Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Костромской техникум торговли и питания»

**Методические указания по выполнению лабораторно-практических работ по МДК 01 «Приготовление блюд и гарниров из овощей»**

(Для студентов, обучающихсяпрофессии: 2608070.01 «Повар, кондитер»)

Составила: Ласкина В.Н

Преподаватель специальных дисциплин

ОГБПОУ «Костромской техникум торговли и питания»

Кострома 2015г

**АНКЕТА**

Участника областного методического конкурса педагогов образовательных организаций Костромской области.

1. ФИО: Ласкина Валентина Николаевна
2. Дата рождения: 07.09.1987г.
3. Место работы: ОГБПОУ «Костромской техникум торговли и питания», г. Кострома, 156019, Кинешемское шоссе 45/51.
4. Должность: Преподаватель специальных дисциплин.
5. Педагогический стаж:1год 6 месяцев.
6. Преподаваемые дисциплины: «Технология приготовления пищи», «Кулинария»
7. Номинация: дидактический материал для учащихся (студентов).
8. Тема работы: «Методические указания по выполнению лабораторно-практических работ по МДК 01 «Приготовление блюд и гарниров из овощей»
9. Домашний адрес: г. Кострома, 156025, .Ленина 101 - 71
10. Директор техникума: Копейкина Т.Ю.,тел/факс (4942) 41-11-00
11. Адрес техникума: ОГБ ПОУ «Костромской техникум торговли и питания» г. Кострома, 156019, Кинешемское шоссе 45/51.
12. Подпись автора \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ласкина В.Н.)

**Пояснительная записка**

Данные методические указания предназначены для студентов первого года обучения профессии повар-кондитер.

Цель работы: обеспечить высокое качество освоения практической части МДК01 «Приготовление блюд и гарниров из овощей» в соответствие с требованиями стандарта и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

* иметь практический опыт:
* обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов

*уметь:*

* проверять органолептическим способом годность овощей;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей;
* обрабатывать различными методами овощи;
* нарезать и формовать традиционные виды овощей;
* охлаждать и замораживать нарезанные овощи;

*знать:*

* ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей;
* характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей;
* технику обработки овощей, грибов, пряностей;
* способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
* температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
* правила проведения бракеража;
* способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
* правила хранения овощей и грибов;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования

Содержание данных методических указаний включает в себя:

* 2 лабораторно-практические работы;
* план выполнения;
* необходимые теоретические сведения;
* последовательность выполнения работы;
* требования к качеству полуфабрикатов;
* рекомендации по выполнению технологических операций;
* в приложении представлены технологические карты блюд, иллюстрации и задания для контроля освоения студентами учебного содержания.

Особенностью данной методической разработки является то, что кроме теоретических вопросов, алгоритма выполнения лабораторных работ каждая лабораторно-практическая работа включает карточки задания для проверки нормативов выполнения практической части и оценивания уровня профессиональной компетенции.

Данная методическая разработка может быть использована мастерами и преподавателями однопрофильных образовательных учреждений для организаций проведения лабораторно-практических занятий по МДК01 «Приготовление блюд и гарниров из овощей» и может служить составной частью учебно-методического комплекта для реализации Учебной программы МДК 01 «Приготовление блюд и гарниров из овощей».

**Лабораторно-практическая работа № 1: «Первичная обработка овощей и приготовление полуфабрикатов из них» (3 часа)**

**Цели работы**

1. Изучить инструменты для нарезки и очистки овощей, научиться их правильно применять;
2. Тренировать умения и навыкиобработки и нарезки овощей согласно технологической последовательности;
3. Научиться оценивать органолептические показатели качества продукции.

**Задачи работы**

1. Получить практический опыт обработки и нарезки овощей, таких как картофель, морковь, капуста, свекла, репчатый лук.
2. Сравнить количество отходов, полученных при очистке картофеля и корнеплодов с нормами, установленными сборниками рецептур.

**План работы**

1. вводный инструктаж (30 мин).
2. выполнение лабораторно-практической работы
	1. рассортировать и вымыть корнеплоды, капустные и луковые овощи;(20 мин)
	2. очистить овощи вручную, нарезать их соломкой, кубиками, брусочками, дольками и др., обточить картофель бочонками, грибочками; (70 мин)
	3. определить количество отходов при очистке картофеля, моркови и свеклы в процентах; (20 мин)
	4. дать оценку качества очищенным овощам;(10 мин)
3. Написание отчета к лабораторно-практическойработе (30 мин)

**Посуда и инвентарь**

* ножи желобковый, коренчатый и средний поварской;
* кастрюли емкостью 1 и 2 литра;
* противни;
* доски разделочные с маркировкой «ОС»;
* металлические выемки, гофрированные «карбовочные» ножи;
* тарелки десертные

**Общие сведения**

Механическая кулинарная обработка овощей состоит из последовательных технологических операций: сортировки и калибровки, мытья, очистки и нарезания.

Сортировка и калибровка способствуют рациональному использованию овощей для приготовления определенных блюд, снижает отходы при механизированной обработке. При сортировке и калибровке удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры, распределяют овощи по размеру и качеству.

Мытье овощей производят в овощемоечных машинах или вручную в целях удаления с их поверхности остатков земли и песка. Это улучшает санитарное состояние машин, способствует увеличению срока их эксплуатации.

Очистку овощей производят в овощеочистительных машинах или вручную в целях удаления частей с пониженной пищевой ценностью.

Нарезание овощей способствует более равномерной их обработке, что придает блюдам красивый внешний вид, улучшает вкус.

Нарезают овощи механизированным способом или вручную.

Механическую и кулинарную обработку овощей ведут в овощном цехе. В овощном цехе устанавливают машину для промывания, очистки и нарезания овощей, а также немеханическое оборудование – производственные столы, ванны, лари для хранения овощей.

