

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГБОУ ВО БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ  
КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ЖИВОТНОВОДСТВА  
И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВ

**Гапонова В.Е., Исаев Х.М., Слезко Е.И.**

# **ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

учебно-методические указания  
для лабораторных занятий студентов направления  
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания



Брянская область, 2019

УДК 641.5:642.5 (076)  
ББК 36.99  
Г19

Гапонова, В. Е. **Технология продуктов общественного питания:** учебно-методические указания для лабораторных занятий студентов направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев, Е. И. Слезко. - Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2019. – 58 с.

В настоящих учебно-методических указаниях представлены основные методические материалы к лабораторным занятиям студентов по технологии продуктов общественного питания, предназначенные для студентов, обучающихся по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

**Рецензент:** к.т.н., доцент директор ГБОУ СПО «Брянский строительный колледж имени профессора Н.Е. Жуковского» Куличенко А.И.

*Рекомендовано к изданию методической комиссией инженерно-технологического факультета Брянского ГАУ, протокол № 2, от 25 октября 2019 года.*

© Брянский ГАУ, 2019  
© Слезко Е.И., 2019  
© Гапонова В.Е., 2019  
© Исаев Х.М., 2019

## Введение

### РАБОТА СО СБОРНИКОМ РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий — основные технологические нормативные документы, которыми руководствуются предприятия общественного питания, выпуская готовую продукцию. Сборники включают единые требования к сырью и готовой продукции, нормативные материалы, позволяющие определить расход сырья при изготовлении блюд и изделий, выход полуфабрикатов и готовых блюд, а также рекомендации по взаимозаменяемости продуктов, рецептурную часть, технологические указания по приготовлению блюд.

Настоящее руководство рассчитано на использование Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (М.: Экономика, 1997(2), 1996(1), 2000(3) г.). На занятиях студенты должны научиться пользоваться Сборником: правильно выписывать продукты для приготовления любого блюда и кулинарного изделия, определять расход сырья, разных кондиций и др.

Рецептуры приведены в трех вариантах; первый вариант (I колонка) - для предприятий высших наценочных категорий, второй вариант (II колонка) - для предприятий II наценочной категории и третий вариант (III колонка) — для предприятий общественного питания при производственных предприятиях, в учреждениях и учебных заведениях.

В рецептурах указаны: наименования продуктов, входящих в блюдо, нормы вложения продуктов массой брутто и нетто, выход (масса) отдельных компонентов блюда и блюда в целом.

В рецептурах отсутствуют соль, специи и зелень на оформление блюд. Количество их указано во введениях к разделам или подразделам. В самой рецептуре количество вводимых специй указывается лишь в тех случаях, когда оно отличается от общепринятого.

Нормы вложения продуктов в рецептурах рассчитаны на стандартное сырье определенных кондиций и способов промышленной разделки, которые оговорены во введении к Сборнику.

В рецептуры Сборника включены также полуфабрикаты, вырабатываемые промышленностью и используемые на предприятиях общественного питания (пельмени мясные и рыбные, вареники быстрозамороженные, суповые полуфабрикаты и др.), а также полуфабрикаты из мяса и птицы, вырабатываемые по единой с промышленностью технологической документации. Эти изделия отмечены звездочкой. Какое-либо изменение их рецептур не допускается.

Расчет расхода сырья брутто для приготовления любой кулинарной продукции производят по единому принципу: зная выход готового изделия и нормы потерь при тепловой кулинарной обработке, определяют массу нетто (или полуфабриката) и далее с учетом нормы отходов при механической кулинарной обработке массу сырья брутто. Округление расхода сырья и выхода полуфабрикатов на отдельных операциях производят лишь в том случае, когда полу-

фабрикаты или изделия, полученные на промежуточной стадии технологического процесса, могут иметь самостоятельное значение (использоваться для приготовления различных блюд или реализовываться через магазины кулинарии). В противном случае округление не производят.

Определяя расход овощей для приготовления блюд и гарниров, необходимо учитывать, что нормы отходов картофеля, моркови и свеклы дифференцированы по сезонам.

Нормы отходов по сезонам, а также размеры потерь при тепловой кулинарной обработке овощей приведены в табл. 24 приложения Сборника. нормативные данные этой таблицы позволяют определить расход сырья на приготовление овощей, прошедших полную или частичную тепловую кулинарную обработку (вареных, припущенных, жареных, пассированных), а также овощей, используемых в сыром виде.

## Раздел 1 Технология кулинарной продукции

### Тема 1. Технология приготовления бульонов

**Цель:** Изучить технологию приготовления бульонов. Получить практические навыки по приготовлению бульонов. Научиться разрабатывать ТТК, рассчитывать пищевую ценность, акт отработки и составлять блок-схему.

**Инвентарь, инструмент, посуда:** ножи, разделочные доски, кастрюли, сковороды, тарелки суповые, миски, противни, сито.

**Оборудование:** плита электрическая, стол производственный, ванны моечные, жарочный шкаф.

**Методические указания.** Бульон - это отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы, грибов. В бульон из продуктов переходят экстрактивные вещества, белки, жиры, минеральные и ароматические вещества. Вкусовые качества бульона зависят от соотношения в нем воды и продукта, степени его измельчения, продолжительности варки.

В зависимости от концентрации растворимых веществ бульоны приготавливают нормальные и концентрированные. Для получения нормального бульона на 1 кг продукта берут 4-5 л воды, а для получения концентрированного - 1,25 л. Из 1 кг продукта должен получиться 1 л концентрированного бульона. Для получения нормального бульона 1 л концентрированного бульона разводят 3-4 л горячей воды.

Продолжительность варки бульона из говяжьих костей 3,5-4 ч, свиных и бараньих - 2-3 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до конца варки кладут слегка подпеченные коренья и лук, для ароматизации - стебли пряных овощей, связанные в пучок. Готовый бульон процеживают.

**Мясокостный бульон.** Для приготовления этого бульона используют кости и мясо грудинки, лопаточной и подлопаточной частей и покромки, массой 1,5-2 кг.

Подготовленные кости заливают холодной водой, доводят до кипения и варят при слабом нагреве 2-3 ч, затем закладывают мясо, быстро доводят до кипения, снимают пену и жир, варят при слабом кипении, периодически снимая лишний жир. Продолжительность варки мяса 1,5-2 ч. За 30-40 мин до окончания варки кладут слегка подпеченные коренья и лук, пучок пряных овощей. В конце варки готовое мясо вынимают, бульон сливают и процеживают.

**Технологическая карта №1**  
на Бульон костный (Сб.153, по второй колонке)

Наименование сырья	По Сборнику рецептов		По заданию	
	Брутто (г)	Нетто (г)	Брутто (г)	Нетто (г)
Кости пищевые	300	300		
Морковь	10	8		
Петрушка (корень)	8	6		
Лук репчатый	10	8		
Вода	1250	1250		
Выход	-	1000		

**Требования к реализации, хранению продукции общественного питания.**

Блюдо отпускают по заказу  $t$  не ниже 65. Срок годности при температуре  $4+2^{\circ}\text{C}$  в соответствии с индексом 91 СанПиН 2.3.2.1324-03 12 часов.

Таблица 1 - Органолептические показатели качества и безопасности

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах

Физико-химические показатели определяются по п.5.13 ГОСТР50763-95 «Общественное питание». Кулинарная продукция, реализуемая населению.

Микробиологические показатели определяются по индексу 1.9.15 СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

**Задание**

1. Рассчитать сырьевую ведомость, и приготовить мясокостный бульон, в заданном преподавателем объеме.
2. Определить производственные потери при изготовлении блюда (провести отработку блюда, составить Акт отработки).
3. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда.
4. Провести оценку органолептических показателей качества блюда. Прогдегустировать блюдо.
5. Составить технико-технологическую карту (ТТК) на блюдо (Пример оформления ТТК в приложении А).
6. Составить блок-схему на блюдо.

## **Тема 2. Технология приготовления заправочных супов**

**Цель:** Изучить технологию приготовления заправочных супов. Получить практические навыки по приготовлению супов.

**Инвентарь, инструмент, посуда:** ножи, разделочные доски, кастрюли, сковороды, тарелки суповые, миски, противни, сито.

**Оборудование:** плита электрическая, стол производственный, ванны моченные, жарочный шкаф.

**Методические указания.** В супах, или, как их иначе называют, первых блюдах, жидкая часть является основой. Кроме жидкой части, в суп (чаще всего) входит гарнир, состоящий из одного или из нескольких видов продуктов: овощей, круп, макаронных изделий, грибов, рыбы, мяса.

В качестве жидкости для супов используют бульоны (мясной, мясокостный, костный, рыбный, грибной), молоко, хлебный квас, отвар (овощной, крупяной, фруктовый). Чаще всего готовят супы на бульонах.

По способу приготовления супы делятся на заправочные, прозрачные, пюреобразные (супы-пюре) и разные (молочные, холодные, сладкие).

Горячие супы при подаче должны иметь температуру не ниже 75°C и не выше 85°C, а холодные 7 — 14°C.

В зависимости от используемых продуктов заправочные супы делятся на щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, макаронными изделиями.

Заправочные супы готовят вегетарианскими, на костном, мясо-костном, рыбном бульонах, бульонах из птицы, грибных отварах.

На бульонах костном, мясо-костном, из птицы и грибном отваре супы варят с разнообразными продуктами. На рыбном бульоне лучше готовить картофельный суп, рассольник, солянку, щи из квашеной капусты.

Для варки заправочных супов продукты подготавливают в соответствии с технологией их приготовления.

Крупы перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Перловую крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают, так как отвар из нее имеет темный цвет и слизистую консистенцию, что придает супам неприятный внешний вид.

Бобовые перебирают, моют, кладут в холодную воду (2—3 л на 1 кг), фасоль и чечевицу — на 5—8 ч, лущеный горох — на 3—4 ч, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.

Макаронные изделия перебирают, разламывают, всыпают в кипящий бульон или воду. Макароны варят 30—40 мин, лапшу 20—25 мин, лапшу домашнюю, вермишель 10—15 мин, фигурные изделия 10—12 мин.

Томатное пюре пассеруют отдельно. Можно пассеровать томатное пюре вместе с овощами: вначале овощи пассеруют до размягчения, а затем кладут томатное пюре и пассеруют до готовности.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №110  
на Борщ**

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

**Технология приготовления**

1. В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель и варят 10-15 мин.

2. Лук мелко нарезать. Морковь – натереть на мелкой терке. Все это пассеровать с жиром 5-7 мин. Затем положить натертую на терке столовую свеклу, добавить немножко бульона, томатный соус и уксус. Все протушить 10-15 мин и отправить в бульон и варить до готовности.

3. 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 на 1000 г борща). Блюдо можно отпускать с порционным кусочком мяса (15 г) и со сметаной (20 г).

**Требования к реализации, хранению продукции общественного питания**

Блюдо отпускают по заказу  $t$  не ниже 65. Срок годности при температуре 4+2 С в соответствии с индексом 91 СанПиН 2.3.2.1324-03 12 часов.

Таблица 2 - Органолептические показатели качества и безопасности

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах



Физико-химические показатели определяются по п.5.13 ГОСТР50763-95 «Общественное питание». Кулинарная продукция, реализуемая населению.

Микробиологические показатели определяются по индексу 1.9.15 Сан-ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

### **Маркировка**

Маркировка осуществляется в соответствии с ГОСТ Р 51074 путем нанесения информации на листке-вкладыше, укладываемом в каждую единицу транспортной тары.

Маркировка выполняется типографической печатью, штемпелеванием, компьютерным способом.

Маркировка должна содержать следующую информацию: наименование продукта;

наименование места нахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну, и адрес предприятия); состав продукта; пищевая ценность; час и дата изготовления; срок годности;

условия хранения; обозначение нормативного документа; информация о подтверждении соответствия.

### **Задание**

1. Рассчитать сырьевую ведомость, и приготовить борщ, в заданном преподавателем объеме.

2. Определить производственные потери при изготовлении блюда. (Провести отработку блюда, составить Акт отработки).

3. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда.

4. Провести оценку органолептических показателей качества блюда. Прогдегустировать блюдо.

5. Составить технико-технологическую карту (ТТК) на блюдо (Пример оформления ТТК в приложении А).

6. Составить блок-схему на блюдо.

### **Требования к качеству супов**

Качество супов каждой отдельной группы определяют по внешнему виду, консистенции, цвету, вкусу и запаху.

В борщах овощи сохраняют правильную форму нарезки, не переварены, мягкой консистенции. Цвет блюда малиновый, вкус – кисловато-сладкий. Недопустим привкус сырой свеклы.

В щах овощи сохраняют правильную форму нарезки, мягкой консистенции, капуста немного жестковатая. Цвет блюда слегка желтоватый с блестками оранжевого жира на поверхности, вкус щей из свежей капусты чуть сладковатый, щей из квашеной капусты – кисловато-сладкий. Блюдо сохраняет запах пассерованных кореньев и лука. Недопустим запах пареной капусты.

Зеленые щи должны быть однородной пюреобразной консистенции с небольшими кусочками почти разварившегося картофеля. Вкус блюда слегка

кисловатый, цвет темно-зеленый.

В рассольниках овощи сохраняют правильную форму. Консистенция овощей мягкая, огурцы слегка хрустят.

Цвет блюда, сероватый с блестками желтого жира на поверхности, вкус – солоноватый с ароматом соленых огурцов.

В овощных супах овощи сохраняют правильную форму нарезки, мягкую консистенцию. Цвет желтоватый с оранжевым жиром на поверхности.

В картофельных, супах допускается частичное разваривание картофеля. Блюдо сохраняет вкус и запах картофеля и пассерованных овощей.

В супах с крупами – крупа хорошо набухшая, коренья и лук сохраняют форму. Консистенция крупы и овощей мягкая, на поверхности бульона – блестки жира. Блюдо имеет вкус соответствующей крупы, запах кореньев и лука.

В супах с макаронными изделиями продукты сохраняют свою форму, но имеют мягкую консистенцию. Цвет супа зависит от вида бульона, он может быть прозрачным или слегка мутноватым. Блюдо сохраняет вкус и запах бульона и пассерованных кореньев. Недопустим кисловатый привкус.

