

Министерство образования и науки Республики Хакасии
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Аграрный техникум»

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА ПРАКТИЧЕСКИЕ И ЛАБОРАТОРНЫЕ РАБОТЫ ПО СУПАМ И СОУСАМ.

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер



*Разработала: мастер производственного обучения
Мосина Галина Яковлевна*

История приготовления супов

Супы - широко распространенные блюда, являющиеся составной частью обеда. Супы в питании человека играют очень важную роль: они возбуждают аппетит, возмещают значительную часть потребности в воде, являются источником витаминов, минеральных солей и других биологически активных веществ.

Основой для приготовления супов служит жидкость. В качестве жидкой основы используют бульон (костный, мясо - костный, рыбный, из птицы), грибные и овощные отвары, молоко, квас, молочно - кислые продукты (кефир, простокваша и др.).

Супы состоят из жидкой основы и гарнира, состоящего из разнообразных продуктов: картофеля, круп, овощей, макаронных изделий и др. Аппетит возбуждают экстрактивные вещества жидкой основы супов, органические кислоты, содержащиеся в квашеной капусте, томатах, соленых огурцах, вкусовые и ароматические вещества продуктов, которые используются для приготовления супов. Входящие в состав супов играют важную роль в питании человека, так как они возбуждают аппетит. Эту роль в супах выполняют два возбудителя аппетита: вкусовые и ароматические вещества и непосредственные раздражители (рецепторы) пищеварительных желез. Аромат супам придают специи (лавровый лист, перец черный и красный), белые коренья, лук, чеснок и другие приправы входящие в супы по рецептуре, возбуждают аппетит и обеспечивают привлекательный вид супов.

Калорийность супов различна. Наиболее калорийными являются солянки, крупяные супы и некоторые другие, так как кроме жидкой основы, в них входят крупы, овощи, макаронные изделия, мясо, рыба. Питательную ценность супов повышает хлеб, пирожки, расстегаи, которые подаются к ним в качестве гарниров

Суп, как блюдо в его сегодняшнем понимании, сложился не более 400 ? 500 лет назад, с появлением крепкой, неокисляемой и химически нейтральной посуды, позволяющей осуществить процесс приготовления. При этом надо отметить, что на Востоке (Древний Китай и близкие регионы) супы возникли раньше, примерно за 100 лет до нашей эры и опять же? в связи с более ранним возникновением годной посуды.

История приготовления супов ведет свое начало с времен, когда суп готовили (не варили) в виде похлебки из толченых или крупно растертых зерен злаков, предварительно запеченных на раскаленных камнях. Со временем такие хлебные похлебки начали делать более густыми, но они, однако, быстро закисали и становились непригодными для еды. Вареные супы появились лишь тогда, когда люди впервые стали выделывать глиняные горшки.

Еще древние римляне до своих войн с восточными народами разваривали в воде зерна злаков. В поэзии XII?XIII веков воспеваются супы?пюре, супы из свиного сала, из овощей, круп, а так же миндаля и оливкового масла. Суп из вина (ломти хлеба, намоченные в вине) был любимым кушаньем воинов средних веков.

В средние века самыми популярными из супов были: гороховый со свиным салом, постный из соленого кита, из кресса, из мерзлой капусты, из сыра и другие. Наибольшими выдумщиками и любителями супов считались французы, которые уже в конце XV века изобрели более 70 их видов. На стол французского крестьянина суп обязательно подавался

Супы. Классификация супов

Суп ? жидкое блюдо (обычно первое), распространённое во многих странах.

Отличительной особенностью супа является в первую очередь тот факт, что суп включает в себя не менее 50 % жидкости (иногда говорится, что при приготовлении должно применяться правило «в супе должна быть половина жидкости»), во вторую очередь (для горячих супов) ? суп готовится методом варки, в подавляющем большинстве случаев в воде.

Супы классифицируются по следующим признакам:

- по температуре подачи: горячие супы (температура 65-75 °С), холодные супы (температура 7-14 °С), супы, подаваемые как холодными, так и горячими
- по жидкой основе: супы на бульонах, овощах или фруктовых отварах, молоке, кисломолочных продуктах, квасе, вине, рассолах
- по главному компоненту: мясные супы (в том числе из птицы), рыбные, овощные, грибные, супы из морепродуктов, супы из мучных изделий, крупяные супы, молочные супы (в том числе из сыра), фруктовые супы
- по технологии приготовления: заправочные, прозрачные, пюреобразные, комбинированные, сладкие.

Классификацию супов можно представить в виде схемы:

Характеристика супов по группам

Заправочные супы

Заправочными называют такие супы, которые заправляют пассерованными овощами. Продукты, которые используют для этих супов, закладывают в определенной последовательности и проваривают в жидкой основе. Поэтому они приобретают такой необыкновенный вкус и аромат.

Заправочные супы - это борщи; щи; рассольники; супы с макаронными изделиями, крупами и бобовыми; солянки.

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

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

Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями

Ассортимент супов из картофеля и овощей очень разнообразен. Готовят их с крупами, макаронными изделиями и бобовыми.

Можно приготовить картофельные и овощные супы вегетарианские и на бульонах. Используют говядину, баранину, свинину, птицу, консервы, пельмени, бульонные кубики, рыбу, грибы, морепродукты. В супы на овощных отварах можно добавить горячее молоко, которое вливают в тарелку при отпуске или в котел в конце варки.

Картофель и овощи нарезают брусочками, дольками, кубиками, ломтиками (кроме картофеля). Нарезка должна соответствовать основному продукту и быть однородной. Вместо томатного пюре лучше использовать свежие помидоры.

Ассортимент: Суп с макаронными изделиями и картофелем; Суп? лапша домашняя; Суп с крупой; Суп пшеничный с мясом; Суп? харчо.

Супы картофельные с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми

Для приготовления этих супов используют макароны, вермишель, лапшу, рожки, суповые засыпки, лапшу собственного производства, различные крупы и бобовые. Супы эти готовят на бульонах: мясокостном, из птицы и грибном отваре, а также вегетарианскими.

Морковь, лук, белые корни для супа с макаронными изделиями нарезают соломкой или кубиками (для супов с фигурными изделиями), а для супов из круп и бобовых ? кубиками.

Морковь и лук пассируют. Макароны, особенно вермишель, при длительной варке и хранении деформируются, поэтому готовить супы с макаронными изделиями следует партиями с таким расчетом, чтобы реализовать их в течение 30-40 мин. Супы с бобовыми рекомендуют готовить со свининой, с копченой корейкой, грудинкой, окороком сырокопченым.

Ассортимент: Суп картофельный; Суп крестьянский с крупой; Суп из овощей; Суп картофельный со щавелем; Суп картофельный с крупой; Суп полевой; Суп картофельный с бобовыми; Суп картофельный с макаронными изделиями; Суп картофельный с мясными фрикадельками; Суп картофельный с клецками; Суп картофельный с мясными пельменями.

Борщи

Основной составной частью борщей является свекла. Почти во все разновидности борщей входит капуста свежая или квашенная, а во многие ? и картофель. Кроме того, при приготовлении борщей используют лук, морковь, белые корни, томатное пюре. Такой набор овощей обеспечивает особый вкус и аромат блюд. Очень ценен минеральный состав борщей: соотношение соединений кальция и фосфора в них близко к оптимальному, а по содержанию микроэлементов они значительно превосходят другие заправочные супы.

Шинкованную свеклу перед закладкой в бульон тушат с небольшим количеством жидкости. Если свекла слабо окрашена, то для того, чтобы сохранить окраску, ее варят целиком или запекают, а затем уже очищают, нарезают и закладывают в бульон. При таком способе подготовки свеклы пигмент имеет более высокую концентрацию и лучше сохраняется при тепловой обработке. Иногда готовят свекольную краску: часть свеклы или хорошо промытые ее очистки измельчают, заливают водой, добавляют уксус, доводят до кипения и настаивают около 30 мин. Краску процеживают и добавляют в борщ. Ассортимент: Борщ; Борщ с капустой и картофелем; Борщ с черносливом и грибами; Борщ московский; Борщ флотский; Борщ с фасолью; Борщ с фасолью и картофелем; Борщ сибирский; Борщ с клецками; Борщ зеленый; Борщ летний; Борщ из сушеных овощей; Борщ украинский; Борщ полтавский.

Щи

Щи ? старинное жидкое блюдо русской национальной кухни. Готовят их из свежей и квашеной белокочанной капусты, савойской капусты, щавеля, шпината. Их варят на костном, мясокостном бульонах, отварах (грибном, овощном, крупяном), отпускают с различными мясными продуктами, гусем, уткой, шпиком. Щи из квашеной капусты варят на рыбном бульоне.

Ассортимент: Щи из свежей капусты; Щи из свежей капусты с картофелем; Щи зеленые; Щи из щавеля; Щи из сушеных овощей; Щи из квашеной капусты; Щи суточные; Щи из квашеной капусты с картофелем; Щи по-уральски.

Рассольники

Обязательная составная часть рассольников ? соленые огурцы. Их нарезают соломкой или ромбиками и припускают в небольшом количестве воды или бульона в течение 15 мин. Предварительно очищают грубую кожу и удаляют крупные семена. Рассольники готовят на костном, мясокостном, курином, рыбном бульонах, на грибном отваре, «вегетарианскими».

Отпускают с мясом, птицей, субпродуктами птицы (потрохами), почками, грибами, рыбой. Для большинства рассольника используют много белых кореньев. Картофель для рассольника нарезают брусочками или дольками; коренья, лук, капусту ? соломкой.

