметры жарки овощей.
4. Назовите виды нарезки различных овощей для приготовления вторых горячих блюд и гарниров из жареных овощей.
5. Какие виды овощей необходимо отваривать перед жаркой?
6. Назовите технологические параметры жарки овощей различными способами.
7. Что такое овощная котлетная масса?
8. Чем гарниры из жареных овощей отличаются от блюд?
9. Назовите условия хранения и сроки реализации полуфабрикатов из овощей, блюд из жареных овощей.

Лабораторная работа № 7. Технология приготовления блюд из тушеных и запеченных овощей

Цель – изучить в объеме программы технологию и приобрести первичные навыки приготовления блюд из тушеных и запеченных овощей

Теоретическая часть

Тушат свежую и квашеную белокочанную капусту, картофель, корнеплоды и другие овощи.

Для улучшения вкуса перед тушением овощи обжаривают (морковь, картофель, лук); тушат овощи с добавлением различных соусов. Подготовленные овощи тушат в бульоне или соусе (10–15 % от массы овощей) с добавлением специй, лаврового листа и соли в течение 15–20 мин. При тушении капусты требуется более длительная тепловая обработка – от 45 мин до 1,5 часа.

Запекают овощи и грибы, как правило, подвергнутые предварительно какой-либо тепловой кулинарной обработке (варке, жарке, тушению, припусканию). Сырыми запекают яблоки, помидоры и др.

Для запекания используют один вид овощей, или их смесь, или овощи в сочетании с другими продуктами, а также фаршированные овощи. Кроме того, запекают овощную котлетную массу (запеканки) и изделия из нее. Овощи, в том числе некоторые фаршированные, запекают под соусом.

Посуду для запекания (противни или порционные сковороды) смазывают нерастопленным жиром (из расчета 2 г на порцию) и посыпают сухарями. Запекание производят в жарочных шкафах при 250–280°С, в конвекционных – 180–200°С.

При подаче поливают растопленным сливочным маслом или маргарином.

Готовые овощные блюда при отпуске потребителю рекомендуется посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа (2–3 г нетто на порцию) или зеленым луком (5–10 г нетто на порцию).

Нормы вложения овощей, плодов в рецептурах сборника рассчитаны на стандартное сырье следующих кондиций:

- для картофеля приняты нормы, рассчитанные на норму отходов на сезон до 1 ноября (с нормой отходов 25 %);
- моркови и свеклы – до 1 января (с нормой отходов 20 %).

На остальные периоды года нормы отходов и овощей приведены в таблице сборника рецептур «Расчет расхода сырья выхода полуфабрикатов и готовых изделий».

Нормы потерь при тепловой обработке овощей, плодов и грибов так же приведены в таблице «Расчет расхода сырья выхода полуфабрикатов и готовых изделий». При необходимости замены одного вида сырья другим пользуются таблицей сборника рецептур «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд».

Нормируемые органолептические показатели блюд из тушеных и запеченных овощей приведены в таблице 6.

Таблица 6 – Органолептические показатели качества блюд из тушеных и запеченных овощей

| Показатель качества | Характеристика |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Внешний вид | Овощи и плоды в целом виде или нарезаны в соответствии с технологией приготовления. Овощи и другие компоненты хорошо очищены (зачищены). Набор компонентов и их соотношение соблюдены. Блюдо оформлено в соответствии с технологией, полито маслом или одним из соусов, предусмотренных рецептурой. |
| Цвет | Картофеля, овощей тушеных и соуса характерный для них. Для запеченных овощей обязательной является золотистая корочка |
| Вкус и запах | Картофеля, овощей, и соусов для тушения и запекания ярко выражены, характерны для их вида. Входящие в состав специи и другие компоненты дополняют приятные вкусовые ощущения. |
| Консистенция | Картофеля, овощей – мягкая, плотная, сохранившая форма, хрустящая корочка |

Вопросы для обсуждения

1. Технологическая схема механической кулинарной обработки различных видов овощей.
2. Принцип пересчета различных кондиций (сезонности) овощного сырья при приготовлении блюд и гарниров.
3. Виды нарезки различных видов овощей для приготовления тушеных и запеченных овощей.
4. Технологические параметры тушения овощей.

5. Сущность процесса запекания, его технологические параметры.
6. Ассортимент блюд и гарниров из тушеных овощей. Правила подачи.
7. Ассортимент блюд и гарниров из запеченных овощей. Правила подачи.
8. Показатели качества блюд из тушеных и запеченных овощей.

Для приготовления предлагается следующий ассортимент блюд:

- Помидоры фаршированные.
- Запеканка овощная.
- Запеканка капустная.
- Свекла, тушеная в сметане.
- Картофель, тушеный с сухофруктами.
- Суфле из моркови.

При подготовке к лабораторной работе студенту необходимо:

- произвести перерасчет овощей для приготовления блюд по сезону;
- поставить технологическую карту блюда на 1 и 2 порции (см. прил. Г);
- при необходимости произвести взаимозамену сырья;
- установить органолептические показатели качества приготовленного блюда, согласно нормативным рекомендациям.

Оборудование, посуда, инвентарь

Плиты электрические, конвекционный шкаф, столы производственные, шкаф холодильный; кастрюли, сковороды, сотейники, миксер электрический, порционные сковороды, поварские ножи, веселки, порционные тарелки, соусники, столовые приборы и др.

В ходе выполнения работы студенту необходимо:

1. Соблюсти формы нарезки овощей и сопутствующих продуктов.
2. Определить продолжительность тушения и запекания овощей.
3. Определить изменение массы готового продукта, сравнить с расчетными данными.
4. Определить выход готового блюда, сравнить с расчетными данными.

5. Оформить и представить приготовленное блюдо на дегустацию.
6. Провести органолептическую оценку приготовленного соуса по 5-балльной шкале; при необходимости выявить дефекты, произвести соответствующую запись (см. прил. Б, В).

Вопросы для защиты лабораторной работы

1. Чем характеризуется процесс тушения?
2. Чем процесс тушения отличается от процесса припускания?
3. Назовите технологические параметры процесса тушения.
4. Назовите ассортимент блюд из тушеных овощей.
5. Чем характеризуется процесс запекания?
6. Чем процесс запекания отличается от процесса жарки?
7. Назовите технологические параметры процесса запекания.
8. Назовите ассортимент блюд из запеченных овощей.
9. Перечислите основные показатели качества блюд из тушеных и запеченных овощей.

Лабораторная работа № 8. Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий

Цель – изучить в объеме программы технологию и приобрести первичные навыки приготовления блюд из круп и макаронных изделий согласно нормативной документации.

Теоретическая часть

Основными блюдами из круп являются каши, а также изделия из каш: биточки, котлеты, запеканки, пудинги.

Каши можно варить из любого вида круп. Варят их на воде, на молоке или на смеси молока и воды. По консистенции каши делят на рассыпчатые, вязкие и жидкие в зависимости от соотношения крупы и жидкости, взятые для варки.

Чтобы рассчитать необходимое количество крупы, жидкости (молока, воды), сахара, соли для приготовления каш различной консистенции необходимо пользоваться таблицей сборника рецептов «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш». Нормы жидкости, указанные в таблице, рассчитаны для варки каш в котлах емкостью от 30 до 60 л.

Для каш, приготовленных на воде, берут 10 г соли, а для молочных и сладких – 4–5 г на 1 кг выхода каши. Каши рассыпчатые по

всем трем колонкам, а вязкие и жидкие по III колонке готовят на воде. Жидкие каши по I колонке готовят на цельном молоке, вязкие каши по I и II колонкам и жидкие каши по II колонке готовят на смеси молока и воды. Соотношение молока и воды принимается следующее: 60 % молока, 40 % воды от общего количества жидкости.

При варке вязких и жидких каш на 1 кг выхода каши добавляется сахар из расчета 30г по I и II колонкам, 10 г – для вязких и 20 г для жидких каш по III колонке.

Отходы при переработке, просеивании и промывании круп, составляющие 1–1,5 %, а также потери при порционировании (около 1 %) учтены при определении выхода каш и готовых изделий из них.

Привар каш составляет от 110 % для рассыпчатых до 350–550 % для жидких каш.

Норма выхода готовой каши на одну порцию – 200 г, однако она может быть уменьшена до 100, 150, 250 г в зависимости от спроса потребителей.

При подаче кашу поливают растопленным сливочным маслом или сливочным маргарином, можно посыпать сахаром (количество которых указано в рецептурах). Жиры можно заменять в соответствии с таблицей сборника «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд».

Количество жира (сливочное масло или сливочный маргарин) и сахара на блюдо, указанное в рецептурах, допускается изменять. На порцию каши по любой рецептуре можно взять 10–15 г жира. Сахар добавляется в количестве 5, 10, 20 или 25 г, при этом соответственно изменяется и выход блюда.

Кашу можно подавать с вареньем, джемом, повидлом, медом, из расчета 25–30 г на порцию.

Для приготовления котлет, биточков, запеканок из каш используют вязкую или рассыпчатую кашу, в которую добавляют жир, яйца, сахар и другие продукты. Вместо яиц можно использовать разведенный яичный порошок, количество которого рассчитывается по таблице «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд».

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). В процессе варки макаронные

изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта.

Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия варят, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий – 2,2–3,0 л воды, 30 г соли).

Количество жира (масла или маргарина) или сметаны при подаче можно изменить: жира – 10 или 20 г, сметаны – 20 или 40 г на порцию, при этом соответственно изменяется выход блюда.

Нормируемые органолептические показатели блюд из круп и макаронных изделий приведены в таблице 7.

Таблица 7 – Органолептические показатели качества блюд из круп и макаронных изделий

| Показатель качества | Характеристика |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 2 |
| Внешний вид | <p>Рассыпчатые каши – зерна крупы полностью набухшие, в основном сохранившие форму и легко отделяющиеся друг от друга. Каша заправлена жиром, с сахаром или с молоком. Другие компоненты (лук, шпик, печень, грибы) обработаны и нарезаны в соответствии с технологией и равномерно распределены в блюде.</p> <p>Вязкие каши – зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены. Каша заправлена жиром или сахаром. Компоненты – тыква, чернослив, морковь обработаны и нарезаны в соответствии с технологией и равномерно распределены в блюде. Клецки манные политы сметаной или маслом и посыпаны тертым сыром.</p> <p>Макаронные изделия сохранили форму, легко отделяются друг от друга. Макароны, запеченные с сыром или с яйцом, лапшевник, макаронник – квадратной или прямоугольной формы, поверхность неровная, слегка бугристая, неравномерно окрашенная, полита жиром или сметаной (лапшевник). В блюдах из лапши и вермишели компоненты хорошо перемешаны</p> |
| Цвет | <p>Характерный для использованных круп и компонентов (грибы, шпик, печень, чернослив и др.). Запеканок, пудингов – золотисто-желтый или светло-коричневый, на разрезе – характерный для использованных круп и компонентов (морковь, творог, тыква и другие).</p> |

| 1 | 2 |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>Макаронных изделий с жиром или сметаной, брынзой, сыром, творогом – светло-кремовый, светло-желтый или светло-серый. Блюда из макаронных изделий, в которые входят томатное пюре или морковь – оранжевый с красным оттенком или светло-оранжевый. Компонентов, предусмотренных рецептурой (грибы, ветчина, зеленый горошек консервированный и другие) – характерный для них. Корочки макарон, запеченных с яйцом, макаронника – коричнево-золотистый; лапшевника – светло-кремовый с оранжево-золотистым оттенком; макарон, запеченных с сыром – неоднородный светло-желтый или светло-коричневый</p> |
| <p>Вкус и запах</p> | <p>Рассыпчатых каш с компонентами – характерный, в меру соленый вкус; вязких каш – сладковатый (с черносливом – слегка кисловато-сладковатый): жидких каш, заправленных жиром – с очень слабым солоноватым привкусом); клецек манных – солоноватый (с сыром) и слабо кисловатый (со сметаной).</p> <p>Запах – характерный для круп (без затхлости, горечи и др. посторонних привкусов), привкус других компонентов в соответствии с рецептурой.</p> <p>Запеканок и пудингов – сладковатый, пудинга с консервированными плодами – сладкий, с приятным привкусом ванилина, орехов.</p> <p>Характерный для макаронных изделий и компонентов, предусмотренных рецептурой. С томатом, сметаной, творогом – кисловато-солоноватый, с сыром, брынзой – остро-солоноватый; макаронника – сладковатый; лапшевника – кисловато-сладковатый. Запах – характерный для компонентов, предусмотренных рецептурой</p> |
| <p>Консистенция</p> | <p>В рассыпчатых кашах – крупинки плотные, в вязких и жидких – крупинки мягкие. В манной каше отсутствуют комочки. У запеканки – однородная, мягкая, у пудингов – мягкая, пышная, нежная</p> <p>Макаронных изделий в блюдах – мягкая, упругая, в меру плотная, ни в коем случае не разварена; дополнительных компонентов (ветчины, грибов) – плотная, зеленого горошка консервированного – мягкая</p> |

Вопросы для обсуждения

1. Механическая кулинарная обработка различных видов круп.
2. Виды макаронных изделий, подготовка к тепловой обработке.
3. Ассортимент блюд из круп, правила варки различных видов каш.
4. Принцип расчетов жидкости, соли, жира, сахара при приготовлении каш различной консистенции в зависимости от вида используемой крупы.
5. Ассортимент блюд из макаронных изделий; нормы воды для их приготовления.
6. Ассортимент изделий из каш. Технология приготовления, показатели качества.

Для приготовления предлагается следующий ассортимент блюд:

- Макароны, запеченные с яйцом.
- Запеканка рисовая.
- Биточки манные.
- Лапшевник с творогом.
- Клецки манные со сметаной.
- Крупеник.

При подготовке к лабораторной работе студенту необходимо:

- произвести расчет крупы и остальных составляющих продуктов для приготовления каш;
- оставить технологическую карту блюда на 1 и 2 порции (см. прил. Г);
- при необходимости произвести взаимозамену сырья;
- установить органолептические показатели качества приготовленного блюда согласно нормативным рекомендациям.

Оборудование, посуда, инвентарь

Плиты электрические, конвекционный шкаф, столы производственные, шкаф холодильный; кастрюли, сковороды, сотейники, мик-

сер электрический, порционные сковороды, поварские ножи, веселки, порционные тарелки, соусники, столовые приборы и др.

В ходе выполнения работы студенту необходимо:

1. Определить продолжительность приготовления блюда.
2. Определить выход готового блюда, сравнить с расчетными данными.
3. Представить приготовленное блюдо на дегустацию.
4. Провести органолептическую оценку приготовленного соуса по 5-балльной шкале; при необходимости выявить дефекты, произвести соответствующую запись (см. прил. Б, В).

Вопросы для защиты лабораторной работы:

1. В чем заключается механическая кулинарная обработка круп?
2. Назовите виды макаронных изделий.
3. Назовите технологические параметры варки макаронных изделий.
4. Назовите технологические параметры варки различных видов круп.
5. Чем отличаются жидкие, вязкие и рассыпчатые каши?
6. Перечислите ассортимент блюд из каш. Назовите правила их подачи, подбор соусов.
7. Перечислите ассортимент блюд из макаронных изделий, показатели качества.
8. Назовите условия хранения и сроки реализации блюд и изделий из круп и макаронных изделий.

Лабораторная работа № 9. Технология приготовления мучных гарниров

Цель – изучить в объеме программы технологию и приобрести первичные навыки приготовления мучных гарниров.

Теоретическая часть

Мучная продукция, вырабатываемая предприятиями общественного питания, подразделяется:

- на мучные блюда: пельмени, вареники, блины, блинчики и др.;
- мучные кулинарные изделия: пирожки, пончики, расстегаи, ватрушки, кулебяки и др.;
- мучные гарниры: клецки, лапша домашняя, профитроли, корзиночки и др.;
- мучные кондитерские изделия: торты, пирожные, печенье, кексы;
- сдобные хлебобулочные изделия: булочки, ватрушки, сайки, баранки и др.
- тесто-полуфабрикат: дрожжевое, сдобное, пресное, слоеное пресное, слоеное дрожжевое.

К мучным гарнирам относятся лапша домашняя, профитроли, клецки, волованы, корзиночки (тарталетки), крутоны, гренки.

Мучные гарниры предназначены для подачи к различным видам супов, сладких блюд, банкетных закусок.

Мучные гарниры готовят из муки тонкого помола высшего или первого сорта с добавлением молока или воды, сахара, жира, яиц и некоторых других пищевых продуктов.

Подготовка муки к производству заключается в ее согревании до 12° С и обязательном просеивании (для удаления посторонних примесей и насыщения кислородом). Если сортность муки не указана, допускается использовать муку обоих сортов

Яйца придают вкус, цвет. Перед использованием их подвергают санитарной обработке в четырех ваннах – моют, дезинфицируют 2-%-м хлорсодержащим раствором, обрабатывают 0,5 %-м раствором соды и споласкивают 5 минут в проточной воде.

На все мучные кулинарные изделия, в том числе мучные гарниры, расход пшеничной муки указан с базисной влажностью 14,5 %. Расход ее снижается в размере 1 % на каждый процент снижения влажности муки. При этом на такое же количество увеличивается расход влаги (воды, молока). В случае использования муки с влажностью выше 14,5 % расход ее соответственно увеличивается, количество влаги, предусмотренное рецептурой, уменьшается.

Норма воды для замеса теста, в основном, указана в рецептурах сборника. Если количество воды не указывается, расчет воды для замеса теста (дрожжевого, слоеного, заварного, крутого) рассчитывается по соответствующей формуле.

Свежие яйца могут быть заменены на мороженный яичный меланж или яичный порошок.

Мороженный яичный меланж перед использованием размораживают. Для изделий, где при замесе теста применяется молоко или вода, перед процеживанием смешивают их с меланжем в соответствии 1:1.

Для смазывания изделия яйца или яичный меланж взбивают до однородного состояния с добавлением воды в соотношении 1:0,3.

Яичный порошок перед использованием просеивают через сито, заливают холодной водой или молоком (на 100 г порошка – 0,35 л воды и 4 г соли), размешивают и ставят на 30–40 мин для набухания. Набухшую смесь солят и немедленно используют для приготовления блюд. Хранить разведенный яичный порошок нельзя.

Яичный порошок используют только для приготовления изделий, подвергающихся тепловой обработке.

В сборнике рецептов рецептура для всех мучных гарниров представлена на 1 кг, чтобы была возможность пересчета на необходимое количество. Масса мучного гарнира указана в соответствующей рецептуре блюда, для которого он предназначен.

Нормируемые органолептические показатели качества мучных гарниров представлены в таблице 8.

Таблица 8 – Органолептическая характеристика мучных гарниров

| Показатель качества | Характеристика |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 2 |
| Внешний вид | Лапша домашняя – имеет вид спагетти, сохраняет форму, подается с прозрачными супами. Клецки имеют форму небольших кусочков, профитроли – изделия (менее 4 см в диаметре) из заварного теста с различными начинками; волованы имеют правильную округлую форму, слоистую структуру, с начинками. Крутоны имеют форму квадратных сухариков с золотистой поверхностью, гренки – обжаренные ломтики хлеба разной формы. Корзиночки (тарталетки) имеют правильную форму, с начинками. Начинка аккуратно уложена. Если начинка состоит из салатов – форма нарезки всех компонентов однородная, аккуратная. Компоненты нарезаны мелко |

| | |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Цвет | Лапши домашней, клецек – светлый, мучной; профитролей, волованов, тарталеток, крутонов, гренок – золотистый. Цвет начинки – в зависимости от входящих компонентов |
| Вкус и запах | Характерный для вида теста и начинок. Приятный, в меру соленый (острый, сладкий и др), с ароматом специй |
| Консистенция | Теста – однородная, эластичная, пористая, слоистая корочки – мягкая, хрустящая, начинки – сочная |

Вопросы для обсуждения

1. Классификация мучной продукции, вырабатываемой на предприятиях общественного питания.
2. Ассортимент мучных гарниров, их назначение.
3. Подготовка муки и ее значение в формировании качественных показателей теста.
4. Виды теста и способы разрыхления, применяемые для приготовления мучных гарниров.
5. Характеристика всех видов сырья, подготовка продуктов для приготовления мучных гарниров.
6. Технология приготовления мучных гарниров из слоеного и пресного теста;
7. Технология приготовления мучных гарниров из заварного теста.
8. Показатели качества готовой продукции.

Для приготовления предлагается следующий ассортимент мучных гарниров:

- Гренки.
- Гренки острые.
- Гренки с сыром.
- Профитроли.
- Лапша домашняя.
- Клецки.

При подготовке к лабораторной работе студенту необходимо:

- составить технологическую карту на 500 г гарнира (см. прил. Г);
- при необходимости произвести взаимозамену сырья (молока, яиц, масла и др.);
- установить органолептические показатели качества приготовленных мучных гарниров, согласно нормативным рекомендациям.