**Последовательность выполнения работ**

Подготовить рабочее место для обработки овощей, лотки, кастрюли с водой для очищенного картофеля, ножи коренчатые и желобковые.

Произвести обработку овощей по приведенной далее технологии.

1. Обработка картофеля. Картофель рассортировать по величине клубней на мелкий до 75гр, средний до 125гр и крупный свыше 125гр. При сортировке удалить испорченные экземпляры и посторонние примеси. Картофель моют, удаляя загрязнения, очищают коренчатым или желобковым ножом, удаляя глазки, впадины и темные пятна. Обработанный картофель промывают в холодной воде и укладывают в кастрюлю с холодной водой.
2. Обработка корнеплодов (морковь и свекла). Сортируют по размеру и качеству, удаляя загнившие экземпляры. Очищают с помощью коренчатого или желобкового ножа и промывают.
3. Обработка капустных овощей. С кочанов белокочанной капуты удалить пожелтевшие и загрязненные листья. Для этого подрезать листья у основания (кочерыжки) и снять. С частично поврежденных листьев срезать загнившие места.
4. Обработка репчатого лука. У репчатого лука срезать верхнюю (шейку) и нижнюю (донце) части и снять сухие чешуйку (рубашку)

**Требования к качеству очищенных овощей**

1. Картофель. Поверхность клубня слегка подсохшая, но не сухая или заветревшаяся. Цвет клубней от белого до кремового, свойственный свежееочищенному картофелю. Запах, свойственный свежееочищенным клубням, без примеси посторонних запахов.
2. Морковь сырая очищенная представляет собой корнеплоды, очищенные от кожицы, должны быть цельные, чистые, здоровые, однородные по окраске, свойственной данному сорту; остатки кожицы и загнившие места должны быть удалены.
3. Свекла сырая очищенная представляет собой корнеплоды цельные, очищенные от кожицы, здоровые, однородные по окраске, свойственной данному сорту; остатки кожицы и загнившие ,темные места должны быть удалены.
4. Лук сырой очищенный представляет собой луковицы цельные, здоровые, очищенные от сухих чешуек с удалением шейки и донца, по форме и окраске свойственные данному сорту.
5. Капуста белокочанная зачищенная представляет собой кочаны свежие, цельные, вполне сформировавшиеся, плотные или менее плотные, не загрязненные, без зеленых, желтых, загнивших, подмороженных и поврежденных листьев, с удалением наружной части кочерыжки.

**Выполнение технологических операций нарезки овощей**

Подготовить рабочее место для простой нарезки овощей:

- разделочные доски с маркировкой ОС;

- ножи;

- лотки.

**Нарезка картофеля.**

*Соломка*. Выбрать клубень диаметром 4-5 см и нарезать его на пластинки толщиной 1.5-2мм, которые в свою очередь нарезать на брусочки такой же ширины.

*Брусочки*. Клубни средней величины (диаметром 3-4 см) нарезать на пластинки толщиной около 5-7 мм, а пластинки – на брусочки такой же ширины.

*Крупные кубики*. Крупные клуби нарезать на пластинки толщиной 15-20мм, пластины – на брусочки с поперечным сечением 15-20мм2, а брусочки в свою очередь – на кубики. Кусочки, напоминающие по форме кубики, получаются, если небольшой клубень разрезать по диаметру пополам, а затем каждую половинку – на четыре части.

*Дольки*. Мелкие клубни разрезать пополам, а затем каждую половину – на три-четыре части в зависимости от величины клубня. Клубни средней величины (диаметром не более 50мм) перед нарезкой следует заточить в форме бочонка и нарезать на дольки вдоль большой оси.

*Ломтики*. Клубни средней величины разрезать пополам вдоль и, положив каждую половинку на доску разрезом вниз, нарезать поперек на ломтики толщиной не менее 3 мм.

**Нарезка моркови.**

*Соломка, кубики* (мелкие). У утолщенной части корнеплоды сделать долевой срез для того, чтобы, будучи положенной на срез, морковь имела при нарезке устойчивое положение. Затем нарезать корень, начиная с тонкой части, вдоль на пластинки толщиной от 1 мм (для соломки) до 3 мм (мелкие кубики), а их в свою очередь на тонкие брусочки – соломку. Если брусочки нарезать поперек, получаются мелкие кубики.

*Ломтики.* Разрезать морковь вдоль по радиусу на две или четыре части (в зависимости от толщины). Каждую часть нарезать поперек на ломтики толщиной 1.5-2 мм.

*Дольки, брусочки, кубики* (средние). Разрезать морковь поперек на столбики длиной 2-3 см. Для получения долек столбики разрезать вдоль пополам, а затем каждую половинку – также вдоль (по радиусу) на три-четыре и более долек. Для получения брусочков столбики разрезать на пластинки толщиной 5-7 мм, а последние – на брусочки с поперечным сечением 5-7мм2. Если брусочки нарезать поперек, получатся кубики средней величины (длина ребра 5-7 мм). Нарезанную морковь положить на десертные тарелки и закрыть влажной тканью.

**Нарезка свеклы соломкой.**Выбрать корнеплод диаметром 4-5 см и нарезать его на пластинки толщиной 1.5-2мм, которые в свою очередь нарезать на брусочки такой же ширины. Нарезанную свеклу положить на десертную тарелку, покрыв влажной тканью.

**Нарезка белокочанной капусты**. Зачищенный кочан капусты разрезать вдоль кочерыжки на четыре равные части. С полученных долек срезать остатки кочерыжки. Одну дольку нарезать поперек листьев соломкой толщиной 1-3 мм, вторую – вдоль на полосы шириной 2-2.5 см, а затем поперек так, чтобы получились квадратики. Нарезанную капусту положить на противни.

**Нарезка репчатого лука.**

*Соломка*. Луковицу разрезать пополам вдоль или на четыре части, положить срезом на доску и нарезать поперек на ломтики толщиной 1-2 мм. При таком способе нарезки форма кусочков лука близка к соломке.