Для придания рассольнику более острого вкуса добавляют, за 5?10 мин до окончания варки процеженный и прокипяченный рассол. Рассольники, за исключением рассольника на рыбном бульоне, подают со сметаной.

К рассольникам на мясных бульонах можно подать ватрушки, а на рыбном ? расстегаи.

Ассортимент: Рассольник; Рассольник ленинградский; Рассольник домашний; Рассольник московский; Рассольник по-россошански;

Солянки

Солянки (селянки) являются одним из традиционных супов русской кухни. Эти супы готовят на концентрированных бульонах, богатых экстрактивными веществами, так как все предусмотренные рецептурой продукты (мясо, сосиски, ветчину, птицу, рыбу) проваривают в том же бульоне. Солянки готовят на бульонах: мясокостном, рыбном, из птицы, а также на грибном отваре. По составу гарнира супы этой группы отличаются от других не только солеными огурцами, томатным пюре, репчатым луком, но и острым специфическим вкусом, который придают каперсы, маслины, оливки и лимон.

Огурцы, очищенные от грубой кожицы и зрелых семян, припускают в течение 15 мин. Репчатый лук тонко шинкуют, пассеруют на сливочном или топленом масле либо на

маргарине. Томатное пюре пассируют отдельно или вводят в пассерованный до полуготовности лук (пассерованный лук с томатом иногда называют соляночным брезом). Отварные мясопродукты (говядину, ветчину, сосиски, почки, телятину) нарезают тонкими ломтиками.

Рыбу семейства осетровых (с кожей без хрящей или без кожи и хрящей) нарезают по 1?2 кусочка на порцию, ошпаривают в течение 1 мин, затем промывают. Рыбу с костным скелетом разделяют на филе с кожей без костей, нарезают по 1?2 кусочка на порцию. Можно использовать филе, выпускаемое промышленностью (окунь морской, треска, зубатка и т. д.)

Лимон очищают от кожицы и нарезают кружочками. Маслины промывают. У оливок удаляют косточку, срезая с нее мякоть по спирали. Каперсы в маринованном виде используют вместе с рассолом.

В кипящий бульон закладывают пассерованные лук и томатное пюре, припущенные огурцы, каперсы, подготовленные мясные или рыбные продукты, специи и варят 5?10 мин. При отпуске в солянку кладут маслины или оливки, кружочек лимона, в мясную солянку ? сметану и посыпают рубленой зеленью петрушки. Солянки можно отпускать и без лимона. Некоторые кулинары рекомендуют вводить сметану не при отпуске, а заправлять ею солянку перед окончанием варки.

Ассортимент: Солянка сборная мясная; Солянка домашняя; Солянка по?ленинградски; Солянка из птицы или дичи; Солянка сборная из субпродуктов; Солянка рыбная; Солянка донская; Солянка грибная; Солянка по?казански.

Супы прозрачные К этой группе относятся супы, состоящие из осветленного бульона (прозрачного бульона) и гарниров, которые готовят отдельно. Бульоны для прозрачных супов получают в результате осветления (оттягивания) и насыщения экстрактивными веществами костных бульонов, бульонов из птицы, дичи и рыбы, благодаря высокому содержанию экстрактивных веществ. Прозрачные супы обладают сильным сокогонным действием, хорошо возбуждают аппетит. Прозрачные бульоны стали готовить в России в начале XIX века, позаимствовав их из Франции. В европейской кухне прозрачные бульоны называют консоме (фр. Consomme ? улучшенный, доведенный до совершенства). Хранят прозрачные супы на мармите не более 1-2 ч. При более длительном хранении они мутнеют, ухудшаются их вкус и аромат. В качестве гарниров к прозрачным бульонам используют различные овощи, изделия из мяса, птицы, рыбы, яиц, крупы, а также гренки, пирожки, расстегаи, кулебяки и др.

При отпуске в тарелку или порционную миску кладут гарнир и наливают бульон или в бульонную чашку наливают бульон, а гарнир ? гренки, пирожки, кулебяки, расстегаи ? подают отдельно на пирожковой тарелке. Рекомендуемая порция бульона 300?400

Ассортимент: Бульон мясной прозрачный; Бульон из кур; Борщок с гренками; Рыбный бульон с фрикадельками; Уха с расстегаями; Уха ростовская; Уха рыбацкая; Уха с перловой крупой; Уха ладожская с кнелями и расстегаями.

Супы - пюре

Супы пюре отличаются тем, что для их приготовления продукты после тепловой обработки протирают, поэтому они имеют однородную и нежную консистенцию. Эти супы широко используют в детском и лечебном питании. В ресторанах их обычно включают в меню обедов для зарубежных туристов из западноевропейских стран.

В группу пюреобразных супов входят:

- супы пюре, заправленные белым соусом;
- супы кремы, заправленные молочным соусом;
- супы биски, приготовленные из ракообразных.

Протертые супы готовят из овощей, круп, бобовых, из птицы, дичи, говядины, грибов. Продукты, предназначенные для этих супов, подвергают различным видам тепловой обработки (в зависимости от вида продукта) ?варке, припусканию, жарке (печень),

тушению, затем их измельчают в протирочной машине (миксере, процессоре и др.). Трудно измельчаемые продукты предварительно пропускают через мясорубку, а затем протирают. Протертые продукты соединяют с белым соусом для того, чтобы измельченные частицы их были равномерно распределены по всей массе и находились во взвешенном состоянии, не оседали на дно. В супы? пюре из круп белый соус не вводят. Иногда белый соус в супах? пюре из овощей, мясных продукта заменяют отваром риса (шлем) или перловой крупы.

Для белого соуса муку пассеруют с жиром или без него, затем соединяют с бульоном, овощным отваром, молоком (молочный соус).

С целью повышения пищевой ценности и улучшения вкуса супы? пюре заправляют яично? молочной смесью. Исключение составляют супы? пюре из бобовых. Во все супы добавляют сливочное масло.

Протертые супы готовят вегетарианскими, на костном бульоне, на отварах и бульонах, получаемых при варке или припускание продуктов, входящих в рецептуру супов, а также на цельном молоке или смеси молока и воды.

Готовые супы хранят до отпуска на водяной бане или плите при температуре не выше 70 °С, иначе может свернуться белок яиц.

При отпуске в супы? пюре можно положить в качестве гарнира часть непротертых продуктов (зеленый горошек, например нарезанное соломкой филе птицы, отварной рис в суп-пюре из моркови и т.д.). Ко всем супам можно отдельно подать гренки из пшеничного хлеба, нарезанного мелкими кубиками и подсушенного, кукурузные или пшеничные хлопья, пирожки.

Ассортимент: Суп пюре из разных овощей; Суп пюре из кабачков и тыквы; Суп пюре из зеленого горошка; суп пюре из птицы; Суп пюре из картофеля.

Супы молочные

Супы готовят на цельном молоке, на смеси молока с водой, можно использовать молоко сгущенное стерилизованное без сахара, молоко коровье цельное сухое.

Супы готовят с макаронными изделиями, крупами, овощами. Макароны, крупа из цельных зерен, овощи плохо развариваются в молоке, поэтому их вначале варят до полуготовности в воде, а затем в молоке. Суповую засыпку варят непосредственно в молоке.

Молочные супы готовят небольшими порциями, так как при продолжительном хранении их цвет, запах, консистенция и вкус ухудшаются.

Готовый суп заправляют маслом сливочным или маргарином столовым.

При изготовлении молочных супов с овощами тыкву, морковь нарезают кубиком, картофель ? кубиком или дольками. Цветную капусту разбирают на соцветья.

Ассортимент: Суп молочный с макаронными изделиями; Суп молочный с крупой; Суп молочный с тыквой и крупой; Суп молочный с овощами; Суп молочный с клецками.

Холодные супы

Это сезонные супы, так как приготавливают их летом. Холодные супы особенно распространены в районах с жарким климатом. В эту группу супов входят окрошки, борщи холодные, свекольник, ботвинья, щи зеленые.

Готовят супы на квасе, свекольном отваре, кефире. Картофель, коренья, мясные и другие продукты для этих супов варят, нарезают мелкими кубиками или соломкой. Лук зеленый шинкуют. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Белки яиц, сваренных вкрутую, мелко нарезают, а желтки растирают с частью сметаны (в соответствии с рецептурой), горчицей, солью, сахаром и разводят квасом или квасом со свекольным отваром. В приготовленную смесь добавляют лук, нарезанные продукты и все перемешивают. Остальную часть сметаны и яиц кладут в порционную посуду при отпуске.

Для окрошек приготавливаемых на кефире, используют только бутылочный пастеризованный кефир. Холодные супы и их составные части хранят в холодильнике. Отпускают при температуре не выше 14 °С.

Изготовление кваса допускается в предприятиях общественного питания, при условии наличия необходимого оборудования и разрешения местного учреждения санитарно-эпидемиологической службы в каждом отдельном случае.

Ассортимент: Окрошка мясная; Окрошка сборная мясная; Окрошка овощная; Окрошка уральская; Окрошка мясная на кефире; Окрошка сборная мясная на кефире; Окрошка овощная на кефире; Борщ холодный; Борщ холодный мясной; Свекольник холодный; Щи зеленые с яйцом; Щи зеленые с мясом; Ботвинья с овощным гарниром.

Сладкие супы

Сладкие супы могут быть горячими, холодными в зависимости от сезона года.

Супы готовят из свежих, консервированных и сушеных плодов и ягод. Для приготовления супов этой группы используют также фруктово-ягодные соки, пюре, сиропы, экстракты, выпускаемые пищевой промышленностью.

