

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

МДК 06.01. Технология приготовления и оформление холодных закусок



16675 «Повар» (для лиц с нарушением интеллекта,
не имеющих основного общего образования)

Рассмотрен и одобрен на
заседании ЦМК
Механико-технологических
дисциплин
Протокол № ____ от « ____ »
____ 2022 г.
Председатель ЦМК

/ _____ /

Рекомендован к применению
Заседание методического
совета
Протокол № ____ от « ____ »
____ 2022 г.
Председатель МС _____
/ _____ /

Рабочая тетрадь по МДК 06.01. Технология приготовления и оформление холодных закусок, разработана по профессии 16675 Повар (для лиц с нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования)

Организация-разработчик:
ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Разработчик:
Тюляндина Оксана Васильевна – преподаватель высшей категории по дисциплинам профессионального цикла

Эксперт от работодателя:

Веричева-Бенедик Анна Владимировна – управляющая кафе «Избушка» города Костромы

СОДЕРЖАНИЕ:

АННОТАЦИЯ	2
Раздел 1. Ведение технологического процесса обработки продуктов и приготовление холодных блюд и закусок	
Тема 1.1. Организация работы холодного цеха	
Урок 1. Характеристика холодного цеха, организация работы, связь холодного цеха с заготовочными	3
Тема 1.2. Оборудование холодного цеха	
Урок 2. Машины и механизмы для нарезки овощей, хлеба, гастрономических товаров. Холодильное оборудование	8
Тема 1.3. Сырье для приготовления холодных блюд и закусок	
Урок 3. Подготовка сырья к производству холодных блюд и закусок	12
Тема 1.4. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	
Урок 4. Значение холодных блюд и закусок. Бутерброды. Классификация бутербродов, ассортимент, требования к качеству бутербродов	15
Тема 1.5. Приготовление и оформление салатов	
Урок 5. Салаты из сырых и вареных овощей. Винегреты, салаты-коктейли, ассортимент. Требования к качеству салатов	20

Тема 1.6. Приготовление простых холодных закусок	
Урок 6. Гарниры и соусы для холодных блюд и закусок. Закуски и блюда из овощей, грибов и яиц. Требования к качеству соусов и гарниров	26
Урок 7. Холодные блюда и закуски из рыбы. Требования к качеству	30
Урок 8. Холодные блюда и закуски из мяса и мясных гастрономических продуктов. Требования к качеству	35
Урок 9. Оформление холодных блюд и закусок	39
Урок 10-11. Лабораторное занятие №1. «Приготовление холодных блюд и закусок»	44
Урок 12. Дифференцированный зачет	49
ЛИТЕРАТУРА	52

АННОТАЦИЯ

Рабочая тетрадь профессионального модуля является частью УМК по программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **приготовление и оформление холодных блюд и закусок** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими компетенциями обучающиеся в ходе освоения профессионального модуля должны:

иметь практический опыт:

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Раздел 1. ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК.

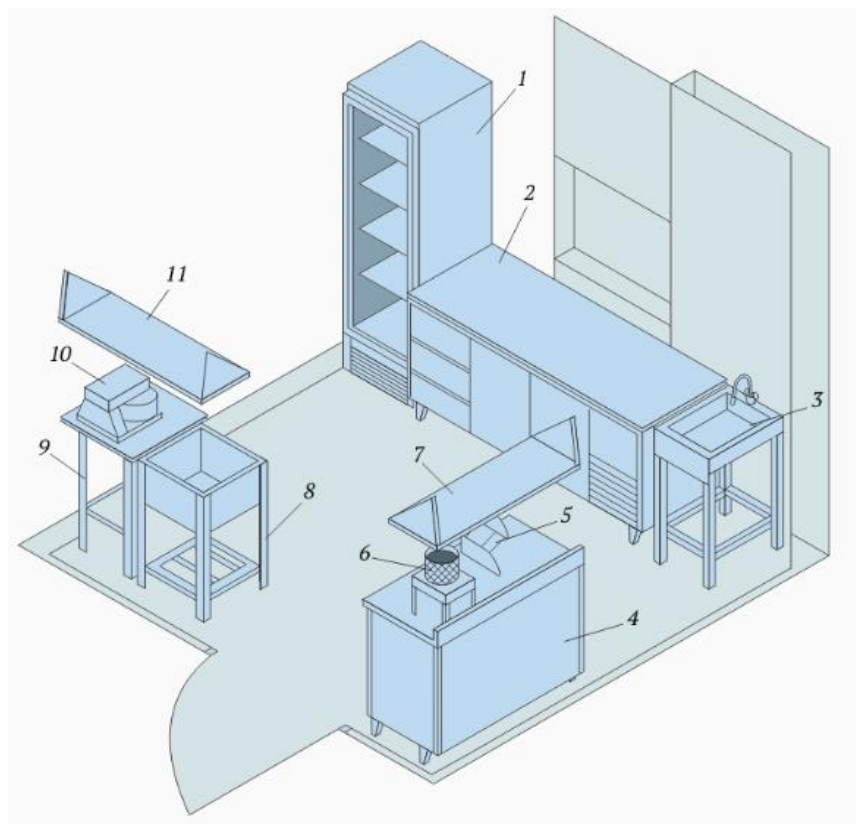
Тема 1.1. Организация работы холодного цеха.

Урок 1. Характеристика холодного цеха, организация работы, связь холодного цеха с заготовочными.

Холодный цех предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Холодный цех располагается в наиболее светлом помещении с окнами, выходящими на север или северо-запад.



Рисунок 1.1 Холодный цех ресторана



Рисунок

1.2 Структура производства холодного цеха

1 — гастрономический холодильный шкаф; 2 — холодильный стол; 3 — ванна-раковина; 4 — стол-тумба; 5 — слайсер; 6 — куттер; 7 и 11 — полки настенные из коррозионно-стойкой (нержавеющей) стали; 8 — ванна моечная односекционная; 9 — стол разделочный; 10 — миксер

Данная спецификация оборудования в полной мере отражает потребности холодных цехов в технологическом и вспомогательном оборудовании для быстрого и качественного приготовления и отпуска блюд. На предприятиях, реализующих небольшой ассортимент холодных закусок, отдельное рабочее место отводится в общем производственном помещении.

При размещении рабочего места при приготовлении холодных блюд должна быть предусмотрена его удобная связь с кухней, где производится тепловая обработка продуктов, и с заготовочными цехами, откуда поступают продукты, реализуемые затем без тепловой обработки. Изделия холодного цеха отпускаются потребителям в столовой посуде, поэтому моечная должна находиться в непосредственной близости к холодному цеху.

При организации холодного цеха необходимо учитывать его особенности:

1. Продукция холодного цеха после изготовления и порционирования не подвергается вторично тепловой обработке;
2. Необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса;
3. Холодные блюда должны изготавливаться в количестве, реализуемом в короткий срок;
4. Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском;
5. Не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня;
6. Холодные блюда отпускаются после охлаждения в холодильном шкафу и должны иметь температуру 10 ... 14 °С.

На небольших предприятиях организуются универсальные рабочие места, на которых последовательно готовят холодные блюда, в крупных холодных цехах организуются специализированные рабочие места.

Учитывая, что в холодном цехе изготавливается продукция из продуктов, прошедших тепловую обработку, и продуктов без

дополнительной тепловой обработки, необходимо четко разграничить производство блюд из сырых и вареных овощей, рыбы и мяса.

В холодном цехе должны быть отдельные деревянные доски для нарезки мяса, рыбы, сельдей и овощей с соответствующими буквенными обозначениями.

Для овощей следует иметь три доски:

- для вареных овощей (картофеля, свеклы, моркови);
- для квашеных и маринованных овощей;
- для свежих овощей и зелени.

Особенно тщательно нужно следить за использованием разделочных досок (в соответствии с маркировкой) для обработки свежих, вареных, квашеных и маринованных овощей при заготовке их в виде полуфабрикатов, которые предполагается некоторое время хранить.

Для порционирования холодных блюд и закусок слева от производственного стола ставят стеллаж с чистой посудой, под крышкой стола укрепляют полки для инструментов и инвентаря, на столе устанавливают горку для специй и приправ и весы. Справа устанавливают стеллаж с подносами для приготовленных блюд и закусок.

Необходимые для приготовления и оформления холодных блюд и закусок инструменты, приспособления и инвентарь показаны на рисунках.



Рисунок 1.3 Ножи гастрономические



Томаторезка ручная

Яйцерезка ручная

Рисунок 1.4 Приспособления холодного цеха



Рисунок 1.5 Приспособления холодного цеха



Рисунок 1.7 Инструменты, инвентарь, приспособления холодного цеха



Рисунок 1.6 Инвентарь холодного цеха



а, б — приборы салатные; в — щипцы для раскладывания порционных блюд

Рисунок 1.8 Приборы для раскладывания блюд

При рациональной организации рабочего места в холодном цехе имеются два **производственных стола**:

1. **На одном столе** нарезают овощи, смешивают компоненты и заправляют салаты и винегреты;

2. **На другом столе** порционируют и оформляют салаты и винегреты перед отпуском их в торговый зал.

На столе стоят настольные весы, **справа** ставят посуду с готовым салатом и мерный инвентарь для порционирования (ложки, лопатки, салатные приборы); **слева** — столовую посуду (салатники, закусочные тарелки).



Рисунок 1.9 Весы настольные

Здесь же оформляют блюда подготовленными продуктами, используемыми в качестве украшений.



Задания для самостоятельного решения:

1. Укажите, для чего предназначен холодный цех _____

_____.

2. Укажите порядок размещения на рабочем столе инструментов _____

_____.

3. Продолжите предложение: Холодные блюда отпускаются после охлаждения в холодильном шкафу и должны иметь температуру _____ °С.

4. Укажите, допускаются ли к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня (да, нет) _____.

5. Перечислите, с какими помещениями холодный цех должен иметь связь _____

_____.

Тема 1.2. Оборудование холодного цеха.

Урок 2. Машины и механизмы для нарезки овощей, хлеба, гастрономических товаров. Холодильное оборудование.

