

Департамент образования, науки и молодежной политики
Воронежской области
ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

*для выполнения практических, лабораторных работ в рамках учебной практики по
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной
кулинарной продукции*

для студентов, обучающихся по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Острогожск 2017

Рассмотрено на заседании цикловой
комиссии ветеринарных дисциплин и
профессиональных модулей и технологии
продукции общественного питания
Протокол № _____ от _____

Председатель комиссии

_____ А.М. Михин

УТВЕРЖДАЮ

заместитель директора

по учебной работе

_____ О.В.Редина

Рецензенты

С.М. Зименская, руководитель научно-методического центра ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум»

С.В. Бондаренко, председатель Правления ОПТК «Содружество» Острогожского района Воронежской области

Землянских В.Н.

Рабочая тетрадь для проведения практических и лабораторных работ в рамках учебной практики по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учеб. пособие / В.Н.Землянских. - Департамент образования, науки и молодежной политики Воронежской области, Острогож. многопроф. техникум. – Острогожск: ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум», 2017. – 107 с.

Изложен порядок выполнения практических и лабораторных работ учебной практики по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, дается вводный инструктаж, методические рекомендации для выполнения заданий, нормативная, учебная и справочная литература, варианты заданий к дифференцированному зачёту по учебной практике.

Рабочая тетрадь составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и рабочей программы профессионального ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Департамент образования, науки и молодежной политики
Воронежской области
ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ (ОТЧЁТ)

*для выполнения практических и лабораторных работ в рамках учебной практики по
ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной
кулинарной продукции*

Ф.И.О. студента

Группа

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Специальность

Учебный год_____

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	3
РАЗДЕЛ 1. Организация и технология приготовления канапе, тарталеток и волованов, салатов, легких и сложных холодных закусок.....	4
Вводный инструктаж	4
Практическая работа № 1.: Участие в проведении инструктажей: вводного и на рабочем месте	5
Практическая работа № 2.: Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, волованов и тарталеток. Определение качества сырья. Соблюдение условий и сроков реализации при отпуске.	10
Лабораторная работа № 1.: Ведение технологического процесса приготовления и отпуска канапе, волованов и тарталеток: канапе на хлебной и сырной основе, волованов, тарталеток.	15
Лабораторная работа № 2.: Ведение технологического процесса приготовления и отпуска салатов и легких закусок: закусочных салатов, тапас, легких закусок из овощей, суши и роллов.....	23
Лабораторная работа № 3.: Ведение технологического процесса приготовления и отпуска сложных холодных закусок: суфле, паштетов, парфе из печени, карпаччо из телятины.....	27
РАЗДЕЛ 2. Организация и технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, морепродуктов, мяса, субпродуктов и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи.	30
Лабораторная работа № 4.: Ведение технологического процесса приготовления и отпуска сложных холодных блюд из рыбы, морепродуктов и сельскохозяйственной (домашней) птицы: рулетов, заливных блюд, терринов.....	30
РАЗДЕЛ 3. Организация и технология приготовления сложных холодных соусов.	34
Лабораторная работа № 5.: Ведение технологического процесса приготовления и отпуска сложных холодных соусов и маринадов: дрессингов, дипов и чатни.....	34
Список литературы	38
Приложения	39
Приложение 1. Варианты заданий дифференцированного зачёта по учебной практике.....	39

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая тетрадь предназначена для проведения учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Рабочая тетрадь составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и рабочей программы профессионального модуля.

В рабочей тетради представлены практические и лабораторные работы по разделам «Организация и технология приготовления канапе, тарталеток и волованов, салатов, легких и сложных холодных закусок», «Организация и технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, морепродуктов, мяса, субпродуктов и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи» и «Организация и технология приготовления сложных холодных соусов».

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции согласно учебному плану рассчитана на 36 часов.

Данное пособие поможет студентам отработать умения, сформировать практический опыт по подготовке различного сырья к производству, оценке качества продукции, выполнению сырьевых расчётов, работе со Сборником рецептур, безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря в ходе выполнения работ.

Каждая практическая и лабораторная работа имеет определенную структуру:

- контрольные вопросы при допуске к занятию, на которые необходимо дать письменный ответ;
- методические рекомендации, позволяющие выполнить задания, содержащие теоретический материал, основные понятия, определения по теме;
- порядок выполнения заданий, включающий практические задания с подробной инструкцией по выполнению, которые рекомендуется выполнять последовательно, так как они взаимосвязаны;
- контрольные вопросы к зачету, обобщающие изученную тему, на них необходимо отвечать в письменном виде.

К каждой практической и лабораторной работе студенты оформляют расчёты, таблицы, схемы, согласно выполненным заданиям.

Оценка за практическую (лабораторную) работу складывается преподавателем из учёта правильности выполнения заданий в учебном кулинарном цехе и в рабочей тетради.

Полностью заполненная и оценённая преподавателем рабочая тетрадь является отчётом студента по итогам прохождения учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Вводный инструктаж необходим для разъяснения студентам организационных вопросов выполнения практических и лабораторных работ.

Практические работы проходят в кабинете «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства». Со студентами проводится инструктаж по технике безопасности при работе с технологическим оборудованием кулинарного производства и по противопожарной, электро- безопасности.

На каждой практической работе перед студентами ставятся цели, задачи, указывается время выполнения каждого задания; разъясняются правила заполнения рабочей тетради и порядок выполнения и оформления заданий.

В конце практической работы студентам предлагается выполнить контрольные письменные задания.

Лабораторные работы проходят в учебном кулинарном цехе. Со студентами проводится инструктаж по технике безопасности при работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарём и по противопожарной, электро- безопасности.

В конце лабораторной работы студентам предлагается выполнить контрольные письменные задания.

Преподаватель в течение практической (лабораторной) работы осуществляет контроль за ходом её выполнения.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №1

РАЗДЕЛ 1. Организация и технология приготовления канапе, тарталеток и волованов, салатов, легких и сложных холодных закусок

НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Участие в проведении инструктажей: вводного и на рабочем месте

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Изучить порядок обучения безопасным приемам труда, проведения и оформления инструктажей по технике безопасности

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1-9, ПК 2.1-2.3

ПРИБРЕТАЕМЫЕ УМЕНИЯ: Студенты смогут организовывать и оформлять проведение различных видов инструктажей по технике безопасности и охране труда

НОРМА ВРЕМЕНИ: 2ч

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: рабочая тетрадь

ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ: соблюдение правил техники безопасности согласно проведенному инструктажу

ЛИТЕРАТУРА:

Гайворонский К.Я. Охрана труда на предприятиях общественного питания и торговли: учеб. пособие/ К.Я. Гайворонский, Н.Г.Щеглов. - М.: ИД «Форум» - ИНФРА-М, 2016. - 128с.

Вопросы при допуске к работе

1. По каким причинам работник общественного питания может получить производственную травму?

2. Какие виды производственных травм наиболее часто получают работники доготовочных цехов?

3. Какие виды технологического оборудования в доготовочных цехах являются наиболее травмоопасными?

- 1. Какие виды производственного инвентаря в доготовочных цехах являются наиболее травмоопасными?**

- 2. Какие общие требования техники безопасности необходимо соблюдать при подготовке технологического оборудования к работе?**

- 3. Какие общие требования техники безопасности необходимо соблюдать во время работы технологического оборудования?**

- 4. Какие общие требования техники безопасности необходимо соблюдать по завершении работ на технологическом оборудовании?**

Методические рекомендации

Право на безопасный труд закреплено в Конституции Российской Федерации (п.3 ст. 37) Конституция Российской Федерации. - М., 1999. В области охраны труда на предприятиях и в учреждениях основными законодательными актами являются Трудовой кодекс РФ (ТК), Гражданский кодекс РФ и Федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации».

НОРМАТИВНАЯ И НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Нормативная документация определяет требования к условиям труда, т. е. к уровню вредных производственных факторов. Нормативно-техническая документация обеспечивает защиту работающих от действия опасных и вредных факторов, определяет требования к производственному оборудованию и производственным помещениям, к организации и проведению технологических процессов, созданию и применению средств защиты. Инструкции по охране труда бывают типовыми (для рабочих основных предприятий), отраслевыми и действующими в масштабе предприятия. В настоящее время основными видами нормативно-технической документации является действующая система стандартов безопасности труда (ССБТ).

