

САРАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

МДК 02.01.Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация
Техник-технолог

Аверьянова Т.Н. ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: Методические указания по выполнению лабораторных работ по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. – Саранск: Саранский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации

Методические указания по выполнению лабораторных работ по профессиональному модулю ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции разработаны на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014г. № 384.

Методические указания по выполнению лабораторных работ по профессиональному модулю ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции:

обсуждены и рекомендованы к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания от _____ протокол № _____

Одобрены Научно-методическим советом
от _____ протокол № ____

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка

Лабораторное занятие № 1. Составление ассортимента полуфабрикатов в соответствии с типом предприятия, специализацией

Лабораторное занятие № 2. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы.

Лабораторное занятие № 3. Расчет выхода сложного холодного блюда.

Лабораторное занятие № 4. Органолептическая оценка качества различных видов сырья и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодной кулинарной продукции сложного приготовления.

Лабораторное занятие № 5. Подбор оборудования, посуды, инвентаря, инструментов для приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок.

Лабораторное занятие № 6. Расчет выхода, количества сырья сложных холодных соусов.

Лабораторное занятие № 7. Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления и реализации холодных соусов.

Лабораторное занятие № 8. Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких закусок.

Лабораторное занятие № 9. Составление технологических и технико-технологических карт.

Лабораторное занятие № 10. Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления и реализации канапе и легких закусок.

Лабораторное занятие № 11. Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Составление технологических и технико-технологических карт.

Лабораторное занятие № 12. Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления и реализации холодных блюд из рыбы.

Лабораторное занятие № 13. Решение производственных задач по расчету сырья, массы готовых блюд, гарнира, соуса. Составление технологических и технико-технологических карт.

Лабораторное занятие № 14. Решение производственных задач по выявлению дефектов готовой кулинарной продукции и определению способов их устранения.

Лабораторное занятие № 15. Разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы с учётом сезона, типа и класса предприятия, способа обслуживания.

Пояснительная записка

Методические рекомендации по проведению практических работ по МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» составлены в соответствии с Рабочей программой дисциплины и предназначены для реализации требований Государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускника специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Методические рекомендации направлены на закрепление и углубление компетенций, полученных при изучении теоретического материала и предполагают проведение практических работ репродуктивного и поискового характера.

В процесс проведения практических работ у студентов формируются необходимые специалисту профессиональные компетенции, такие как умение работать с литературой, персональным компьютером, Интернетом, ориентироваться в большом объеме информации, анализировать и обобщать информацию, планировать свою работу, грамотно, обоснованно и логично излагать свои мысли в письменной и устной форме, уметь работать в группе, проявлять инициативу и самостоятельность в разработке и отражении изучаемого материала, обсуждать проблемы и принимать необходимые решения.

В результате изучения теории и выполнения практических работ студент должен:

знать:

- основные понятия и нормативную базу отрасли общественного питания;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- ассортимент сложной холодной кулинарной продукции;
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для производства сложной холодной кулинарной продукции;
- температурный, санитарный режим и технологию приготовления различных видов кулинарной продукции;
- способы определения готовности и качества;
- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- современные технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

уметь:

- использовать нормативные и технологические документы;
- проводить технологические расчеты;
- осуществлять технологический процесс приготовления кулинарной продукции;
- осуществлять оперативное планирование работы производства;
- контролировать соблюдение технологического процесса производства;

- использовать инновационные информационные технологии и работать в сети ;
- применять различные методы по сбору и обработке информации;
- владеть организационной культурой;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- осуществлять оценку потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров.

Лабораторное занятие № 1.

Тема: Составление ассортимента полуфабрикатов в соответствии с типом предприятия, специализацией.

Цель работы: формирование практических умений классифицировать, выделять существенные признаки, проводить сравнительную характеристику.

Этапы проведения работы

1. Инструктаж преподавателя.

2. Краткое изложение теоретического материала.

Классификация кулинарной продукции

Классификация - разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию в соответствии с принятыми методами.

Метод классификации в технологии приготовления пищи позволяет систематизировать многообразие кулинарной продукции с учетом определенных классификационных признаков.

Разделение кулинарной продукции на группы (например, полуфабрикаты, готовая продукция), подгруппы (например, блюда из мяса, птицы, рыбы, овощей и т. д.) дает возможность:

- выработать общие приемы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- установить нормы отходов при технологической кулинарной обработке;
- определить возможность использования полуфабрикатов разной степени готовности централизованного или промышленного изготовления;
- разработать общие методы контроля качества кулинарной продукции на всех этапах ее производства, хранения и реализации;
- формировать структуру ассортимента кулинарной продукции и т. д.;

Объектами классификации в технологии приготовления пищи являются полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия, готовые блюда и напитки.

В основе классификации лежат признаки объектов.

Признак классификации - свойство или характеристика объекта, по которым проводится классификация. В технологии приготовления пищи часто используются сырьевой, рецептурный, компонентный, технологический признаки. Они могут иметь качественное и количественное выражение. Первое называется значением признака классификации, второе различием по важности (более или менее существенные). Один и тот же признак может иметь разную степень важности в зависимости от цели классификации (научная, торговая, производственная, учебная и др.).

Основными признаками классификации кулинарной продукции являются следующие:

- вид используемого сырья (картофель, овощи, крупы, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог, рыба, морепродукты, мясо и мясопродукты, птица, дичь и пр.);
- способ тепловой кулинарной обработки (блюда отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные, выпеченные);
- характер потребления (закуски, супы, напитки и пр.);
- назначение (для диетического, детского питания и др.);
- термическое состояние (холодные, горячие, охлажденные, замороженные);
- консистенция (жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, кисели, супы, каши и пр.).

Ассортимент кулинарной продукции - перечень блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, реализуемых на предприятия питания и предназначенных для удовлетворения запросов потребителей. В зависимости от вида используемого сырья, технологии приготовления, способа отпуска и т.д. продукция подразделяется на 14 классов.

При формировании ассортимента кулинарной продукции учитывают следующие критерии:

- тип предприятия, класс (для ресторанов, баров), специализацию;
- контингент питающихся;
- техническую оснащенность предприятия;
- квалификацию кадров;
- рациональность использования сырья;
- сезонность сырья;
- разнообразие видов тепловой обработки;
- трудоемкость блюд и т.д.

Различным типам предприятия соответствует и разный ассортимент блюд. Так, для ресторанов характерен широкий ассортимент всех групп блюд, преимущественно сложного приготовления, включая заказные и фирменные. В закусочных, как правило, имеется ассортимент блюд несложного приготовления, из определенного вида сырья. Кроме того, ассортимент кулинарной продукции может быть различен в зависимости от специализации предприятия. Например, в ресторанах национальной кухни - преобладать национальные блюда; в ресторанах с рыбной кухней кулинарная продукция из рыбы.