Основное механическое оборудование холодного цеха — универсальный привод с комплектом сменных механизмов, а также машина для нарезки овощей.

По возможности следует избегать нарезки продуктов ручным способом, который способствует их загрязнению. Машинная нарезка улучшает санитарное состояние продуктов и в несколько раз повышает производительность труда. Закуски из гастрономических продуктов нарезают, порционируют и оформляют на столах с малой механизацией (слайсер, овощерезка).

Слайсер используется для нарезки мясной гастрономии и сыра в ресторане. Он состоит из станины, каретки с фиксатором и дискового ножа.



Рисунок 2.1 Слайсер

Фиксатор имеет шипы, с помощью которых продукты прижимаются и фиксируются на каретке. Каретка выполняет поступательные движения, продвигая продукт к дисковому ножу. На корпусе машины располагаются кнопка включения слайсера в работу и регулятор толщины нарезки продуктов (от 0 до 14,5 см). Дисковый нож слайсера закрыт кожухом, который снимают только после полной остановки вращающегося дискового ножа для очистки и промывки поверхности.

В холодном цехе современных предприятий используется усовершенствованное оборудование для нарезки овощей — **овощерезка модели «Robot Coupe CL 30 Бистро»**, которая имеет следующие характеристики:

- возможность нарезания кубиками и ломтиками фри;
- овощерезка с крышкой из пластика ABS, емкость и крышка съемные;
- автоматическое возобновление работы при опускании толкателя;
- повторный запуск аппарата с помощью толкателя, обеспечивающий экономию времени и удобство использования;
- режим пульсации, обеспечивающий высокую точность нарезки;
- два загрузочных отверстия (одну большую D-образную воронку - для крупных овощей; вторую круглую воронку для овощей и других продуктов вытянутой формы (огурцы, морковь, крабовые палочки, кальмары)).

Овощерезка имеет **28 дисков** из нержавеющей стали.



Рисунок 2.2 Овощерезка «Robot Coupe CL 30 Бистро»

При работе с овощерезкой «Robot Coupe CL 30 Бистро»:

1. Запрещается проталкивать измельченные овощи к вращающемуся ножевому диску руками; для этой цели следует пользоваться деревянным толкателем;
2. Работники должны быть одеты в специальную сухую форму;
3. Запрещается отвлекаться и покидать рабочее место до окончания работы механизма.

После работы механизм разбирают, промывают и просушивают. Затем во избежание появления ржавчины рабочий вал и ножи смазывают пищевым несоленым жиром. При снятии диска с ножами с горизонтального вала обязательно использование специального крюка.

Вакуумный упаковщик предназначен для продления срока потребления продуктов путем откачивания воздуха из упаковочного пакета. Вакуумные упаковщики камерного типа имеют собственную рабочую камеру. Производятся в напольном и настольном исполнении. Все упаковщики такого типа выполнены из нержавеющей стали или алюминия, имеют специальную вставку для уменьшения рабочей камеры.



Рисунок 2.3 Вакуумный упаковщик

Пакеты для вакуумной упаковки рекомендуется использовать от производителя самого оборудования, так как они оптимально соответствуют по своим характеристикам конкретному устройству.



Рисунок 2.4 Вакуумные пакеты

Обычно такие пакеты представляют собой полиэтиленовый рукав с экологически безопасной пленкой высокой прочности. Оптимальным вариантом считаются 7-слойные пакеты для вакуумной упаковки, которые обеспечивают надежный барьер перед кислородом и стойкость к низкой температуре.

Шкафы холодильные ШХ предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и продажи предварительно охлажденных (замороженных) пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.



Рисунок 2.4 Шкаф холодильный

Двери шкафа в зависимости от индивидуальных предпочтений могут быть как непрозрачными металлическими, так и прозрачными стеклянными (в металлической раме).

Шкаф обеспечивает поддержание температуры продуктов, находящихся в охлаждаемом объеме, в пределах от 2 до 6°C.

Ежедневно следует производить тщательную очистку рабочих поверхностей шкафа от остатков пищи, конденсата, жира. Для этого используются стандартные гигиенические средства очистки нержавеющей стали.

Для создания необходимого температурного режима хранения следует как можно реже открывать загрузочные двери, чтобы не допускать притока теплого воздуха.

Холодильная камера должна быть заземлена; токонесущие части холодильных машин — закрыты защитным кожухом. Работа с поврежденным кабелем или электрической вилкой не допускается.

Все работающие механизмы и машины в холодном цехе вне рабочее время должны быть отключены от электросети (находиться в положении «Выключено»).



Задания для самостоятельного решения:

1. Укажите основное механическое оборудование холодного цеха _____
_____.

2. Укажите, для чего предназначен слайсер в холодном цехе

_____.

3. Продолжите предложение: Машинная нарезка улучшает _____ продуктов и в несколько раз повышает _____
_____.

4. Укажите, для чего предназначен холодильный шкаф _____

_____.

5. Укажите, что используют при работе с овощерезкой при проталкивании овощей к вращающемуся ножевому диску
_____.

Тема 1.3. Сырье для приготовления холодных блюд и закусок.

Урок 3. Подготовка сырья к производству холодных блюд и закусок.

При приготовлении блюд необходимо строго соблюдать точность технологических процессов. Приготовление блюд осуществляется персоналом организации общественного питания, имеющим гигиеническую подготовку.

Продукция должна производиться по технической документации, разработанной в установленном законодательством порядке.

Продукция готовится партиями по мере ее спроса и реализации.

Картофель после первичной обработки варят в кожице или без нее. Свеклу и морковь варят в кожице. Сваренные овощи охлаждают, очищают и нарезают перед использованием.



Рисунок 3.1 Овощи вареные

Зелень подвергают обработке, ополаскивают холодной кипяченой водой и обсушивают.



Рисунок 3.2 Зелень

Консервированные овощи освобождают от тары, перекладывают вместе с соком или рассолом в неокисляющую посуду.



Рисунок 3.3 Консервированные овощи

Хранят каждый вид подготовленных овощей в отдельной посуде при температуре 8... 10°C. Срок хранения очищенных овощей не превышает 12 ч.

Рыбные блюда готовят из охлажденных отварных или жареных званьев, филе, порционных кусков из чистого филе и филе с кожей без костей, кальмаров, креветок, раков.

Семга, кета, лососина поступает неразделанная и разделанная в виде упакованных нарезанных кусков филе. Неразделанную рыбу обрабатывают на филе с кожей и по мере спроса нарезают под углом 30...45° на куски без кожи.

Сельдь обрабатывают на чистое филе. У консервированных килек, салаки удаляют головы, хвост и внутренности. Шпроты, сардины, сайру перекладывают в чистую посуду, порционируют. Сок, масло или соус распределяют равномерно вместе с основным продуктом.



Рисунок 3.4 Рыбная гастрономия

Из мяса и мясопродуктов для приготовления холодных блюд используют:

- вареную и жареную говядину;
- язык, ветчину, буженину;
- жареную или отварную птицу и дичь;
- колбасы.

Окорок зачищают, удаляют кости, кожу, лишний жир, нарезают на части, удобные для нарезания.

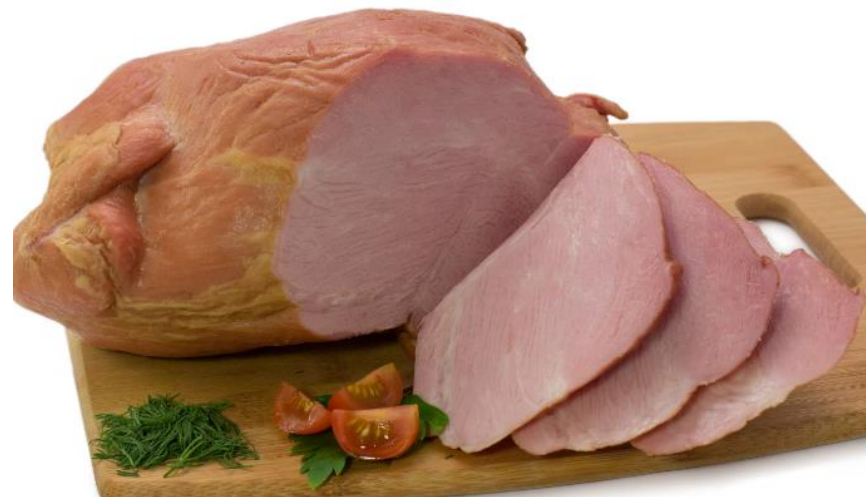


Рисунок 3.5 Окорок свиной

Колбасу (вареную или копченую) обтирают, удаляют обвязки, снимают оболочку перед нарезанием. Для облегчения снятия оболочки копченые колбасы на 1 ...2 мин опускают в горячую воду, затем обтирают полотенцем и очищают часть, предназначенную для нарезания.



Рисунок 3.6 Колбаса

Птицу перед использованием нарубают на порции.

Сырырезают на части, **круглые** — по радиусу, **прямоугольные** — вдоль, зачищают от пленок, корок и нарезают тонкими пластинами толщиной 2...3 мм.



Рисунок 3.7 Сыры

Сливочное масло зачищают, нарезают на бруски, которые разрезают на кусочки в виде прямоугольника, квадрата толщиной 0,5... 1 см. Из слегка размягченного масла можно изготовить шарики, ролики, ракушки, тюльпаны, розы, применяя комбинированные ножи для масла, декораторы, выемки, кондитерский мешок с насадками. Фигурки из масла хранят в холодной воде со льдом.



Рисунок 3.8 Масло сливочное

Обработка сырых продуктов и продуктов, прошедших тепловую обработку, производится отдельно в специально оборудованных цехах. В организациях, не имеющих цехового деления, с ограниченным ассортиментом выпускаемых блюд допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах.



Задания для самостоятельного решения:

Укажите последовательность технологических операций по подготовке следующих продуктов:

овощи и зелень: _____

_____;

картофель и корнеплоды: _____

_____;

консервированные овощи: _____

_____;

соленая и копченая рыба: _____

_____;

окорок, птица: _____

_____;

вареная и копченая колбасы: _____

_____;

сливочное масло: _____

_____;

сыр: _____

_____.

Тема 1.4. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.