*Мелкие кубики*. Кусочки, полученные при нарезке соломкой, нарезать поперек на мелкие кубики.

*Кольца*. Луковицу нарезать поперек на кружки толщиной 1-2 мм. Кружки разделить на отдельные кольца.

*Дольки*. Луковицу разрезать вдоль пополам, положить срезом на доску и, начиная с верхней части, нарезать на дольки толщиной 8-12 мм.

*Ломтики*. Луковицу разрезать вдоль пополам, положить на срез, разрезать вдоль на полоски толщиной примерно 8 мм, а затем поперек на ломтики такой же ширины.

**Фигурная нарезка овощей.**

*Картофель. Бочонок*. Верхушку и основание клубня срезать так, чтобы, будучи поставленным на срез, клубень не падал. Затем зажать клубень сверху средним и снизу большим пальцами левой руки, слегка придерживая сбоку указательным пальцем. Указательный же палец в процессе обточки должен равномерно повертывать клубень вправо. Маленький нож для обточки нужно держать в правой руке так, чтобы половина большого пальца лежала вдоль лезвия ножа неподвижно. Кисть правой руки делает вместе с ножом равномерное движение от среднего пальца левой руки к большому, срезая лезвием ножа тонкие полоски картофеля.

*Картофель. Груша*. Верхнюю часть клубня (начиная от середины) срезать на конус, нижнюю – заточить бочонком.

*Картофель. Цилиндром и срезать наружу.* Срезать верхушку и основание клубня. Срезая с боковых поверхностей клубня тонкие полоски, придать ему форму цилиндра высотой 2-3 см. С полученного цилиндра срезать ленту толщиной 2-3 мм и сплести ее в виде банта.

*Морковь. Гребешки.* Разрезать морковь вдоль пополам. На верхней стороне каждой половинки прорезать конусные бороздки глубиной около 2 мм. Подготовленные (накарбованные) половинки нарезать поперек надрезов ломтиками. Гребешки можно нарезать и с помощью гофрированного ножа.

**Современная терминология для способов нарезки овощей.**

**Карпаччо** - это тонкие кусочки сырого продукта, приправленные оливковым маслом с уксусом и/или лимонным соком.

Продукт обжигают, потом приправляют и нарезают поперек волокон ломтиками толщиной с лист бумаги. Изначально данный способ начали применять при нарезке сырой говядины.

**Жюльен** - это способ нарезки продуктов мелкой соломкой.

**Бланкет** - способ нарезки продукта ровными прямыми одинаковыми кусочками (брусочками) - для жарки - картофеля, супа.

**Бренуаз** - способ нарезки продуктов кубиками среднего размера. Для мясного рагу например. Для овощного рагу - равномерные кубики, все потушится равномерно и не разбредется.

**Конкасе** - это тоже не блюдо, изначально это всего лишь форма нарезки овощей, "мелкий кубик" по-французски. При этом овощи принято очищать от кожицы и семян. Наиболее распространенный вариант - из помидоров и сладкого перца.

**Крудите** - способ нарезки сырых овощей небольшими одинаковыми кусочками. Сейчас крудите - это сырые овощи с пикантными соусами, которые, как правило подают в качестве первого блюда.

Приложение №1 к лабораторно-практической работе №1. Инструменты для фигурной нарезки овощей



1 – приспособление для нарезания стружки

2 – гофрированный нож

3-6 - фигурные выемки и их изделия

Приложение №2 к лабораторно-практической работе №1. Формы нарезки овощей



1 – кубики; 2 – соломка; 3 – ломтики; 4 – кружки; 5 – брусочки; 6 – дольки

Приложение №3 к лабораторно-практической работе №1. Фигурная нарезка овощей



1 – бочонки

2 – чесночки

3 – шарики

4 – стружка

5 - груши



1 – дольки; 2 – шестеренки; 3 - гребешки

Приложение №4 к лабораторно-практической работе №1

«Нормы отходов при обработке овощей»

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид овощей** | **Норма отходов, %** |
| Капуста белокочанная | 75 |
| Картофель молодой до 1 сентября | 20 |
| Картофель с 1 сентября по 31 октября | 25 |
| Картофель с 1 ноября по 31 декабря | 30 |
| Картофель с 1 января по 28 (29) февраля | 35 |
| Картофель с 1 марта | 40 |
| Лук репчатый | 16 |
| Морковь с ботвой молодая | 50 |
| Морковь с 1 сентября по 31 декабря | 20 |
| Морковь с 1 января | 25 |
| Свекла с 1 сентября по 31 декабря | 20 |
| Свекла с 1 января | 25 |

**Отчет к лабораторно-практической работе №1**

**Задание 1**

 «Сравнительная таблица результатов чистки овощей с требованиями из сборника рецептур»

Задание:

- заполните таблицу, выбрав % отходов овоща по сезону

- сравните свои показатели с требованиями сборника рецептур

- сделайте вывод о соответствии результатов своей работы нормативным требованиям.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид овощей | Масса овощей, кг | Масса отходов, кг | Процент отхода, % | Процент отхода по сборнику рецептур, % | Сравнение |
| Картофель |  |  |  |  |  |
| Морковь |  |  |  |  |  |
| Свекла |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый |  |  |  |  |  |
| Капуста белокочанная |  |  |  |  |  |

Вывод:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание 2**

«Показатели качества очищенных овощей»

Задание:

- заполните таблицу, указав показатели качества приготовленных полуфабрикатов

- сделайте вывод о соответствии результатов своей работы нормативным требованиям.

|  |  |
| --- | --- |
| Овощи | Показатели качества |
| Внешний вид | Запах | Цвет | Поверхность |
| Картофель |  |  |  |  |
| Морковь |  |  |  |  |
| Свекла |  |  |  |  |
| Лук репчатый |  |  |  |  |
| Капуста белокочанная |  |  |  |  |

Вывод:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Лабораторно-практическая работа № 2:**

**«Блюда и гарниры из овощей» (5 час)**

**Цели работы**

* Тренировать практические навыки приготовления блюд из тушеных овощей, жареных овощей, запеченных овощей и изделий из овощной котлетной массы, в соответствии с технологией их приготовления;
* Учиться применять различные виды тепловой и кулинарной обработки овощей практически;
* Учиться применятьправила подачи готовых блюд из овощей на практике.

