

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2026

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГАПОУ «ККОТиП»
протокол № 10 от 10.06.2026 Н. В. Журова/
Приказ № 01-55-1п от 29.06.2026

УТВЕРЖДЕНО

Директор
Приказ

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
(на базе основного общего образования)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
К ПРОВЕДЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ**

**МДК.02.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО
АССОРТИМЕНТА**

Зам. директора по УР _____ /И.В. Бесперстова
Подпись ФИО

Красноярск, 2026

Организация-разработчик: КГАПОУ «ККОТиП»

Разработчики:

Деревцова В.Б., преподаватель КГАПОУ «ККОТиП»

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
2. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ И
ОФОРМЛЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ
3. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И
ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ
4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические указания к проведению практических занятий и лабораторных работ по МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, предназначены для обучающихся СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Уровень профессиональной подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, определяемый ФГОС СПО, предусматривает владение практическими навыками выбора материалов для профессиональной деятельности.

Формируемые компетенции, реализуемые в процессе выполнения практических занятий и лабораторных работ:

практический опыт в	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
знания	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

Выполнение лабораторных работ формирует и развивает общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 09	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

2. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Лабораторные (практические) работы выполняются обучающимися по графику, составленному в соответствии с рабочей программой МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента зависит от содержания лабораторных (практических) работ, которые соответствуют более глубокому освоению дисциплины, закреплению теоретических знаний и прививают обучающимся практические навыки самостоятельной работы.

Задача лабораторных работ (практических занятий) – закрепить теоретические знания обучающихся.

Согласно учебному плану по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и программы МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента на лабораторные занятия обучающихся выделено 42 академических часа, из них:

Наименование раздела, номер и тема лабораторной работы	Количество часов
Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	42
Лабораторная работа №1. Приготовление супа – пюре	4
Лабораторная работа №2. Приготовление соусов для мясных блюд (простой сметанный соус, сметанный соус на бульоне, острый сметанный соус)	4
Лабораторная работа №3. Приготовление соусов для мясных блюд (сметанно-молочный соус с хреном, сметанный соус с укропом)	4
Лабораторная работа №4. Приготовление соусов для рыбных блюд (соус молочный (основной), соус молочный с луком, соус молочный с мускатным орехом)	3
Лабораторная работа №5. Приготовление соусов для рыбных блюд (соус молочный с белым вином (розовый), соус молочный с томатом)	3
Лабораторная работа №6. Приготовление «Корзинок с грибами»	4
Лабораторная работа №7. Приготовление «Перцовых чашечек с рисом и грибами»	4
Лабораторная работа №8. Приготовление «Картофельных лодочек с грибами»	4
Лабораторная работа №9. Приготовление «Горбуши, запеченной с грибами»	4
Лабораторная работа №10. Приготовление «Сельди, запеченной в фольге»	4
Лабораторная работа №11. Приготовление свинины, запеченной в фольге с луковым соусом	4
ИТОГО:	42

3. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Цель практических занятий по МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента является закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков.

Исходя, из поставленных целей в работе будут решаться следующие задачи:

закрепление полученных знаний, освоение умений, направленных на формирование общих и профессиональных компетенций;

ознакомиться с организацией процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

формирование навыков разработки ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

формирование навыков разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

формирование навыков организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

формирование навыков подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработки различными методами, экзотических и редких видов сырья, при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

научиться пользоваться нормативно – технологической документацией; решать ситуационные задачи по расчету расхода сырья, выходу полуфабрикатов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов; разрабатывать нормативно – технологическую документацию.

Цель лабораторных работ по МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента является закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков.

Исходя, из поставленных целей в работе будут решаться следующие задачи:

закрепление полученных знаний, освоение умений, направленных на формирование общих и профессиональных компетенций;

ознакомиться с организацией процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

формирование навыков организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

формирование навыков подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработки различными методами, экзотических и редких видов сырья, при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

формирование навыков упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

формирование навыков контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

формирование навыков контроле хранения и расхода продуктов;

научиться пользоваться нормативно – технологической документацией, расчету сырья, соблюдению технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

выработать практические навыки подготовки сырья, приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

4. СОДЕРЖАНИЕ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПА - ПЮРЕ (4 часа)

Цель занятия:

1. Ознакомить студентов с организацией рабочего места при приготовлении сложных супов - пюре, безопасными приемами труда при работе с оборудованием.
2. Ознакомить с видами сложных супов - пюре, с посудой, применяемой при изготовлении и подаче; нормами закладки продуктов и выходом готовых блюд, правилами порционирования, соотношением жидкой и плотной частей, санитарно-гигиеническими требованиями при изготовлении супов – пюре сложного ассортимента.
3. Научить студентов технологии приготовления супов - пюре, работе нормативно-технологической документацией, соблюдению норм выхода, сроков реализации.
4. Привить студентам трудолюбие, аккуратность в работе, любовь к профессии.

Название супа произошло от фр. *purée* – «продукты, перетёртые в кашицу», так что главная особенность приготовления супов-пюре заключается в полном измельчении ингредиентов. Овощи, мясо, рыбу, крупы протирают через сито либо, что гораздо проще, взбивают блендером.

Суп-пюре отлично усваивается, поэтому он незаменим в диетическом и детском питании.

В качестве бульона можно использовать не только мясные, но и овощные отвары, что превращает суп-пюре в вегетарианское блюдо.

Для смягчения вкуса в суп-пюре добавляют молоко, сливки, сливочное масло. Соединение с белым соусом обеспечит равномерную консистенцию супа.

К супу-пюре подают различные заправки (обжаренный лук, орехи, тертый сыр, сухарики, рубленую ветчину, соусы) в отдельных салатниках, а также гренки, пирожки или блинчики с начинкой из фарша.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-технологическое оснащение

Весоизмерительное оборудование: весы механические, весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.

Тепловое оборудование: аппарат паровой-конвекторн.эл., печь микроволновая, плиты электрические или с индукционным нагревом, электромармиты

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, диспансер для подогрева тарелок

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, термоупаковщик

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: блендер, столовая посуда и приборы, гастроемкости, доски разделочные, дуршлаги, кастрюли различной вместимостью, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, совки для сыпучих продуктов, ситейники, терки универсальные, термометр для печей, шумовки, корзины для отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Сырье: лук репчатый, морковь, стебель сельдерея, цветная капуста, курица для бульона, мука, соль по вкусу

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу в группах

Последовательность технологических операций для приготовления супа-пюре из цветной капусты

Операция №1. **Организация рабочего места.** Рабочие места оснащают тепловым, холодильным и механическим оборудованием.

Операция № 2. **Приготовление куриного бульона.** Для приготовления бульона используют целые тушки птицы. Тушки птицы заправляют, а кости мелко измельчают и промывают. Подготовленные продукты заливают холодной водой, доводят до кипения, периодически снимая жир. Через 20—30 мин кладут подпеченные корни и лук. Время варки бульона зависит от вида птицы, возраста и продолжается от 1 до 2 ч. Готовый бульон сливают и процеживают.

Операция №3. **Подготовка цветной капусты.** Вымыть один или два (в зависимости от того, насколько густой суп нужно получить) кочана цветной капусты. Разрезать кочан пополам. Избавиться от кочерыжки и зеленых листьев. Порезать цветную капусту.

Операция №4. **Подготовка овощей.** Нарезать кубиками морковь. Нарезать стебель сельдерея. Порезать лук. На среднем огне растопить в кастрюле сливочное масло, когда масло растает, добавить лук. Постоянно помешивая, слегка обжарить лук в течение 2-3 минут. Затем добавить морковь и сельдерей. Обжаривать около минуты.

Операция №5. **Тушение овощей.** К обжаренным овощам добавить цветную капусту и петрушку. Все тщательно перемешать. Уменьшить нагрев. Закрыть кастрюлю крышкой и тушить в течение 15 минут, перемешать один раз.

Операция №6. **Варка супа.** Через 15 минут добавить куриный бульон. Довесит суп до кипения на среднем огне. Затем уменьшить огонь и дать супу прокипеть.

Операция №7. **Протирание супа.** Измельчение вареных продуктов в целях превращения его в пюре в протирочных машинах или (когда продукта мало) в смесителях универсальных кухонных машин, или протирание через волосяное или металлическое сито.

Операция №8. **Приготовление соуса.** Растопить в кастрюле средних размеров сливочное масло. В отдельную емкость вылить 2 стакана молока и добавить муку. Смешать с помощью венчика. Когда масло растопится, добавить полученную смесь из муки и молока. Тщательно перемешать. Добавить полстакана сливок.

Операция №6. **Доведение супа до готовности.** Полученный соус влить в суп. Добавить лавровый лист. Посолить. Дайте супу прокипеть 15-20 минут.

Требования к качеству. Правила подачи.



Консистенция - однородная, близкая к сметане средней густоты.

Цвет - белый.

Вкус - нежный, в меру соленый.

Запах - куриного бульона, картофеля и пассированных овощей.

Налить суп-пюре в тарелку. По желанию, можно добавить что-нибудь на выбор: пшеничные сухарики, кусочки отварной курятины, порезанное вареное яйцо и многое другое.

Практические задания

1. Приготовить куриный бульон.
2. Произвести подготовку компонентов для приготовления супа-пюре с цветной капустой.
3. Произвести приготовление супа-пюре с цветной капустой.
4. Составить отчет (заполнить форму).
5. Оформить отчет с обсуждением полученных результатов, сдать отчет.
6. Убрать рабочее место.