Перед варкой свежие плоды и ягоды перебирают и тщательно промывают. Плоды и ягоды сушеные сортируют по видам, перед варкой их можно замочить в холодной воде, чтобы они быстрее разваривались. Крупные сушеные плоды (груши, яблоки) нарезают на несколько частей. Ягоды для приготовления супов используют в целом виде, свежие плоды нарезают ломтиками или кубиками. У семечковых (яблоки, груши, айва) удаляют семенное гнездо. Отходы заливают четырех-, пятикратным количеством воды, проваривают 5 мин, отвар процеживают, добавляют в него сахар, нарезанные плоды и варят их до готовности. Для получения необходимой консистенции. В конце варки вводят крахмал, разведенный четырехкратным количеством воды, и, помешивая, доводят смесь до кипения. Так же варят суп из подготовленных сушеных плодов. Из плодов и ягод можно приготовить пюреобразных супы. Для ароматизации супов используют корицу, гвоздику, лимонную цедру. Сладкие супы подают холодными, но можно отпускать их и горячими. Отпускают супы с гарниром и со сметаной или сливками. В качестве гарнира используют отварной рис, саго, мелкие макаронные изделия (суповая засыпка), клецки, вареники с ягодами, пудинги, рисовый и манный, запеканки, хлопья пшеничные или кукурузные. Отдельно на пирожковой тарелке можно подать сухой бисквит, кекс, сухое печенье. Подают эти супы на завтрак или ужин, а также в качестве первого блюда.

Ассортимент: Суп из плодов свежих; Суп из цитрусовых; Суп из смеси сухофруктов; Суп из плодов или ягод сушеных; Суп из ревеня, кураги и яблок; Суп-пюре из плодов или ягод; Суп-пюре из плодов сушеных.

Практическая работа № 1 Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторной работы)

Задание: 1. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных изделий, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого изделия:

- приготовление костного бульона
- приготовление мясокостного бульона
- приготовление рыбного бульона
- приготовление бульона из птицы
- приготовление грибного отвара

Примечание. Расчет сырья произвести по Сборнику рецептов, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

№ п/п	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		2 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.						
2.						
Выход		-		-		

2. Составьте алгоритм приготовления изделий

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления изделий.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

- Назовите ингредиенты используемые при приготовлении бульонов?
- Какие виды бульонов можно приготовить в зависимости от концентрации?
- Назовите норму жидкости и сырья для приготовления нормального и концентрированного бульона?
- Какие виды костей необходимо использовать для приготовления костного и мясокостного бульона?
- Как подготовить кости к приготовлению?
- Назовите общие правила варки костного бульона?
- С какой целью в бульон вводят подпеченные корни и стебли пряных овощей?
- Назовите отличие в приготовлении мясокостного бульона?
- Назовите правила приготовления мясокостного бульона?
- Какое сырье необходимо использовать для бульона из птицы?
- Назовите правила подготовки сырья для приготовления бульона из птицы?
- При приготовлении бульона из птицы используют сырые корни и лук, обоснуйте эти действия?
- От чего зависит время варки бульона из птицы?
- Перечислите ингредиенты используемые при приготовлении рыбного бульона?

- Назовите норму жидкости на 1 килограмм продукта и время варки рыбного бульона?
- Назовите технологию приготовления рыбного бульона?
- Назовите правила подготовки грибов для приготовления грибного отвара?
- Как приготовить грибной отвар?

Лабораторная работа № 1 Приготовление костного, мясокостного бульона, рыбного бульона, бульона из птицы, грибного отвара.

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления бульонов и отваров.

Задания

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: бульон костный, бульон мясокостный, бульон мясной, бульон рыбный, бульон из птицы, грибной отвар

1. Прогустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
2. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, СЭСМ-0,2Д1, ВНЦ-10, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 0,5 л, сковорода, противни; ножи, доски, шумовка, ложки столовые; весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Сырье: мясо (грудинка, лопатка, подлопаточная часть), кости (трубчатые, тазовые, позвоночные), птица, рыба (рыбные пищевые отходы) лук, морковь, корень сельдерея, сухие или свежие грибы

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «Бульон костный» «Мясокостный»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

- Для приготовления костного и мясокостного бульона на предприятии в соусном отделении используют оборудование электрические плиты, пищеварочные котлы, жарочный шкаф.
- Для приготовления бульонов в соусном отделении выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.
- Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. Подготовка продуктов. Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями (кости и мясо не заветрено, без постороннего запаха и т. д.).

- Кости слегка обжаривают в жарочном шкафу при температуре 160 – 180 градусов;
- Мясо нарезают на куски массой 2 кг. моют в проточной холодной воде обсушивают бумажными или тканевыми полотенцам;

- Лук, морковь, корень сельдерея промывают, очищают и подпекают на сковороде или жарочном шкафу до образования коричневого колера

Операция № 3. **Подготовка жидкой основы.** В котел наливают холодную воду.

Операция № 4. **Варка костного и мясокостного бульона.**

- Подготовленные кости закладывают в котел с холодной водой (1кг.костей на 3 – 4 литра воды) доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении и закрытой крышке
- В процессе варки периодически снимают жир и пену
- Для мясокостного бульона через 2 часа закладывают подготовленное мясо
- Время варки бульона с мясом 1,5 – 2 часа
- За 30 – 40 минут до окончания варки в бульон закладывают подпеченные корни
- Общее время варки костного бульона 3,5 – 4 часа
- Готовый бульон процеживают, кости удаляют, мясо используют для отпуска 1 блюд

Операция № 5. **Отпуск.** Готовый бульон используют для приготовления заправочных супов.

Бульон костный

Продукты.	Масса гр.		
	брутто	нетто	
Кости	150	150	
пищевые	6	5	
Морковь	4	3	
Петрушка	6	5	
(корень)	625	625	
Лук			
репчатый			
Вода			
Выход	-	500	

Бульон мясокостный

Продукты.	Масса гр.		
	брутто	нетто	
Мясо	80	80	
Кости пищевые	150	150	
Морковь	6	5	
Петрушка	4	3	
(корень)	6	5	
Лук репчатый	625	625	
Вода			
Выход	-	500	

Последовательность технологических операций для приготовления бульона из птицы

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

- Для приготовления бульона из птицы на предприятии в соусном отделении используют оборудование электрические плиты, пищеварочные котлы.
- Для приготовления бульона в соусном отделении выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.
- Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка продуктов.** Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями.

- Тушки птицы заправляют (в кармашек или 1 – 2 нитки) промывают обсушивают
- Кожу рубят промывают
- Лук, морковь, корень петрушки очищают, промывают

Операция №3 **Подготовка жидкой основы.** В котел наливают холодную воду

Операция № 4. **Варка бульона из птицы.**

- Подготовленные продукты закладывают в котел с холодной водой (1кг.сырья на 3 – 4 литра воды) доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении и закрытой крышке
- В процессе варки периодически снимают жир и пену
- За 20 – 30 минут до окончания варки в бульон закладывают сырые корни
- Общее время варки бульона из птицы 1 – 2 часа
- Сваренные тушки вынимают, готовый бульон процеживают

Операция № 5. **Отпуск.** Готовый бульон используют для приготовления заправочных супов.

Бульон из птицы

Продукты.	Масса гр.		
	брутто	нетто	
Птица (пищевые отходы, субпродукты)	150	150	
Лук	15	12	
Морковь	5	4	
Вода	650	650	
Выход	-	500	

Последовательность технологических операций для приготовления бульона из рыбы

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

- Для приготовления бульона из птицы на предприятии в соусном отделении используют оборудование электрические плиты, пищеварочные котлы.
- Для приготовления бульона в соусном отделении выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.

- Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка продуктов.** Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями.

- Рыбу или рыбные пищевые отходы промывают, из голов удаляют жабры и глаза
- Корень сельдерея и лук очищают от кожицы и промывают

Операция № 3. **Подготовка жидкой основы.** В котел наливают холодную воду.

Операция № 4. **Варка рыбного бульона.**

- Подготовленные рыбные отходы и рыбу закладывают в котел с холодной водой (1 кг. сырья на 3 литра воды) доводят до кипения, снимают пену
- Закладывают подготовленные белые корни и лук
- Варят при слабом кипении и закрытой крышке 50 – 60 минут
- Готовому бульону дают отстояться 10 – 15 минут
- Бульон процеживают

Операция № 5. **Отпуск.** Готовый бульон используют для приготовления заправочных супов.

Бульон из рыбы

Продукты.	Масса гр.		
	брутто	нетто	
Рыба (рыбные пищевые отходы)	186 5 15	186 4 12	
Петрушка (корень)	650	650	
Лук			
Вода			
Выход	-	500	

Последовательность технологических операций для приготовления отвара из грибов

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

- Для приготовления отвара из грибов на предприятии в соусном отделении используют оборудование электрические плиты, пищеварочные котлы.
- Для приготовления отвара в соусном отделении выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.
- Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка продуктов.** Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями.

- Свежие или сушеные грибы перебирают промывают

- Свежие грибы очищают от листьев, хвои и травинок
- Отрезают нижнюю часть ножки
- У шляпок снимают кожицу
- Сушеные грибы заливают холодной водой и оставляют на 10 – 15 минут
- Промывают
- Заливают холодной водой соотношением на 1 кг. грибов 7 литров воды и оставляют для набухания

Операция №3 **Подготовка жидкой основы.** В котел наливают процеженную воду оставшуюся от замачивания грибов

Операция № 4. **Варка грибного бульона.**

- Подготовленные вымоченные грибы промывают
- Заливают водой в которой они замачивались
- Варят 1 – 1,5 часа
- Готовый бульон сливают
- Дают отстояться в течении 10 – 15 минут
- Процеживают не до конца
- Сваренные грибы промывают и нарезают
- В процессе варки периодически снимают жир и пену

Операция № 5. **Отпуск.** Готовый бульон и грибы используют для приготовления супов. Подготовленные грибы закладывают в суп за 5 – 10 минут до окончания варки.

