

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста



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

/ _____ /

Разработчик – преподаватель ОГБПОУ «Костромской
торгово-экономический колледж»

Эксперты от работодателя:

(предприятие)

(занимаемая должность)

(Ф.И.О.)

(предприятие)

(занимаемая должность)

(Ф.И.О.)

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

Рабочая тетрадь по МДК 02.01., разработана по профессии 16675 Повар

(для лиц с нарушением интеллекта, не имеющих
основного общего образования)

Организация-разработчик:

**ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический
колледж»**

Разработчики:

Дмитриева О.В., преподаватель профессионального
цикла по специальности «Повар», высшая категория.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Тема 1.1. Товароведная характеристика и качественная оценка круп и бобовых продуктов. Ведение технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из круп и бобовых.

Урок 1. Характеристика сырья. Виды круп, бобовых.

Химический состав. Характеристика отдельных видов круп. Кулинарное использование

Урок 2. Подготовка круп и бобовых к варке

Урок 3. Правила варки рассыпчатых каш, требования к качеству, сроки хранения

Урок 4. Правила варки вязких и жидких каш, требования к качеству, сроки хранения.

Урок 5. Блюда из каш, требования к качеству, сроки хранения.

Урок 6. Правила варки бобовых, определение их готовности. Блюда из бобовых, оформление к отпуску. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд.

[АЕС1] Тема 1.2. Товароведная характеристика и качественная оценка макаронных изделий. Ведение технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров.

Урок 7. Классификация макаронных изделий, сырье, используемое для приготовления. Химический состав и пищевая ценность. Виды и сорта. Требования к качеству, условия хранения.

Урок 8. Способы варки макаронных изделий: сливной, не сливной. Технология приготовления макаронных изделий с сыром, с овощами, с грибами, томатом.

Урок 9. Приготовление и оформление блюд из макаронных изделий макаронника, лапшевника с творогом. Требования к качеству, условия и сроки

хранения блюд.

Урок 10 Практическое занятие №1. Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт на блюда из круп и макаронных изделий.

Урок 11. Практическое занятие №1. Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт на блюда из круп и макаронных изделий

Урок 12. Практическое занятие № 1. Составление технологических схем блюд из круп и макаронных изделий

Урок 13,14,15 Лабораторное занятие № 1.

«Приготовление и оформление простых блюд из круп и макаронных изделий»

Тема 1.3. Товароведная характеристика и качественная оценка яиц и творога. Ведение технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из круп и бобовых.

Урок 16. Характеристика сырья. Яйца. Строение, химический состав. Особенности состава белка и желтка. Виды яиц по способу и срокам хранения. Требования к качеству.

Урок 17. Характеристика сырья. Творог. Получение творога, пищевая ценность, виды, сорта. Использование творога. Тара, упаковка и условия хранения.

Урок 18. Обработка яиц. Правила варки яиц. Яйца всмятку, яйца в «мешочек», яйца «вкрутую». Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд.

Урок 19. Блюда из яиц. Жареные блюда. Оформление и подача готовых блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд.

Урок 20 Запеченные блюда из яиц. Омлеты.

Технология приготовления. Оформление и подача

6

6

15

17

20

25

29

31

31

38

43

46

50

53

58

63

63

67

70

72

76

готовых блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд.		
Урок 20 Запеченные блюда из яиц. Омлеты. Технология приготовления. Оформление и подача готовых блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд.	81	
Урок 22 Горячие блюда (отварные, запеченные). Технология приготовления. Оформление и подача готовых блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд.	85	
Урок 23 Практическое занятие № 2 Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт приготовления блюд из яиц и творога.	88	
Урок 24 Практическое занятие № 2. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт на блюда из яиц и творога.	92	
Урок 25. Практическое занятие №2. Составление технологических схем приготовления блюд из яиц и творога.	95	
Тема 1.4. Товароведная характеристика и качественная оценка муки, молока, жиров, сахара. Ведение технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров.		
Урок 26 Характеристика сырья. Химический состав муки, молока, жиров, сахара. Подготовка сырья к тепловой обработке.	98	
Урок 27 Приготовление теста для блинов. Оформление и подача готовых блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд.	103	
Урок 28 Приготовление теста для блинчиков. Оформление и подача готовых блюд (фаршированных блинчиков). Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд.	105	
		Урок 29. Приготовление теста для оладий. Оформление и подача готовых блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд.
		Урок 30 Приготовление теста для лапши, Определение количественного соотношения составных частей теста, замес теста, раскатка и шинковка лапши. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд.
		Урок 31. Приготовление теста дляпельменей, вареников. Определение количественного соотношения составных частей теста, замес теста, разделка вареников, приготовление фарша для вареников, варка вареников. Технология приготовления. Оформление и подача готовых блюд.
		Урок 32 Практическое занятие 3 Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт приготовления мучных блюд.
		Урок 33. Практическое занятие 3. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт приготовления мучных блюд.
		Урок 34. Практическое занятие 3. Составление технологических схем приготовления мучных блюд.
		Урок 35, 36, 37 Лабораторная работа №2. Приготовление и оформления простых блюд из яиц и творога, простых мучных блюд из теста с фаршем.
		Урок 38 Дифференцированный зачет
		Литература