Наименование блюда: «Суп-пюре из цветной капусты»



Понадобится:

1. Лук репчатый 1 шт.
2. Морковь 1 шт.
3. Стебель
4. Цветная капуста 2 шт.
5. Бульон (куриный или овощной) 2 л
6. Мука 2 ст.л
7. Молоко 2 ст.
8. Сметана
9. Петрушка
10. Сливки 200 мл
11. Соль по вкусу

Вымыть кочаны цветной капусты. Разрезать пополам. Избавиться от кочерыжки и зеленых листьев. Порезать цветную капусту. Нарезать кубиками морковь, стебель сельдерея и лук. Растопить в кастрюле сливочное масло, когда масло растает, добавить лук и слегка обжарить лук в течение 2-3 минут. Затем добавить морковь и сельдерей. Обжаривать около минуты. К обжаренным овощам добавить цветную капусту и петрушку. Все тщательно перемешать. Уменьшить нагрев. Закрыть кастрюлю крышкой и тушить в течение 15 минут, перемешать один раз. Через 15 минут добавить куриный бульон. Довесит суп до кипения на среднем огне. Затем уменьшить огонь и дать супу прокипеть. Измельчение вареных продуктов в целях превращения его в пюре в протирочных машинах или (когда продукта мало) в смесителях универсальных кухонных машин, или протирающие через волосяное или металлическое сито. Растопить в кастрюле средних размеров сливочное масло. В отдельную емкость вылить 2 стакана молока и добавить муку. Смешать с помощью венчика. Когда масло растопится, добавить полученную смесь из муки и молока. Тщательно перемешать. Добавить полстакана сливок. Полученный соус влить в суп. Добавить лавровый лист. Посолить. Дайте супу прокипеть 15-20 минут.

ОТЧЕТ

1. Провести бракераж готового супа и дать оценку его качества по нижеприведенной форме, используя ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах
Суп-пюре с цветной капустой				

2. Приведите примеры других сложных супов-пюре, укажите их сырьевой состав:

а.) _____

б.) _____

3. Обоснуйте широкое применение супов-пюре в детском и лечебном питании _____

4. Почему при подаче температура супов-пюре должна быть ниже температуры заправочных супов и составлять менее 70°C? _____

5. Почему для супов-пюре лучше готовить белую мучную пассеровку без сливочного масла? _____

6. Составить технологическую схему приготовления супа-пюре с цветной капустой

7. Решите ситуационные задачи, используя приложения сборника рецептур блюд и кулинарных изделий:

➤ Какое количество капусты цветной маринованной необходимо взять взамен 432 г капусты цветной свежей для приготовления супа?

➤ Какое количество пюре картофельного сухого необходимо взять взамен 3750 г картофеля свежего продовольственного для приготовления супа-пюре?

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №2.
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОУСОВ ДЛЯ МЯСНЫХ БЛЮД
(ПРОСТОЙ СМЕТАННЫЙ СОУС, СМЕТАННЫЙ СОУС НА БУЛЬОНЕ, ОСТРЫЙ
СМЕТАННЫЙ СОУС)
(4 часа)

Цель занятия:

1. Ознакомить студентов с организацией рабочего места при приготовлении соусов, безопасными приемами труда при работе с оборудованием.

2. Ознакомить с видами соусов для мясных блюд, с посудой, применяемой при приготовлении и подаче; нормами закладки продуктов и выходом готовых соусов, правилами порционирования, санитарно-гигиеническими требованиями при изготовлении соусов для мясных блюд.

3. Научить студентов технологии приготовления соусов для мясных блюд, работе нормативно-технологической документацией, соблюдению норм выхода, сроков реализации.
4. Привить студентам трудолюбие, аккуратность в работе, любовь к профессии.

СОУСЫ — жидкие приправы, подливки к кушаньям, предназначенные для увеличения питательности, сочности, улучшения вкуса (а часто и внешнего вида блюда), а также для соединения между собой различных продуктов в составе одного блюда.

Соусы придают блюдам, приготовленным из одного и того же продукта, разный вкус, увеличивая тем самым возможность разнообразить пищу.

Соусы к горячим мясным блюдам в большинстве случаев готовятся на бульонах.

Довольно часто для мясных и овощных блюд готовят также сметанный соус, основой которого служит сметана.

Соусы сметанные бывают натуральные и на белом соусе. Натуральный сметанный соус приготавливают на белой пассеровке и сметане, являющейся жидкой основой. Однако чаще приготавливают сметанный соус на белой пассеровке и жидкой основе, состоящей из 50% сметаны и 50% бульона.

Если соус не используется сразу после приготовления, то посуду с ним ставят в посуду большего размера с горячей водой и таким образом его можно хранить не более 1,5 — 2 часов.

Горячие соусы готовят в небольшой посуде с толстым дном (сотейник, котелок и др.).

Соусы подают к столу отдельно в соусниках или заправляют ими кушанье (обычно в конце его приготовления).

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально – техническое оснащение

Весоизмерительное оборудование: весы механические, весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.

Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, электромармиты.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные, барная станция для порционирования соусов.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: блендер, столовая посуда и приборы, венчики, гастроемкости, доски разделочные, дуршлаг, емкости д/соусов, кастрюли различной вместимостью, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, сотейники, сита, терки универсальные, шенуа, шумовки, корзины для отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Сырьё: (согласно рецептуре)

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу в группах.

Последовательность технологических операций

для приготовления соусов сметанных

Операция № 1. **Организация рабочего места.**

Операция № 2. **Подготовка продуктов.**

Операция № 3. **Приготовление простого сметанного соуса.**

- 1.) Муку слегка обжарить на сливочном масле.
- 2.) Мучную пассеровку развести горячим мясным бульоном.
- 3.) Добавить сметану и варить при слабом нагреве 5-10 мин.
- 4.) Добавить соль, кусочек масла и перемешать.

Операция № 4. **Приготовление сметанного соуса на бульоне.**

- 1.) Муку, томат слегка обжарить на сливочном масле.
- 2.) В мучную пассеровку добавить мясной бульон и сметану.

Операция № 5. **Приготовление острого сметанного соуса.**

- 1.) Приготовить простой сметанный соус.
- 2.) Рубленый лук и томатное пюре обжарить на сливочном масле и соединить с соусом
- 3.) В готовый соус добавить молотую паприку.



Требования к качеству

Внешний вид – однородная масса, без комочков заварившейся муки.

Консистенция – однородная, эластичная.

Цвет – белый или слегка кремовый. С добавлением томата – светло – оранжевый.

Вкус и запах – в меру соленый, с ароматом сметаны и дополнительных компонентов.

Правила подачи



Способы подачи соуса могут быть разными: можно подать соус в отдельном соуснике, можно налить небольшое количество соуса на тарелку.

Простой сметанный соус - подают к биточкам и котлетам, к печенке, жареной дичи.

Сметанный соус на бульоне - подают к отварному и тушеному мясу.

Острый сметанный соус - подают к говядине, свинине, лосине и дичи.

Практические задания

1. Произвести подготовку компонентов для приготовления соуса сметанного и его производных.
2. Произвести приготовление соусов.



Простой сметанный соус

понадобится:

100 г сметаны, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 ст. ложка сливочного масла, соль по вкусу.

Сметанный соус на бульоне

понадобится:

200 мл бульона, 200 г сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки пшеничной муки, 2 ст. ложки томатной пасты перец, соль по вкусу.

Острый сметанный соус

понадобится:

сметанный соус на бульоне, 2 головки репчатого лука, 1 ст. ложка томатной пасты, немного молотой паприки.

3. Составить отчет (заполнить форму).
4. Оформить отчет с обсуждением полученных результатов, сдать отчет.
5. Убрать рабочее место.

ОТЧЕТ

1. Провести бракераж готовых сметанных соусов и дать оценку их качества по нижеприведенной форме, используя ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах
Простой сметанный соус				
Сметанный соус на бульоне				
Острый сметанный соус				

2. Заполните таблицу, указав причины возникновения и меры предотвращения возможных дефектов сметанных соусов.

Дефект	Причина возникновения	Меры предотвращения
Консистенция		
крупинчатая		
Расслоение соуса		

3. Решите ситуационные задачи, используя приложения сборника рецептов блюд и кулинарных изделий:

- Какое количество томатного пюре с содержанием сухих веществ 12% заменили 120 г соуса томатного острого?
- На сколько граммов меньше понадобится зелени измельченной соленой взамен 550 г зелени свежей?

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №3.
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОУСОВ ДЛЯ МЯСНЫХ БЛЮД
(СМЕТАННО-МОЛОЧНЫЙ СОУС С ХРЕНОМ, СМЕТАННЫЙ СОУС С УКРОПОМ)
(4 часа)

Цель занятия:

1. Ознакомить студентов с организацией рабочего места при приготовлении соусов, безопасными приемами труда при работе с оборудованием.
2. Ознакомить с видами соусов для мясных блюд, с посудой, применяемой при приготовлении и подаче; нормами закладки продуктов и выходом готовых соусов, правилами порционирования, санитарно-гигиеническими требованиями при изготовлении соусов для мясных блюд.
3. Научить студентов технологии приготовления соусов для мясных блюд, работе нормативно-технологической документацией, соблюдению норм выхода, сроков реализации.
4. Привить студентам трудолюбие, аккуратность в работе, любовь к профессии.