ОРГАНИЗАЦИЯ И ФУНКЦИИ СЛУЖБ ОХРАНЫ ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИИ

Организация работы на предприятии по созданию здоровых и безопасных условий труда работающих, предупреждению несчастных случаев и профессиональных заболеваний возлагается на службу охраны труда. Служба охраны труда в соответствии с возложенными на нее основными задачами выполняет следующие функции:

- проводит анализ состояния и причин производственного травматизма и профессиональных заболеваний, разрабатывает совместно с соответствующими службами мероприятия по предупреждению несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний, а также контролирует их выполнение;
- организует работу по проведению паспортизации санитарно-технического состояния на рабочих местах по подразделениям предприятия;
- организует совместно с соответствующими службами предприятия разборку и выполнение комплексного плана улучшения условий труда, охраны труда и санитарно-оздоровительных мероприятий, а также участвует в разработке соглашений по труду;
- подготавливает и вносит руководству предприятия предложения по разработке и внедрению более совершенных конструкций, предохранительных устройств и других средств защиты от опасных производственных факторов;
- участвует в работе по внедрению стандартов безопасности труда и научных разработок по охране труда;
- проводит совместно с соответствующими службами предприятия и с участием профсоюзного актива проверки (или участвует в проверках) технического состояния зданий, сооружений, оборудования, эффективности работы вентиляционных систем, состояния санитарно-технических устройств, санитарно-бытовых помещений;
- контролирует правильность составления и своевременность представления заявок на приобретение спецодежды, спецоборудования и других средств индивидуальной защиты, а также оборудования и материалов для осуществления мероприятий по охране труда;
- оказывает помощь подразделениям предприятия в организации контроля состояния окружающей производственной среды;
- участвует в работе комиссий по приемке в эксплуатацию новых и после реконструкции объектов производственного назначения, оборудования и машин, проверяя выполнение требований по обеспечению здоровых условий труда;
- проводит вводный инструктаж и оказывает помощь в организации обучения работников по вопросам охраны труда;
- участвует в работе аттестационной комиссии и комиссии по проверке знания специалистами правил и норм по охране труда, инструкций по технике безопасности.

ВИДЫ ИНСТРУКТАЖЕЙ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ИХ СОДЕРЖАНИЕ

Предусмотрено проведение пяти видов инструктажей:

1. вводного
2. первичного (на рабочем месте)
3. повторного
4. внепланового
5. целевого.

Целевой инструктаж проводится при выполнении разовых работ, не связанных с выполнением прямых обязанностей. Регистрируется в наряде-допуске.

Да	Фамилия.	Год	Протокол	Вид инв.	Фамилия,	Подпись	Стажировка на рабочем месте
----	----------	-----	----------	----------	----------	---------	-----------------------------

							Инструктирующего	Инструктируемого	Количество смен (с по....)	Стажировку прошёл (подпись рабочего)	Знания проверил, допуск к работе произвёл(подпись, дата)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Контрольные вопросы

1. Кто возглавляет службу охраны труда на малых предприятиях?

2. С кем проводится вводный инструктаж на предприятиях общественного питания?

3. В каких случаях проводится внеплановый инструктаж на рабочем месте?

4. Как часто проводится текущий инструктаж на рабочем месте?

Оценка _____

Подпись преподавателя _____

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 2

РАЗДЕЛ 1. Организация и технология приготовления канапе, тарталеток и волованов, салатов, легких и сложных холодных закусок.

НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, волованов и тарталеток. Определение качества сырья. Соблюдение условий и сроков реализации при отпуске.

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Выполнить подготовку сырья к производству, дать оценку качества сырья, закрепить знания о условиях и сроки реализации при отпуске.

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1-9, ПК 2.1-2.3

ПРИБРЕТАЕМЫЕ УМЕНИЯ: Студенты смогут оценивать с помощью органолептического метода качество сырья, выполнять сырьевые расчёты, используя различные приложения Сборника рецептов

НОРМА ВРЕМЕНИ: 4 ч

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: рабочая тетрадь

ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ: соблюдение правил техники безопасности согласно проведенному инструктажу

ЛИТЕРАТУРА:

- 1.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост. Ананина В. А. и др., под ред. Ф. Л. Марчука.-М.: Хлебпродинформ, - Ч. 1. 2009,
- 2.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. / Л.А. Радченко. – М.: КНОРУС, 2016. - 328с.
- 3.Технология продукции общественного питания: учеб./А.Т. Васюкова., А.А.Славенский., Д.А.Куликов.-М.:ИТК Дашков и К,2016.-496с.

Вопросы при допуске к работе

1.Какие виды сырья используются для приготовления канапе?

2.Какие виды сырья используются для приготовления волованов?

3. Какие виды сырья используются для приготовления тарталеток?

4. Какова температура подачи сложных холодных закусок?

5. Какое сырье используется для приготовления салатов?

6. Какое сырье используется для приготовления легких и сложных холодных закусок?

Методические рекомендации

Перед началом работы ознакомьтесь с основными понятиями и определениями изучаемой темы, которые помогут вам быстро и правильно справиться с заданием.

Канаше - это маленькие фигурные бутерброды, которые красиво оформляют и подают в качестве закуски. Для их приготовления, кроме хлеба или небольших фигурных крутонов, выпеченных из слоеного и других видов теста, используют несколько видов разнообразных рыбных, мясных и других продуктов.

Из рыбных продуктов для приготовления канаше можно использовать зернистую, паюсную и кетовую икру, балычные изделия, рыбу соленую, горячего и холодного копчения, а также разнообразные рыбные консервы.

Из мясных продуктов можно использовать ветчину, различные колбасы, вареные и жаренные мясные продукты, а также и другие гастрономические и кулинарные изделия. Подбираемые для канапе продукты должны сочетаться по внешнему виду, цвету и вкусу. Для оформления применяют сливочное масло, масляные смеси, майонез, свежие и маринованные огурцы, красный сладкий перец, зелень, вареные яйца, лимон, фрукты и т.д.

Соленые рыбные продукты хорошо сочетаются с яйцом, а ветчина, буженина и некоторые другие мясные продукты - неострыми сырами (советский, российский, голландский и др.). Сыры можно использовать для канапе и в качестве основного продукта.

Сливочное масло для канапе размягчают и взбивают.

Канапе обычно приготавливают на пшеничном хлебе и только для некоторых из видов (с килькой, бужениной) используют ржаной. С хлеба срезают корки, нарезают его полосами толщиной 0,5 см, шириной 5 -6 см или фигурно (выемкой), подсушивают в жарочном шкафу или тостере и охлаждают. По краям подготовленного хлеба, покрытого сливочным маслом, по всей длине укладывают полоски основного продукта, между которыми из кондитерского мешка, используя различные насадки, выпускают сливочное масло, масляные смеси или майонез. Полосы оформляют дополнительными продуктами и разрезают их на бутерброды различной формы (прямоугольники, ромбы, треугольники). Готовые канапе охлаждают, давая маслу затвердеть. Отпускают из расчета 3 - 5 шт. на порцию.

Корзиночки приготавливают из сдобного или слоеного теста с выходом 12 - 25 г, а волованы из слоеного теста с выходом 10 - 20 г.

Корзиночки и волованы наполняют различными продуктами, кулинарными изделиями (волованы с икрой, с салатом, с паштетом из печени и т.д.). Для фуршетного стола может быть уменьшен выход наполненных корзиночек до 25 г, а волованов до 20 г.

Закусочные бутерброды, корзиночки и волованы укладывают на блюдо, подбирая их так, чтобы они сочетались по форме и цвету. Под каждый бутерброд и волован хорошо положить салфетку.

*Канапе с сыром. Полосы подготовленного хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла, сверху укладывают ломтики сыра так, чтобы они полностью закрывали хлеб. На середину ломтиков сыра при помощи кондитерского мешка наносят рисунок из сливочного масла и оформляют зеленью и перцем.

* Канапе с бужениной и окороком. Полосы подготовленного хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла. Буженину и окорок укладывают полосками по краям хлеба. Середину оформляют огурцом или перцем и измельченной зеленью. Эти канапе можно готовить на ржаном хлебе.

* Канапе с паштетом. Полосы подготовленного хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла. Из корнетика выпускают паштет. Оформляют перцем, рублеными яйцами и зеленью.

Канапе с паюсной икрой. Полосы подготовленного хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла. Сверху укладывают икру, кружочки очищенного огурца и рубленые яйца. Шинкованный зеленый лук располагают по краям. Полоски хлеба нарезают на кусочки различной геометрической формы.

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

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

Совокупность полезных свойств кулинарной продукции характеризуется пищевой ценностью, органолептическими показателями, усвояемостью, безопасностью.

Пищевая ценность - это комплексное свойство, объединяющее энергетическую, биологическую, физиологическую ценность, а также усвояемость, безопасность.

Энергетическая ценность характеризуется количеством энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления.