Оборудование, посуда, инвентарь

Плиты электрические, конвекционный шкаф, столы производственные, шкаф холодильный; кастрюли, сковороды, сотейники, миксер электрический, порционные сковороды, поварские ножи, веселки, порционные тарелки, соусники, столовые приборы и др.

В ходе выполнения работы студенту необходимо:

1. Определить массу теста.
2. Определить выход готовых гарниров, сравнить с расчетными данными по технологической карте.
3. Определить изменение массы в процессе приготовления гарнира (привар, упек).
4. Представить приготовленный мучной гарнир на дегустацию;
5. Провести органолептическую оценку приготовленного соуса по 5-балльной шкале; при необходимости выявить дефекты, произвести соответствующую запись (см. прил. Б, В).

Вопросы для защиты лабораторной работы

1. Что такое мучные гарниры? Чем они отличаются от мучных блюд и изделий?
2. Какую подготовку проходит мука при приготовлении мучных гарниров?
3. Какую подготовку проходит яйцо при приготовлении мучных гарниров?
4. Какие виды теста используют для производства мучных гарниров?
5. Какие способы разрыхления теста применяют для приготовления мучных гарниров?
6. Назовите ассортимент мучных гарниров.
7. Назовите показатели качества приготовленного вами мучного гарнира.

Лабораторная работа № 10. Ассортимент, виды нарезки полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы. Работа с нормативной документацией

Цель – изучить ассортимент, виды нарезки различных видов полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, приобрести навыки расчета сырья и составления технологических карт на блюда из мяса, птицы, рыбы.

Теоретическая часть

В процессе кулинарной обработки туши и полутуши мяса выделяют следующие виды полуфабрикатов: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, полуфабрикаты из рубленого (котлетного) мяса.

Крупнокусковые полуфабрикаты – отдельные мышцы, пласты мяса или мякоть с ровной поверхностью, зачищенные, с ровными краями. Отдельные крупнокусковые полуфабрикаты получают с костями.

Порционные полуфабрикаты – куски мяса определенной формы и массы, предназначенные для приготовления одной порции блюда. Различают натуральные и панированные.

Мелкокусковые полуфабрикаты – небольшие куски мяса различной формы и массы. Могут нарезаться с косточкой.

Котлетное мясо: у говядины – покромка, пашина, мякоть шейной части; у баранины – куски мякоти различной величины из шейной части и обрезки, полученные при зачистке крупнокусковых, полуфабрикатов. У свинины – куски мякоти, полученные при зачистке. В таблице 9 приведены виды полуфабрикатов, их назначение.

Таблица 9 – Виды полуфабрикатов из мясного сырья и их тепловой обработки

| Крупнокусковые | Порционные | Мелкокусковые |
|------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Полуфабрикаты из говядины | | |
| Вырезка (жарка целиком) | Бифштекс, филе лангет (жарка) | Шашлык, бефстроганов (жарка) |
| Толстый и тонкий край (жарка целиком) | Антрекот (жарка) | Бефстроганов (жарка) |

Окончание табл. 9

| 1 | 2 | 3 |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Верхняя и внутренняя часть тазобедренного отруба (тушение, варка) | Ромштекс (панировочный) (жарка) Зразы натуральные (тушение) | Поджарка бефстроганов (жарка) |
| Боковая и наружная часть (варка, тушение) | Говядина духовая (тушение) | Азу (тушение) |
| Лопаточная, подлопаточная часть, грудинка, покромка (варка) | – | Гуляш (тушение) |
| Полуфабрикаты из свинины | | |
| Вырезка (жарка целиком) | – | Шашлык (жарка) |
| Корейка (жарка целиком) | Эскалоп, котлеты натуральные, котлеты отбивные | Шашлык, поджарка (жарка) |
| Окорок (жарка целиком) | Шницель (панированный) | Шашлык, поджарка (жарка) |
| Лопаточная часть, шейная часть (жарка целиком) | Свинина духовая (тушение) | Гуляш (тушение) |
| Грудинка (жарка в фаршированном виде) | – | Рагу по-домашнему (тушение) |
| Полуфабрикаты из баранины | | |
| Вырезка (жарка целиком) | Котлеты натуральные, Котлеты натуральные панированные (жарка) | Шашлык (жарка) |
| Корейка (жарка целиком) | Шницель (жарка) | Шашлык (жарка) |
| Окорок (жарка целиком) | Баранина духовая (тушение) | Плов (тушение) |
| Лопаточная часть, шейная часть (жарка целиком) | Баранина духовая (тушеная) | Плов (тушение) |
| Грудинка (жарка в фаршированном виде) | – | Рагу (тушение) |

Из птицы вырабатывают следующие виды полуфабрикатов: тушка целиком, подготовленная к тепловой обработке, порционные, мелкокусковые и рубленые полуфабрикаты. В таблице 10 приведены виды полуфабрикатов из птицы и их назначение.

Таблица 10 – Виды полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и их тепловой обработки

| Целиком | Порционные полуфабрикаты | Мелкокусковые полуфабрикаты |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Тушка, подготовленная к тепловой обработке (варка, жарка) | Котлеты натуральные, котлеты панированные, котлеты натуральные фаршированные, птица, окорочка жареные и др. (жарка) | Рагу, плов, чахохобилли (тушение) |

Обработанная тушка птицы является основой для приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов и изделий из котлетной и кнельной массы.

Для приготовления натуральных котлет используют филе кур, индеек, у кролика – мякоть задних ножек или спинной части. Для приготовления полуфабрикатов из рубленой птицы используют мякоть птицы с кожей или без кожи.

Рыба разных размеров отличается выходом съедобной части, количеством отходов.

В зависимости от размера и кулинарного использования рыбу с костным скелетом разделяют различными способами. При этом получается рыба целая (с головой или без головы), подготовленная к пластованию на филе или к фаршированию.

Филе различают трех видов: филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без реберных костей, филе без кожи и реберных костей (чистое филе).

При разделке рыбы на филе с кожей и реберными костями отходы составляют 40–50 %. При разделке рыбы на филе с кожей без костей количество отходов увеличивается за счет удаления реберных костей еще на 5–8 %. При получении филе без кожи и костей отходы увеличиваются еще на 5–6 % и составляют, в среднем, 50–60 %.

При всех способах разделки процент отходов зависит от способов кулинарной обработки рыбы и ее размеров: чем крупнее рыба, тем, как правило, меньше отходов.

Обработанные тушки рыбы и филе являются основой для приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов и изделий из котлетной и кнельной массы.

При разделке рыбы с костно-хрящевым скелетом (семейства осетровых) получают звенья целиком и порционные куски из них.

При использовании стандартного сырья мяса, птицы, рыбы пользуются рецептурами сборника. При использовании сырья, отличающегося от предусмотренного в рецептурах (по виду, размеру, термическому состоянию, степени упитанности и др.) нормы вложения сырья определяются в соответствии с таблицами, приведенными в приложениях сборника рецептов:

- Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье.

- Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

- Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье.

- Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из мяса и мясопродуктов.

- Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы.

- Нормы выхода мякоти при холодной обработке сельскохозяйственной птицы.

- Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из птицы сельскохозяйственной.

- Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом (всех семейств) при использовании сырья и рыбы специальной разделки.

- Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с хрящевым скелетом (семейства осетровых) при использовании полуфабриката (рыба, разделанная на звенья).

- Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из морепродуктов.

Вопросы для обсуждения

1. Характеристика мясного сырья, поступающего на предприятия общественного питания.
2. Принцип пересчета сырья различных кондиций (вида мяса, категория упитанности) при изготовлении блюд из мяса.
3. Формы нарезки порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
4. Состав котлетного мяса и котлетной массы.
5. Виды разделки сельскохозяйственной птицы.
6. Виды полуфабрикатов из филе птицы.
7. Принцип пересчета сырья различных кондиций (вида птицы, термическое состояние) при изготовлении блюд из птицы.
8. Виды разделки рыбы.
9. Принцип пересчета сырья различных кондиций (вида рыбы, размеры, термическое состояние) при изготовлении блюд из рыбы.
10. Условия и сроки реализации мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из птицы.

При подготовке к лабораторной работе студенту необходимо:

- ознакомиться с таблицами сборника рецептур по работе с данными видами сырья;
- изучить нормируемые ТР ТС 021/21 качественные показатели полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы.

В процессе работы студенту необходимо:

1. Научиться производить расчеты по замене сырья, используя таблицы сборника рецептур.
2. Произвести расчеты и составить технологическую карту на блюдо из мяса (по заданию преподавателя) с заменой сырья.
3. Произвести расчеты и оформить технологическую карту на блюдо из птицы (по заданию преподавателя) с заменой сырья.
4. Произвести расчеты и оформить технологическую карту на блюдо из мяса (по заданию преподавателя) с заменой сырья.

Для закрепления материала студенту предлагается решить следующие производственные задачи:

1. Какое количество порций блюда «Рыба, припущенная с соусом белое вино» получится из 5 кг щуки потрошенной с головой, имеющейся в ресторане?

2. Какое количество горбуши потрошенной с головой среднего размера потребуется для приготовления 6 кг полуфабриката для блюда «Рыба отварная»? Произведите расчеты по 2 колонке.

3. Сколько порций котлет рыбных можно приготовить при наличии 15 кг кеты потрошенной замороженной в рыбном ресторане?

4. Какое количество порций блюда «Птица отварная с гарниром» получится при наличии на предприятии 15 кг уток потрошенных I категории (3 колонка)?

5. В студенческой столовой имеется печень говяжья охлажденная в количестве 13 кг. Сколько порций блюда «Печень по-строгановски» получится из этого количества сырья?

Вопросы для защиты лабораторной работы

1. Какие виды нормативной документации на полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы действуют в системе общественного питания?

2. Какие показатели полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы регламентирует Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011?

3. Какие таблицы сборника рецептов используют для расчетов?

4. Что такое полуфабрикат?

5. Назовите виды и формы нарезки полуфабрикатов из мяса.

6. Назовите виды и формы нарезки полуфабрикатов из птицы.

7. Назовите виды и формы нарезки полуфабрикатов из рыбы.

8. Назовите условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы.

Лабораторная работа № 11. Технология приготовления блюд из натурального мяса

Цель – изучить в объеме программы технологию и приобрести первичные навыки приготовления блюд из натурального мяса

Теоретическая часть

Мясо, используемое на предприятия общественного питания, классифицируются по следующим признакам:

- по виду (говядина, баранина, телятина, козлятина);
- степени упитанности (1 и 2 категории);
- термическому состоянию (охлажденное, замороженное);
- степени разделки – туши, полутуши, четвертины, крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты.

Мясо подвергается всем видам тепловой обработки: варке, жарке, тушению, запеканию.

Варят мясо кусками, массой не более 2 кг. На 1 кг мяса идет 1–1,5 воды (куски мяса полностью покрыты водой).

Для варки используют говядину (грудинку, лопатку, подлопаточную часть, покромку туши I категории, боковой, наружный куски тазобедренной части); баранину, свинину, телятину (грудинку, мякоть лопаточной части).

Отварные мясные продукты отпускают с разными соусами, для приготовления которых используют бульон, полученный при их варке. Вид и масса соусов указаны в рецептурах сборника. Вместо соуса мясо можно поливать бульоном (20–25 г на порцию) или жиром (маргарином столовым или маслом).

Для приготовления жареных блюд используют говядину (вырезку, толстый и тонкий край, верхний и внутренний куски тазобедренной части), баранину, козлятину, свинину, телятину (все части туши, кроме шейной).

Жарят мясо крупным куском (1–2 кг), порционными (40–27 г) и мелкими (10–40 г) кусками, а так же изделия из рубленой котлетной массы.

Выделяющийся при жарке жир и мясной сок используют при подаче мясных блюд – в количестве 25 г на порцию.

Также жареное мясо подают с соусами или жиром, вид и масса которых указаны в рецептурах сборника.

Жарят мясо основным способом (количество жира – 5–10 % от массы продукта). Во фритюре жарят в основном предварительно отваренные и панированные изделия (соотношение жира и продукта 4:1).

В тушеном виде готовят говядину (верхний, внутренний, боковой и наружные куски тазобедренной части, мякоть лопаточной части, покромку туш 1 категории, подлопаточную часть), баранину, козлятину, свинину (лопаточную часть, грудинку), а также мякоть шейной части свинины и некоторые субпродукты.

Тушат мясо крупным куском (массой до 2-х килограммов), порционными и мелкими кусками. Предварительно куски мяса обжаривают, заливают бульоном или водой; порционные и мелкие куски полностью покрывают водой, крупные – наполовину. Бульон, полученный при тушении, используется для приготовления соуса.

Запекают мясо и мясопродукты с овощами, кашами, макаронными изделиями вместе с соусом и без него. Предварительно мясо отваривают, припускают или жарят. Запекают мясо при температуре 220–280 °С до образования румяной корочки.

Нормы вложения мяса и мясопродуктов массой брутто в рецептурах сборника рассчитано на стандартное сырье следующих кондиций:

- говядина, баранина, козлятина (без ножек) – I категории;
- свинина мясная.

При использовании стандартного сырья пользуются рецептурами сборника. При использовании сырья, отличающегося от предусмотренного в рецептурах, нормы вложения сырья определяются в соответствии с таблицами, приведенными в приложениях сборника рецептов.

Нормируемые органолептические показатели блюд из мяса приведены в таблице 11.

Таблица 11 – Органолептические показатели качества блюд из мяса

| Показатель качества | Характеристика |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 2 |
| Внешний вид | <p>Порционные куски жареного мяса – бифштекс, филе, эскалоп аккуратно уложены на порционной тарелке или блюде на гренке, политы сливочным маслом. На бифштекс уложена яичница-глазунья из одного яйца или масло зеленое. Лангет поливается соусом, антрекот и ромштекс – сливочным маслом. Соусы подаются отдельно. Рядом с жареным мясом уложен гарнир. Печень по-строгановски и бефстроганов подаются в баранчиках вместе соусом. Гарнир подается отдельно. Шашлык уложен на гарнир – припущенный рис без шпажки, но сохранив форму, сверху уложен лук во фритюре. Поджарку отпускают в порционной сковороде, отдельно гарнир. Изделия имеют правильную форму. Блюда оформляются зеленью. Мясо духовое, мясо тушеное, говядина в луковом соусе, гуляш подаются на тарелке вместе с соусами и овощами, в которых они тушились. Мясные изделия имеют аккуратную правильную форму, рядом уложен гарнир. В плове равномерно распределены мясо, рис, овощи. Все блюда украшены зеленью.</p> <p>Картофельная запеканка с мясом, макаронник аккуратно нарезаны на порции, политы сливочным маслом или поданы в посуде, в которой запекались, тогда порционная сковорода подается на салфетке и на пирожковой тарелке. Солянка подается на порционной сковороде, полита сливочным маслом, украшена лимоном, оливками, маслинами. Говядина в луковом соусе, котлеты и биточки рубленые запеченные имеют правильную форму, золотистый колер. Форма помидоров, фаршированных мясом, рисом не нарушена, поверхность имеет золотистую корочку. Аккуратно уложено на блюдо, оформлено зеленью</p> |
| Цвет | <p>Корочка жареных не панированных натуральных изделий – коричневого или серовато-коричневого цвета, панированных – с золотисто-коричневым оттенком, на разрезе – серого или коричневого цвета.</p> <p>Цвет тушеного мяса – коричневый и ли яркий, насыщенный, в зависимости от цвета используемого соуса. Поверхность не заветренная.</p> <p>Цвет запеченного мяса – золотисто-коричневый, на разрезе – серый</p> |

| 1 | 2 |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вкус и запах | <p>Вкус – характерный для жареного мяса и компонентов, входящих в состав изделий и блюд, в меру соленый; приятные вкусовые ощущения придают входящие в состав блюд ароматические и вкусовые вещества (репчатый лук, грибы, зелень и другие) и соусы.</p> <p>Запах – характерный для жареного мяса и компонентов блюда, вкусовых и ароматических веществ, входящих в состав (репчатый лук, петрушка, чеснок и другие).</p> <p>Вкус тушеного мяса характерен виду мяса, соусам и компонентам, входящим в их состав, в меру соленый; приятные вкусовые ощущения придают входящие в состав блюд ароматические и вкусовые вещества (репчатый лук, чеснок, грибы, зелень и другие).</p> <p>Вкус запеченного мяса характерен виду мяса и компонентам, входящим в их состав, а так же соусов, используемых для их запекания.</p> <p>Запах – характерный для тушеного и запеченного мяса и компонентов блюда, вкусовых и ароматических веществ, входящих в состав (репчатый лук, петрушка, чеснок и др.)</p> |
| Консистенция | <p>Жареного мяса – мягкая, плотная, не жесткая, сочная.</p> <p>Тушеного и запеченного – мягкая, плотная, сочная; на запеченном мясе слегка хрустящая корочка</p> |

Вопросы для обсуждения

1. Виды и характеристика полуфабрикатов из говядины и свинины, предназначенных для варки и жарки.
2. Технологические режимы жарки мяса крупным куском, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.
3. Блюда из отварного и жареного мяса. Ассортимент, технология приготовления. Правила подбора соусов к блюдам из отварного жареного мяса.
4. Условия и сроки реализации готовых блюд из отварного и жареного мяса.
5. Виды и характеристика полуфабрикатов из говядины и свинины, предназначенных для тушения и запекания.
6. Основные правила и технологические параметры тушения и запекания мяса.
7. Блюда из тушеного и запеченного мяса. Ассортимент, особенности технологии. Правила подбора соусов.

8. Условия и сроки реализации готовых блюд из тушеного и запеченного мяса.

Для приготовления предлагается следующий ассортимент блюд из мяса:

- Бефстроганов.
- Антрекот с луком.
- Поджарка.
- Говядина в луковом соусе запеченная.
- Гуляш.
- Жаркое по-домашнему.

При подготовке к лабораторной работе студенту необходимо:

- произвести перерасчет сырья (мяса – по виду и категории, овощей для соусов – по сезону);
- поставить технологическую карту блюда на 1 и 2 порции (см. прил. Г);
- установить органолептические показатели качества блюда, согласно нормативным рекомендациям.

Оборудование, посуда, инвентарь

Плиты электрические, конвекционный шкаф, столы производственные, шкаф холодильный; кастрюли, сковороды, сотейники, миксер электрический, порционные сковороды, поварские ножи, веселки, порционные тарелки, соусники, столовые приборы и др.

В ходе выполнения работы студенту необходимо:

1. Произвести механическую обработку мяса, разделить на порционные и мелкокусковые полуфабрикаты.
2. Определить потери при механической обработке, сравнить с расчетными данными по технологической карте.
3. Определить продолжительность тепловой обработки изделий из мяса, выход готовых блюд.
4. Определить потери при тепловой обработке, сравнить с нормативными данными.
5. Оформить и представить приготовленное блюдо на дегустацию.
6. Провести органолептическую оценку приготовленного соуса по 5-балльной шкале; при необходимости выявить дефекты, произвести соответствующую запись (см. прил. Б, В).

Вопросы для защиты лабораторной работы:

1. Как определяется степень прожарки мяса?
2. Как определяется готовность мяса при варке?
3. Назовите технологические параметры жарки мяса крупным и порционным куском.
4. Назовите правила подачи жареного мяса.
5. Перечислите ассортимент блюд из жареного мяса, показатели качества.
6. В чем особенность хранения отварного мяса?
7. Назовите правила тушения мяса.
8. Перечислите ассортимент блюд из тушеного мяса, показатели качества.
9. Назовите технологические параметры запекания мяса.
10. Как производится подбор соусов для отварного, жареного, запеченного мяса?
11. Назовите условия и сроки хранения горячих блюд из мяса.

Лабораторная работа № 12. Технология приготовления полуфабрикатов и блюд из рубленого мяса

Цель – изучить в объеме программы технологию и приобрести первичные навыки приготовления полуфабрикатов и блюд из рубленого мяса.

Теоретическая часть

Для изготовления рубленых изделий как с добавлением хлеба, так и без него используют котлетное мясо говядины (мякоть, шейной части, пашину, обрезки, полученные при разделке туши), а также баранину, козлятину, телятину (мякоть шейной части и обрезки), свинину (обрезки).

При приготовления натуральных рубленых изделий нарезанное на куски котлетное мясо соединяют с жиром-сырцом, измельчают на мясорубке, добавляют воду (или молоко), соль, перец, перемешивают, после чего формируют полуфабрикаты.

Для приготовления изделий с добавлением хлеба измельченное на мясорубке мясо соединяют с черствым пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно замоченным в молоке или воде, добавляют соль, перец (иногда репчатый лук) и перемешивают. По-

сле повторного пропускания через мясорубку котлетную массу еще раз перемешивают.