Ассортимент считается рациональным, если он в наибольшей степени соответствует спросу потребителей. Обновление ассортимента зависит от его разнообразия и контингента питающихся. Так, в ресторанах с большим ассортиментом блюд и непостоянным контингентом питающихся нет надобности часто менять ассортимент, а в школьных столовых, осуществляющих питание детей по скомплектованному рациону, не рекомендуется повторять одни и те же блюда чаще, чем раз в две недели.

Практически не меняют свой ассортимент узкоспециализированные предприятия (например, блинные, шашлычные и др.).

3.Алгоритм работы

- ✓ Ознакомиться с классификацией предприятий питания по различным признакам.
- ✓ Ознакомиться с особенностями составления ассортимента холодной кулинарной продукции в соответствии с типом и специализацией предприятия.
- ✓ Выполнить задание: Составить ассортиментный перечень холодной кулинарной продукции для салат-бара.

Для выполнения задания использовать Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Образец выполнения

№	Наименование	Состав (сырье и продукты)
1.		
2.		
3.		

- ✓ Дополнить ассортиментный перечень горячими и холодными напитками, а также покупной продукцией.
- ✓ Ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы

- 1) Перечислите основные типы предприятий общественного питания.
- 2) Перечислите особенности составления ассортимента кулинарной продукции предприятиями разных типов.
- 3) Будет ли отличаться ассортимент холодной кулинарной продукции городского и привокзального ресторана? Обоснуйте свой ответ.
- 4) Какой ассортимент холодной продукции должен присутствовать в буфете промышленного предприятия? Учебного заведения?

Лабораторное занятие № 2.

Тема: Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы.

Цель работы: формирование практических умений классифицировать, выделять существенные признаки, проводить сравнительную характеристику.

Этапы проведения работы

1. Инструктаж преподавателя.
2. Краткое изложение теоретического материала.

В ресторанной кухне для холодных блюд готовят *сложные гарниры*, которые укладывают на сервировочное блюдо сбоку от основного продукта. Для составления сложных гарниров используют:

Маринованный виноград;
Маринованные вишни, сливы, смородина;
Консервированный зеленый горошек;
Соленые или маринованные грибы;
Зелень;
Бело- или краснокочанную свежую или маринованную капусту;
Отварной картофель, заправленный маслом;

Листья салата;
 Зеленый или репчатый лук;
 Пикули – сборные овощи, в том числе маринованные, в сочетании с фруктами;
 Свежие, соленые или маринованные помидоры;
 Редис;
 Салат из б/к капусты;
 Вареная или печеная свекла;
 Листовой сельдерей;
 Цитрусовые без кожуры и семян, нарезанные кружочками;
 Маринованные или моченые яблоки.

Вареные овощи нарезают кубиками или ломтиками, с помощью металлических выемок придают им форму звездочек, шестеренок, кружочков.

Кроме овощей, в состав гарнира могут входить:

Ланспик, нарезанный кубиками или ромбиками;
 Дольки или кружочки вареных яиц;
 Красная или черная зернистая икра для гарнирования рыбы ценных пород;
 Раковые шейки;
 Сыр, нарезанный кубиками;
 Каперсы, маслины.

Масса гарнира для порции холодного блюда составляет 50....100 г.

Для гарнира рекомендуется использовать продукты, применяя цветовую симметрию или асимметрию, чередуя или повторяя элементы украшения.

3.Алгоритм работы

- ✓ Ознакомиться с теоретическим материалом по теме работы.
- ✓ Заполнить таблицу.

№ реп.	Наименование блюда (закуски)	Гарнир	Соус
	Рыба горячего копчения		
	Яйца под майонезом с гарниром		
	Сельдь с гарниром		
	Рыба отварная с гарниром и хреном		
	Рыба заливная		
	Жареная рыба под маринадом		
	Ассорти рыбное		
	Галантин из рыбы		
	Язык отварной с гарниром		
	Ассорти мясное		
	Мясо заливное		

- ✓ Дать рекомендации по подбору гарнира для банкетных блюд.

Блюдо	Гарнир (состав)	Выход гарнира На 1 порцию
Утка запеченная целиком		
Рыба запеченная целиком фаршированная		
Ассорти из морепродуктов		
Ассорти куриных рулетов		

Поросенок жареный фаршированный	молочный	
Баранья ножка, запеченная с черносливом и розмарином		
Щука фаршированная креветками	запеченная	

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Назовите рекомендованную норму гарнира для холодного блюда.
2. Приведите примеры холодных закусок, к которым гарнир не подают (3 – 5 наименований).
3. Перечислите принципы подбора гарнира для холодных блюд.
4. Дайте определение понятию «горка холодного цеха».

Лабораторное занятие № 3.

Тема: Расчет выхода сложного холодного блюда.

Цель работы: формирование практических умений работы с нормативной документацией.

Этапы проведения работы

1. Инструктаж преподавателя.
2. Краткое изложение теоретического материала.

К холодным блюдам относятся бутерброды, банкетные закуски, гастрономические продукты, салаты, винегреты и другие блюда.

Рецептуры холодных блюд и закусок Сборника приведены из расчета на 1 порцию или 1000 грамм выхода.

Нормы расхода овощей, плодов и зелени на салаты, винегреты и гарниры, приведенные в рецептурах Сборника, могут быть увеличены или уменьшены в пределах 10...15%, а также заменены другими аналогичными продуктами при условии сохранения выхода блюда.

В качестве заправки к холодным блюдам используют сметану, растительное масло, майонез, маринады, заправки.

Гарниры к холодным блюдам предусмотрены в основном в количестве 50...75 г., но норма их может быть увеличена до 100 г., при этом соответственно изменится выход блюда.

Рекомендуемые к блюдам соусы в отдельных случаях могут быть заменены другими, подходящими по вкусу.

Блюда могут быть без гарнира и соуса, если это допускается по технологии.

Расход соли, специй и зелени для оформления блюд в рецептуре не указан.

На одно блюдо установлена следующая норма расхода:

соли - 2...3 г., перца молотого – 0,02 г., перца горошком – 0,005 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.

Эти продукты включаются при калькулировании.

3. Алгоритм работы

- ✓ Ознакомиться с теоретическим материалом по теме работы.
- ✓ Выполнить задание 1.

С помощью таблицы «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд» определить массу заменяющего продукта и выход готового блюда.

Образец выполнения

№ рецептуры	Заменяемый продукт	Заменяющий продукт	Масса заменяющего продукта, г	Выход готового блюда, г
45	Сладкий перец	Перец сладкий маринованный	306	1106
53	Яблоки свежие			
55	Морковь			
57	Горошек зеленый			
60	Свекла			
68	Чеснок			
69	Лук репчатый			

- ✓ Выполнить задание 2.