Молочные супы содержат продукты, имеющие мягкую консистенцию, но сохранившие свою форму. Цвет блюда белый, вкус сладковатый, слабосоленый. Недопустим запах пригорелого молока.

В супах-пюре продукты находятся в протертом виде. Консистенция их однородная, эластичная (в некоторых супах допускается гарнир из непротертых овощей). Недопустимы комки заварившейся муки, кусочки непротертых овощей. Цвет блюда соответствует продуктам, из которых оно приготовлено. Вкус слабосоленый, без привкуса сырой муки. На поверхности супов-пюре не должно – быть пленки.

В прозрачных супах мясной бульон – прозрачный, желтого цвета с коричневатым оттенком, с ароматом мяса; лапша, вермишель, овощи и прочие гарниры сохраняют свою форму, но имеют мягкую консистенцию. Гренки, пирожки и другие гарниры подают к бульону отдельно.

В сладких супах ягоды и фрукты мягкие, сохраняют свою форму. Консистенция жидкой части супа – однородная. Вкус сладкий. Недопустимы комки заварившегося крахмала.

Готовые супы хранят на мармите в горячем виде, но не более 1-2 ч, так как при более длительном хранении ухудшается их качество и понижается питательная ценность из-за разрушения витамина С. Супы-пюре, заправленные льезоном, хранят при температуре не выше 65°C, холодные супы – в холодильнике. Мясные и рыбные продукты, отпускаемые с супом, держат до подачи в бульоне на мармите.

Супы нужно подавать на раздачу небольшими порциями и использовать целиком, не смешивая с новой порцией.

Таблица 3 Требования к качеству супов (органолептическая оценка)

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Борщи	Форма нарезки овощей сохранена, на поверхности блески жира оранжевого цвета, сметана не размешана, сверху посыпан мелко рубленой зеленью.	Малиново-красный	Соблюдено соотношение жидкой и плотной части супа, овощи мягкие, но не разварены, капуста упругая.	Кисло-сладкий с ароматом бульона, пассерованных овощей, без привкуса сырой свеклы.
Щи	Форма нарезки овощей сохранена, на поверхности блески жира оранжевого цвета, сметана на размешана, сверху посыпан мелко рубленой зеленью.	Желтый	Соблюдено соотношение жидкой и плотной части супа, овощи мягкие, но не разварены, капуста упругая.	Сладковатый, без привкуса вареной капусты, с ароматом бульона, пассерованных овощей.
Рассольники	Форма нарезки соответствует рецептуре, не нарушена; крупа не разварена, на поверхности блески жира желтого цвета. Сметана не размешана, сверху посыпан рубленой зеленью.	Слегка желтый.	Соблюдено соотношение жидкой и плотной части супа, огурцы слегка хрустящие, без грубой кожицы и крупных семян.	Немного кисловатый, острый от огурцов и огуречного рассола, с ароматом бульона, огуречного рассола и специй.
Солянки	Мясные и рыбные продукты нарезаны ломтиками, лук нашинкован, на поверхности блески жира оранжевого цвета, кружочек лимона без кожицы, сметана не размешана, посыпан мелко рубленой зеленью.	Красный.	Соблюдено соотношение жидкой и плотной части супа, огурцов слегка хрустящая, мясные или рыбные продукты мягкие, сочные.	Острый, в меру соленый с ароматом бульона, огурцов, лимона и пассерованного лука.
Прозрачные супы	Бульон прозрачный с единичными капельками жира.	Золотистый; малиновый (борщок).	Жидкая.	Соответственный бульону (мясной, рыбный, из птицы), с ароматом бульона и подпеченых корней, свинокочтеностей (борщок).
Супы-пюре	Однородная эластичная масса, без комков заварившейся муки.	Оранжевый; белый или сероватый в зависимости от основного продукта.	Густых сливок, пюре-образная.	Основного вареного продукта (мяса, овощей, печени и т.д.). С привкусом молока, сливочного масла, яиц (кроме горохового).
Молочные	Составные гарнира не разварены, сохранившие форму, на поверхности блески сливочного масла.	Белый жидкой части, соответствующий гарниру – плотной части.	Соблюдено соотношение жидкой и плотной части супа, составные гарнира мягкие, но не разварены.	Соответствует вареному гарниру (макаронам, крупам, овощам); кипяченому молоку с привкусом сливочного масла.
Холодные	Овощи нарезаны кубиком или ломтиком, желтки яиц растерты, со сметаной и горчицей, сметана размешана, сверху – мелко рубленая зелень.	В зависимости от жидкой основы: белый – кефира; желтоватый – кваса, ово-шам, мясо-продуктам, входящим в состав гарнира.	Соблюдено соотношение жидкой и плотной части супа. Мясопродукты мягкие, но не разварены, овощи хрустящие.	Слегка острый от горчицы, в меру соленый соответствующий вареным мясopодуктам, овощам, входящим в состав гарнира. С привкусом сметаны.
Сладкие	Фрукты и ягоды не разварены, сохранившие форму или однородная протертая масса (супы-пюре) без комков заварившегося крахмала.	Соответствует цвету основного продукта.	Жидкого киселя.	Сладкий с ароматом плодов, ягод, корня в яблочных супах.

### **Тема 3. Технология приготовления соусов**

**Цель:** Изучить технологию приготовления соусов. Получить практические навыки по приготовлению основных соусов (белый основной, красный основной). Составить технико-технологическую карту блюда.

**Инвентарь, инструмент, посуда:** ножи, разделочные доски, кастрюли, сковороды, тарелки суповые, миски, противни, сито.

**Оборудование:** плита электрическая, стол производственный, ванны мочные, жарочный шкаф.

**Методические указания.** Соусы позволяют приготовить разнообразные блюда из одних и тех же продуктов. Хорошо приготовленный и правильно подобранный к основному продукту и гарниру соус придает блюду привлекательность по внешнему виду и аромату и сочность. Большинство соусов формирует вкус блюда, а соусы на сливочном и растительном масле увеличивают его калорийность. Для приготовления соусов используют различные продукты, в том числе много вкусовых приправ. С помощью соусов можно подчеркнуть вкусовые достоинства основного продукта (например, курица отварная с рисом и соусом паровым) или замаскировать нежелательные оттенки запаха (соус рассол к блюдам из рыбы). При выборе соусов следует учитывать как вкусовые особенности основного продукта, так и способ тепловой обработки его, так как от этого зависит острота вкуса.

Соусы делят на горячие и холодные. К горячим относят соусы на мясном и рыбном бульонах, грибном отваре, молоке, сметане, яично-масляные. Холодные соусы - это майонез, соусы овощные, заправки и желе. К группе соусов относят также смеси масляные, соусы сладкие и сиропы.

При изготовлении соусов используют различные загустители. Чаще всего это мука, нагретая до различных температур (белая и красная пассировка), в соусах на бульонах, молоке, сметане. Иногда это крахмал (в сладких блюдах). В соусах майонез соответствующая консистенция создается в результате образования эмульсии, желе застудневает благодаря введению желатина. В некоторые соусы вводят желток яйца и прогревают до загустения массы (соус голландский, белый с яйцом). Соусы могут представлять собой однородную массу без гарнира, а могут быть и с гарниром. В последнем случае в подготовленный процеженный основной соус вводят дополнительные продукты.

Самыми распространенными являются соусы красные и белые на мясном бульоне, соусы на рыбном бульоне. На основе соуса красного основного, добавляя различные продукты, готовят производные соусы — луковый, красный с луком и огурцами, луковый с горчицей и др.

Производные от белого соуса на мясном бульоне — соусы паровой, белый с яйцом, белый с овощами, томатный, томатный с грибами. На рыбном бульоне чаще всего делают томатный соус, соус белый с рассолом.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №759**  
**Соус красный основной**

Наименование сырья				
	Брутто (г)	Нетто (г)	Брутто (г)	Нетто (г)
Бульон коричневый №757	1000	1000		
Жир животный топленый	25	25		
Мука пшеничная	50	50		
Томатное пюре	150	150		
Морковь	100	80		
Лук репчатый	36	30		
Петрушка (корень)	20	15		
Выход	-	1000		

**Технология приготовления**

Основой для приготовления соуса служат коричневый бульон и красная мучная пассировка.

Сварить коричневый бульон. Для этого промытые и нарубленные на куски длиной 5-7 см кости убойных животных обжарить до коричневатой окраски на противне в жарочном шкафу с добавлением произвольно нарезанных лука репчатого, моркови и петрушки. Кости бараньи, телячьи, свиные, из птицы обжарить, переворачивая, в течение 30-40 мин, говяжьи – 1-1.5 ч. Жир, выделившийся из костей, с противня слить. Подготовленные кости перенести в котел и залить холодной водой, чтобы оставшийся жир было легко снять с поверхности. Варить бульон при слабом кипении, периодически снимая пену и жир, в течение 5-6 ч. Готовый бульон процедить.

Приготовить красную мучную пассировку без жира. Для этого просеянную муку насыпать на противень или сковороду слоем 3-4 см и нагревать, периодически помешивая, до светло-коричневого цвета.

Лук, морковь, петрушку нарезать произвольно (для ускорения размягчения – соломкой), пассировать на жире, добавить в конце томатное пюре и пассировать еще 10-15 мин.

Охлажденную до 70-80 °С мучную пассировку развести небольшим количеством коричневого бульона (с температурой не выше 50°С) и влить в кипящий бульон, добавить пассированные овощи с томатом, тщательно вымешать веселкой и проварить при слабом кипении до полного размягчения овощей.

В конце варки положить перец горошком, лавровый лист, соль, сахар. Затем соус процедить через сито, протирая при этом разварившиеся овощи.

Красный основной соус можно довести до вкуса, заправить сливочным маргарином и использовать как самостоятельный. Для приготовления производных соусов к основному добавляют дополнительно положенные по рецептуре продукты (после соответствующей подготовки их), доводят до вкуса, после чего заправляют маргарином.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 778**  
**Соус белый основной**

Наименование сырья				
	Брутто (г)	Нетто (г)	Брутто (г)	Нетто (г)
Бульон № 153	1000	1000		
Маргарин столовый	50	50		
Мука пшеничная	50	50		
Лук репчатый	36	30		
Петрушка (корень)	27	20		
Выход	-	1000		

**Технология приготовления**

Основой для белого соуса служат бульон традиционного изготовления и белая мучная пассировка. В растопленный и прогретый до удаления воды маргарин всыпать просеянную муку и пассировать при помешивании до слегка кремового цвета. Мучную пассировку охладить до 60-70С и развести горячим бульоном (сначала 1/4, затем все остальное).

В подготовленную таким образом основу соуса положить петрушку, сельдерей, лук репчатый, нарезанные произвольно, варить 25-30 мин. В конце варки добавить перец горошком, лавровый лист, соль. Затем соус процедить и протереть разварившиеся овощи.

Соус, используемый как самостоятельный, заправляют лимонной кислотой и маргарином.

**Требования к качеству соусов**

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

Овощи, входящие в состав соуса в виде наполнителя, должны быть мелко и аккуратно нарезанными, равномерно распределенными с соусе, мягкими. На поверхности соуса не должно быть пленки. Для этих целей соусы зальезонируют (вводят в соус сливочное масло и тщательно размешивают) и защипывают (распределяют тонкий слой сливочного масла на поверхности для предотвращения образования поверхностной пленки).

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

Готовым красным соусам свойственна однородная консистенция жидкой сметаны, без комков заварившейся муки и частиц непротертых овощей. Они должны иметь мясной насыщенный вкус с кисло-сладким привкусом, запах лука, моркови, петрушки, перца и лаврового листа, цвет от коричневого до коричнево-красного.

Белые соусы должны иметь однородную консистенцию густых сливок, без комков заварившейся муки, приятный вкус с легкой кислинкой, запах белых корней и лука, цвет от белого до слегка сероватого.

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

Голландский соус должен иметь однородную консистенцию, без крупинок или хлопьев свернувшегося белка. На поверхности не должно быть блесток жира. В польском и сухарном соусах масло должно быть прозрачным. Яйца для польского соуса должны быть крупно нашинкованными. На поверхности майонезов не должно выступать масло, консистенция их — однородная.

Овощи в маринадах должны быть аккуратно нарезанными, мягкими; хрен для соуса — мелко натерт. Цвет соусов томатных — красный, молочных и сметанных — от белого до светло-кремового, сметанного с томатом — розовый, маринада с томатом — оранжево-красный, майонеза — белый с желтым оттенком, грибного — коричневый. Цвет зависит от используемых продуктов и соблюдения технологического процесса.

Рыбные соусы должны иметь резкий специфический запах рыбы, белых корней и специй. Грибные соусы должны иметь выраженный аромат грибов. Молочные и сметанные соусы должны иметь вкус молока или сметаны. Нельзя использовать для их приготовления пригорелое молоко или очень кислую сметану.

Недопустимыми дефектами соусов с мукой являются: запах сырой муки и клейкость, вкус и запах подгорелой муки, соленый вкус и вкус и запах сырого томатного пюре. Яично-масляные соусы и соус сухарный имеют слегка кислотный вкус и аромат сливочного масла.

Маринады должны иметь кисло-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.

Хранят основные горячие соусы на водяной бане при температуре не выше 80 °С от 3 до 4 ч. Поверхность соуса защищают сливочным маслом, а чтобы не образовалась поверхностная пленка, посуду с соусом закрывают крышкой. Основные соусы можно хранить до 3 сут., для этого их охлаждают до комнатной температуры и помещают в холодильник при температуре 0 ... 5 °С. При хранении соусов в холодном виде их вкус и запах сохраняются значительно лучше, чем при хранении в горячем виде.

Сметанные соусы хранят при температуре 75°С не более 2 ч с момента приготовления.

Молочный жидкий соус хранят в горячем виде при температуре 65 ... 70 °С не более 1 ... 1,5 ч, так как при более длительном хранении он темнеет за счет карамелизации молочного сахара — лактозы, причем ухудшается также и вкус соуса. Густой молочный соус хранят охлажденным не более суток при температуре 5 °С. Молочные соусы средней густоты не подлежат хранению и готовятся непосредственно перед использованием.