В процессе приготовления рубленых полуфабрикатов необходимо принимать меры, снижающие бактериальную обсемененность сырья и готовых полуфабрикатов (котлетное мясо промывают холодной проточной водой; измельченное мясо и котлетную массу охлаждают, добавляя холодную воду или пищевой лед).

Сформованные полуфабрикаты сразу направляют в тепловую обработку или помещают в холодильник для охлаждения до +6 °С.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском. Полуфабрикаты кладут на сковороду или противень с жиром, нагретым до температуры 150–160 °С, и обжаривают 3–5 мин с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250–280 °С (5–7 мин).

Готовые рубленые изделия должны быть полностью прожарены: температура в центре для натуральных рубленых изделий должна быть не ниже 85 °С, для изделий из котлетной массы – не ниже 90 °С.

Органолептическими признаками готовности изделий из рубленого мяса являются выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе.

При подаче натуральные рубленые изделия поливают жиром или мясным соком, из котлетной массы – жиром. Подают с соусами, вид и масса которых указаны в рецептурах. На гарнир отпускают картофель жареный, картофель отварной, картофельное пюре, овощи отварные или тушеные, макаронные изделия отварные, каши рассыпчатые и др.

Нормы вложения мяса и мясопродуктов массой брутто в рецептурах рассчитаны на стандартное сырье следующих кондиций:

- говядина, баранина, козлятина (без ножек) – I категории;
- свинина мясная.

При использовании стандартного сырья пользуются рецептурами сборника. При использовании сырья, отличающегося от предусмотренного в рецептурах, нормы вложения сырья определяются в соответствии с таблицами, приведенными в приложениях сборника.

Нормируемые органолептические показатели блюд из мяса приведены в таблице 12.

Таблица 12 – Органолептические показатели качества блюд из рубленого мяса

| Показатель качества | Характеристика |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Внешний вид | Жареные котлеты, зразы или биточки уложены на блюдо, политы растопленным сливочным маслом, рядом уложен гарнир, сбоку подлит соус. На бифштекс уложена яичница-глазунья. Рядом с жареными изделиями уложен гарнир. Все блюда украшены веточкой зелени. Изделия имеют правильную форму, имеют ровные края. Фрикадельки и тефтели имеют форму шариков, подаются с соусами, в которых они тушились, гарнир уложен сбоку. Рулет нарезан на куски, полит сливочным маслом. Имеет аккуратную, сохранившуюся форму |
| Цвет | Корочка жареных рубленых изделий с золотисто-оранжевым оттенком, равномерной панировкой, без подгорелых участков. Цвет блюд, припущенных, вареных на пару – серого цвета, запеченные блюда имеют красивый равномерный колер. На разрезе все изделия имеют серый или коричневый цвет |
| Вкус и запах | Характерный для жареной или припущенной или запеченной натуральной рубленой или котлетной массы и компонентов, входящих в состав изделий и блюд, в меру соленый; приятные вкусовые ощущения придают входящие в состав блюд ароматические и вкусовые вещества (репчатый лук, чеснок, грибы, зелень и другие). Запах – характерный для жареной или припущенной или запеченной натуральной рубленой или котлетной массы и компонентов блюда, вкусовых и ароматических веществ, входящих в состав (репчатый лук, петрушка, чеснок и другие) |
| Консистенция | Мягкая, сочная. У жареных изделий – в меру плотная, корочка слегка хрустящая |

Вопросы для обсуждения

1. Характеристика котлетного мяса говядины, свинины, баранины.
2. Технология приготовления рубленой натуральной массы.
3. Технология приготовления рубленой котлетной массы.
4. Ассортимент натуральных рубленых полуфабрикатов.
5. Ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы.

6. Технологические режимы жарки, припускания, запекания рубленых изделий.

7. Ассортимент блюд, технология приготовления. Правила подбора соусов к блюдам.

8. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовых блюд.

Для приготовления рекомендуется следующий ассортимент блюд:

- Бифштекс рубленый с яйцом.
- Биточки с соусом красным основным.
- Котлеты московские, соус луковый с горчицей.
- Зразы рубленые, соус красный.
- Тефтели с молочным соусом.
- Биточки паровые.

При подготовке к лабораторной работе студенту необходимо:

– произвести перерасчет сырья (мяса – по виду, категории, овощей для соусов – по сезону);

– поставить технологическую карту блюда на 1 и 2 порции (см. прил. Г);

– установить органолептические показатели качества супов, согласно нормативным рекомендациям.

Оборудование, посуда, инвентарь

Плиты электрические, конвекционный шкаф, столы производственные, шкаф холодильный; кастрюли, сковороды, сотейники, миксер электрический, порционные сковороды, поварские ножи, веселки, порционные тарелки, соусники, столовые приборы и др.

В ходе выполнения работы студенту необходимо:

1. Приготовить фарш из мяса. Определить потери при механической обработке, сравнить с расчетными данными по технологической карте.

2. Определить продолжительность тепловой обработки изделий из фарша, выход готовых блюд.

3. Определить потери при тепловой обработке, сравнить с нормативными данными.

4. Оформить и представить приготовленное блюдо на дегустацию.
5. Провести органолептическую оценку приготовленного соуса по 5-балльной шкале; при необходимости выявить дефекты, произвести соответствующую запись (см. прил. Б, В).

Вопросы для защиты лабораторной работы:

1. Что такое рубленое мясо? Чем оно отличается от рубленой котлетной массы?
2. Назовите ассортимент натуральных рубленых полуфабрикатов.
3. Назовите ассортимент полуфабрикатов из рубленой котлетной массы.
4. Какую форму имеют различные виды полуфабрикатов?
5. Назовите технологические параметры различных видов тепловой обработки полуфабрикатов.
6. Каким видам тепловой обработки подвергаются полуфабрикаты?
7. Расскажите технологию блюда, которое вы приготовили.
8. Назовите показатели качества блюд из рубленой котлетной массы.

Лабораторная работа № 13. Технология приготовления порционных полуфабрикатов и блюд из птицы

Цель – изучить в объеме программы технологию и приобрести первичные навыки приготовления порционных полуфабрикатов и блюд из птицы

Теоретическая часть

Сельскохозяйственная птица, поступающая на предприятия общественного питания, подразделяется по следующим признакам:

- по виду: куры, утки, гуси, индейки;
- возрасту: куры, цыплята, утки, утята. Гуси и индейки по возрасту не подразделяются;
- упитанности: первой и второй категории;
- термическому состоянию: охлажденная, замороженная;
- степени промышленной обработки: полупотрошенная, потрошенная, тушка-полуфабрикат, порционные полуфабрикаты

В рецептурах сборника нормы вложения массой брутто рассчитаны на стандартное сырье – сельскохозяйственная птица полупо-

трошенная 2-й категории. При использовании сырья, отличающегося от предусмотренного в рецептурах, нормы вложения определяются в соответствии с таблицами, приведенными в соответствующих приложениях сборника.

К порционным полуфабрикатам из птицы относятся полуфабрикаты из филе: котлеты натуральные, котлеты панированные, котлеты натуральные фаршированные, птица, дичь. Для приготовления данных полуфабрикатов используют филе кур, индеек, филе крупной дичи. Для изготовления данных полуфабрикатов выделяют филе, надрезая мышцы тушки вдоль грудной части и снимая с ребер мякоть, перерубают ключицу. Снятое филе состоит из большого и малого. Из малого филе удаляют продольное сухожилие, из большого – остаток ключицы.

На предприятиях птицу используют в отварном, припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.

Для вторых блюд отваривают чаще всего кур, цыплят, ребе – гусей, уток. Варят заправленные тушки птиц целиком (2,5 л воды на 1 кг продукта). Время варки цыплят 20–30 минут, молодых кур – 50–60 минут, старых – 3–4 часа, гусей и индеек 2–3 часа. Припускают филе кур, тушки цыплят.

Жарят птицу целыми тушками и порционными кусками основным способом, в жарочных шкафах, на электрогрилях, во фритюре.

При приготовлении блюд из кур, гусей и уток 1 категории жир для жарки и подачи, предусмотренный рецептурой, не расходуется. При подаче блюда поливают жиром и соком, выделившимся при жарке, вместо сливочного масла или маргарина.

Обработанные субпродукты птицы используют для тушения (желудки, сердце, крылья, шейки); для приготовления студней (головы, ноги, шейки, крылья, желудки, сердца); для приготовления супов (головы, ноги).

Норма расхода соли, специй и зелени в рецептурах блюд не указана, их следует вводить в следующем количестве: соли и зелени петрушки или укропа 3–5 г (нетто), перца – 0,05 г и лаврового листа – 0,02 г на порцию.

Виды соусов, гарниров и их нормы для блюд из птицы, оптимально сочетающиеся по вкусовым качествам с основным продуктом, указаны в рецептурах.

На гарнир дополнительно можно подавать огурцы, помидоры, яблоки, ягоды, маринованные овощи и фрукты в количестве 50–75 г (нетто) на порцию.

При использовании стандартного сырья сельскохозяйственной птицы все расчеты ведут по рецептурам.

При использовании сырья, отличающегося от предусмотренного в рецептурах, нормы вложения сырья определяются в соответствии с таблицами сборника рецептов.

Нормируемые органолептические показатели блюд из птицы приведены в таблице 13.

Таблица 13 – Органолептические показатели блюд из птицы

| Показатель качества | Характеристика |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 2 |
| Внешний вид | <p>Жареных блюд – порционные куски жареной птицы политы мясным соком, блюдо подается с гарниром (по заданию) и соусом, предусмотренным рецептурой. Котлеты натуральные жареные подаются на гренке, котлета поливается сливочным маслом, рядом уложен жареный картофель или сложный гарнир. Котлеты натуральные фаршированные густым молочным соусом, смешанным с рублеными вареными грибами или с фаршем – измельченным жареным шпиком, печенью и другими компонентами, политы маслом; соус красный с вином подан отдельно. Порционные куски, котлеты натуральные сохраняют форму, не деформированы, форма кусочков (птица, жареная фри, сациви и др.) не нарушена. Жареное филе куриное, фаршированное сливочным маслом (котлеты по-киевски), котлеты из филе птицы или дичи, политые маслом, цыплята-табака – жареная тушка цыпленка плоской формы, украшенная зеленью, отдельно подан соус ткемали или чесночный.</p> <p>Припущенных блюд – порционные куски политы соусом, предусмотренным рецептурой или растопленным сливочным маслом, аккуратно уложены на столовой тарелке или блюде. Котлета натуральная припущенная – на гренке, сверху ломтики вареных грибов, политые соусом паровым или белым с яйцом.</p> |

| 1 | 2 |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>Рагу, птица тушеная в соусе – тушеные кусочки птицы с овощами в соусе, или только с соусом аккуратно выложены на тарелку. В горшочке – тушеные кусочки птицы с картофелем, овощами и красным соусом. Чахохбили – тушеные кусочки птицы с пассерованным репчатым луком, помидорами, соусом и другими компонентами, предусмотренными рецептурой. Плов - порционный кусок птицы, тушенный с пассерованными морковью, репчатым луком, томатным пюре и рисовой крупой или порционный кусок птицы уложен на рассыпчатый рис. Все блюда украшены зеленью</p> |
| Цвет | <p>Корочка жареных натуральных изделий с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе – серовато-белый или серовато-кремовый.</p> <p>Припущенной птицы – серовато-белый или серовато-коричневый. Поверхность не заветренная.</p> <p>Тушеной птицы – яркий, насыщенный, в зависимости от цвета используемого соуса</p> |
| Вкус и запах | <p>Вкус – характерный для жареной птицы и компонентов, входящих в состав изделий и блюд, в меру соленый; приятные вкусовые ощущения придают входящие в состав блюд ароматические и вкусовые вещества (репчатый лук, грибы, зелень и др).</p> <p>Запах – характерный для жареной птицы и компонентов блюда, вкусовых и ароматических веществ, входящих в состав (репчатый лук, петрушка, чеснок и др.).</p> <p>Характерный для припущенной или тушеной птицы и компонентов, входящих в состав изделий и блюд, в меру соленый; приятные вкусовые ощущения придают входящие в состав блюд ароматические и вкусовые вещества (репчатый лук, чеснок, грибы, зелень и др.).</p> <p>Запах – характерный для припущенной или тушеной птицы и компонентов блюда, вкусовых и ароматических веществ, входящих в состав (репчатый лук, петрушка, чеснок и др.)</p> |
| Консистенция | <p>Консистенция мяса птицы – мягкая, плотная, не жесткая, сочная</p> |

Вопросы для обсуждения

1. Виды полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.
2. Ассортимент полуфабрикатов из птицы, предназначенных для варки и жарки.
3. Технология выделения большого и малого филе для приготовления порционных полуфабрикатов.
4. Принцип пересчета сырья различных кондиций при приготовлении блюд из жареной птицы.
5. Технологические режимы жарки порционных полуфабрикатов.
6. Технологические режимы варки мяса птицы.
7. Ассортимент изделий из рубленого мяса птицы.
8. Рекомендуемые соусы к блюдам из птицы.
9. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовых блюд из птицы.

Для приготовления рекомендуется следующий ассортимент блюд:

- Котлеты натуральные из филе.
- Птица по-столичному.
- Птица, жаренная с соусом томатным с грибами.
- Плов из птицы.
- Чахохбили.
- Жаркое из курицы по-русски.

При подготовке к лабораторной работе студенту необходимо:

- произвести перерасчет сырья (птицы – по виду, категории, овощей для соусов – по сезону) ;
- составить технологическую карту блюда на 1 и 2 порции (см. прил. Г) ;
- установить органолептические показатели качества блюда, согласно нормативным рекомендациям.

Оборудование, посуда, инвентарь:

Плиты электрические, конвекционный шкаф, столы производственные, шкаф холодильный; кастрюли, сковороды, сотейники, миксер электрический, порционные сковороды, поварские ножи, веселки, порционные тарелки, соусники, столовые приборы и др.

В ходе выполнения работы студенту необходимо:

1. Произвести механическую обработку птицы, выделить филе, приготовить порционные полуфабрикаты. Определить отходы при механической обработке птицы, сравнить с расчетными данными.
2. Определить продолжительность тепловой обработки изделий из птицы, выход готового блюда.
3. Определить потери при тепловой обработке, сравнить с нормативными данными.
4. Оформить и представить приготовленное блюдо на дегустацию.
5. Провести органолептическую оценку приготовленного соуса по 5-балльной шкале; при необходимости выявить дефекты, произвести соответствующую запись (см. прил. Б, В).

Вопросы для защиты лабораторной работы:

1. В чем заключается механическая обработка птицы?
2. Какие части тушки используют для жарки, тушения, запекания?
3. Назовите ассортимент блюд из птицы.
4. Какие блюда из птицы относятся к порционным?
5. Какие блюда готовят из филе птицы?
6. Перечислите ассортимент блюд из жареной птицы.
7. Перечислите ассортимент блюд из тушеной и запеченной птицы.
8. Какие соусы используют для подачи блюд из отварной, жареной и запеченной птицы?

Лабораторная работа № 14. Технология приготовления полуфабрикатов и блюд из рубленого мяса птицы

Цель – изучить в объеме программы технологию и приобрести первичные навыки приготовления полуфабрикатов и блюд из рубленого мяса птицы.

Теоретическая часть

Из птицы готовят котлетную и кнельную массы. Для приготовления котлетной массы используют мякоть филе и окорочков с кожей или без кожи.

Кнельная масса отличается от рубленой более нежной, воздушной консистенцией, что достигается двойным измельчением мякоти на мясорубке, добавлением замоченного в молоке или сливках белого хлеба, яичного белка, тщательным взбиванием. Кнельную массу используют для фарширования котлет из филе дичи, приготовления кнелей, паровых котлет.

Изделия из котлетной массы жарят или припускают. Изделия из кнельной массы припускают или варят на пару.

Норма расхода соли, специй и зелени в рецептурах блюд не указана, их следует вводить в следующем количестве: соли и зелени петрушки или укропа 3–5 г (нетто), перца – 0,05 г и лаврового листа – 0,02 г на порцию.

Виды соусов, гарниров и их нормы для блюд из птицы, оптимально сочетающиеся по вкусовым качествам с основным продуктом, указаны в рецептурах.

На гарнир дополнительно можно подавать огурцы, помидоры, яблоки, ягоды, маринованные овощи и фрукты в количестве 50–75 г (нетто) на порцию.

При использовании стандартного сырья сельскохозяйственной птицы все расчеты ведут по рецептурам.

При использовании сырья, отличающегося от предусмотренного в рецептурах, нормы вложения сырья определяются в соответствии с таблицами сборника рецептур: «Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы», «Нормы выхода мякоти при холодной обработке сельскохозяйственной птицы», «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из птицы сельскохозяйственной».

Нормируемые органолептические показатели блюд из птицы приведены в таблице 14.

Таблица 14 – Органолептические показатели качества рубленых изделий из птицы

| Показатель качества | Характеристика |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Внешний вид | Жареные котлеты, зразы или биточки уложены на блюдо, политы растопленным сливочным маслом, рядом уложен гарнир, сбоку подлит соус. Блюдо украшено веточкой зелени. Котлеты и биточки имеют ровные края, правильную форму. Фрикадельки имеют форму шариков средних размеров, политы сливочным маслом, гарнир уложен сбоку. Суфле можно подать в порционной форме, в котором оно варилось на пару. Отдельно подается гарнир |
| Цвет | Корочка жареных рубленых изделий с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе – серовато-белый или серовато-кремовый, припущенных, вареных на пару – серо-белого цвета, запеченные блюда имеют красивый равномерный колер. На разрезе – серовато-белый или серовато-кремовый |
| Вкус и запах | Характерный для котлетной массы птицы и компонентов, входящих в состав изделий и блюд, в меру соленый; приятные вкусовые ощущения придают входящие в состав блюд ароматические и вкусовые вещества (репчатый лук, чеснок, грибы, зелень и др.). Запах – характерный для птицы и компонентов блюда, вкусовых и ароматических веществ, входящих в состав (репчатый лук, петрушка, чеснок и др.) |
| Консистенция | Мягкая, сочная. У жареных изделий – в меру плотная, корочка слегка хрустящая. Консистенция кнелей и суфле – более нежная и сочная |

Вопросы для обсуждения

1. Технология приготовления рубленой массы из птицы.
2. Виды и форма полуфабрикатов из рубленой массы из птицы.
3. Технология приготовления кнельной массы из птицы.
4. Ассортимент полуфабрикатов из рубленой и кнельной массы птицы, предназначенных для жарки и припускания.
5. Технологические режимы жарки, припускания и запекания рубленых изделий из птицы.

6. Ассортимент блюд, технология приготовления. Правила подбора соусов к блюдам.

7. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рубленого мяса птицы.

Для приготовления рекомендуется следующий ассортимент блюд:

- Котлеты рубленые из птицы.
- Зразы из кур с омлетом и овощами.
- Биточки рубленые, фаршированные грибами.
- Кнели из кур.
- Фрикадельки из кур.
- Суфле из кур с рисом.

При подготовке к лабораторной работе студенту необходимо:

– произвести перерасчет сырья (птицы – по виду, категории, овощей для соусов – по сезону);

– составить технологическую карту блюда на 1 и 2 порции (см. прил. Г);

– установить органолептические показатели качества блюда, согласно нормативным рекомендациям.

Оборудование, посуда, инвентарь

Плиты электрические, конвекционный шкаф, столы производственные, шкаф холодильный; кастрюли, сковороды, сотейники, миксер электрический, порционные сковороды, поварские ножи, веселки, порционные тарелки, соусники, столовые приборы и др.

В ходе выполнения работы студенту необходимо:

1. Произвести механическую обработку птицы. Приготовить фарш из птицы, сформовать полуфабрикаты, определить выход и потери при механической обработке, сравнить с расчетными данными.

2. Определить продолжительность тепловой обработки изделий из птицы, выход готового блюда.

3. Определить потери при тепловой обработке, сравнить с нормативными данными.

4. Оформить и представить приготовленное блюдо на дегустацию.

5. Провести органолептическую оценку приготовленного соуса по 5-балльной шкале; при необходимости выявить дефекты, произвести соответствующую запись (см. прил. Б, В).

Вопросы для защиты лабораторной работы

1. Какие части тушки используют для рубленой массы (фарша)?
2. Назовите ассортимент рубленых полуфабрикатов из птицы.
3. Какую форму имеют различные виды полуфабрикатов?
4. Каким видам тепловой обработки подвергаются полуфабрикаты?
5. Назовите показатели качества блюд из рубленой котлетной массы.
6. Что такое кнельная масса?
7. Какие соусы используют для подачи блюд из рубленого мяса птицы?
8. Назовите условия и сроки реализации блюд.

Лабораторная работа № 15. Технология приготовления блюд из рыбы

Цель – изучить в объеме программы технологию и приобрести первичные навыки приготовления блюд из рыбы.