Биологическая ценность определяется в основном качеством белков пищи - перевариваемостью и степенью сбалансированности аминокислотного состава.

Физиологическая ценность обусловлена наличием веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека (сапонины свеклы, кофеин кофе и чая и т.д.).

Органолептические показатели (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус) характеризуют субъективное отношение человека к пище и определяются с помощью органов чувств.

Качество кулинарной продукции формируется в процессе всего технологического цикла производства.

Контроль качества - проверка соответствия показателей качества кулинарной продукции установленным требованиям, это один из важнейших этапов технологического цикла производства. Контроль качества условно подразделяют на три вида: предварительный(входной), операционный (производственный), выходной (приемочный).

Качество кулинарной продукции, ее безопасность контролируют по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. Изготовитель обязан обеспечивать постоянный технологический контроль производства, органы государственного надзора и контроля в установленном порядке - выборочный контроль.

Органолептическую оценку качества полуфабрикатов проводят по внешнему виду, цвету, запаху; кулинарных изделий и блюд - по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу.

В канapé и легких закусках продукты должны сохранять соответствующую форму нарезки. Консистенция сырых овощей - упругая, вареных - мягкая, гренки - хрустящие. При подаче канapé и легкие закуски выкладывают на тарелки, украшают зеленью и свежими овощами, не потемневшими. Вкус, запах и цвет канapé и легких закусок должны соответствовать входящим в них продуктам.

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

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

Обработанные овощи и зелень, предназначенные для салатов, хранят 1 ч, вареные овощи - не больше 8-12ч.

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

Салаты в заправленном виде хранят при t 14С не более 1ч.

Порядок выполнения работы

[illegible][illegible]

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

1. Каково значение холодных блюд и закусок?

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

2. В чем отличие холодных блюд от холодных закусок?

[illegible]

3. Как подготавливают продукты для холодных блюд и закусок?

[illegible]

4. Какие существуют виды бутербродов?

Оценка _____
Подпись преподавателя _____

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 1

РАЗДЕЛ 1. Организация и технология приготовления канапе, тарталеток и волованов, салатов, легких и сложных холодных закусок

НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Ведение технологического процесса приготовления и отпуска канапе, волованов и тарталеток: канапе на хлебной и сырной основе, волованов, тарталеток.

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Выполнить приготовление и отпуск канапе на хлебной и сырной основе, волованов и тарталеток.

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1-9, ПК 2.1-2.3

ПРИБОРЕТАЕМЫЕ УМЕНИЯ: Студенты смогут готовить канапе на хлебной и сырной основе, волованы, тарталетки.

НОРМА ВРЕМЕНИ: 6ч

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: рабочая тетрадь

ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ: соблюдение правил техники безопасности согласно проведенному инструктажу

ЛИТЕРАТУРА:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост. Ананина В. А. и др., под ред. Ф. Л. Марчука.-М.: Хлебпродинформ, - Ч. 1. 2009,
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. / Л.А. Радченко. – М.: КНОРУС, 2016. - 328с.
3. Технология продукции общественного питания: учеб./А.Т. Васюкова., А.А.Славенский., Д.А.Куликов.-М.:ИТК Дашков и К,2016.-496с.

Вопросы при допуске к работе

- 1. Какой хлеб обычно используют для приготовления канапе?**

- 2. Как подготавливают хлебную основу для приготовления канапе?**

3. Какое сырье используют для приготовления тартелеток, волованов?

4. Какие продукты используют для наполнения тартелеток, волованов?

5. Какую посуду используют для подачи канапе, тартелеток, волованов?

Перед началом работы ознакомьтесь с основными понятиями и определениями изучаемой темы, которые помогут вам быстро и правильно справиться с заданием.

Тарталетки с печеночным муссом, перепелиными яйцами и помидорами черри

Мусс получается очень-очень нежным. Черри и перепелиные яйца дополняют вкус и придают яркость тарталеткам.

Желательно использовать маленькие тарталетки. Вместо черри можно использовать обычные помидоры, нарезанные небольшими кусочками, также, вместо перепелиных яиц можно использовать куриные.

Из указанного количества ингредиентов получается около 20 небольших тарталеток.

Ингредиенты

печеночный мусс:

- 250 г куриной печени
- 75 мл сливок (10–20%)
- 75 г моркови
- 75 г лука
- зелень по вкусу
- соль
- перец
- растительное масло



также:

- тарталетки
- перепелиные яйца (около 10 шт.)
- помидоры черри (около 10 шт.)
-

Приготовление

Лук мелко нарезать.

Морковь натереть на мелкой терке.

Зелень мелко нарезать.

На растительном масле обжарить лук.

Добавить морковь, немного обжарить.

Добавить печень.

Жарить, при помешивании, в течение 15–20 минут.

Остудить.

Готовую печень положить в блендер, добавить сливки, все измельчить.

К печени добавить зелень, посолить, поперчить, перемешать.


Черри и яйца разрезать на две части.

В тарталетки выложить печеночный мусс (при помощи кулинарного шприца или ложкой).

На мусс выложить яйца и черри.



Приготовление канапе « Божья коровка»

Вид канапе	Ингредиенты, вес брутто/нетто (г)	Требования к качеству
	Батон- 45/30 Ветчина- 20/15 Сыр- 27/25 Листья салата- 5/3 Помидоры- 24/20,5 Маслины- 5/3 выход: -/80	Основание хлеба вырезано формой цветочка, продукты уложены слоями, сверху половинка помидора оформлена в виде «божьей коровки»

Волованы с парфе из куриной печени

Из куриной печени можно приготовить не только паштет, но и парфе. В отличие от паштета, консистенция парфе более воздушная. Поэтому для подачи лучше использовать корзиночки или волованы из слоеного теста.

Ингредиенты:

куриная печень – 400 г

коньяк - 1.5 ст.л.

соль – 5 г

перец – 0,1

растительное масло – 10 г

сливочное масло – 250 г

слоеное тесто (бездрожжевое) – 500 г

яйцо – 40 г

Приготовление:

Куриную печень очистить от пленок, жилок. Залить холодной водой и оставить на 2 часа. Через 2 часа откинуть на дуршлаг и дать воде полностью стечь. Обсушенную печень отбить кухонным молотком. Кусочки печени должны остаться при этом целыми. Отбитую печень сложить в миску, посолить, поперчить, добавить коньяк и растительное масло. Убрать в холодильник на 2 часа. Переложить печень в жаропрочную форму, накрыть фольгой и поставить в поддон с горячей водой. Перенести поддон в разогретую до 160 С духовку и готовить около 1 часа. Готовая печень покроется плотной корочкой, но останется нежно- розовой на срезе. Дать печени остыть в форме, переложить в дуршлаг, чтобы стекла вся жидкость. Сложить печень в миску и измельчить блендером до однородности. Добавить кусочки размягчённого сливочного масла. Размешать сначала вилкой. Затем взбить печень с маслом до легкой воздушной консистенции. Для этого используйте миксер с насадками для взбивания белков.

Для волованов раскатать слоеное тесто толщиной примерно 5 мм, вырезать четное число кружков желаемого размера. В половине кружков вырезать отверстие меньшего диаметра. Выложить целые кружки на противень, смазать края белком, сверху на них положить получившиеся кольца и смазать желтком. Выпекать волованы при температуре 180 С около 20 минут. Когда готовые волованы остынут, наполнить их печеночным парфе (для этого лучше использовать корнетик).



Канapé-дуэты с сыром

Самые простенькие канapé, в которых главным действующим лицом является сам сыр, нарезанный кубиками или, в случае с бри и камамбером — треугольничками.



Варианты: сыр бри и виноградка — одно из лучших сочетаний для подачи сыра на канapé: твердый сыр типа Гауда, а на нем оливка, также можно «приколоть» листик петрушки сыр и вяленые помидоры, сыр и курага, сыр и помидорка черри, камамбер с ежевикой (клубникой, кусочками ананаса), сыр с плесенью типа Дор Блю, твердый сыр, виноград, сырокопченая ветчина, сыр- ломтик инжира, сыр моцарелла- кусочек киви, сыр банан, сыр арбуз, творожный сыр, листик мяты.



Сложные сырные канapé. В таких канapé присутствуют 3 и более составляющих. И это не просто подача сыра, а довольно сложная закуска для праздничного стола.



Технологические схемы разрабатываются для полного оснащения рабочих мест поваров в производственных цехах, выполнения правильной закладки сырья, грамотного ведения технологического процесса, соблюдения температурного и временного режима хранения продукции.

Порядок выполнения работы

Задание 1. Выполнить технологический процесс приготовления канапе на сырной основе.