Польский и сухарный соусы можно хранить до 2 ч.

### Задание

1. Рассчитать сырьевую ведомость, и приготовить соусы, в заданном преподавателем объеме.
2. Определить производственные потери при изготовлении соусов. (Провести отработку блюда, составить Акт отработки).
3. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда.
4. Провести оценку органолептических показателей качества блюда. Прогдегустировать блюдо.
5. Составить технико-технологическую карту (ТТК) на блюдо.
6. Составить блок-схему на блюдо.
7. Заполнить таблицу оценки качества соусов.

Таблица 4 – оценка качества соусов

Внешний вид, консистенция	Цвет	Запах и вкус	Сроки и условия хранения
1. Основной красный соус			
2. Основной белый соус			



## Раздел 2

### Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов

#### Тема 1. Приготовление гарнирных блюд из картофеля

**Цель:** Изучить технологию приготовления гарнирных блюд из картофеля. Получить практические навыки приготовления гарнирных блюд из картофеля. Составить технико-технологические карты блюд.

**Инвентарь, инструмент, посуда:** ножи, разделочные доски, кастрюли, тарелки, миски, противни.

**Оборудование:** плита электрическая, стол производственный, ванны моечные.

**Методические указания.** Для приготовления блюд и гарниров овощи варят в воде или на пару. Чтобы уменьшить потери массы и питательных веществ при варке овощей, необходимо соблюдать ряд правил.

Овощи, кроме свеклы, моркови и зеленого горошка, кладут в кипящую подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды).

Воды берут 0,6—0,7 л на 1 кг овощей, так чтобы она покрывала овощи не более, чем на 1,5—2 см.

После закипания нагрев уменьшают во избежание выкипания и варят овощи до готовности (до мягкости). Сроки варки зависят от сортовых особенностей и вида овощей, жесткости воды и других условий.

Стручки фасоли, гороха, листья шпината, спаржу, артишоки для сохранения цвета варят в большом количестве (3—4 л на 1 кг овощей) бурно кипящей воды и в открытой посуде. Остальные овощи варят, закрыв посуду крышкой, чтобы уменьшить окисление витамина С.

Картофель варят очищенным или неочищенным в зависимости от дальнейшего использования. В весеннее время, когда в картофеле накапливается ядовитое вещество соланин, его целесообразнее варить очищенным.

Морковь и свеклу целиком варят только в кожуре для уменьшения потерь растворимых веществ (сахаров и минеральных веществ).

Быстрозамороженные овощи кладут в кипящую воду, не размораживая.

Сушеные овощи перед варкой заливают водой и оставляют для набухания на 1—3 ч, а затем варят в этой же воде.

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

При варке овощей паром значительно уменьшаются потери растворимых веществ. Так, картофель при варке паром целыми очищенными клубнями теряет в 2,5 раза меньше растворимых веществ, чем при варке в воде, морковь — в 3,5, свекла — в 2 раза. Овощи, сваренные на пару, отличаются более выраженным вкусом, свекла имеет более интенсивную окраску. Для варки на пару используют специальные паровые пищеварочные шкафы или обычные котлы с металлической решеткой.

Варить можно любые овощи: картофель, капусту (белокочанную, брюссельскую, цветную, савойскую), стручковую фасоль, спаржу, артишоки. Вареные овощи используют как самостоятельное блюдо, заправляя маслом или со-

усом, или в качестве гарнира к блюдам из рыбы, мяса, птицы. При подаче их посыпают рубленой зеленью петрушки или укропа.

**Картофель отварной.** Картофель варят целыми клубнями (мелкий, чаще молодой картофель) или нарезают на части (крупный). Очищенный картофель варят в котле слоем не более 50 см, чтобы при варке сохранилась форма клубней. После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2—3 мин. При этом оставшаяся влага поглощает крахмал.

Некоторые сорта картофеля сильно развариваются, пропитываются водой, в результате чего ухудшается вкус готового блюда. Поэтому при варке такого картофеля воду сливают через 15 мин после закипания, закрывают посуду крышкой и доводят картофель до готовности паром, образующимся в котле. Таким же способом варят картофель, обточенный в виде шариков, бочоночков для оформления банкетных блюд.

Качество вареного картофеля при хранении снижается, поэтому варить его следует небольшими партиями.

При отпуске отварной картофель кладут на тарелку, баранчик или порционную сковороду, поливают маслом или сметаной либо подают их отдельно, посыпают рубленой зеленью. Можно подать картофель с жареным луком, жареными грибами, с соусами: красным с луком, корнишонами, томатным, сметанным, сметанным с луком, грибным.

**Картофельное пюре.** Для приготовления пюре лучше использовать сорта картофеля с высоким содержанием крахмала. При отпуске картофельное пюре кладут на тарелку, на поверхности наносят ложкой узор, поливают сливочным маслом, посыпают рубленой зеленью. Пюре можно отпускать с пассерованным репчатым луком или вареными рублеными яйцами, смешанными с растопленным сливочным маслом. Чаще пюре используют в качестве гарнира к блюдам из мяса и рыбы.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 299

### Пюре картофельное

Сырье	На одну порцию		На ..... порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	293	220		
Молоко	40	38		
Маргарин столовый или сливочное масло	5	54,5		
Выход	-	250		

### Технологический процесс

Картофель предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Повторно промывают в проточной воде. Срок хранения очищенного полуфабриката в воде не более 2-3 часов при температуре воды не выше +12°C.

Очищенный, промытый картофель заливают горячей кипяченой водой (уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля), солят после закипания и варят до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80°C, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает вкус и внешний вид. В горячую картофельную массу, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

### **Требования к качеству блюд**

Отварные и припущенные овощи должны быть хорошо очищенными, мягкими, правильной формы: Цвет их соответствует данному виду овощей, картофель – слегка пожелтевший. Отварная капуста – без запаха пареного, мягкой консистенции. Картофель может быть частично разварен. Овощи с молочным соусом – без запаха подгоревшего молока.

Овощные пюре имеют нежную, однородную консистенцию, без кусочков непротертых овощей, цвет - свойственный данному виду овощей. Пюре из картофеля с морковью бело-оранжевого цвета имеет вкус данных овощей и сливочного масла.

### **Задание**

1. Рассчитать сырьевую ведомость, и приготовить пюре картофельное в заданном преподавателем объеме.
2. Определить производственные потери при изготовлении картофельного пюре (провести отработку блюда, составить Акт отработки).
3. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда.
4. Провести оценку органолептических показателей качества блюда. Прогдегустировать блюдо.
5. Составить технико-технологическую карту (ТТК) на блюдо.
6. Составить блок-схему на блюдо.

## **Тема 2. Технология приготовления блюд из жареных и тушеных овощей и грибов**

**Цель:** Изучить технологию приготовления тушеных блюд из овощей и грибов. Получить практические навыки приготовления тушеных блюд из овощей и грибов. Составить технико-технологические карты блюд.

**Инвентарь, инструмент, посуда:** ножи, разделочные доски, кастрюли, тарелки, миски, противни, сито.

**Оборудование:** плита электрическая, стол производственный, ванны моечные.

**Методические указания.** Овощи, как правило, жарят сырыми, в некоторых случаях — отваренными. В сыром виде жарят овощи, содержащие неустойчивый протопектин и остаточное количество влаги (картофель, кабачки, тыква, помидоры, баклажаны и др.). Овощи, содержащие более устойчивый протопектин, предварительно варят или припускают, измельчают, а затем жа-

рят (овощные котлеты из капусты, свеклы, моркови и др.).

Жарят овощи в небольшом количестве жира (5—10% массы полуфабриката) основным способом и в большом (соотношение продукта и жира 1:4) — во фритюре.

При жарке в небольшом количестве жира картофель, овощи и изделия из них кладут на противень или сковороду с жиром, нагретым до 150—160°C, и жарят с обеих сторон до образования поджаристой корочки. Затем доводят до готовности в жарочном шкафу. Для жарки используют маргарин, кулинарный жир, растительное масло и др.

Во фритюре овощи (картофель, репчатый лук, зелень петрушки) жарят в специальных аппаратах (фритюрницах или глубоких противнях с толстым дном и вставными металлическими сетками). Температура жира должна быть 175—180 С. Для жарки во фритюре лучше использовать смесь рафинированного растительного масла с кулинарным жиром в соотношении 1:2 или кулинарный жир (фритюрный).

Жареные овощи подают как самостоятельное блюдо, отпуская с маслом, сметаной, соусами, свежими и солеными огурцами и помидорами, и в качестве гарнира.

### **Картофель жареный**

Приготавливают из сырого или вареного картофеля. Сырой картофель нарезают брусочками, дольками, кубиками или ломтиками, промывают в холодной воде, чтобы кусочки не склеивались и не прилипали к противню. Затем его обсушивают, кладут на противень с разогретым жиром слоем 4—5 см, жарят до образования румяной корочки, периодически помешивая, солят и продолжают жарить до мягкости. Если при жарке на плите картофель полностью не прожарился, то его следует поставить на несколько минут в жарочный шкаф.

Картофель, сваренный в кожице, охлаждают, очищают, нарезают кружочками или ломтиками, кладут тонким слоем на сковороду с разогретым жиром, посыпают солью и жарят, периодически встряхивая, до образования румяной корочки.

При отпуске жареный картофель кладут на тарелку или порционную сковороду, поливают растопленным маслом, посыпают зеленью, дополнительно в салатнике можно подать свежие, соленые, маринованные огурцы, помидоры, салат из свежей капусты или квашеной.

### **Картофель, жаренный во фритюре**

Картофель нарезают брусочками, соломкой (пай), тонкими кружочками (чипсы), кубиками, шариками, (крупными — шато, среднего размера — паризьен, мелкими — нуазет), стружкой, дольками. Промытый и хорошо обсушенный картофель закладывают в раскаленный до 170—180°C жир и жарят до образования румяной корочки и мягкой консистенции (8—10 мин). Жареный картофель откидывают на дуршлаг для стекания жира и посыпают мелкой солью. Картофель, жаренный во фритюре, или картофель фри, используют как самостоятельное блюдо и в качестве гарнира.

### Лук фри

Репчатый лук нарезают кольцами, панируют в муке, жарят в разогретом жире 3—5 мин до образования золотистой корочки. Жареный лук вынимают шумовкой, дают жиру стечь, не солят. Используют в качестве гарнира к бифштексу, рыбе и другим блюдам.

### Зелень фри

Веточки петрушки моют, обсушивают и жарят в разогретом жире 1—2 мин до темно-зеленого цвета. Затем ее вынимают, дают жиру стечь и используют в качестве гарнира и украшения к рыбным блюдам: рыба, жаренная в тесте; рыба жареная с зеленым маслом.

**Картофель** можно приготовить *с луком или с луком и грибами*. В этом случае перед отпуском его смешивают с пассерованным луком или с пассерованным луком и обжаренными грибами.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №333

### Крокеты картофельные

Сырье	На одну порцию		На ..... порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	233	175		
Яйца	½ шт.	20		
Мука пшеничная	10	10		
Сухари	10	10		
Масло растительное	20	20		
Выход	-	230		

### Технология приготовления

Картофель очистить отварить в подсоленной воде. Протертый картофель остудить до температуры 50°C, добавить 1/3 пшеничной муки, желтки яиц и перемешать. Из полученной картофельной массы формируют шарики, груши (по 3-4 шт. на порцию), панируют их в оставшейся муке, затем опускают в белки, после панируют в сухарях и жарят в большом количестве жира.

При отпуске поливают соусом красным с луком и огурцами, томатным, грибным.

На предприятиях общественного питания тушеные овощи отпускают как самостоятельные овощные блюда и используют на гарнир. Перед тушением овощи нарезают соломкой, кубиками, дольками, затем обжаривают до полуготовности или припускают, после чего тушат с небольшим количеством бульона или соуса с добавлением томатного пюре, пассерованных овощей, лаврового листа, перца. Тушат овощи и грибы в закрытой посуде с небольшим количеством воды или бульона, с добавлением лука, томата-пюре, ароматических кореньев, лаврового листа, черного и душистого перца горошком. Тушеными

приготавливают столовую свёклу, свежую и квашеную капусту, картофель и смесь из разных овощей (рагу). При тушении свежей капусты и свёклы, добавляют уксус для улучшения вкуса и внешнего вида блюда. Капуста, тушенная без уксуса, становится слишком мягкой, а свёкла - бурой. Тушить лучше грибы, предварительно просушенные бумажным полотенцем, чтобы в них не было слишком много влаги. Вначале грибы тушатся на медленном огне в собственном соку около 20 минут, затем можно добавить овощи или лук и тушить еще около 10 минут до их готовности, в конце можно добавить дополнительную жидкость или заливку и дотушить без крышки несколько минут, помешивая. Грибы, а также некоторые овощи перед тушением обжаривают. Рассмотрим технологию приготовления некоторых блюд из тушеных овощей и грибов.

### **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 323** **Картофель тушеный с грибами и луком**

Сырье	На одну порцию		На ..... порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	267	200		
Кулинарный жир	15	15		
Лук репчатый	36	30		
<b>Масса пассерованного лука</b>	-	15		
Шампиньоны свежие	164	125		
Кулинарный жир	5	5		
<b>Масса жареных грибов</b>	-	50		
Соус (красный основной или белый с овощами)		50		
Перец горошком	0,05	0,05		
Лавровый лист	0,02	0,02		
<b>Масса готового блюда</b>		300		

#### **Технология приготовления**

Сырой очищенный картофель нарезают кубиками или дольками среднего размера и обжаривают. Свежие шампиньоны нарезают ломтиками и жарят. В картофель добавляют жаренные грибы, пассерованный лук, нарезанные полукольцами или дольками, заливают соусом красным или томатным, кладут специи и тушат до готовности.

#### **Требования к качеству блюд**

Жареные овощи имеют однородную форму нарезки, мягкую консистенцию, на поверхности – слегка подрумяненную корочку от темно-желтого до светло-коричневого цвета. Жареные изделия из овощной массы имеют правильную форму, рыхлую однородную консистенцию, без трещин и закатанной панировки, на поверхности - румяная корочка. Цвет изделий на разрезе соответствует цвету овощной массы.