СОУСЫ — жидкие приправы, подливки к кушаньям, предназначенные для увеличения питательности, сочности, улучшения вкуса (а часто и внешнего вида блюда), а также для соединения между собой различных продуктов в составе одного блюда.

Соусы придают блюдам, приготовленным из одного и того же продукта, разный вкус, увеличивая тем самым возможность разнообразить пищу.

Соусы к горячим мясным блюдам в большинстве случаев готовятся на бульонах.

Довольно часто для мясных и овощных блюд готовят также сметанный соус, основой которого служит сметана.

Соусы сметанные бывают натуральные и на белом соусе. Натуральный сметанный соус приготавливают на белой пассеровке и сметане, являющейся жидкой основой. Однако чаще приготавливают сметанный соус на белой пассеровке и жидкой основе, состоящей из 50% сметаны и 50% бульона.

Если соус не используется сразу после приготовления, то посуду с ним ставят в посуду большего размера с горячей водой и таким образом его можно хранить не более 1,5 — 2 часов.

Горячие соусы готовят в небольшой посуде с толстым дном (сотейник, котелок и др.).

Соусы подают к столу отдельно в соусниках или заправляют ими кушанье (обычно в конце его приготовления).

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально – техническое оснащение

Весоизмерительное оборудование: весы механические, весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.

Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, электромагниты.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные, барная станция для порционирования соусов.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: блендер, столовая посуда и приборы, венчики, гастроемкости, доски разделочные, дуршлаг, емкости д/соусов, кастрюли различной вместимостью, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, сотейники, сита, терки универсальные, шенуа, шумовки, корзины для отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Сырьё: (согласно рецептуре)

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу в группах.

Последовательность технологических операций для приготовления соусов сметанных

Операция № 1. **Организация рабочего места.**

Операция № 2. **Подготовка продуктов.**

Операция № 3. **Приготовление сметанно-молочного соуса с хреном.**

- 1.) Муку слегка обжарить на сливочном масле.
- 2.) Мучную пассеровку развести горячим молоком.
- 3.) Добавить тертый хрен и сметану.
- 4.) Дать покипеть еще 10 мин и перелить в подогретый соусник.

Операция № 4. **Приготовление сметанного соуса с укропом.**

- 1.) Муку слегка обжарить на сливочном масле.
- 2.) Мучную пассеровку развести горячим молоком.
- 3.) Добавить мелко нарезанный укроп и сметану.
- 4.) Дать покипеть еще 10 мин.

Требования к качеству



Внешний вид – однородная масса, без комочков заварившейся муки.

Консистенция – однородная, эластичная.

Цвет – белый или слегка кремовый. С добавлением томата – светло – оранжевый.

Вкус и запах – в меру соленый, с ароматом сметаны и дополнительных компонентов.

Правила подачи



Способы подачи соуса могут быть разными: можно подать соус в отдельном соуснике, можно налить небольшое количество соуса на тарелку.

Сметанно-молочный соус с хреном - пода к отварному мясу. При желании можно добавить в соус немного сахара или немного уксуса с сахаром.

Сметанный соус с укропом - подают горячим (в соуснике) к отварному мясу.

Практические задания

1. Произвести подготовку компонентов для приготовления соуса сметанного и его производных.
2. Произвести приготовление соусов.



Сметанно-молочный соус с хреном

понадобится:

1 корень хрена, 100 г сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, уксус, сахар, молоко, соль по вкусу.



Сметанный соус с укропом

понадобится:

2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки пшеничной муки, молоко, 2-3 ст. ложки сметаны, укроп, соль по вкусу.

3. Составить отчет (заполнить форму).
4. Оформить отчет с обсуждением полученных результатов, сдать отчет.
5. Убрать рабочее место.

ОТЧЕТ

1. Провести бракераж готовых сметанных соусов и дать оценку их качества по нижеприведенной форме, используя ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах
Сметанно-молочный соус с хреном				
Сметанный соус с укропом				

2. Заполните таблицу, указав причины возникновения и меры предотвращения возможных дефектов сметанных соусов.

Дефект	Причина возникновения	Меры предотвращения
Консистенция крупинчатая		
Расслоение соуса		

3. Решите ситуационные задачи, используя приложения сборника рецептов блюд и кулинарных изделий:

- Какое количество лука репчатого заменили 480 г лука репчатого пассерованного (30%-ной уварки)?
- На сколько граммов больше понадобится сока томатного натурального взамен 730 г помидор свежих?
- Какое количество моркови столовой свежей заменили 170 г моркови столовой сушеной?

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №4.
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОУСОВ ДЛЯ РЫБНЫХ БЛЮД
(СОУС МОЛОЧНЫЙ (ОСНОВНОЙ), СОУС МОЛОЧНЫЙ С ЛУКОМ, СОУС МОЛОЧНЫЙ
С МУСКАТНЫМ ОРЕХОМ)
(3 часа)

Цель занятия:

1. Ознакомить с организацией рабочего места при приготовлении соусов, безопасными приемами труда при работе с оборудованием.
2. Ознакомить с видами соусов для рыбных блюд, с посудой, применяемой при приготовлении и подаче; нормами закладки продуктов и выходом готовых соусов, правилами порционирования, санитарно-гигиеническими требованиями при изготовлении соусов для рыбных блюд.
3. Научить технологии приготовления соусов для рыбных блюд, работе нормативно-технологической документацией, соблюдению норм выхода, сроков реализации.
4. Привить трудолюбие, аккуратность в работе, любовь к профессии.

К горячим соусам, подаваемым к рыбным блюдам относятся соусы на рыбном бульоне, сметанные, молочные и яично-масляные.

В состав большинства горячих соусов входят жидкая основа, пассерованная мука, заправка, пряности и приправы. Большинство соусов имеют консистенцию сливок.

Основой для рыбных соусов являются рыбный бульон и белая пассеровка. Для приготовления белых рыбных соусов используют, как правило, рыбный бульон, получаемый после варки или припускания рыбы, для которой соус и предназначается, а также из пищевых рыбных отходов.

Рыбные соусы условно можно разделить на соусы, основу которых составляет **белый рыбный соус**, и второй вариант - **рыбный томатный соус**. Готовый рыбный соус можно дополнить небольшим количеством овощей, грибами (особенно с шампиньонами), рублеными яйцами, яичными желтками, мускатным орехом, солеными, очищенными и мелко нарубленными огурцами, каперсами и некоторыми другими продуктами.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально – техническое оснащение

Весоизмерительное оборудование: весы механические, весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.

Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, электромармиты.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные, барная станция для порционирования соусов.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: блендер, столовая посуда и приборы, венчики, гастроемкости, доски разделочные, дуршлаги, емкости д/соусов, кастрюли различной вместимостью, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, рукавицы термостойкие

д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, сотейники, сита, терки универсальные, шенуа, шумовки, корзины для отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Сырьё: (согласно рецептуре).

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу в группах.

Последовательность технологических операций для приготовления соусов молочных

Молочный соус можно приготовить густой, средней густоты и полужидкий в зависимости от соотношения молока и обжаренной муки.

Густой соус можно использовать в качестве начинки (для фарширования), соус средней густоты — для запекания рыбных блюд (готовят перед использованием), жидкий — как подливку к блюдам.

Операция № 1. **Организация рабочего места.**

Операция № 2. **Подготовка продуктов.**

Операция № 3. **Приготовление соуса молочного (основного).**

1.) В неглубокую алюминиевую кастрюлю положить сливочное масло или маргарин, слегка нагреть, всыпать пшеничную муку и обжарить ее, периодически помешивая, до светло-желтого цвета.

2.) В горячую белую пассеровку при непрерывном помешивании влить горячее разбавленное водой молоко, посолить и варить 4—5 мин.

3.) Готовый соус процедить.

Операция № 4. **Приготовление соуса молочного с луком**

1.) Приготовить молочный соус (основной).

2.) Мелко нарезанный лук слегка обжарить с жиром, соединить с молочным соусом, размешать, варить 5—7 мин, добавить перец.

3.) Протереть через сито.

Операция № 5. **Приготовление соуса молочного с мускатным орехом.**

1.) Приготовить молочный соус (основной).

2.) Белки яиц мелко порубить, а желтки растереть с мускатным орехом.

3.) Соединить с соусом.

4.) Готовый соус заправить маслом

Требования к качеству



Внешний вид — однородная масса, без комочков заварившейся муки.

Консистенция — жидкая, средней густоты и густая.

Цвет — светло.-кремовый. С добавлением томата — светло — оранжевый.

Вкус — пресный.

Запах — кипяченого молока и дополнительных компонентов.

Практические задания

1. Произвести подготовку компонентов для приготовления соуса молочного и его производных.

2. Произвести приготовление соусов.



Соус молочный (основной)

понадобится:

на 0,5 л полужидкого соуса — 1,5 стакана молока, 0,5 стакана воды, по 2 ст. ложки сливочного масла и муки. На 0,5 л соуса средней густоты — 1,5 стакана молока, 0,5 стакана воды, по 3 ст. ложки сливочного масла и муки.

На 0,5 л густого соуса — 1,5 стакана молока, по 4 ст. ложки сливочного масла и муки.

Для всех видов соусов — 0,5 ч. ложки соли.

Соус молочный с луком

понадобится:

на 0,5 л соуса — 0,5 л полужидкого молочного соуса, 2 головки репчатого лука, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, молотый черный перец.



Соус молочный с мускатным орехом

понадобится:

на 0,5 л соуса — 0,5 л молочного соуса средней густоты, 2 вареных яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 2-3 щепотки тертого мускатного ореха.