**Задачи работы**

* получить практический опыт приготовления овощных блюд: капуста тушеная, рагу из овощей, котлета морковная, голубцы овощные.
* сравнить полученный результат с требованиями, предъявляемыми нормативными документами

**План работы**

1. инструктаж на рабочем месте (20 мин).
2. выполнение лабораторно-практической работы
	1. подготовить полуфабрикаты из овощей, необходимые для приготовления блюд; (30 мин)
	2. провести тепловую обработку овощей согласно рецептуре блюд; (140 мин)
	3. оформить приготовленное блюдо; (30 мин)
	4. подача приготовленных блюд; (10 мин)
	5. дать оценку качества приготовленным блюдам; (20 мин)
	6. уборка рабочего места; (20 мин)
3. Подведение итогов лабораторно-практической работы (30 мин)

**Посуда и инвентарь**

* ножи поварские (тройка);
* кастрюли емкостью 1 и 2 литра;
* доски разделочные с маркировкой «ОС»;
* сковороды, баранчик, порционная сковорода;
* тарелки столовые;
* сотейник;
* столовые ложки;
* веселки;
* лопатки;
* дуршлаг;
* сито;
* настольные весы.

**Общие сведения**

Для приготовления тушеных блюд овощи нарезают дольками, кубиками, соломкой, обжаривают или припускают или пассируют до полуготовности, затем тушат с небольшим количеством бульона или соуса с добавлением томатного пюре, пассированных овощей, лаврового листа, перца.

Тушить можно каждый вид овощей отдельно или вместе смесь овощей. Тушат овощи в посуде с закрытой крышкой при слабом кипении.

Для жарения используют овощи сырые и в некоторых случаях предварительно отваренные. В сыром виде жарят овощи, содержащие неустойчивый протопектин и достаточное количество влаги. К таким овощам относят картофель, кабачки, тыкву, помидоры и другие. Овощи, содержащие более устойчивый протопектин, предварительно варят или припускают, измельчают, а затем жарят (свекла, морковь, капуста). В процессе жаренья овощи теряют значительное количество влаги, на поверхности образуется поджаристая корочка, в результате чего они приобретают особые вкус и аромат.

Жарят овощи основным способом и во фритюре. Перед жареньем овощи нарезают. Кабачки, тыкву, помидоры, баклажаны после нарезания панируют в муке. Жарят овощи основным способом с любыми жирами. При жаренье в небольшом количестве жира подготовленные овощи кладут на сковороду или противень с жиром, разогретым до температуры 140..150°С, и жарят с обеих сторон до образования поджаристой корочки, до готовности доводят в жарочном шкафу.

Во фритюре жарят картофель, лук, зелень петрушки; овощи обсушивают в дуршлаге или полотенцем, чтобы во время жаренья не разбрызгивался жир. Для жаренья во фритюре лучше всего использовать смесь животных и растительных жиров в соотношении: 50% животного жира и 50% растительного масла или 70% животного жира и 30% растительного масла; применяют также кулинарный жир (фритюрный). Сливочное масло и маргарин не используют, так как они имеют низкую температуру дымообразования, содержат много влаги и белковых веществ, которые при высокой температуре быстро сгорают, загрязняют жир и продукт. Жарят овощи во фритюрнице или глубокой, толстостенной посуде со вставными металлическими сетками. Жира берут в 4 раза больше, чем овощей. Посуду заполняют жиром наполовину, так как о может сильно пениться, нагревают его до температуры 170..180 °С и погружают подготовленные овощи. Продолжительность жаренья во фритюре 2..8 минут. Жареные овощи используют как самостоятельное блюдо и в качестве гарнира.

Для запекания овощей их предварительно варят, припускают, тушат или жарят, а иногда используют сырыми. Овощи запекают на противнях или порционных сковородах, в жарочном шкафу при температуре 250..280 °С. Запекание продолжают до образования на поверхности поджаристой корочки и температуре внутри изделия 80 °С. Запеченные овощные блюда подразделяют на группы: овощи, запеченные в соусе; запеканки; фаршированные овощи. Перед запеканием поверхность запеканок, рулетов смазывают сметаной, а овощи, запекаемые в соусе, посыпают тертым сыром или молотыми сухарями и сбрызгивают маслом.

**Последовательность выполнения работы**

**Очистка овощей.** Очищенные овощи обмыть в холодной воде, картофель положить в кастрюлю и залить водой.

**Предварительная тепловая обработка овощей.**

*Капуста тушёная*.Нарезать и поставить тушить капусту. Свежую капусту нарезать соломкой, добавить бульон (10-15% от веса капусты), жир и тушат сначала на сильном огне, а когда она прогреется и немного осядет, нагрев уменьшают. Тушат периодически помешивая до полуготовности.

*Голубцы овощные.* У зачищенного кочана капусты удалить кочерыжку, кочан сварить до полуготовности и разобрать на отдельные листья. Утолщения листовых черенков срезать ножом или слегка отбить тяпкой. Поставить варить рис.

**Нарезка овощей.** Морковь, лук для тушеной капусты нарезать соломкой. Для овощного рагу овощи нарезать кубиками. Для морковных котлет овощи нарезать мелкой соломкой. Для овощных голубцов овощи нарезаются мелкой соломкой, грибы мелко измельчаются.