Задача. Определите, сколько порций сельди с гарниром можно приготовить из 10 кг сельди крупного размера, разделанной на филе (мякоть).

Для решения задачи воспользуйтесь таблицей Сборника рецептов «Расчет расхода сырья и выхода гастрономических изделий».

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. В каких случаях разрешается замена продукта, входящего в рецептуру?
2. Перечислите нормы расхода соли, специй и зелени на одно блюдо.
3. Приведите примеры холодных блюд и закусок с нормой выхода 1 порция; 1000 грамм.
4. Назовите подаваемые к холодным блюдам и закускам соусы и заправки.

Лабораторное занятие № 4.

Тема: Органолептическая оценка качества различных видов сырья и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодной кулинарной продукции сложного приготовления.

Цель работы: формирование практических умений классифицировать, выделять существенные признаки, проводить сравнительную характеристику.

Этапы проведения работы

1. Инструктаж преподавателя.

2. Краткое изложение теоретического материала.

Качество продукции общественного питания – совокупность потребительских свойств пищи, обуславливающих ее пригодность удовлетворять потребности населения в полноценном питании.

Контроль качества – проверка соответствия показателей качества подготовленного сырья и п/ф установленным требованиям.

Контроль качества условно подразделяют:

- 1) На входной – контроль поступающего сырья;
- 2) Операционный – в ходе технологического процесса, включающего в себя:
 - контроль организации технологического процесса и рабочих мест при обработке сырья и приготовлении п/ф;
 - проверку оснащенности и состояния оборудования, применяемого при обработке сырья и приготовлении п/ф;
 - проверку обеспечения выхода и качества п/ф в соответствии с установленными требованиями;
- 3) выходной (приемочный) – проверка качества (бракераж) готовой продукции.

Органолептическую оценку качества сырья и п/ф проводят по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции.

Безопасность (отсутствие недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения ущерба здоровью) сырья и п/ф подразделяется:

- на химическую безопасность – отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен здоровью человека токсическими веществами, нитритами и нитратами, антибиотиками, гормональными препаратами, пищевыми добавками и красителями;
- санитарно-гигиеническую безопасность – отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть при микробиологической загрязненности сырья и п/ф;
- радиационную безопасность - отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен здоровью человека радиационными веществами и их ионизирующими излучениями.

3. Алгоритм работы

- ✓ Ознакомиться с теоретическим материалом по теме работы.
- ✓ Заполните таблицу, указав в ней особенности проведения всех возможных видов контроля для холодных блюд (по заданию преподавателя):
 - 1 вариант: Салат из б\к капусты.
 - 2 вариант: Салат из квашеной капусты.

Образец выполнения: Салат из свеклы с сыром

Наименование вида контроля	В чем заключается
----------------------------	-------------------

Входной	<p><u>Проверка качества сырья:</u> Свекла свежая: целая, свежая, среднего размера, без заболеваний и поражений вредителями. Сыр: твердый, с ярко выраженным вкусом и ароматом. Чеснок: сухой, чистый, целый.</p>
Операционный	<p>1. Контроль организации технологического процесса Подготовка сырья. Овощной цех: - свеклу сортируют, калибруют, моют. - чеснок очищают. Горячий цех: - свеклу варят, охлаждают. Холодный цех: - свеклу очищают, нарезают, чеснок измельчают, сыр зачищают, натирают.</p> <p>2. Проверка оснащенности. - производственные столы, моечные ванны, моечные машины, электроплиты, весы, пресс для чеснока, ножи, доски ОС, терки, шумовки.</p> <p>3. Проверка обеспечения выхода и качества п/ф. Свекла 710 г. нарезана соломкой, чеснок 2,5 г. измельчен с помощью пресса, сыр 150 натерт на крупной терке. Качество всех п/ф соответствует нормативным документам.</p>
выходной	<p>Масса 1 порции 200 г. Температура подачи 12*С Внешний вид – продукты нарезаны соломкой, заправлены майонезом, салат уложен в салатник горкой, посыпан сыром. Цвет – малиновый или бордовый. Вкус – продуктов входящих в состав блюда, в меру острый. Консистенция – свекла мягкая, но не переваренная.</p>

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Дайте определение понятию «качество продукции общественного питания».
2. Перечислите виды контроля и особенности проведения.
3. Что такое «бракераж»?
4. Перечислите виды безопасности сырья и п/ф, дайте краткую характеристику.
5. Какой показатель является основным при оценке качества кулинарной продукции?

Лабораторное занятие № 5.

Тема: Подбор оборудования, посуды, инвентаря для приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок.

Цель работы: формирование практических умений классифицировать, выделять существенные признаки, проводить сравнительную характеристику.

Этапы проведения работы

1. Инструктаж преподавателя.
2. Краткое изложение теоретического материала.

В холодном цехе установлено механическое, холодильное и немеханическое оборудование, которое сгруппировано в соответствии с расположением рабочих мест.

Рабочие места в холодном цехе расположены по ходу технологического процесса. В холодном цехе выделяют следующие технологические линии:

- приготовление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд и напитков.

На этих линиях организованы следующие рабочие места:

- Для нарезки сырых и вареных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов.

На рабочем месте установлен производственный стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей и зелени. Холодильный шкаф. Производственный стол для нарезки вареных овощей. Для нарезки сырых и вареных овощей применяют разделочные доски с маркировкой «ОС» или «ОВ» и ножи поварской тройки.

- Для нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования и оформления блюд, приготовления бутербродов.

На рабочем месте установлен производственный стол с охлаждаемой поверхностью для нарезки гастрономических продуктов.

- Для порционирования сладких блюд и напитков.

На рабочем месте установлена ванна моечная, производственный стол с охлаждаемым шкафом, весы ВНЦ-2, различную посуду и инвентарь. Для протирания фруктов, ягод, взбивания муссов, кремов установлена универсальная кухонная машина со сменными механизмами.

- Для нарезки хлеба

На рабочем месте установлен производственный стол для нарезки хлеба, разделочная доска с маркировкой «Хлеб» и ножи для нарезки хлеба, шкаф навесной для хранения хлеба.

Холодный цех должен быть оснащен достаточным количеством холодильного оборудования. Для хранения продуктов и готовых изделий устанавливают холодильные шкафы (ШХ-0,6, ШХ-0,8, ШХ-1,4), производственные столы СОЭСМ-2 с охлаждаемым шкафом, СО-ЭСМ-3 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для салата, низкотемпературный прилавок для хранения и отпуска мороженого.

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

3. Алгоритм работы

- ✓ Ознакомиться с правилами подбора оборудования, инвентаря и посуды для приготовления сложных холодных блюд.
- ✓ Выполнить задание: подобрать оборудование, инвентарь и посуду для приготовления различных блюд.

Вариант 1.