Теоретическая часть

На предприятия общественного питания рыба поступает свежей (живой), охлажденной, замороженной и соленой.

Живая рыба транспортируется в автоаквариумах с температурой воды 4–8 °С, хранится в ваннах-аквариумах с проточной водой не более 2 суток. В живом виде поступает щука, сом, карась, угри, зеркальный карп, сазан.

Охлажденная рыба имеет температуру в толще тушки у позвоночника от –1 до 5 °С. По виду разделки рыба может быть неразделанная, с удаленными жабрами и частично внутренностями, потрошенной с головой и потрошенной без головы.

Мороженая рыба имеет температуру в толще тушки не выше –6–8 °С. Рыба мороженая бывает тех же видов разделки, что и охлажденная, и, кроме того, потрошенной без головы с удаленным хвостовым плавником и разрезанной на куски массой не менее 0,5 кг. В мороженом виде выпускается рыбное филе.

Соленая рыба по содержанию соли бывает крепкосоленой (свыше 14 %) соли, среднесоленой (10–14 %), слабосоленой (до 10 %) соли.

По размеру рыбу, поступающую на предприятия, подразделяют на мелкую (до 200 г), среднюю (1–1,5 кг), крупную (свыше 1,5 кг). Рыба разных размеров отличается выходом съедобной части, количеством отходов, временем тепловой обработки.

По характеру кожного покрова рыбу различают с чешуей, без чешуи, с костными пластинками (жучками) на поверхности. По анатомическому строению рыбу делят на три группы: с костным, костно-хрящевым и хрящевым скелетом. К первой группе относятся чешуйчатые, бесчешуйчатые рыбы, ко второй – рыба осетровых пород, к третьей – угри и миноги.

Кулинарное использование, способ обработки рыбы определяются технологическими свойствами сырья: составом тканей, размером, термическим состоянием и др.

Рыбу готовят отварной, припущенной, тушеной, жареной и запеченной.

Для варки используют тушку различных видов рыб целиком, порционные куски, филе с кожей и костями, филе с кожей без костей, звенья. Соотношение рыбы и воды при варке составляет 1:2. Для сохранения формы, консистенции и цвета некоторых видов рыбы в процессе варки можно добавить уксус (10 г на 1 л воды).

Потери массы рыбы при варке порционными кусками большинства видов в среднем составляет 20 %, осетровых – 15 %.

Припускают рыбу целиком, звеньями и порционными кусками из филе с кожей и чистого филе. Припускают стерлядь, судака, щуку (в том числе и фаршированную), морского окуня, кефаль, треску, угря, сига, камбалу, палтуса, налима, нототению, зубатку. Соотношение рыбы и воды при припускании составляет 1:0,3 – 0,5 л (жидкость покрывает рыбу на 1/3 объема). При припускании потери массы рыбы меньше, чем при варке на 15–20 %.

Для жарки используют все виды рыб. Рыбу всех пород жарят основным способом (с небольшим количеством жира – 5–10 % от массы), во фритюре (соотношение жира и продукта 4:1), на вертеле или на решетке.

Рыбу для жарки разделяют на филе с реберными костями или без костей, с кожей и без нее, а также используют непластованную, нарезанную порционными кусками. Мелкую рыбу жарят целиком с головой или без головы, рыбу семейства осетровых – звеном или порционным куском.

Для жарки рыбы во фритюре используют филе без кожи и костей, панированные в двойной панировке для сохранения.

Тушат рыбу сырой или предварительно обжаренной. Для придания рыбе особого аромата и вкуса за 10–15 мин до окончания тушения добавляют специи и пряности из следующего расчета на порцию: соли – 3г, перца черного горошком – 0,01 г, лаврового листа – 0,01 г,

гвоздики – 0,01 г, корицы – 0,01 г. Тушеную рыбу отпускают вместе с овощами, с которыми она тушилась.

Для запекания используют любую речную и морскую рыбу, кроме очень крупных экземпляров. Запекают мелкую рыбу в целом виде (карасей, леща, карпов, язя, линя). Более крупную рыбу разделяют на порционные куски без костей. Часто для этой цели применяют филе промышленной выработки. Полуфабрикаты для запекания используют в сыром, припущенном или жареном виде. При запекании рыбы потери составляют 10 % массы блюда.

В рецептурах сборника указаны наименования наиболее распространенных рыб и морепродуктов. Нормы закладки сырья и выход готовой рыбы указаны на рыбу крупную или всех размеров неразделанную, мороженую.

При использовании видов рыб и морепродуктов, не указанных в рецептурах, а также поступающих в другом виде промышленной обработки, следует руководствоваться данными соответствующих таблиц сборника.

Нормируемые органолептические показатели блюд из птицы приведены в таблице 15.

Таблица 15 – Органолептические показатели качества блюд из рыбы

| Показатель качества | Характеристика |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 2 |
| Внешний вид | <p>Порционные куски отварной или припущенной рыбы, политые соусом или сливочным маслом, аккуратно уложены на столовой тарелке или блюде, рядом с гарниром (по заданию); палав Каспий – на готовый рис уложены куски рыбы. Блюдо украшено веточкой зелени.</p> <p>Жареная рыба или котлеты, зразы или биточки уложены на блюдо, политы растопленным сливочным маслом, рядом уложен гарнир, сбоку подлит соус. Блюдо украшено веточкой зелени. Котлеты, зразы и биточки имеют ровные края, правильную форму. Тельное, галки, фрикадельки имеют правильную форму, политы сливочным маслом, гарнир уложен сбоку. Рулет аккуратно нарезан на порционные куски (2–3 на порцию), полит сливочным маслом, украшен веточкой зелени. Соусы к жареным блюдам подаются отдельно. Готовые хлебцы нарезаны на порции, политы сливочным маслом.</p> <p>Тушеная рыба аккуратно выложена на тарелку вместе с соусом. Тефтели подаются с соусом, в котором они тушились</p> <p>Все блюда оформлены мелко нарезанной зеленью</p> |

| 1 | 2 |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Цвет | <p>Отварной и припущенной птицы – серовато-белый или серовато-коричневый.</p> <p>Корочка жареной рыбы и жареных рубленых изделий с золотисто-коричневым оттенком, цвет на разрезе - серовато-белый.</p> <p>Цвет припущенных, вареных на пару – серо-белый.</p> <p>Запеченные блюда имеют красивый равномерный колер, на разрезе – серовато-белого цвета.</p> <p>Тефтели имеют яркий цвет из-за томатного соуса.</p> <p>Тушеной рыбы – яркий, насыщенный, в зависимости от цвета используемого соуса</p> |
| Вкус и запах | <p>Характерный для отварной или тушеной рыбы и компонентов, входящих в состав изделий и блюд, в меру соленый; приятные вкусовые ощущения придают входящие в состав блюд ароматические и вкусовые вещества (репчатый лук, чеснок, грибы, зелень и др.).</p> <p>Запах – характерный для отварной или тушеной рыбы и компонентов блюда, вкусовых и ароматических веществ, входящих в состав (репчатый лук, петрушка, чеснок и др.).</p> <p>Характерный для жареной рыбы, припущенной, тушеной, запеченной котлетной массы рыбы и компонентов, входящих в состав изделий и блюд, в меру соленый; приятные вкусовые ощущения придают входящие в состав блюд ароматические и вкусовые вещества (репчатый лук, чеснок, грибы, зелень и др.).</p> <p>Запах – характерный для жареной рыбы, вкусовых и ароматических веществ, входящих в состав (репчатый лук, петрушка, чеснок и др.)</p> |
| Консистенция | <p>Мягкая, плотная, не жесткая, сочная</p> <p>У жареных изделий – в меру плотная, корочка хрустящая.</p> <p>Консистенция хлебцов и галок – более нежная и сочная</p> |

Вопросы для обсуждения

1. Характеристика сырья, используемого для приготовления блюд из рыбы.
2. Технологическая схема механической обработки рыбы с костным скелетом.
3. Виды полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

4. Принцип пересчета сырья различных кондиций (вид рыбы, размеры, способ разделки) при изготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбы.
5. Правила разделки рыбы на филе.
6. Особенности нарезки полуфабрикатов из рыбы для жарки.
7. Особенности технологии приготовления рыбной котлетной массы.
8. Ассортимент полуфабрикатов из рыбной массы.
9. Технологические параметры жарки, запекания рыбы.
10. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы.

Для приготовления рекомендуется следующий ассортимент блюд:

- Рыба, жаренная с луком по-ленинградски.
- Рыба, жаренная в тесте.
- Рыба, запеченная с картофелем по-русски.
- Рыба, запеченная под молочным соусом.
- Зразы рыбные рубленые с соусом красным основным.
- Рыба, припущенная в молоке.

При подготовке к лабораторной работе студенту необходимо:

- произвести перерасчет сырья (по виду, размеру, способу разделки, овощей для соусов – по сезону);
- составить технологическую карту блюда на 1 и 2 порции (см. прил. Г);
- установить органолептические показатели качества супов, согласно нормативным рекомендациям.

Оборудование, посуда, инвентарь

Плиты электрические, конвекционный шкаф, столы производственные, шкаф холодильный; кастрюли, сковороды, сотейники, миксер электрический, порционные сковороды, поварские ножи, веселки, порционные тарелки, соусники, столовые приборы и др.

В ходе выполнения работы студенту необходимо:

1. Произвести разделку рыбы на порционные куски и различные виды филе. Определить потери при механической обработке, сравнить с расчетными данными.
2. Приготовить рыбный фарш. Определить потери при механической обработке, сравнить с расчетными данными.
3. Определить продолжительность тепловой обработки рыбы, выход готового блюда.
4. Определить потери при тепловой обработке рыбы, сравнить с нормативными данными.
5. Оформить и представить приготовленное блюдо на дегустацию.
6. Провести органолептическую оценку приготовленного соуса по 5-балльной шкале; при необходимости выявить дефекты, произвести соответствующую запись (см. прил. Б, В).

Вопросы для защиты лабораторной работы

1. Перечислите виды полуфабрикатов из рыбы.
2. Назовите технологические параметры жарки рыбы основным способом и во фритюре.
3. Какая технологическая операция обязательно проводится перед процессом жарки?
4. С какими соусами подают блюда из жареной и отварной рыбы?
5. Назовите особенности варки крупной рыбы.
6. Какие виды рыбного филе вы знаете?
7. Назовите показатели качества рыбных блюд.

Лабораторная работа № 16. Технология приготовления холодных блюд и закусок

Цель – изучить в объеме программы технологию и приобрести первичные навыки приготовления холодных блюд (салатов) и закусок.

Теоретическая часть

Холодные блюда и закуски подают в начале приема пищи, так как основное назначение холодных блюд и закусок составляют – возбуждение аппетита, потому, большую роль здесь играет внешний вид блюд – цветовая гамма, форма нарезки компонентов, оформление и подача.

Холодные блюда отличаются от закусок тем, что их подают с гарнирами, они более калорийные, имеют больший выход, чем закуски. Рекомендуемая норма холодных блюд – 80–150 г.

Холодные закуски подаются обычно без гарнира или с очень малым его количеством, имеют выход 40–80 г.

Особенно велика роль холодных закусок при оформлении праздничных столов, так как они придают столу торжественность. Блюда и закуски, приготовленные для торжественных случаев, называются банкетными.

При приготовлении холодных блюд и закусок необходимо строго соблюдать санитарные правила, выдерживать сроки, режимы хранения и реализации; так как очень часто их готовят из продуктов, не прошедших тепловую обработку (зелень, свежие овощи) или подвергаются микробиальному обсеменению в результате нарезки, оформления и т.д., а также заправляют майонезом, растительным маслом, салатными заправками.

Для обработки сырых продуктов и прошедших тепловую обработку предусматривается различное механическое оборудование, разделочные доски, инвентарь, которые должны быть промаркированы и использованы по назначению. Если используют сырые овощи и свежие фрукты, то их промывают вторично в холодном цехе после обработки в овощном цехе.

Зелень рекомендуется выдерживать в 10 %-м растворе поваренной соли 10 мин с последующим промыванием в проточной воде.

Большое значение имеет личная гигиена повара. При перемешивании компонентов необходимо пользоваться инвентарем, не касаясь продуктов руками.

По способам приготовления и видам сырья холодные блюда подразделяются на несколько групп: бутерброды, салаты, блюда и закуски и овощей, из рыбы и нерыбного водного сырья, из мяса и мясных продуктов, птицы.

Для приготовления холодных блюд широко используются свежие, квашеные, соленые маринованные овощи, различные гастрономические товары, мясопродукты, колбасные изделия, рыбопродукты, свинокопчености и т. д.

Расчеты всех видов сырья для холодных блюд производят по соответствующей рецептуре сборника рецептов, однако при использовании сырья, не указанного в рецептуре или несоответствующей кондиции, пользуются таблицами пересчета.

Расход соли, перца, зелени (петрушки, лука зеленого, укропа, салата) для оформления блюд в рецептурах не указаны. Норма расхода на одно блюдо установлена следующая: соли – 2–3 г, перца молотого – 0,02 г, перца горошком – 0,05 г, лаврового листа – 0,01 г, салата или зеленого лука – 5–10 г, перца сладкого – 5–10 г, зелени укропа или петрушки – 2–3 г нетто. Данные продукты включают в калькуляцию при их использовании.

Бутерброды и гастрономические продукты. Продуктами для их приготовления являются: хлеб (из расчета 30 г на 1 бутерброд), гастрономические продукты и другие товары, расчет которых ведется по рецептурам. Кроме предусмотренных в рецептурах продуктов, – сыров, колбас, рыбы холодного и горячего копчения и др., – могут быть использованы другие, тогда расчеты ведутся по таблице сборника рецептов «Расчет расхода сырья и выхода гастрономических изделий».

Салаты и винегреты, блюда и закуски из овощей. Салаты и винегреты готовят из различных овощей, зелени, грибов, а также с добавлением мясных, рыбных продуктов, птицы, дичи в отварном, припущенном, жареном виде. Овощные салаты и винегреты используются как самостоятельные блюда, так и как гарниры к мясным и рыбным изделиям.

Большинство рецептов на салаты и винегреты составлены на выход 1 кг, что дает возможность варьировать массу порции с учетом спроса потребителей.

Оптимальной нормой подачи салатов и винегретов является 100–150 г на порцию, однако эта норма может быть уменьшена или увеличена.

При составлении технологической карты на салаты, винегреты, закуски из овощей, следует учитывать, что нормы отходов при механической кулинарной обработке овощей зависят от вида и сезона, при этом пользуются таблицей сборника «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий».

Замена свежих овощей на консервированные, соленые производится по таблице «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд».

Блюда из рыбы. Свежую рыбу для холодных блюд разделяют, варят, припускают, жарят так же, как для горячих вторых блюд. Для холодных блюд рыбу жарят только на растительном масле. Используется рыба холодного и горячего копчения, соленая, консервированная, морепродукты, подвергнутые тепловой обработке и консервированные.

В рецептурах предусмотрена норма закладки соленой мелкой рыбы баночной. При использовании сельди специального баночного посола следует дополнительно учитывать отход тузлука в размере 15 % к массе брутто (вместе с рассолом).

При использовании рыбной гастрономии (рыба соленая, рыба холодного, горячего копчения, вяленая, рыбные пресервы и др.) пользуются таблицей сборника «Расчет расхода сырья и выхода гастрономических изделий».

Блюда из мяса и мясных продуктов, птицы и дичи. Мясо, птицу и дичь для холодных блюд варят и жарят так же, как и для горячих. Для варки и жарки мяса используют те же части туши.

При использовании стандартного сырья, отличающегося от предусмотренного в рецептурах, расчеты ведут с использованием следующих таблиц Сборника рецептур: «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания, работающего на сырье», «Расчет расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», «Расчет расхода субпродуктов, колбасных изделий и свинокопченостей, выхода полуфабрикатов и готовых изделий».

Для пересчета одного вида птицы на другой, а также кондиций или способов промышленной обработки (охлажденная, замороженная, потрошенная, полупотрошенная и др.) пользуются таблицей «Нормы выхода мякоти при холодной обработке сельскохозяйственной птицы», таблицей «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из птицы сельскохозяйственной».

Нормируемые органолептические показатели холодных блюд и закусок приведены в таблицах 16–18.

Таблица 16 – Органолептические показатели качества салатов из овощей и плодов

| Показатель качества | Характеристика |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Внешний вид | <p>Свежие овощи и плоды, нарезанные кусочками по форме и размерам, указанным в технологии, уложены горкой, могут быть оформлены зеленью и фигурно нарезанными овощами или плодами, поверхность среза гладкая, при заправке маслом растительным или салатной заправкой блестящая, допускается незначительное отделение жидкости (не более 5 %).</p> <p>Вареные овощи и плоды, нарезанные однородными по форме и размеру кусочками, перемешаны, уложены горкой, оформлены продуктами, входящими в состав салатов. Салаты заправлены растительным маслом (салатной заправкой) или сметаной</p> |
| Цвет | <p>Характерный для соответствующих видов свежих овощей и плодов, при заправке майонезом с беловатым оттенком.</p> <p>Для вареных овощей – типичный для смеси овощей при заправке растительным маслом (салатной заправкой), светло-кремовый при отпуске с майонезом, на поверхности – белый при отпуске со сметаной</p> |
| Вкус и запах | <p>Для свежих – характерные для одного или нескольких видов овощей (плодов) с ароматом сметаны (майонеза, заправки или растительного масла). Вкус умеренно соленый (кисловато-сладкий или кисловатый) с привкусом сметаны (майонеза, заправки, растительного масла).</p> <p>Для вареных – характерный для смеси овощей и плодов с ароматом продуктов, использованных для заправки или при отпуске</p> |
| Консистенция | <p>Свежие овощи плотные, упругие, хрустящие, плоды мягкие. Салат сочный.</p> <p>Вареные овощи мягкие, не переварены; соленые, свежие - хрустящие, сочные</p> |

Таблица 17 – Органолептические показатели качества салатов с мясом или птицей или рыбой

| Показатель качества | Характеристика |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Внешний вид | Овощи и мясо или птица, или дичь, или рыба нарезаны согласно технологии приготовления, перемешаны, заправлены майонезом, оформлены ломтиками мяса (птицы или рыбы), зеленью, яйцом (мясной, из птицы, дичи), овощами, политы майонезом |
| Цвет | Салат – от светло-серого до темно-кремового. Продуктов для оформления – типичный для каждого вида продукта |
| Вкус и запах | Острый, с привкусом овощей и мясopодуKтов (птицы, дичи, рыбы), заправленных майонезом |
| Консистенция | Овощей вареных – мягкая. Мяса (птицы, дичи, рыбы) – мягкая, некрошливая. Свежих и соленых огурцов – плотная, хрустящая |

Таблица 18 – Органолептические показатели качества банкетных блюд и холодных закусок

| Показатель качества | Характеристика |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 2 |
| Внешний вид | <p>Заливные блюда – плоские куски рыбы без костей с кожей, плоские куски отварного мяса, языка, жареной телятины, нарезанной поперек мышечных волокон, тонкие ломтики мякоти вареной курицы или мясного ассорти украшены фигурно нарезанной морковью, свежих огурцов, зеленью петрушки, залиты прозрачным желе, слой которого над продуктом толщиной не менее 5 мм, поверхность желе – блестящая.</p> <p>Студни – куски правильной формы толщиной 5–6 см. поверхность блестящая; на разрезе в слое желе равномерно распределены кусочки вареных мясopодуKтов, рыбы. В нижней части кусков – тонкий слой жира.</p> <p>Рыба под майонезом – один или два куска рыбы с ровными краями, филе с кожей без костей, на коже надрезы, поверхность без сгустков белка, уложены на овощной гарнир, заправлен майонезом. Рыба под маринадом – обжаренный кусок рыбы (филе с кожей без костей), полностью залит маринадом</p> |

| 1 | 2 |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>Галантин – круглые или овальные кусочки фаршированной птицы. Поверхность среза гладкая, оболочка кусков целая, без разрывов.</p> <p>Паштет – изделие в форме батона, поверхность оформлена сливочным маслом и рублеными яйцами.</p> <p>Филе фаршированное – порционный кусок, цилиндрической формы, покрыт тонким прозрачным слоем желе. На разрезе виден фарш</p> |
| Цвет | <p>Заливных – желе – от бледно-желтого до золотистого, рыбы – белый с сероватым оттенком, мясных продуктов – типичный для отварных мясных продуктов, без потемнения поверхности.</p> <p>Студней – желе – от сероватого до желтовато-серого, основных компонентов – характерный (свинина – от светло-серого до кремового, говядины – от серого до коричневого, птицы – от светло-кремового до коричневого, рыбы – от серовато-белого до желтоватого).</p> <p>Рыбы под майонезом – белый или беловато-кремовый.</p> <p>Рыбы под маринадом – от светло-оранжевого до красно-оранжевого.</p> <p>Галантина – светло-серый с зелеными включениями фисташек или зеленого горошка и беловатыми – шпика.</p> <p>Паштета – от серовато-коричневого до коричневого, выпечного теста – золотистый.</p> <p>Филе фаршированного - филе – серый, фарша – коричневый, желе – прозрачный, желтоватый</p> |
| Вкус и запах | <p>Заливных – типичный для основного продукта, с ароматом специй. Студней – вареных мясопродуктов или рыбы, запах чеснока, с легким ароматом специй. Рыбы под майонезом – данного вида рыбы с ароматом овощей, майонеза, острый.</p> <p>Рыбы под маринадом – жареной рыбы с ароматом пассерованных овощей, томатного пюре, растительного масла, пряностей и специй, острый, с привкусом пряностей и специй.</p> <p>Для галантина – вареных мясопродуктов, мускатного ореха, нежный, маслянистый с привкусом специй. Для паштета – основного продукта, обжаренной печени и овощей, нежный, с привкусом выпеченного теста.</p> <p>Для филе фаршированного – отварной курицы с привкусом печени и овощей</p> |

| 1 | 2 |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Консистенция | <p>Для заливных – желе – студнеобразная, упругая, плотная. Рыбы отварной – мягкая, некрошливая, мясных продуктов – мягкая, плотная.</p> <p>Для студней желе – студнеобразная, упругая, плотная, мясопродуктов или рыбы – мягкая, плотная.</p> <p>Для рыбы под майонезом, рыба под маринадом – сочная.</p> <p>Для галантина – мягкая, маслянистая.</p> <p>Для паштета – однородная, пластичная, выпеченного теста – рассыпчатая, маслянистая.</p> <p>Для филе фаршированного – плотная, нежная, фарша – однородная, пластичная, некрошливая, желе – студнеобразная, упругая, плотная</p> |

Вопросы для обсуждения

1. Подготовка продуктов различных видов для приготовления холодных блюд и закусок.