Грибной отвар

Продукты.	Масса гр.		
	брутто	нетто	
Грибы сушеные Вода	71 650	71 650	
Выход	-	500	

Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества блюд
Органолептические показатели качества блюд

Наименование блюда	Показатели качества			
	Внешний вид	Вкус, запах	Цвет	Консистенция
Бульон костный	Бульон прозрачный, без хлопьев свернувшегося белка, допускается слегка мутный	Свойственный используемым костям	коричневатый	жидкая
Бульон мясокостный	Бульон прозрачный, без хлопьев свернувшегося белка, допускается слегка мутный	Свойственный используемым костями выраженным мясным привкусом	От светло коричневого до коричневатого	жидкая
Бульон из птицы	Бульон прозрачный, без хлопьев	Ярко выраженный, свойственный птице	Желтовато - золотистый	жидкая

	свернувшегося белка			
Бульон рыбный	Бульон прозрачный, без хлопьев свернувшегося белка	Ярко выраженный, свойственный рыбе	Желтовато - белый	жидкая
Бульон грибной	Бульон прозрачный без мутности	Свойственный грибам	От светло коричневого до коричневатого	жидкая

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качестваготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Наименование супа	Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус, запах
Борщи	Форма нарезки овощей сохранена, на поверхности блестки жира оранжевого цвета, сметана не размешана, суп посыпан мелко рубленой зеленью	Малиново-красный	Соблюдено соотношение жидкой и плотной части супа: жидкая часть 2/3, плотная 1/3. Овощи мягкие, но не разварены, капуста упругая.	Кисло-сладкий с ароматом бульона, пассерованных овощей, без привкуса сырой свеклы.

Практическая работа № 2 Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторной работы)

Задание:

1. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных изделий, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого изделия:

- приготовление борща украинского
- приготовление щей из свежей капусты с картофелем
- приготовление рассольника петербургского
- приготовление супа с макаронными изделиями
- приготовление супа овощного

Примечание. Расчет сырья произвести по Сборнику рецептов, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

№ п/п	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		2 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.						
2.						
Выход		-		-		

2. Составьте алгоритм приготовления изделий

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления изделий.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

- Какие супы называют заправочными?
- Какие овощи используют для пассерования?

- Перечислите бульоны и отвары, используемые для приготовления супов?
- Почему продукты для бульона заливают холодной водой?
- В какой последовательности закладывают продукты в суп?
- Когда и почему свеклу и соленые огурцы закладывают при варке супа?
- Как подготовить соленые огурцы к приготовлению?
- Что происходит при настаивании супа после приготовления?
- При какой температуре подают заправочные супы?
- Каковы условия и сроки хранения заправочных супов?
- Назовите правила тушения свеклы для борща?
- Свекла при приготовлении борща обесцветилась. Что нужно предпринять, чтобы свекла сохранила окраску?
- Назовите последовательность закладки продуктов для супа с макаронными изделиями

Лабораторная работа № 2 Приготовление борща украинского, щей из свежей капусты с картофелем, рассольника петербургского, супа с макаронными изделиями, супа овощного .

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления и отпуска заправочных супов.

Задания

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: борщ украинский, щи из свежей капусты с картофелем, рассольник петербургский, суп с макаронными изделиями, суп овощной.

- 1.Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
- 2.Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, СЭСМ-0,2Д1, ВНЦ-10, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 0,5 л, сковорода, противни; ножи, доски, шумовка, ложки столовые, ложка разливная, лотки, весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Сырье: костный бульон, свекла, капуста свежая, картофель, морковь, петрушка (корень),

лук репчатый, чеснок, томатное пюре, мука пшеничная, шпик, жир кулинарный (или животный топлёный пищевой), сахар, уксус 3% - ный, перец сладкий, огурцы соленые, крупа перловая, макаронные изделия, зеленый горошек (консервированный), фасоль стручковая, помидоры, маргарин, сметана, зелень.

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «Борщ украинский»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

- Для приготовления заправочных супов на предприятии в соусном отделении используют оборудование: электрические плиты, пищеварочные котлы, картофелечистки, овощерезательные машины, жарочный шкаф.
- Для приготовления заправочных супов в соусном отделении выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.
- Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. Подготовка продуктов. Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями

- Промыть, очистить овощи, ополоснуть водой
- Обработанную свеклу нарезают соломкой длиной 4 - 5 см, толщиной 0,1 см и тушить с добавлением жира, бульона, томата, уксуса 3% в течении 1 – 1,5 часов
Приготовить свекольную краску из отходов свеклы.(очистки свеклы тщательно промыть и припустить в течении 15 – 20 мин)
- Обработанную морковь, лук, корень петрушки нарезать соломкой длиной 4 - 5 см, толщиной 0,1 см, пассеровать на сковороде или сотейнике с добавлением жира в течении 10 – 15 минут
- Обработанную капусту нарезать соломкой длиной 4 - 5 см, толщиной 0,1 – 0,2 см
- Обработанный картофель нарезать брусочками длиной 3 - 4 см, толщиной 1 см положить в холодную воду
- Болгарский перец нарезать соломкой длиной 4 - 5 см, толщиной 0,2 см
- Просеянную муку пассеровать на сковороде без жира до светло кремового цвета, охладить, развести охлажденным бульоном
- Обработать чеснок, мелко порубить. Сало-шпиг нарезать мелкими кубиками и растереть с чесноком.
- Отварное мясо нарезать на кусочки массой 35 г, залить бульоном, прогреть

Операция № 3. **Подготовка жидкой основы.** В котел наливают готовый костный бульон, доводят до кипения.

Операция № 4. **Приготовления блюда «Борщ украинский».**

- В кипящий бульон закладывают капусту, нарезанную соломкой и доводят до кипения
- Вводят картофель, нарезанный брусочком
- Варят 10 – 15 минут
- Закладывают пассированные овощи и болгарский перец
- Варят 5 минут и вводят тушеную свеклу
- Проваривают 5 – 10 минут и вводят разведенную бульоном мучную пассировку
- Добавляют специи, соль, сахар варят до готовности
- Перед подачей заправляют чесноком растертым со шпиком
- Дать настояться в течении 10 минут

Операция № 5. **Отпуск.** В подогретую тарелку для первых блюд кладут мясо массой 35 грамм, наливают борщ, кладут сметану и зелень. Отдельно можно подать пампушки.

Борщ украинский

Продукты	Масса сырья гр.	
	брутто	нетто
Свекла	150	120
Капуста свежая	100	80
Картофель	213	160
Морковь	50	40
Петрушка (корень)	21	16
Лук репчатый	36	30

Чеснок	4	3
Томатное пюре	30	30
Мука пшеничная	6	6
Шпик	10,4	10
Жир кулинарный (или животный топленый пищевой)	20 10	20 10
Сахар	10	10
Уксус 3% - ный	27	20
Перец сладкий.	700	700
Бульон костный		
Выход		1000

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «Щи из свежей капусты с картофелем»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

- Для приготовления заправочных супов на предприятии в соусном отделении используют оборудование: электрические плиты, пищеварочные котлы, картофелечистки, овощерезательные машины, жарочный шкаф.
- Для приготовления заправочных супов в соусном отделении выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.
- Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. Подготовка продуктов. Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями

- Промыть, очистить овощи, ополоснуть водой
- Обработанную морковь, лук, корень петрушки нарезать соломкой длиной 4 - 5 см, толщиной 0,1 см, пассеровать на сковороде или сотейнике с добавлением жира в течении 10 – 15 минут
- Обработанную капусту нарезать соломкой длиной 4 - 5 см, толщиной 0,1 – 0,2 см
- Обработанный картофель нарезать брусочками длиной 3 - 4 см, толщиной 1 см положить в холодную воду
- Томатное пюре развести небольшим количеством жидкости и пассировать с добавлением жира 5 - 10 минут

Операция № 3 Подготовка жидкой основы В котел налить готовый костный бульон и довести до кипения

Операция № 4 Приготовление блюда «Щи из свежей капусты с картофелем»

- В кипящий бульон положить капусту
- Вварить 5 мин
- Добавить картофель, довести до кипения
- Ввести пассированные овощи
- Вварить 10 мин,

- Добавить пассированное томатное пюре, соль, специи.
- Перед отпуском дать настояться в течении 10 минут

Операция № 5. **Отпуск.** В подогретую тарелку для первых блюд кладут мясо массой 35 грамм, наливают щи, кладут сметану и зелень.

Щи из свежей капусты с картофелем

Продукты	Масса сырья гр.	
	брутто	нетто
Капуста белокочанная	300	240
Картофель	160	120
Репа	40	30
Морковь	50	40
Петрушка (корень)	13	10
Лук репчатый	48	40
Томатное пюре	20	20
Жир кулинарный.	20	20
Бульон костный	750	750
Выход	-	1000

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «Рассольник петербургский»

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

- Для приготовления заправочных супов на предприятии в соусном отделении используют оборудование: электрические плиты, пищеварочные котлы, картофелечистки, овощерезательные машины, жарочный шкаф.
- Для приготовления заправочных супов в соусном отделении выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.
- Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка продуктов.** Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями

- Перловую крупу перебрать, промыть, отварить до полуготовности, отвар слить, крупу промыть.
- Очистить соленые огурцы, нарезать соломкой, припустить в бульоне или воде 10 – 15 мин.
- Промыть, очистить овощи, ополоснуть водой
- Обработанную морковь, лук, корень петрушки нарезать соломкой длиной 4 - 5 см, толщиной 0,1 см, пассеровать на сковороде или сотейнике с добавлением жира в течении 10 – 15 минут
- Обработанный картофель нарезать брусочками длиной 3 - 4 см, толщиной 1 см положить в холодную воду
- Томатное пюре развести небольшим количеством жидкости и пассировать с добавлением жира 5 - 10 минут

- Огуречный рассол процедить, довести до кипения

Операция № 3 **Подготовка жидкой основы** В котел налить готовый костный бульон и довести до кипения

Операция № 4 **Приготовление блюда «Рассольник петербургский»**

- В кипящий бульон положить перловую крупу варить 10 мин
- Добавить картофель, довести до кипения
- Положить пассированные овощи, варить 10 мин
- Ввести припущенные соленые огурцы, пассированное томатное пюре, соль, специи, огуречный рассол, варить 5 мин.
- Готовому рассольнику дать настояться в течении 10 – 15 минут

Операция № 5. **Отпуск.** В подогретую тарелку для первых блюд кладут мясо массой 35 грамм, наливают рассольник, кладут сметану и зелень.