Тушеные овощи имеют одинаковую форму нарезки, картофель – частично разварившийся. Консистенция овощей мягкая, у капусты упругая. Цвет со-

ответствует используемому виду овощей, но допускается изменение до бурого. У тушеных овощей не должно быть запаха запаренных овощей.

Запеченные овощи имеют на поверхности румяную корочку. Запеканки, пудинги, суфле – с ровной поверхностью, без трещин и изломов. В изделиях с фаршем фарш распределен равномерно. Консистенция их – мягкая, у пудингов и суфле – нежная. Вкус изделий – характерный для данного вида овощей. Перед запеканием некоторые изделия поливают соусом так, чтобы он лежал на поверхности ровным слоем.

Овощные блюда, и гарниры приготавливают перед раздачей и не подвергают длительному хранению, так как при хранении теряется их пищевая ценность, ухудшается вкус и внешний вид. В случае крайней необходимости овощные блюда хранят в горячем виде на мармите не более 1,5-2 ч, отварную капусту, кукурузу, горошек - до 30 мин.

### **Задание**

1. Рассчитать сырьевую ведомость, и приготовить жареные или тушеные овощные блюда, в заданном преподавателем объеме.

2. Определить производственные потери при изготовлении жареных или тушеных блюд. (Провести отработку блюда, составить акт отработки).

3. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда.

4. Провести оценку органолептических показателей качества блюда. Прогдегустировать блюдо.

5. Составить технико-технологическую карту (ТТК) на блюдо.

6. Составить блок-схему на блюдо.

### Раздел 3

## Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий

### Тема 1. Приготовление вязких и рассыпчатых каш

**Цель:** Изучить технологию приготовления вязких и рассыпчатых каш. Получить практические навыки приготовления вязких и рассыпчатых каш. Составить технико-технологические карты блюд.

**Инвентарь, инструмент, посуда:** кастрюли, тарелки, миски, противни, сито.

**Оборудование:** плита электрическая, стол производственный, ванны моечные.

**Методические указания.** Для приготовления кулинарных изделий используют крупы: гречневую (ядрицу и продел), рисовую, перловую, пшено, пшеничную (полтавскую № 1,2, 4, «Артек», манную), овсяную, хлопья овсяные «Геркулес», кукурузные, саго искусственное.

Из бобовых в кулинарии используют горох (лущеный и нелущеный), фасоль, чечевицу, чин, нут.

Крупы перед варкой просеивают, перебирают, отделяя необрушенные зерна, примеси, удаляя мучель, придающую кашам неприятный вкус и мажущуюся консистенцию. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер и частиц через сито с ячейками разных размеров.

Пшено, рисовую и перловую крупы сначала промывают теплой (40°C), а затем горячей (60—70°C) водой, ячневую — только теплой (2—3 л воды на 1 кг крупы). Промывают крупу 2—3 раза, каждый раз меняя воду. Не промывают манную, дробленые, плющенные крупы (Геркулес и др.).

Манную крупу для приготовления рассыпчатой каши предварительно подсушивают на противне в жарочном шкафу при 100—120°C до светло-желтого цвета и сразу смешивают с маслом.

Для уменьшения потерь пищевых веществ и сокращения сроков варки некоторые крупы (рис, ядрицу, перловую) предварительно замачивают в холодной воде на 2—3 ч.

Бобовые перед варкой перебирают, удаляя примеси, поврежденные зерна, промывают 2—3 раза водой и замачивают (кроме лущеного и колотого гороха) на 3—4 ч. Замачивание сокращает срок тепловой обработки и способствует сохранению формы бобовых. При замачивании масса бобовых увеличивается примерно в два раза.

Варят каши на воде, бульоне, молоке, молоке, разведенном водой, на фруктовых отварах. Консистенция каш может быть рассыпчатой (влажность 60—72%), вязкой (79—81%) и жидкой (83—87%). Количество жидкости для варки каш различной консистенции определяют по таблицам Сборника рецептов.

#### **Рассыпчатые каши**

Готовят из пшена, рисовой, гречневой, перловой, ячневой, полтавской, манной крупы. Варят их одинаково. Жидкости берут от 1,5 до 2,4 л на 1 кг крупы.



### **Вязкие каши**

Для вязких каш жидкости берут от 3,2 до 3,7 л на 1 кг крупы. Варят их на воде или молоке. Подают со сливочным маслом, маргарином, жирами, а мамалыгу (кукурузную кашу) — с молоком или брынзой.

### **Жидкие каши**

Для жидких каш жидкости берут от 4,2 до 5,7 л на 1 кг крупы. Варят их обычно на молоке или молоке с водой. Жидкие каши готовят из всех видов крупы, кроме гречневой, ячневой и саго. Жидкими считаются каши, выход которых составляет 5—6,5 кг из 1 кг крупы. Готовят жидкие каши так же, как вязкие, но с большим количеством жидкости. Отпускают их в горячем виде с растопленным жиром или с сахаром, а также с вареньем, джемом, повидлом, медом.

Для приготовления блюд бобовые варят. Варка бобовых. Замоченные бобовые заливают холодной водой из расчета 2,5 л на 1 кг бобовых и варят в посуде с закрытой крышкой при слабом, но непрерывном кипении. Продолжительность варки колеблется в следующих пределах: чечевица — 45—60 мин, гороха — 60—90, фасоли — 1,5—2 ч.

## **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 385**

### **Каша вязкая с тыквой**

Сырье	На одну порцию		На ..... порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа пшено или рисовая	44	44		
Тыква	100	70		
Молоко	100	100		
Сахар	3	3		
<b>Масса каши</b>	-	200		
Масло сливочное	15	15		
<b>Выход</b>	-	215		

### **Технология приготовления**

Тыкву очистить от кожицы, удалить семена и мякоть. Нарезать мелкими кубиками. Заложить их в горячее молоко, добавить сахар, соль и нагреть до кипения. Затем, засыпать подготовленную крупу и варить кашу до готовности при слабом кипении.

При подаче горячую кашу с тыквой поливают жиром или сливочным маслом, температурой 65°C.

### **Требования к качеству блюд из круп**

Качество каш определяют по консистенции, вкусу, запаху, цвету.

Рассыпчатая каша, выложенная в тарелку горкой, сохраняет свою форму. Крупинки легко отделяются друг от друга, хорошо сохраняют свою форму, полностью проварены.

Вязкая горячая каша, выложенная в тарелку горкой, не расплывается.

Крупинки частично слиплись и разварились, полностью набухли. Каша имеет вязкую консистенцию густой массы.

Полужидкая каша легко растекается по тарелке. Крупинки полностью набухли и разварились, потеряли форму. Чем жиже каша, тем легче она растекается. Каша имеет жидкую однородную консистенцию.

Вкус каши соответствует отварной крупе, из которой она сварена. Изделия не должны иметь горький, затхлый и подгоревший вкус и запах. Цвет манной и рисовой каши – белый, гречневой – коричневый, пшенной – желтый, каши из «Геркулеса» – сероватый.

### **Задание**

1. Рассчитать сырьевую ведомость, и приготовить кашу вязкую с тыквой в заданном преподавателем объеме.
2. Определить производственные потери при изготовлении вязкой каши (Провести отработку блюда, составить акт отработки).
3. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда.
4. Провести оценку органолептических показателей качества блюда. Прогустировать блюдо.
5. Составить технико-технологическую карту (ТТК) на блюдо.
6. Составить блок-схему на блюдо.

## **Тема 2. Приготовление макарон сливным и не сливным способами**

**Цель:** Изучить технологию приготовления блюд из макаронных изделий сливным и не сливным способами. Получить практические навыки приготовления макаронных блюд. Составить технико-технологические карты блюд.

**Инвентарь, инструмент, посуда:** ножи, разделочные доски, кастрюли, дуршлаг, миски, противни, веселка.

**Оборудование:** плита электрическая, стол производственный, ванны моечные.

**Методические указания.** Используемые в общественном питании макаронные изделия делят на трубчатые (макароны, рожки, перья), нитеобразные (вермишель), лентообразные (лапша) и фигурные (звездочки, алфавит и др.).

Макаронные изделия перед тепловой обработкой перебирают, удаляя посторонние примеси, длинные изделия разламывают на части до 10 см, мелкие — просеивают от мучели.

Варка макаронных изделий.

### **Первый способ сливной**

На 1 кг макаронных изделий расходуют 5 - 6 л воды, 30 - 40 г соли. Макаронные изделия закладывают в кипящую подсоленную воду и варят при кипении. В процессе варки изделия размешивают. Отварные изделия становятся мягкими. Время варки зависит от вида, сорта и количества изделий. Соотношение 5-6 л воды на 1кг изделий необходимо потому, что после закладки макаронных изделий вода охлаждается и, пока она нагревается, макаронные изделия разрыхляются, а их внешний вид и консистенция после готовности ухудшаются. Поэтому чем больше соотношение воды и макарон, чем быстрее закипит во-

да после закладки макаронных изделий, тем выше будет качество готового блюда. Макароны варятся 30-40 мин, лапша 25-30 мин, вермишель 10-15 мин. Готовые макаронные изделия откидывают на дуршлаг или сито вместе с отваром. Когда вода стечет, макароны перекладывают, в посуду, заправляют сливочным маслом и перемешивают. Чтобы изделия не слипались, после сливания отвара их можно промыть горячей кипяченой водой. Этот способ варки макаронных изделий называют сливным. Привар в данном случае составляет 150%.

Макаронные изделия, сваренные сливным способом, отпускают как самостоятельное блюдо с маслом, сыром, томатом, овощами или используют в качестве гарнира к блюдам из рыбы и мяса.

### **Второй способ (не сливной)**

На 1 кг макаронных изделий расходуют 2,2 - 3 л воды, 30 г соли. В подсоленную кипящую воду засыпают макаронные изделия и варят их, помешивая, до загустения при небольшом нагреве. Чтобы изделия не прилипали ко дну посуды, в процессе варки вводят сливочное масло. Этот способ варки макаронных изделий называют не сливным. Привар составляет 200%. Сваренные не сливным способом макаронные изделия используют для приготовления макаронников, лапшевников, запеканок.

## **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №322**

### **Макароны с ветчиной и томатом**

Сырье	На одну порцию		На ..... порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Макароны отварные	-	200		
Ветчина вареная	38	29		
Лук репчатый	19	16		
Томатное пюре	15	15		
Грибы свежие или консервированные шампиньоны	10	10		
Маргарин столовый	10	10		
<b>Масса жареных ветчины, лука и грибов</b>	-	50		
Петрушка (зелень)	4	3		
<b>Масса готового блюда</b>	-	250		

### **Технология приготовления**

Отварить макароны в подсоленной воде до готовности. Подготовленные нарезанные грибы, лук, ветчину поджаривают на маргарине. Затем, добавляют пассерованное томатное пюре и смешивают с отварными макаронами. При отпуске посыпают зеленью.

### **Требования к качеству блюд из макаронных изделий**

Блюда из макаронных изделий характеризуются следующими органолептическими показателями:

Внешний вид. Макаaronные изделия сохранили форму, легко отделяются друг от друга, с подготовленными компонентами, предусмотренными рецептурой.

Макароны, запеченные с сыром или с яйцом, лапшевник, макаронник - квадратной или прямоугольной формы, поверхность неровная, слегка бугристая, неравномерно окрашенная, политы жиром или сметаной (лапшевник)

Консистенция макаaronных изделий в блюдах - мягкая, упругая, в меру плотная (не разварены); ветчины, грибов - плотная; зеленого горошка консервированного - мягкая. В блюдах из лапши и вермишели не содержался комочки, макаaronные изделия и компоненты хорошо перемешаны.

Цвет макаaronных изделий с жиром или со сметаной, брынзой, с сыром, творогом - светло-кремовый, светло-желтый или светло-серый. Блюда из макаaronных изделий, в которые входят томатное пюре или морковь - оранжевый с красным оттенком, или светло-оранжевый с красным оттенком, или светло-оранжевый. Компонентов, предусмотренных рецептурой (грибы, ветчина, зеленый горошек консервированный и др.) - характерный для них корочки макаaron, запеченных с яйцом, макаaronника - коричнево-золотистый; лапшевника - светло-кремовый с оранжево-золотистым оттенком; макаaron, запеченных с сыром, - неоднородный светло-желтый или светло-коричневый.

Вкус и запах. Вкус блюд, характерный для макаaron и компонентов, предусмотренных рецептурой: с томатом, со сметаной, с творогом - кисловато-солоноватый; с сыром, брынзой - остро солоноватый; макаaronник» - сладковатый; лапшевника - кисловато-сладковатый. Запах, характерный для компонентов, предусмотренных рецептурой.

### **Задание**

1. Рассчитать сырьевую ведомость, и приготовить отварные макароны с ветчиной и томатами, в заданном преподавателем объеме.

2. Определить производственные потери при изготовлении отварных макаaron с ветчиной и томатом. (Провести отработку блюда, составить акт отработки).

3. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда.

4. Провести оценку органолептических показателей качества блюда. Прогустировать блюдо.

5. Составить технико-технологическую карту (ТТК) на блюдо.

6. Составить блок-схему на блюдо.

## Раздел 4

### Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов

#### Тема 1. Приготовление блюд из порционных мясных полуфабрикатов

**Цель:** Изучить технологию приготовления блюд из порционных мясных полуфабрикатов. Получить практические навыки приготовления блюд из мясных порционных полуфабрикатов. Составить технико-технологические карты блюд.

**Инвентарь, инструмент, посуда:** ножи, разделочные доски, сковорода, миски, противни.

**Оборудование:** плита электрическая, стол производственный, ванны моечные.

**Методические указания.** Все полуфабрикаты из мяса делят по размерам на три группы: крупнокусковые, порционные, и мелкокусковые.