Соответствующие профессиональные и общие компетенции:

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её 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.

Работа с тетрадью позволяет студентам формировать самостоятельность при выполнении работ по кулинарной обработке круп, бобовых, макаронных изделий, творога, яиц, муки, определять качество сырья, готовить и оформлять простые блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, мучных изделий.

Тема 1.1. Товароведная характеристика и качественная оценка круп и бобовых продуктов. Ведение технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из круп и бобовых.

Урок 1. Характеристика сырья. Виды круп, бобовых. Химический состав. Характеристика отдельных видов круп. Кулинарное использование.

В зависимости от способа производства крупы ее подразделяют на следующие виды:

- не дробленая (из целого ядра);
- дробленая; дробленая шлифованная;
- крупа повышенной пищевой ценности, полученная из нескольких различных видов крупы и обогащенная сухим обезжиренным молоком;
- крупа, не требующая варки, полученная в результате тепловой обработки обычной крупы.

Крупа рисовая



Рисунок 1.1 Крупа рисовая

Химический состав: отличается богатым содержанием углеводов.

Обработка зерна: в зависимости от обработки различают шлифованный, полированный и дроблённый рис.

Кулинарное использование: широко применяется для различных первых, вторых и сладких блюд, а также для гарниров и начинок.

Гречневая крупа (греча)



Рисунок 1.2 Крупа гречневая

Химический состав: содержится до 20 % белка (с такими аминокислотами, как лизин и триптофан), до 80 % крахмала, сахара – 0,3-0,5 %, органические кислоты (яблочная, лимонная, щавелевая, малеиновая), витамины В1,В2,Р,РР, антоцианы, соли железа, кальция, фосфора и микроэлементы – медь, цинк, бор, йод, никель, кобальт.

Обработка зерна: гречневые крупы, исходя из степени измельченности, делят на виды: продел (дробленые,

колотые зерна гречки, получаемые при обрушивании), смоленскую гречневую крупу (максимально измельченные и отшлифованные гречишные зерна) и ядрицу (цельные, обрушенные от оболочки зерна гречки). Наиболее полезной является ядрица, в которой сохранен весь комплекс микроэлементов и витаминов

Кулинарное использование: из гречи готовят рассыпчатую кашу, крупеник.

Пшено



Рисунок 1.3 Крупа пшенная

Химический состав: содержит 70% крахмала, 12-15% белка, содержащего незаменимые аминокислоты, а так же большое количество жира 2,6-3,7%, клетчатки 0,5-0,8%, небольшое количество сахаров до 2%, витамины В1, В2, РР и большое количество фосфора, калия и магния. Пшено

считается одной из наименее аллергенных зерновых культур. Оно очень легко усваивается организмом, поэтому подходит даже для людей с чувствительным пищеварением.

Обработка зерна: пшено это семена проса, растения, которое является одним из древнейших культур. Раньше пшено называли "золотая крупа". Зернышки пшена могут быть как светло-желтыми, почти бежевыми, так и иметь цыплячью окраску. Чем желтее пшено, тем вкуснее будет каша.

Кулинарное использование: из пшена готовят каши, биточки, запеканки.

Перловая крупа



Рисунок 1.4 Крупа перловая

Химический состав: богата аминокислотами, содержит белок. также богата микроэлементами и

витаминами. В крупе содержится много калия, железа и кальция. Также в своем составе имеет медь, цинк, марганец, молибден, кобальт, стронций, йод, хром, бром, фосфор. Так же богата витаминами группы В и А, D, E, PP.

Обработка зерна: перловая крупа представляет собой прошедший промышленную обработку ячмень крупного помола.

Кулинарное использование: как правило, перловую крупу используют в качестве гарнира, и для первых блюд.

Манная крупа



Рисунок 1.5 Крупа манная

Химический состав: содержит минимальное количество клетчатки, богата растительным белком и крахмалом.