Урок 4. Значение холодных блюд и закусок.

Бутерброды. Классификация бутербродов, ассортимент, требования к качеству бутербродов

Основное назначение холодных блюд и закусок — возбуждение аппетита. Красивое оформление холодных блюд и закусок, приятный аромат и высокие вкусовые качества возбуждают аппетит и способствуют лучшему пищеварению.

Для приготовления холодных блюд используют разнообразные продукты: овощи, фрукты, грибы, мясные и рыбные продукты, яйца. Блюда приготавливают с холодными соусами и заправками, растительным маслом и сметаной. Они не только возбуждают аппетит, но содержат необходимые пищевые вещества: белки, жиры, витамины, углеводы, минеральные вещества. Калорийность холодных блюд зависит от продуктов, используемых для их приготовления.

Холодные блюда и закуски объединены в различные группы в зависимости от состава, особенностей приготовления, температуры подачи.



Рисунок 4.1 Классификация холодных блюд и закусок

Холодные закуски отличаются от холодных блюд тем, что они имеют меньший выход и подают их без гарнира (икра, семга, шпроты, колбаса) или с небольшим количеством гарнира (кильки с яйцом, сельдь с луком). Закуски бывают холодными и горячими.

Холодные блюда и закуски отпускают при температуре 10...12°C.

Возможности приготовления **бутербродов** практически не ограничены. Они могут быть очень калорийными, если для их приготовления использовать сливочное масло и продукты, богатые жирами: салаты с майонезом и сметаной, жирные рыбные

изделия, котлеты или жаркое. С нежирным мясом, рыбными изделиями, яйцами и творогом можно приготовить бутерброды, богатые белками.

Продукты для приготовления бутербродов подбираются в соответствии с временем года. Для одного бутерброда используют продукты, подходящие по вкусу.

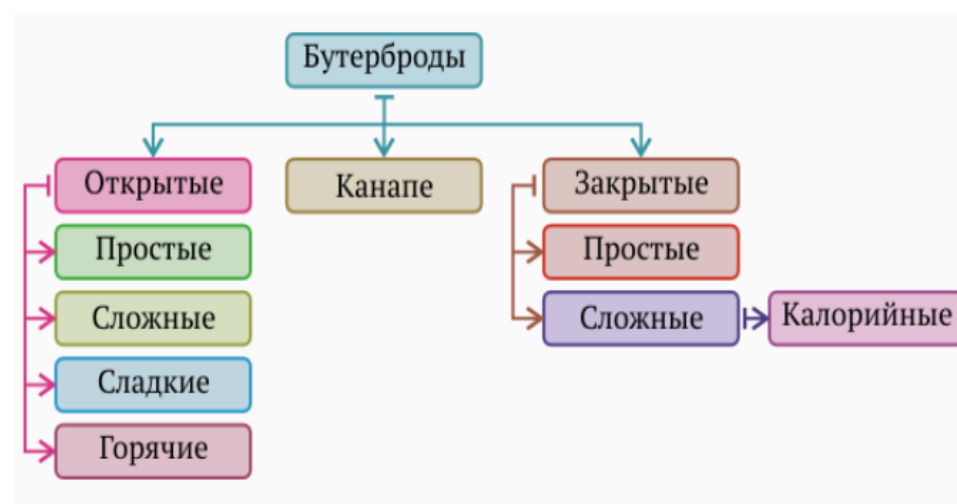


Рисунок 4.2 Классификация бутербродов

Простые открытые бутерброды готовят с одним видом продукта, который укладывают на ломтик хлеба. Пшеничный или ржаной хлеб нарезают на ломтики длиной 10...12 см, толщиной 1,0...1,5 см, массой 40...50 г. Продукты одного вида нарезают ломтиками так, чтобы они целиком покрыли хлеб.



Рисунок 4.3 Простой открытый бутерброд

Сложные открытые бутерброды готовят из двух и более продуктов, сочетающихся по вкусу. Использование мясной и рыбной гастрономии одновременно недопустимо.



Рисунок 4.4 Сложный открытый бутерброд

На ржаном хлебе рекомендуется готовить бутерброды с жирными продуктами (шпик, корейка, грудинка, плавленый сыр), а также с продуктами резко выраженного вкуса и запаха (сельдь, килька).

Закрытые бутерброды отличаются от открытых тем, что их готовят с двумя ломтиками хлеба; на один ломтик кладут продукт и накрывают его другим ломтиком.

К закрытым бутербродам относятся бутерброды дорожные, для которых используется мелкоштучный пшеничный хлеб (городские, школьные и другие булочки).

При составлении двух- и трехслойных бутербродов необходимо соблюдать вкусовое сочетание продуктов



Рисунок 4.5 Закрытый бутерброд

Калорийные бутерброды называют большие бутерброды, обильно покрытые различными продуктами, которые по своей калорийности могут заменить завтрак или ужин. На один калорийный бутерброд необходимо 75...100 г хлеба, 15...20 г масла или майонеза, 75...150 г гарнира.

Делать калорийные бутерброды можно на любом хлебе, разрезая его продольно или поперечно на полоски толщиной 1 см.

Калорийные бутерброды имеют разную форму:

- полуовальную — подовый хлеб нарезают горизонтально;
- четырехугольную — формовой хлеб нарезают горизонтально;
- круглую — вырезают из ломтя формового хлеба;
- треугольную — ломоть формового хлеба разрезают на два или несколько треугольников.

К **сладким бутербродам** относятся творожные бутерброды с медом (изюмом, орехами), оформленные ягодами или фруктами. Намазанный сливочным маслом ломоть формового хлеба разрезают на два продолговатых ломтика. Творог растирают с сахаром, в нежирный творог добавляют сливки или молоко. Творожную массу соединяют с изюмом и дроблеными орехами, укладывают поверх сливочного масла на конус. По конусу делают спираль из разогретого на водяной бане шоколада. Орехи и изюм можно заменять медом.



Рисунок 4.6 Сладкий бутерброд

Горячие бутерброды используют как самостоятельное блюдо, как закуску, а также подают к бульонам, супам-пюре, молочным супам.

Горячие бутерброды готовят двумя способами:

1) хлеб без корок нарезают ломтиками толщиной 0,5...1,0 см, смазывают маслом, укладывают основные продукты, посыпают тертым сыром; бутерброды на противне ставят на 5 мин в жарочный шкаф (275...300°C) и сразу же подают;

2) ломтики хлеба обжаривают на сковороде с обеих сторон до золотистого цвета, кладут на блюдо или тарелку и затем покрывают отдельно обжаренными продуктами; подают горячими.



Рисунок 4.7 Горячий бутерброд

Канapé - маленькие открытые фигурные бутерброды круглой формы на хлебе, слоёной выпечке или сухом печенье, по своему привлекательному виду похожие на мелкие пирожные.

Канapé являются праздничной закуской, их готовят с более изысканными гастрономическими изделиями и часто подают в

вазах и на тарелках на шведских столах и коктейльных вечеринках, а также сервируют к чаю и кофе порциями по 2-6 штук на порцию.



Рисунок 4.8 Канапе

Если бутерброды подают как самостоятельное блюдо, то к ним подают свежие или соленые огурцы, помидоры, салаты из фруктов, тыквы, свеклы или грибов. Салаты можно подавать на одном блюде с бутербродами.

Открытые бутерброды можно украшать салатом, шпинатом, веточками петрушки, укропа, ломтиками помидора, свежего или соленого огурца, редиса, кусочками свежего или маринованного сладкого перца.

Требования к качеству открытых бутербродов

Внешний вид: бутерброды круглой или прямоугольной формы, равномерно покрытые сливочным маслом.

Цвет, вкус и запах — свойственные используемым продуктам.

Консистенция: масло сливочное — однородное, эластичное; хлеб — пористый, не липкий и не влажный на ощупь, хорошо пропеченный; продукты имеют консистенцию, свойственную данному виду.

Требования к качеству закрытых бутербродов

Внешний вид: бутерброды овальной или прямоугольной формы. Между двумя ломтиками хлеба помещены продукт или продукты, сочетающиеся по вкусу.

Цвет, вкус и запах продуктов — характерные данному блюду, без постороннего привкуса.

Консистенция — мягкая или плотная (характерная продукту), нежная, сочная.



Задания для самостоятельного решения:

1. Укажите, чем отличаются холодные блюда от закусок

2. Назовите классификацию холодных блюд и закусок

_____.

3. Дайте определение термина:

бутерброд - _____

_____.

4. Назовите виды открытых бутербродов _____

_____.

5. Дайте характеристику сложных бутербродов

_____.

Тема 1.5. Приготовление и оформление салатов.

Урок 5. Салаты из сырых и вареных овощей.

Винегреты, салаты-коктейли, ассортимент. Требования к качеству салатов.

Салаты и винегреты готовят из разных овощей, зелени и грибов. Овощные салаты и винегреты используются не только как самостоятельные блюда, но и как гарниры к мясным и рыбным изделиям. Основываясь на практике составления салатов, вывели специальные правила их композиции.

1. В салатах могут быть использованы почти все известные пищевые продукты и их самые разнообразные сочетания, однако продукты должны быть совместимы по вкусу.

2. Каждому салату соответствует своя заправка, состав которой зависит от состава продуктов салата.

3. Солить салаты — тоже искусство. Овощные, особенно зеленые, салаты очень чувствительны к соли. От крепкого посола зелень быстро «садится», жухнет, из нее вытекает сок, она теряет не только свежий вид, но и вкус. Поэтому любые салаты, особенно зеленые, солят при подаче их на стол. Салаты из нежных овощей и нежной пряной зелени совсем не солят, а подкисливают лимонным соком и посыпают черным молотым перцем.

4. Прежде чем составлять и заправлять салаты, нужно проверить, соотносятся ли они с остальными блюдами, не повторяют ли их по составу.

Салаты, подаваемые в качестве закуски, могут содержать не овощные компоненты.