*Крупнокусковые п/ф* используют целыми для варки, жарки и тушения, а также для производства порционных и мелкокусковых п/ф. Крупнокусковые полуфабрикаты – куски мякоти, состоящие из одного или нескольких крупных мускулов, имеют массу 1,5-2 кг

*Порционные полуфабрикаты* – куски мякоти определенной формы, размера и массы, нарезанные поперек мышечных волокон из определенных крупнокусковых полуфабрикатов и подвергнутые дополнительной технологической обработке.

Порционные полуфабрикаты делятся на натуральные и панированные, имеют массу от 40-270 г. Целесообразно проводить панировки некоторых порционных полуфабрикатов, что способствует повышению качества и расширению ассортимента жареных мясных блюд. Отбитые либо рыхленные порционные полуфабрикаты смачивают в льезоне (смесь яиц, соли и воды) и панируют в просеянных сухарях из белого хлеба.

#### **Из говядины:**

- порционные натуральные

- Бифштекс – кусок мякоти (из вырезки толстой части) округлой формы толщиной 20-30 мм, без жира. Нарезают под прямым углом, слегка отбивают.

- Филе – кусок мякоти (из вырезки средней части) округлой формы толщиной 40-50 мм, без жира. Нарезают под прямым углом, не отбивают.

Лангет - кусок мякоти (из вырезки тонкой части) округлой формы толщиной 10-20 мм, без жира.

- Антрекот – кусок мякоти овально-продолговатой формы толщиной 15-20 мм, с межмышечным жиром. Нарезают под углом 40-45°, отбивают, зачищают от пленок и сухожилий.

- порционные панированные

Ромштекс - кусок мякоти овально-продолговатой формы толщиной 8-10 мм, отбитые, посыпанные солью, перцем, смоченные в льезоне и панированные в сухарях.

*Мелкокусковые* нарезанные поперек мышечных волокон из крупнокусковых и порционных полуфабрикатов характеризующихся определенным соотношением мышечной и соединительной ткани. *Мелкокусковые полуфабрикаты*

– куски мякоти массой 5-40 г, определенного размера и формы.

Таблица 5 - Степени готовности стейка

Название степени готовности	Продолжительность и особенности тепловой обработки	Температура внутри изделия	Характеристика изделия
Очень сырой (Extra-rare, very rare)	1-2 м с каждой стороны, «отдых» под фольгой – 9 мин.	46 ... 49°C	Мясо красное, холодное. Снаружи – теплое, сырое. Наружная корочка только лишь подсохла.
Сырой Rare (R)	2-3 мин с каждой стороны, «отдых» под фольгой – 8 мин.	52 ... 55°C	Середина красная, холодная, мясо мягкое. Поверхность серовато-коричневая, внутри мясо красное с большим количеством крови.
Полусырой Medium rare (MR)	3-4 мин с каждой стороны, «отдых» под фольгой 7 мин.	55 ... 60°C	Сердцевина красная, теплая; мясо более плотное. Поверхность серо-коричневого цвета, при разрезе мяса выделяется кровь. Сердцевина – ярко-красная.
Среднепрожаренный Medium (M)	4-5 мин с каждой стороны, «отдых» под фольгой – 6 мин.	60 ... 65°C	Мясо розовое и плотное. Мясо хорошо зажарено снаружи, внутри глубина прожарки большая, центр – слегка сыроват. Выделяется розовый сок. Стейк очень сочный.
Почти прожаренный Medium well (MW)	5-6 мин с каждой стороны, «отдых» под фольгой – 5 мин.	65 ... 69°C	Середина немного розовая. Поверхность хорошо зажарена. На разрезе цвет мяса серый. Выделяется слегка прозрачный мясной сок.
Хорошо прожаренный Well done, (WD)	6-7 мин с каждой стороны, «отдых» под фольгой – 4 мин.	70 ... 77°C	Мясо полностью серо-коричневое, жесткое. Оно полностью прожарено снаружи и внутри. Сока нет.
Пережаренный Very well done, Strong, (VW)	10-12 мин с каждой стороны	82°C и выше	Мясо полностью черное, хрустящее. Поверхность темно-коричневая, на разрезе мясо серого цвета. Сок не выделяется. Консистенция плотная, корочка хрустящая.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №412

### Бефстроганов

Сырье	На одну порцию		На ..... порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина (вырезка, тонкий и толстый края, корейка)	162	119		
Лук репчатый	43	36		
Маргарин столовый	10	10		
Мука пшеничная	5	5		
Сметана	30	30		
Соус Южный	4	4		
<b>Масса жареного мяса</b>	-	75		
<b>Масса соуса и пассерованного лука</b>	-	75		
Гарнир	-	150		
<b>Выход</b>	-	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. Далее кусочки кладут ровным тонким слоем на сковороду с жиром, разогретым до температуры 150-180°С, посыпают солью и перцем и жарят, непрерывно помешивая 3-4 мин. Готовят соус: муку пассеруют без жира до слегка кремового цвета, вливают сметану и соус Южный. Затем в соус кладут пассерованный лук. Им заливают обжаренное мясо и доводят до кипения.

Отпускают бефстроганов вместе с соусом, гарнир подают отдельно.

Гарниры – картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), картофель жареный во фритюре, крокеты картофельные.

#### Требования к качеству мясных блюд, условия и сроки их хранения

Качество мясных блюд определяют по внешнему виду, вкусу, запаху, цвету, консистенции.

Отварное мясо подают в виде кусков (по 1-2 на порцию), нарезанных поперек волокон, или мелких кусочков однородной формы, а для детей младшего возраста – в виде измельченного пюре. Мясо кладут на тарелку рядом с гарниром, поливают маслом, бульоном или соусом. Молотое мясо выкладывают горкой.

Консистенция отварного мяса – мягкая, сочная, слегка упругая. Цвет - от светло- до темно-серого. Вкус и запах соответствуют данному виду мяса, гарнира и соуса.

Жареное мясо приготавливают в виде мелко нарезанных кусков, одинаковых по форме и размеру, в соусе или без соуса. Гарнир, уложенный рядом, поливают маслом. Консистенция – мягкая, сочная, мясо легко разжевывается. Не допускается наличие пленок и сухожилий. Мясо полностью прожарено. Цвет – от серого до светло-коричневого. Вкус и запах соответствуют данному виду жареного мяса, гарнира и соуса.

Запеченное мясо приготавливают с соусом, который должен слегка загустеть, но не высохнуть. Консистенция мяса – мягкая, сочная: Цвет мяса – светло-коричневый, поверхность блюда покрыта легкой корочкой от темно-желтого до светло-коричневого цвета.

Тушеное мясо в виде порционных или мелких кусков и овощи, тушеные вместе с мясом, сохраняют свою форму. Мясо мягкое, сочное. Цвет мяса и овощей – от темно-красного до коричневатого. Вкус и запах соответствуют данному виду мяса, овощей, соуса.

До отпуска готовые блюда хранят в горячем виде на, водяном мармите или плите. Отварное мясо укладывают в посуду, добавляют небольшое количество бульона, закрывают крышкой, хранят при температуре не ниже 60° С 2-3 ч. Жареные блюда -хранят в горячем виде 2-3 ч, тушеные и запеченные блюда – 1-2 ч.

Температура подачи мясных горячих блюд 65-70° С.

### **Задание**

1. Рассчитать сырьевую ведомость, и приготовить блюдо Бефстроганов в заданном преподавателем объеме.
2. Определить производственные потери при изготовлении блюда Бефстроганов. (Провести отработку блюда, составить акт отработки).
3. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда.
4. Провести оценку органолептических показателей качества блюда. Прогдегустировать блюдо.
5. Составить технико-технологическую карту (ТТК) на блюдо.
6. Составить блок-схему на блюдо.

### **Тема 2. Приготовление изделий из рубленого мяса**

**Цель:** Изучить технологию приготовления блюд из рубленого мяса. Получить практические навыки приготовления блюд из рубленого мяса. Составить технико-технологическую карту блюда.

**Инвентарь, инструмент, посуда:** ножи, разделочные доски, мясорубка, сковорода, миски, противни.

**Оборудование:** плита электрическая, стол производственный, ванны моечные.

**Методические указания.** Из рубленого мяса, получаемого путем измельчения говядины, свинины, баранины или телятины на мясорубке, приготавливают натуральные рубленые изделия без добавления хлеба (бифштексы, шницели, котлеты и др.) и с добавлением хлеба (котлеты, биточки, зразы, тефтели и др.).

Для изготовления рубленых изделий как с добавлением, так и без добавления хлеба используют следующие куски мякоти: говядина - мякоть шейной части, пашина и обрезки, получающиеся при разделке туши, а также покромка от туш II категории; баранина, козлятина, телятина - мякоть шейной части и обрезки; свинина - обрезки. Все куски мякоти должны быть зачищены от сухожилий и грубой соединительной ткани. Такое мясо называется котлетным. Для улучшения вкуса и сочности готовых изделий в состав нежирного



котлетного мяса включают жир-сырец (5-10%). В свином котлетном мясе допускается содержание жировой ткани не более 30% и соединительной ткани - не более 5%. В котлетном мясе из говядины, баранины и телятины содержание как жировой, так и соединительной ткани не должно превышать 10%.

Для 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. После повторного пропускания через мясорубку котлетную массу еще раз перемешивают.

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

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°C (5-7 мин.). Готовые рубленые изделия должны быть полностью прожарены: температура в центре для натуральных рубленых изделий должна быть не ниже 85°C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90°C. Органолептическими признаками готовности изделий из рубленого мяса являются выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе.

При отпуске натуральные рубленые изделия поливают жиром или мясным соком, изделия из котлетной массы - жиром или соусом. На гарнир отпускают картофель жареный, картофель отварной, картофельное пюре, овощи отварные или тушеные, макаронные изделия отварные, каши рассыпчатые и др.

### **Бифштекс рубленый**

Подготовленный полуфабрикат обжаривают с двух сторон на разогретой сковороде и доводят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске бифштекс гарнируют и поливают соком, выделившимся при жарке. Гарниры — жареный картофель, отварные овощи, сложный гарнир. Бифштекс рубленый можно подать, как бифштекс натуральный с луком, яйцом.

### **Шницель натуральный рубленый**

Полуфабрикаты жарят с жиром и доводят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске на порционное блюдо или тарелку укладывают гарнир — картофель жареный или отварной, рассыпчатые каши, сложный гарнир из (3—4) видов овощей, рядом — шницель, поливают его растопленным маслом.

### **Котлеты натуральные рубленые**

Полуфабрикаты обжаривают на разогретой с жиром сковороде, доводят

до готовности в жарочном шкафу. При отпуске гарнируют и поливают мясным соком. Гарниры — каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, овощи припущенные, картофель отварной или жареный и др.

### **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №611** **Котлета домашняя**

Сырье	На одну порцию		На ..... порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина (котлетная масса)	49	36		
Свинина (котлетная масса)	24,3	20,7		
Лук репчатый	2,4	2		
Жир-сырец	2	2		
Сухари	4	4		
Яйца	1/40 шт.	1		
Хлеб пшеничный	13	13		
Вода	20	20		
Соль	1,2	1,2		
<b>Масса п/ф</b>	-	100		
Жир животный пищевой	5	5		
<b>Выход</b>	-	80		

#### **Технология приготовления**

Для приготовления котлеты домашней нарезанное на куски котлетное мясо соединяют с жиром-сырцом, хлебом, луком, измельчают на мясорубке, добавляют воду (или молоко), яйцо, соль, перец, перемешивают.

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом.

При отпуске изделий их гарнируют и поливают жиром или соусом.

Котлеты отпускают по 1 шт. на порцию.

#### **Требования к качеству мясных блюд, условия и сроки их хранения**

Сосиски отпускают без оболочки в целом виде или разрезанными на две части.

Блюда из котлетной массы (по 1-2 шт. или куска на порцию) укладывают рядом с гарниром, подают с маслом или соусом. Изделия должны сохранять первоначальную форму, не иметь трещин и закатки панировки внутрь. На поверхности жареных изделий – мягкая, едва заметная корочка. Консистенция – рыхлая, сочная, однородная. Цвет изделий из мяса – от серого до коричневатого.

Количество соли в изделиях из мяса должно соответствовать норме, рекомендуемой для детского питания. Не допускаются блюда излишне соленые, имеющие на поверхности темную засохшую поджаристую корочку.

Температура подачи мясных горячих блюд 65-70° С.

Блюда из котлетной массы хранят до 30 мин.

### **Задание**

1. Рассчитать сырьевую ведомость, и приготовить блюдо Котлеты домашние в заданном преподавателем объеме.
2. Определить производственные потери при изготовлении блюда Котлеты домашние. (Провести отработку блюда, составить акт отработки).
3. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда.
4. Провести оценку органолептических показателей качества блюда. Прогдегустировать блюдо.
5. Составить технико-технологическую карту (ТТК) на блюдо.
6. Составить блок-схему на блюдо.

## Раздел 5

### Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика

#### Тема 1. Технология приготовления блюда «Курица тушеная с орехами и чесноком»

**Цель:** Изучить технологию приготовления блюд из мяса птицы, дичи и кролика. Получить практические навыки приготовления блюд из мяса птицы. Составить технико-технологическую карту блюда.

**Инвентарь, инструмент, посуда:** ножи, разделочные доски, сковорода, миски, противни.

**Оборудование:** плита электрическая, стол производственный, ванны моечные.

**Методические указания.** Для вторых блюд сельскохозяйственную птицу, пернатую дичь, кролика и изделия из них варят, припускают, жарят, тушат и запекают.

**Варка.** Отваривают кур и цыплят, реже - кроликов и гусей. Заправленные тушки кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), доводят до кипения и нагрев уменьшают, удаляют пену, добавляют коренья, репчатый лук, соль и варят. После варки птицу по мере спроса порционируют по 2 куса на порцию (филе и окорочок) и прогревают в бульоне. Возможно порционирование без спинной части (при этом потери составляют 6-8%). Кроликов рубят на 4-6 частей в зависимости от величины тушек и норм выхода.

**Припускание.** Припускают целиком молодую птицу, а также порционные куски: филе, фаршированные котлеты из филе.

Цыплят и порционные куски молодых кур укладывают в сотейник, смазанный маслом, наклонно; филе и котлеты — в один ряд; заливают бульоном на 1/3 - 1/4 высоты и припускают под закрытой крышкой. Филе сбрызгивают лимонной кислотой, чтобы цвет был более белым.