Обработка зерна: производится в основном из твёрдых сортов пшеницы, сортового помола со средним диаметром частиц от 0,25 до 0,75 мм.

Кулинарное использование: из манной крупы готовят каши, клецки, биточки.



Жидкие манные каши включают в диеты, назначаемые при заболеваниях желудочно-кишечного тракта и после операций на желудке и кишечнике. Она наполняет организм силой, является средством для лечения многих болезней желудка, очищает организм от слизи и выводит жир.

Кукурузная крупа



Рисунок 1.5 Крупа кукурузная

Химический состав: кремний, калий, фосфор, цинк, медь, марганец, олово, титан, алюминий, никель, и

множество других минералов. Кукурузная крупа просто кладезь витаминов, очень полезных для организма: витамин А, витамины группы В витамин РР, бета-каротин, витамин Е, и многие другие. Крупа богата полезной клетчаткой, славится наличием таких важных аминокислот, как триптофан и лизин.

Обработка зерна: кукурузную крупу получают из высушенных и переработанных зерен кукурузы.

Кулинарное использование: из крупы готовят каши, запеканки, используют в качестве гарнира

Ячневая крупа



Рисунок 1.6 Крупа ячневая

Химический состав: содержится витамин А, почти все витамины группы В, витамины D, Е, РР. В состав ячменя входит широкий набор микроэлементов. В первую очередь,

фосфор, который необходим для нормального обмена веществ в организме, а также для полноценной деятельности мозга. Так же в состав ячменного зернышка входят медь, никель, молибден, магний, йод, бром, кобальт, стронций и пр. Зерно ячменя на 65% состоит из медленноусвояемых углеводов, на 5-6% состоит из клетчатки, необходимой нашему желудку и кишечнику.

Обработка зерна: ячневая крупа — это нешлифованные частички ядра ячменя. Она представляет собой дробленые зерна ячменя различной формы, освобожденные от цветочных пленок.

Кулинарное использование: из крупы готовят каши.

Пшеничная крупа



Рисунок 1.7 Крупа пшеничная

Химический состав: содержатся витамины группы В и А, С, Е, F. Также крупа богата калием, кальцием, магнием,

цинком, молибденом и фосфором. Кроме этого, содержатся сложные углеводы, которые помогают сохранять чувство сытости и придают энергии на длительный временной промежуток.

Обработка зерна: пшеничная крупа — это мелкоизмельченные зерна пшеницы темно-желтого или коричнево-серого цвета.

Кулинарное использование: из крупы готовят каши, запеканки, биточки.

Геркулес



Рисунок 1.7 Крупа геркулесовая

Химический состав: очень богат химический состав геркулеса, в нем содержатся витамины В1, В2, а также

следующие минеральные вещества: железо, фосфор, магний. содержится белок, клетчатка.

Обработка зерна: геркулес изготавливают из семян овса путем их обработки по специальной технологии, в результате которой происходит освобождение овсяных семян от жесткой оболочки. Очищенные зерна пропаривают при высоких температурах и с помощью специальных установок расплющивают, благодаря чему они приобретают вид хлопьев. Большинство людей при упоминании геркулеса и овсянки, полагают, что эти слова – попросту название одного и того же продукта, однако это не совсем так. Объединяет их тот факт, что и овсянку, и геркулес изготавливают из овса.

Отличия геркулеса и овсяной крупы:

Овсяная крупа представляет собой цельное зерно. Геркулес имеет вид хлопьев, то есть можно говорить, что геркулес – это овсяные хлопья.

1. При изготовлении овсяное зерно не подвергается пропариванию. Геркулес в процессе производства расплющивают и обрабатывают паром при высокой температуре.
2. Время приготовления овсяной каши занимает не менее 40 минут. Кашу из геркулеса можно сварить в течение более короткого времени.

Кулинарное использование: из крупы готовят каши.



Гречка – продукт, диетическое значение которого сложно переоценить. Особенно полезно употребление блюд из гречневой крупы при заболеваниях желудка и кишечника, при анемии, расстройствах нервной системы.



Рис — одно из самых важных хлебных растений, так как им питается более половины населения всего земного шара. Культура его известна со времён глубокой древности.



Задания для самостоятельного решения:



Рис Гречка Кукурузная Манка Геркулес

Задание 1. Опишите по внешнему виду следующие крупы: гречка, рис, пшено, манная крупа, перловка, кукурузная, ячневая, пшеничная крупы, геркулес.