**Пассирование овощей.**

*Для тушеной капусты* пассируется морковь и лук, в конце добавляется томатное пюре, спассированные овощи положить в капусты за 15-20 минут до ее готовности и продолжать тушение до тех пор пока капуста и овощи не станут мягкими*.*

*Для рагу* из овощей картофель обжаривают, морковь и репчатый лук пассируют, капусту белокочанную припускают, кабачки используют сырыми. Подготовленные овощи соединяют.

*Котлеты морковные.* Нарезанную морковь припускают с добавлением жира. Когда морковь станет мягкой, всыпать манную крупу, хорошо перемешать и оставить посуду на умеренном огне на 5-7 минут, чтобы манная крупа набухла. После этого в морковную массу добавляют творог, охлаждают до 50 °С, добавляют яйцо и перемешивают.

*Голубцы овощные.*Спассировать мелко нарубленные морковь и лук, соединить с отварным рисом, добавить соль, зелень петрушки и перемешать. На подготовленные листы положить фарш, закрыть его с трех сторон листом и закатать голубцы в виде цилиндриков.

**Приготовление мучной пассировки.**

Просеянную пшеничную муку насыпают тонким слоем на сковороду, пассируют при температуре 150 °С. Спассированная мука, легко рассыпается, приобретает запах каленого ореха.

Для красной пассировки муку пассируют до образования светло-коричневого цвета, для белой пассировки – до светло-кремового. Ее охлаждают, разводят бульоном или водой. Для рагу из овощей в разведенную мучную пассировку добавляют спассированное томатное пюре, доводят до кипения, добавляют соль.

Для голубцов овощных готовят соус сметанный с томатом. Сметану доводят до кипения. Муку пшеничную слегка пассируют без масла, охлаждают, смешивают с маслом сливочным (растопленным), кладут сметану, размешивают, добавляют соль, варят 3-5 минут. Соединяют с пассированным томатным пюре, перемешивают, добавляют молотый перец, перемешивают, доводят до кипения.

**Заправка.**

*Тушеная капуста.* В тушеную капусту положить муку, спассированную без жира, соль, сахар, уксус, перец, лавровый лист, все перемешать и дать покипеть.

*Рагу из овощей.* Подготовленные овощи заливают соусом томатным, тушат 10-15 минут, кладут кабачки, продолжают тушить еще 15 минут. За 5 минут до окончания кладут соль, перец горошком, лавровый лист, доводят до готовности. Заправляют растертым чесноком.

*Голубцы овощные.* Подготовленный полуфабрикат голубцов укладывают на разогретый жиром сотейник, обжаривают с двух сторон, заливают соусом сметанным с томатом, ставят в жарочный шкаф, запекают 30 минут.

*Котлеты морковные.* Готовую морковную массу разделывают на равные части, придают форму котлет, панируют в белой панировке, обжаривают с двух сторон. Доводят до готовности в жарочном шкафу.

**Подача.**

*Тушеная капуста.* Отпускают капусту в баранчике, на порционной сковороде или тарелке, посыпают измельченной зеленью.

*Рагу из овощей.* При отпуске рагу кладут в баранчик или на порционную сковороду, поливают маслом, посыпают зеленью.

*Голубы овощные.*При отпуске голубцы кладут на тарелку или порционное блюдо по 2 шт., поливают соусом, в котором их запекали.

*Котлеты морковные.* При отпуске котлеты кладут по 2 шт. на 1 порцию на тарелку или блюдо, поливают сливочным маслом или маргарином. Отдельно в соуснике подают сметану, соус молочный или сметанный.

**Требования к качеству готовых блюд**

*Рагу из овощей.* Внешний вид: овощи и картофель нарезаны кубиками одинакового размера. Овощи сохраняют первоначальную форму нарезки, допускается частичноеразваривание картофеля. Цвет светло-коричневый; овощи приобретают окраску соуса. Вкус характерный для овощей с острым привкусом без посторонних привкусов и запахов. Не допускается запах пареных овощей

*Котлеты морковные.* Внешний вид: котлеты овальной формы с одним заостренным концом; поверхность ровная без трещин; на изломе изделие представляет собой однородную массу без комков. Цвет светло-оранжевый; поверхность темно-золотистого цвета.

*Голубцы овощные.* Внешний вид; целые, нераздутые, политы соусом, в котором запекались. Капуста мягкая, фарш сочный. Цвет: поверхность снизу и сверху равномерно обжаренная, с боков белая. Соус розовый. Вкус, свойственный тушеной капусте, грибам и пассированным овощам.

**Приложение №1 к лабораторно-практической работе №2.**

**Основная терминология тепловой кулинарной обработки продуктов**

**Варка.** Под варкой понимают нагревание продукта в жидкостиили атмосфере насыщенного водяного пара. Вода и пар играютроль теплоносителя, посредством которого тепло передаетсяпродукту. Продолжительность варки зависит от температуры среды исвойств продукта. Чем выше температуры варки, тем быстреепродукт доходит до кулинарной готовности.

Варят продукты в открытой и закрытой посуде — наплитныхкотлах, в стационарных пароварочных, электроварочных котлах,а также в пароварочных шкафах, автоклавах, в вакуум-аппаратах.Варка продукта в открытой посуде происходит притемпературе98...100°С, в герметично закрытой — при температуре выше110°С.

Варка основным способом. При этом способе продуктполностью погружают в жидкость (воду, молоко, бульон, сироп, отвар).До закипания жидкости процесс ведут на сильном огне в посудес закрытой крышкой, после закипания нагрев уменьшают иварку продолжают при слабом кипении до полной готовностипродукта.

Нельзя допускать бурного кипения, так как это приводит ксильному эмульгированию жира, быстрому выкипаниюжидкости, разрушению формы продукта.

Для ускорения варки трудноразваривающихся продуктовиспользуют автоклавы, в которых создается избыточное давление,температура варки при этом достигает 130°С. Этот способускоряет процесс варки, но понижает пищевую ценностьпродукта. Варку можно производить при температуре ниже 100 °С ссохранением пищевой ценности.