2. Принцип пересчета сырья (овощей – в зависимости от сезонности, мяса, птицы, рыбы и др. – в зависимости от кондиции) для приготовления салатов, винегретов.

3. Ассортимент, технология приготовления салатов и винегретов. Правила оформления и подачи.

4. Ассортимент, назначение банкетных закусок; подготовка мяса, птицы, рыбы для их приготовления.

5. Виды теста, используемые для банкетных закусок. Технология приготовления.

6. Особенности оформления и подачи холодных блюд и банкетных закусок.

7. Санитарные требования к производству, хранению, срокам реализации холодных блюд и закусок.

Для приготовления рекомендуется следующий ассортимент блюд:

- Салат из моркови с черносливом.
- Салат столичный.
- Салат яичный.
- Салат картофельный с яблоками.
- Яйца, фаршированные сельдью и луком.
- Канапе с сыром.

При подготовке к лабораторной работе студенту необходимо:

- произвести перерасчет сырья, используемого для приготовления блюда (мяса – по виду, категории; овощей – по сезону; яиц – по массе и др.);
- составить технологическую карту блюда на 1 и 2 порции (см. прил. Г);
- установить органолептические показатели качества супов, согласно нормативным рекомендациям.

Оборудование, посуда, инвентарь

Плиты электрические, конвекционный шкаф, столы производственные, шкаф холодильный; кастрюли, сковороды, сотейники, миксер электрический, порционные сковороды, поварские ножи, веселки, порционные тарелки, соусники, столовые приборы и др.

В ходе выполнения работы студенту необходимо:

1. Определить потери при механической обработке продуктов, сравнить с расчетными данными.
2. Определить продолжительность тепловой обработки основных продуктов, изменение массы, сравнить с расчетными данными.
3. Определить потери при порционировании салатов. Сравнить с расчетными данными.
4. Оформить и представить приготовленное блюдо на дегустацию.
5. Провести органолептическую оценку приготовленного соуса по 5-балльной шкале; при необходимости выявить дефекты, произвести соответствующую запись (см. прил. Б, В).

Вопросы для защиты лабораторной работы:

1. Приведите классификацию холодных блюд.
2. Чем холодные блюда отличаются от холодных закусок?
3. Что такое банкетные закуски?
4. Назовите санитарно-гигиенические требования к рабочему месту по приготовлению холодных блюд.
5. Назовите сроки хранения и условия реализации холодных блюд и закусок.
6. Какие виды соусов и заправок для холодных блюд вы можете назвать?
7. Как готовится винегрет?

Лабораторная работа № 17. Технология приготовления холодных сладких блюд

Цель – изучить в объеме программы технологию и приобрести первичные навыки приготовления холодных сладких блюд.

Теоретическая часть

Сладкие блюда классифицируют на свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды, компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, кремы, суфле, пудинги и др. По температуре подачи сладкие блюда различают холодные и горячие.

Для приготовления сладких блюд используют сахар, плоды, ягоды, орехи, плодово-ягодные соки, экстракты, сиропы, яйца, молоко, сливки, мучные и крупяные продукты. Ароматизирующими и вкусовыми веществами сладких блюд являются ванилин, корица, цедра плодов цитрусовых, кислота лимонная, кофе, какао, вино и др.

Плоды и ягоды, как сладкие блюда, подают натуральными или с сахаром, рафинадной пудрой, сиропом, молоком, сливками, сметаной.

Компоты готовят из свежих, сушеных, консервированных и замороженных плодов и ягод. Для улучшения вкуса компоты из сухофруктов рекомендуется варить за 10–13 ч до их реализации. При недостаточной кислотности в компоты добавляют кислоту лимонную в количестве до 1 г на 1 л компота. Компоты отпускают охлажденными до температуры 12–15 °С по 150–200 г на порцию.

Кисели, в зависимости от количества введенного крахмала, различают густые, средней густоты и полужидкие. Кисели подают охлажденными до температуры 12–14 °С по 150–200 г на порцию.

Для приготовления желированных сладких блюд в качестве желирующих веществ используется желатин, крахмал картофельный и реже кукурузный (маисовый). При использовании желатина, его заливают восьмикратным количеством охлажденной кипяченой воды и оставляют для набухания на 1–1,5 ч. При набухании желатин увеличивается в объеме и массе в 6–8 раз.

Приготовленные желе, муссы и самбуки разливают в порционные формочки и охлаждают до температуры 0–8 °С. Желе, муссы и самбуки отпускают по 100–150 г на порцию. Кремы разливают в формочки или порционную посуду и охлаждают. При подаче его выкладывают в вазочки по 75, 100 и 125 г на порцию.

При отсутствии каких-либо продуктов для приготовления сладких блюд необходимо пользоваться таблицей сборника рецептур «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд».

Нормируемые органолептические показатели холодных сладких блюд приведены в таблицах 19–20.

Таблица 19 – Органолептические показатели качества
желированных сладких блюд

| Показатель качества | Характеристика |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Внешний вид | Муссов и самбуков – пышная, однородная масса, хорошо сохраняющая форму. Может быть полита плодовым (ягодным) сиропом или соусом. Кремов: пенообразная пышная масса, хорошо сохраняющая форму. Поверхность и срез – блестящие. Может быть полита плодовым (ягодным) соусом или сиропом |
| Цвет | Мусса лимонного – белый. Мусса апельсинового, мандаринового – от светло-желтого до светло-оранжевого. Мусса яблочного на манной крупе – белый с сероватым или кремовым оттенком. Мусса плодово-ягодного – белый с желтоватым оттенком или розовый. Самбука яблочного – белый с сероватым или желтоватым оттенком. Самбука сливочного – от желтоватого до розоватого. Самбука абрикосового – светло-оранжевый. Кремов: ванильного (из сливок или сметаны) – белый с желтоватым оттенком, шоколадного – светло-коричневый с красноватым оттенком, кофейного – светло-коричневый, орехового – кремовый с коричневыми включениями поджаренных орехов, ягодного – розовый разной интенсивности и оттенков, из цитрусовых – светло-желтый, из варенья, джема или конфитюра - от кремового до светло-бордового разных оттенков |
| Вкус и запах | Муссов и самбуков – типичный для плодового пюре или сока, из которого приготовлен мусс (самбук). Сладкий, с кисловатым привкусом, типичный для соответствующего вида сырья. Кремов – типичный для сливок (сметаны) с ароматом введенных добавок (кофе, орехов, ванили и др.). Сладкий, типичный для сливок, с хорошо выраженным привкусом введенных добавок. В сметанном и ягодном кремах может быть легкий кисловатый привкус |
| Консистенция | Студнеобразная, слегка упругая, нежная |

Таблица 20 – Органолептические показатели качества яблок печеных

| Показатель качества | Характеристика |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Внешний вид | Яблоки печеные с удаленным семенным гнездом и хорошо заколерованной поверхностью, без трещин, политы ягодным соусом (вареньем) или посыпаны рафинадной пудрой. Яблоки печеные со сливками взбитыми политы абрикосовым соусом, посыпаны жареными измельченными орехами и оформлены взбитыми сливками. Поверхность – золотисто-коричневая |
| Цвет | Запеченных яблок, на разрезе – желтоватый. |
| Вкус и запах | Свойственный запеченным яблокам – от кисло-сладкого до сладкого |
| Консистенция | Мякоть плодов – мягкая, сочная; кожицы – немного плотная, резинистая |

Вопросы для обсуждения

1. Ассортимент и классификация сладких блюд.
2. Подготовка продуктов, используемых для приготовления сладких блюд.
3. Принцип расчетов продуктов (плодов, фруктов, яиц, и др.) в зависимости от кондиции сырья для приготовления сладких блюд.
4. Технология приготовления сладких железированных блюд.
5. Особенности технологии приготовления взбитых сладких блюд.
6. Виды оформления и подачи сладких блюд.
7. Санитарные и гигиенические требования к производству и хранению сладких блюд.

Для приготовления рекомендуется следующий ассортимент блюд:

- Чернослив со взбитыми сливками.
- Кисель из кураги.
- Мусс апельсиновый.
- Мусс яблочный (на манной крупе).
- Яблоки печеные.
- Крем шоколадный.

При подготовке к лабораторной работе студенту необходимо:

- составить технологическую карту блюда на 1 и 2 порции (см. прил. Г);
- при необходимости произвести взаимозамену сырья;
- установить органолептические показатели качества сладких блюд, согласно нормативным рекомендациям.

Оборудование, посуда, инвентарь

Плиты электрические, конвекционный шкаф, столы производственные, шкаф холодильный; кастрюли, сковороды, сотейники, миксер электрический, порционные сковороды, поварские ножи, веселки, порционные тарелки, соусники, столовые приборы и др.

В ходе выполнения работы студенту необходимо:

1. Определить потери при механической обработке фруктов, ягод. Сравнить с расчетными данными.
2. Определить время и степень набухания желатина.
3. Определить продолжительность взбивания муссов, кремов.
4. Определить продолжительность застывания железированных сладких блюд.
5. Оформить и представить приготовленное блюдо на дегустацию.
6. Провести органолептическую оценку приготовленного соуса по 5-балльной шкале; при необходимости выявить дефекты, произвести соответствующую запись (см. прил. Б, В).

Вопросы для защиты лабораторной работы

1. Назовите ассортимент холодных сладких блюд.
2. Назовите температуру подачи холодных и сладких блюд.
3. Чем кондитерские кремы отличаются от кремов как сладких блюд?
4. Назовите условия хранения и сроки реализации холодных и горячих сладких блюд.
5. Как правильно подготовить желатин?
6. Как подготовить крахмал?
7. Перечислите показатели качества сладких блюд.

Лабораторная работа № 18. Технология приготовления мучных кулинарных блюд

Цель – изучить в объеме программы технологию и приобрести первичные навыки приготовления мучных кулинарных блюд и изделий.

Теоретическая часть

Продукция из муки, вырабатываемая предприятиями общественного питания подразделяется:

- на мучные блюда: пельмени, вареники, блины, блинчики и др.;
- мучные кулинарные изделия: пирожки, пончики, расстегаи, ватрушки, кулебяки и др.;
- мучные гарниры: клецки, лапша домашняя, профитроли, корзиночки и др.;
- мучные кондитерские изделия: торты, пирожные, печенье, кексы;
- сдобные хлебобулочные изделия – булочки, ватрушки, сайки, баранки и др.
- тесто-полуфабрикат: дрожжевое, сдобное, пресное, слоеное пресное, слоеное дрожжевое.

Мучные блюда и изделия готовят из муки тонкого помола высшего или первого сорта с добавлением молока или воды, сахара, жира, яиц, сметаны и некоторых других пищевых продуктов. Если сортность муки не указана, допускается использовать муку обоих сортов.

В рецептурах на мучные блюда (пельмени, вареники, блины, оладьи, блинчики) нормы расхода муки даются без учета ее влажности.

На все мучные кулинарные изделия (пирожки, ватрушки, кулебяки и т. д.), мучные кондитерские и булочные изделия расход пшеничной муки указан с базисной влажностью 14,5 %. Расход ее снижается в размере 1 % на каждый процент снижения влажности муки. При этом на такое же количество увеличивается расход влаги (воды, молока).

В случае использования муки с влажностью выше 14,5 % расход ее соответственно увеличивается, количество влаги, предусмотренное рецептурой, уменьшается.

Норма воды для замеса теста в основном указана в рецептурах сборника. Если количество воды не указывается, расчет воды для замеса теста (дрожжевого, слоеного, заварного, крутого) рассчитывают по формуле

$$X = (100 \cdot C) / (100 - A) - B, \quad (1)$$

где X – необходимое количество воды, г; A – заданная влажность теста, %; B – масса сырья, закладываемого в дежу, г; C – масса сырья в сухих веществах, г.

Готовые выпеченные изделия в результате потери воды при испарении имеют меньшую массу, чем изделия до выпекания. Отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания называют упеком. Выражают его в процентах и рассчитывают по формуле

$$U = ((m_0 - m_k) / m_0) \cdot 100 \%, \quad (2)$$

где m_0 – масса изделия до выпекания; m_k – масса изделия после выпекания.

Упек того или иного теста тем выше, чем больше влаги теряет оно при выпечке, т. е. чем меньше и тоньше выпекаемое изделие и чем дольше тепловая обработка. Чем выше влажность теста, тем выше упек.

Потеря массы при остывании изделий называется усушкой.

Масса готового изделия всегда больше массы муки, использованной для изготовления изделия. Отношение разности массы выпеченного изделия и взятой для его замеса муки к массе муки называют припеком (P). Его рассчитывают по формуле

$$P = ((m_T - m_M) / m_M) \cdot 100\%, \quad (3)$$

где m_T – масса выпеченного теста; m_M – масса взятой для теста муки.

Припек того или иного теста тем выше, чем больше вводится в тесто воды. Мука, имеющая высококачественную клейковину, при замесе теста поглощает больше влаги, чем мука со слабой клейковиной, что также увеличивает припек изделий.

При варке таких мучных полуфабрикатов, как пельмени, вареники, галушки, лапша и др., имеет место привар. *Приваром* называется дополнительный объем изделия, полученный в ходе приготовления данных видов блюд и изделий. Привар происходит за счет гидратации (впитывания) воды, набухания белков и крахмального зерна муки под действием термической обработки.

При изготовлении дрожжевого теста используют прессованные и сухие дрожжи. Прессованные дрожжи перед употреблением разводят в теплой воде с температурой 30–35 °С и процеживают. Сухих дрожжей (в виде порошка, крупки или таблеток) берут по массе в три раза меньше, чем свежих.

Для приготовления опары рекомендуется смешать сухие дрожжи с мукой и развести в теплой воде (на 100 г дрожжей и 1 кг муки 3 л воды), через 1 ч процедить.

Мороженый яичный меланж перед использованием размораживают. Для изделий, где при замесе теста применяется молоко или вода, перед процеживанием смешивают их с меланжем в соответствии 1:1.

Яйца или яичный меланж для смазывания изделия взбивают до однородного состояния с добавлением воды в соотношении 1:0,3.

Яичный порошок перед использованием просеивают через сито, заливают холодной водой или молоком (на 100 г порошка – 0,35 л воды и 4 г соли), размешивают и ставят на 30–40 мин для набухания. Набухшую смесь солят и немедленно используют для приготовления блюд. Хранить разведенный яичный порошок нельзя. Яичный порошок используют только для приготовления изделий, подвергающихся тепловой обработке.

Нормируемые органолептические показатели мучных блюд и мучных кулинарных изделий приведены в таблице 21.

Таблица 21 – Органолептические показатели качества мучных блюд

| Показатель качества | Характеристика |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 2 |
| Внешний вид | <p>Пельмени из говядины и свинины, со свиной и свежей капустой, мясные – изделия овальной или круглой формы по 14–15 шт. на порцию, политы сливочным маслом, сметаной, уксусом или сливочным маслом и посыпанные тертым сыром; жареные изделия – с окрашенной корочкой, политы сливочным маслом или с соусом томатным, сметанным или сметанным с томатом (подан отдельно).</p> <p>Манты отварные – изделия круглой или овальной формы с фаршем из баранины с репчатым луком, по 5 шт. на порцию – с уксусом или без него, посыпанные красным молотым перцем</p> |

| 1 | 2 |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>Бораки тушеные или припущенные – в виде квадратов с отверстием, по 3–5 шт. на порцию, с фаршем из говядины с репчатым луком и зеленью петрушки, в соусе (пассерованные репчатый лук и томатное пюре в бульоне с тертым чесноком и сливочным маслом) или залитые мацуном с тертым чесноком.</p> <p>Вареники отварные – изделия овальной или круглой формы с фаршем творожным, фруктовым, овощным или с повидлом по 7–8 шт. на порцию, политы сливочным маслом, сметаной или сливочным маслом и сметаной.</p> <p>Блины – изделия круглой формы толщиной не менее 3 мм. равномерно окрашены, по 3 шт. на порцию со сливочным маслом, сметаной или другими продуктами, предусмотренными рецептурой.</p> <p>Блинчики – изделия продолговатой или прямоугольной формы с завернутым фаршем (мясным с луком, яйцами, рисом или мясным с рисом и яйцами; ливерным, ливерным с кашей, яблочным, творожным; джемом, повидлом или вареньем), равномерно окрашены, толщина тестовой оболочки не более 1,5–2 мм, политы жиром или сметаной, или посыпаны рафинадной пудрой.</p> <p>Оладьи – изделия продолговатой или круглой формы, толщиной не менее 5–6 мм, по 3 шт. на порцию; оладьи с входящими в тесто компонентами – изюмом, яблоками (без кожицы, мелкие кубики или соломка) или с творогом по 3 шт. на порцию с маслом, сметаной</p> |
| Цвет | <p>Тестовой оболочки пельменей, вареников, борак, мант – белый или беловато-кремовый; пельменей жареных, запеченных в сметане – светло-коричневый. Блинов, оладий, блинчиков – поверхности светло-коричневый с оранжево-золотистым оттенком, на разрезе у блинов и оладий – желтоватый, блинчиков – белый или беловато-кремовый</p> |
| Вкус и запах | <p>Пельменей, вареников, борак, мант – характерный для компонентов, входящих в состав теста и фарша и используемых для их подачи.</p> <p>Блинов, оладий – приятный, не кислый, без признаков затхлости или горечи.</p> <p>Блинчиков – характерный для фарша, которым они начинены. Кулебяк, расстегаев, пирожков, пончиков, ватрушек, чебуреков, беляшей – характерный для теста и фарша; жареных изделий – без привкуса затхлого жира; из дрожжевого теста – не кислый (без привкуса перекисшего теста), без признаков затхлости, подгорелых продуктов</p> |

| 1 | 2 |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Консистенция | Тестовой оболочки пельменей, вареников, мант, борак – эластичная, плотная; мясной фарш – однородный, рыхлый, мягкий, сочный. Блинов и оладий – пористая, блинчиков – мягкая, плотная, незатянута. Теста мучных кулинарных изделий – однородная, эластичная, пористая; корочки – мягкая, слегка хрустящая; фарша – однородная, рыхлая, мягкая, сочная (мясных и рыбных фаршей) |

Вопросы для обсуждения

1. Характеристика сырья, подготовка продуктов для приготовления мучных блюд.
2. Ассортимент и классификация мучных кулинарных блюд. Виды теста и способы разрыхления, применяемые для их приготовления.
3. Технология приготовления пресного теста.
4. Ассортимент и технология приготовления мучных блюд, показатели качества.
5. Условия хранения и сроки реализации готовых мучных блюд.

Для приготовления рекомендуется следующий ассортимент блюд:

- Пельмени из говядины и свинины.
- Пельмени со свининой и свежей капустой.
- Вареники с картофелем и грибами.
- Блинчики с яблочным фаршем.
- Блины гречневые.
- Оладьи с изюмом с маслом.

При подготовке к лабораторной работе студенту необходимо:

– составить технологическую карту блюда на 1 и 2 порции (см. прил. Г);

- при необходимости произвести взаимозамену сырья; рассчитать количество воды;
- установить органолептические показатели качества приготовленных мучных блюд, согласно нормативным рекомендациям.