Рассольник петербургский

Продукты	Масса сырья гр.	
	брутто	нетто
Картофель	400	300
Крупа (перловая, пшеничная, рисовая)	30	30
Морковь	50	40
Петрушка корень	13	10
Лук репчатый	24	20
Лук порей	26	20
Огурцы соленые	67	60
Томатное пюре	30	30
Мargarин столовый	20	20
Бульон костный	700	700
Выход	-	1000

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «Суп с макаронными изделиями»

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

- Для приготовления заправочных супов на предприятии в соусном отделении используют оборудование: электрические плиты, пищеварочные котлы, картофелечистки, овощерезательные машины, жарочный шкаф.
- Для приготовления заправочных супов в соусном отделении выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.
- Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка продуктов.** Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями

- Подготовить макаронные изделия (фигурные макаронные изделия перебирают, макароны разламывают на кусочки длиной 3 – 4 сантиметра)
- Обработанный картофель нарезать брусочками длиной 3 - 4 см, толщиной 1 см положить в холодную воду
- Обработанную морковь нарезать соломкой длиной 4 - 5 см, толщиной 0,1 см, (для супа с вермишелью или лапшой) брусочками длиной 3 - 4 см, толщиной 1 см(для супа с макаронами) кружечками или ломтиками (для супа с засыпкой) пассеровать на сковороде или сотейнике с добавлением жира в течении 10 – 15 минут
- Обработанный лук шинкуют и пассируют
- Томатное пюре разводят жидкостью и пассируют

Операция № 3 **Подготовка жидкой основы** В котел налить готовый бульон и довести до кипения

Операция № 4 **Приготовление блюда «Суп картофельный с макаронными изделиями»**

- В кипящий бульон положить макароны или лапшу варить 10 - 15 мин
- Добавить картофель, довести до кипения
- Положить пассированные овощи, варить 10 мин
- Ввести пассированное томатное пюре
- Готовому рассольнику дать настояться в течении 10 – 15 минут

Операция № 5. **Отпуск.** В подогретую тарелку для первых блюд кладут мясо или птицу массой 35 грамм, наливают суп, посыпают зеленью

Суп с макаронными изделиями

Продукты	Масса сырья гр.	
	брутто	нетто
Макароны, лапша, вермишель	80	80
Морковь	50	40
Петрушка (корень)	13	10
Лук репчатый	24	20
Лук порей	26	20
Жир кулинарный	20	20
Бульон куриный	850	850
Выход	-	1000

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «Суп овощной»

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

- Для приготовления заправочных супов на предприятии в соусном отделении используют оборудование: электрические плиты, пищеварочные котлы, картофелечистки, овощерезательные машины, жарочный шкаф.
- Для приготовления заправочных супов в соусном отделении выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.

- Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка продуктов.** Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями

- Обработать овощи.
- Капусту нарезать шашками, картофель дольками, морковь, лук, и корень петрушки дольками.
- Стручки фасоли нарезать квадратиками или консервированный зеленый горошек отделить от рассола.
- На сковороде растопить жир, положить нарезанный лук, пассеровать 5 мин, затем морковь, пассеровать 15 – 20 мин, добавить корень петрушки и пассеровать еще 5 мин.

Операция № 3 **Подготовка жидкой основы** В котел налить готовый бульон и довести до кипения

Операция № 4 **Приготовление блюда «Суп овощной»**

- В кипящий бульон закладывают капусту
- Доводят до кипения
- Закладывают пассерованные овощи,
- Вводят картофель, варят 10 - 15 мин
- Добавить консервированный зеленый горошек, специи, соль.
- Готовому супу дать настояться в течении 10 – 15 минут

Операция № 5. **Отпуск.** В подогретую тарелку для первых блюд наливают суп, посыпают зеленью

Суп овощной

Продукты	брутто	нетто
Капуста цветная или белокочанная.	100	80
Картофель	267	200
Морковь		
Петрушка (корень)	50	40
Лук репчатый	27	20
Лук порей	24	20
Горошек зеленый консервированный или фасоль овощная (лопатка) свежая.	26	20
	46	30
Помидоры свежие	33	30
Маргарин столовый.	94	80
Бульон	20	20
	750.	750
Выход	-	

***Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества блюд
Органолептические показатели качества блюд***

Наименование блюда	Показатели качества			
	Внешний вид	Вкус, запах	Цвет	Консистенция

борщ украинский	овощи не переварены, сохранили форму нарезки, на поверхности борща блестки жира	Вкус кисло сладкий, без привкуса сырой свеклы, с ароматом кореньев, чеснока и лука	Цвет малиново-красный	Консистенция свеклы, кореньев, капусты, картофеля мягкие
щи из свежей капусты с картофелем	капуста и коренья сохранили форму нарезки, на поверхности блестки жира оранжевого цвета	Вкус слегка сладковатый, в меру соленый, с ароматом пассерованных овощей	Цвет бледно - коричневый	Консистенция кореньев и лука мягкие, капуста слегка хрустящая
рассольник петербургский	овощи сохранили форму нарезки, крупа не переварена на поверхности блестки жира	Вкус острый от соленых огурцов и огуречного рассола, с ароматом пассерованных овощей, специй	Цвет супа прозрачный, жир оранжевого цвета	Консистенция крупы, кореньев и лука мягкие, огурцов хрустящая
суп с макаронными изделиями	на поверхности супа блестки жира, форма нарезки овощей сохранена, овощи и вермишель не переварены	Вкус и запах бульона и пассерованных овощей	Цвет бульона желтоватый, блестки жира на поверхности супа оранжевого цвета	Консистенция овощей и вермишели мягкая.
супа овощной	на поверхности супа блестки жира, мелко нашинкованная зелень. Коренья, капуста, стручки фасоли, картофель сохранили форму нарезки	Вкус в меру соленый с ароматом свежих овощей, зелени.	Цвет бульона желтоватый, блестки жира на поверхности супа оранжевого цвета	Консистенция кореньев, капусты, картофеля, стручков фасоли – мягкая.

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качестваготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Практическая работа № 3 Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторной работы)

Задание: Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных изделий, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого изделия:

- коричневого бульона
- белого мясного бульона
- мясного сочка
- приготовление мучных пассировок

Примечание. Расчет сырья произвести по Сборнику рецептов, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

№ п/п	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		2 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.						
2.						
3						
Выход		-		-		

2. Составьте алгоритм приготовления изделий

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления изделий.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

- Назовите ингредиенты используемые при приготовлении коричневого бульона?
- Назовите отличия в приготовлении белого мясного бульона от коричневого?
- Назовите норму жидкости на один килограмм костей?
- Как подготовить кости к приготовлению коричневого бульона?
- Для какой цели в бульон добавляют подпеченные овощи?
- Назовите время варки коричневого бульона?
- Назовите время варки белого мясного бульона?
- Как приготовить мясной сок?
- Для каких целей необходим мясной сок?
- Назовите виды мучных пассировок в зависимости от способа приготовления?
- Назовите виды мучных пассировок в зависимости от цвета?
- Почему при приготовлении соусов необходимо использовать пассированную муку?
- Какую пассировку необходимо использовать для приготовления соуса красного основного?
- Какую пассировку необходимо использовать для приготовления соуса белого основного?

Лабораторная работа № 3 Приготовление коричневого бульона, белого мясного бульона, мясного сочка, приготовление мучных пассировок.

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления и использования коричневого бульона, белого мясного бульона, мясного сочка, мучных пассировок

Задания

Приготовить и оформить для подачи следующие компоненты для соусов коричневый бульон, белый мясной бульон, мясной сок, мучные пассировки

- 1.Продегустировать соусные компоненты и дать органолептическую оценку качества.
- 2.Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, СЭСМ-0,2Д1, ВНЦ-10, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 0,5 л, сковорода, противни; ножи, доски, шумовка, ложки столовые, ложка разливная, лотки, весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Сырье: кости говяжьи, вода, лук репчатый, морковь, корень сельдерея, мука, маргарин, мясо.