3. Составить отчет (заполнить форму).
4. Оформить отчет с обсуждением полученных результатов, сдать отчет.
5. Убрать рабочее место.

ОТЧЕТ

1. Провести бракераж готовых сметанных соусов и дать оценку их качества по нижеприведенной форме, используя ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах
Соус молочный основной				
Соус молочный с луком				
Соус молочный с мускатным орехом				

2. Укажите консистенцию и использование разных видов молочных соусов.

Консистенция молочного соуса	Использование

3. Решите ситуационную задачу, используя ПРИЛОЖЕНИЕ 2 (сборник приложений):

➤ Насколько больше необходимо взять сливок сухих, чем молока коровьего обезжиренного сухого взамен 2000 г молока коровьего пастеризованного цельного?

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №5.
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОУСОВ ДЛЯ РЫБНЫХ БЛЮД
(СОУС МОЛОЧНЫЙ С БЕЛЫМ ВИНOM (РОЗОВЫЙ), СОУС МОЛОЧНЫЙ С ТОМАТОМ)
(3 часа)

Цель занятия:

1. Ознакомить с организацией рабочего места при приготовлении соусов, безопасными приемами труда при работе с оборудованием.
2. Ознакомить с видами соусов для рыбных блюд, с посудой, применяемой при приготовлении и подаче; нормами закладки продуктов и выходом готовых соусов, правилами порционирования, санитарно-гигиеническими требованиями при изготовлении соусов для рыбных блюд.
3. Научить технологии приготовления соусов для рыбных блюд, работе нормативно-технологической документацией, соблюдению норм выхода, сроков реализации.
4. Привить трудолюбие, аккуратность в работе, любовь к профессии.

К горячим соусам, подаваемым к рыбным блюдам относятся соусы на рыбном бульоне, сметанные, молочные и яично-масляные.

В состав большинства горячих соусов входят жидкая основа, пассерованная мука, заправка, пряности и приправы. Большинство соусов имеют консистенцию сливок.

Основой для рыбных соусов являются рыбный бульон и белая пассеровка. Для приготовления белых рыбных соусов используют, как правило, рыбный бульон, получаемый после варки или припускания рыбы, для которой соус и предназначается, а также из пищевых рыбных отходов.

Рыбные соусы условно можно разделить на соусы, основу которых составляет **белый рыбный соус**, и второй вариант - **рыбный томатный соус**. Готовый рыбный соус можно дополнить небольшим количеством овощей, грибами (особенно с шампиньонами), рублеными яйцами, яичными желтками, мускатным орехом, солеными, очищенными и мелко нарубленными огурцами, каперсами и некоторыми другими продуктами.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально – техническое оснащение

Весоизмерительное оборудование: весы механические, весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.

Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, электромармиты.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные, барная станция для порционирования соусов.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: блендер, столовая посуда и приборы, венчики, гастроемкости, доски разделочные, дуршлаги, емкости д/соусов, кастрюли различной вместимостью, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, рукавицы термостойкие

д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, сотейники, сита, терки универсальные, шенуа, шумовки, корзины для отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Сырьё: (согласно рецептуре).

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу в группах.

Последовательность технологических операций для приготовления соусов молочных

Молочный соус можно приготовить густой, средней густоты и полужидкий в зависимости от соотношения молока и обжаренной муки.

Густой соус можно использовать в качестве начинки (для фарширования), соус средней густоты — для запекания рыбных блюд (готовят перед использованием), жидкий — как подливку к блюдам.

Операция № 1. **Организация рабочего места.**

Операция № 2. **Подготовка продуктов.**

Операция № 3. **Приготовление соуса молочного с белым вином (розового).**

1.) Приготовить молочный соус (основной).

2.) Приготовить белый соус: белую горячую пассеровку соединить с горячим бульоном, размешать до образования однородной массы, добавить овощи и варить при слабом кипении. Готовый соус процедить.

3.) Приготовить томатный соус (основной): мелко нарезанный лук и корнишки слегка спассеровать с жиром, добавить томатную пасту и продолжать жарить 4—5 мин. Влить в эту массу белый соус и варить 10—15 мин. В конце варки добавить сахар, перец, соль, сок лимона. Соус процедить. Корнишки протереть и добавить в соус.

4.) В горячую белую пассеровку при непрерывном помешивании влить горячее разбавленное водой молоко, добавить томатный соус, сахар, соль (по вкусу) и проварить 5—7 мин при слабом кипении, непрерывно помешивая.

5.) Соус процедить, влить в него вино и довести смесь до кипения, затем заправить маслом.

Операция № 4. **Приготовление соуса молочного с томатом.**

1.) Приготовить молочный соус (основной).

2.) Приготовить томатный соус (основной): мелко нарезанный лук и корнишки слегка спассеровать с жиром, добавить томатную пасту и продолжать жарить 4—5 мин. Влить в эту массу белый соус и варить 10—15 мин. В конце варки добавить сахар, перец, соль, сок лимона. Соус процедить. Корнишки протереть и добавить в соус.

3.) Молочный соус соединить с томатным и проварить 2—3 мин. Заправить маслом.

Требования к качеству



Внешний вид — однородная масса, без комочков заварившейся муки.

Консистенция — жидкая, средней густоты и густая.

Цвет — светло-кремовый. С добавлением томата — светло-оранжевый.

Вкус — пресный.

Запах — кипяченого молока и дополнительных компонентов.

Практические задания

1. Произвести подготовку компонентов для приготовления соуса молочного и его производных.

2. Произвести приготовление соусов.



Соус молочный с белым вином (розовый)

понадобится:

на 0,5 л соуса — 1 стакан густого молочного соуса, 1 стакан молока, 2 ст. ложки томатного соуса (готового), 3 ст. ложки сухого белого вина, 0,5 ч. ложки сахара, 1 ст. ложка сливочного масла.

Соус молочный с томатом

понадобится:

на 0,5 л соуса — по 1 стакану полужидкого молочного соуса и томатного соуса (основного), 1 ст. ложка сливочного масла.

3. Составить отчет (заполнить форму).

4. Оформить отчет с обсуждением полученных результатов, сдать отчет.

5. Убрать рабочее место.

ОТЧЕТ

1. Провести бракераж готовых сметанных соусов и дать оценку их качества по нижеприведенной форме, используя ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах
Соус молочный с белым вином (розовый)				
Соус молочный с томатом				

2. Укажите консистенцию и использование разных видов молочных соусов.

Консистенция молочного соуса	Использование

3. Решите ситуационную задачу, используя ПРИЛОЖЕНИЕ 2 (сборник приложений):

➤ Какое количество сока томатного натурального необходимо для замены 45 г томатного пюре с содержанием сухих веществ 12%?

ПРИГОТОВЛЕНИЕ «КОРЗИНОК С ГРИБАМИ» (4 часа)

Цель занятия:

1. Ознакомить с организацией рабочего места при приготовлении сложных закусок из овощей, грибов и сыра, безопасными приемами труда при работе с оборудованием.
2. Ознакомить с видами сложных закусок из овощей, грибов и сыра, с посудой, применяемой при изготовлении и подаче; нормами закладки продуктов и выходом готовых блюд, правилами порционирования, санитарно-гигиеническими требованиями при изготовлении сложных закусок из овощей, грибов и сыра.
3. Научить технологии приготовления сложных закусок из овощей, грибов и сыра, работе нормативно-технологической документацией, соблюдению норм выхода, сроков реализации.
4. Привить трудолюбие, аккуратность в работе, любовь к профессии.

Овощи и грибы – идеальная основа для быстрого приготовления разнообразных горячих закусок. Рецепты закусок из овощей и грибов – то, что нужно организации для легкого перекуса, подачи на вечеринках, на завтрак, обед и даже ужин.

Блюда добавлением - на все случаи жизни, для любого стола и любого приёма пищи. Рецепты из сыра, это и простая деревенская еда, и изюминка ресторанной кухни.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально – техническое оснащение

Весоизмерительное оборудование: весы механические, весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.

Тепловое оборудование: аппарат паровой-конвекторн.эл., гриль саламандр, печь микроволновая, плиты электрические или с индукционным нагревом, сковорода wok, фритюрница электрическая, электрогриль, электромармиты.

Механическое оборудование: машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, диспансер для подогрева тарелок.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: блендер, столовая посуда и приборы, венчики, веселки, воронки различного диаметра, гастроемкости, горшки для запекания, доски разделочные, дуршлаг, кастрюли различной вместимостью, кольца для выкладки гарниров, контейнеры для СВЧ, ложки гарнирные, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сотейники, терки универсальные, термометр для печей, толкушки, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, сковорода гриль, корзины для отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Сырьё: (согласно рецептуре)

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу в бригадах.

Последовательность технологических операций

для приготовления корзиночек с грибами

Операция № 1. **Организация рабочего места.**

Операция № 2. **Подготовка продуктов.**

Операция № 3. **Приготовление теста:** в миску всыпать муки, добавить натертый на крупной терке и размятый руками до получения крошки маргарин. В сметану добавить соду и соль, перемешать. Выложить сметану к тесту. Тесто тщательно вымесить руками. Оно должно быть однородным и легко отлипать от рук. При необходимости добавить еще муки (еще где-то 0,5 ст.).

Операция № 4. **Выкладывание теста.** Приготовленное тесто выложить в формочки для кексов таким образом, чтобы корзиночки были тоненькими, но без дырок.