№ рецептур	Наименование блюда	Этапы приготовления	Оборудование Инвентарь Посуда
	Салат «Летний»		
	Салат столичный		
	Винегрет с сельдью		
	Жареная рыба под маринадом		
	Ассорти мясное		

Вариант 2.

№ рецептуры	Наименование блюда	Этапы приготовления	Оборудование Инвентарь Посуда
	Салат «Весна»		
	Салат мясной		
	Сельдь с картофелем и маслом		
	Рыба отварная с гарниром и хреном		
	Паштет из печени		

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

- 1) Что необходимо учитывать при выборе оборудования холодного цеха?
- 2) Перечислите основные требования к рабочим местам холодного цеха.
- 3) Почему в холодном цехе необходимо строго соблюдать санитарные правила?

Лабораторное занятие № 6.

Тема: Расчет выхода, количества сырья сложных холодных соусов.

Цель работы: формирование практических умений работать с нормативной документацией.

Этапы проведения работы

1. Инструктаж преподавателя.
2. Краткое изложение теоретического материала.

Для подачи холодных блюд и закусок используют холодные соусы: майонез и его производные, соус хрен, овощные маринады, заправки, а также холодные соусы промышленного производства.

В рецептурах на холодные блюда с соусами приводится рекомендованное количество готового соуса на одну порцию изделия.

Рецептуры различных соусов приведены в разделе «Соусы» Сборника рецептур, где количество продуктов, требующихся для их изготовления, указывается из расчета выхода 1000 г готового соуса.

Чтобы выписать продукты для приготовления соуса, следует:

- определить количество соуса для заданного количества порций: количество соуса, указанное в рецептуре на 1 порцию блюда, умножить на заданное количество порций;
- рассчитать количество продуктов для приготовления необходимого количества соуса: количество продуктов, указанное в рецептуре на 1000 г. соуса, перевести в кг и умножить на требуемое количество соуса.

В том случае, если месяц или вид обработки поступивших овощей не совпадает с предусмотренными в Сборнике рецептур, необходимо произвести перерасчет по ранее пройденной методике определения массы брутто для некондиционного сырья.

3.Алгоритм работы

- ✓ Ознакомиться с теоретическим материалом по теме работы.
- ✓ Выполнить задание 1, задание 2, задание 3.
- ✓ Ответить на контрольные вопросы.

Задание 1.

Выписать продукты для приготовления 100 порций соуса Маринад овощной с томатом (рецептура 406) к блюду «Жареная рыба под маринадом».

Образец выполнения

№	Наименование продуктов	Кол-во продуктов на 1000г соуса	Кол-во продуктов на 100 порций
1.			

Задание 2.

Выписать продукты для приготовления 100 порций соуса «хрен» к холодному блюду «Фаршированная курица (галантин).

№	Наименование продуктов	Кол-во продуктов на 1000г соуса	Кол-во продуктов на 100 порций
1.			

Задание 3.

Определить, сколько порций заправки для салата (рецептура 407) можно приготовить из 1 кг масла растительного к салату с рыбой горячего копчения (№ 56)?

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Дайте определение понятию «некондиционное сырье».
2. Назовите овощи, отходы которых зависят от календарного месяца.
3. Перечислите наиболее часто употребляемые холодные соусы.
4. Назовите правила подачи соусов к холодным блюдам и закускам.

Лабораторное занятие № 7.

Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления и реализации холодных соусов.

Цель работы: формирование практических умений решения производственных ситуаций.

Этапы проведения работы

1. Инструктаж преподавателя.
2. Краткое изложение теоретического материала.

К холодным соусам относят соус майонез и его производные, заправки на основе растительного масла, соусы на уксусе, сладкие соусы.

Ассортимент соусов очень велик, поэтому в процессе приготовления и реализации сложных соусов неопытные повара часто допускают различные ошибки, требующие вмешательства и квалифицированной помощи технолога.

В процессе приготовления сложных холодных соусов необходимо строго соблюдать технологические требования процесса тепловой обработки, последовательность закладки продуктов, не допускать бурного кипения, следить за качеством закладываемого сырья.

Готовые холодные соусы подают на раздачу небольшими порциями для реализации в течение 1 -1,5 часов.

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

Овощи, входящие в состав соуса в виде наполнителя, должны быть мелко и аккуратно нарезанными, равномерно распределенными в соусе, мягкими.

Соусы должны иметь характерные для каждой группы консистенцию, цвет, вкус и аромат.

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

Цвет соусов маринада с томатом - оранжево-красный, майонеза - белый с желтым оттенком. Цвет зависит от используемых продуктов и соблюдения технологического процесса.

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

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

3.Алгоритм работы

- ✓ Ознакомиться с теоретическим материалом по теме работы.
- ✓ Выполнить задание.

Задание 1.

Составить и заполнить таблицу: указав причины возникновения и меры предотвращения возможных дефектов холодных соусов.

Дефект	Причина возникновения	Меры предотвращения
Соус хрен:		
Горький вкус		
Грубо натертый хрен		
Темный цвет		
Недостаточно острый вкус		
Маринады		
Кислый или пресный вкус		
Слабый аромат		
Овощи жесткие		
Овощи грубо нарезаны		
Вкус сырого томата		
Густая консистенция		
Майонез и производные		
Отслаивание масла		
Горький привкус		
Майонез с желе: плохо застывшая масса		
Майонез с корнишонами: водянистая консистенция		

Заправки		
Комки в горчичной заправке		
Расслоение		
Слабо выраженный вкус		
Соусы с наполнителями		
Овощи грубо нарезаны		
Овощи неравномерно распределены		

Задание 2.

Сделать подбор соусов к холодным и горячим закускам.

№	Название соуса	Холодные закуски

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

- 1) Назовите недопустимые дефекты сложных холодных соусов.
- 2) Перечислите технологические требования к процессу приготовления сложных холодных соусов.
- 3) Назовите последовательность проведения бракеража сложных холодных соусов.
- 4) Укажите условия, сроки хранения холодных соусов.
- 5) Назовите температуру подачи сложных холодных соусов.

Лабораторное занятие № 8.

Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких закусок.

Цель работы: формирование практических умений работать с нормативной документацией, проводить расчеты, решать задачи.

Этапы проведения работы

1. Инструктаж преподавателя.
2. Краткое изложение теоретического материала.

Канapé (фр. *canapé*) — крошечные бутерброды массой 10—30 г, толщиной 0,5—7 см.

Канapé — это праздничное угощение, чаще всего — фуршетное. Вариантов приготовления канapé великое множество, но всех их можно разделить на два вида.

- В первом в качестве основы используют поджаренный на оливковом масле или подсушенный хлебный тост, на который уже выкладывают остальные ингредиенты. Это позволяет канapé держать форму, не впитывать быстро влагу и сохранять свои вкусовые и эстетические свойства. Канapé обычно готовят на пшеничном хлебе и только для некоторых их видов (с килькой, бужениной) используют ржаной хлеб.