- 1.Подготовить производственный стол для приготовления канапе в учебном кулинарном цехе.
2. Подобрать необходимый производственный инвентарь и посуду:
 - разделочные доски соответствующей маркировки,
 - разделочные ножи соответствующей маркировки,
3. Взвесить необходимое сырьё для приготовления канапе.
4. Выполнить процесс приготовления канапе.
- 5.Убрать рабочее место для выполнения дальнейших технологических операций.

Задание 2. Выполнить технологический процесс приготовления канапе «Божья коровка».

- 1.Подготовить производственный стол для приготовления канапе «Божья коровка» в учебном кулинарном цехе.
2. Подобрать необходимый производственный инвентарь для приготовления канапе «Божья коровка». в учебном кулинарном цехе:
 - разделочные доски соответствующей маркировки,
 - разделочные ножи соответствующей маркировки,
3. Взвесить необходимое сырьё для приготовления канапе.
4. Выполнить процесс приготовления канапе вместе с преподавателем.
- 5.Убрать рабочее место для выполнения дальнейших технологических операций.

Задание 3. Выполнить технологический процесс приготовления волованов с парфе из куриной печени.

- 1.Подготовить производственный стол для приготовления волованов с парфе из куриной печени в учебном кулинарном цехе.
2. Подобрать необходимый производственный инвентарь и посуду:
 - разделочные доски соответствующей маркировки,
 - разделочные ножи соответствующей маркировки,
 - кастрюли, сотейники и сковороды.
3. Взвесить необходимое сырьё для приготовления волованов и парфе.
4. Подготовить технологическое оборудование для приготовления волованов– жарочный шкаф.
4. Выполнить процесс приготовления парфе.
- 5.Убрать рабочее место для выполнения дальнейших технологических операций.

Задание 4. Выполнить технологический процесс приготовления тарталеток с печеночным муссом, перепелиными яйцами и помидорами черри

- 1.Подготовить производственный стол для приготовления тарталеток с печеночным муссом, перепелиными яйцами и помидорами черри в учебном кулинарном цехе.
2. Подобрать необходимый производственный инвентарь для приготовления тарталеток с печеночным муссом, перепелиными яйцами и помидорами черри:
 - разделочные доски соответствующей маркировки,
 - разделочные ножи соответствующей маркировки,
3. Взвесить необходимое сырьё для приготовления тарталеток с печеночным муссом, перепелиными яйцами и помидорами черри.

4. Выполнить процесс приготовления тарталеток с печеночным муссом, перепелиными яйцами и помидорами черри в учебном кулинарном цехе вместе с преподавателем.

5. Убрать рабочее место для выполнения дальнейших технологических операций.

Задание 5. Построить технологические схемы приготовленных банкетных закусок.

Контрольные вопросы

1. На какие группы подразделяют холодные блюда и закуски?

2. Каковы требования к качеству и сроки хранения паштетов?

Оценка _____

Подпись преподавателя _____

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 2

РАЗДЕЛ 1. Организация и технология приготовления канапе, тарталеток и волованов, салатов, легких и сложных холодных закусок.

НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Ведение технологического процесса приготовления и отпуска салатов и легких закусок: закусочных салатов, тапас, легких закусок из овощей, суши и роллов.

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Выполнить приготовление закусочных салатов, тапас, легких закусок из овощей, суши и роллов.

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1-9, ПК 2.1-2.3

ПРИБОРЕТАЕМЫЕ УМЕНИЯ: Студенты смогут приготавливать закусочные салаты, тапас, легкие закуски из овощей, суши и роллы.

НОРМА ВРЕМЕНИ: 6ч

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: рабочая тетрадь

ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ: соблюдение правил техники безопасности согласно проведенному инструктажу

ЛИТЕРАТУРА:

- 1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост. Ананина В. А. и др., под ред. Ф. Л. Марчука.-М.: Хлебпродинформ, - Ч. 1. 2009,
- 2.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. / Л.А. Радченко. – М.: КНОРУС, 2016. - 328с.
3. Технология продукции общественного питания: учеб./А.Т. Васюкова., А.А.Славенский., Д.А.Куликов.-М.:ИТК Дашков и К,2016.-496с.

Вопросы при допуске к работе

- 1. Какое сырье используется для приготовления салатов и легких сложных холодных закусок?**

- 2. Какое сырье используется для приготовления суши и роллов?**

- 3. Какие соусы используются для заправки салатов?**

- 4. Какое сырье используется для приготовления тапас?**

5. Какую посуду используют для подачи салатов и легких сложных холодных закусок?

Методические рекомендации

Перед началом работы ознакомьтесь с основными понятиями и определениями изучаемой темы, которые помогут вам быстро и правильно справиться с заданием.

Тапас - это небольшие закуски из мяса, рыбы, овощей, хлеба и других продуктов в различных их сочетаниях. Блюдо испанской кухни, во многих питейных заведениях подаются фирменные тапасы.

Особенно колоритны на вкус острые тапасы с традиционными испанскими колбасами чоризо и с сыро-вяленным хамоном.

Для приготовления тапаса потребуется: нарезка сырого бекона- 200г, ветчина -150г., мягкий сыр творожный или сливочный 150г, арахис-200г, оливковое масло-20г, чеснок и острый перец -10г, яйца-2шт.

Приготовление: Для начинки из острого арахиса потопить на оливковом масле измельченный чеснок и кусочки острого перца, посолить. Добавить арахис и обжарить все вместе. Затем измельчить при помощи блендера.

Так, чтобы одна часть арахиса превратилась в пасту, а другая часть осталась целыми орешками. Для яично-ореховой начинки, сварить яйца вкрутую. Остывшие яйца очистить и натереть. Соединить с рублеными орехами и мягким сыром. Перемешать, посолить по вкусу. Обжарить на сковороде. Обернуть разные виды начинок мясными кусочками, при необходимости зафиксировать шпажками. Оставшиеся порции начинок подать на кусочках свежего или поджаренного хлеба.



Салат-закуска "Ракушки"

Большие ракушки кончилиони (Conchiglioni) специально предназначены для фарширования. Из них готовят вторые блюда. А, начинив их каким-либо салатом, получают хорошую закуску. Причем, начинку для больших ракушек можно выбирать каждый раз новую.

Ракушки макароны-200г, яйца отварные-3шт, огурцы свежие-200г, лук красный-50г, сардины консервированные-150г, майонез-50г, соль, зелень петрушки, листья салата, помидоры-50г, сыр твёрдый-30г.

Приготовление:

Отварить, согласно инструкции на упаковке, 20 ракушек. Это 12-13 минут, затем опрокинуть на дуршлаг. Дать ракушкам остыть.

Рыбу размять вилкой, яйца, очищенный огурец и лук порезать мелкими кубиками. Добавить майонез и посолить по вкусу. Все перемешать.

На дно тарелки выложить салатные листья. На них – кружочки помидоров. На каждый помидор добавить немного майонеза. Каждую ракушку начинить салатом и выложить ракушки, фаршированные салатом, на помидоры.

Сверху салат-закуску "Ракушки" посыпать мелко натертым сыром.



Порядок выполнения работы

Задание 1. Выполнить технологический процесс приготовления салата-закуски «Ракушки».

1. Подготовить производственный стол для приготовления салата-закуски «Ракушки» в учебном кулинарном цехе.

2. Подобрать необходимый производственный инвентарь и посуду для приготовления салата-закуски:

- разделочные доски соответствующей маркировки,
- разделочные ножи соответствующей маркировки,
- кастрюли, сковороды.

3. Взвесить необходимое сырьё.

4. Подготовить технологическое оборудование для приготовления салата-закуски в учебном кулинарном цехе – электроплиту.

5. Выполнить процесс приготовления салата-закуски.

6. Убрать рабочее место для выполнения дальнейших технологических операций.

Задание 2. Выполнить технологический процесс приготовления тапас.

1. Подготовить производственный стол для приготовления тапас в учебном кулинарном цехе.

2. Подобрать необходимый производственный инвентарь для приготовления тапас:

- разделочные доски соответствующей маркировки,
- разделочные ножи соответствующей маркировки,
- шпажки.

3. Взвесить необходимое сырьё для приготовления тапас.

4. Выполнить процесс приготовления тапас.

5. Убрать рабочее место для выполнения дальнейших технологических операций.

Задание 3. Разработать технологические карты на приготовленные тапас и салат-закуску для кафе «Время Есть».

Контрольные вопросы

1. Каким образом можно охарактеризовать показатели качества для легких холодных закусок?

2. Каковы основные условия и сроки реализации салатов и сложных холодных закусок?