Операция № 5. **Приготовление начинки:** шампиньоны помыть, мелко нарезать. На раскаленную сковороду налить растительное масло, выложить мелко порезанный лук и обжарить до прозрачного состояния. К обжаренному луку выложить грибы, обжарить до готовности, посолить, поперчить. В грибную массу выложить сметану и перемешать.

Операция № 6. **Наполнение корзиночек.** Формочки с тестом наполнить на 2/3 начинкой.

Операция № 7. **Выпекание.** Выпекать в жарочном шкафу при температуре 180°C около 25-30 минут. Достать и посыпать тертым сыром и запекать еще до полного расплавления сыра.

Операция № 8. **Оформление и подача.** Корзиночки остудить и достать из формочек. Украсить веточкой петрушки.

Практические задания

1. Произвести подготовку компонентов для приготовления сложных закусок из овощей, грибов и сыра.

2. Произвести приготовление закусок.

Наименование блюда: «Корзинки с грибами»



Понадобятся:

Для теста:

маргарин 200 гр., сметана- 3 ст.л., соль-щепотка, сода - 0,5 ч. л., мука - 2,5 ст.

для начинки:

шампиньоны (грибы любые)- 350 гр. сметана - 3 ст.л. лук репчатый - 1 шт. масло растительное для жарки, перец черный молотый и соль по вкусу, сыр российский 150 гр, петрушка для украшения

Приготовление теста: всыпать в миску муки, натереть на крупной терке маргарин, размять руками до получения крошки. В сметану добавить соду и соль, перемешать. Выложить сметану к тесту. Тесто тщательно вымесить руками. Оно должно быть однородным и легко отлипать от рук. При необходимости добавить еще муки (еще где-то 0,5 ст.). Приготовленное тесто выложить в формочки для кексов таким образом, чтобы корзиночки были тоненькими, но без дырок.

Приготовление начинки: шампиньоны помыть, мелко нарезать. На раскаленную сковороду налить растительное масло, выложить мелко порезанный лук и обжарить до прозрачного состояния. К обжаренному луку выложить грибы, обжарить до готовности, посолить, поперчить. В грибную массу выложить сметану и перемешать.

Формочки с тестом наполнить на 2/3 начинкой. Выпекать при температуре 180°C около 25-30 минут. Достать и посыпать тертым сыром и запекать еще до полного

расплавления сыра. Корзиночки остудить и достать из формочек. Украсить веточкой петрушки.

3. Составить отчет (заполнить форму).
4. Оформить отчет с обсуждением полученных результатов, сдать отчет.
5. Убрать рабочее место.

ОТЧЕТ

1. Провести бракераж готовых сложных закусок из овощей, грибов и сыра и дать оценку их качества по нижеприведенной форме, используя ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах
Корзинки с грибами				

2. Приведите примеры возможных начинок для приготовления сложных закусок из овощей, грибов и сыра:

- а.) _____
- б.) _____

3. Решите ситуационную задачу, используя приложения сборника рецептов блюд и кулинарных изделий:

➤ Сколько составляет вес 4500 кг баклажанов после их очистки?

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №7. ПРИГОТОВЛЕНИЕ «ПЕРЦОВЫХ ЧАШЕЧЕК С РИСОМ И ГРИБАМИ» (4 часа)

Цель занятия:

1. Ознакомить с организацией рабочего места при приготовлении сложных закусок из овощей, грибов и сыра, безопасными приемами труда при работе с оборудованием.
2. Ознакомить с видами сложных закусок из овощей, грибов и сыра, с посудой, применяемой при изготовлении и подаче; нормами закладки продуктов и выходом готовых блюд, правилами порционирования, санитарно-гигиеническими требованиями при изготовлении сложных закусок из овощей, грибов и сыра.
3. Научить технологии приготовления сложных закусок из овощей, грибов и сыра, работе нормативно-технологической документацией, соблюдению норм выхода, сроков реализации.
4. Привить трудолюбие, аккуратность в работе, любовь к профессии.

Овощи и грибы – идеальная основа для быстрого приготовления разнообразных горячих закусок. Рецепты закусок из овощей и грибов – то, что нужно организации для легкого перекуса, подачи на вечеринках, на завтрак, обед и даже ужин.

Блюда добавлением - на все случаи жизни, для любого стола и любого приёма пищи. Рецепты из сыра, это и простая деревенская еда, и изюминка ресторанной кухни.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально – техническое оснащение

Весоизмерительное оборудование: весы механические, весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.

Тепловое оборудование: аппарат паровой-конвекторн.эл., гриль саламандр, печь микроволновая, плиты электрические или с индукционным нагревом, сковорода wok, фритюрница электрическая, электрогриль, электромармиты.

Механическое оборудование: машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, диспансер для подогрева тарелок.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: блендер, столовая посуда и приборы, венчики, веселки, воронки различного диаметра, гостроемкости, горшки для запекания, доски разделочные, дуршлаг, кастрюли различной вместимостью, кольца для выкладки гарниров, контейнеры для СВЧ, ложки гарнирные, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сотейники, терки универсальные, термометр для печей, толкушки, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, сковорода гриль, корзины для отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Сырьё: (согласно рецептуре)

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу в бригадах.

Последовательность технологических операций для приготовления перцовых чашечек с рисом и грибами

Операция № 1. **Организация рабочего места.**

Операция № 2. **Подготовка продуктов.**

Операция № 3. **Варка риса.** Подготовленный рис отварить в подсоленной воде до готовности.

Операция № 4. **Приготовление начинки.** Лук, чеснок, грибы мелко порезать и обжарить в растительном масле.

Операция № 5. **Подготовка перца.** Перец разрезать пополам и очистить от семян и перегородок, смазать снаружи растительным маслом.

Операция № 6. **Запекание.** Наполнить перец рисом, выложить на пергамент и запекать при 200°С 15-20 минут.

Операция № 7. **Оформление и подача.** Брокколи и цветную капусту отварить до готовности в подсоленной воде, украсить ими готовые перцовые чашечки.

Практические задания

1. Произвести подготовку компонентов для приготовления сложных закусок из овощей, грибов и сыра.

2. Произвести приготовление закусок.

Наименование блюда: «Перцовые чашечки с рисом и грибами»



Понадобятся:

Перец сладкий — 2 шт
 Лук репчатый — 1 шт
 Грибы (шампиньоны) — 100 г
 Чеснок — 1 зуб. Рис — 80 г
 Брокколи — 2 шт
 Капуста цветная — 2 шт
 Масло растительное (для жарки)
 Соль и перец черный (по вкусу)

Рис отварить в подсоленной воде до готовности. Лук, чеснок, грибы мелко порезать и обжарить в растительном масле. Перец разрезать пополам и очистить от семян и перегородок, смазать снаружи растительным маслом. Наполнить перец рисом, выложить на пергамент и запекать при 200 гр. 15-20 минут. Брокколи и цветную капусту отварить до готовности в подсоленной воде, украсить ими готовые перцовые чашечки.

Наименование блюда: «Картофельные лодочки с грибами»

3. Составить отчет (заполнить форму).
4. Оформить отчет с обсуждением полученных результатов, сдать отчет.
5. Убрать рабочее место.

ОТЧЕТ

1. Провести бракераж готовых сложных закусок из овощей, грибов и сыра и дать оценку их качества по нижеприведенной форме, используя ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах
Перцовые чашечки с рисом и грибами				

2. Приведите примеры возможных начинок для приготовления сложных закусок из овощей, грибов и сыра:

а.) _____
 б.) _____

3. Составить технологическую схему приготовления перцовых чашечек с рисом и грибами.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №8. ПРИГОТОВЛЕНИЕ «КАРТОФЕЛЬНЫХ ЛОДОЧЕК С ГРИБАМИ» (4 часа)

Цель занятия:

1. Ознакомить с организацией рабочего места при приготовлении сложных закусок из овощей, грибов и сыра, безопасными приемами труда при работе с оборудованием.
2. Ознакомить с видами сложных закусок из овощей, грибов и сыра, с посудой, применяемой при изготовлении и подаче; нормами закладки продуктов и выходом готовых блюд, правилами порционирования, санитарно-гигиеническими требованиями при изготовлении сложных закусок из овощей, грибов и сыра.
3. Научить технологии приготовления сложных закусок из овощей, грибов и сыра, работе нормативно-технологической документацией, соблюдению норм выхода, сроков реализации.
4. Привить трудолюбие, аккуратность в работе, любовь к профессии.

Овощи и грибы – идеальная основа для быстрого приготовления разнообразных горячих закусок. Рецепты закусок из овощей и грибов – то, что нужно организации для легкого перекуса, подачи на вечеринках, на завтрак, обед и даже ужин.

Блюда добавлением - на все случаи жизни, для любого стола и любого приёма пищи. Рецепты из сыра, это и простая деревенская еда, и изюминка ресторанной кухни.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально – техническое оснащение

Весоизмерительное оборудование: весы механические, весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.

Тепловое оборудование: аппарат паровой-конвекторн.эл., гриль саламандр, печь микроволновая, плиты электрические или с индукционным нагревом, сковорода wok, фритюрница электрическая, электрогриль, электромармиты.

Механическое оборудование: машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, диспансер для подогрева тарелок.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: блендер, столовая посуда и приборы, венчики, веселки, воронки различного диаметра, гостроемкости, горшки для запекания, доски разделочные, дуршлаг, кастрюли различной вместимостью, кольца для выкладки гарниров, контейнеры для СВЧ, ложки гарнирные, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сотейники, терки универсальные, термометр для печей, толкушки, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, сковорода гриль, корзины для отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Сырьё: (согласно рецептуре)

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу в бригадах.