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «Бульон коричневый»

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

- Для приготовления компонентов для соусов на предприятии в соусном отделении используют оборудование: электрические плиты, жарочный шкаф.
- Для приготовления коричневого бульона в соусном отделении выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.
- Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка продуктов.** Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями

- Обработать говяжьи кости (разрубить на куски по 5 – 10 см., промыть)
- Обработанные кости жарить в жарочном шкафу при температуре 180 градусов 1 – 1,5 часа
- Подготовить овощи
- Подпечь подготовленные овощи на плите или в жарочном шкафу до образования коричневого колера

Операция № 3 **Подготовка жидкой основы** В котел налить холодную воду

Операция № 4 **Приготовление коричневого бульона**

- В котел с холодной водой (на 1 кг. костей 1,5 л. воды) закладывают подготовленные кости
- Довести до кипения, снять пену
- Варить при слабом кипении и закрытой крышке периодически снимая жир и пену 5 – 10 часов
- За 1 час до окончания варки закладывают подпеченные корни
- Готовый бульон процеживают
- Используют для приготовления соуса красного основного

Операция № 5. **Отпуск.** Используют *при приготовлении соусов*

Бульон коричневый

Продукты	Масса гр.	
	брутто	нетто
Кости	187	187
Вода	375	375
Морковь	4	3
Лук репчатый	4	3
Петрушка (корень)	4	3
или сельдерей (корень)	5	3
Выход	-	250

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «Бульон мясной белый»

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

- Для приготовления компонентов для соусов на предприятии в соусном отделении используют оборудование: электрические плиты, жарочный шкаф.
- Для приготовления мясного белого бульона в соусном отделении выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.
- Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка продуктов.** Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями

- Обработать говяжьи кости (разрубить на куски по 5 – 10 см., промыть)
- Подготовить овощи
- Подпечь подготовленные овощи на плите или в жарочном шкафу до образования коричневого колера

Операция № 3 **Подготовка жидкой основы** В котел налить холодную воду

Операция № 4 **Приготовление мясного белого бульона**

- В котел с холодной водой (на 1 кг. костей 1,5 л. воды) закладывают подготовленные кости
- Довести до кипения, снять пену
- Варить при слабом кипении и закрытой крышке периодически снимая жир и пену 3 - 4 часа
- За 40 минут до окончания варки закладывают подпеченные корни
- Готовый бульон процеживают
- Используют для приготовления соуса белого основного

Операция № 5. **Отпуск.** Используют при приготовлении соусов

Бульон мясной белый

Продукты	Масса гр.	
	брутто	нетто
Кости	187	187
Вода	375	375
Морковь	4	3
Лук репчатый	4	3
Петрушка (корень)	4	3
или сельдерей (корень)	5	3
Выход	-	250

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «Мясной сок»

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

- Для приготовления компонентов для соусов на предприятии в соусном отделении используют оборудование: электрические плиты, жарочный шкаф.
- Для приготовления мясного сока в соусном отделении выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.
- Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка продуктов.** Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями

- Обработать мясо (промыть обсушить)

Операция № 3. **Приготовление мясного сока**

- Куски мяса жарят основным способом
- Периодически подливают воду

- Мясной сок выпаривают
- Жир сливают
- Разводят водой
- Доводят до кипения
- Процеживают

Операция № 4. **Отпуск.** Используют при приготовлении соусов, поливки жареных мясных блюд

Мясной сок

Продукты	Масса гр.	
	брутто	нетто
Говядина	156	115
Жир пищевой	3	3
Выход		250

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «Красная сухая пассировка»

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

- Для приготовления компонентов для соусов на предприятии в соусном отделении используют оборудование: электрические плиты, жарочный шкаф.
- Для приготовления красной сухой пассировки в соусном отделении выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.
- Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка продуктов.** Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями

- Муку просеять

Операция № 3. **Приготовление красной сухой пассировки**

- Подготовленную муку обжарить на сковороде слоем не более 5 см. при температуре 150 градусов до коричневого цвета
- Готовую пассировку охладить
- Просеять

Операция № 4. **Отпуск.** Используют при приготовлении соусов

Красная сухая пассировка

Продукты	Масса гр.	
	брутто	нетто
Мука	13	13
Выход		13

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «Красная жировая пассировка»

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

- Для приготовления компонентов для соусов на предприятии в соусном отделении используют оборудование: электрические плиты, жарочный шкаф.
- Для приготовления красной сухой пассировки в соусном отделении выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.
- Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка продуктов.** Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями

- Муку просеять
- Маргарин растопить

Операция № 3. **Приготовление красной жировой пассировки**

- В посуде с толстым дном растопить жир
- Ввести муку слоем 3 – 5 см.
- Помешивая пассировать до коричневого цвета

Операция № 4. **Отпуск.** Используют при приготовлении соусов

Красная жировая пассировка

Продукты	Масса гр.	
	брутто	нетто
Мука	13	13
Жир кулинарный	13	13
Выход		30

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «Белая сухая пассировка»

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

- Для приготовления компонентов для соусов на предприятии в соусном отделении используют оборудование: электрические плиты, жарочный шкаф.
- Для приготовления красной сухой пассировки в соусном отделении выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.
- Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка продуктов.** Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями

- Муку просеять

Операция № 3. **Приготовление белой сухой пассировки**

- Насыпать муку на сковороду или противень слоем 3 – 5 см.
- Помешивая пассировать при температуре 120 градусов до светло – желтого цвета

Операция № 4. **Отпуск.** Используют при приготовлении соусов

Белая сухая пассировка

Продукты	Масса гр.	
	брутто	нетто
Мука	13	13
Выход		13

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «Белая жировая пассировка»

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

- Для приготовления компонентов для соусов на предприятии в соусном отделении используют оборудование: электрические плиты, жарочный шкаф.
- Для приготовления красной сухой пассировки в соусном отделении выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.
- Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка продуктов.** Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями

- Муку просеять
- Маргарин растопить

Операция № 3. **Приготовление белой сухой пассировки**

- В посуде с толстым дном растопить жир
- Ввести муку слоем 3 – 5 см.
- Помешивая пассировать до кремового оттенка при температуре 120 градусов

Операция № 4. **Отпуск.** Используют при приготовлении соусов

Белая жировая пассеровка

Продукты	Масса гр.	
	брутто	нетто
Мука	13	13
Жир кулинарный	13	13
Выход		30

Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества блюд

Органолептические показатели качества блюд

Наименование блюда	Показатели качества			
	Внешний вид	Вкус, запах	Цвет	Консистенция
Бульон коричневый	Бульон прозрачный, без хлопьев свернувшегося белка,	Свойственный используемым костям и овощам	Коричневый	Жидкая
Бульон мясной белый	Бульон прозрачный, без хлопьев свернувшегося белка, допускается слегка мутный	Свойственный используемым костям и овощам	От светло коричневого до коричневатого	Жидкая
Красная сухая пассировка	Легко рассыпается	Запах каленого ореха	Красновато - коричневый	Рассыпчатая
Красная жировая пассировка	Рассыпчатый маслянистый комок	Запах каленого ореха и масла	Красновато - коричневый	Рассыпчатая
Белая сухая пассировка	Легко рассыпается	Легкий ореховый	Кремовый оттенок	Рассыпчатая
Белая жировая пассировка	Рассыпчатый маслянистый комок	Легкий ореховый с оттенком масла	Светло - желтый	Рассыпчатая

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Практическая работа № 4 Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторной работы)

Задание:

1. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных изделий, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого изделия:

- Приготовление красного основного соуса
- Приготовление соуса лукового
- Приготовление соуса лукового с корнишонами
- Приготовление соуса белого основного
- Приготовление соуса парового
- Приготовление соуса томатного

Примечание. Расчет сырья произвести по Сборнику рецептов, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

№ п/п	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		2 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.						
2.						
Выход		-		-		

2. Составьте алгоритм приготовления изделий

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления изделий.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

- Какие соусы и почему относятся к основным соусам?

- Почему муку, овощи и томат вводят в соусы пассерованные?
- Какие процессы происходят с мукой при варке соуса?
- С какой целью соусы доводят до кипения после процеживания?
- Почему готовые соусы «защипывают» (заправляют) сливочным маслом или маргарином?
- Для каких блюд используют соусы красные, белые?
- Как из основных соусов можно приготовить производные? Приведите примеры.
- При какой температуре подают горячие соусы? Назовите их сроки хранения?
- Как подают соусы к блюдам?
- Соус томатный не достаточно острый. Что можно добавить в соус для остроты?

Лабораторная работа № 4

Приготовление соусов красного основного, соуса лукового, соуса лукового с корнионами, соуса белого основного, соуса томатного, соуса парового

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления и использования соусов красного основного, соуса лукового, соуса лукового с корнионами, соуса белого основного, соуса парового, соуса томатного

Задания

Приготовить и оформить для подачи следующие соусы красный основной и производные, белый основной и производные

- 1.Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
- 2.Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, СЭСМ-0,2Д1, ВНЦ-10, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 0,5 л, сковорода, противни; ножи, доски, шумовка, ложки столовые, ложка разливная, лотки, весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Сырье: коричневый бульон, белый бульон, красная сухая пассировка, белая жировая пассировка, лук репчатый, морковь, корень сельдерея, томатная паста, корнионы, белое виноградное вино сливочное масло.

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «соус красный основной»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

- Для приготовления компонентов для соусов на предприятии в соусном отделении используют оборудование: электрические плиты, жарочный шкаф, блендер или протирающую машину.

- Для приготовления соусов на муке в соусном отделении выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.
- Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка продуктов.** Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями

- Приготовить красную сухую пассировку
- Охладить развести ¼ частью охлажденного коричневого бульона
- Обработать корни и репчатый лук, нарезать соломкой
- Пассировать овощи 10 мин
- Добавить разведенную небольшим количеством бульона томатную пасту
- Пассировать 15 минут

Операция № 3 **Подготовка жидкой основы** В котел налить коричневый бульон, довести до кипения

Операция № 4 **Приготовление соуса красного основного**

- В кипящий коричневый бульон влить разведенную красную пассировку
- Помешивая, добавить пассерованные лук, морковь корень сельдерея с томатом
- Варить при слабом кипении до размягчения овощей (1 час)
- Ввести соль, сахар, лавровый лист, перец горошек
- Процедить, удалить пряности
- Протереть овощи
- Довести до кипения.
- «Защепить» сливочным маслом

Операция № 5. **Отпуск.** Используют при приготовлении производных соусов или к жареным мясным блюдам, сосискам, блюдам из субпродуктов, блюдам из картофельных масс. Соус отпускают в соуснике поставив его на подстановочную тарелку или подливая непосредственно к блюду.