- Во второй же категории канapé в качестве основы используют подложку из овощей. Ими могут быть дольки огурца, ломтик отварного картофеля, кружок моркови, свеклы и т. д.

Кроме хлеба или небольших фигурных крутонов из слоеного или других видов теста для канapé используют несколько видов разнообразных продуктов. Из рыбных продуктов можно использовать зернистую, паюсную и кетовую икру, балычные изделия, рыбу соленую, горячего и холодного копчения, а также разнообразные рыбные консервы. Из мясных продуктов можно использовать ветчину, колбасы, вареное и жареное мясо, мясные гастрономические изделия. Подбираемые для канapé продукты должны сочетаться по внешнему виду, цвету и вкусу.

Для оформления канapé используют сливочное масло, масляные смеси, майонез, свежие и маринованные огурцы, красный сладкий перец, зелень, вареные яйца, лимон, фрукты.

Соленые рыбные продукты хорошо сочетаются с яйцом, а ветчина, буженина, и некоторые другие мясные продукты — с неострыми сырами. Сыр можно использовать для канapé и в качестве основного продукта. Сливочное масло для канapé размягчают и взбивают.

Разновидностью легких закусок являются «фингер фуд» и тапасы.

Фингер фуд — это пища, которую можно есть руками, без использования столовых приборов. Хотя фингерфуды (от английских слов «finger» - пальцы и «food» - еда) и кажутся новомодным изобретением, появились они очень давно. Практически в каждой традиционной кухне можно найти блюда, которые очень удобно есть руками. Это пицца, гирс, шаурма, тапас, чипсы....

Тапас — испанская национальная закуска, подаваемая в баре к пиву или вину. Это могут быть как орешки, чипсы или маслины, так и самостоятельные блюда (например, «пинчо моруно», шашлык из свинины, или множество различных холодных и горячих закусок).

Исторически, закуску (кусоч хлеба или хамона) было принято класть на подаваемый стакан или кувшин вина (закрывая его содержимое от мух и пыли). Но когда, согласно указу короля Альфонсо X Кастильского, было приказано, чтобы в любом трактире его воинам в обязательном порядке подавали, помимо вина, и бесплатную закуску (дабы солдаты излишне не пьянели), сметливые трактирщики стали делать порции этих бесплатных блюд максимально маленькими. С тех пор и повелась традиция подобных блюд-закусок.

3. Алгоритм работы

- ✓ Ознакомиться с теоретическим материалом по теме работы.
- ✓ Выполнить задание.

Задание 1.

На основании Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий составить ассортимент канапе (5 наименований) для банкета на 50 персон. Произвести расчет продуктов, необходимых для выполнения заказа. Расчетные данные свести в таблицу.

Образец выполнения

Ассортимент канапе:

1. № _____
2. № _____
3. № _____
4. № _____
5. № _____

Таблица. Расчет продуктов для приготовления канапе

Продукт	№ _____	№ _____	№ _____	№ _____	№ _____	Всего
	Масса нетто, г	Масса нетто, г	Масса нетто, г	Масса нетто, г	Масса нетто, г	
Выход и кол-во шт.						

Задание 2.

Рассчитать количество продуктов для приготовления 100 порций тапаса с паштетом из печени.

(На 1 порцию тапаса идет 25 г паштета из печени, 10 г хлеба).

Наименование продуктов	Масса брутто на 1 порцию	Масса нетто на 1 порцию	Масса нетто на 100 порций

Выход			

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Как определяют необходимое количество продуктов, если норма закладки дана на 1000 грамм, а отпускаться изделие будет порциями?
2. Как рассчитывают закладку соли и специй?
3. Назовите нормы расхода соли, специй и зелени на одно блюдо.
4. Перечислите отличительные особенности канапе, тапасов и фингер-фуд.

Лабораторное занятие № 9.

Составление технологических и технико-технологических карт.

Цель работы: формирование практических умений работать с нормативной документацией.

Этапы проведения работы

1. Инструктаж преподавателя.
2. Краткое изложение теоретического материала.

Холодная кулинарная продукция изготавливается в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.

Общие требования к оформлению, построению и содержанию технологических документов изложены в ГОСТе «Технологические документы на продукцию общественного питания».

Технологические карты составляются на основании Сборника рецептов.

В них указываются: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, нормы вложения сырья массой нетто на одну порцию, а также дается расчет на определенное количество порций или изделий, указывается выход, содержится описание технологии приготовления блюда и его оформления, требования к качеству блюда, трудоемкость изготовления.

На новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только в данном предприятии, разрабатывают технико-технологические карты (ТТК).

В ТТК включают следующие разделы:

- Наименование изделия.
- Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда.
- Требования к качеству сырья.
- Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия.
- Описание технологического процесса приготовления.
- Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению.
- Показатели качества и безопасности.
- Показатели пищевого состава и энергетической ценности.

В разделе «Наименование изделия» указывают точное название блюда, которое не подлежит изменению без утверждения.

В разделе «Перечень сырья» указывают все виды продуктов, необходимых для приготовления данного блюда, которые должны соответствовать требованиям нормативных документов и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества.

В разделе «Требования к качеству сырья» делается запись о том, каким требованиям должны отвечать используемые для приготовления данного блюда продукты.

В разделе «Нормы закладки сырья» указываются нормы закладки продуктов брутто и нетто на 1, 10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.

В разделе «Описание технологического процесса»... содержится подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), при этом особо выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок, красителей и др.

В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» должны быть отражены особенности оформления и правила подачи, требования, правила реализации кулинарной продукции, условия, сроки хранения, а при необходимости и условия транспортирования в соответствии с ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению», санитарными правилами для предприятий и условиями и сроками хранения особо скоропортящихся продуктов.

В разделе «Показатели качества и безопасности» указываются органолептические показатели блюда: вкус, цвет, запах, консистенция, в соответствии с приложениями к ГОСТ Р.50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

В разделе «Показатели пищевого состава и энергетической ценности» указываются данные о пищевой и энергетической ценности блюда (таблица «Химический состав пищевых продуктов»), которые определяются при организации питания определенных контингентов потребителей (организация диетического, лечебно-профилактического, детского питания).

Каждая технико-технологическая карта имеет порядковый номер, хранится в картотеке предприятия общественного питания.

Подписывает технико-технологическую карту ответственный разработчик.

3.Алгоритм работы

- ✓ Ознакомиться правилами составления технологических и технико-технологических карт.
 - ✓ Выполнить задание.
- Задание 1.

Составить подробную технологическую карту на холодную закуску «Рыба под маринадом».

Задание 2.

Разработать технико-технологическую карту на холодную закуску «Тапас с паштетом из печени».