Задание 2. Запишите правила и сроки хранения круп
Правила _____

Сроки _____



Задания для совместного решения с преподавателем

Задание 1. Укажите стрелочками названия круп

Задание 2. Напишите виды круп наиболее «богатых» по составу питательных веществ:

Характеристика сырья (бобовые)

К группе бобовых относятся фасоль, горох, соя, нут, чечевица.

Фасоль



Рисунок 1.8 Виды фасоли

Описание: Сухая фасоль (то есть, полностью созревшие и высушенные семена), цвет кожуры (белый, красный, черный) семян зависит от наличия полифенолов.

Химический состав: богатый источник белков, крахмала, некоторых ненасыщенных жирных кислот, пищевых волокон, витаминов и минералов.

Кулинарное использование: используют для первых блюд, гарниров.



Увеличение количества съедаемой фасоли (не менее 4 раз в неделю) снижает риск сердечно-сосудистых и коронарных заболеваний.

Чечевица



Рисунок 1.9 Виды чечевицы

Описание: чечевица представлена целой цветовой палитрой. В зависимости от сорта, состава семенной оболочки и семядолей чечевичные зёрна могут быть жёлтого, оранжевого, красного, зелёного, коричневого или чёрного цветов.

Химический состав: содержит витамины группы В, витамин Е. Среди минералов – цинк, медь, марганец, молибден, селен и бор. Так же чечевица содержит клетчатку, калий, кальций, железо, фосфор. Содержит белок.

Кулинарное использование: используют для первых блюд, гарниров.

Горох



Рисунок 1.10 Горох сушеный

Описание: горох бывает нескольких сортов: сахарные лопаточные и десертные, а еще луцильные. Десертные сахарные считаются самыми сочными. Лопаточные употребляют в недозрелом виде, из них варят супы. Из луцильных сортов едят только зеленый горошек в свежем виде или после обработки (консервирование, сушка или быстрая заморозка).

Химический состав: витамины группы В, витамин С, витамин А. В состав входят следующие микроэлементы: йод, фтор, цинк, селен, марганец, никель, кобальт, медь, молибден, железо, хром, кремний, ванадий, титан, олово, цирконий, алюминий, стронций. По содержанию белка данный продукт легко может сравниться с мясом

Кулинарное использование: используют для первых блюд, пюре.

Соя



Рисунок 1.11 Соя

Описание: в виде мелкого горошка удлинённо-приплюснутой формы, жёлтого цвета, рубчик жёлтый.

Химический состав: витамины группы В, витамин А, витамины С, Е, Н. Также широко представлены микроэлементы: в соевых бобах помимо натрия, кальция, магния и калия содержатся фосфор, железо, йод, бор, цинк, богата высоким содержанием растительного белка.

Кулинарное использование: используется в качестве заменителя мяса, также является основным материалом при создании соусов, масла, сладостей, напитков. является отличным заменителем множества продуктов животноводства

Нут



Рисунок 1.12 Нут

Описание: представляет собой крупный горошек. Очень часто можно встретить название «турецкий» или «бараний».

Химический состав: кремний, магний, кальций, калий, фосфор, марганец, железо, бор. Витамины: А, К, В1, В2, В4, В6, В9, Е. Содержится никотиновая и аскорбиновая кислота. Также имеются Омега-3 и Омега-6 кислоты. Стоит отметить высокое содержание крахмала — до 43 %.

Кулинарное использование: используют для первых, вторых блюд, гарниров, салатов.



Задания для совместного решения с преподавателем

Задание 1. Запишите правила и сроки хранения бобовых

Правила _____

Сроки _____



Задания для самостоятельного решения:

Задание 1. Из нижеперечисленных продуктов выберите и подчеркните те, которые относятся к бобовым:

Греча	Горох	Ячмень	Овес
Фасоль	Пшено	Нут	Геркулес
Рис	Чечевица	Кукуруза (початок)	Морковь



Задания повышенного уровня

Задание 1. Напишите органическое вещество, которое входит в состав каждого вида бобовых:

Урок 2. Подготовка круп и бобовых к варке

Крупы перед варкой просеивают, перебирают, удаляя примеси, загрязнения. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер и частиц через сито с ячейками разного диаметра.

Пшено, рисовую и перловую крупы сначала промывают теплой водой (40°C), а затем горячей (60-70°C), ячневую, пшеничную крупы промывают только теплой водой. Промывают крупу 2-3 раза, каждый раз меняя воду. Для промывания круп воды берется 2-3 литра на килограмм крупы. Не промывают манную крупу, дробленые и плющенные крупы (геркулес). Гречневую крупу промывают теплой водой 2-3 раза, по желанию можно обжарить.