Для варки при пониженной температуре применяют водянуюбаню или мармит, при этом посуду с продуктами ставят вкипящую воду. Используют, когда варка ведется без кипения притемпературе не выше 90 °С (льезон из молока и яиц).

**Варка на пару**. При этом способе продукт помещают в пароконвектомат, пароварочный шкаф, или электрическую пароварку,или решетку (сетку), которую устанавливают в посуду с водойтак, чтобы вода не доходила до вкладыша, закрывают крышкой.

Варка происходит за счет пара, образующего при кипении воды.При этом способе варки лучше сохраняются питательныевещества, форма продукта. Чаще всего используют приприготовлении блюд в диетическом питании.

**Припускание**. Это варка продуктов в небольшом количествежидкости (воды, молока, бульона, отвара) или в собственномсоку. Этот способ применяют в основном при тепловой обработкепродуктов с высоким содержанием влаги. Продукт заливаютжидкостью на '/3 его объема и нагревают при закрытой крышке. В этом случае нижняя часть продукта варится в воде, а верхняя в атмосфере пара.

Некоторые продукты припускают без добавления жидкости в собственном соку, выделяющемся при их нагревании. При этомспособе меньше растворимых веществ переходит из продукта вжидкость. Припускать продукты можно и в жире при температуре9О-95°С. Такой способ применяется при приготовлениигарниров и холодных блюд.

**Жаренье**. Это тепловая обработка продуктов принепосредственном соприкосновении с жиром или без жира при температуре,обеспечивающей образование на их поверхности специфическойкорочки, что является результатом распада содержащихся впродукте органических веществ и образования новых. При жареньепродукты теряют часть влаги, которая удаляется в основном в видепара, поэтому они сохраняют более высокую концентрациюпищевых веществ, чем при варке.

Важную роль при жаренье играет жир. Он предохраняетпродукт от пригорания, обеспечивает равномерный прогрев,улучшает вкус блюда и повышает его калорийность.

Различают следующие способы жаренья: на жарочнойповерхности с небольшим количеством жира (основным способом);в жарочном шкафу; в большом количестве жира (во фритюре);на открытом огне; в поле инфракрасных лучей (ИК-нагрев) иСВЧ-шкафах с токами высокой частоты. Один прием отличаетсяот другого способом передачи тепла продукту.

**Жаренье основным способом**. Это нагревание продукта снебольшим количеством жира (5... 10% к массе продукта) притемпературе 140... 150°С на жарочной поверхности сковороды илипротивня. При этом способе в наплитной посуде нагревают жир дотемпературы 150... 170°С, помещают туда подготовленныепродукты и обжаривают со всех сторон до образования поджаристойкорочки. Для доведения продукта до полной готовности их ставятв жарочный шкаф. Тепло подается от жира к продукту за счеттеплопередачи.

Лучшей посудой для жаренья являются чугунные сковороды ижаровни с толщиной пода не менее 5 мм. В них лучшеконцентрируется тепло, равномерно распределяется температура, поэтомувозможность подгорания и прилипания продукта к жарочнойповерхности почти исключается. А также используют противни ипосуду с антипригарным покрытием.

**Жаренье в жарочном шкафу**. Это жаренье продукта снебольшим количеством жира в жарочном шкафу при температуре150...270°С. Снизу продукт нагревается за счет теплопередачи, асверху—за счет инфракрасной радиации нагретых стенок шкафаи движения горячего воздуха. Процесс образования поджаристойкорочки при этом происходит значительно медленнее, чем при жаренье основным способом, в результате продуктыпрогреваются равномернее. Для получения более румяной корочки иповышения сочности готового изделия в процессе жаренья продуктпереворачивают, поливают жиром, смазывают поверхностьяйцом, сметаной.

Жаренье мучных изделий в жарочном шкафу называют*выпеканием*.

**Жаренье в большом количестве жира (во фритюре).** Это жарка вбольшом количестве жира, предварительно нагретого дотемпературы 160... 180 °С. При этом происходит образованиеподжаристой корочки одновременно по всей поверхности продукта. Теплоот нагреваемой среды продукту передается теплопроводностью ичастичной конвекцией. Жира берут в 4...6 раз больше, чемодновременно загружаемого продукта. Жарят продукт в глубокойпосуде (фритюрнице, на электросковороде) в течение 1 ...5 мин. Впроцессе жаренья температура внутри изделия не достигает 100 °С ичасто бывает недостаточной для доведения продукта до полнойготовности и уничтожения всех микроорганизмов. Поэтомуизделия после обжарки помещают на некоторое время в жарочныйшкаф. Иногда продукт жарят, погружая его в жир наполовину илина ]/2 объема (жаренье в полуфритюре).

Жаренье без жира (без смазывания жарочной поверхностижиром) используется при приготовлении изделий из жидкого тестана блинной жаровне (жир при жаренье выпрессовывается изтеста), при приготовлении блюд в посуде из специальных сплавов ис антипригарным покрытием.

**Жаренье на открытом огн**е. Продукт надевают наметаллический стержень (шпажку) или укладывают на металлическуюрешетку, предварительно смазанную жиром. Шпажку или решеткупомещают над раскаленными углями или электроспиралями вспециальных аппаратах (электрогрилях) и жарят. Дляравномерного обжаривания продукта шпажку медленно вращают, апродукт, находящийся на решетке, переворачивают. Обжариваниепроисходит за счет лучистого тепла. Источником тепла могут бытьдревесные угли, кварцевые лампы или электрические спирали.

**Жаренье в поле инфракрасных лучей (ИК-нагрев).** Жареньепродукта в электрогрилях происходит за счет воздействия на продуктинфракрасных излучений электронагревательных элементов. Приэтом ИК-поле проникает в продукт на сравнительно большуюглубину, время жаренья сокращается, быстрее образуетсяподжаристая корочка, лучше сохраняется сочность продукта, чтопозволяет получить готовый продукт более высокого качества.