При изготовлении салатов из сырых и вареных овощей, а также винегретов необходимо соблюдать следующие **основные правила:**

- используемые продукты должны быть предварительно охлаждены до температуры 8 ... 10 °С;

- салаты из сырых овощей следует готовить только порциями, по мере спроса;

- овощные наборы для салатов и винегретов из вареных овощей можно готовить заранее (за 1 ... 2 ч до отпуска) и хранить в охлажденном помещении;

- заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском, чтобы их вкус и внешний вид не ухудшались; чаще всего заправляют салаты в процессе их приготовления и только в отдельных случаях соус или заправка могут быть поданы отдельно в соуснике;

- перемешивать продукты нужно осторожно, чтобы они не мялись.

Салат из свежих помидоров и огурцов. Подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками, репчатый лук — кольцами, а зеленый лук шинкуют. Помидоры и огурцы укладывают вперемежку и посыпают луком.



Рисунок 5.1 Салат из свежих огурцов и помидоров

Перед отпуском салат поливают сметаной или заправкой. Салат можно отпускать без сметаны и заправки или без лука, соответственно уменьшив выход.

Салат из моркови с орехами и медом. Очищенную морковь нарезают соломкой. Орехи очищают от скорлупы, измельчают и обжаривают. Подготовленные морковь, орехи соединяют с медом и клюквенным соком, перемешивают.



Рисунок 5.2 Салат из моркови с орехами и медом

Салат картофельный. Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с нашинкованным зеленым луком или нарезанным полукольцами репчатым луком. Салат заправляют сметаной, или майонезом, или заправкой.



Рисунок 5.3 Салат картофельный

Салат заправляют сметаной, или майонезом, или заправкой.

Салат из свеклы с сыром и чесноком. Вареную свеклу нарезают соломкой, добавляют мелко нарезанный чеснок и заправляют майонезом.



Рисунок 5.4 Салат из свеклы с сыром и чесноком

Салат укладывают горкой и при отпуске посыпают сыром или брынзой, натертой на крупной терке. Салат можно приготовить из маринованной свеклы.

Винегрет овощной. Вареные очищенные картофель, свеклу, морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают от рассола и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1,0...1,5 см, а репчатый — полукольцами. Нарезанную свеклу отдельно от перечисленных овощей заправляют растительным маслом или заправкой, так как красящий пигмент свеклы окрашивает овощи в красный цвет. Овощи соединяют, добавляют заправку или масло растительное, перемешивают. В винегрет можно добавить от 50 до 100 г зеленого горошка за счет уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты.



Рисунок 5.5 Винегрет овощной

При отпуске винегрет оформляют ингредиентами, входящими в состав винегрета.

Винегрет с сельдью или рыбой горячего копчения. Винегрет овощной можно подавать с филе сельди, нарезанной наискось тонкими кусочками и уложенной сверху, или ломтиками рыбы горячего копчения.



Рисунок 5.6 Винегрет с сельдью

Винегрет из фруктов и овощей. Очищенные яблоки и груши (с удаленным семенным гнездом), морковь и вареный картофель, огурцы с кожицей нарезают тонкими ломтиками. Подготовленную зелень петрушки и корень сельдерея мелко нарезают. Фрукты, овощи, зелень соединяют и смешивают с горошком зеленым консервированным, добавляют соль, сахар, сок лимона и заправляют майонезом.



Рисунок 5.7 Винегрет из фруктов и овощей

Винегрет укладывают горкой и оформляют листьями салата, дольками апельсина.

В мире существует множество **рыбных салатов**, которые завоевывают сегодня все большую популярность благодаря тому, что рыба является не только вкусным продуктом, но и полезным.

Идеальной заправкой для рыбных салатов является майонез, который придает рыбе нежный пикантный привкус.

Если необходимо придать рыбному салату немного кислотоватый вкус, то можно использовать готовый соус «Тартар», в котором имеются мелко нарезанные маринованные огурцы. Такой соус можно приготовить самостоятельно, мелко нарезав или натерев на мелкой терке соленые огурцы, которые вместе с базиликом и мелко нарезанным укропом добавляют в майонез.

Салат рыбный. Рыбу разделяют на филе без кожи и костей и припускают. Припущенную рыбу охлаждают и нарезают тонкими ломтиками. Огурцы и отварной картофель, нарезанные тонкими ломтиками, смешивают с частью нарезанного зеленого салата или зеленым горошком, добавляют рыбу, заправляют частью майонеза с соусом «Южный».



Рисунок 5.8 Салат рыбный

Салат выкладывают горкой, оформляют ломтиками рыбы, помидоров, салата, поливают оставшимся майонезом. Соус «Южный» можно заменить майонезом.

Салат «Столичный». Оттаявших кур промывают, заправляют в «кармашек» и варят. Отделяют мякоть от костей и кожи, нарезают 2/3 части мелкими кусочками (в салат), а 1/3 часть — широкими тонкими ломтиками (для украшения салата).

Картофель варят в кожице и очищают. Нарезают картофель тонкими ломтиками (толщиной 2 мм). Свежие огурцы моют, у соленых огурцов удаляют грубую кожицу и перезрелые семена. Огурцы нарезают тонкими ломтиками. Салат зеленый моют. Сваренные вкрутую яйца нарезают для украшения.



Рисунок 5.9 Салат «Столичный»

Нарезанную птицу, картофель, огурцы заправляют половиной майонеза, выкладывают горкой в салатник, оформляют яйцом, птицей, крабами, салатом зеленым и оставшимся майонезом.

Салаты-коктейли — это смеси различных готовых к употреблению продуктов в сочетании с соусами, заправками, зеленью, специями и пряностями.

При приготовлении салатов-коктейлей продукты **укладывают слоями**. Продукты при необходимости должны быть нарезаны тонко: мелкими кубиками, ломтиками, соломкой, кружочками.

Содержимое салатов-коктейлей при подаче обычно не перемешивают. Если они заправляются соусами или заправками, то перемешивают их непосредственно перед употреблением. Для украшения используют зелень, орехи, ягоды и фрукты, дольки апельсина или лимона. Дольки апельсина или лимона можно надеть на край подаваемой посуды, предварительно надрезав их с одной стороны.

Для салатов-коктейлей используют стеклянную посуду различной формы (креманки, фужеры, конические стаканы, вазочки). Подают их на тарелке с салфеткой (чтобы стеклянная посуда не скользила). Рядом кладут прибор, в качестве которого используется чайная, десертная или специальная ложка с длинной ручкой. Рекомендуется подавать салаты-коктейли с выходом 75...100 г на 1 порцию.



Рисунок 5.10 Салат-коктейль

Способы подачи салатов

1. Заправленные салаты выкладывают горкой на центр блюда и украшают входящими в его состав ингредиентами;

2. Заправленные ингредиенты салата выкладывают в форму-матрицу без дна, установленную на блюдо, и снимают металлическую форму. Украшают салат и блюдо входящими в его состав ингредиентами;

3. Подготовленные ингредиенты салата выкладывают слоями в креманку или фужер. Сверху заливают заправкой или соусом и украшают входящими в состав салата ингредиентами.

Элементы оформления салатов и винегретов заливать заправкой или соусом не рекомендуется.

Требования к качеству салатов

Внешний вид: салат уложен в рекомендуемую для подачи посуду слоями или горкой, заправлен в соответствии с рецептурой (заправкой или соусом). Салат оформлен рекомендуемыми продуктами. Форма нарезки — в соответствии с требованиями.

Вкус, запах, цвет салатов соответствуют продуктам, входящим в состав.

Консистенция салатов зависит от использованных продуктов и может быть мягкой, хрустящей, сочной, нежной, эластичной.



Задания для самостоятельного решения:

1. Продолжите перечень общих правил приготовления салатов:

– вареные или жареные продукты до приготовления из них салатов должны быть хорошо охлаждены,

– _____

2. Продолжите технологическую последовательность приготовления картофельного салата:

Отваривают, охлаждают, очищают и нарезают картофель

3. Укажите, какие признаки дают возможность выделить салаты-коктейли в особую группу _____

4. Укажите, с какой целью свеклу перед смешиванием с другими овощами заправляют растительным маслом

5. Перечислите продукты, с которыми отпускают винегрет

Тема 1.6. Приготовление простых холодных закусок.

Урок 6. Гарниры и соусы для холодных блюд и закусок. Закуски и блюда из овощей, грибов и яиц. Требования к качеству соусов и гарниров.

Холодные блюда и закуски из рыбных продуктов, мясных продуктов и птицы подают с овощными гарнирами — простыми и сложными; в качестве гарниров также используются овощные салаты.

Простыми гарнирами являются свежие, соленые огурцы и помидоры, зеленый и репчатый лук, маринованные плоды и ягоды. Овощи нарезают ломтиками или мелкими кубиками. Мелкие экземпляры плодов и ягод используют целиком.

Сложные гарниры состоят из набора вареных овощей (картофель, морковь, фасоль, свекла), консервированного зеленого горошка, свежих и соленых огурцов и помидоров, маринованных яблок, сливы, винограда. Эти продукты группируют с учетом их вкусовой совместимости и цветовых контрастов. В составе сложных гарниров мясных и рыбных блюд — мясное (рыбное) желе, нарезанное мелкими кубиками. Желе используется также для оформления мясных и рыбных винегретов.

Соусы улучшают внешний вид приготовленных холодных блюд и закусок, так как многие из них имеют яркую окраску, которая выгодно оттеняет цвета основных продуктов. Правильный подбор соуса имеет большое значение.

Для придания соусам различного вкуса в них добавляют томат-пюре, лук, грибы, каперсы, уксус, виноградное вино. Из ароматических продуктов в соусы добавляют черный и душистый перец, свежий и сушеный сладкий стручковый перец, лавровый лист, чеснок, зелень петрушки и укропа.

Уксус для соусов лучше использовать винный или фруктовый.

Холодные закуски имеют меньший выход; подают их без гарнира (икра, семга, кета, шпроты) или с малым количеством гарнира (килька и сельдь с луком).

Закуски можно подавать и в горячем виде (**горячие закуски**). Горячие закуски по технологии приготовления сходны с горячими основными блюдами (из мяса, рыбы, субпродуктов), но отличаются от них более острым вкусом и подачей (подают в порционных сковородах, кроншелях, кокотницах без гарнира).