При отпуске на тарелку укладывают порционные куски припущенной птицы или кролика, поливают сливочным маслом или соусом; рядом продолговатой горкой или букетами укладывают гарнир.

**Жарка.** Целиком жарят только цыплят, а кур и кроликов — порционным куском. Цыплят смазывают сметаной и жарят в жарочном шкафу на противне с жиром при температуре 200-250°C, периодически поливая выделяющимся соком и жиром; через 10 мин после начала жарки температуру снижают до 160°C и доводят до готовности (15-20) мин. Готовую птицу нарубают на порции.

Филе из птицы и кролика солят, смачивают в яйце (панируют в белой панировке) и жарят основным способом на сковороде с обеих сторон. Доводят до готовности в жарочном шкафу (3-5) мин.

Жареную птицу отпускают по 2 кусочка (филе и окорочек). Подают жареные блюда из птицы и кролика с отварными, припущенными, жареными овощами, с рассыпчатыми и вязкими кашами. Сверху кладут кусочек сливочного масла.

**Тушат** старую птицу, готовые блюда имеют особый вкус и сочность. Перед тушением птицу, дичь и кролика нарубают на куски и обжаривают (или

обжаривают тушки целиком, а затем нарубают), заливают соусом и тушат 15-20 минут. При отпуске гарнируют (рисом отварным или припущенным, картофелем отварным, картофельным пюре, картофелем жареным) и поливают соусом красным основным, красным с вином, луковым.

**Запекание.** Мясные продукты предварительно варят, припускают или жарят до полуготовности. Перед запеканием их посыпают сухарями и смазывают жиром. Запекание производят в жарочном шкафу при температуре 300—350°C, в формах, сковородах или блюдах. Готовые изделия подают в той же посуде, в которой они запекались. При подаче поливают растопленным сливочным маслом.

Запекать можно изделия из котлетной массы (рулеты, запеканки), а также мясные продукты с овощами.

### **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 629** **Курица тушеная с орехами и чесноком**

Сырье	На одну порцию		На ..... порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Курица	276	181		
Маргарин	5	5		
<b>Масса готовых кур</b>	-	125		
Лук репчатый	60	50		
Маргарин	15	15		
Орехи грецкие	89	40		
Петрушка (зелень)	4	3		
Чабер (зелень)	1	1		
Вода	60	60		
<b>Соус:</b>				
Сметана	40	40		
Пшеничная мука	3	3		
Маргарин	3	3		
Масса соуса	-	40		
<b>Выход</b>	-	240		

#### **Технология приготовления**

Подготовленные тушки кур рубят на кусочки массой 30-40 г, обжаривают, заливают горячей водой, добавляют пассерованный репчатый лук, нарезанный полукольцами, сметанный соус и тушат в течение 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут измельченные грецкие орехи и чеснок, соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки, чабера.

Для соуса: просеянную пшеничную муку слегка пассеруют в жире, охлаждают до 60-70°C, соединяют с доведенной до кипения сметаной, размешивают, добавляют соль, перец, варят 3-5 мин, процеживают.

При отпуске блюдо украшают зеленью.

### **Требования к качеству мясных блюд, условия и сроки их хранения**

Цвет отварной птицы – от белого до кремового, запах соответствует данному виду, Не допускается горьковатый привкус.

Консистенция – рыхлая, сочная, однородная. Цвет изделий из птицы - от светло-серого до кремово-серого. Недопустим розово-красный оттенок. Вкус и запах мяса птицы без посторонних запахов и привкуса хлеба.

Количество соли в изделиях из мяса и птицы должно соответствовать норме, рекомендуемой для детского питания. Не допускаются блюда излишне соленые, имеющие на поверхности темную засохшую поджаристую корочку.

Температура подачи мясных горячих блюд 65-70° С.

Блюда из котлетной массы (из мяса и птицы) хранят до 30 мин. Вареные тушки птицы хранят в горячем виде 1 ч.

### **Задание**

1. Рассчитать сырьевую ведомость, и приготовить блюдо «Курица тушеная с орехами и чесноком» в заданном преподавателем объеме.

2. Определить производственные потери при изготовлении блюда «Курица тушеная с орехами и чесноком». (Провести отработку блюда, составить акт отработки).

3. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда.

4. Провести оценку органолептических показателей качества блюда. Прогдегустировать блюдо.

5. Составить технико-технологическую карту (ТТК) на блюдо.

6. Составить блок-схему на блюдо.

## Раздел 6

### Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных

#### Тема 1. Технология приготовления рыбы

**Цель:** Изучить технологию приготовления блюд из рыбы. Получить практические навыки приготовления рыбы жареной во фритюре. Составить технико-технологическую карту блюда.

**Инвентарь, инструмент, посуда:** ножи, разделочные доски, сковорода, миски, противни.

**Оборудование:** плита электрическая, стол производственный, ванны моечные.

**Методические указания.** Для варки порционными кусками используют филе с кожей и костями, филе с кожей и куски-кругляши. Подготовленную рыбу помещают в глубокие противни или рыбные котлы в один ряд кожей вверх и заливают горячей водой так, чтобы она была на 1-2 см выше уровня рыбы. На 1 кг рыбы берут 2 л воды. Добавляют специи и корни, доводят до кипения и варят на медленном огне 12-15 мин, с поверхности снимают свернувшиеся белки. Готовность рыбы определяют по ее внешнему виду, пробуя на вкус.

Треску, зубатку, камбалу и другую морскую рыбу с резким запахом варят в предварительно подготовленном отваре. Для этого в воду кладут корни, лук и специи, проваривают 5-7 мин, а затем закладывают рыбу.

Отварную рыбу хранят в бульоне при температуре 50-60°C и используют в течение 30 мин. Для сохранения формы, консистенции и цвета рыбы можно добавить уксус (5 г на 1 л воды). В целом виде варят судака, форель, лосося, щуку, нельму. Обработанную рыбу, перевязанную шпагатом, помещают на решетку рыбного котла брюшком вниз. Заливают холодной водой так, чтобы она была на 3 см выше уровня рыбы. Время варки крупной рыбы составляет 1-1.5 ч, мелкой – 30-45 мин. Готовность рыбы определяют прокалыванием в наиболее толстую часть поварской иглой, которая должна свободно войти в нее. В месте прокола выделяется прозрачный сок, а если сок розовый, то рыбу следует еще доварить. Вареную рыбу охлаждают в бульоне до 30-40 °С, вынимают, убирают сгустки белка, выкладывают на блюдо.

Для жарения используют все виды рыб, но этот вид тепловой обработки придает особые вкусовые качества такой рыбе, как лещ, карп, сазан, вобла, сельдь, салака, навага, корюшка, скумбрия, хек, зубан, макрус, ставрида, океанический бычок.

Для жарки во фритюре используют: рыбу в целом виде, порционные куски, нарезанные из пластованной рыбы без кожи и костей. Рыбу нарезают держа нож под углом 30°, обсушивают, подсыпают солью, панируют в муке, смачивают льезоном и панируют в сухарях.

Для запекания используют любую речную или морскую рыбу, кроме очень крупных экземпляров. Запеченные блюда готовят на противнях, порционных сковородах, блюдах, раковинах, в которых и подают. Мелкую рыбу запекают целиком. Более крупную рыбу разделяют на порционные куски без костей. Запекают рыбу в жарочном шкафу при температуре 250-280°C, до образования румяной корочки. Время запекания 15-30 мин.

Котлетную массу приготавливают из мясистой рыбы, содержащей незначительное количество мелких межмышечных костей: трески, сома, щуки, судака, налима, хека. Блюда из котлетной массы жарят, тушат, запекают.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №335 Филе тилапии жареное с сыром

Сырье	На одну порцию		На ..... порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Тилапия (филе)	94	54		
Масло растительное	3	3		
Сухари панировочные	3	3		
<b>Масса рыбы жареной</b>	-	50		
Сыр	6	5		
Гарнир (рис отварной)		100		
<b>Выход</b>	-	155		

#### Технология приготовления

Филе разделанной тилапии без кожи и костей посыпают солью, перцем черным молотым, панируют в сухарях и обжаривают с двух сторон до образования румяной корочки, затем филе посыпают сыром и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 200°С. При подаче украшают зеленью.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №340 Рыба, тушеная в томате с овощами

Сырье	На одну порцию		На ..... порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Треска или минтай	140	122		
Вода или бульон	37	37		
Морковь	45	36		
Петрушка (корень)	8	6		
Лук репчатый	20	17		
Томатное пюре	20	20		
Масло растительное	10	10		
Уксус 3%-ный	5	5		
Сахар	4	4		
Гвоздика	0,01	0,01		
Корица	0,01	0,01		
<b>Масса тушеной рыбы</b>	-	100		
<b>Масса тушеной рыбы с овощами и соусом</b>	-	200		
Гарнир (картофель)	-	150		
<b>Выход</b>	-	240		

#### Технология приготовления

Порционные куски рыбы нарезают из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, уксус, са-



хар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин); за 5-7 мин до окончания тушения добавляют перец и лавровый лист.

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в которых она тушилась.

### **Требования к качеству рыбных блюд, условия и сроки их хранения**

Качество рыбных блюд определяют по внешнему виду, вкусу, запаху, цвету, консистенции.

Отварную и припущенную рыбу подают одним куском, без костей, с кожей или без кожи; осетровую – без кожи и хрящей. Гарнир уложен рядом, рыба полита соусом, маслом или бульоном, посыпана зеленью. Рыба полностью готова, но не разварена, сохранила свою форму. Консистенция мягкая. Вкус, цвет, запах соответствуют данному виду рыбы, кореньям и специям. На поверхности припущенной рыбы могут находиться сгустки свернувшегося белка.

Жареную рыбу приготавливают в виде одного куска без костей. Гарнир укладывают рядом, соус подливают сбоку. Рыба полита маслом, украшена зеленью. Поверхность ее покрыта легкой золотистой корочкой. Рыба мягкая, сочная, не пережарена, сохранила свою форму, не заветрена и не засохла. Вкус соответствует данному виду, запах рыбы и жира. Не допускается посторонний привкус и запах.

Запеченную рыбу готовят с гарниром или без него. Блюдо отпускают в порционной сковороде или в виде одного куска квадратной или прямоугольной формы, Рыба и гарнир сочные, соус загустевший, на поверхности слегка подсыхая корочка.

Блюда из котлетной массы отпускают с гарниром или без него. Биточки и тефтели поливают соусом, другие изделия поливают маслом или подливают соус сбоку. После тепловой обработки изделия сохранили форму, без трещин, панировка не попала внутрь изделий. Жареные изделия покрыты легкой подрумяненной корочкой. Консистенция их однородная, рыхлая, сочная. Цвет – серо-белый. Вкус и запах рыбы, без посторонних запахов и привкуса кислого хлеба.

Температура подачи горячих рыбных блюд 65-70°С,

До подачи блюда в горячем виде хранят в судках или духовках электромармита. Отварную и припущенную рыбу можно хранить при температуре 60-65° С до 30 мин, жареную рыбу – до 2 ч. Изделия из котлетной массы, приготовленные на пару, хранят в пароварочной коробке до 40 мин при температуре 60–65° С, Запеченные блюда не подлежат хранению.

### **Задание**

1. Рассчитать сырьевую ведомость, и приготовить блюдо «Рыба, тушеная в томате с овощами» в заданном преподавателем объеме.
2. Определить производственные потери при изготовлении блюда «Рыба, тушеная в томате с овощами». (Провести отработку блюда, составить акт отработки).
3. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда.
4. Провести оценку органолептических показателей качества блюда. Прогустивать блюдо.
5. Составить технико-технологическую карту (ТТК) на блюдо.
6. Составить блок-схему на блюдо.

## Раздел 7

### Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога

#### Тема 1. Приготовление блюд из яиц

**Цель:** Изучить технологию приготовления блюд из яиц. Получить практические навыки приготовления омлета и яичницы-глазунья. Составить технико-технологическую карту блюда.

**Инвентарь, инструмент, посуда:** венчик, формы для выпечки, миски, противни.

**Оборудование:** электрическая плита, стол производственный, ванны моечные.

**Методические указания.** Яйца употребляют в вареном, жареном, запеченном виде, в сочетании с другими продуктами и т. д.

#### Яйца вареные

Яйца варят до различной степени готовности: всмятку (3 мин), «в мешочек» (4...4,5 мин) и вкрутую (8...10 мин). Яйца, сваренные всмятку, подают (1-3 шт. на порцию) только в горячем виде. Одно яйцо кладут острым концом вниз в специальную подставку, которую ставят на закусочную тарелку, второе яйцо - на тарелку. Отдельно подают масло, хлеб.

Яйца «в мешочек» варят двумя способами: в скорлупе и без нее. Приготовить яйца-пашот (т.е. яйца, сваренные в мешочек).

В небольшую (литровую) кастрюлю налить примерно 800 мл воды. Воду посолить, влить уксус и довести до кипения. Уксус добавлять не обязательно, но он помогает яичному белку не растекаться, а аккуратно распределиться вокруг желтка.

Вода не должна кипеть бурно, а лишь со дна должны подниматься едва заметные пузырьки. Яйцо аккуратно, стараясь не повредить желток, разбить в небольшую миску. Поднести миску с яйцом близко к поверхности воды и аккуратно влить яйцо в кастрюлю. Как только яйцо опустилось в воду нужно очень аккуратно вращать воду ложкой, чтобы белок собрался вокруг желтка, придав яйцу нужную форму.

Для того чтобы яйцо-пашот получилось наиболее правильной формы, воду в кастрюле можно раскрутить ложкой так, чтобы образовалась воронка и в эту воронку влить яйцо. Этот способ требует навыка.

Варить яйцо примерно 2-5 минут, в зависимости от желаемой консистенции желтка. Яйца, сваренные «в мешочек» без скорлупы, а также вкрутую используют для приготовления различных блюд.