Жаренье токами высокой частоты (в СВЧ-шкафах) занимаетособое место, так как нет теплоносителя, тепло возникает внутрипродукта в результате преобразования электрической энергии втепловую. Продолжительность тепловой обработки сокращается за счет максимальной температуры по всей массе продукта.Поджаристой корочки на поверхности продукта не образуется.Сейчас для осуществления тепловой обработки созданы пароконвектоматы, которые выполняют более трех режимовприготовления пищи: пароварка, конвекционное жаренье,комбинированная варка, выпечка, а также разогрев замороженныхпродуктов в автоматическом К комбинированным способам тепловой обработки относятсятушение, запекание, варка с последующей обжаркой, брезирование.

**Тушеные** — это припускание предварительно обжаренногопродукта в небольшом количестве бульона или соуса с добавление вкусовых, ароматических приправ, специй. Тушат продукты взакрытой посуде для придания особого вкуса и размягчения жесткихпродуктов.

**Запекание** — это нагревание продуктов или полуфабрикатов вжарочном шкафу до готовности или образования поджаристойкорочки. Перед началом обработки продукты предварительноварят, припускают или обжаривают. Запекают продукты напротивне, сковороде или форме, смазанных маслом и посыпанныхсухарями. При этом используют соусы, сметану, льезон или сырые яйца. Запекать можно сырые продукты (яйца, творог, рыбу).Запекают продукты при температуре 240...250°С.Варка с последующей обжаркой применяется в том случае,когда продукт очень нежный и его нельзя сразу жарить или оченьгрубый и не доходит до готовности при жарке или тушении. Егошироко используют в диетическом питании.

**Брезирование** — это припускание с бульоном и жиромпредварительно обжаренного продукта в жарочном шкафу. Брезированные мясные продукты более сочные, чем тушеные.

После брезирования жидкость (фон) можно слить, а продукт полить жиром, оставшимся от брезирования, и обжарить вжарочном шкафу. Это придает продукту глянец (глазировку).

К вспомогательным способам относят пассерованние,опаливание, ошпаривание, термостатирование.

**Пассерование** — это медленное обжаривание продуктов доготовности или полуготовности с добавлением 15...20% жира при температуре не выше 120 °С без образования поджаристой корочки.

Пассеруют корнеплоды, лук, томат, муку, некоторые крупы(рисовую, перловую). Пассерование сохраняет эфирные масла икрасящие вещества, витамины А и С, которые переходят в жир ипридают ему цвет и запах, улучшает вкусовые качества блюда,способствует сохранению формы продукта.

Муку и крупы пассеруют с жиром и без него для снижениявязкости.

**Ошпаривание (бланширование)** — это ошпаривание продуктовкипящей водой в течение 1...5 мин. Производят для облегченияобработки продуктов, удаления привкуса горечи, предохраненияот потемнения.

**Термостатирование** — это поддержание нужной температурыблюд на раздаче или при перевозке.

Приложение №2 к лабораторно-практической работе №2.

«Технологические карты»

**Технологическая карта № 1**

Наименование организации ОГБПОУ «Костромской техникум торговли и питания».

Источник рецептуры На основании сборника рецептур 1983г. № 342

Наименование блюда Капуста тушеная.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто, г | Масса нетто или п/ф, г | Масса готового продукта, г | Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации |
| Капуста свежая | 325 | 260 | 220 | Нарезанную соломкой капусту кладут в сотейник, добавляют воду, уксус, жир, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодически помешивания. Затем добавляют пассерованноые нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист, перец и тушат до готовности. За пять минут до готовности капучту заправляют мучной пассеровкой, сахором, солью и вновь доводят до кипения.Подача:На подогретую тарелку укладываем горкой тушеную капусту. Оформляем рубленной зеленью |
| Уксус 3% | 8 | 8 |  |
| Растительное масло | 11 | 11 |  |
| Томатная паста | 20 | 20 |  |
| Морковь | 13 | 10 |  |
| Лук репчатый | 18 | 15 |  |
| Лавровый лист | 0,02 | 0,02 |  |
| Перец горшком | 0,05 | 0,05 |  |
| Мука пшеничная  | 3 | 3 |  |
| Сахар  | 8 | 8 |  |
| Соль | 1 | 1 |  |
| Зелень  | 3 | 3 |  |
| *Выход на 1 порцию* | 250 |

**Технологическая карта № 2**

Наименование организации ОГБОУ СПО «Костромской техникум торговли и питания».

Источник рецептуры На основании сборника рецептур 1983г. №348

Наименование блюда Рагу из овощей

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто, г | Масса нетто или п/ф, г | Масса готового продукта, г | Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации |
| Картофель  | 67 | 50 |  | Нарезанный кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук пассируют, капусту белокочанную нарезают шашками и припускают. Затем овощи соединяют с соусом томатным и тушат 10-15 минут, добавляют нарезанные кабачки, припущенную белокочанную капусту, продолжают тушить 15-20 минут. За 5 минут до готовности кладут специи и растертый чеснок.Соус:Пшеничную муку пассируют до кремового цвета, охлаждают и вливают бульон, вымешивают до образования однородной массы. Томатное пюре пассируют, соединяют с белым соусом, проваривают, добавляют специи. Готовый соус процеживают.Подача:Наподогретый баранчик укладывают рагу горкой, поливают сливочным маслом и посыпают зеленью. |
| Морковь  | 50 | 40 | 27 |
| Лук репчатый | 36 | 30 | 15 |
| Капуста свежая | 38 | 30 | 27 |
| Растительное масло | 20 | 20 |  |
| Соус томатный  |  |  |  |
| Томатное пюре | 35 | 35 |  |
| Мука пшеничная | 4 | 4 |  |
| Сахар  | 1 | 1 |  |
| Бульон  | 70 | 70 |  |
| Масса готового соуса |  |  | 75 |
| Кабачки  | 45 | 30 |  |
| Чеснок  | 1 | 0,8 |  |
| Перец черный | 0,05 | 0,05 |  |
| Лавровый лист | 0,02 | 0,02 |  |
| Масса рагу |  |  | 240 |
| Масло сливочное  | 5 | 5 |  |
| Зелень  | 5 | 5 |  |
| *Выход на 1 порцию* | 250 |

**Технологическая карта № 3**

Наименование организации ОГБОУ СПО «Костромской техникум торговли и питания».