Оценка _____

Подпись преподавателя _____

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 3

РАЗДЕЛ 1. Организация и технология приготовления канапе, тарталеток и волованов, салатов, легких и сложных холодных закусок.

НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Ведение технологического процесса приготовления и отпуска сложных холодных закусок: суфле, паштетов, парфе из печени, карпаччо из телятины.

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Выполнить приготовление суфле, паштетов, парфе из печени, карпаччо из телятины.

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1-9, ПК 2.1-2.3

ПРИБОРЕТАЕМЫЕ УМЕНИЯ: Студенты смогут приготавливать суфле, паштеты, парфе из печени, карпаччо из телятины.

НОРМА ВРЕМЕНИ: 6ч

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: рабочая тетрадь

ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ: соблюдение правил техники безопасности согласно проведенному инструктажу

ЛИТЕРАТУРА:

- 1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост. Ананина В. А. и др., под ред. Ф. Л. Марчука.-М.: Хлебпродинформ, - Ч. 1. 2009,
- 2.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. / Л.А. Радченко. – М.: КНОРУС, 2016. - 328с.
3. Технология продукции общественного питания: учеб./А.Т. Васюкова., А.А.Славенский., Д.А.Куликов.-М.:ИТК Дашков и К,2016.-496с.

Вопросы при допуске к работе

1. Какое сырье используется для приготовления суфле, паштетов?

2. В чем отличие паштетов от суфле?

3. Какие крупнокусковые полуфабрикаты из говядины (телятины) можно использовать для приготовления рулетов карпаччо?

4. Какие виды сырья, кроме говядины (телятины), используются для приготовления таких блюд?

5. Какие специи и приправы используются для приготовления карпаччо?

Методические рекомендации

Перед началом работы ознакомьтесь с основными понятиями и определениями изучаемой темы, которые помогут вам быстро и правильно справиться с заданием.

«Суфле» - название "суфле" происходит от французского слова "souffle", что значит "дыхание, дуновение". Суфле бывает не только легким, сладким, с добавлением сахара или ягод, но и более сытным, например, из сыра, мяса или овощей. Такие суфле легко могут заменить плотный завтрак или даже ужин. Главный секрет успеха в приготовлении вкусного суфле - научиться тщательно взбивать в устойчивую пену белки, а затем аккуратно их смешивать с остальными составляющими блюда. Белки для основы суфле

взбивают венчиком (или миксером) до образования блестящей однородной (но не сухой) пены, на поверхности которой при извлечении венчика должны оставаться плотные остrokонечные вершинки. Затем белки соединяют с остальными ингредиентами блюда. Смешать суфле надо так, чтобы объем белков почти не уменьшился. Белки смешивают в два приема: сначала следует примешать некоторое количество взбитых белков с твердыми составляющими, чтобы сделать смесь более жидкой и близкой по консистенции к взбитым белкам, только потом добавляют оставшиеся белки и осторожно снизу вверх перемешивают.

Суфле с сыром "по-французски"

Ингредиенты:

- молоко – 400гр
- сливочное масло - 100гр
- мука – 80гр
- тертый сыр – 100гр.
- яйцо - 5 шт.

Приготовление: муку пассеровать с маслом, чтобы не образовалось комков; развести кипящим молоком, приправить солью, перцем, мускатным орехом, все - перемешать; поставить на огонь и довести до кипения. Снять с огня, засыпать тертый сыр, желтки, перемешать и в последний момент очень осторожно выложить белки, взбитые в густую пену. После этого снова перемешать и разложить в смазанные и посыпанные изнутри мукой горшочки (рассчитано на 8 горшочков). Сырное суфле выпекать в духовке при температуре 200-250 градусов в течение 10-15 минут.

Рулет карпаччо из телятины (говядины) с сыром и базиликом

Ингредиенты: телятина(вырезка) -160 г, сыр (моцарелла) – 30 г, базилик – 20 г, соль, перец чёрный молотый.

Приготовление:

- зачистить телячью вырезку,
- вырезку нарезать вдоль и развернуть,
- пласт немного отбить,
- нарезать сыр (моцареллу) тонкими пластинами,
- отбитое мясо посолить и поперчить, выложить на один край листочки базилика и на них ломтики моцареллы,
- свернуть рулет,
- быстро обжарить рулет на растительном масле до образования верхней белой корочки,
- обжаренный рулет плотно завернуть, прижимая в пищевую плёнку и заморозить в течении 4 часов.

Порядок выполнения работы

Задание 1. Выполнить технологический процесс приготовления суфле с сыром «по-французски».

1.Подготовить производственный стол для приготовления суфле с сыром «по-французски» в учебном кулинарном цехе.

2. Подобрать необходимый производственный инвентарь и посуду:

- разделочные доски соответствующей маркировки,
- разделочные ножи соответствующей маркировки.

3. Взвесить необходимое сырьё.

4. Выполнить процесс приготовления блюда.

5.Убрать рабочее место для выполнения дальнейших технологических операций.

Задание 2. Выполнить технологический процесс приготовления рулета карпаччо из телятины с сыром и базиликом.

. 1. Подготовить производственный стол для приготовления рулета карпаччо в учебном кулинарном цехе.

2. Подобрать необходимый производственный инвентарь для оснащения учебного места в учебном кулинарном цехе:

- разделочные доски соответствующей маркировки,
- разделочные ножи соответствующей маркировки,
- шпажки или нитки,
- фольгу или пищевую плёнку.

3. Взвесить необходимое сырьё для приготовления рулета.

4. Выполнить процесс приготовления рулета карпаччо в учебном кулинарном цехе вместе с преподавателем.

5. Убрать рабочее место для сдачи дежурному по учебному кулинарному цеху.

Задание 3. Разработать технологические карты на приготовленные блюда: суфле с сыром «по-французски», рулет карпаччо для кафе «Время Есть».

Контрольные вопросы

1. Каков порядок безопасной эксплуатации технологического оборудования - электроплиты?

2. Каковы основные условия и сроки реализации суфле, паштетов?

Оценка _____

Подпись преподавателя _____

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 4

РАЗДЕЛ 2. Организация и технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, морепродуктов, мяса, субпродуктов и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи

НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Ведение технологического процесса приготовления и отпуска сложных холодных блюд из рыбы, морепродуктов, мяса, субпродуктов и сельскохозяйственной (домашней) птицы: рулетов, заливных блюд, терринов.

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Выполнить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, морепродуктов, мяса, субпродуктов и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1-9, ПК 2.1-2.3

ПРИБРЕТАЕМЫЕ УМЕНИЯ: Студенты смогут приготавливать рулеты, заливные блюда, террины.

НОРМА ВРЕМЕНИ: 6ч

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: рабочая тетрадь

ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ: соблюдение правил техники безопасности согласно проведенному инструктажу

ЛИТЕРАТУРА:

- 1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост. Ананина В. А. и др., под ред. Ф. Л. Марчука.-М.: Хлебпродинформ, - Ч. 1. 2009,
- 2.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. / Л.А. Радченко. – М.: КНОРУС, 2016. - 328с.
3. Технология продукции общественного питания: учеб./А.Т. Васюкова., А.А.Славенский., Д.А.Куликов.-М.:ИТК Дашков и К,2016.-496с.

Вопросы при допуске к работе

1. Какое основное и дополнительное сырье используется для приготовления сложных холодных блюд из мяса?

2. Какие специи и приправы используются для приготовления рыбных и мясных бульонов?

3. Какие желирующие вещества используются для приготовления заливных блюд?

4. Какие существуют способы приготовления терринов?

Методические рекомендации

Перед началом работы ознакомьтесь с основными понятиями и определениями изучаемой темы, которые помогут вам быстро и правильно справиться с заданием. Из рыбы, морепродуктов, мяса, субпродуктов и сельскохозяйственной (домашней) птицы приготавливают широкий ассортимент сложных холодных блюд в частности рулеты, заливные блюда, террины.

Мясной рулет в луковой шелухе

Ингредиенты:

Свинина – 500г

морковь - 1 00г

луковая шелуха - от 5-7 луковиц

соль- 10г

приправа для мясных блюд- 20 г

петрушка – 25 г

Приготовление:

Мясо покрыть пищевой пленкой и отбить, преобразуя в плоский прямоугольный пласт.

Обильно приправить солью и специями, затем слой чеснока.

Чесночный слой покрыть слоем рубленой петрушки. Затем очистить и натереть тонкой соломкой морковь. После чего равномерно распределить по всей заготовке, оставив небольшой отступ от края.

Скрутить свинину в рулет и закрепить ниткой.

Варить мясной рулет в луковой шелухе 1,5 часа.