Рулетки из баклажанов с орехами. Баклажаны очищают от кожицы, нарезают вдоль на полоски толщиной 0,5 см, солят и оставляют на 10...15 мин для удаления горечи. Затем промывают, обсушивают, обжаривают. На обжаренные баклажаны кладут фарш, сворачивают в виде рулета, укладывают на противень в один ряд и прогревают в течение 5 мин в жарочном шкафу.

Для фарша: очищенные орехи измельчают, добавляют мелко нарубленную зелень, чеснок, соль, майонез, все перемешивают.



Рисунок 6.1 Рулетки из баклажанов с орехами

Икра кабачковая. Очищенные от кожицы кабачки, нарезанные кружочками, запекают в жарочном шкафу и измельчают. Шинкованную белокочанную капусту тушат до полуготовности, добавляют пассерованный с томатом репчатый лук и тушат до готовности капусты. В конце тушения добавляют кабачки, заправляют уксусом, солью, перцем.



Рисунок 6.2 Икра кабачковая

Грибы заливные. Вареные грибы, репчатый лук нарезают соломкой, обжаривают, добавляют мелко нарубленный чеснок. В форму наливают слой желе и охлаждают. На желе укладывают зелень, подготовленные грибы с луком. Сверху снова заливают желе, охлаждают.



Рисунок 6.3 Грибы заливные

Перед подачей форму опускают на несколько секунд в горячую воду и выкладывают заливное.

Перец, фаршированный сыром. Красный болгарский перец моют, удаляют семена. Твердый сыр и охлажденное сливочное масло натирают на крупной терке. Чеснок измельчают. Все тщательно перемешивают, наполняют массой перцы и ставят их на 20...30 мин в холодильник.



Рисунок 6.4 Перец, фаршированный сыром

Подают перец нарезанным кружочками на тарелке. Украшают зеленью петрушки.

Яйца, фаршированные сельдью и луком. Яйца, сваренные вкрутую, разрезают вдоль, отделяют желток, протирают его и соединяют с луком репчатым или зеленым и мякотью сельди, пропущенной через мясорубку (сельдь предварительно вымачивают). Полученную массу заправляют 1/2 частью майонеза, укладывают в белок вместо желтка, с нижней части белка срезают небольшой кусочек так, чтобы яйцо было устойчивым и поливают оставшимся майонезом.



Рисунок 6.5 Яйца, фаршированные сельдью и луком

Можно оформить яйцо горошком зеленым консервированным, свежими огурцами и помидорами, которые располагают букетами вокруг фаршированного яйца.

Омлет с сыром и ветчиной. Мелко нарезают ветчину, смешивают ее с сыром и перцем. Взбивают яйца так, чтобы белок полностью смешался с желтком. На сковороде диаметром 22 см с антипригарным покрытием на среднем нагреве растапливают масло. Когда масло запенивается, вливают яичную массу, энергично перемешивают содержимое сковороды лопаткой до загустения. Аккуратно поддевая тонкую яичную пленку, заворачивают ее на половину омлета. Выкладывают ветчину с сыром по центру, закрывают омлетной массой, доводят до готовности.

Для приготовления начинки у зелени удаляют стебли, очень мелко рубят листочки, лук тонко нарезают, добавляют зелень в яичную массу, добавляют соль, перемешивают.



Рисунок 6.6 Омлет, фаршированный ветчиной и сыром

Закуска из яиц со шпротами. Со шпрот сливают масло, выкладывают их на бумажное полотенце. Половину шпрот рубят, другую — оставляют для оформления. Сваренные вкрутую яйца разрезают пополам. Отделяют белки от желтков. Желтки смешивают с измельченными шпротами. Добавляют майонез, лимонный сок, горчицу, хрен, заправляют кайенским перцем и солью, перемешивают и фаршируют смесью половинки белков.



Рисунок 6.7 Закуска из яиц со шпротами

Каждое яйцо украшают шпротами, листиком петрушки и небольшим количеством красной икры.

Требования к качеству соусов и гарниров

Соусы к холодным закускам должны быть однородными, без комков. Масло не должно отслаиваться. **Гарниры**, вводимые в соус, должны быть мягкими, доведенными до готовности. Вкус и аромат соусов — хорошо выраженные.



Задания для самостоятельного решения:

1. Дайте определение термину:

простой гарнир - _____

2. Укажите отличительную особенность приготовления горячих закусок _____

3. Укажите назначение соусов к холодным закускам _____

4. Укажите, как оформляют закуску из яиц со шпротами

5. Укажите, в какой посуде подают горячие закуски

Урок 7. Холодные блюда и закуски из рыбы.

Требования к качеству.

Рыбные продукты для холодных блюд и закусок готовят из отварных или жареных звеньев осетровых рыб, филе, порционных кусков морских или речных рыб, а также из креветок и раков. Рыбу с костным скелетом, разделанную на филе с кожей и реберными костями или без кожи и костей, нарезанную порционными кусками, припускают или жарят. Для холодных блюд рыбу жарят только на растительном масле.

Соленая и копченая лососевая рыба поступает в виде разделанного филе или упакованных нарезанных кусков. Неразделанную рыбу обрабатывают на филе с кожей и нарезают, по мере спроса, на куски без кожи и костей. Сельдь обрабатывают на чистое филе. Консервированные шпроты, сардины, сайру используют (порционируют) без предварительной обработки.



Рисунок 7.1 Холодная закуска из сельди и щпротов

Рыбные холодные блюда отпускают со сложным овощным гарниром, с салатами, свежими, солеными или маринованными огурцами и помидорами или со сладким маринованным перцем.

Сельдь с гарниром. Филе сельди нарезают тонкими кусочками и гарнируют различными сырыми или отварными овощами, нарезанными мелкими кубиками и кружочками вареного яйца. Выкладывают гарнир, овощи чередуют по цвету.



Рисунок 7.2 Сельдь с гарниром

Перед отпуском сельдь и гарнир поливают заправкой. Блюдо можно подавать и без яиц.

Сельдь под шубой. Сельдь без кожи и костей нарезают соломкой, кладут в посуду, сверху укладывают слоями натертые на терке или нарезанные соломкой вареные свеклу, картофель, морковь, яблоки без кожицы и сердцевинки, лук, нарезанный кольцами. Каждый слой заливают майонезом, блюдо ставят на 10...20 мин в холодное место.



Рисунок 7.3 Сельдь под шубой

Перед подачей его украшают маслинами и зеленью.

Форшмак картофельный с сельдью. Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают и горячим протирают, затем охлаждают. Сельдь, разделанную на филе (мякоть), и подготовленный репчатый лук нарезают, пропускают через мясорубку. Протертый картофель соединяют с подготовленной массой, добавляют мелко нарезанную зелень петрушки, масло растительное и тщательно перемешивают.

Готовую массу формируют в виде батона, поверхность смазывают майонезом, ставят в жарочный шкаф для запекания на 3...5 мин. При отпуске посыпают сваренными вкрутую рублеными яйцами, мелко нарезанной зеленью петрушки.



Рисунок 7.4 Форшмак картофельный с сельдью

Отпускают в холодном виде по 100...150 г на 1 порцию.

Жареная рыба под маринадом. Порционные куски рыбы с кожей без реберных костей посыпают солью и черным молотым перцем, панируют в муке и жарят до готовности. Готовят два вида овощного маринада – с томатом и без томата.

Для маринада с томатом овощи нарезают соломкой, пассеруют на масле растительном, затем добавляют томатное пюре и пассеруют еще 5-7 минут. после этого вводят бульон рыбный или воду, уксус, душистый перец горошком, гвоздику, корицу и кипятят 15-20 мин. в конце варки добавляют лавровый лист, соль, сахар.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают теплым маринадом с томатом и посыпают шинкованным зеленым луком.



Рисунок 7.5 Рыба жареная под маринадом

Блюдо можно отпускать без лука.

Студень из рыбы. Рыбу разделяют на филе с кожей без костей, промывают, заливают холодной водой (в соотношении 1:1,5) и варят в течение 30...40 мин при слабом кипении. В конце варки добавляют специи. После варки бульон процеживают, соединяют с измельченной мякотью рыбы, варят еще в течение 10 мин, затем добавляют предварительно замоченный желатин, доводят до кипения. В студень добавляют измельченный чеснок (студень можно готовить без чеснока), охлаждают, разливают и ставят на холод для застывания.



Рисунок 7.6 Студень из рыбы

При отпуске соус хрен подают отдельно.

Рыбные фрикадельки заливные. Фрикадельки готовят из чистого филе рыбы (по 3...5 шт. на 1 порцию). В форму наливают желе и охлаждают. Когда желе застывает у стенок формы на 1 см, не застывшую часть желе сливают. В форму укладывают дольки лимона, фигурно нарезанную морковь, зелень петрушки, фрикадельки. Каждый слой заливают желе и охлаждают. Перед подачей форму опускают на несколько секунд в горячую воду и выкладывают заливное на блюдо.



Рисунок 7.7 Рыбные фрикадельки заливные

Подают с соусом хрен, овощным гарниром (можно без соуса и гарнира).

Требования к качеству холодных блюд и закусок из рыбы

Внешний вид — порционные куски рыбы не разварены, аккуратно уложены, гарнированы овощами, залиты майонезом или маринадом, или соус подается в соуснике (соус хрен); блюдо может быть оформлено раковыми шейками или крабами.

Вкус и запах — приятные; аромат — вареной рыбы и овощей.

Цвет — серовато-белый; наполнителей — соответствует продуктам, входящим в состав блюд.

Консистенция — плотная, мягкая, нежная.



Задания для самостоятельного решения:

1. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления жареной рыбы под маринадом:

а) ингредиенты: _____
_____.

б) технологическая последовательность приготовления:

_____.

2. Укажите, почему при приготовлении рыбы под маринадом ее рекомендуется залить теплым маринадом, а затем охладить _____
_____.

3. Перечислите маринады, используемые для приготовления блюда «Рыба под маринадом» _____
_____.

4. Укажите вид полуфабриката рыбы для приготовления блюда «Фрикадельки заливные» _____.