Источник рецептуры На основании сборника рецептур 1983г. №361

Наименование блюда Котлеты морковные

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто, г | Масса нетто или п/ф, г | Масса готового продукта, г | Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации |
|  |  |  |  | Морковь нарезают тоненькой соломкой, припускают жиром в молоке с добавлением бульона. Перед окончанием припускания всыпают тонкой струйкой манную крупу, варят до готовности. Полученную массу охлаждают до 40-50 °С, добавляют соль, яйца, протертый творог, перемешивают, формуют котлеты по 2 шт. на порцию, панируют в сухарях и жарят с обеих сторон.Подача:На подогретую тарелку укладывают котлеты, сбоку кладут сметаны. |
| Морковь  | 156 | 125 |  |
| Масло сливочное | 5 | 5 |  |
| Молоко | 15 | 15 |  |
| Бульон | 15 | 15 |  |
| Манная крупа | 15 | 15 |  |
| Яйца | 1/10 | 4 |  |
| Творог | 31 | 30 |  |
| Сухари пшеничные | 12 | 12 |  |
| Масса полуфабриката |  |  | 180 |
| Растительное масло | 10 | 10 |  |
| Масса жареных котлет |  |  | 150 |
| Сметана | 25 | 25 |  |
| *Выход на 1 порцию* | 150/25 |

**Технологическая карта № 4**

Наименование организации ОГБОУ СПО «Костромской техникум торговли и питания».

Источник рецептуры На основании сборника рецептур 1983г. №391

Наименование блюда Голубцы овощные.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто, г | Масса нетто или п/ф, г | Масса готового продукта, г | Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации |
| Капуста белокочанная | 190 | 152 |  | Кочан капусты отваривают вподсоленой воде до полуготовности, разбирают нра отдельные листья, утолщенные части слегка отбивают. На подготовленные листья кладут фарш, завертывают в виде конверта. Голубцы обжаривают, заливают соусом сметанным с томатом и запекаютФарш:Мелко нарезанные овощи пассируют, добавляют зелень петрушки, грибы жарят и соединяют с вареным рассыпчатым рисом, все перемешивают.Соус: Муку слегка пассируют без масла, охлаждают, смешивают с бульоном, проваривают, добавляют прокипячённую сметану, соль, варят 3-5 минут. Добавляют томатное пюре, проваривают, процеживают и доводят до кипения.Подача:На порционной сковороде с соусом, в котором готовились голубцы. |
| Масса вареной капусты |  |  | 140 |
| Фарш: |  |  |  |
| Шампиньоны свежие | 66 | 50 | 20 |
| Морковь | 28 | 22 | 15 |
| Лук репчатый | 36 | 30 | 15 |
| Крупа рисовая | 11 | 30 |  |
| Зелень петрушки | 3 | 2 |  |
| Масло растительное | 15 | 15 |  |
| Масса фарша |  |  | 80 |
| Масса полуфабриката |  |  | 220 |
| Соус сметанный с томатом |  |  |  |
| Томатное пюре | 10 | 10 |  |
| Мука пшеничная | 5 | 5 |  |
| Бульон | 50 | 50 |  |
| Сметана | 50 | 50 |  |
| Масса готового соуса |  |  | 100 |
|  |  |  |  |
| *Выход на 1 порцию* | 250 |

Приложение №3 к лабораторно-практической работе №2.

«Процент потерь при тепловой обработке полуфабриката»

Задание:

- заполните таблицу, выбрав % отходов овоща по сезону

- сравните свои показатели с требованиями сборника рецептур

- сделайте вывод о соответствии результатов своей работы нормативным требованиям.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид овощей | Масса полуфабриката, кг | Масса готового блюда, кг | Процент потерь при тепловой обработке, % | Процент потерь при тепловой обработке по сборнику рецептур, % | Сравнение |
| Капуста тушеная |  |  |  | 15 |  |
| Рагу овощное |  |  |  | 17 |  |
| Котлеты морковные |  |  |  | 32 |  |
| Голубцы овощные |  |  |  | 8 |  |

Вывод: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение №4 к лабораторно-практической работе №2.

«Показатели качества приготовленных блюд»

Задание:

- заполните таблицу, указав показатели качества приготовленных блюд

- сделайте вывод о соответствии результатов своей работы нормативным требованиям.

|  |  |
| --- | --- |
| Овощи | Показатели качества |
| Внешний вид | Запах | Цвет | Консистенция |
| Капуста тушеная |  |  |  |  |
| Рагу овощное |  |  |  |  |
| Котлеты морковные |  |  |  |  |
| Голубцы овощные |  |  |  |  |

Вывод:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Информационные ресурсы

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования: - М.: Академия, 2006. – 328 с.
2. Бутейкмс Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб.для нач. проф. образования.- М.: ИРПО; Академия, 2001. – 304 с.
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2006. -192 с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания./ А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – М.: Гамма Пресс 2000, 2002. – 656 с.
5. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. – М.: Академия, 2006. – 288 с.
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания М.; Академия, 2013.-328с.
7. Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. Справочник работника общественного питания. – М.: ДеЛипринт, 2003. – 590 с.
8. Могильный М.П. Технология продукции в общественном питании: Справочное пособие. – М.: ДеЛипринт, 2005. – 320 с.
9. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000
10. Журналы: «Гастроном», «Питание и общество», «Ресторатор», «Ресторанные ведомости», «Стандарты и качество», «Шеф – Арт»