Приложение

Предприятие:

«Утверждаю»

Адрес:

Директор: ____

Технологическая карта

Наименование блюда _____ № _____

Сборник рецептур: _____ Колонка _____

вложения: II

№	Наименование сырья, продуктов	Брутто, г	Нетто, г	Масса п/ф или готового изделия, г	Вес нетто на _____ порций

Технология приготовления, оформления и отпуска

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

- 1) Провести сравнительную характеристику технологических и технико-технологических карт.
- 2) Какие разделы включает технологическая карта?

3) Какие разделы включает технико-технологическая карта?

Лабораторное занятие № 10.

Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления и реализации канапе и легких закусок.

(Время проведения: 2 часа)

Цель работы: формирование практических умений работать с нормативной документацией.

Этапы проведения работы

1. Инструктаж преподавателя.
2. Краткое изложение теоретического материала.

Закусочные бутерброды канапе и другие легкие закуски готовят в холодном цехе предприятия общественного питания.

Особенно большую роль играют легкие закуски в меню банкетов (фуршет, коктейль), где число их достигает 8 – 12 наименований. Такие закуски, как салаты из зеленого лука, листового салата и свежих огурцов, малокалорийны и являются главным образом средством возбуждения аппетита и источником витаминов и минеральных солей. В рецептуру многих закусок входят растительное масло или соусы и заправки к ним. Поэтому такие закуски являются источником непредельных жирных кислот. При этом особое значение имеет то, что растительное масло не подвергается тепловой обработке и не теряет свою биологическую активность. Некоторые закуски готовят из сырых овощей, фруктов. В этом случае витамины и другие термолабильные вещества в них хорошо сохраняются.

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

Очень большое значение уделяется оформлению легких закусок. Оно должно быть красивым, привлекать внимание и возбуждать аппетит. Облегчает оформление использование выемок, формочек, специальных ножей и другого инвентаря. Продукты должны хорошо сочетаться по форме и цвету.

Бутерброды канапе могут иметь различную форму: квадратики, ромбы, кружочки, треугольники, для подготовки основы под бутерброд используются металлические выемки с острыми краями. При подборе компонентов канапе необходимо учитывать их вкусовое и цветовое сочетание.

При оценке качества закусовых бутербродов канапе учитывают свежесть, форму и толщину нарезки хлеба, качество каждого компонента, сочетание вкуса и цвета, размер, правильность укладки компонентов на основу.

Оценка качества легких закусок производится по органолептическим показателям.

Все холодные закуски должны быть аккуратно и красиво оформлены, иметь температуру 10 – 12*С. Вкус и цвет должны соответствовать данному виду изделий. Не допускаются никакие признаки порчи: изменение цвета, признаки закисания, посторонние запахи и привкусы. Выход должен точно соответствовать установленной норме.

Подают закуски в закусовых тарелках, салатниках, вазах, на многопорционных блюдах, в бокалах, креманках.

3.Алгоритм работы

- ✓ Ознакомиться с теоретическим материалом по теме работы.
 - ✓ Выполнить задание.
- Задание 1.
Составить карту возможных дефектов для канапе и легких закусок.

		<i>Образец выполнения</i>
<i>Дефект</i>	<i>Причина возникновения</i>	<i>Меры исправления (предотвращения)</i>

Задание 2.

Рассчитать закладку соли, специй и зелени для приготовления 50 порций холодной закуски «Икра овощная» (№70, выход 1 порции 100 г).

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Перечислите характерные особенности «легких» закусок.
2. Какие основы, кроме хлеба, можно использовать для канапе?
3. Перечислите общие требования к качеству легких закусок.
4. Назовите условия и сроки хранения и реализации канапе и легких закусок.

Лабораторное занятие № 11.

Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Составление технологических и технико-технологических карт.

(Время проведения: 2 часа)

Цель работы: формирование практических умений работать с нормативной документацией. (Время проведения: 2 часа)

Этапы проведения работы

1. Инструктаж преподавателя.
2. Краткое изложение теоретического материала.

Рыбные продукты для холодных блюд и закусок готовят из отварных или жареных звеньев осетровых рыб, филе, порционных кусков морских или речных рыб, а также из креветок и раков. Рыбу с костным скелетом, разделанную на филе с кожей и реберными костями или без кожи и костей, нарезанную порционными кусками, припускают или жарят. Для холодных блюд рыбу жарят только на растительном масле.

Соленая и копченая лососевая рыба поступает в виде разделанного филе или упакованных нарезанных кусков. Неразделанную рыбу обрабатывают на филе с кожей и нарезают, по мере спроса, на куски без кожи и костей. Сельдь обрабатывают на чистое филе. Консервированные шпроты, сардины, сайру используют (порционируют) без предварительной обработки.

Рыбные холодные блюда отпускают со сложным овощным гарниром, с салатами, свежими, солеными, маринованными огурцами и помидорами или со сладким маринованным перцем.

В рецептурах холодных блюд предусмотрена следующая промышленная разделка рыбных гастрономических товаров:

Сельдь – соленая, пряная, маринованная неразделанная, средняя;

Семга – соленая потрошенная мелкая;

Лосось – соленый потрошенный;

Рыба холодного копчения – горбуша потрошенная; скумбрия потрошенная обезглавленная;

Рыба горячего копчения – севрюга, осетр – потрошенные, обезглавленные; морской окунь, треска – крупные потрошенные обезглавленные.

При расчетах по определению массы брутто и нетто гастрономических товаров пользуются таблицей «Расчет расхода сырья и выхода гастрономических изделий», а также таблицей «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из морепродуктов».

3.Алгоритм работы

✓ Ознакомиться с теоретическим материалом по теме работы.

✓ Выполнить задание.

Задача 1.

Определить, сколько порций сельди с гарниром можно приготовить из 10 кг сельди, разделанной на филе?(отходы 50%)

Задача 2.

Какие холодные закуски и в каком количестве можно приготовить из 10 кг сельди соленой неразделанной крупного размера?

Задача 3.

Рассчитайте количество продуктов для приготовления 64 порций «Ассорти рыбного», если используется каждого наименования продукта по 50 г на порцию?

В состав блюда входят следующие продукты: филе горбуши холодного копчения, мякоть осетра горячего копчения, шпроты и филе лосося соленое.

Выпишите состав гарнира и рассчитайте его количество на 64 порции.

(№ 122, Голунова)

Задача 4.

Сколько крупной сельди соленой потребуется для приготовления 50 порций по 100 грамм сельди без головы, кожи и костей?

Задача 5.

Какое количество отходов получится при обработке следующих продуктов? Результат запишите в таблицу.