Оборудование, посуда, инвентарь

Плиты электрические, конвекционный шкаф, столы производственные, шкаф холодильный; кастрюли, сковороды, сотейники, миксер электрический, порционные сковороды, поварские ножи, веселки, порционные тарелки, соусники, столовые приборы и др.

В ходе выполнения работы студенту необходимо:

1. Определить массу фарша в полуфабрикатах в процентном отношении.
2. Определить выход готового блюда, сравнить с расчетными данными по технологической карте.
3. Определить продолжительность тепловой обработки.
4. Определить изменение массы готового продукта, (%) (привар, упек).
5. Представить приготовленное блюдо на дегустацию.
6. Провести органолептическую оценку приготовленного соуса по 5-балльной шкале; при необходимости выявить дефекты, произвести соответствующую запись (см. прил. Б, В).

Вопросы для защиты лабораторной работы:

1. Дайте определение мучным кулинарным блюдам.
2. Чем мучные кулинарные блюда отличаются от мучных кулинарных изделий?
3. Какие виды теста используются в технологиях мучных кулинарных блюд?
4. В чем особенность приготовления теста на оладьи?
5. В чем отличие приготовления теста для пельменей и вареников?
6. Назовите технологические режимы приготовления пельменей.
7. Чем блины отличаются от блинчиков?
8. Назовите ассортимент начинок для мучных кулинарных изделий.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Лабораторное (практическое) занятие – одна из основных форм организации учебного процесса, заключающаяся в выполнении студентами комплекса учебных заданий под руководством преподавателя.

В практикуме представлены лабораторные работы по дисциплине «Технология приготовления пищи» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья», направленности (профиля) «Технология продуктов питания из растительного сырья».

Лабораторный практикум рекомендован к использованию для обучения студентов направлений 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения, 35.03.07 – Технология переработки сельскохозяйственной продукции.

Цель проведения лабораторных занятий – конкретизация теоретических знаний, полученных на лекциях, приобретения первичных навыков приготовления продукции общественного питания.

Качество выполнения студентами лабораторных работ во многом зависит от методического обеспечения процесса. При проведении лабораторных работ применяется интерактивная форма «Анализ конкретных ситуаций (*case-study*)», которая предполагает индивидуальное выполнение студентом или группой студентов (бригадным способом) конкретного задания, что позволяет повысить ответственность каждого за результат, в том числе при работе в команде. Использование интерактивного метода позволяет приблизить учебный процесс к производственным условиям, более эффективно соединить теоретические знания студентов с практическими навыками.

Выполнение данного вида учебной работы способствует формированию у студента необходимых для освоения компетенций знаний по ассортименту продукции общественного питания, нормативной документации, практических навыков приготовления различных видов блюд, проведения органолептического контроля готовых блюд и кулинарных изделий.

ЛИТЕРАТУРА

1. Артемова, Е. Н. Основы технологии продукции общественного питания: учебное пособие / Е. Н. Артемова. – Москва: КНОРУС, 2008. – 329 с.
2. Васюкова, А. Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Т. Васюкова. – Москва: Дашков и К, 2013. – 212 с. – URL: <http://www.znaniium.com/bookread.php?book=415315>
3. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. – Москва: Дашков и К°, 2015. – 496 с.
4. Здобнов, А. И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. – Киев: Арий, 2014. – 679 с.
5. Липатова Л. П. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум / Л. П. Липатова. – Москва: Форум, ИНФРА-М, 2016. – 376 с.
6. Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы: учебное пособие / В. И. Мошков. – Санкт-Петербург: Лань, 2019. – 60 с.
7. Типсина, Н. Н. Приготовление пищи для массового питания / Н. Н. Типсина, Е. Е. Ташлыкова. – Красноярск: КрасГАУ, 2012. – 167 с.
8. Типсина, Н. Н. Технологические приемы приготовления пищи / Н. Н. Типсина, Е. Е. Ташлыкова. – Красноярск: КрасГАУ, 2012. – 187 с.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение А

ФОРМЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ

Вариант 1

Наименование организации
или предприятия _____

Источник рецептуры _____

Технологическая карта № _____

Наименование блюда (изделия) _____

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса на 1 порцию, (г) | | Масса на 2 порции, (г) | |
|------------------------------------------|---------------------------|-------|---------------------------|-------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| Выход | | | | |

Технология приготовления

Подписи:

Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии)

Вариант 2

Наименование организации
или предприятия _____

Источник рецептуры _____

Технологическая карта № _____

Наименование блюда (изделия) _____

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто, г | Масса нетто или полуфабриката, г | Масса готового продукта, г | Масса на _____ порций, г | Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации* |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------|----------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| ВЫХОД на 1 порцию | | | | | |
| ВЫХОД на 1 кг | | | | | |
| Информация о пищевой ценности: белки, жиры, углеводы, калорийность | | | | | |
| <i>*Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) может располагаться на оборотной стороне бланка технологической карты. Информация о пищевой ценности располагается в ТК по усмотрению руководителя организации.</i> | | | | | |

Подписи:

Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии)

СНИЖЕНИЕ БАЛЛЬНОЙ ОЦЕНКИ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗА ОБНАРУЖЕННЫЕ ДЕФЕКТЫ

Снижение балльной оценки показателей качества блюд
и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты

| Наименование органолептических характеристик | Недостаток и дефект | Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Внешний вид | | |
| Оформление | Небрежное оформление блюда, наличие соуса и заправки на краях посуды (если это не предусмотрено подачей) | 1,0 |
| | Отсутствие некоторых отделочных полуфабрикатов, предусмотренных рецептурой | 1,0 |
| | Несоблюдение соотношения основных компонентов в блюде, предусмотренных рецептурой, несоответствие набора компонентов блюд рецептуре | 3,0 |
| Форма | Неоднородность формы нарезки компонентов в блюдах (салатах, винегретах, супах, овощных рагу и др.) | 0,5 |
| | Несоответствие формы (для формованных изделий) без изменения массы | 0,5 |
| | Несоответствие формы (для формованных изделий), приведшее к изменению массы | 3,0 |
| | Сладкие блюда (муссы, самбуки, кремы, кисели, взбитые сливки, суфле), заливные блюда не держат форму | 3,0 |
| Состояние поверхности | Нарушение целостности изделий, запеченных в форме | 2,0 |
| | Слабое подсыхание поверхности основного продукта или изделия | 1,0 |
| | Слабое подсыхание (заветривание) отделочных полуфабрикатов | 1,0 |
| | Отсутствие блеска от масла на поверхности салатов, винегретов, молочных супов, каш | 1,0 |
| | Наличие пленки на поверхности: киселей, супов-пюре соусов, заправок чая-заварки | 0,5 1,0 2,0 |

Продолжение табл.

| 1 | 2 | 3 |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| | Наличие трещин на поверхности изделий, запеченных в форме | 1,0 |
| | Незначительное нарушение целостности оболочки мучных изделий, не приведшее к вытеканию фарша | 0,5 |
| | Нарушение целостности оболочки мучных изделий с обнажением и вытеканием фарша | 3,0 |
| | Незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий, запеканок | 1,0 |
| | Отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок | 2,0 |
| Однородность | Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках более 1/5 объема | 1,0 |
| | Наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов | 2,0 |
| | Отслоение жидкости в салатах из свежих овощей | 1,5 |
| | Отслоение жидкости в салатах из соленых, квашеных овощей, икре овощной более чем 1/3 объема | 1,5 |
| | Значительное отслоение жидкости в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей | 3,0 |
| | Вспенивание киселей, напитков, простокваш, ряженки, кефира и др. кисломолочных напитков | 3,0 |
| | Наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов | 2,0 |
| | Изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста | 3,0 |
| | Наличие костей в мясных и рыбных студнях | 3,0 |
| | Наличие единичных комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах | 2,0 |
| | Наличие единичных слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий | 1,0 |
| | Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий | 2,0 |
| | Сплошная слипшаяся масса в кашах, гарнирах из круп, макаронных изделиях | 3,0 |
| | Наличие посторонних включений в блюдах, изделиях | 3,0 |
| Вид на разрезе (разломе) | Наличие у сладких блюд (муссов, самбуков) плотного слоя невзбитого желе | 3,0 |
| Цвет (в том числе на разрезе) | | |
| | Незначительно отличающийся от типичного | 0,5 |
| | Жареные или запеченные изделия слабоокрашенные или имеют на поверхности интенсивно окрашенные вкрапления | 2,0 |

Окончание табл.

| 1 | 2 | 3 |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| | Изделия подгорелые, темноокрашенные или с нетипичным цветом для данных изделий, блюд или отдельных компонентов | 3,0 |
| Текстура (консистенция) | | |
| | Мягкая в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей | 2,0 |
| | Мазеобразная для рассыпчатых каш, гарниров из круп и макаронных изделий, запеканок, пудингов, суфле | 2,0 |
| | Очень жидкая, нарушено соотношение плотной и жидкой частей (в соусах, супах, компотах) | 3,0 |
| | Крошливая в жареных и запеченных рубленых изделиях (мясных, рыбных), изделиях из творога | 2,0 |
| | Сухая, жесткая в порционных изделиях из мяса, мясопродуктов, птицы, дичи, кролика, рыбы | 2,0 |
| | Крошливая или мазеобразная в мясном и рыбном фарше; плотная – в творожном и овощном; жидкая – в плодном | 2,0 |
| Запах | | |
| | Слабовыраженный, недостаточно типичный с заметным преобладанием одного компонента | 1,5 |
| | Нетипичный, посторонний | 3,0 |
| Вкус | | |
| | Слабовыраженный, не ощущается вкус специй | 1,0 |
| | Слегка пересоленный | 2,0 |
| | Нетипичный, посторонний, чрезвычайно острый, соленый, кислый, посторонний | 3,0 |

Органолептическая оценка блюда _____

100

| Показатель | Характеристика | Дефекты | Итого, баллов |
|---------------|----------------|---------|------------------|
| Внешний вид | | | |
| Цвет | | | |
| Запах, аромат | | | |
| Вкус | | | |
| Консистенция | | | |
| Итого баллов | | | |
| Оценка | | | |

Исполнитель:

РЕЦЕПТУРЫ БЛЮД И ИЗДЕЛИЙ

СОУСЫ

Соус красный основной

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|----------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Бульон коричневый или вода | – | 1000 | – | 1000 |
| Жир животный | 30 | 30 | 25 | 25 |
| Мука пшеничная | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Томатное пюре | 200 | 200 | 150 | 150 |
| Морковь | 100 | 80 | 100 | 80 |
| Лук | 48 | 40 | 36 | 30 |
| Петрушка (корень) | 27 | 20 | 20 | 15 |
| Сахар | 25 | 25 | 20 | 20 |
| Выход | – | 1000 | – | 1000 |

Технология приготовления

Лук, морковь, петрушку режут тонкими ломтиками или соломкой. Подготовленные корни и лук нарезают, пассеруют с жиром 5–7 мин., добавляют томат-пюре и продолжают пассерование еще в течение 10–15 мин.

Муку пассеруют при температуре 150 °С до светло-кремового цвета. Пассерованную муку охлаждают до 70–80 °С, разводят горячим коричневым бульоном или водой и размешивают венчиком до образования однородной массы. Температура бульона должна быть не выше 50 °С во избежание образования комков вследствие заваривания муки. Далее добавляют пассерованные с томатом-пюре овощи и варят при слабом кипении в течение 45–60 мин. В конце варки прибавляют соль, сахар, молотый перец. Затем соус процеживают, протирая одновременно разварившиеся овощи, вновь доводят до кипения.

Для улучшения вкусовых качеств соуса рекомендуется добавлять соус «Южный» или другие острые соусы. Соус красный основной используют для приготовления производных соусов.

Соус красный с луком и огурцами

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|----------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Соус красный основной | – | 800 | – | 850 |
| Лук репчатый | 357 | 300 | 298 | 250 |
| Маргарин | 45 | 45 | 38 | 38 |
| Уксус 9% | 75 | 75 | 70 | 70 |
| Соус «Южный» | 50 | 50 | 30 | 30 |
| Огурцы маринованные | 182 | 100 | 127 | 70 |
| или огурцы соленые | – | – | 117 | 70 |
| Выход | – | 1000 | – | 1000 |

Технология приготовления

Мелко нарезанный лук слегка пассеруют, добавляют уксус, перец черный горошком, кипятят 5–7 мин, соединяют с соусом красным основным, варят 10–15 мин, добавляют соус «Южный», мелко нарезанные припущенные маринованные или соленые огурцы, очищенные от кожицы и семян. Соус заправляют маргарином.

Соус можно приготовить и без добавления соуса «Южный». Подают соус к блюдам из отварного и жареного мяса и к рубленным изделиям из мяса.

Соус томатный

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|----------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Бульон или вода | – | 500 | – | 700 |
| Маргарин столовый | 25 | 25 | 35 | 35 |
| Мука пшеничная | 25 | 25 | 35 | 35 |
| Морковь | 50 | 40 | 63 | 50 |
| Лук репчатый | 48 | 40 | 36 | 30 |
| Петрушка корень | 40 | 30 | 27 | 20 |
| Томатное пюре | 500 | 500 | 350 | 350 |
| Маргарин столовый | 25 | 25 | 20 | 20 |
| Сахар | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Выход | – | 1000 | – | 1000 |

Технология приготовления

Коренья и лук мелко нарезают, пассеруют с жиром 5–7 мин., добавляют томат-пюре и продолжают пассерование еще в течение 10–15 мин.

Муку пассеруют при температуре 150 °С до светло-кремового цвета. Пассерованную муку охлаждают до 70–80 °С, разводят горячим светлым бульоном или водой и размешивают венчиком до образования однородной массы. Температура бульона должна быть не выше 50 °С во избежание образования комков вследствие заваривания муки. Далее добавляют пассерованные с томатом-пюре овощи и варят при слабом кипении в течение 45–60 мин. В конце варки прибавляют соль, сахар, молотый перец. Затем соус процеживают, протирая одновременно разварившиеся овощи, вновь доводят до кипения.

Соус луковый

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|-------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Соус красный основной | – | 800 | – | 850 |
| Лук репчатый | 357 | 300 | 298 | 250 |
| Маргарин столовый | 45 | 45 | 38 | 38 |
| Уксус 9 % | 75 | 75 | 70 | 70 |
| Маргарин столовый | 30 | 30 | 20 | 20 |
| Выход | – | 1000 | – | 1000 |

Технология приготовления

Мелко нарезанный лук слегка пассеруют, добавляют уксус, перец черный, проваривают, закладывают в соус красный основной, варят 10–15 мин. Заправляют маргарином.

Соус молочный сладкий

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|-------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко | 1000 | 1000 | 750 | 750 |
| Масло сливочное | 40 | 40 | 40 | 40 |
| Мука пшеничная | 40 | 40 | 40 | 40 |
| Вода | – | – | 250 | 250 |
| Сахар | 120 | 120 | 100 | 100 |
| Ванилин | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,05 |
| Выход | – | 1000 | – | 1000 |

Технология приготовления

Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды и варят 7–10 минут при слабом кипении. Кладут сахар, соль, ванилин, предварительно растворенный в горячей воде. Подают к запеканкам, пудингам, блинчикам, овощным и крупяным блюдам.

Соус сметанный

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|-------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Сметана | 1000 | 1000 | 500 | 500 |
| Масло сливочное | 50 | 50 | – | – |
| Мука пшеничная | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Бульон | – | – | 500 | 500 |
| Масса белого соуса | – | – | – | 500 |
| Выход | – | 1000 | – | 1000 |

Технология приготовления

Для соуса сметанного натурального (по I колонке) муку слегка пассеруют без масла, охлаждают, смешивают с маслом, кладут в сметану, доведенную до кипения, размешивают, заправляют солью и перцем, варят 3–5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Для приготовления соуса сметанного с добавлением соуса белого (II колонка) в горячий соус белый кладут прокипяченную сметану, соль, варят 3–5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для приготовления грибных горячих закусок, для запекания грибов, рыбы, мяса и овощей.

Соус сметанный с томатом

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|-------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Сметана | 1000 | 1000 | – | – |
| Масло сливочное | 50 | 50 | – | – |
| Мука пшеничная | 50 | 50 | – | – |
| Томатное пюре | 100 | 100 | – | – |
| Выход | – | 1000 | – | – |

Технология приготовления

Муку слегка пассеруют на сливочном масле, охлаждают, смешивают с томатным пюре, заправляют солью и перцем, пассеруют еще 7–10 мин, охлаждают, соединяют с прогретой сметаной. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Соус белый основной

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|-------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Бульон мясной или рыбный или вода | – | 1100 | – | 1100 |
| Маргарин столовый | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Мука пшеничная | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Лук репчатый | 48 | 40 | 36 | 30 |
| Петрушка (корень) | 40 | 30 | 27 | 20 |
| Сельдерей (корень) | 44 | 30 | 29 | 20 |
| Выход | – | 1000 | – | 1000 |

Технология приготовления

В растопленный жир всыпают просеянную муку и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно спассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассерованную муку, охлажденную до 60–70 °С, вливают четвертую часть горячего бульона или воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон (воду). После этого в соус кладут нарезанные корень петрушки, сельдерея, лук и варят 25–30 мин. В конце варки добавляют соль, перец черный горошком, лавровый лист. Затем соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Соус белый основной на мясном бульоне подают к блюдам из отварного и припущенного мяса и птицы, а также используют для приготовления производных соусов. На рыбном – к блюдам из отварной и припущенной рыбы.

Соус польский

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|----------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Масло сливочное | 700 | 700 | 325 | 325 |
| Яйца | 8 шт. | 320 | 6 шт. | 240 |
| Петрушка | 27 | 20 | 27 | 20 |
| Кислота лимонная | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Бульон рыбный | – | – | 450 | 450 |
| Масло сливочное | – | – | 25 | 25 |
| Выход | – | 1000 | – | 1000 |

Технология приготовления

Для приготовления соуса по I колонке в растопленное масло сливочное кладут мелко нарезанные крутые яйца, зелень петрушки или укропа, соль и кислоту лимонную. По II колонке в приготовленный соус белый добавляют масло сливочное, мелко нарезанные крутые яйца, соль, кислоту лимонную и зелень. Подают соус к блюдам из нежирной отварной рыбы.

Соус майонез

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|----------------------------------------|-----------|----------|------------------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Масло растительное | 750 | 750 | 563 | 563 |
| Яйца (желтки) | 6 шт | 96 | 4 ^{1/2} | 72 |
| Горчица столовая | 25 | 25 | 25 | 25 |
| Сахар | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Уксус 3 % | 150 | 150 | – | – |
| Вода | – | – | – | 300 |
| Уксус 9 % | – | – | 50 | 50 |
| Мука пшеничная | – | – | 25 | 25 |
| Выход | – | 1000 | – | 1000 |

Технология приготовления

В растертые сырые желтки с солью, сахаром, горчицей тонкой струйкой вливают растительное масло при непрерывном помешивании. Когда масло соединится с желтками и смесь превратится в однородную массу, вливают уксус (по I колонке).

В соус, приготавливаемый по II колонке, добавляют процеженный соус белый (муку для соуса прогревают без изменения цвета, охлаждают, разводят водой, смешанной с уксусом, доводят до кипения и охлаждают). Вместо муки можно использовать крахмал.

Соус майонез с корнионами

| Наименование сырья и полуфабрикатов | Брутто, г | Нетто, г |
|-------------------------------------|-----------|----------|
| Майонез | 730 | 730 |
| Огурцы маринованные (корнионы) | 455 | 250 |
| Соус «Южный» | 40 | 40 |
| Выход | – | 1000 |

Технология приготовления

Огурцы маринованные (корнионы) мелко режут, соединяют с майонезом, добавляют соус «Южный» и перемешивают. Подают соус к холодным и горячим блюдам из мяса и рыбы.

Заправка для салатов

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|-------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Масло растительное | 500 | 500 | 350 | 350 |
| Уксус 3%-й | 500 | 500 | 650 | 650 |
| Сахар | 40 | 40 | 45 | 45 |
| Соль | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Перец черный молотый | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Выход | – | 1000 | – | 1000 |

Технология приготовления

Заправку для салатов приготавливают из смеси растительного масла и уксуса с добавлением соли, сахара и перца черного молотого. Заправку используют для салатов и винегретов.

Паста сырная

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|-------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Сыр твердый | – | – | 598 | 550 |
| Масло сливочное | – | – | 573 | 550 |
| Перец красный молотый | – | – | 3 | 3 |
| Выход | – | – | – | 1000 |

Технология приготовления

Зачищенный сыр натирают, соединяют с маслом сливочным, добавляют красный перец, протирают и взбивают до образования пышной массы. Пасту можно готовить и без перца. Используют сырную пасту для приготовления бутербродов.