Вареную в луковой шелухе заготовку извлечь из кастрюли и остудить. Теплый рулет натереть чесноком, обернуть пленкой и отправить в холодильник до полного охлаждения.

Перед подачей к столу пленку снять, нарезать рулет.



Террин — это способ запекания, в результате которого получается что-то среднее между паштетом, запеканкой и рулетом, выложенное в глиняную или керамическую форму. Именно благодаря этой узнаваемой форме с крышкой, в которой террин готовится и подается, появилось такое название. Чаще всего эта посуда прямоугольная, обязательно огнеупорная, ярких однотонных расцветок. Террины могут готовиться из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов, различных овощей.

Традиционной изюминкой терринов является то, что фарш из продуктов обязательно залит желейной "рубашкой". Эта пряная корочка защищает блюдо от высыхания. Иногда

вместо желе используют шпик, роль которого заключается все в том же сохранении нежности, сочности блюда.

Террины нередко готовят из смешанных фаршей, добавляя разные виды мяса, овощей, трав. Множество ингредиентов, используемых при приготовлении, делают блюдо настоящим кулинарным шедевром, радующим глаз и возбуждающим аппетит.

Продукты, которые используют для приготовления терринов, либо перемалывают в фарш, либо нарезают пластинками, либо сочетают оба способа. Неоднородная, в отличие от паштета, структура блюда в данном случае — преимущество и узнаваемая особенность. При подаче блюдо нарезают ломтиками. Технология приготовления классического террина заключается в измельчении продуктов с помощью мясорубки или ножа, добавлении желирующих ингредиентов, плотном укладывании их в подходящую для запекания форму, прижатии крышкой и запекании.

Приготовленное таким образом блюдо, имеет упругую консистенцию, корочку желе, легко режется и может употребляться как в горячем, так и в холодном виде. В качестве желирующих и связывающих продукты компонентов можно использовать сливки, яйца, бульоны, вино, шампанское, мягкие сыры.

Террин из двух видов рыбы

Ингредиенты:

Лосось(форель) – 450 г

филе трески – 200 г

яйцо – 40 г

хлеб белый – 22 г

лук-шалот – 20 г

сливки 22% - 100 мл

соль -10 г,

перец -2 г

масло сливочное - 20г

Приготовление:

Приготовить рыбное филе, вымыть его, обсушить бумажными салфетками, порезать на куски.

Небольшой кусочек лосося 50гр отложить в сторону.

Куски форели и трески вместе с кусочками белого хлеба измельчить в блендере (мясорубке), добавить сливки, взбитое яйцо, посолить, хорошо вымесить.

Отложенный в сторону кусок форели порезать на маленькие кусочки и добавить их в фарш, перемешать, чтобы они распределились равномерно.

Форму смазать маслом, выложить рыбную массу, поставить ее в форму с водой большего размера и поместить в разогретую до 190 * духовку на 45 минут.

Террин можно подать теплым с гарниром или как холодную закуску.

Заливной мусс из ветчины

Ингредиенты:

Ветчина – 300 г,

яйцо – 80 г.,

желатин – 15 г,

вино столовое – 10 г,

бульон – 400 г,

сливки – 20 г,

горчица – 10 г,

перец – 1 г ,

соль – 10 г.

Приготовление:

2 сваренных вкрутую яйца и ветчину дважды пропустить через мясорубку, добавить вино, перец, соль и горчицу; все хорошо перемешать. Из бульона и желатина (1 чайная ложка желатина на / стакана бульона) приготовить желе, добавить в него взбитые сливки, охладить, налив в маленькие формочки так, чтобы желе покрывало только их стенки. Для этого формочки надо заранее хорошо остудить. Затем в каждую формочку медленно и понемногу вливать желе, поворачивая таким образом, чтобы оно застывало на стенках тонким слоем.

После этого наполнить формочки приготовленной смесью из ветчины и яиц, но не до верха, и залить ее оставшимся желе. Поместить в холодильник на несколько часов для застывания. Чтобы легко извлечь мусс из формочки, надо на несколько секунд опустить ее в горячую воду, после чего сразу же опрокинуть на тарелку.

При подаче в центр круглой тарелки поставить салатник с майонезом, а вокруг уложить мусс.

Порядок выполнения работы

Задание 1. Выполнить технологический процесс приготовления мясного рулета в луковой шелухе.

1. Подготовить производственный стол для приготовления мясного рулета в луковой шелухе в учебном кулинарном цехе.
2. Подобрать необходимый производственный инвентарь и посуду для приготовления мясного рулета в луковой шелухе в учебном кулинарном цехе:
 - разделочные доски соответствующей маркировки,
 - разделочные ножи соответствующей маркировки,
 - кастрюли, нитки, пленка.
3. Взвесить необходимое сырьё для приготовления мясного рулета.
4. Убрать рабочее место для выполнения дальнейших технологических операций.

Задание 2. Выполнить технологический процесс приготовления террина из двух видов рыбы.

1. Подготовить производственный стол для приготовления террина из двух видов рыбы в учебном кулинарном цехе.
2. Подобрать необходимый производственный инвентарь :
 - разделочные доски соответствующей маркировки,
 - разделочные ножи соответствующей маркировки,
 - формы.
3. Взвесить необходимое сырьё для приготовления террина из двух видов рыбы.
4. Выполнить процесс приготовления террина из двух видов рыбы.
5. Убрать рабочее место для выполнения дальнейших технологических операций.

Задание 3. Выполнить технологический процесс приготовления блюда заливной мусс из ветчины.

1. Подготовить производственный стол для приготовления заливного мусса из ветчины в учебном кулинарном цехе.
2. Подобрать необходимый производственный инвентарь:
 - разделочные доски соответствующей маркировки,
 - разделочные ножи соответствующей маркировки,
 - формочки.
3. Взвесить необходимое сырьё для приготовления блюда.

4.Выполнить процесс приготовления заливного мусса из ветчины.

5.Убрать рабочее место для выполнения дальнейших технологических операций.

Задание 4. Разработать технологические карты приготовленных блюд для кафе « Время Есть».

Контрольные вопросы

1. С какими соусами подают мясные рулеты?

2. Для чего используются технологические схемы на предприятиях питания?

3. Каким видам тепловой обработки подвергаются полуфабрикаты - рулеты?

Оценка _____

Подпись преподавателя _____

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 5

РАЗДЕЛ 3. Организация и технология приготовления сложных холодных соусов.

НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Ведение технологического процесса приготовления и отпуска сложных холодных соусов и маринадов: дрессингов, дипов и чатни.

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Выполнить приготовление сложных холодных соусов и маринадов.

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1-9, ПК 2.1-2.3

ПРИБРЕТАЕМЫЕ УМЕНИЯ: Студенты смогут выполнять приготовление сложных холодных соусов и маринадов.

НОРМА ВРЕМЕНИ: 6ч

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: рабочая тетрадь

ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ: соблюдение правил техники безопасности согласно проведенному инструктажу

ЛИТЕРАТУРА:

1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост. Ананина В. А. и др., под ред. Ф. Л. Марчука.-М.: Хлебпродинформ, - Ч. 1. 2009,

2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. / Л.А. Радченко. – М.: КНОРУС, 2016. - 328с.
3. Технология продукции общественного питания: учеб./А.Т. Васюкова., А.А.Славенский., Д.А.Куликов.-М.:ИТК Дашков и К,2016.-496с.

Вопросы при допуске к работе

1. По каким признакам классифицируют соусы?

2. Какую посуду используют для приготовления соусов и маринадов?

3. Что является жидкой основой соусов?

4. Какие основные ингредиенты используют для приготовления соусов и маринадов?

Методические рекомендации

Перед началом работы ознакомьтесь с основными понятиями и определениями изучаемой темы, которые помогут вам быстро и правильно справиться с заданием.

Маринады и соусы – необходимая составляющая любой кухни. Они придают обычным продуктам каждый раз новый вкус и особое звучание.

Соус – это не самостоятельное блюдо, а приправа. Это сложная композиция, состоящая из основы, для приготовления которой используют различные мясные, овощные, рыбные или грибные бульоны, томаты или томатную пасту – для томатных соусов. Соусы придают более сочную консистенцию блюдам и повышают их калорийность.

Для густоты соуса в основу добавляют муку, масло, сметану или сливки, молоко, крахмал. Для того чтобы соус приобрел особенный, неповторимый вкус и аромат, в него добавляют пряности. Их список может быть очень длинным. Наиболее известные из них: перец, гвоздика, корица, ваниль, имбирь, петрушка, укроп, лук, чеснок, эстрагон.