Последовательность технологических операций для приготовления картофельных лодочек с грибами

Операция № 1. **Организация рабочего места.**

Операция № 2. **Подготовка продуктов.**

Операция № 3. **Подготовка картофеля.** Картофель хорошенько промыть, кожицу желательно не очищать, там, где есть точки - их удалить. Разрезать картофелины пополам. Затем аккуратно вынуть серединку ложкой, чтобы бортики и доньшко картофелины осталось примерно 5-7 мм. Готовые картофельные лодочки опустить в воду, чтобы они не потемнели.

Операция № 4. **Приготовление начинки.** Грибы мелко нарезать. Разогреть сковороду, к грибам добавить мелко порезанный лук, зелень, сметану или сливки. Добавить соль и перец по вкусу и тушить до готовности.

Операция № 6. **Наполнение картофеля.** На смазанный маслом противень уложить картофельные лодочки, предварительно вылив из них воду, в каждую картофелину добавить по несколько крупинок соли, свежемолотого черного перца. Затем уложить в них тушеные грибы - равномерно распределяя её по картофелине

Операция № 7. **Выпекание.** Начиненные лодочки поставить в разогретый до 200°C жарочный шкаф - примерно минут на 15-20. Затем вынуть картофельные лодочки и присыпать натертым сыром, чтобы начинка не пересохла, и запекать еще минут 15-20. Готовность можно определить по румяной корочке.

Практические задания

1. Произвести подготовку компонентов для приготовления сложных закусок из овощей, грибов и сыра.
2. Произвести приготовление закусок.

Наименование блюда: «Картофельные лодочки с грибами»



Понадобятся:

Грибы - 400 гр. (грибы любые)
Картофель - 4 шт. (крупные, правильной формы)
Сметана - 100 гр.
Лук репчатый - 1 шт.
Сыр твердый - 150 гр.
Масло для жарки - 50 гр.
Соль, перец - по вкусу.

Картофель хорошенько промыть, кожицу желательно не очищать, там, где есть точки - их удалить. Разрезать картофелины пополам. Затем аккуратно вынуть серединку ложкой, чтобы бортики и доньшко картофелины осталось примерно 5-7 мм. Готовые картофельные лодочки опустить в воду, чтобы они не потемнели.

Готовим начинку: Грибы мелко нарезать. Разогреть сковороду, к грибам добавить мелко порезанный лук, зелень, сметану или сливки. Добавить соль и перец по вкусу и тушить до готовности.

На смазанный маслом противень уложить картофельные лодочки, предварительно вылив из них воду, в каждую картофелину добавим по несколько крупинок соли, свежемолотого черного перца. Затем уложить в них тушеные грибы - равномерно распределяя её по картофелине.

Начиненные лодочки поставить в разогретый до 200°C жарочный шкаф - примерно минут на 15-20. Затем вынуть картофельные лодочки и присыпать натертым сыром, чтобы начинка не пересохла, и запекать еще минут 15-20. Готовность можно определить по румяной корочке.

3. Составить отчет (заполнить форму).
4. Оформить отчет с обсуждением полученных результатов, сдать отчет.
5. Убрать рабочее место.

ОТЧЕТ

1. Провести бракераж готовых сложных закусок из овощей, грибов и сыра и дать оценку их качества по нижеприведенной форме, используя ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах
Картофельные лодочки с грибами				

2. Приведите примеры возможных начинок для приготовления сложных закусок из овощей, грибов и сыра:

- а.) _____
б.) _____

3. Решите ситуационную задачу, используя приложения сборника рецептур блюд и кулинарных изделий:

➤ Сколько получится порций перца фаршированного, с выходом готового изделия 100 г получится из 16 кг перца сладкого свежего сырого?

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №9. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРБУШИ, ЗАПЕЧЕННОЙ С ГРИБАМИ (4 часа)

Цель занятия:

1. Ознакомить с организацией рабочего места при приготовлении сложных блюд из рыбы, безопасными приемами труда при работе с оборудованием.
2. Ознакомить с видами сложных блюд из рыбы запеченной, с посудой, применяемой при изготовлении и подаче; нормами закладки продуктов и выходом готовых блюд, правилами порционирования, санитарно-гигиеническими требованиями при изготовлении блюд из рыбы запеченной.
3. Научить работе с нормативно – технологической документацией, расчету сырья, соблюдению технологических операций при приготовлении блюд из рыбы запеченной, соблюдению норм выхода, сроков реализации, рациональному использованию сырья.
4. Привить трудолюбие, аккуратность в работе, любовь к профессии.

Запекание рыбы под каким-либо маринадом или соусом позволяет сохранить ее специфический вкус и аромат. Важно не перестараться в добавках, чтобы рыба осталась сочной и все-таки рыбой, а не чем-нибудь другим. Некоторые сорта рыбы лучше сочетаются с овощными добавками, когда как другие сорта вкуснее со сливками и яйцами.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально – техническое оснащение

Весоизмерительное оборудование: весы механические, весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.

Тепловое оборудование: аппарат паровой-конвекторн.эл., печь микроволновая, плиты электрические или с индукционным нагревом, сковорода wok, электромармиты, гриль электрический саламандра.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), машина для вакуумной упаковки, мясорубка, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, диспансер для подогрева тарелок.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: блендер, столовая посуда и приборы, венчики, веселки, гастроемкости, горшки для запекания, доски разделочные, дуршлаги, кастрюли различной вместимостью, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, сотейники, терки универсальные, термометр для печей, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, сковорода гриль, корзины для отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Сырьё: (согласно рецептуре).

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Последовательность технологических операций для приготовления горбуши, запеченной с грибами

Операция № 1. **Организация рабочего места.**

Операция № 2. **Подготовка продуктов.**

Операция № 3. **Обжаривание лука с грибами.** Порезать грибы и обжарить их вместе с луком в течение 10 минут.

Операция № 4. **Подготовка рыбы.** Стараясь не порвать кожу, острым ножом аккуратно удалить из каждого стейка кости, отделяя сначала ребра, затем вырезая хребет. Смешать муку с солью и запанировать в ней кусочки рыбы. Выложить рыбу на смазанный противень таким образом, чтобы получились колечки.

Операция № 5. **Подготовка к запеканию.** Наполнить грибной начинкой колечки из горбуши. Сверху на каждый кусочек выложить майонез и аккуратно разровнять по всей поверхности. Посыпать тертым сыром.

Операция № 6. **Запекание.** Поместить в предварительно нагретый до 200°C жарочный шкаф на 25-30 минут (до образования румяной корочки).

Практические задания

1. Произвести подготовку компонентов для приготовления сложных блюд из запеченной рыбы.
2. Произвести приготовление блюд.
3. Составить отчет (заполнить форму).
4. Оформить отчет с обсуждением полученных результатов, сдать отчет.
5. Убрать рабочее место.

Наименование блюда: «Горбуша, запеченная с грибами»



Понадобятся:

(количество порций: 8)

8 стейков из горбуши

300 г свежих грибов

100г твердого сыра

1 луковица

150-200г майонеза

3 ст. ложки муки

1/2 ст. ложка соли

маргарин или растительное масло для жарки грибов и для смазывания противня

Порезать грибы и обжарить их вместе с луком в течение 10 минут. Стараясь не порвать кожу, острым ножом аккуратно удалить из каждого стейка кости, отделяя сначала ребра, затем вырезая хребет. Смешать муку с солью и запанировать в ней кусочки рыбы. Выложить рыбу на смазанный противень таким образом, чтобы получились колечки. Наполнить грибной начинкой колечки из горбуши. Сверху на каждый кусочек выложить майонез и аккуратно разровнять по всей поверхности. Посыпать тертым сыром. Поместить в предварительно нагретый до 200°C жарочный шкаф на 25-30 минут (до образования румяной корочки).

ОТЧЕТ

1. Провести бракераж готовых сложных блюд из рыбы запеченной и дать оценку их качества по нижеприведенной форме, используя ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах
----------------------	-------------	------	------	-------

Горбуша, запеченная с грибами

2. Решите ситуационные задачи, используя приложения сборника рецептов блюд и кулинарных изделий:

Какое количество камбалы дальневосточной неразделанной непластованной кусками нужно взять, чтобы получить 15 порций по 75 грамм:

камбалы отварной	
камбалы припущенной	
камбалы жареной	
камбалы жареной во фритюре	
камбалы запеченной	
камбалы жаренной в сухарях на рашпере	

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №10. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЕЛЬДИ, ЗАПЕЧЕННОЙ В ФОЛЬГЕ (4 часа)

Цель занятия:

1. Ознакомить с организацией рабочего места при приготовлении сложных блюд из рыбы, безопасными приемами труда при работе с оборудованием.
2. Ознакомить с видами сложных блюд из рыбы запеченной, с посудой, применяемой при изготовлении и подаче; нормами закладки продуктов и выходом готовых блюд, правилами порционирования, санитарно-гигиеническими требованиями при изготовлении блюд из рыбы запеченной.
3. Научить работе с нормативно – технологической документацией, расчету сырья, соблюдению технологических операций при приготовлении блюд из рыбы запеченной, соблюдению норм выхода, сроков реализации, рациональному использованию сырья.
4. Привить трудолюбие, аккуратность в работе, любовь к профессии.