Соус абрикосовый

| Наименование сырья и полуфабрикатов | Брутто, г | Нетто, г |
|-------------------------------------|-----------|----------|
| Абрикосы свежие | 599 | 515 |
| или курага | 110 | 110 |
| Вода для кураги | 400 | 400 |
| Сахар | 600 | 600 |
| Выход | – | 1000 |

Технология приготовления

Свежие абрикосы погружают на 30–40 сек в кипяток, снимают с них кожицу, нарезают на 4 части, удаляют косточку, засыпают сахаром, выдерживают 2–3 часа и кипятят 5–8 мин. Курагу перебирают, промывают, заливают холодной водой и оставляют на 2–3 часа, затем варят в той же воде до готовности. Протирают, добавляют сахар и при перемешивании проваривают до загустения. Готовый соус охлаждают.

Соус яблочный

| Наименование сырья и полуфабрикатов | Брутто, г | Нетто, г |
|-------------------------------------|-----------|----------|
| Яблоки свежие | 256 | 225 |
| Крахмал картофельный | 30 | 30 |
| Корица молотая | 1 | 1 |
| Кислота лимонная | 1 | 1 |
| Вода | 800 | 800 |
| Выход | – | 1000 |

Технология приготовления

Нарезанные ломтиками яблоки с кожицей (без семенного гнезда) заливают горячей водой и варят в течение 6–8 мин (в зависимости от сорта) в закрытой посуде до готовности. Затем протирают до пюреобразной консистенции, соединяют с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят предварительно разведенный охлажденным отваром крахмал, дают еще раз вскипеть. В готовый соус кладут корицу. Можно готовить соус без корицы.

СУПЫ

Борщ с капустой и картофелем

| Наименование сырья и полуфабрикатов | Брутто, г | Нетто, г |
|-------------------------------------|-----------|----------|
| Свекла | 200 | 160 |
| Капуста свежая | 100 | 80 |
| или квашенная | 86 | 60 |
| Картофель | 107 | 80 |
| Морковь | 50 | 40 |
| Петрушка(корень) | 13 | 10 |
| Лук репчатый | 48 | 40 |
| Томатное пюре | 30 | 30 |
| Кулинарный жир | 20 | 20 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Уксус 3%-й | 16 | 16 |
| Бульон или вода | 800 | 800 |
| Выход | — | 1000 |

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10–15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5–10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Щи из свежей капусты с картофелем

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|-------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста квашенная | 286 | 200 | 286 | 200 |
| Картофель | 200 | 150 | 133 | 100 |
| Морковь | 50 | 40 | 50 | 40 |
| Петрушка(корень) | 13 | 10 | — | — |
| Лук репчатый | 48 | 40 | 48 | 40 |
| Чеснок | 4 | 3 | — | — |
| Томатное пюре | 40 | 40 | 10 | 10 |
| Кулинарный жир | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Бульон или вода | 750 | 750 | 800 | 800 |
| Выход | — | 1000 | — | 1000 |

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют капусту, тушеную с томатным пюре, и варят с момента закипания 15–20 мин, добавляют пассерованные овощи и щи доводят до готовности. Щи можно приготовить и без томатного пюре. Готовые щи заправляют чесноком, растертым с солью.

Рассольник ленинградский

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|-------------------------------------|----------|-----------|----------|----------|
| | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Нетто, г |
| Картофель | 400 | 300 | 400 | 300 |
| Крупа перловая | 30 | 30 | 20 | 20 |
| Морковь | 50 | 40 | 40 | 40 |
| Лук репчатый | 24 | 20 | 24 | 20 |
| Лук порей | 26 | 20 | – | – |
| Огурцы соленые | 67 | 60 | 67 | 60 |
| Томатное пюре | 30 | 30 | – | – |
| Маргарин столовый | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Бульон или вода | 700 | 700 | 750 | 750 |
| Петрушка (корень) | 13 | 10 | – | – |
| Выход | – | 1000 | – | 1000 |

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу и варят рассольник обычным способом. За 5–10 мин до готовности кладут пассерованное томатное пюре. Рассольник можно готовить без томатного пюре.

Суп-пюре из рисовой крупы

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|-------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Морковь | 25 | 20 | 25 | 20 |
| Петрушка(корень) | 15 | 10 | 13 | 10 |
| Лук репчатый | 24 | 20 | 24 | 20 |
| Рис | 100 | 100 | 100 | 100 |
| Масло сливочное | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Молоко | 200 | 200 | 150 | 150 |
| Яйца | 2/5шт. | 16 | 1/4 шт. | 10 |
| Бульон или вода | 750 | 750 | 750 | 750 |
| Выход | – | | – | 1000 |

Технология приготовления

Вареную крупу, пассерованные и припущенные овощи вместе с отваром протирают. Полученную массу разводят до консистенции супа-пюре, доводят до кипения и заправляют лезоном или горячим молоком с маслом.

Борщ сибирский

| Наименование сырья и полуфабрикатов | Брутто, г | Нетто, г |
|-------------------------------------|-----------|----------|
| Капуста свежая | 100 | 80 |
| или квашенная | 86 | 60 |
| Картофель | 53 | 40 |
| Фасоль | 40 | 40 |
| Свекла | 200 | 160 |
| Морковь | 50 | 40 |
| Томатное пюре | 30 | 30 |
| Лук репчатый | 48 | 40 |
| Кулинарный жир | 16 | 16 |
| Чеснок | 5 | 4 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Уксус 3%-ный | 6 | 6 |
| Бульон или вода | 800 | 800 |
| Выход | – | 1000 |

Технология приготовления

Капусту нарезают шашками, остальные овощи – ломтиками. Борщ варят обычным способом. Фасоль предварительно сваренную, кладут в борщ за 5–10 минут до окончания его варки. Фрикадельки припускают отдельно в бульоне и кладут в борщ при отпуске. Чеснок растертый с солью, вводят одновременно со специями.

Суп из цитрусовых с рисом припущенным

| Наименование сырья и полуфабрикатов | Брутто, г | Нетто, г |
|-------------------------------------|-----------|----------|
| Апельсины или мандарины | 370 | 250 |
| Крахмал картофельный | 20 | 20 |
| Сахар | 100 | 100 |
| Рис | 200 | 200 |
| Вода | 800 | 800 |
| Выход | – | 1000 |

Технология приготовления

Апельсины (мандарины) вымыть, снять цедру, нарезать дольками и засыпать 2 ст. л. сахара. Цедру нарезать полосками, залить горячей водой, поставить на огонь и довести до кипения. Снять с огня, дать настояться под крышкой в течение 15 минут, затем процедить и растворить в отваре оставшийся сахар. Снова поместить на огонь, довести до кипения, влить крахмал, разведенный в небольшом количестве воды. Довести до кипения и охладить. В охлажденный отвар опустить нарезанный апельсин. Можно добавить немного лимонного сока. Отдельно сварить рассыпчатый рис и остудить его. В суповые тарелки положить рис и залить охлажденным апельсиновым супом.

Суп из смеси сухофруктов

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|---------------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Плоды и ягоды сушеные (яблоки, груши, изюм) | 200 | 200 | 160 | 160 |
| Масса плодов и ягод вареных | – | 400 | – | 320 |
| Сахар | 120 | 120 | 100 | 100 |
| Крахмал картофельный | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Вода | 850 | 850 | 900 | 900 |
| Выход | – | 1000 | – | 1000 |

Технология приготовления

Сушеные плоды и ягоды перебирают, промывают и сортируют по видам. Крупные яблоки и груши разрезают на 2–4 части, заливают холодной водой и варят в закрытой посуде 15–20 минут, затем добавляют остальные плоды и ягоды, сахар и варят до готовности. После чего заваривают крахмалом, доводят до кипения и охлаждают.

Суп-пюре из яблок

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|-------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Яблоки | 514 | 360 | 371 | 260 |
| Крахмал картофельный | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Сахар | 120 | 120 | 100 | 100 |
| Корица | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Вода | 800 | 800 | 800 | 800 |
| Выход | – | 1000 | – | 1000 |

Технология приготовления

У яблок очищают кожицу и удаляют семенное гнездо. Яблоки предварительно припускают, затем протирают, а оставшуюся мезгу

заливают водой, варят и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения, заваривают крахмалом, доводят до кипения. Затем добавляют сок или пюре и охлаждают. Можно украсить целыми ягодами.

Окрошка овощная на кефире

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|-------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Кефир | 315 | 315 | 315 | 315 |
| Вода | 315 | 315 | 315 | 315 |
| Картофель | 137 | 100 | 206 | 150 |
| Морковь | 50 | 40 | 50 | 40 |
| Репа | 29 | 20 | – | – |
| Лук зеленый | 100 | 80 | 75 | 60 |
| Редис | – | – | 63 | 40 |
| Огурцы свежие | 125 | 100 | 125 | 100 |
| Яйца | 2 шт | 80 | 1 шт | 40 |
| Сахар | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Вода | – | 1000 | – | 1000 |

Технология приготовления

Вареные и свежие овощи нарезают соломкой или кубиками. Лук зеленый шинкуют мелко. Предварительно отваренные яйца нарезают кубиком или соломкой. В кефир, смешанный с холодной кипяченой водой, добавляют соль, сахар и хранят на холоде. При отпуске в порционную посуду кладут нарезанные продукты, наливают охлажденную смесь и посыпают мелко нарезанным укропом.

Окрошка уральская

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|-------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста квашенная | 186 | 130 | 186 | 130 |
| Картофель | 137 | 100 | 206 | 150 |
| Квас | 600 | 600 | 650 | 650 |
| Морковь | 50 | 40 | 50 | 40 |
| Репа | 29 | 20 | – | – |
| Лук зеленый | 75 | 60 | 75 | 60 |
| Редис | – | – | 53 | 40 |
| Сметана | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Яйца | 2 шт | 80 | 1 шт | 40 |
| Сахар | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Горчица | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Выход | – | 1000 | – | 1000 |

Технология приготовления

Вареные и свежие овощи нарезают соломкой или кубиками. Лук зеленый шинкуют мелко. Яйца предварительно отваривают и нарезают кубиками или соломкой. При отпуске в порционную посуду кладут нарезанные продукты, перемешивают со сметаной и горчицей, добавляют сахар и заливают квасом, посыпают мелко нарезанным укропом.

Борщ холодный

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|-------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Свекла | 200 | 160 | 250 | 200 |
| Морковь | 50 | 40 | – | – |
| Лук зеленый | 63 | 50 | 63 | 50 |
| Огурцы свежие | 125 | 100 | 125 | 100 |
| Яйца | 2 шт | 80 | 1 шт | 40 |
| Сахар | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Уксус 3% | 16 | 16 | 16 | 16 |
| Вода | 800 | 800 | 800 | 800 |
| Выход | – | 1000 | – | 1000 |
| Сметана | 100 | 100 | 80 | 80 |

Технология приготовления

Свеклу и морковь нарезают соломкой. Свеклу припускают с уксусом до готовности. Морковь припускают отдельно, соединяют со свеклой, добавляют горячую воду, соль, сахар, доводят до кипения и охлаждают. При отпуске в порционную посуду кладут нарезанные огурцы, лук, вареные яйца, наливают борщ, кладут сметану.

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

Котлеты картофельные

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|----------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель | 213 | 160 | 287 | 215 |
| Яйца | 1/5 шт. | 8 | 1/7 шт. | 6 |
| Сухари или мука пшеничная | 10 | 10 | 12 | 12 |
| Масса полуфабриката | – | 170 | – | 225 |
| Кулинарный жир | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Масса жареных котлет | – | 150 | – | 200 |
| Маргарин | 15 | 15 | 10 | 10 |
| или сметана | 30 | 30 | 20 | 20 |
| или соус томатный, сметанный и др. | – | 75 | – | 75 |
| Выход: с маргарином | – | 165 | – | 210 |
| со сметаной | – | 180 | – | 220 |
| с соусом | – | 225 | – | 275 |

Технология приготовления

Очищенный картофель варят, обсушивают и протирают горячим. В протертый картофель, охлажденный до 40–50 °С, добавляют яйца, массу перемешивают, из нее формируют котлеты по 2 шт. на порцию, панируют в сухарях или муке.

Подготовленные котлеты обжаривают с обеих сторон. При отпуске поливают растопленным маргарином или маслом или сбоку к котлетам подливают сметану или соус томатный, сметанный, сметанный с луком, грибной. Сметану и соус можно подать отдельно.

Котлеты картофельные с творогом

| Наименование сырья и полуфабрикатов | Брутто, г | Нетто, г |
|-------------------------------------|-----------|----------|
| Картофель | 200 | 150 |
| Творог | 76 | 75 |
| Мука пшеничная | 10 | 10 |
| Яйца | 1/4 шт. | 10 |
| Маргарин | 5 | 5 |
| Сухари | 10 | 10 |
| Масса полуфабриката | – | 250 |
| Маргарин | 10 | 10 |
| Масса готовых котлет | – | 225 |
| Маргарин | 5 | 5 |
| Сметана | 25 | 25 |
| Выход: с маргарином | – | 230 |
| со сметаной | – | 250 |

Технология приготовления

Готовят картофельную массу: очищенный картофель варят, протирают, охлаждают до 40–50 °С, соединяют с протертым творогом, мукой, яйцами, растопленным маслом. Полученную массу хорошо вымешивают, формируют из нее котлеты по 2 шт. на порцию, панируют их в сухарях и жарят с обеих сторон. При отпуске поливают жиром или сметаной.

Зразы картофельные

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|----------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель | 241 | 181 | 241 | 181 |
| Яйца | 1/10 шт. | 4 | 1/10 шт. | 4 |
| Масса картофельная | – | 180 | – | 180 |
| Грибы сушеные белые | 10 | 10 | – | – |
| Лук репчатый | 48 | 40 | 48 | 40 |
| Морковь | – | – | – | – |
| Маргарин | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Яйца | – | – | ½ шт. | 20 |
| Масса фарша | – | 40 | – | 40 |
| Сухари | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Масса полуфабриката | – | 225 | – | 225 |
| Кулинарный жир | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Масса жареных зраз | – | 200 | – | 200 |
| Маргарин | 15 | 15 | 10 | 10 |
| Сметана | 30 | 30 | 20 | 20 |
| Соус томатный, сметанный, грибной | – | 75 | – | 75 |
| Выход: с маргарином | – | 215 | – | 210 |
| со сметаной | – | 230 | – | 220 |
| с соусом | – | 275 | – | 275 |

Технология приготовления

Из картофельной массы, приготовленной, как для котлет, формируют лепешки по 2 шт. на порцию. На середину лепешки кладут фарш и соединяют ее края так, чтобы фарш был внутри изделия. Затем изделие панируют в сухарях или муке, придавая форму кирпичика с овальными краями, и жарят с обеих сторон.

Для фарша: лук репчатый нарезают соломкой и пассеруют, вареные грибы мелко режут и обжаривают, морковь, нарезанную

соломкой, припускают с жиром. Лук смешивают с жареными грибами, или вареными мелко нарубленными яйцами, или припущенной морковью, солят и добавляют молотый перец. При отпуске зразы поливают маргарином, сметаной или соусом томатным, сметанным, грибным.

Котлеты морковные

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|----------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Морковь | 175 | 140 | 156 | 125 |
| Маргарин | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Молоко | 30 | 30 | 15 | 15 |
| Бульон | — | — | 15 | 15 |
| Или вода | — | — | — | — |
| Крупа манная | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Яйца | 1/4шт | 10 | 1/10шт | 4 |
| Творог | — | — | 31 | 30 |
| Сухари | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Масса полуфабриката | — | 180 | — | 180 |
| Кулинарный жир | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Масса жареных котлет | — | 150 | — | 150 |
| Маргарин | 15 | 15 | 10 | 10 |
| или сметана | 30 | 30 | 25 | 25 |
| или соус сметанный, молочный | — | 75 | — | 75 |
| Выход: с жиром | — | 165 | — | 160 |
| с соусом | — | 225 | — | 225 |
| со сметаной | — | 180 | — | 175 |

Технология приготовления

Морковь нарезают тонкой соломкой или пропускают через овощерезку, затем ее припускают с жиром в молоке, или в молоке с добавлением бульона, или в воде. Перед окончанием припускания всыпают тонкой струйкой манную крупу, хорошо размешивая, и варят до готовности.

Полученную массу охлаждают до 40–50° С, добавляют соль, яйца, протертый творог (по 2 колонке), перемешивают, формируют котлеты по 2 шт. на порцию, панируют в сухарях или муке и жарят с

обеих сторон. При отпуске поливают жиром или сбоку подливают сметану, или соус молочный, или сметанный.

Котлеты капустные

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|-------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста свежая бело-кочанная | 200 | 160 | 163 | 130 |
| Молоко | 30 | 30 | 15 | 15 |
| Бульон | – | – | 15 | 15 |
| Или вода | – | – | – | – |
| Маргарин | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Крупа манная | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Яйца | 1/2шт | 20 | 1/5шт | 8 |
| Яблоки свежие | – | – | 43 | 38 |
| Сухари | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Масса полуфабриката | – | 180 | – | 180 |
| Кулинарный жир | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Масса жареных котлет | – | 150 | – | 150 |
| Маргарин | 15 | 15 | 10 | 10 |
| или сметана | 25 | 25 | 25 | 25 |
| или соус молочный, сметанный | – | 75 | – | 75 |
| Выход: с жиром | – | 165 | – | 160 |
| со сметаной | – | 175 | – | 175 |
| с соусом | – | 225 | – | 225 |

Технология приготовления

Капусту нарезают соломкой или мелко рубят, затем припускают с жиром в молоке, или молоке с добавлением бульона, или воде до полуготовности. После этого всыпают тонкой струйкой манную крупу, тщательно перемешивают и варят 10–15 мин. При приготовлении котлет с яблоками яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают соломкой, припускают с добавлением небольшого количества жира и соединяют с готовой капустной массой. Полученную массу охлаждают до 40–50 °С, добавляют в нее сырые яйца и соль, тщательно перемешивают, формируют котлеты по 2 шт. на порцию, панируют в сухарях и обжаривают с обеих сторон. При отпуске поливают растопленным маргарином или маслом или сметаной или соусом молочным или сметанным.

Драники

| Наименование сырья и полуфабрикатов | Брутто, г | Нетто, г |
|-------------------------------------|-----------|----------|
| Картофель | 400 | 300 |
| Мука пшеничная | 5 | 5 |
| Сода | 1 | 1 |
| Масса полуфабриката | – | 300 |
| Масло растительное | 10 | 10 |
| Масса готового блюда | – | 240 |
| Масло сливочное или сметана | 10 40 | 10 40 |
| Выход: с маслом | – | 250 |
| со сметаной | – | 280 |

Технология приготовления

Сырой очищенный картофель протирают, добавляют пшеничную муку, соль, соду, тщательно перемешивают и немедленно выпекают драники. Подают с маслом или сметаной.

Запеканка капустная

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|------------------------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста белокочанная | 195 | 156 | 195 | 156 |
| Маргарин столовый или масло сливочное | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Масса припущенной капусты | – | 140 | – | 140 |
| Крупа манная | – | – | 20 | 20 |
| Яйцо куриное | 2 шт | 80 | ¼ шт | 10 |
| Сухари | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Сметана | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Масса полуфабриката | – | 230 | – | 180 |
| Масса готовой запеканки | – | 195 | – | 150 |
| Сметана | 40 | 40 | 30 | 30 |
| или соус молочный, сметанный, сметанный с томатом | – | 75 | – | 75 |
| Выход: со сметаной | – | 235 | – | 180 |
| с соусом | – | 270 | – | 225 |

Технология приготовления

Нашинкованную соломкой свежую капусту припускают с маслом или маргарином, в конце вводят манную крупу и проваривают до загустения. Массу охлаждают до 40–50 °С, вводят сырые яйца, перемешивают, выкладывают на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, поверхность разравнивают, смазывают сметаной и запекают при температуре 250–280 °С в течение 20–30 минут до образования румяной корочки. Готовую запеканку нарезают на порции. Подают со сметаной, соусом молочным, сметанным и др.