Соус красный (основной)

Продукты	Масса гр.	
	брутто	нетто
Бульон коричневый	-	250
Жир животный топленый	6	6
Мука пшеничная	13	13
Томатное пюре	37	37
Морковь	25	20
Лук репчатый	9	7
Петрушка (корень)	5	4
Сахар	5	5
Выход	-	250

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «соус луковый»

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

- Для приготовления компонентов для соусов на предприятии в соусном отделении используют оборудование: электрические плиты, жарочный шкаф, блендер или протирочную машину.
- Для приготовления соусов на муке в соусном отделении выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.
- Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка продуктов.** Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями

- Приготовить соус красный основной
- Обработать репчатый лук, нарезать соломкой
- Пассировать лук 10 мин
- Добавить пряности и уксус
- Проварить 5 – 7 минут
- Удалить пряности

Операция № 3 **Подготовка жидкой основы** Готовый соус красный основной довести до кипения

Операция № 4 **Приготовление соуса лукового**

- Соединить подготовленный лук и соус красный основной
- Варить 10 – 15 минут
- Довести до вкуса солью, сахаром
- «Защепить» сливочным маслом

Операция № 5. **Отпуск.** Используют к жареным мясным блюдам, используют для запекания мяса, блюдам из картофельных масс. Соус отпускают в соуснике поставив его на подстановочную тарелку или подливая непосредственно к блюду.

Соус луковый

Продукты	Масса гр.		ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
	брутто	нетто	
Соус красный (основной)	-	212,5	
Лук репчатый	74,5	62,5	
Маргарин	9,5	9,5	
столовый	17,5	17,5	
Уксус 9 % - ный	5	5	
Маргарин (для заправки соуса)			
Выход	-	250	

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «соус красный с луком и корнионами»

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

- Для приготовления компонентов для соусов на предприятии в соусном отделении используют оборудование: электрические плиты, жарочный шкаф, блендер или протирочную машину.
- Для приготовления соусов на муке в соусном отделении выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.
- Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка продуктов.** Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями

- Приготовить соус красный основной
- Обработать репчатый лук, нарезать соломкой
- Пассировать лук 10 мин
- Добавить пряности и уксус
- Проварить 5 – 7 минут
- Удалить пряности
- Маринованные корнионы мелко рубят

Операция № 3 **Подготовка жидкой основы** Готовый соус красный основной довести до кипения

Операция № 4 **Приготовление соуса красного с луком и корнионами**

- Соединить подготовленный лук и соус красный основной
- **Варить** 10 – 15 минут
- Ввести подготовленные корнионы
- Довести до кипения
- Довести до вкуса солью, сахаром
- «Защепить» сливочным маслом

Операция № 5. **Отпуск.** Используют к филе, лангету, котлетам, биточками к другим жареным мясным блюдам. Соус отпускают в соуснике поставив его на подстановочную тарелку или подливая непосредственно к блюду.

Соус красный с луком и огурцами

Продукты	брутто	нетто	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Соус красный (основной)	- 74,5	212,5 62,5	
Лук репчатый	9,5	9,5	
Маргарин столовый	17,5	17,5	
Уксус 9 % - ный	7,5	7,5	

Соус «Южный»	5	5	
Маргарин (для заправки соуса)	32	17,5	
Огурцы маринованные или огурцы соленые	25	17,5	
Выход	-	250	

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «соус белый основной»

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

- Для приготовления компонентов для соусов на предприятии в соусном отделении используют оборудование: электрические плиты, жарочный шкаф, блендер или протирочную машину.
- Для приготовления соусов на муке в соусном отделении выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.
- Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка продуктов.** Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями

- Приготовить белый мясной бульон
- Обработать репчатый лук, белые корни нарезать соломкой
- Пассировать 10 мин
- Приготовить белую жировую пассировку
- Слегка охладить и развести частью бульона
- Процедить

Операция № 3 **Подготовка жидкой основы** Белый мясной бульон довести до кипения

Операция № 4 **Приготовление соуса белого основного**

- В кипящий белый мясной бульон влить разведенную белую жировую пассеровку
- Помешивая, добавить пассерованные белые корни и лук
- Варить при слабом кипении до размягчения овощей (30 - 40 минут)
- Ввести соль, сахар, лимонную кислоту
- Протереть овощи
- Довести до кипения.
- «Защепить» сливочным маслом

Операция № 5. **Отпуск.** Используют к блюдам из отварной и припущенной птице и мясу. Используют для приготовления производных соусов. Соус отпускают в соуснике поставив его на подстановочную тарелку или подливая непосредственно к блюду.

Соус белый (основной)

Продукты		
	брутто	нетто
Бульон мясной	-	275
Маргарин столовый	13	13
Мука пшеничная	13	13
Лук репчатый	9	7
Петрушка (корень)	6	5
или	7	5
Сельдерей (корень)		
ВЫХОД	250	

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «соус паровой»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

- Для приготовления компонентов для соусов на предприятии в соусном отделении используют оборудование: электрические плиты, жарочный шкаф, блендер или протирочную машину.
- Для приготовления соусов на муке в соусном отделении выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.
- Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. Подготовка продуктов. Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями

- Приготовить белый соус (основной)

Операция № 3 Подготовка жидкой основы Белый соус (основной) довести до кипения

Операция № 4 Приготовление соуса парового

- В кипящий белый соус ввести белое сухое вино
- Довести до кипения.
- Довести до вкуса лимонной кислотой
- «Защепить» сливочным маслом

Операция № 5. Отпуск. Используют к блюдам из отварной и припущенной птице и мясу. Соус отпускают в соуснике поставив его на подстановочную тарелку или подливая непосредственно к блюду.

Соус паровой

Продукты	Масса гр.	
	брутто	нетто
Соус белый основной	- 13	274 13
Вино (белое сухое)	0,25	0,25
Кислота лимонная	13	13
Жир кулинарный		
Выход	-	250

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «соус томатный»

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

- Для приготовления компонентов для соусов на предприятии в соусном отделении используют оборудование: электрические плиты, жарочный шкаф, блендер или протирочную машину.
- Для приготовления соусов на муке в соусном отделении выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.
- Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка продуктов.** Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями

- Приготовить белый мясной бульон
- Обработать репчатый лук, морковь белые корни нарезать соломкой
- Пассировать 10 мин
- Томатную пасту развести небольшим количеством жидкости
- Ввести в пассированные овощи и пассировать 10 минут
- Приготовить белую жировую пассировку
- Слегка охладить и развести частью бульона
- Процедить

Операция № 3 **Подготовка жидкой основы** Белый мясной бульон довести до кипения

Операция № 4 **Приготовление соуса томатного**

- В кипящий белый мясной бульон влить разведенную белую жировую пассировку
- Помешивая, добавить пассированные овощи с томатным пюре
- Варить при слабом кипении до размягчения овощей (30 - 40 минут)
- Ввести соль, сахар, лимонную кислоту
- Протереть овощи

- Довести до кипения.
- «Защепить» сливочным маслом

Операция № 5. **Отпуск.** Используют к блюдам из отварной и припущенной птице и мясу к блюдам из баранины. Используют для приготовления производных соусов. Соус отпускают в соуснике поставив его на подстановочную тарелку или подливая непосредственно к блюду.

Соус томатный

Продукты		
	брутто	нетто
Бульон мясной	-	175
Маргарин столовый	9	11
Мука пшеничная	9	11
Морковь	16	13
Лук репчатый	8	7
Томатное пюре	88	88
Маргарин столовый (для заправки соуса)	5	5
Сахар	2	2
Выход	-	250

Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества блюд

Органолептические показатели качества блюд

Наименование блюда	Показатели качества			
	Внешний вид	Вкус, запах	Цвет	Консистенция
Соус красный основной	Однородная масса, без комков заварившейся муки и кусочков овощей	Вкус соуса острый, без привкуса сырой муки, запах – пассерованных овощей и специй	Коричнево - красный	Консистенция густых сливок, обволакивает ложку
Соус луковый	Однородная масса, лук нашинкован соломкой и равномерно распределен по всей массе соуса	Вкус кисловато – острый с запахом лука и уксуса	Цвет красно – коричневый	Консистенция полужидкая, эластичная
Соус с луком и корнишонами	Однородная масса с мелкорубленным луком и корнишонами	Слегка острый, запахом лука и уксуса.	Красно – коричневый	Полужидкая, лук мягкий, огурцы слегка хрустящие
Соус белый основной	Однородная масса, без комков заварившейся муки	Вкус кисловатый, запах мясного бульона, лука, кореньев	Цвет белый с желтоватым оттенком	Консистенция жидкой сметаны
Соус паровой	Однородная масса, без комков заварившейся муки	Вкус кисловатый, запах мясного бульона, лука, кореньев, вина	Белый с желтоватым оттенком	Жидкой сметаны

Соус томатный	Однородная масса, хорошо протертая, без комков муки и овощей	Вкус кисло-пряный с ароматом пассерованных овощей, без вкуса сырого томата	Цвет темно-розовый	Консистенция полужидкая, эластичная
---------------	--	--	--------------------	-------------------------------------

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качестваготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Практическая работа № 5 Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторной работы)

Задание:

1. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных изделий, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого изделия:

- Приготовление соуса молочного
- Приготовление соуса сметанного
- Приготовление соуса сладкого
- Приготовление соуса майонез
- Приготовление зеленого масла
- Приготовление салатной заправки

Примечание. Расчет сырья произвести по Сборнику рецептов, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

№ п/п	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		2 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	

1.						
2.						
Выход		-		-		

2. Составьте алгоритм приготовления изделий

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления изделий.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

- Почему соус сметанный варят не более 3 – 5 мин?
- Для каких блюд используют соуса сметанные, молочные?
- Какую мучную пассировку используют при приготовлении соусов сметанных и молочных?
- Назовите производные соуса молочного?
- На какие виды соусов по консистенции делят соус молочный?
- Назовите производные соуса сметанного?
- Какой ингредиент используют в качестве загустителя при приготовлении соуса сладкого?
- Как подготовить яйца для приготовления соуса майонез?
- К каким блюдам отпускают соус майонез?
- Назовите производные соуса майонез?
- Назовите консистенцию масла для приготовления масляных смесей?
- Какие ингредиенты можно использовать для масляных смесей?
- Как приготовить салатную заправку?
- Для каких блюд используют салатную заправку?