Запекание рыбы под каким-либо маринадом или соусом позволяет сохранить ее специфический вкус и аромат. Важно не перестараться в добавках, чтобы рыба осталась сочной и все-таки рыбой, а не чем-нибудь другим. Некоторые сорта рыбы лучше сочетаются с овощными добавками, когда как другие сорта вкуснее со сливками и яйцами.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально – техническое оснащение

Весоизмерительное оборудование: весы механические, весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.

Тепловое оборудование: аппарат паровой-конвекторн.эл., печь микроволновая, плиты электрические или с индукционным нагревом, сковорода wok, электромармиты, гриль электрический саламандра.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), машина для вакуумной упаковки, мясорубка, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, диспансер для подогрева тарелок.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: блендер, столовая посуда и приборы, венчики, веселки, гастроемкости, горшки для запекания, доски разделочные, дуршлаги, кастрюли различной вместимостью, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, сотейники, терки универсальные, термометр для печей, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, сковорода гриль, корзины для отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Сырьё: (согласно рецептуре).

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Последовательность технологических операций для приготовления сельди, запеченной в фольге

Сельдь относится к одной из самых полезных рыб, ведь в своем составе она содержит жирные кислоты Омега-3, которые чрезвычайно полезны для нашего организма.

Операция № 1. **Организация рабочего места.**

Операция № 2. **Подготовка продуктов.**

Операция № 3. **Подготовка сельди.** Сельдь тщательно промывают, очищают и потрошат.

Операция № 4. **Подготовка дополнительных компонентов.** Яйцо варят вкрутую, очищают и мелко рубят. Лук очищают и мелко режут. Шампиньоны нарезают кубиками. Смешивают яйцо, лук и грибы, добавляют измельченную петрушку, соль и перемешивают.

Операция № 5. **Подготовка к запеканию.** Полученной смесью начиняют сельдь. Размягченное сливочное масло смешивают с хреном. Распределяют смесь по 2 листам фольги. Сверху укладывают фаршированную сельдь и заворачивают в фольгу.

Операция № 4. **Запекание.** Запекать при температуре 200°C 25-30 минут.

Операция № 5. **Оформление и подача.** Подавать прямо в фольге, чтобы не вытекал образовавшийся сок.

Практические задания

1. Произвести подготовку компонентов для приготовления сложных блюд из запеченной рыбы.
2. Произвести приготовление блюд.
3. Составить отчет (заполнить форму).
4. Оформить отчет с обсуждением полученных результатов, сдать отчет.
5. Убрать рабочее место.

Наименование блюда: «Сельдь, запеченная в фольге»



Понадобятся:

сельдь – 2 шт.;
шампиньоны – 100 г;
яйца – 1 шт.;
тертый хрен – 1 ч. ложка;
измельченная петрушка;
лук шалот – 2 шт.;
размягченное сливочное масло – 30 г;
соль.

Сельдь тщательно промыть, очистить и выпотрошить. Яйцо отварить вкрутую, очистить и мелко порубить. Лук очистить и мелко порезать. Шампиньоны нарезать кубиками. Смешать яйцо, лук и грибы, добавить измельченную петрушку, соль и перемешать. Полученной смесью начинить сельди. Размягченное сливочное масло смешать с хреном. Распределить смесь по 2 листам фольги. Сверху уложить фаршированную сельдь и завернуть в фольгу. Запекать при температуре 200°C 25-30 минут. Подавать прямо в фольге, чтобы не вытекал образовавшийся сок.

ОТЧЕТ

1. Провести бракераж готовых сложных блюд из рыбы запеченной и дать оценку их качества по нижеприведенной форме, используя ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах
Сельдь, запеченная в фольге				

2. Решите ситуационные задачи, используя приложения сборника рецептур блюд и кулинарных изделий:

Какое количество палтуса чернокорого потрошенного с головой непластованного кусками нужно взять, чтобы получить 38 порций по 100 грамм:

палтуса отварного	_____
палтуса припущенного	_____
палтуса жареного	_____
палтуса жареного во фритюре	_____
палтуса запеченного	_____
палтуса жареного в сухарях на рашпере	_____

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №11.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ БЛЮД ИЗ МЯСА ЗАПЕЧЕННОГО

(4 часа)

Цель занятия:

1. Ознакомить с организацией рабочего места при приготовлении сложных блюд из мяса запеченного, безопасными приемами труда при работе с оборудованием.
2. Ознакомить с видами сложных блюд из мяса запеченного, с посудой, применяемой при изготовлении и подаче; нормами закладки продуктов и выходом готовых блюд, правилами порционирования, санитарно-гигиеническими требованиями при изготовлении сложных блюд из мяса запеченного.
3. Научить работе с нормативно – технологической документацией, расчету сырья, соблюдению технологических операций при приготовлении блюд из мяса запеченного, соблюдению норм выхода, сроков реализации, рациональному использованию сырья.
4. Привить трудолюбие, аккуратность в работе, любовь к профессии.

Для запекания подходят мягкие части туши, но не плоские, а объемные – плоские лучше жарить на сковороде или гриле в виде стейков. Большие мягкие куски с небольшим количеством внутреннего жира запекаются лучше всего.

Если вы предпочитаете говядину, для запекания необходимо выбирать мясо молодых бычков, а именно ростбиф - толстый край спинной мышцы, расположенный ближе к шее. Мясо молодых бычков - это качественная говядина до 3 лет. У молодых бычков мясо более мягкое и сочное, чем у взрослого животного, и оно быстрее готовится. А в отличие от телятины, в мясе молодых бычков уже накоплены все полезные вещества, необходимые для полноценного питания человека.

Если вы хотите запечь свинину – выбирайте филе из окорока. Это его внутренняя, самая нежная часть. Предпочтительнее всего использовать беконную свинину – постное нежное мясо с тонким слоем розового шпика, которое считается наиболее ценным.

Планируете приготовить запеченную баранину? Выбирайте окорочок. Благодаря своей мягкости и нежности это просто идеальный отруб для запекания.

Важно, чтобы в выбранном куске мяса отсутствовали пленки, жилы, не было излишнего жира (небольшое количество – не помешает), то есть мясо должно быть разделано добросовестно и качественно.

Для запекания идеально подходят чугунные противни: они отличаются прекрасной теплопроводностью и равномерным нагреванием. Желательно, чтобы у них было антипригарное покрытие. Необходимо выбирать тяжелую посуду с толстым дном и бортами высотой 3-5 см.

Важные нюансы:

- Никогда не ставьте мясо в не прогретый до нужной температуры жарочный шкаф – из него вытечет весь сок.
- Если во время запекания вам кажется, что корочка на мясе вот-вот подгорит, прикройте мясо листом фольги.
- Есть несколько классических сочетаний мяса и специй, которыми вы можете воспользоваться для получения блестящего результата:

Говядина - черный молотый перец.

Свинина - тмин, черный молотый перец, душистый перец, чеснок.

Баранина - розмарин, чеснок.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально – техническое оснащение

Весоизмерительное оборудование: весы механические, весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.

Тепловое оборудование: аппарат паровой-конвекторн.эл., печь микроволновая, плиты электрические или с индукционным нагревом, сковорода wok, электромармиты.

Механическое оборудование: машина для вакуумной упаковки, процессор кухонный, диспансер для подогрева тарелок.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: столовая посуда и приборы, вилки для вынимания мяса, гастроемкости, доски разделочные, кастрюли различной вместимостью, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сотейники, терки универсальные, термометр для печей, щипцы универсальные, шумовки, сковорода гриль, корзины для отходов.

Расходные материалы: фольга, стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Сырьё: (согласно рецептуре).

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Последовательность технологических операций

для приготовления свинины, запеченной в фольге с луковым соусом

Операция № 1. **Организация рабочего места.**

Операция № 2. **Подготовка продуктов.**

Операция № 3. **Подготовка мяса.** Разрезание куска мяса вдоль, но не до конца, так, чтобы его можно было раскрыть как книжку. Отбивание, посыпание солью и перцем, натирание смесью хмели-сунели. Маринование 30 минут. Заливание соевым соусом и повторное маринование часа на два.

Операция № 4. **Подготовка лука.** Нарезание половины лука тонкими полукольцами, второй половины нарезаем мелкими кубиками. Заливание нарезанного полукольцами лука кипятком минут на 5, сливание воды. Заливание свежей горячей водой с растворенным в ней уксусом, добавление соли. Маринование лука 30-40 минут.

Операция № 5. **Приготовление соуса.** Натирание чеснока на мелкой терке. Обжаривание оставшегося лука и чеснока до золотистого цвета. Добавление муки и майонеза. Тщательное перемешивание. Обжаривание.

Операция № 6. **Подготовка к запеканию.** Выкладывание на лист фольги небольшого количества лукового соуса, затем мясо так, чтобы половина пласта мяса накрыла лук. Выкладывание сверху еще немного лукового соуса. Накрывание лука "свободной" половинкой пласта мяса. И заворачивание в фольгу.

Операция № 7. **Запекание.** Запекание в разогретом до 160-180°C жарочном шкафу в течение 1 часа 20 минут. За это время мясо должно полностью пропечься. Раскрывание кулика фольги и выкладывание половины маринованного лука на мясо. Запекание еще минут 5-10. Лук за это время не должен сильно поджариться.

Операция № 8. **Оформление и подача.** Подаем мясо горячим с маринованным луком вместе. Гарнир подойдет любой.