Урок 8. Холодные блюда и закуски из мяса и мясных гастрономических продуктов. Требования к качеству.

Все виды мяса массой не более 2 кг для холодных блюд варят.

У бараньей, свиной или телячьей грудинки с внутренней стороны вдоль ребер подрезают пленки для облегчения удаления костей после варки. Мякоть лопаточной части и покромку сворачивают рулетом и перевязывают.

Подготовленное мясо закладывают **в горячую воду** (на 1 кг мяса — 1,0...1,5 л воды) и варят при слабом кипении. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой.

Для улучшения вкуса и аромата вареного мяса в бульон для варки добавляют репчатый лук и коренья. За 15...20 мин до готовности мяса кладут соль и специи, за 5 мин — лавровый лист. После варки из мяса немедленно удаляют реберные кости.

Подготовленные **языки** варят так же, как и мясо. После варки их погружают в холодную воду и, не давая им сильно остыть, снимают с них кожу. Затем языки снова слегка проваривают. Вареное охлажденное мясо или языки нарезают поперек волокон тонкими ломтиками. Птицу и кролика нарубают по два куска на порцию (от грудной части и ножки). При отпуске кладут гарнир. Соус подают отдельно или наливают рядом с основным продуктом. Холодные блюда можно подавать без соуса.

Мясо (язык, птица, кролик) отварное с гарниром. Вареное охлажденное мясо или язык нарезают поперек волокон тонкими ломтиками. Птицу и кролика нарубают по два куска на порцию (от грудной части и ножки).



Рисунок 8.1 Мясо отварное с гарниром



Рисунок 8.2 Язык отварной с гарниром

При отпуске кладут гарнир, а соус подают отдельно или наливают рядом с основным продуктом. Блюдо можно отпускать без соуса, соответственно уменьшив выход.

Мясо (птица, кролик, дичь) жареное с гарниром. Жареное охлажденное мясо нарезают поперек волокон тонкими ломтиками; птицу, кролика и дичь нарубают по два куска на порцию.



Рисунок 8.3 Дичь жареная с гарниром

Отпускают с гарниром (к птице, кролику и дичи кроме свежих, соленых, маринованных овощей и грибов можно подать маринованные плоды и зеленый салат) и соусом (к мясу кроме майонеза и его производных подают еще соус хрен).

Филе птицы (дичи) под майонезом. Филе курицы снимают и зачищают от кожи. Овощи (салат из капусты, огурцы свежие или помидоры) нарезают мелкими кубиками. Половину овощей заправляют частью майонеза, выкладывают на блюдо горкой, сверху — филе птицы, которое заливают майонезом или майонезом с желе.



Рисунок 8.4 Филе птицы под майонезом

Оставшиеся овощи, нарезанные кубиками, выкладывают рядом с филе.

Мясной хлеб в форме. Нарезанную на куски говядину, ветчину, шпик пропускают дважды через мясорубку, добавляют соль, перец черный молотый и выдерживают в течение 12 ч на холоде для созревания. Затем добавляют сырые яйца, крахмал, тщательно перемешивают, раскладывают в формочки и запекают в жарочном шкафу в течение 60 мин при температуре 220°C.



Рисунок 8.5 Мясной хлеб в форме

Отпускают мясной хлеб в холодном виде с гарниром из свежих или вареных овощей.

Студни. При приготовлении студня отваренные мясопродукты и другие компоненты заливают процеженным бульоном и подвергают повторному кипячению.

Студень в горячем виде разливают в предварительно ошпаренные формы (противни) и оставляют для остывания до температуры 25°C на производственных столах.

Студень из говядины или свинины. Промытое мясо, не отделяя от костей, заливают холодной водой (на 1 кг мяса — 1,5...2,0 л воды) и варят при слабом кипении (говядину — в течение 3,0...3,5 ч; свинину — 2,0...2,5 ч; кости — 4...5 ч). За час до окончания варки добавляют овощи. Сваренное мясо вынимают из бульона, освобождают от костей, свинину нарезают соломкой, говядину мелко рубят, соединяют с процеженным бульоном

свинину и говядину отдельно, солят (20...22 г на 1 кг студня), варят в течение 20...25 мин, добавляют подготовленный желатин, дают еще раз прокипеть. По окончании варки добавляют растертый чеснок. Студень разливают в формы слоями, оформляют и ставят на холод для застывания.



Рисунок 8.6 Студень из говядины

Студень из субпродуктов. Обработанные субпродукты рубят, промывают, заливают холодной водой в количестве 2 л на 1 кг продукта и варят при слабом кипении в течение 6...8 ч, периодически снимая жир. Если для приготовления студня используется мясо, то его добавляют через 3...4 ч после закладки субпродуктов. За 1 ч до окончания варки кладут специи и овощи. У сварившихся субпродуктов отделяют кости, хрящи и сухожилия. Мясо рубят, заливают процеженным бульоном и кипятят в течение 20...25 мин. По окончании варки добавляют растертый чеснок. Студень разливают в лотки или формы и ставят на холод для застывания.



Рисунок 8.7 Студень из субпродуктов

Последующие охлаждение и хранение студня при температуре $4 (\pm 2)^\circ\text{C}$ осуществляются в холодильнике в холодном цехе. Реализация студня без наличия холодильного оборудования не допускается.

Паштет из печени. Нарезанные лук, морковь поджаривают со шпиком до полуготовности. Печень нарезают, добавляют к обжаренным овощам, специи, все жарят и пропускают два раза через мясорубку с частой решеткой, добавляют две трети нормы размягченного сливочного масла, молоко или бульон и тщательно вымешивают. Формуют в виде батона и оформляют маслом и рубленым яйцом.



Рисунок 8.8 Паштет из печени

Отпускают на закусочной тарелке, оформляют зеленью.

Требования к качеству блюд из отварного или жареного мяса и птицы

Внешний вид: на тарелку выложены отварные или жареные порционные куски (или нарезанные тонкими ломтиками) мяса или птицы, рядом аккуратно расположен гарнир, соус подан отдельно или подлит.

Вкус блюд из отварного или жареного мяса и птицы — приятный; аромат — отварного или жареного мяса и овощей, в меру соленый.

Цвет блюд из отварного или жареного мяса и птицы — белый, слегка сероватый (мяса), светло-желтый (птицы).

Консистенция блюд из отварного или жареного мяса и птицы — мягкая, плотная, сочная.

Требования к качеству студней

Внешний вид: студень плотный, прозрачный, хорошо застывший, мясо и субпродукты аккуратно нарезаны и равномерно распределены в желе. Соус-хрен подается отдельно.

Вкус и запах — приятные, свойственные вареному мясу (запах — пряностей и чеснока).

Цвет: желе — прозрачный; мяса и субпродуктов — серый.

Консистенция — плотная, желеобразная.



Задания для самостоятельного решения:

1. Продолжите технологическую последовательность приготовления отварного языка с гарниром

Отваривают язык → _____

_____.

2. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления блюда «Паштет из печени»:

а) ингредиенты _____;
_____;

б) технологическая последовательность приготовления

_____.

3. Укажите, почему студни варят при слабом кипении в течение 6-8 ч _____.

4. Укажите, почему холодные блюда и закуски следует готовить небольшими порциями и быстро реализовывать _____.

5. Укажите время приготовления студня при варке говядины — в течение _____ ч; свинины — _____ ч; костей — _____ ч.

Урок 9. Оформление холодных блюд и закусок.

Французские кулинары утверждают, что вид красиво оформленных, вызывающих аппетит холодных блюд и закусок доставляет не меньшее удовольствие, чем вкус самих кушаний.

Подбирают продукты, более удобные по форме, с яркой окраской:

- свежие зрелые помидоры;
- морковь;
- красный редис;
- зеленый салат;
- зеленые свежие огурцы;
- лимоны;

- зеленые бобы;
- зелень: петрушку, сельдерей, укроп.

Оригинальные, забавные и элегантные украшения помогут наиболее эффектно подать блюда и закуски, приготовленные по традиционным рецептурам.

В результате обычные закуски на основе свежих овощей, холодной рыбы или колбасных изделий, яйцо, сваренное вкрутую, или ломтик дыни, мяса, рыбы, ежедневные блюда и блюда банкетного меню приобретают совершенно неожиданное «звучание». Украшения в зависимости от способа их приготовления могут представлять собой самостоятельные блюда.

Умение сделать блюдо красивым — одна из составных частей кулинарии.

Существуют определенные правила, соблюдение которых позволяет сделать каждое блюдо или закуску неповторимым:

1. правильное сочетание;
2. простота;
3. расположение отдельных элементов;
4. цветовая гармония,
5. четкость, точность и аккуратность.

1. **Правильное сочетание:** блюдо и украшение, которое его дополняет, должны сочетаться друг с другом;

2. **Простота:** не следует «перегружать» блюдо дополнительными элементами оформления, если главное блюдо в своем натуральном виде красиво смотрится;

3. **Расположение отдельных элементов:** нужно тщательно продумывать, где и как будут располагаться все элементы декора;

4. **Цветовая гармония:** необходимо использовать контрастные цветовые сочетания, чтобы украшения выглядели эффектнее;

5. **Четкость, точность и аккуратность:** линии декоративных вырезок из продуктов должны быть четкими и лаконичными.

Цвет является одним из средств создания или «подчеркивания» вкуса блюд и закусок. Если необходимо прибегнуть к красителям, то используют специи или натуральные соки продуктов, приятные на цвет и вкус. Например, чтобы подкрасить овощи, применяют шафран, паприку, карри, а для придания нужного цвета майонезу — кетчуп или томатную пасту.

Кроме того, майонез, который подают к холодной рыбе, свежим овощам, яйцам, сваренным вкрутую, можно окрасить в **зеленый цвет** соком петрушки, или мелко измельченными листьями шпината, или укропом. **Красный цвет** майонезу придадут томатная паста или сок вареной свеклы.

Украшения из цитрусовых

Для того чтобы ровно нарезать лимоны, используют маленький нож. Для обработки апельсинов нужен средний или большой нож поварской тройки.