В маринаде можно приготовить различные овощи, грибы, фрукты или ягоды. В состав маринадов входит уксус. Качество, а также вкус маринада напрямую зависят от того, какой сорт уксуса применяется. Вкусными считаются маринады, которые готовятся с применением виноградного уксуса или же столового уксуса. В маринад нужно добавить пряные травы, такие как лавр, мускатный орех, лист смородины, гвоздику, корицу.

Дрессинги заправки – это низкокалорийные соусы для заправки салатов. Густые соусы на соевом майонезе или сметане, а жидкие прозрачные на основе растительных масел.

Лимонный дрессинг.

Ингредиенты:

Оливковое масло - 100 мл

Цедра лимона - 20 г

Лимонный сока – 40 г

Черный перец – 2 г

соль – 10 г

Приготовление:

Все перемешать и взбить венчиком.



В современной кулинарии есть такое понятие как дип. Дип это густой соус, по консистенции похожий на сметану. В него обмакивают чипсы, обжаренные, печеные или вареные кусочки фруктов, овощей, мяса, рыбы, морепродуктов. В переводе с английского языка дип означает погружать, окунать, макать. Этим способом применения дип и отличается от всех остальных соусов. Дип не поливают на еду, а еду макают в соус-дип.

Дип может быть как соленым, подаваться с мясом, рыбой или овощами, так и сладким и подаваться с фруктами, печеньем, бисквитами, булочками и др.

Гуакамоле

Ингредиенты:

Авокадо — 200 г

Лайм или лимон — 100 г

Перец халапеньо — 30 г(Можно заменить на чили.)

Помидор (сливовый) — 100 г

Лук синий — 100 г

Кинза измельченная — 10 г

Кумин — 5 г

Соль — 10 г

Перец черный свежемолотый — 4 г

Приготовление:

Помидор промыть, просушить на бумажном полотенце и нарезать небольшими кубиками. Авокадо разрезать пополам. Мякоть выбрать на тарелку и помять вилкой до однородной кашицы. Очистить и мелко нарезать луковицу. Мелко нарубить перец халапеньо или чили. Нарезанный халапеньо, лук и мякоть авокадо выложить в сервировочную миску. Выдавить в миску сок лайма или лимона. Добавить молотый

кумин. Посолить и поперчить по вкусу. Перемешать и добавить помидоры. Еще раз аккуратно перемешать и подавать с хлецами.



Чатни- острый индийский соус. Готовят его из любых овощей и фруктов — из манго, слив, яблок, ревеня, томатов, тыквы, цитрусовых и других плодов. Соус бывает жидким или густым, как джем, он имеет однородную структуру или готовится с кусочками овощей, фруктов и ягод. В зависимости от специй чатни приобретает сладкие, острые, кислые, горькие или терпкие нотки. Чатни подают холодным или горячим, при этом вкус приправы меняется до неузнаваемости. В рецептах чатни встречаются разные специи — карри, перец, имбирь, семена горчицы, кумин, лавровый лист, гвоздика, корица, кардамон, мускатный орех и различные масалы. В состав чатни входят лук, чеснок, яблочный и винный уксус, лимонный сок, орехи, сахар, мед, соль, сливочное и растительное масло. Нередко в чатни вводятся сметана, томатная паста, соки и зелень.

Чатни из клюквы и груши.

Ингредиенты:

свежей клюквы — 150г

сахара — 160г

груши — 500г

лимонной цедры — 20 г

свежего лимонного сока — 15г

свежего апельсинового сока — 100г

изюма — 20г

сушеных фиников без косточек, крупно нарезанных— 30 г

Приготовление:

Смешать клюкву и сахар в кастрюле, варить на среднем медленном огне, пока ягоды не пустят сок, около 8 минут.

Очистить и нарезать груши на кубики. Выложить нарезанные груши в миску и смешать с лимонной цедрой и соком.

Добавить апельсиновый сок, изюм, инжир к клюкве. Увеличить нагрев. Помешивая, добавить груши, когда смесь начнет пузыриться. Готовить, помешивая, пока смесь не загустеет и груши не станут красными, около 10 минут. Выложить в миску.

Дать остыть, охладить чатни в холодильнике до 24 часов.



Порядок выполнения работы

Задание 1. Выполнить технологический процесс приготовления лимонного дрессинга.

- 1.Подготовить производственный стол для приготовления лимонного дрессинга в учебном кулинарном цехе.
2. Подобрать необходимый производственный инвентарь и посуду:
 - разделочные доски соответствующей маркировки,
 - разделочные ножи соответствующей маркировки,
3. Взвесить необходимое сырьё.
4. Выполнить процесс приготовления дрессинга.
- 5.Убрать рабочее место для выполнения дальнейших технологических операций.

Задание 2. Выполнить технологический процесс приготовления дипа Гуакамоле.

- 1.Подготовить производственный стол для приготовления дипа.
2. Подобрать необходимый производственный инвентарь:
 - разделочные доски соответствующей маркировки,
 - разделочные ножи соответствующей маркировки,
3. Взвесить необходимое сырьё.
4. Выполнить процесс приготовления дипа.
- 5.Убрать рабочее место для выполнения дальнейших технологических операций.

Задание 3. Выполнить технологический процесс приготовления чатни из клюквы и груши.

- 1.Подготовить производственный стол для приготовления чатни из клюквы и груши в учебном кулинарном цехе.
2. Подобрать необходимый производственный инвентарь:
 - разделочные доски соответствующей маркировки,
 - разделочные ножи соответствующей маркировки,
 - кастрюли.
3. Взвесить необходимое сырьё.
4. Подготовить технологическое оборудование для приготовления чатни в учебном кулинарном цехе – электроплиту.
5. Выполнить процесс приготовления чатни.
6. Убрать рабочее место для сдачи дежурному по цеху.

Задание 4. Разработать технологические карты приготовленных сложных холодных соусов.

Контрольные вопросы

1. Какие фрукты и ягоды используются для приготовления современных соусов?

2. Каков срок реализации современных соусов?

Оценка _____
Подпись преподавателя _____

Список учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

1. Нормативная литература:

- ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014.-15 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014.-15 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - М.: Стандартинформ, 2014.- 16 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - М.: Стандартинформ, 2014.-11с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014.- 15 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - М.: Стандартинформ, 2014. -15 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014. -14 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014. -11 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - М.: Стандартинформ, 2014. -28 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2015. -15 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;

- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – М. Стандартинформ, 2014. - 20 с. [Электронный ресурс].-<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- Правила оказания услуг общественного питания (постановление Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 года №1036 с изм. и дополнениями) [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост. Ананина В. А. и др., под ред. Ф. Л. Марчука.-М.: Хлебпродинформ, - Ч. 1-8.1996-2009.

2. Учебники, учебные пособия:

Основные источники:

- 1. Васюкова А.Т.** Технология продукции общественного питания: учеб. / А.Т.Васюкова, А.А.Славенский, Д.А.Куликов. – М.: ИТК Дашков и К, 2016. – 496с.
- 2. Гайворонский К.Я.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учеб./ К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – М.: ИД «Форум» - ИНФРА-М, 2015. - 480с.
- 3. Гайворонский К.Я.** Охрана труда на предприятиях общественного питания и торговли: учеб./ К.Я. Гайворонский, Н.Г.Щеглов. – М.: ИД «Форум» - ИНФРА-М, 2016. - 128с.
- 4. Тимофеева В.А.** Товароведение продовольственных товаров: учеб. / В.А.Тимофеева.– Ростов н/Д.: Феникс, 2013. -494 с.
- 5. Радченко Л.А.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб./ Л.А. Радченко. – М.: КНОРУС, 2016. - 328с.

Дополнительные источники:

- 1. Ковалёв Н.И.** Технология приготовления пищи: учеб./ Н.И.Ковалёв, М.Н.Куткина, В.А. Кравцова.– М.: Деловая литература, Омега - Л, 2005. - 480с.
- 2. Кучер Л.С.** Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб./ Л.С.Кучер, Л.М.Шкуратова. – М.: Деловая литература, 2002. - 544с.
- 3. Никуленкова Т.Т.** Проектирование предприятий общественного питания: учеб./ Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ястина. – М.: КолосС, 2006. - 247с.

Отечественные журналы:

- «Техника и технология пищевых производств».

Интернет-ресурсы:

- 1.** Ассоциация кулинаров России [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.dreamchef.ru>
- Альянс Профессионалов Индустрии Питания [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.apfi.ru/alliance/members/akr>;
- 2.** Федерация рестораторов и отельеров России [Электронный ресурс]. –Режим доступа: [http:// www.frio.ru](http://www.frio.ru);
- «Гастрономъ» — кулинарный портал [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>;
- Государственные Стандарты для Общепита (ГОСТы) [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.RestOpen.ru>;
- 3.** Документы и национальные стандарты, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.creative-chef.ru/dlja-professionalov/dokumenty-dlja-obschepita>;
- 4.** Справочно-правовая система «Консультант плюс» [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.Consultant.ru>.