Наименование продукта	Количество	Норма отходов %	Количество отходов г
Горбуша соленая филе	1 500		
Семга соленая крупная	2 300		
Скумбрия атлантическая холодного копчения филе	5 000		

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Какими таблицами Сборника рецептов необходимо пользоваться при решении расчетных задач при приготовлении холодных блюд и закусок?
2. Какое масло необходимо использовать для жарки рыбы при приготовлении холодного блюда «Рыба под маринадом»?

Лабораторное занятие № 12.

Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления и реализации холодных блюд из рыбы.

Цель работы: формирование практических умений работать с нормативной документацией. (Время проведения: 2 часа)

Этапы проведения работы

1. Инструктаж преподавателя.
2. Краткое изложение теоретического материала.

Все холодные закуски должны быть аккуратно и красиво оформлены, иметь температуру 10 – 12 С. Вкус и цвет должны соответствовать данному виду изделий. Не допускаются никакие признаки порчи: изменение цвета, признаки закисания, посторонние запахи и привкусы. Выход должен точно соответствовать установленной норме.

Рыбные гастрономические продукты должны быть хорошо зачищены, аккуратно нарезаны, осетровая рыба без хрящей и кожи, на поверхности семги, кеты не должно быть следов пальцев. Сельдь в меру соленая, хорошо очищена, без темной пленки на внутренней стороне. Готовая рубленая сельдь должна содержать сухих веществ не менее 40%, жира - не менее 9, поваренной соли - не более 4 - 6 и иметь кислотность не выше 0,4% (в пересчете на уксусную кислоту). В рецептуру рубленой сельди входит 45 - 50% (нетто) массы готового изделия.

У заливной рыбы и мяса желе упругое, прозрачное, со вкусом и ароматом концентрированного бульона, без помутнений (особенно вокруг ломтиков лимона), слой его не менее 0,5 - 0,7 см, отварная рыба должна быть плотной, сохраняющей форму; у мясных продуктов поверхность должна быть без изменений окраски (позеленения, темных пятен и т. д.); в студне желе должно быть плотным, хорошо застывшим, а продукты мелко нарезаны и равномерно распределены по всей массе. В блюдах, заправленных майонезом, не должно быть признаков его расслаивания (пожелтения).

Ассортимент блюд для изучения:

Сельдь с гарниром	Морепродукты под майонезом
Сельдь с картофелем и маслом	Крабы под маринадом
Сельдь с луком	Крабы со сметаной
Сельдь под шубой	Ассорти рыбное
Сельдь рубленая	Филе сельди с гранатом и лаймом

Сельдь рубленая с гарниром	Закуска из рыбы холодного копчения, моркови и сыра
Форшмак картофельный с сельдью	Карп фаршированный
Килька с яйцом и луком	Блинчики, фаршированные семгой
Рыба отварная с гарниром и хреном	Рыба, фаршированная по-домашнему в желе
Рыба под майонезом	Рыба под майонезом заливная
Жареная рыба под маринадом	Рулет из скумбрии
Студень из рыбы	Рулет «Рыбацкий»
Рыба фаршированная, заливная, с гарниром	Рыба заливная с гарниром

3.Алгоритм работы

- ✓ Ознакомиться с теоретическим материалом по теме работы.
- ✓ Выполнить задание.

Задание 1.

Сформулировать требования к качеству холодных закусок из рыбы.

Наименование закуски	Требования к качеству
Сельдь с гарниром	
Рыба отварная с гарниром и хреном	
Жареная рыба под маринадом	
Рыба заливная с гарниром	
Студень из рыбы	

Задание 2.

Составить подробную таблицу возможных дефектов 5 любых холодных блюд из рыбы (указать в таблице как можно больше возможных дефектов по каждому выбранному блюду).

Образец выполнения

Наименование блюда		
Дефект	Причина возникновения	Меры исправления (предотвращения)

Наименование блюда		

Задание 3.

Дать предложения по расширению ассортимента ресторана высшего класса на основе изученных вами рыбных холодных блюд и закусок (дополнить не менее 7-10 наименований). Дать обоснование предложенному ассортименту.

Лабораторное занятие № 13.

Решение производственных задач по расчету сырья, массы готовых блюд, гарнира, соуса. Составление технологических и технико-технологических карт.

Цель работы: формирование практических умений работать с нормативной документацией. (Время проведения: 2 часа)

Этапы проведения работы

1. Инструктаж преподавателя.
2. Краткое изложение теоретического материала.

Ассортимент для изучения сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов сложного приготовления:

Язык отварной с овощами	Заливное из мяса
Рулет из говядины	Язык заливной
Рулет «Закусочный»	Рулет «Крестьянский»
Рулет «Деликатесный»	Рулет «Гродненский»
Рулет мясной по-татарски	Паштет из мяса в тесте
Рулет из телятины с языком и печенью	Паштет из печени
Рулет «Балти»	Печень тертая
Рулет с яйцом	Печень, фаршированная по-брестски
Рулет из свинины фаршированный	Печень, фаршированная по-гомельски
Рулет «Особый»	
Рулет по-брестски	Поросенок отварной с хреном
Рулет из свинины по-борисовски	Поросенок жареный с соусом ткемали
Рулет из свинины по-борисовски заливной	

3.Алгоритм работы

- ✓ Ознакомиться с теоретическим материалом по теме работы.
- ✓ Выполнить задание.

Задание 1. Заполните таблицу.

Название рулетов	Ингредиенты фаршей для рулетов
Рулет «Балти»	

Рулет «Деликатесный»	
Рулет «Особый»	
Рулет из свинины по-борисовски	
Рулет «Гродненский»	
Рулет по-брестски	

Задание 2. Составить технико-технологическую карту на холодное блюдо: рулет «Крестьянский».

Наименование сырья и продуктов	Брутто, г	Нетто, г
Свинина: тазобедренная часть, лопатка, корейка	1021	870
<i>для фарша</i>		
язык говяжий	252	150*
Почки говяжьи	364	150*
Печень говяжья	277	230*
Яйца	1 шт	40
Чеснок	21	16
Масса фарша	-	585
Масса п\ф		1455
Жир животный топленый пищевой	40	40
Выход	-	1000

*масса вареных продуктов

Пласт мясной свинины отбивают, солят, перчат. Для фарша отварной язык, отварные говяжьи почки, зачищенную сырую печень нарезают длинными брусочками, заправляют солью, перцем, чесноком. На подготовленный пласт свинины укладывают фарш и свертывают в виде рулета, обжаривают и доводят до готовности в жарочном шкафу. Готовый рулет охлаждают под легким прессом, нарезают тонкими ломтиками, отпускают с овощным гарниром.

Задание 3.

Рассчитать количество продуктов на 200 порций рулета «Крестьянский», если выход 1 порции составляет 150 грамм, из них 100 г – сам рулет, 50 г – гарнир.

Указать состав гарнира, подобрать соус к блюду.