Лабораторная работа № 4

Приготовление соуса молочного, соуса сметанного, соуса сладкого, соуса майонез, зеленого масла, салатной заправки

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления и использования соусов молочного, сметанного, сладкого, майонез, зеленого масла, салатной заправки

Задания

Приготовить и оформить для подачи следующие соусы молочный, сметанный, сладкий, майонез, зеленое масло, салатную заправку

1.Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.

2.Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, СЭСМ-0,2Д1, ВНЦ-10, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 0,5 л, сковорода, противни; ножи, доски, шумовка, ложки столовые, ложка разливная, лотки, весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Сырье: Молоко, масло сливочное, бульон или вода, сахар, соль, сметана, абрикосы или курага, петрушка (зелень), лимонная кислота, масло растительное горчица, уксус 3%, перец молотый, яйца

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «соус молочный»

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

- Для приготовления соусов на предприятии в соусном отделении используют оборудование: электрические плиты, жарочный шкаф, блендер или протирающую машину.
- Для приготовления соусов в соусном отделении выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.
- Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка продуктов.** Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями

- Приготовить белую жировую пассировку
- Слегка охладить
- Молоко довести до кипения

Операция № 3 **Подготовка жидкой основы** В котел налить молоко, довести до кипения

Операция № 4 **Приготовление соуса молочного**

- В слегка охлажденную жировую пассировку частями при постоянном помешивании ввести горячее молоко
- Тщательно перемешать
- Добавить соль, сахар
- Варить 7 – 10 минут
- Процедить
- «Защепить» сливочным маслом

Операция № 5. **Отпуск.** Используют при приготовлении производных соусов или для котлет натуральных и жареному мясу из баранины. Соус отпускают в соуснике поставив его на подстановочную тарелку или подливая непосредственно к блюду.

Соус молочный (для подачи к блюду)

Продукты		
	брутто	нетто
Молоко	187	187
Мука пшеничная	13	13
Масло сливочное	13	13
Бульон (или вода)	62	62
Сахар	2	2
Выход	-	250

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «соус сметанный»

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

- Для приготовления соусов на предприятии в соусном отделении используют оборудование: электрические плиты, жарочный шкаф, блендер или протирочную машину.
- Для приготовления соусов в соусном отделении выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.
- Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка продуктов.** Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями

- Приготовить белую жировую пассировку
- Слегка охладить
- Развести горячим бульоном
- Сметану довести до кипения

Операция № 3 **Подготовка жидкой основы** В котел налить сметану и при постоянном помешивании довести до кипения

Операция № 4 **Приготовление соуса сметанного**

- В слегка охлажденную жировую пассировку при постоянном помешивании ввести горячий бульон
- Тщательно перемешать
- Варить 10 минут
- Соединить с подготовленной сметаной
- Довести до кипения, добавить соль
- Процедить
- «Защепить» сливочным маслом

Операция № 5. **Отпуск.** Используют при приготовлении производных соусов или для мясных, рыбных, овощных или творожных блюд. Соус отпускают в соуснике поставив его на подстановочную тарелку или подливая непосредственно к блюду.

Соус сметанный

Продукты		
	брутто	нетто
Сметана	250	250
Масло сливочное	13	13
Мука пшеничная	13	13
Бульон (или отвар)	125	125
Выход	-	250

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «соус сладкий»

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

- Для приготовления соусов на предприятии в соусном отделении используют оборудование: электрические плиты, жарочный шкаф, блендер или протирающую машину.
- Для приготовления соусов в соусном отделении выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.
- Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка продуктов.** Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями

- перебирают, промывают, замачивают в холодной воде на 2 – 3 часа
- Курагу Курагу отварить в этой же воде и протереть

Операция № 3 **Подготовка жидкой основы** В котел налить отвар полученный при варки кураги, довести до кипения

Операция № 4 **Приготовление соуса сладкого**

- Протертую курагу соединить с отваром
- Добавить сахар
- Уварить до загустения
- При необходимости добавить разведенный картофельный крахмал
- Довести до кипения
- Довести до вкуса лимонной кислотой

Операция № 5. **Отпуск.** Используют для десертов, сладких блюд. Соус отпускают в соуснике, поставив его на подстановочную тарелку или подливая непосредственно к блюду.

Соус сладкий из кураги

Продукты	Масса гр.	
	брутто	нетто
Курага	28	28
Вода	100	100
Лимонная кислота	0,25	0,25
Сахар	150	150
Выход	-	250

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «соус майонез»

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

- Для приготовления соусов на предприятии в соусном отделении используют оборудование: электрические плиты, жарочный шкаф, блендер или протирачную машину.
- Для приготовления соусов в соусном отделении выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.
- Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка продуктов.** Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями

- Промыть яйца
- Отделить желтки от белков
- Растительное масло охладить.

Операция № 3 **Приготовление соуса майонез**

- Желтки сырых яиц растереть с солью, сахаром, горчицей
- При непрерывном взбивании в два - три приема влить охлажденное растительное масло
- Взбить до полного соединения каждой новой порции масла
- Добавить уксус перемешать

Операция № 4. **Отпуск.** Используют для холодных и горячих блюд из мяса и рыбы.

Соус отпускают в соуснике, поставив его на подстановочную тарелку или подливая непосредственно к блюду.

Соус майонез

Продукты	Масса гр.	
	брутто	нетто
Масло растительное	187,5	187,5
Яйца (желтки)	1 1/2 шт	24
Горчица столовая	6,25	6,25
Сахар	5	5
Уксус 9% - ный	37,5	37,5
Выход	-	183

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «масло зеленое»

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

- Для приготовления соусов на предприятии в соусном отделении используют оборудование: электрические плиты, жарочный шкаф, блендер или протирачную машину.
- Для приготовления соусов в соусном отделении выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.
- Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка продуктов.** Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями

- Подготовить сливочное масло
- Зелень петрушки промыть, обсушить, мелко нарезать

Операция № 3 **Приготовление масляной смеси «масло зеленое»**

- Подготовленное сливочное масло размягчить при комнатной температуре до пластичного состояния
- Соединить с рубленой зеленью петрушки
- Довести до вкуса лимонной кислотой
- Тщательно перемешать
- Формовать в виде батончика
- Охладить

Операция № 4. **Отпуск.** Используют в качестве приправ к бифштексу, антрекоту, рыбе фри, для бутербродов и оформлению холодных блюд .

Масляные смеси отпускают кружочков, ромбиков спиралей и т.д. массой 15 грамм. Масляная смесь должна быть хорошо охлажденной и сохранять свою форму.

Масло зеленое

Продукты	Масса гр.	
	брутто	нетто
Масло сливочное	13	13
Зелень петрушки	3	2
Лимонная кислота	0,025	0,025
Выход	-	15

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «заправка салатная»

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

- Для приготовления соусов на предприятии в соусном отделении используют оборудование: электрические плиты, жарочный шкаф, блендер или протирающую машину.
- Для приготовления соусов в соусном отделении выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.
- Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка продуктов.** Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями

Операция № 3 **Приготовление заправки салатной**

- Уксус соединить с сахаром, солью и молотым перцем
- Перемешать
- Ввести растительное масло

Операция № 4. **Отпуск.** Используют в качестве заправки к салатам

Заправка салатная

Продукты	Масса гр.	
	брутто	нетто
Масло растительное	88	88
Уксус 3%	162	162
Сахар	11	11
Перец молотый	1	1
Соль	5	5
Выход	-	250

Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества блюд
 Органолептические показатели качества блюд

Наименование блюда	Показатели качества			
	Внешний вид	Вкус, запах	Цвет	Консистенция
Соус молочный	Однородная масса, без комков	Вкус и запах молока и сливочного масла	Белый	Эластичная, густой сметаны
Соус сметанный	Однородная масса, без крупинок муки и свернувшейся сметаны	Вкус свежей сметаны, не кислый	Белый	Нежная, «бархатистая»
Соус сладкий	Однородная масса, без комков	Вкус и запах кураги или абрикосов	абрикосовый	Нежная, эластичная
Соус майонез	Однородная масса без растительного масла на поверхности	Вкус слегка острый, запах – растительного масла и уксуса	Белый – с желтым оттенком	Нежная
Масло зеленое	Имеет форму батончика	Вкус и запах сливочного масла и петрушки с легкой кислинкой	Слегка желтоватый с зелеными вкраплениями от петрушки	Эластичная
Заправка салатная	Однородная масса	Вкус и запах растительного масла и уксуса	Желтоватый	Жидкая

Оформить отчет