Ножом для каннелирования можно сделать прорези на цедре апельсинов и лимонов. Если плоды нарезать ломтиками, то они будут похожи на звездочки. Каннелированные ломтики ножом можно разделить на две, четыре или восемь частей.

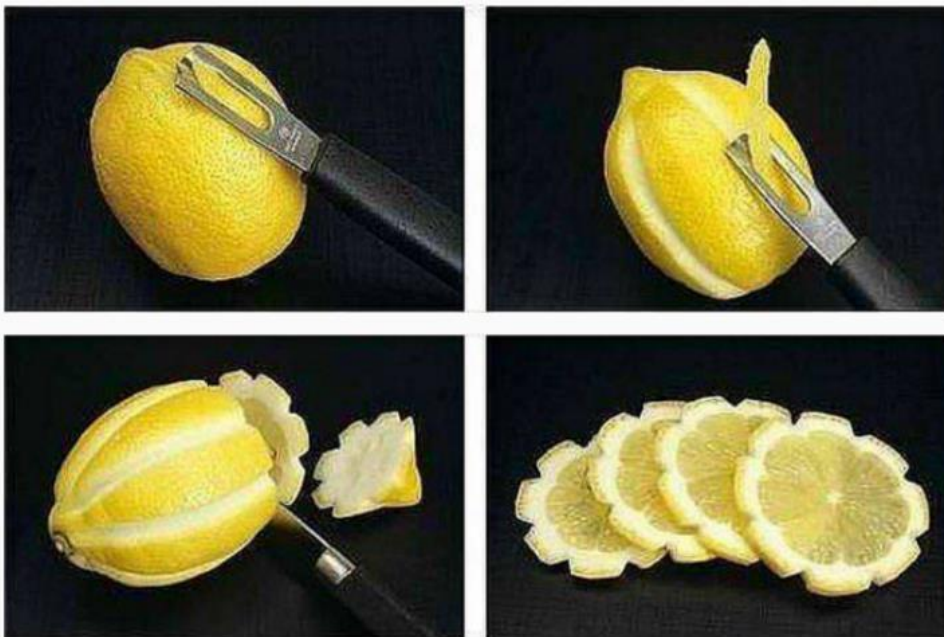


Рисунок 9.1 Звездочки из каннелированного лимона

Каннелированный апельсин разрезают пополам вдоль бороздок. Каждую половину нарезают на ломтики одинаковой толщины, не отделяя их друг от друга. Сделав правой рукой движение вверх, слегка смещают ломтики, левой рукой придерживают нарезанные ломтики. «Спиральку» укладывают на блюде.

Фруктовой «спиралькой» можно украсить как холодные, так и горячие блюда с апельсинами (запеченная утка, паштет). Подобную «изгородь», или спиральку, можно делать из лимона



Рисунок 9.2 Спиралька из лимона

В месте прикрепления лимона к плодоножке вырезают из цедры небольшой крючок — основание бутона. Продолжая срезать цедру шириной 1,5...2,0 см, лимон постепенно поворачивают справа налево по спирали. Полученную полоску цедры сворачивают сначала плотно, а потом менее плотно, начиная с края последнего надреза, формируя бутон и лепестки розы; закрепляют на вырезанном в начале основании. **Розы** — изящные, простые в изготовлении — могут служить украшением любых холодных и горячих рыбных блюд.



Рисунок 9.3 Роза из лимона

Украшения из овощей

Завитки из огурцов. Необычное на вид украшение для холодных мясных закусок или блюд с морепродуктами. Отбирают длинные нежные огурцы с небольшим количеством семян. Разрезают их пополам вдоль.



Рис. 9.4 Завитки из огурца

Срезают кончик наискось. Под тем же углом надрезают (не до конца) семь—девять очень тонких ломтиков. Кладут кусок огурца кожицей вниз и срезают кожицу с ненадрезанного конца. Режут вдоль кожицы, пока до второго конца не останется около 1 см. Эту часть оставляют неразрезанной. Переворачивают огурец и загибают каждый второй ломтик внутрь, оставляя другие ломтики прямыми.

Огурцы кладут в широкую посуду с ледяной водой на несколько часов. Кожица огурца приподнимается над мякотью и получается необычное на вид украшение для холодных мясных закусок или блюд с морепродуктами.

Роза из помидоров. Розы из помидоров украсят горячие и холодные блюда, а также салаты. Начиная с основания помидора, срезают по спирали его кожицу—одной полоской до черешка. Чем тоньше будет эта полоска, тем равномернее она завернется. Нож должен быть острым, а помидор — зрелым, но крепким. Полоску из кожицы помидора разворачивают в плоскую спираль, положив его мякотью вниз на рабочую поверхность. Разворачивать начинают с конца, ближнего к черешку. Когда практически вся полоска развернута, ее собирают в розочку, используя широкое начало полоски как основание и сворачивая из нее как можно больше раскрывшихся лепестков.



Рисунок 9.5 Роза из помидора

Украшения из яиц

Гофрированным ножом декоративно режут белок яйца. С помощью кондитерского мешка и насадки с рифлеными краями красиво заполняют белок яйца масляными смесями.

Ромашки из яиц. Сваренное вкрутую яйцо разрезают на кружочки. С помощью продолговатой формочки делают из яичного белка «лепестки ромашки». Из зелени бланшированного лука-поррея вырезают ножом «стебель» и «листья», скрепляют их с помощью желе. Круглой формочкой вырезают из яичного желтка центр «ромашки», боковые стороны смазывают желе. Вокруг центра из желтка собирают лепестки «ромашки». Это украшение используют для оформления заливных, холодных блюд из мяса, паштетов, салатов из свежих овощей.



Рисунок 9.6 Цветок из яйца

Украшения из масла сливочного

Для декоративной нарезки масла существуют различные приспособления.

Одно из них — специальный нож для нарезки масла, который представляет собой комбинацию различных инструментов. С его помощью можно делать масляные шарики, ролики, резать масло ломтиками с зигзагообразным краем. Рифленую дощечку для масла используют для моделирования масляных шариков.



Рисунок 9.7 Приспособления для сливочного масла

Именно поэтому при приготовлении холодных блюд и закусок особое внимание уделяют их оформлению. В композициях для оформления холодных блюд и закусок в основном используются продукты, из которых они приготовлены.



Задания для самостоятельного решения:

1. Перечислите продукты с ярко окрашенной окраской

2. Укажите, что является одной из составных частей кулинарии _____

3. Перечислите основные правила, соблюдение которых позволяет сделать каждое блюдо или закуску неповторимым:

4. Укажите, что включает в себя цветовая гармония при оформлении блюд _____

5. Укажите, чем можно окрасить майонез в зеленый цвет

Урок 10-11. Лабораторное занятие № 1. «Приготовление холодных блюд и закусок».

Цель лабораторного занятия:

Отработать практические навыки приготовления и отпуска холодных блюд и закусок.

Задачи лабораторного занятия:

– научиться применять на практике различные виды тепловой кулинарной обработки;

– получить практический опыт приготовления холодных блюд и закусок: **салат мясной, винегрет овощной, сельдь с гарниром, паштет из печени.**

– научиться применять на практике правила подачи готовых холодных блюд и закусок;

– сравнить полученный результат с требованиями качества, предъявляемыми нормативными документами.

Оборудование: плита индукционная.

Посуда и инвентарь:

- доски разделочные;
- ножи (поварская тройка);

- весы настольные;
- миски объемом 0,5-1 литр;
- кастрюли объемом 1, 2, 3 литра;
- сотейник;
- сковорода с тефлоновым покрытием;
- лопатки силиконовые;
- тарелки столовые глубокие с подстановочными;
- столовые ложки;
- веселки.

Последовательность выполнения работы:

1. Проведение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте.

2. Выполнение лабораторного занятия:

- обработка овощей и приготовление полуфабрикатов из овощей, необходимых для приготовления холодных блюд и закусок;

- проведение тепловой обработки полуфабрикатов согласно рецептуре;

- отпуск холодных блюд и закусок;

- проведение бракеража приготовленных супов с оцениванием качества;

- уборка рабочего места.

3. Подведение итогов лабораторного занятия.

Требования к качеству готовых блюд

1. Салат мясной:

а) **внешний вид** овощи должны быть нарезаны в соответствии с формой нарезки;

б) **вкус, запах, цвет** – соответствующие используемым продуктам;

в) **консистенция** овощей - упругая.

2. Винегрет овощной:

а) **внешний вид** – овощи должны соответствовать форме нарезки;

б) **цвет** – светло-красный;

в) **вкус** – острый, соответствующий вареным овощам, соленым огурцам;

г) **консистенция** – овощи должны быть проваренными, некрошащимися, огурцы твердыми и хрустящими.

3. Сельдь с гарниром:

а) **внешний вид:** филе нарезано тонкими кусочками; гарнир — сырые или отварные овощи, нарезанные кубиками, яйцо — кружочками. Перед отпуском закуски поливают заправкой или горячим растительным или сливочным маслом (горячие закуски с сельдью), оформляют зеленью или репчатым (зеленым) луком, нарезанным кольцами.

б) **вкус и запах** закусок из сельди — приятные (аромат — сельди; привкус и аромат — овощей).

в) **цвет** — свойственный сельди (серый) и овощам (натуральный).

г) **консистенция** закусок из сельди: сельдь — плотная, мягкая или рыхлая.

4. Паштет из печени:

а) **внешний вид** – изделие в форме батона, поверхность оформлена сливочным маслом и рублеными яйцами;

- б) **цвет** – от серовато-коричневого до коричневого;
 в) **вкус** – обжаренной печени с привкусом специй, нежный, маслянистый;
 г) **консистенция** – однородная, пастообразная, пластичная.

Технологическая карта № 1

Наименование организации ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Номер рецептуры 58 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Харченко Н.Э., 2018 г.

Наименование блюда **Салат мясной**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или п/ф, г
Свинина	39	33
Картофель	76	55 (вареный, очищенный)
Огурцы свежие или соленые	38	30
Яйца	1/4шт	10
Салат	8	6
Майонез	30	30
Соус Южный	5	5
Выход на 1 порцию	-	150

Технологический процесс приготовления, оформление и отпуск

Вареные мясные продукты, картофель и свежие или соленые огурцы режут тонкими ломтиками, заправляют частью майонеза. соус «Южный» можно заменить таким же количеством майонеза.