Запеканка овощная

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|-------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель | 137/103* | 100 | 137/103* | 100 |
| Капуста белокочанная | 49/39* | 35 | 55/44* | 40 |
| Морковь | 41/31* | 30 | 54/43* | 40 |
| Горошек зеленый консервированный | 46 | 30 | – | – |
| Лук репчатый | 24/20 | 10 | 24/20 | 10 |
| Крупа манная | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Яйцо куриное | ¼ шт | 10 | 1/5 шт | 8 |
| Сухари | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Сметана | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Сыр | 5,4 | 5 | – | – |
| Масса полуфабриката | – | 235 | – | 235 |
| Масса готовой запеканки | – | 200 | – | 200 |
| Сметана | 30 | 30 | 25 | 25 |
| Или масло сливочное | 15 | 15 | 10 | 10 |
| Или соус | – | 75 | – | 75 |
| Выход: со сметаной | – | 230 | – | 225 |
| с маслом | – | 215 | – | 210 |
| с соусом молочным, сметанным и др. | – | 275 | – | 275 |

* в графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе – масса продуктов нетто, в графе нетто – масса готовых продуктов

Технология приготовления

Картофель варят, протирают. Нарезанные тонкой соломкой, припущенные отдельно капусту, морковь соединяют с бланшированным, а затем пассерованным репчатым луком, всыпают манную крупу и проваривают до загустения. Овощную массу смешивают с протертым картофелем, охлаждают до температуры 40–50 °С, добавляют яйца, выкладывают в смазанную емкость слоем 3–4 см, смазывают сметаной, посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 250–280 °С в течение 20–30 минут до образования румяной корочки. Отпускают запеканку со сливочным маслом или сметаной или соусом

Свекла, тушенная в сметане

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|---------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Свекла | 159 | 125* | 261 | 205* |
| Лук репчатый | 48 | 40 | – | – |
| Масло сливочное или маргарин столовый | 10 | 10 | 5 | 5 |
| Сметана | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Выход блюда | – | 150 | – | 210 |

*масса вареной очищенной свеклы.

Технология приготовления

Свеклу отваривают в кожуре, очищают, нарезают соломкой или кубиками, прогревают с маслом, добавляют сметану и тушат 10–15 минут при слабом нагреве. При подаче можно посыпать зеленью.

Суфле из моркови

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|---------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Морковь | 146/117* | 108 | 123/98* | 90 |
| Яйца | 1 шт | 40 | ½ шт | 20 |
| Масло сливочное или маргарин столовый | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Творог | – | – | 31 | 30 |
| Сахар | – | – | 5 | 5 |
| Выход блюда | – | 130 | – | 120 |

* в графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе – масса продуктов нетто, в графе нетто – масса готовых продуктов.

Технология приготовления

Припущенную с маслом или маргарином и протертую морковь охлаждают до 40–50 °С, затем соединяют с протертым творогом, сахаром, яичными желтками и взбитыми белками. Полученную массу выкладывают в смазанные жиром формочки или порционные сковороды и запекают в жарочном шкафу или варят на пару.

Картофель, тушеный с сухофруктами

| Наименование сырья и полуфабрикатов | Брутто, г | Нетто, г |
|-------------------------------------|-----------|----------|
| Картофель | 300 | 225 |
| Изюм | 31 | 30 |
| Чернослив | 20 | 20 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Мука пшеничная | 5 | 5 |
| Маргарин столовый | 10 | 10 |
| Корица | 0,1 | 0,1 |
| Выход | – | 300 |

Технология приготовления

Сырой очищенный картофель нарезают кубиками, заливают небольшим количеством (10–15 % от массы продуктов) горячей воды, солят, добавляют промытый изюм, чернослив, толченую корицу, сахар и маргарин, тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения картофель заправляют пассерованной мукой, разведенной холодной водой, и вновь доводят до кипения.

Помидоры фаршированные

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|-------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Помидоры свежие | 176 | 150 | 176 | 150 |
| Для фарша: | | | | |
| Крупа рисовая | – | – | 11 | 30* |
| Лук репчатый | 48/40** | 20 | 36/30** | 15 |
| Томатное пюре | 10 | 10 | – | – |
| Морковь | – | – | 55/44 | 30 |

Окончание табл.

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---------------------------------------|-----|-----|-----|-----|
| Масло растительное | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Чеснок | 0,3 | 0,2 | – | – |
| Масса фарша | – | 75 | – | 75 |
| Сыр | 5,4 | 5 | 5,4 | 5 |
| Сухари | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Масса полуфабриката | – | 225 | – | 225 |
| Масса готовых помидоров | – | 200 | – | 200 |
| Сметана | – | 30 | – | 30 |
| или соус сметанный, молочный и др. | – | 75 | – | 75 |
| Выход: со сметаной | – | 230 | – | 230 |
| с соусом | – | 275 | – | 275 |

*масса готового риса

** в графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе – масса продуктов нетто, в графе нетто – масса готовых продуктов

Технология приготовления

Из помидоров вынимают середину. Подготовленные помидоры заполняют фаршем, кладут на смазанный жиром противень, посыпают тертым сыром, смешанным с сухарями, сбрызгивают маслом, запекают 15–20 минут.

Для фарша: рисовую крупу отваривают. Лук, морковь нарезают соломкой или мелкими кубиками и пассеруют. Все смешивают, добавляют соль, перец черный.

При подаче поливают сметаной или соусом сметанным, молочным, сметанным с томатом.

БЛЮДА ИЗ КРУП И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Клецки манные со сметаной

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|----------------------------------------|---------|-------|---------|-------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Крупа манная | 75 | 75 | 80 | 80 |
| Молоко | 100 | 100 | – | – |
| Вода | 50 | 50 | 150 | 150 |
| Яйца | 1/2 шт. | 20 | 1/4 шт. | 10 |
| Маргарин столовый | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Масса вареных клецок | – | 250 | – | 250 |
| Масло сливочное | 15 | 15 | – | – |
| Сметана | 25 | 25 | 25 | 25 |
| Выход со сметаной | – | 290 | – | 275 |

Технология приготовления

Густую вязкую кашу варят на смеси молока и воды или на воде (из 1 кг крупы получается 3 кг каши). Остывшую до 70–75 °С кашу перемешивают с сырыми яйцами и растопленным жиром. Полученную массу с помощью двух ложек или кондитерского мешка разделяют на клецки (по 10–15 г) и варят при слабом кипении в подсоленной воде в течение 5–6 мин. Затем их откидывают. Подают в горячем виде с маслом или со сметаной.

Крупеник

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|----------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Крупа гречневая | 48 | 48 | 74 | 74 |
| Молоко | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Вода | 30 | 30 | 70 | 70 |
| Или: | | | | |
| Крупа пшеничная | 40 | 40 | 62 | 62 |
| Молоко | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Вода | 40 | 40 | 80 | 80 |
| Масса каши | - | 120 | - | 185 |
| Творог | 81 | 80 | 86 | 85 |
| Сахар | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Яйца | 1/2 шт. | 20 | 1/4 шт. | 10 |
| Сухари пшеничные | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Маргарин столовый | 5 | 5 | 5 | 5 |

Окончание табл.

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|------------------------------------------|----|-----|----|-----|
| Сметана | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Масса полуфабриката | – | 240 | – | 300 |
| Масса готового крупеника | – | 200 | – | 250 |
| Маргарин столовый или масло сливочное | 10 | 10 | 10 | 10 |
| или сметана | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Выход: с маслом | – | 210 | – | 260 |
| со сметаной | – | 230 | – | 280 |

Технология приготовления

Готовую рассыпчатую кашу (гречневая с приваром 150 % и пшеничная с приваром 200 %) охлаждают до 60–70 °С, добавляют протертый творог, сахар, маргарин, сырые яйца и перемешивают. Приготовленную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают. Подают с маслом или сметаной.

Макаронны, запеченные с яйцом

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|------------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Макаронны сухие | 53 | 53 | 70 | 70 |
| Вода для варки | – | 320 | – | 420 |
| Масса отварных макарон | – | 150 | – | 200 |
| Яйца | 1 шт. | 40 | 1 шт. | 40 |
| Молоко | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Маргарин столовый | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Масса полуфабриката | | 245 | | 295 |
| Масса запеченных макарон | | 225 | | 270 |
| Маргарин столовый или сливочное масло | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход | – | 230 | – | 275 |

Технология приготовления

Сырые яйца смешивают с холодным молоком и солят. Этой смесью заливают вареные, заправленные жиром макаронны, кладут на сковороду или противень, смазанные жиром, и запекают 10 мин. При отпуске поливают жиром.

Биточки манные

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|---------------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Круппа манная | 53 | 53 | 70 | 70 |
| Молоко | 50 | 50 | – | – |
| Вода | 100 | 100 | 210 | 210 |
| Яйца | 1/5 шт. | 8 | – | – |
| Сахар | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Сухари пшеничные | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Масса полуфабриката | – | 222 | – | 275 |
| Кулинарный жир | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Масса жареных изделий | – | 200 | – | 250 |
| Сметана | 30 | 30 | 30 | 30 |
| или соус (абрикосовый, клюквенный и др.) | – | 75 | – | 75 |
| или варенье, или джем, или повидло | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Выход: со сметаной | – | 230 | – | 280 |
| с соусом | – | 275 | – | 325 |
| с вареньем, или джемом, или повидлом | – | 230 | – | 280 |

Технология приготовления

Варят густую вязкую кашу с выходом из 1 кг крупы 4 кг каши. Охлаждают, добавляют сырые яйца, перемешивают, порционируют, придают форму биточков (круглую). Панируют в сухарях, жарят основным способом около 10 минут.

При подаче поливают сметаной, или соусом абрикосовым, или клюквенным, или вареньем, или джемом, или повидлом. Можно подавать с грибным соусом.

Лапшевник с творогом

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|----------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Лапша, или вермишель, или макаронны | 72 | 72 | 75 | 75 |
| Вода | 160 | 160 | 165 | 165 |
| Творог | 101 | 100 | 101 | 100 |
| Яйца | 1/4 шт. | 10 | – | – |

Окончание табл.

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|------------------------------------|----|-----|----|-----|
| Сахар | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Мargarин столовый | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Сметана | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Сухари | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Масса полуфабриката | – | 350 | – | 350 |
| Масса готового лапшевника | – | 300 | – | 300 |
| Мargarин столовый, масло сливочное | 10 | 10 | 10 | 10 |
| или сметана | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Выход: с маргарином или маслом | – | 310 | – | 310 |
| со сметаной | – | 330 | – | 310 |

Технология приготовления

Лапшу или макароны или вермишель варят, не откидывая. Протертый творог смешивают с сырыми яйцами, солью и сахаром. Смесь соединяют с отварными макаронными изделиями, выкладывают на противень, смазанный жиром и посыпанный сухарями. Поверхность лапшевника смазывают сметаной, сбрызгивают жиром и запекают. Подают лапшевник с маслом или со сметаной.

Запеканка рисовая

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|---------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Крупа рисовая | – | – | 45 | 45 |
| Вода | – | – | 65 | 65 |
| Молоко | – | – | 100 | 100 |
| Сахар | – | – | 10 | 10 |
| Яйца | – | – | 1/4 | 10 |
| Изюм | – | – | 10,5 | 10 |
| Мargarин столовый | – | – | 3 | 3 |
| Сухари пшеничные | – | – | 4 | 4 |
| Сметана | – | – | 3 | 3 |
| Масса полуфабриката | – | – | – | 225 |
| Масса готовой запеканки | – | – | – | 200 |
| Мargarин столовый или масло сливочное | – | – | 10 | 10 |
| или сметана | – | 30 | 30 | 30 |
| Выход: с маргарином или маслом | – | – | – | 210 |
| со сметаной | – | – | – | 230 |

Технология приготовления

Готовую вязкую рисовую кашу охлаждают до 60–70 °С, добавляют сырые яйца, подготовленный изюм, маргарин и перемешивают. Приготовленную массу выкладывают на смазанный маргарином и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают. Подают запеканку с маслом сливочным или со сметаной. Можно подавать со сладкими соусами, соусом грибным.

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Бефстроганов

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина (вырезка, толстый и тонкий край, верхний и внутренний куски тазобедренной части) | 216 | 159 | 162 | 119 |
| Лук репчатый | 57 | 48 | 43 | 36 |
| Маргарин столовый | 15 | 15 | 10 | 10 |
| Масса лука пассерованного | — | 24 | — | 18 |
| Мука пшеничная | 6 | 6 | 5 | 5 |
| Сметана | 40 | 40 | 30 | 30 |
| Соус «Южный» | 5 | 5 | 4 | 4 |
| Масса жареного мяса | — | 100 | — | 75 |
| Масса соуса и пассерованного лука | — | 100 | — | 75 |
| Гарнир | — | 150 | — | 150 |
| Выход | — | 350 | — | 300 |

Технология приготовления

Нарезанное широкими кусками мясо отбивают до толщины 5–8 мм и нарезают брусочками длиной 30–40 мм массой по 5–7 г. Полученные кусочки кладут ровным тонким слоем на сковороду с жиром, разогретым до температуры 150–180 °С, посыпают солью и перцем и жарят, непрерывно помешивая, в течение 3–4 мин. Из пассерованной без жира муки, сметаны, соуса «Южный» согласно рецептуре приготавливают соус. В соус кладут пассерованный лук, заливают им об-

жаренное мясо и доводят до кипения. Соус «Южный» можно исключить, соответственно увеличив закладку сметаны. Отпускают бефстроганов вместе с соусом, гарнир подают отдельно (по III колонке допускается совместная подача). Гарниры: картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, крокеты картофельные.

Антрекот с луком

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|-------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина (толстый и тонкий край) | 216 | 159 | 170 | 125* |
| Жир животный топленый пищевой | 10 | 10 | 7 | 7 |
| Масса жареного антрекота | – | 100 | – | 79 |
| Лук, жаренный во фритюре | – | 40 | – | 35 |
| Гарнир | – | 150 | – | 150 |
| Выход | – | 290 | – | 264 |

Технология приготовления

Антрекот нарезают из толстого или тонкого края по одному куску на порцию толщиной 15–20 мм, отбивают, посыпают солью и перцем и жарят основным способом. При отпуске на готовый антрекот кладут лук, жаренный во фритюре. Гарниры: картофель в молоке, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, сложные гарниры.

Лук, жаренный во фритюре

| Наименование сырья и полуфабрикатов | Брутто, г | Нетто, г |
|-------------------------------------|-----------|----------|
| Лук репчатый | 3500 | 2940 |
| Мука пшеничная | 60 | 60 |
| Жир кулинарный | 150 | 150 |
| Выход | – | 1000 |

Технология приготовления

Лук репчатый режут кольцами, посыпают мукой, встряхивают от лишней муки. В подготовленный фритюр (разогретый жир до 160–180 °С кладут лук и жарят 1–2 мин.

Поджарка

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина (толстый, тонкий край, верхний и внутренний куски тазобедренной части) | 216 | 159 | 162 | 119 |
| Или свинина (корейка, тазобедренная часть) | 173 | 147 | 129 | 110 |
| Масса жаренного мяса | – | 100 | – | 75 |
| Лук репчатый | 48 | 40 | 36 | 30 |
| Жир животный топленый пищевой | 15 | 15 | 10 | 10 |
| Масса пассерованного лука | – | 20 | – | 15 |
| Томатное пюре | 20 | 20 | 15 | 15 |
| Масса пасерованного лука и томата | – | 35 | – | 25 |
| Гарнир | – | 150 | – | 150 |
| Выход | – | 285 | – | 250 |

Технология приготовления:

Мясо, нарезанное брусочками, массой 10–15 г, посыпают солью и перцем, жарят до готовности. Затем добавляют мелко нашинкованный пассерованный репчатый лук, томатное пюре и жарят еще 2–3 мин. По I и II колонкам поджарку готовят и отпускают в порционной сковороде. Гарнир подают отдельно (допускается совместная подача). Гарниры: каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром, капуста тушеная.

Говядина в луковом соусе запеченная

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|----------------------------------------------|-----------|----------------------|-----------|----------------------|
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина (лопаточная и подлопаточная части) | 219 | 161 | 164 | 121 |
| Масса вареной говядины | – | 100 | – | 75 |
| Картофель | 172 | 129/125 ¹ | 206 | 206/150 ² |
| Молоко или вода | 5 | 5 | – | – |
| Яйца | 1/8шт. | 5 | – | – |
| Масса картофельного пюре | – | 155 | – | – |
| Соус луковый | – | 100 | – | 100 |
| Сухари | – | – | 2 | 2 |
| Сыр | 5,4 | 5 | 3,3 | 3 |
| Маргарин столовый | 7 | 7 | 5 | 5 |
| Масса полуфабриката | – | 367 | – | 333 |
| Выход | – | 330 | – | 333 |

¹ В числителе – масса сырого очищенного картофеля нетто, в знаменателе – масса вареного картофеля.

² Масса отварного очищенного картофеля

Технология приготовления

На смазанную жиром порционную сковородку подливают немного соуса и кладут 1–2 кусочка вареной говядины. Вокруг мяса выпускают из кондитерского мешка картофельное пюре (I колонка) или укладывают кружочки вареного картофеля (II колонка). Мясо и картофель заливают соусом, посыпают тертым сыром или сухарями, сбрызгивают жиром и запекают в жарочном шкафу.

Гуляш

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|-----------------------------------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина (лопаточная и подлопаточная части, грудинка, покромка) | 216 | 159 | 162 | 119 |
| Или свинина (лопаточная и шейная части) | 173 | 147 | 129 | 110 |
| Жир животный топлёный пищевой | 10 | 10 | 7 | 7 |
| Лук репчатый | 30 | 25 | 24 | 20 |
| Томатное пюре | 20 | 20 | 15 | 15 |
| Мука пшеничная | 6 | 6 | 5 | 5 |
| Масса тушеного мяса | – | 100 | – | 75 |
| Масса соуса | – | 125 | – | 100 |
| Гарнир | – | 150 | – | 150 |
| Выход | – | 375 | – | 325 |

Технология приготовления

Нарезанное кубиками по 20–30 г и обжаренное мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа.

На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, перец, заливают им мясо и тушат еще 25–30 мин. За 5–10 мин до готовности кладут лавровый лист. В гуляш из говядины можно добавить чеснок (0,8 г нетто на порцию). Гуляш можно готовить со сметаной (15–20 г на порцию). Гарниры: каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, овощи, припущенные с жиром, капуста тушеная.

Жаркое по-домашнему

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|----------------------------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части) | 216 | 159 | 162 | 119 |
| Или свинина (лопаточная или шейная части) | 173 | 147 | 129 | 110 |
| Картофель | 253 | 190 | 253 | 190 |
| Лук репчатый | 30 | 25 | 30 | 25 |
| Жир животный топленый пищевой | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Томатное пюре | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Масса тушеного мяса | – | 100 | – | 75 |
| Масса готовых овощей | – | 250 | – | 250 |
| Выход | – | 350 | – | 325 |

Технология приготовления

Мясо нарезают по 2–4 куска на порцию массой по 30–40 г, картофель и лук – дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности.

Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль, перец и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5–10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром в горшочках. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

БЛЮДА ИЗ РУБЛЕННОГО МЯСА

Бифштекс рубленый с яйцом

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|----------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина (котлетное мясо) | 155 | 114 | 109 | 80 |
| Шпик | 18 | 17 | 13 | 12 |
| Молоко или вода | 10,5 | 10,5 | 6,8 | 6,8 |
| Перец черный молотый | 0,06 | 0,06 | 0,04 | 0,04 |
| Соль | 1,7 | 1,7 | 1,2 | 1,2 |
| Масса полуфабриката | – | 143 | – | 100 |
| Жир животный топленый пи- щевой | 10 | 10 | 7 | 7 |
| Масса жареного бифштекса | – | 100 | – | 70 |
| Яйцо | 1шт | 40 | 1шт | 40 |
| Жир для жарки яичницы | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход | – | 140 | – | 110 |

Технология приготовления

В измельченное мясо говядины добавляют свиной шпик, нарезанный мелкими кубиками (5×5 мм), соль, специи, воду или молоко. Все тщательно вымешивают, разделяют в форме биточков (круглой формы) и жарят.

Готовый бифштекс поливают мясным соком, кладут на него яичницу глазунью из одного яйца, подают по одной штуке на порцию.

Гарниры (150 г на порцию) – картофель жареный, картофель отварной, рис припущенный, макаронные изделия и др.

Биточки с соусом красным основным

| Наименование сырья и полуфабрикатов | I | | II | |
|----------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина (котлетное мясо) | 101 | 74 | 76 | 56 |
| или свинина (котлетное мясо) | 87 | 74 | 66 | 56 |
| Хлеб пшеничный | 18 | 18 | 14 | 14 |
| Молоко или вода | 24 | 24 | 17 | 17 |
| Сухари | 10 | 10 | 8 | 8 |
| Масса полуфабриката | – | 123 | – | 93 |
| Жир для жарки | 6 | 6 | 5 | 5 |
| Масса жареных биточков | – | 100 | – | 75 |
| Соус красный основной | – | 50 | – | 50 |
| Гарнир | | 150 | | 150 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Лабораторный практикум

*Ермош Лариса Георгиевна
Непомнящих Елена Николаевна*

Редактор М. М. Ионина

Электронное издание

Подписано в свет 01.09.2023. Регистрационный номер 151
Редакционно-издательский центр Красноярского государственного аграрного университета
660017, Красноярск, ул. Ленина, 117
e-mail: rio@kgau.ru