Приложение 1

Дифференцированный зачёт по учебной практике УП.02

Вариант №1

1. Назовите ассортимент сложной холодной кулинарной продукции:

- а) бутерброды, салаты, заливные блюда
- б) салаты, напитки, заливные блюда
- в) бутерброды, супы, салаты
- г) соусы, салаты, напитки

2. Бутерброды подразделяются на:

- а) сложные, жидкие, открытые
- б) простые, холодные, сладкие
- в) закусочные, острые, открытые
- г) простые, закрытые, закусочные

3. Холодные закуски подразделяются на:

- а) канапе, волованы, рулеты
- б) бутерброды, винегреты, заливные
- в) канапе, салаты, рулеты
- г) салаты, бутерброды, заливные.

4. Канапе это :

- а) блюдо
- б) закуска
- в) напиток
- г) соус

5. Основой канапе служит:

- а) хлеб, багет, лаваш
- б) мясо, капуста, хлеб
- в) хлеб, багет, гренки
- г) гренки, картофель, мясо

6. Подобрать ингредиенты для канапе с ржаным хлебом:

- а) масло, огурец, сыр, помидор
- б) ветчина, помидор, свежий огурец, лимон
- в) сельдь, лук, соленый огурец, яйцо
- г) масло сыр, виноград, маслина

7. Каковы размеры канапе:

- а) 3 x 4 x 0.5
- б) 5 x 6 x 05
- в) 10 x 10 x 10
- г) 15 x 3 x 10

8. Для оформления канапе используют:

- а) зеленое масло, рисовальная масса, желе

- б) зеленое масло, сахарная пудра, паприка
- в) сахар, паприку, желе
- г) сахарная пудра, желе, рисовальная масса

9. Срок реализации канapé:

- а) 6 часов
- б) 12 часов
- в) 18 часов
- г) 30 минут

10. К методам приготовления сложных закусок относятся:

- а) варка, жарка, запекание
- б) маринование, насаживание на шпажки, взбивание
- в) маринование, тушение, бланширование
- г) пассерование, взбивание, варка

11. К сложным холодным закускам относятся:

- а) закуски из моллюсков, ассорти мясное или рыбное
- б) мини запеканки, винегреты, террины
- в) мини запеканки, закуски на шпажке, террины
- г) ассорти мясное или рыбное, винегреты, мини закуски

Продолжение приложения 1

Дифференцированный зачёт по учебной практике УП.02

Вариант №2

1. Срок реализации холодных закусок:

- а) 30 минут
- б) 48 часов
- в) 36 часов
- г) 2 часа

2. Ингредиенты сложной холодной закуски куриный рулет:

- а) курица, картофель, морковь
- б) капуста, курица, лук
- в) чернослив, капуста, сыр
- г) курица, сыр, чернослив.
- г) грибы, картофель, сыр

3. К сложным холодным соусам относятся:

- а) майонез, винегрет, татарский
- б) голландский, маринад овощной, соевый соус
- в) мадера, польский, соус хрен
- г) майонез, сметанный, молочный

4. Назовите варианты оформления сложных холодных закусок:

- а) карвинг из овощей, сахарная пудра, соусы
- б) паприка, соусы, икра
- в) икра, сахарная пудра, соусы
- г) соусы, карвинг из овощей, зелень

5. На основе майонеза с добавлением кетчупа готовят соус:

- а) томатный
- б) красный основной,
- в) коктейльный
- г) соус винегрет

6. На основе майонеза с добавлением соленых огурцов готовят соус:

- а) татарский
- б) польский
- в) коктейльный

г) сухарный

7. На основе майонеза с добавлением чеснока готовят соус:

а) чесночный

б) татарский

в) голландский

г) коктейльный

8. Как называется сложный соус который носит название местности во Франции:

а) майонез

б) кетчуп

в) вустерский

г) провансаль

9. Подберите сложный холодный соус к мясу заливному:

а) соус винегрет

б) вустерский

в) соус хрен

г) маринад овощной

10. Волованы готовят из теста:

а) бисквитного

б) песочного

Продолжение

приложения 1

в) слоеного

г) заварного

11. Подберите сложный холодный соус к ростбифу холодному:

а) соус винегрет

б) майонез

в) вустерский

г) маринад овощной

Дифференцированный зачёт по учебной практике УП.02

Вариант №3

1. Подберите сложный холодный соус к рыбе жаренной холодной:

а) соус винегрет

б) вустерский

в) майонез

г) маринад овощной

2. Подберите сложный холодный соус к рыбе отварной холодной:

а) майонез

б) вустерский

в) соус винегрет

г) маринад овощной

3. Назовите ассортимент сложных холодных блюд:

а) мясо заливное, паштет, бутерброд

б) рыба заливная, канапе, яйцо фаршированное

в) мясо заливное, паштет, рулет

г) сырные шарики, рулет, паштет

4. Холодные блюда подают выходом:

а) 25-80 г

б) 100-120 г

в) 150-250 г

г) 250-400 г

5. Температура подачи холодных сложных блюд:

а) 5-6 °С

б) 10-12 °С

в) 8-10 °С

г) 15-20 °С

5. Для приготовления рыбы заливной рыбу:

а) тушат

б) жарят

в) запекают

г) варят

6. Ингредиенты для приготовления рыбы заливной:

а) рыба, бульон, желатин

б) агар-агар, сметана, рыба

в) желатин, бульон, рыба

г) крахмал, рыба, молоко.

7. Ингредиенты для приготовления желе рыбного:

а) желатин, майонез, морковь

б) бульон, молоко, агар-агар

в) бульон, желатин, специи

г) крахмал, сметана, специи

8. Чтобы желе застыло, его выдерживают на холоде:

а) 6 часов

б) 60 минут

в) 2 часа

г) 30 минут

9. Чтобы заливное освободить от формы следует:

Продолжение приложения 1

а) нагреть

б) охладить

в) опустить в кипяток на 3 секунды

г) опустить в кипяток на 3 минуты

10. Назовите ассортимент сложных холодных блюд из птицы:

а) паштет из курицы, чахохбили, рагу

б) цыпленок табака, медальоны из грудки, паштет из курицы

в) котлеты пожарские, паштет из курицы, птица по столичному

г) паштет из курицы, галантин, медальоны из грудки

11. По каким органолептическим показателям оценивают качество сложных холодных блюд:

а) внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу

б) запаху, внешнему виду, температуре

в) по способу тепловой обработки, по форме нарезки, консистенции

г) содержанию жира, калорийности, цвету, вкусу

Вариант №4

1. Сроки реализации сложных холодных блюд:

- а) 24 часа
- б) 48 часов
- в) 6 часов
- г) 36 часов

2. Какие сложные холодные блюда не разрешено готовить в летний период года:

- а) маринованные
- б) заливные
- в) паштеты
- г) фаршированные

3. Это позволяет придать сочность кулинарному изделию, получить необходимый вкусовой и ароматический букет :

- а) маринование
- б) запекание
- в) обёртывание
- г) фарширование

4. Этим закускам придается форма буханки хлеба. В разрезе они могут иметь форму треугольную, полукруглую и трапециевидную:

- а) рулеты (террины)
- б) карпаччо
- в) паштеты
- г) муссы

5. Его называют серым кардиналом кулинарии, готовят из вина, фруктов и ягод. Используют в ресторанной кухне не только для придания остроты, но и для размягчения тканей мяса:

- а) вино
- б) уксус
- в) горчица
- г) перец

6. Их требуется больше для холодных блюд, чем для горячих:

- а) соли и перца
- б) сливок и уксуса
- в) вкусовых добавок
- г) яиц и молока

7. При правильном подборе и профессиональном использовании оно придает сложным холодным блюдам и соусам восхитительный вкус:

- а) вино
- б) сахар
- в) соль
- г) уксус

Продолжение приложения 1

8. К сложным холодным блюдам, с птицы и рыбы лучше подходит:

- а) красное вино
- б) крепленое вино
- в) бренди

г) белое вино

9. Чтобы вкус вина при приготовлении сложных холодных блюд и соусов не был резким, его :

а) разводят

б) кипятят

в) охлаждают

г) настаивают

10. Чтобы у готового блюда не появился металлический вкус вино кипятят, в посуде:

а) алюминиевой

б) чугунной

в) эмалированной

г) железной

11. Для приготовления этого холодного блюда используют головы и ноги животных:

а) салат

б) студень

в) заливное

г) паштет