Отпуск: в салатник горкой выкладывают салат, оформляют зеленью.

Температура подачи – 10-12°С.

Технологическая карта № 2

Наименование организации ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Номер рецептуры 60 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Харченко Н.Э., 2018г.

Наименование блюда **Винегрет овощной**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или п/ф, г
Картофель	29	21 (вареный, очищенный)
Свекла	19	15
Морковь	12	10
Огурцы соленые	18	15
Капуста квашеная	21	15
Лук зеленый	19	15
Или лук репчатый	18	15

Масло растительное	10	10
Выход на 1 порцию	-	100

**Технологический процесс приготовления,
оформление и отпуск**

1. Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками.

2. Капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют.

3. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5см, а репчатый – полукольцами.

4. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают.

Отпуск: в салатник горкой выкладывают салат, оформляют зеленью.

Температура подачи – 10-12°С.

Технологическая карта № 3

Наименование организации ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Номер рецептуры 35 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Харченко Н.Э., 2018г.

Наименование блюда Сельдь с гарниром

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или п/ф, г
Сельдь	52	25
Гарнир №360	-	50

Картофель	20,5	20,5
Масса готового картофеля	-	30
Морковь	19	19
Масса готовой моркови	-	15
Огурцы свежие	16	15
или помидоры свежие	17	15
Лук зеленый	7	5
или лук репчатый	6	5
Заправка для салатов №407	-	10
Масло растительное	2	2
Уксус 3%-ный	7	7
Сахар	0,5	0,5
Перец черный молотый	0,02	0,02
Соль	0,2	0,2
Выход на 1 порцию	-	85

**Технологический процесс приготовления,
оформление и отпуск**

1. Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками и гарнируют различными сырыми или отварными овощами, нарезанными мелкими кубиками, и кружочком вареного яйца.

2. Гарнир укладывают, чередуя овощи по цвету.

3. Перед отпуском сельдь и гарнир поливают заправкой.

Отпуск: на закусочную тарелку выкладывают кусочки сельди и сбоку гарнир, оформляют зеленью.

Температура подачи – 10-12*С.

Технологическая карта № 4

Наименование организации ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Номер рецептуры 79 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Харченко Н.Э., 2018г.

Наименование блюда Паштет из печени

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или п/ф, г
Печень говяжья	133	110/75
Масло сливочное	5	5
Шпик	5	5
Лук репчатый	12	10/5
Морковь	9	7/5
Яйца	1/10шт	4
Молоко	5	5
Выход на 1 порцию	-	100

Технологический процесс приготовления, оформление и отпуск

1. Нарезанные лук, морковь поджаривают со шпиком до полуготовности.

2. Печень нарезают, добавляют к обжаренным овощам, специи, все жарят и пропускают два раза через мясорубку с частой решеткой, добавляют две трети нормы размягченного сливочного масла, молоко или бульон и тщательно вымешивают.

3. Формуют в виде батона и оформляют маслом и рубленым яйцом.

Отпуск: на закусочную тарелку выкладывают паштет, оформляют зеленью.

Температура подачи – 10-12°С.



Задания для самостоятельного решения:

1. Сравните органолептические показатели качества приготовленных холодных закусок с требованиями к качеству готовых блюд.

2. Укажите причины дефектов приготовленных холодных закусок и пути их устранения, заполнив таблицу 2.

Изделие	Дефекты изделия, их причины	Способ исправления дефектов	Оценка
Салат мясной			
Винегрет овощной			

Сельдь с гарниром			
Паштет из печени			

Урок 12. Дифференцированный зачет.

Внимательно прочитайте вопрос и отметьте правильные ответы. Правильных ответов может быть несколько.

1. Выберите, в каком цехе готовят холодные блюда и закуски:

- а) горячий;
- б) мясной;
- в) рыбный;
- г) холодный.

2. Укажите порядок размещения на рабочем столе инструментов, инвентаря:

- а) впереди себя;
- б) слева;
- в) справа.

3. Установите соответствие колонок между цветом редиса и способами его обработки:

- 1) редис белый а) не очищают от кожицы
- 2) редис красный б) очищают от кожицы

4. Выберите, какую рыбу по способу тепловой обработки, используют для приготовления салата «Рыбный»:

- а) жареную;
- б) отварную;
- в) припущенную;
- г) запеченную.

5. Укажите толщину нарезки хлеба для приготовления закусочных бутербродов(канапе):

- а) 1 см;
- б) 2 см;
- в) 3 см;
- г) 0,5 см.

6. Укажите сроки хранения салатов из вареных овощей:

- а) 6 часов;
- б) 12 часов;
- в) не более 1 часа.

7. Укажите форму нарезки вареного мяса для приготовления мясного салата:

- а) ломтиками;
- б) кубиками;

в) тонкими пластинами.

8. Укажите температуру подачи салата-коктейля:

- а) 5 °С;
- б) 10-12 °С;
- в) 12-15 °С;
- г) 20 °С.

9. Укажите, что учитывают при хранении рыбы, поступившей на переработку?

- а) товарное соседство;
- б) свежесть;
- в) температуру поступления.

10. Укажите, при приготовлении блюда «Рыба под маринадом» маринад заливается:

- а) во время приготовления;
- б) после приготовления.

11. Укажите, можно ли использовать салаты как дополнительный гарнир к холодным и горячим блюдам:

- а) да;
- б) нет.

12. Укажите последовательность действий при работе с машиной для нарезки вареных овощей:

- а) не поправлять продукты руками;
- б) включать машину и проверить ее работу на холостом ходу;

в) отключить машину после окончания работы, рабочие органы промыть и просушить;

г) не проталкивать овощи руками, применять только специальный толкатель;

д) проверить санитарно-техническое состояние, правильность сборки и надежность крепления ножей, ножевых блоков, исправность и надежность заземления.

13. Укажите, какой хлеб используют для приготовления бутербродов:

- а) отрубной;
- б) пшеничный;
- в) ржаной;
- г) сдобный.

14. Выберите оптимальную толщину нарезки хлеба для закрытых бутербродов:

- а) 1 см;
- б) 2 см;
- в) 0.5 см

15. Укажите, обжаривают ли хлеб на сливочном масле при приготовления закусочных бутербродов (канапе):

- а) да;
- б) нет;
- в) частично.

16. Укажите, в какой посуде подают салат-коктейль:

- а) бокалы;

- б) креманки;
- в) закусочные тарелки.

17. Укажите подготовку сельди к подаче:

- а) разделяют на чистое филе;
- б) нарезают поперек(наискось);
- в) припускают.

18. Укажите тепловую обработку ингредиентов для приготовления паштета:

- а) варка;
- б) жарка основным способом;
- в) припускание;
- г) жарка во фритюре.

19. Укажите, какие бутерброды готовят двухслойными:

- а) простые;
- б) сэндвичи;
- в) дорожные.

20. Укажите оптимальную массу бутербродов канапе:

- а) 15 ... 20 г;
- б) 50 ... 60 г;
- в) 30 ...40 г.

21. Укажите, куда укладывают жареную рыбу при оформлении блюда «Рыба жареная под маринадом»:

- а) укладывают на маринад;
- б) заливают маринадом;

- в) маринад укладывают сбоку.

22. Укажите, какой соус подают к ростбифу с гарниром:

- а) майонез с корнионами;
- б) горчичную заправку;
- в) майонез с зеленью.

23. Укажите, с какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом:

- а) для улучшения вкуса;
- б) для сохранения витаминов и минеральных веществ;
- в) чтобы свекла не окрашивала другие овощи;

24. Укажите, почему овощи для салатов нельзя переваривать:

- а) снижается санитарное состояние;
- б) увеличивается потеря массы и витаминов;
- в) при последующем нарезании овощи крошатся;

25. Укажите, для каких бутербродов черный хлеб используют:

- а) с сыром;
- б) с колбасой вареной;
- в) с сельдью.

26. Укажите набор гарнира для блюда «Сельдь с гарниром»:

- а) картофеля отварного, моркови отварной, зеленого горошка, соленых огурцов;

- б) картофеля отварного, моркови отварной, свеклы отварной;
- в) картофеля отварного, моркови отварной, зеленого лука или репчатого лука.

27. Укажите гарнир к холодным закускам из мяса (окорок, корейка с гарниром):

- а) зеленый горошек консервированный;
- б) картофель, морковь, зеленый горошек, соленые огурцы;
- в) соленые огурцы, салат листовой;
- г) салат из белокочанной капусты.

28. Укажите, какой соус подают к ветчине холодной с гарниром:

- а) майонез;
- б) горчичную заправку;
- в) хрен на уксусе.

29. Укажите, в чем вымачивают соленую сельдь с дряблой консистенцией:

- а) в холодной воде;
- б) в настое крепкого чая;
- в) в молоке.

30. Укажите тепловую обработку при приготовлении икры овощной:

- а) припускание;
- б) жарка основным способом;
- в) запекание;
- г) варка.

ЛИТЕРАТУРА:

Печатные издания

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
2. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
3. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
5. Сборник технологических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Ф.Л. Марчука. Издательство «Хлебпродинформ», 1996г. I часть, 615с.
6. Учебное пособие. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/[В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.]. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 112с.
7. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. - — 13-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 400 с.

8. Богущева Е.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическая литература для студ. учреждений сред. проф. образования/Е.И. Богущева. - М.: Издательство «Феникс», 2018, 374 с.

9. Васюкова, А.Т. Оборудование пищевых предприятий: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2019. — 284 с.

10. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 160с.

11. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: рабочая тетрадь: в 4 ч. – Ч. 2: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.В. Чуканова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 64с.

12. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 240 с.

13. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

14. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.

15. Семичева, Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник / Г. П. Семичева. – Москва: Академия, 2019. – 356 с.

16. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.З.

Шильман. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Электронный учебно-методический комплекс (ЭУМК) «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

2. Электронный учебно-методический комплекс (ЭУМК) «Приготовление холодных блюд и закусок».