Задание 4. Пользуясь Сборником рецептов, рассчитайте количество продуктов, которое необходимо заказать заведующему производством для приготовления 80 порций заливного из мясных продуктов (рецептура № 77, Харченко).

Задание 5. Предположим, что в состав гарнира к рулету «Крестьянский» входят свежие огурцы.

Сколько отходов получится при обработке 2 кг огурцов теплично-парниковых и 5 кг огурцов грунтовых?

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Каковы общие правила приготовления рулетов?
2. Каковы различия технологических процессов приготовления теста для холодных блюд «Паштет из мяса в тесте» и «Язык, жареный в тесте»?

Лабораторное занятие № 14.

Решение производственных задач по выявлению дефектов готовой кулинарной продукции и определению способов их устранения.

Цель работы: формирование практических умений работать с нормативной документацией. (Время проведения: 2 часа)

Этапы проведения работы

1. Инструктаж преподавателя.
2. Краткое изложение теоретического материала.

Перед проведением бракеража необходимо ознакомиться с меню и технологической документацией. После этого необходимо проверить температуру подачи и соответствие выхода каждого блюда. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу; запаху; внешнему виду; цвету; консистенции.

В зависимости от этих показателей даются следующие оценки изделиям:

Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий	При каком условии
«отлично»	Соответствие по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями
«хорошо»	Имеется один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.)
«удовлетворительно»	Имеются отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки
«неудовлетворительно» (брак)	Имеются следующие недостатки: — посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах; — резко пересоленные; — резко кислые; — горькие; — недоваренные; — недожаренные; — подгорелые; — утратившие свою форму; — имеющие несвойственную консистенцию; — другие признаки, порочащие блюда и изделия

3.Алгоритм работы

- ✓ Выполнить задание.

На основе выполненных обучающимися лабораторных работ № 9 и 10 провести бракераж приготовленных всеми студентами сложных холодных блюд из мяса.

Задание 1. Заполнить таблицу.

Наименование блюда с указанием Ф.И.О. исполнителя	Требования к качеству (эталон)	Выявленные дефекты, причина

Задание 2. Сделать вывод по итогам задания 1.

(Содержание вывода: укажите, какие технологические документы использовались в процессе изготовления блюд, соответствуют ли эти документы установленным требованиям, также укажите, по вашему мнению, какие из выполненных блюд соответствуют требованиям, а какие требуют доработки и др.)

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Из каких составляющих складывается конечное качество готовых блюд на предприятии?
2. Как определяется средняя масса блюд при проведении бракеража?
3. Кто несет ответственность за выход блюда?
4. Что делать, если у бракеражной комиссии появляются сомнения в свежести блюда или в соблюдении рецептуры?
5. Какие дефекты являются недопустимыми для сложных холодных блюд? Приведите примеры.

Лабораторное занятие № 15.

Разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы с учётом сезона, типа и класса предприятия, способа обслуживания.

Цель работы: формирование практических умений работать с нормативной документацией. (Время проведения: 2 часа)

Этапы проведения работы

1. Инструктаж преподавателя.
2. Краткое изложение теоретического материала.

Ассортимент для изучения сложных холодных блюд из птицы и дичи сложного приготовления:

Цыплята с острым томатным соусом-джемом	Рулет из птицы
Курица фаршированная (галантин)	Рулет из курицы с омлетом и грибами
Филе из кур фаршированное	Рулет из утки
Заливное из птицы	Рулет «Банкетный»
Паштет из птицы в тесте	Филе из кур под майонезом заливное
Корзиночки с птицей, запеченные побобруйски	Жульен из птицы

3.Алгоритм работы

✓ Ознакомиться с ассортиментом холодных блюд и закусок, представленном в Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий (издание 2011 г, под редакцией Н.Э. Харченко);

✓ Выполнить задание.

Задание 1.

Составить ассортимент холодных блюд и закусок, для вегетарианского ресторана (12 – 15 наименований).

Задание 2.

Составить ассортимент холодных блюд и закусок, составной частью которых является сыр, для ресторана высшего класса (9 – 10 наименований).

Задание 3.

Составить ассортимент сложных холодных блюд и закусок для банкета.

Задание 4.

Составить ассортимент сложных холодных блюд и закусок для фуршета.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Что необходимо учитывать при составлении ассортимента?

ЭТО ИНТЕРЕСНО!!!!

(информация для студентов)

Чем отличается кокиль из рыбы от жульена?

Только первоначально кокиль / coquille (буквально «раковина») -- это пюре или рагу (простое или составное), покрытое соусом, сочетающимся с основными ингредиентами, которое укладывают в пустую раковину морского гребешка или в посуду подобной формы (кокильницу).

Кокиль обычно запекают и предлагают в качестве горячей закуски, но подают также холодным.. Ассортимент горячих кокилей обширен: раковые шейки, устрицы под соусом, кусочки мяса в томатном соусе, рубленое мясо птицы, мидии, кусочки рыбы и т. д. Холодный кокиль обычно делают из моллюсков, или кусочков рыбы под майонезом, лосося, креветок, омара, устриц. Раковины часто укладывают на листья салата-латука, украшают майонезом, кружочками лимона, маслинами и т. д.

Теперь о жульене (обратите внимание на букву Ю -- так правильно) . Жульен / julienne -- это известный с XVIII века классический способ тонкой нарезки подаваемых на закуску сырых овощей и многих других продуктов (белое мясо курицы, грибы, корнишоны, окорок, язык, сладкий перец, трюфели, цедра и др.). Со временем это слово перешло и на горячую закуску из нарезанных таким способом продуктов, приготовленных в порционной посуде.. Чаще всего так готовят горячую закуску из шампиньонов или курятины — грибы (или куриное филе, а иногда и все вместе) тонко нарезают, обжаривают, заливают сметанным соусом, раскладывают в порционные кокотницы, посыпают тертым сыром, поливают маслом и запекают. При этом термин давно потерял свое первоначальное значение — ни грибы, ни курятину часто уже не нарезают классическим жульеном, ограничиваясь более простыми ломтиками или кусочками.

Задание 1. Заполните таблицу.

Название рулетов	Ингредиенты фаршей для рулетов
Рулет «Балти»	Сало (шпиг), вареная морковь, соль, перец
Рулет «Деликатесный»	Сало (шпиг), мясо курицы с кожей, рубленый чеснок
Рулет «Особый»	фарш говядины и свинины с пшеничным хлебом, вареная морковь (брусочки)
Рулет из свинины по-борисовски	Свиной фарш с чесноком, вареные яйца, вареная морковь (кубики)
Рулет из утки	Свиной фарш, вареные яйца, вареная морковь, шпик, пассерованный лук, соль, перец
Рулет «Гродненский»	Печень отваренная до п/г, шпик, вареные яйца, соль, перец
Рулет «Банкетный»	Свиной фарш, яичная лепешка