Форма яйца, сваренного без скорлупы, приплюснутая, белок плотный с неровной поверхностью, желток - полужидкий.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №312**  
**Омлет, смешанный с мясными продуктами**

Сырье	На одну порцию		На ..... порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яйца	3 шт.	120		
Молоко или вода	45	45		
Маргарин столовый	10	10		
Ветчина или вареные сосиски	45	44		
Маргарин столовый	3	3		
<b>Масса готовых мясных продуктов</b>	-	<b>40</b>		
<b>Масса жареного омлета</b>	-	<b>195</b>		
Маргарин столовый	5	5		
<b>Выход</b>	-	200		

**Технология приготовления**

Мясопродукты нарезают мелкими кубиками или ломтиками и обжаривают за исключением грудинки, которую используют в отварном виде), затем добавляют жир для жаренья омлета, заливают омлетной смесью, перемешивают и жарят, как омлет натуральный (рец. № 307).

При отпуске поливают растопленным жиром.

**Требования к качеству блюд из яиц, условия и сроки их хранения**

Вареные яйца имеют разную консистенцию в зависимости от времени варки, У яйца всмятку белок полужидкий, желток жидкий; у яйца «в мешочек» наружная часть белка загустевшая, остальное содержимое полужидкое. Яйцо, сваренное вкрутую, имеет загустевший плотный белок и желток. В яичнице глазунье желток – целый, не потерявший форму, полужидкой консистенции, желтого цвета, без пятен, белок – загустевший с неподсушенными краями.

Омлеты – светло-желтого цвета, пышные, воздушные на разрезе, с нежной корочкой после запекания. Продукты, предназначенные для гарнира в смешанных омлетах, мелко нарезают и добавляют в массу до тепловой обработки.

Драчена более плотная, чем омлет, пропеченная, с золотистой корочкой.

Все блюда неподгоревшие, непересоленные. Куски нарезаны аккуратно, края целые.

Блюда из яиц – вареные яйца, яичную кашку, яичницу глазунью, омлеты, драчену – готовят по мере спроса изделия нельзя, так как при хранении они быстро теряют свой внешний вид, твердеют, ухудшается их вкус.

**Задание**

1. Рассчитать сырьевую ведомость, и приготовить блюдо «Омлет, смешанный с мясными продуктами» в заданном преподавателем объеме.

2. Определить производственные потери при изготовлении блюда «Омлет, смешанный с мясными продуктами». (Провести отработку блюда, составить акт отработки).

3. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда.

4. Провести оценку органолептических показателей качества блюда. Прогустировать блюдо.
5. Составить технико-технологическую карту (ТТК) на блюдо.
6. Составить блок-схему на блюдо.

## **Тема 2. Приготовление творожной запеканки**

**Цель:** Изучить технологию приготовления блюд из творога. Получить практические навыки приготовления Запеканки творожной. Составить технико-технологическую карту блюда.

**Инвентарь, инструмент, посуда:** ложка, формы для выпечки, миски, противни.

**Оборудование:** электрическая плита, стол производственный, ванны моечные.

**Методические указания.** Из творога или творожной массы готовят холодные и горячие блюда. К первым относятся творожная масса с различными наполнителями (изюм, орехи, какао-порошок и др.), с добавлением вкусовых и ароматических веществ (ванилин, тмин и др.), творог с молоком, сметаной, сахаром, крем творожный, а ко вторым — вареники, сырники, запеканки, пудинги. Жирный (18% жира, 65% влаги) и полужирный (9% жира, 73% влаги) творог целесообразно подавать в натуральном виде.

Полужирный и нежирный (80% влаги) творог рекомендуется использовать для приготовления горячих блюд.

Творог, который подают в натуральном виде, не протирают. Для подачи в натуральном виде следует использовать творог только из пастеризованного молока.

Для приготовления горячих блюд пропускают творог через протирочную машину; небольшое количество творога протирают через сито. При протирании образуются потери в размере 1—2%.

Вторые горячие блюда готовят отварными (вареники ленивые, пудинг, варенный на пару), жареными (сырники, творожные батончики) и запеченными (пудинги, запеканки).

Сырники готовят с сахаром или без сахара, а также с добавлением различных овощей (картофеля, моркови) или специй (тмин).

Пудинги отличаются от запеканок большим количеством компонентов (ванилин, изюм, цукаты), а также более нежной консистенцией, так как в них входят взбитые белки.

При приготовлении блюд на 1 кг творога кладут 10 г поваренной соли.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №326

### Запеканка из творога

Сырье	На одну порцию		На ..... порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	141	140		
Крупа манная	10	10		
Сахар	10	10		
Яйца	1/10	4		
Маргарин столовый	5	5		
Сухари	5	5		
Сметана	5	5		
<b>Масса готовой запеканки</b>	-	150		
Сметана		25		
<b>Выход</b>	-	175		

#### Технология приготовления

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3—4 см на смазанные жиром и посыпанные сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20—30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку поливают сметаной или сладким соусом.

#### Требования к качеству блюд из творога, условия и сроки их хранения

Вареники ленивые после варки сохраняют свою форму (ромбиков, прямоугольников, кружочков). Изделия мягкие, но не слипшиеся в комки, массой до 15 г; цвет – белый, консистенция мягкая и нежная.

Сырники – кругло-приплюснутой формы с ровными краями, без трещин, с подрумяненной равномерной корочкой. Консистенция однородная, вкус и запах творога, цвет золотистый.

Запеченные изделия из творога имеют гладкую поверхность с темно-желтой корочкой, цвет на разрезе белый или желтоватый, вкус кисло-сладкий, без ярко выраженной кислотности. Недопустимы трещины, жидкая консистенция, горьковатый привкус.

Горячие блюда из творога – вареники» сырники – хранят до подачи 15 мин, пудинги -30 мин, запеканки – до 1 ч в подогреваемом месте.

#### **Задание**

1. Рассчитать сырьевую ведомость, и приготовить блюдо «Запеканка из творога» в заданном преподавателем объеме.
2. Определить производственные потери при изготовлении блюда «Запеканка из творога». (Провести отработку блюда, составить акт отработки).
3. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда.
4. Провести оценку органолептических показателей качества блюда. Прогустивать блюдо.
5. Составить технико-технологическую карту (ТТК) на блюдо.
6. Составить блок-схему на блюдо.

## Раздел 8 Технология холодных блюд и закусок

### Тема 1. Технология приготовления закусок салат «Русский»

**Цель:** Изучить технологию приготовления блюд из творога. Получить практические навыки приготовления Запеканки творожной. Составить технико-технологическую карту блюда.

**Инвентарь, инструмент, посуда:** ложка, формы для выпечки, миски, противни.

**Оборудование:** электрическая плита, стол производственный, ванны моечные.

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

#### **Подготовка продуктов для салатов**

1) Все салаты из сырых овощей нужно готовить непосредственно перед подачей на стол.

2) Варить овощи для салата необходимо в небольшом количестве воды. Таким образом сохранится больше полезных веществ и лучше сохранится вкус.

3) Картошку, морковь и свеклу для салата нужно варить только в кожуре и хранить неочищенными. Чистить и резать сваренные овощи необходимо непосредственно перед приготовлением салат.

4) Перед приготовлением рекомендуется охладить все продукты. Категорически нельзя смешивать теплые и холодные ингредиенты.

5) Все ингредиенты салата необходимо резать тем мельче, чем плотнее их ткани.

6) Солят салаты только перед подачей на стол. Растительное масло подливают в салат только после того, как его посолили, добавили уксус и перец.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № на салат «Русский»

Сырье	На одну порцию		На ..... порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Шампиньоны свежие пассерованные	98,7	30		
Ветчина	11	10		
Картофель отварной	31,6	20		
Морковь отварная	13,3	10		
Горошек консервированный	15,4	10		
Огурец консервированный	18,2	10		
Яблоко	21	10		
Майонез	10	10		
<b>Выход</b>	-	110		

#### **Технология приготовления**

Пассерованные шампиньоны, ветчину, отварной картофель, отварную

морковь, горошек консервированный, яблоки и консервированные огурцы нарезают кубиками, перемешивают, заправляют майонезом, украшают продуктами, входящими в состав салата.

### **Требования к качеству холодных блюд, условия и сроки их хранения**

Основным условием получения доброкачественных холодных блюд является использование высококачественного сырья для их приготовления.

В салатах и винегрете овощи должны сохранять соответствующую форму нарезки. Консистенция сырых овощей – упругая, вареных – мягкая. В винегрете овощи не должны окрашиваться свеклой. При подаче салаты выкладывают в виде невысокой горки, украшают зеленью и овощами–свежими, непотемневшими. В мясных и рыбных салатах и винегретах часть основного продукта красиво укладывают сверху. В салате из краснокочанной капусты недопустим синий оттенок. Вкус, запах и цвет салатов и винегрета должны соответствовать входящим в них продуктам.

В рыбных холодных блюдах – рыба без кожи и костей, нарезанная удлиненными кусочками; сельдь вымоченная.

Масса рубленой сельди должна быть однородной, без комков, серого цвета, с мажущей консистенцией.

Паштет и мясной сыр приготавливают в виде однородной массы, аккуратно уложенной и украшенной. Цвет этих блюд – коричневатый и светло-серый, вкус – нежный, с привкусом печени и мяса, консистенция – мягкая.

Бутерброды должны состоять из аккуратно нарезанных продуктов и хлеба, иметь гладкую поверхность, вкус и запах их должны соответствовать входящим в их состав продуктам.

Холодные блюда и закуски приготавливают перед использованием, до подачи хранят при температуре 6°C, полуфабрикаты для блюд – при температуре 0-6°C.

Обработанные овощи и зелень, предназначенные для салатов, хранят 1 ч, вареные овощи – не больше 8-12 ч, салаты из сырых овощей-15 мин, из вареных - не больше 20-30 мин.

Рыбу под маринадом, рубленую сельдь, икру из баклажан и кабачков, паштет из печени хранят 24 ч, но в детском питании эти блюда следует реализовывать сразу же после приготовления.

### **Задание**

1. Рассчитать сырьевую ведомость, и приготовить блюдо салат «Русский» в заданном преподавателем объеме.
2. Определить производственные потери при изготовлении блюда салат «Русский». (Провести отработку блюда, составить акт отработки).
3. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда.
4. Провести оценку органолептических показателей качества блюда. Прогустировать блюдо.
5. Составить технико-технологическую карту (ТТК) на блюдо.
6. Составить блок-схему на блюдо.

## Раздел 9 Технология сладких и мучных блюд

### Тема 1. Технология приготовления «Пудинга сухарного»

**Цель:** Изучить технологию приготовления сладких и мучных блюд. Получить практические навыки приготовления мучных блюд. Составить технико-технологическую карту блюда.

**Инвентарь, инструмент, посуда:** ложка, сковорода, миски, противни, формы.

**Оборудование:** электрическая плита, стол производственный, ванны моечные.

**Методические указания.** Воздушный пирог (суфле), пудинги и гренки — сладкие горячие блюда. Взбитые белки — основа для всех видов суфле и пудингов. Они придают изделиям необходимую пышность и пористость.

Взбивать белки для этих блюд необходимо особенно тщательно. Для этого аккуратно отделяют белок от желтка (в присутствии желтка белки плохо взбиваются). Яичные белки охлаждают и взбивают в густую пену сначала медленно, а затем темп взбивания все время ускоряют. Соединяют белки с другими продуктами осторожно, помешивая их сверху вниз, чтобы белки не осели.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 687 Пудинг сухарный

Сырье	На одну порцию		На ..... порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сухари ванильные	40	40		
Молоко	80	80		
Яйца	½ шт	20		
Сахар	15	15		
Изюм	10	10		
Цукаты	5	5		
Масло сливочное	5	5		
Масса пудинга		140		
Соус (крем сметанный с курагой)		30		
<b>Выход</b>	-	170		

#### **Технология приготовления**

Яичные желтки растирают с сахаром, разводят холодным молоком; этой смесью заливают ванильные сухари, разломанные на мелкие кусочки, и оставляют на 15 мин для набухания. Когда сухари набухнут, добавляют перебранный и промытый изюм, цукаты, а затем аккуратно вводят взбитые в пену белки. После этого массу перемешивают и раскладывают в смазанные маслом формочки и выпекают в жарочном шкафу.

Пудинг можно варить на пару. Формы, посыпанные сахаром, заполняют на 2/3 объема подготовленной массой и варят. Пудинг поливают соусом абрикосовым и подают горячим. Пудинг можно подать и в холодном виде с молоком или киселем (200 г на порцию).



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 675

### Блины со сладким соусом

Сырье	На одну порцию		На ..... порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	65	65		
Сметана	50	50		
Кефир	37	37		
Яйца	1 шт	40		
Маргарин столовый	10	10		
Сахар	2	2		
Соль	2	2		
Натрий двууглекислый	2	2		
Масса теста	-	205		
Масло растительное	5	5		
Масса готовых блинов	-	150		
Соус:				
Сметана	11	11		
Масса соуса	-	30		
Выход	-	180		

#### **Технология приготовления**

Кефир соединяют со сметаной, добавляют сахар, соль, подготовленный двууглекислый натрий, желтки яиц, растопленное сливочное масло или маргарин. Затем всыпают просеянную муку, тщательно перемешивают до получения однородной массы и процеживают. Белки взбивают и осторожно смешивают с тестом. Выпекают блины с обеих сторон на нагретых чугунных сковородах, смазанных растительным маслом. Толщина блинов должна быть не менее 3 мм.

Для соуса мед, масло сливочное или маргарин, сметану перемешивают и доводят до кипения.

При отпуске блины нарезают, укладывают конвертиками. Соус подают отдельно.

#### **Требования к качеству сладких блюд и мучных изделий, условия и сроки хранения**

Свежие натуральные фрукты и ягоды должны быть доброкачественными, вполне созревшими, хорошо промытыми кипяченой водой.

Кисели имеют однородную консистенцию, по густоте напоминают сметану или сливки. Поверхность их должна быть без пленки. Вкус киселей – сладкий; привкус, запах, цвет соответствуют тем фруктам и ягодам, из которых они приготовлены. Кисели из отваров, соков, сиропов – прозрачны, из молока и фруктово-ягодного пюре – мутные. В киселях средней густоты и жидких не допускается тягучесть, присутствие крахмальных комков, а в молочных киселях – запах подгорелого молока.