Практические задания

1. Произвести подготовку компонентов для приготовления блюда.
2. Произвести приготовление свинина, запеченная в фольге с луковым соусом.
3. Составить отчет (заполнить форму).
4. Оформить отчет с обсуждением полученных результатов, сдать отчет.
5. Убрать рабочее место.

Наименование блюда: «Свинина, запеченная в фольге с луковым соусом»



Понадобятся:

свинина мякоть 500 гр,
лук репчатый 600 гр,
чеснок 4 зубчика,
масло растительное 4 ст. л,
соус соевый 100 мл,
уксус яблочный 3 ст. л,
соль 1 ч. л,
перец чёрный молотый 1 щепотка,
смесь хмели-сунели 4 ч. л,
мука пшеничная 1 ст. л,
майонез 1 ст. л.

Кусок мяса разрезать вдоль, но не до конца, так, чтобы его можно было раскрыть как книжку. Отбить, посолить, натереть смесью хмели-сунели, немного посыпать перцем. Оставить мариноваться минут на 30. Залить соевым соусом и оставить мариноваться часа на 2. Чеснок натереть на мелкой терке. Половину лука нарезать тонкими полукольцами, вторую половину нарезать мелкими кубиками. Залить нарезанный полукольцами лук кипятком максимум минут на 5, воду слить. Залить свежей горячей водой с растворенным в ней уксусом, посолить. Мариновать лук 30-40 минут. На масле обжарить оставшийся лук и чеснок до золотистого цвета. Добавить муку. И майонез. Все хорошо перемешать. Еще немного обжарить. Соус готов. На лист фольги выложить немного лукового соуса, затем мясо так, чтобы половина пласта мяса накрыла лук. И сверху выложить еще немного лукового соуса. Получится эдакий бутерброд: лук-мясо-лук. Накрыть лук "свободной" половинкой пласта мяса. И завернуть в фольгу. Запекать в разогретом до 160-180°C жарочном шкафу в течение 1 часа 20 минут. За это время мясо должно полностью пропечься. Раскрыть кулек фольги и выложить половину маринованного лука на мясо. Полностью кулек опять не закрывать и запекать еще минут 5-10. Лук за это время не должен сильно поджариться.

ОТЧЕТ

1. Провести бракераж готового блюда и дать оценку его качества по нижеприведенной форме, используя ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах
Свинина, запеченная в фольге с луковым соусом				

2.Решите ситуационные задачи, используя приложения сборника рецептов блюд и кулинарных изделий:

➤ Какое количество говядины I категории нужно получить на складе, чтобы запечь 7 порций рулета с яйцами, с выходом готового изделия 210 граммов и 13 порций рулета с макаронами, с выходом готового изделия 350 граммов?

➤ Какое количество говядины II категории необходимо взять для приготовления 20 порций котлет, запеченных с молочным соусом, с массой готовых изделий 140 граммов?

➤ На сколько граммов уменьшился вес при тушении фрикаделек в соусе, если масса готового изделия составила 2150 г?

➤ На сколько порций ромштекса, весом готовой порции 91 грамм, хватит 2,5 кг говядины I категории, и сколько необходимо взять говядины II категории, для приготовления такого же количества порций?

➤ На сколько порций шницеля, весом готовой порции 88 граммов, хватит 7 кг баранины I категории, и сколько необходимо взять баранины II категории, для приготовления такого же количества порций?

➤ На сколько порций эскалопа, весом готовой порции 85 граммов, хватит 9 кг свинины мясной, и сколько необходимо взять свинины обрезной и свинины жирной, для приготовления такого же количества порций?

➤ На сколько порций ростбифа, весом готовой порции 100 граммов, хватит 11 кг телятины I категории, и сколько необходимо взять телятины II категории, для приготовления такого же количества порций?

Шкала снижения оценки качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты

Наименование показателя	Дефекты	Снижение оценки, баллы
Внешний вид	1. Обработка компонентов произведена не полностью: в основном всех блюд сладких блюд, напитков, гастрономических продуктов закусок, компотов салатов, винегретов	0,5 1,0 2,0 3,0
	2. Несоответствие нарезки компонентов принятой технологии: в основном всех блюд салатов, винегретов, блюд из рыбных и мясных гастрономических продуктов, супов, солянок и прозрачных супов с овощами	0,5 1,0
	3. Несоответствие набора компонентов блюда рецептуре	1,0
	4. Не соблюдено соотношение компонентов в блюде: в основном во всех блюдах в заливных блюдах (рыбных, мясных), гастрономических продуктах, студнях, мороженом в салатах из свежих овощей, компотах в разных овощных консервах	1,0 1,5 2,0 3,0
	5. Наличие мелких частиц: кусочков в блюдах из рыбных и мясных гастрономических продуктов костей в мясных студнях, костей и костных пластинок от голов в рыбных студнях	0,5 3,0
	6. Наличие комочков заварившееся муки, крахмала и манной крупы, хлопьев свернувшихся яиц, непотертых частичек: в жидкой части заправочных супов в соусах, супах-пюре, сладких и других блюдах	0,5 1,0
	7. Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	1,0
	8. Нарушена целостность панировки в изделиях, кролика, из жареной рыбы	1,0
	9. Нарушение целостности: кожи в изделиях из птицы и дичи оболочки мучных изделий (вытекание фарша)	1,0 2,0
	10. Наличие трещин на поверхности: пудингов, шарлоток яблок в тесте яблок печеных	0,5 2,0 3,0
	11. Наличие взвешенных частичек (мутность) в желе, напитках, заливных холодных блюдах и прозрачных супах	1,0
	12. Значительное отклонение: жира в соусе, жидкости в салатах из свежих, соленых, квашеных овощей, в икре овощной жидкости в икре кетовой, сливках, сметане (взбитых), киселях	2,0 3,0
	13. Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках	1,0
	14. Несоответствие формы изделия или нарезки продукта принятой технологии: плодов, ягод, бахчевых свежих, рыбы соленой холодного и горячего копчения блюд из мясных, рыбных гастрономических продуктов, рубленых изделий; запеченных блюд; сладких блюд; сыра; колбас корзиночек, гренок для остальных блюд	0,5 2,0 3,0 1,0
	15. Подсыхание поверхности, заветривание: бутербродов, банкетных закусок, холодных блюд и закусок из яиц, рыбы под майонезом, паштетов	1,0 2,0

	сыра, колбасы (или выделение жира на поверхности), консервов рыбных и овощных, салатов, винегретов, мясных и рыбных гастрономических продуктов	
	16. Отсутствие блеска на поверхности: салатов (от масла), желе винегретов	1,0 2,0
	17. Масса плохо взбита, рисунок на поверхности не сохраняется (кремы, взбитые сливки, сметана); на разрезе виден плотный слой неизбитого желе (муссы, самбуки); неоднородная консистенция (муссы, самбуки, кремы)	1,0
	18. Вспенивание киселей, простокваши, ряженки, кефира, ацидофилина	3,0
	19. Пленка на поверхности: киселей, кипяченого молока соусов чая-заварки (чайная пыль)	0,5 2,0 3,0
	20. Отклонение в оформлении блюда	0,5
Цвет	1. Незначительно отличающийся от характерного; жареные изделия имеют на поверхности темноокрашенные вкрапления 2. Слабоокрашенные или темноокрашенные; несвойственные для блюда (изделия). Интенсивность окраски жареных (запеченных) блюд для изделий нехарактерная 3. Несвойственная окраска изделий, блюд (в том числе на разрезе) или их компонентов	0,5 1,0 2,0
Запах	1. Немного нетипичный, с небольшим преобладанием одного какой-либо компонента, аромат специй слабо выражен 2. Слабовыраженный, малотипичный с заметным преобладанием одного компонента, слабой посторонний 3. Посторонний, неприятный, нетипичный: пригорелый, кислый или другой, крайне нежелательный	1,0 2,0 3,0
Вкус	1. Характерный, слабовыраженный, вкус специй не ощущается, слегка пересаленный 2. Нетипичный, нежелательный: слишком острый, соленый, сладкий, кислый 3. Посторонний, неприятный; привкус прокисших, прогоревших, несвежих продуктов.	1,0 2,0 3,0
Консистенция	1. Недоваренные или переваренные компоненты 2. Нарушено соотношение массы плотной и жидкой частей (в первых блюдах и компонентах) 3. Очень жидкая или густая (в первых блюдах и соусах) 4. Неоднородная (в супах-пюре, изделиях из фаршей и различных масс, киселях, кремах, кисло-молочных продуктах) 5. Крошливая в мясных, рубленых и запеченных блюдах и изделиях из творога, овощей и др. 6. Жесткая, сухая в изделиях из мяса и мясoproductов, птицы, дичи, кролика и рыбы 7. Несочная в салатах из свежих овощей, салатах и закусках из маринованной свеклы и тыквы 8. Сухая: в пудингах, шарлотках в бутербродах, банкетных закусках, мясных и рыбных салатах и винегретах 9. Мягкая, нехрустящая соленых огурцов и капусты в салатах и винегретах: из вареных овощей из свежих плодов и овощей 10. Плотная, резинистая в желе, муссах, самбуках, кремах 11. Слабая (заливные студни, желе и другие изделия и блюда не держат формы) 12. Липкая, неоднородная в суфле, пудингах, шарлотках 13. Хлеб черствый, крошливый (гренки пересушены)	2,0 2,0 2,0 2,0 2,0 2,0 2,0 1,5 2,0 2,0 2,0 3,0 2,0 3,0 3,0 2,0