Желе имеет однородную, студнеобразную, слегка упругую консистенцию. Форма желе – квадратная, с волнистыми краями или соответствующей формочки. Вкус сладкий с привкусом и ароматом используемых продуктов.

Мусс имеет нежную, слегка упругую, мелкопористую консистенцию. Форма изделия – квадратная или треугольная, с волнистыми краями. Вкус – сладкий с кисловатым привкусом. Цвет – белый, кремовый, розоватый; зависит от используемых продуктов. Не допускается наличие в нижней части мусса слоя желе, который образуется при недостаточном взбивании изделия. Мусс поливается сиропом.

Компоты состоят из сиропа и фруктов. Сироп – прозрачный, от желтоватого до светло-коричневого цвета. Фрукты и ягоды (целые или нарезанные) не переварены, сохранили свою форму. Вкус компотов – сладкий с кисловатым привкусом, запахом фруктов и ягод, из которых они приготовлены. При подаче фрукты должны занимать 1/4 объема посуды.

Шарлотка с яблоками – квадратной формы, с мягкой подрумяненной корочкой на поверхности.

В сладких блюдах недопустимо недостаточное количество сахара, посторонние вкус и запах.

Свежие фрукты и ягоды хранят при температуре от 0 до 6°C промытыми и обсушенными, выложив невысоким слоем.

Холодные сладкие блюда хранят в неокисляющейся посуде до 24 ч при температуре 0-14°C.

Горячие сладкие блюда хранят до подачи в жарочном шкафу при температуре 55-60°C или на водяном мармите.

Заваренный чай хранят не более 1 ч.

Отжатые из фруктов и ягод или вскрытые консервированные соки хранят в фарфоровой или эмалированной посуде от 2 до 4 ч. Готовые изделия из любого вида теста должны быть правильной формы, с ровной верхней коркой, плотно прилегающей к мякишу. Трещины на поверхности недопустимы. Цвет изделий – от золотисто-желтого до светло-коричневого, цвет белково-воздушного печенья – белый.

Срок реализации 24 ч. Готовые блины и оладьи хранят до отпуска сложенными стопками в посуде с закрытой крышкой, чтобы дольше сохранять их горячими.

## Список использованной литературы

1. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. М.: Стандартиформ, 2015.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов. Ч. II. М.: Изд-во «Хлебпродинформ», 1997. 561 с.

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост. Л.Е. Голунова. СПб.: Изд-во «ПРОФИКС», 2003. 408 с.

4. Васильева И.В., Мясникова Е.Н., Безряднова А.С. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для академического бакалавриата. М.: Изд-во Юрайт, 2016. 414 с.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Утверждаю  
Руководитель предприятия  
И.И. Горбачева  
«    »                                  2018 г.

### ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1 «Томатно-имбирные спагетти»

#### 1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на пасту «Томатно-имбирные спагетти» вырабатываемую в кафе «Монако».

#### 2. Используемое сырье

2.1 Для приготовления пасты «Томатно-имбирные спагетти» используют сырье:

Макаронные изделия	ГОСТ 31743-2017	Лук репчатый	ГОСТ Р 51783-2001
Шампиньоны свежие	ГОСТ Р 56827-2015	Масло оливковое	ГОСТ 30623-98
Филе куриное	ГОСТ 31962-2013	Сливки 20%	ГОСТ 31451-2013
Чеснок	ГОСТ Р 55909-2013	Соль	ГОСТ Р 51574-2000

2.2 Сырье, используемое для приготовления блюда паста «Томатно-имбирные спагетти» соответствует требованиям нормативной документации и имеет сертификаты и удостоверения качества РФ.

#### 3. Рецепт

Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Паста спагетти отварная	60	150
Шампиньоны свежие	130	90
Филе куриное	132	100
Томаты маринованные	115	100
Чеснок	10	8
Масло оливковое	20	20
Сливки 20%	50	50
Сыр Пармезан	10	10
Перец чили	0,5	0,5
Имбирь корень	6	3
Тимьян	0,5	0,5
Лук репка	57	50
Соль	3	3
Выход	-	275

#### 4. Технологический процесс

4.1 Подготовка сырья к производству пасты «Томатно-имбирные спагетти» производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (сборник технологический нормативов 1994-1997 гг.)

4.2 Подготовить овощи: очистить, промыть и мелко нарезать чеснок и пе-

рец чили. Имбирь натереть на мелкой терке. Шампиньоны промыть, нарезать пластинками.

Лук очистить, промыть и нарезать мелкими кубиками. Маринованные помидоры размять вилкой, удалить шкурки.

Мясо птицы, промыть, нарезать соломкой, посолить и поперчить. В сковороде разогреваем оливковое масло, закидываем чили, имбирь и чеснок, репчатый лук, грибы и курицу. Перемешиваем и ждём, когда это всё пустит сок.

После этого добавляем тимьян. Перемешиваем и тушим до тех пор, пока не выпарится вся жидкость. Когда жидкость выпарилась, загружаем в сковороду размятые томаты. Уменьшаем огонь и тушим минут 10-15, периодически помешивая.

Отварить спагетти до состояния аль-денте. В сковороду добавить сливки, отваренные спагетти, перемешиваем, прогреваем минуту и подаём.

Выложить на порционную тарелку и посыпать натертым пармезаном. Подавать сразу, теплым (45-50°C).

#### 5. Оформление, подача, реализация и хранение

5.1 Подают в мелкой столовой тарелке.

5.2 Температура подачи 45-50°C.

5.3 Срок реализации 2 часа с момента окончания технологического процесса, при температуре хранения от +2°C до +6°C.

#### 6. Показатель качества и безопасности

##### 6.1 Органолептические показатели

Внешний вид: сваренные до готовности макаронные изделия смешанные с томатами, обжаренным мясом птицы и грибами, посыпанные сверху сыром. Изделия сохраняют форму.

Вкус: характерен для сваренных макаронных изделий. Ярко выделяется запах чеснока и тимьяна, есть остринка.

Консистенция: мягкая, тянущаяся, сочная.

Цвет: соответствующий входящему сырью после тепловой обработки.

Запах: приятный аромат томатов с оттенком чеснока, имбиря.

6.2 Физико-химические и микробиологические показатели определяются по СП 2.3.6.1079-01

#### 6. Пищевая и энергетическая ценность на 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая Ценность Ккал/кДж
12,29	10,65	15,81	210,8/ 885,4

Ответственный разработчик технолог: \_\_\_\_\_

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

УТВЕРЖДАЮ:  
Руководитель предприятия  
И.И. Иванов  
«    »                                      2019 г.

### Акт отработки рецептуры нового или фирменного блюда (изделия) и технология приготовления

Наименование блюда (изделия) «Томатно-имбирные спагетти»

Дата проведения работ 16.04.2019г.

Наименование продуктов и показателей	Масса нетто по рецептуре, г	Данные отработки на 10 порции, г			Средние данные, г	Принятая рецептура, г
		Опыт 1	Опыт 2	Опыт 3		
Спагетти отварные	150	1500	1500	1500	1500	150
Шампиньоны свежие	90	900	850	900	883,3	90
Филе куриное	100	1000	1000	1000	1000	100
Томаты маринованные	100	1000	1000	1000	1000	100
Чеснок	8	80	80	80	80	8
Масло оливковое	20	200	200	200	200	20
Сливки 20%	50	500	650	500	550	50
Перец чили	0,5	5	5	5	5	0,5
Имбирь корень	3	30	30	30	30	3
Тимьян	0,5	5,0	5,0	5,0	5,0	0,5
Лук репчатый	50	500	500	500	500	50
Соль	3	30	30	30	30	3
Масса набора продуктов, г	-	3670	3570	3620	3620	367,0
Масса п/ф	-	3633	3538	3580	3584	363
Производственные потери, %	-	1,0	0,9	1,1	1,0	1,0
Масса готового блюда, г	-	2743	2696	2685	2724	275
Потери при тепловой обработке, %	-	24,5	23,8	25,0	24,4	24,3

#### **Описание технологического процесса:**

Подготовить овощи: очистить, промыть и мелко нарезать чеснок и перец чили. Имбирь натереть на мелкой терке. Шампиньоны промыть, нарезать пластинками.

Лук очистить, промыть и нарезать мелкими кубиками. Маринованные помидоры размять вилкой, удалить шкурки.

Мясо птицы, промыть, нарезать соломкой, посолить и поперчить. В сковороде разогреваем оливковое масло, закидываем чили, имбирь и чеснок, репчатый лук, грибы и курицу. Перемешиваем и ждём, когда это всё пустит сок.

После этого добавляем тимьян. Перемешиваем и тушим до тех пор, пока не выпарится вся жидкость. Когда жидкость выпарилась, загружаем в сковороду размятые томаты. Уменьшаем огонь и тушим минут 10, периодически помешивая.

Отварить спагетти до состояния аль денте. В сковороду добавить сливки, отваренные спагетти, перемешиваем, прогреваем минуту и подаём.

Выложить на порционную тарелку и посыпать натертым пармезаном. Подавать сразу.

Заключение:

При определении потерь выхода руководствовались «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (сборник технологический нормативов 1994-1997 гг.)

Разработчик: \_\_\_\_\_ .  
(подпись) (ФИО)

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Расчет пищевой и энергетической ценности блюда  
«Томатно-имбирные спагетти»

Продукты	Масса нетто, г	Белки		Жиры		Углеводы	
		%	г	%	г	%	г
Итого в полуфабрикate, г							
Сохранность после тепловой обработки, %		94		88		91	
В готовом изделии, г							
Продукты для оформления							
Итого в готовом блюде, г							



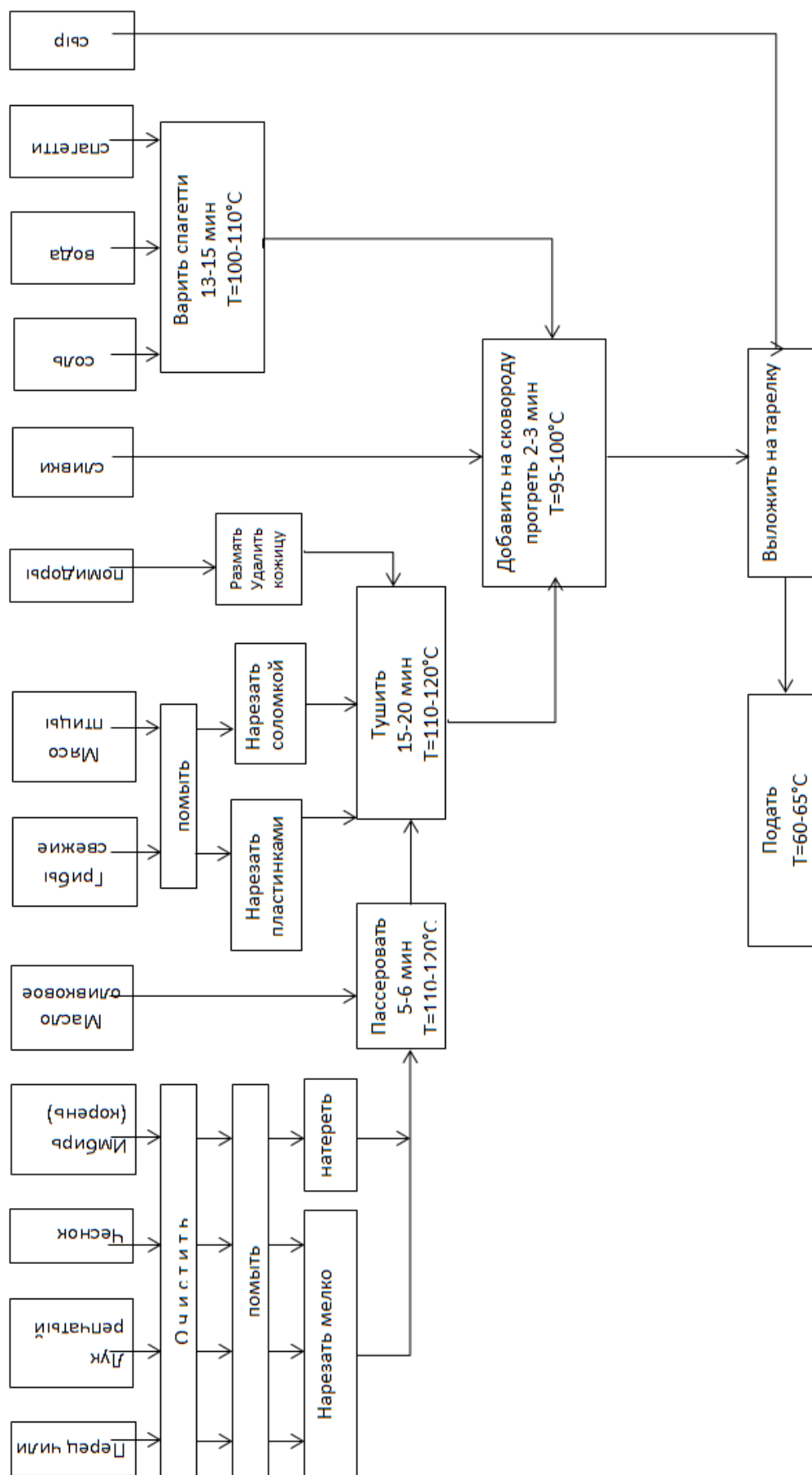


Рис. 1. Блок – схема приготовления блюда «Томатно-имбирные спагетти»

Учебное издание

**Гапонова Валентина Евгеньевна  
Исаев Хафиз Мубариз-оглы  
Слезко Елена Ивановна**

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

учебно-методические указания  
для лабораторных занятий студентов направления  
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Редактор Лебедева Е.М.

---

Подписано к печати 13.11.2019 г. Формат 60x84<sup>1</sup>/<sub>16</sub>.  
Бумага офсетная. Усл. п. л. 3,37. Тираж 25 экз. Изд. № 6546.

---

Издательство Брянский государственный аграрный университет  
243365 Брянская обл., Выгоничский район, с. Кокино, Брянский ГАУ