Рисунок 1.13 Промывание перловой крупы



Рисунок 1.14 Промывание рисовой крупы

Пшено рекомендуется перед варкой ошпарить кипятком для удаления горечи. Для приготовления рассыпчатой манной каши манную крупу рекомендуется обжарить. Перловую крупу перед варкой рекомендуется замочить.

Бобовые перед варкой перебирают, удаляя примеси, поврежденные зерна. Промывают теплой водой 2-3 раза и замачивают (кроме лущеного и колотого гороха) в холодной воде на 3-4 часа. Замачивание сокращает срок тепловой обработки и способствует сохранению формы бобовых. При замачивании масса бобовых увеличивается примерно в два раза.



Задания для совместного решения с преподавателем

Задание 1. Заполнить таблицу, поставив в соответствующую ячейку знак «+»

Первичная обработка круп

Крупы	Перебирают	Просеивают	Промывают	Замачивают	Обжаривают
Гречневая					
Рис					
Геркулес					
Пшено					
Манная					
Перловая					
Ячневая					
Пшеничная					

Задание 2. Дайте и запишите качественную оценку круп и бобовых



Задания для самостоятельного решения:

Задание 1. Напишите этапы подготовки ячневой крупы

Задание 2. Уберите лишнее

Первичная обработка манной крупы: перебирают, просеивают, промывают теплой водой, обжаривают.

Задание 3. Расставьте и укажите цифрами порядок этапов обработки перловой крупы:

- ___ замачивание;
- ___ промывание горячей водой;
- ___ переборка;
- ___ промывание теплой водой.

Задание 4. Напишите виды круп, которые не промывают



Задания повышенного уровня

Задание 1. Подчеркните правильный ответ:

1. Бобовые перед варкой	а) обжаривают б) замачивают в) просеивают
2. Замачивание бобовых способствует	а) сохранению формы б) сохранению аромата в) сохранению питательных веществ
3. При замачивании бобовые увеличиваются	а) в 5 раз б) в 10 раз в) в 2 раза

Урок 3. Правила варки рассыпчатых каш, требования к качеству, сроки хранения



Схема 3.1 Классификация каш

Варят каши на воде, бульоне, молоке, молоке, разведенном водой, на фруктовых отварах.

Рассыпчатые каши - готовят из пшена, рисовой, гречневой, перловой, ячневой, пшеничной, манной крупы.



Рисунок 3.1 Виды каш



Пшеничная каша способствует выведению из организма антибиотиков, за счет содержания высокого содержания жиров в крупе, поэтому рекомендуют употреблять пшеничную кашу во время и после курса лечения препаратами-антибиотиками.

Рассыпчатые каши готовят на воде или бульоне. Жидкости берут от 1.5 до 2.4 литра на 1 кг крупы. Используют два способа варки рассыпчатых каш:

1. безоткидной;
2. откидной.

Как правило, два способа варки рассыпчатых каш, используют при приготовлении рисовой и пшеничной каш.

Алгоритмы приготовления рассыпчатой рисовой каши

1 способ (безоткидной):

- 1) Воду кипятят, добавляют соль
- 2) Закладывают подготовленную крупу
- 3) Добавляют масло
- 4) Перемешивают
- 5) Варят до загустения
- 6) Упаривают до готовности на слабом нагреве при закрытой крышке

7) Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом

8) Выкладывают на тарелку, используют в качестве гарнира



Рисунок 3.2 Каша рисовая рассыпчатая

2 способ (откидной):

- 1) Воду кипятят, добавляют соль
- 2) Закладывают подготовленную крупу
- 3) Перемешивают
- 4) Варят до готовности
- 5) Откидывают на дуршлаг
- 6) Промывают горячей кипяченой водой
- 7) Заправляют растопленным сливочным маслом
- 8) Выкладывают на тарелку, используют в качестве гарнира

Гречневую, ячневую, перловую рассыпчатые каши приготавливают безоткидным способом.

Требования к качеству рассыпчатых каш

1. Зерна полностью набухшие.
2. Хорошо проварены, в основном сохранившие форму.
3. Зерна легко отделяются друг от друга.
4. Не допускается привкус горечи, затхлый запах, запах подгоревшей каши.

Хранят каши на мармите при температуре 70-90°C в течение 6 часов.



Задания для совместного решения с преподавателем

Задание 1. Напишите алгоритм приготовления ячневой рассыпчатой каши

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____



Задания для самостоятельного решения:

Задание 1. Напишите алгоритм приготовления гречневой рассыпчатой каши:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____

Задание 2. Расставьте и укажите цифрами порядок этапов обработки рисовой крупы и этапы варки рассыпчатой рисовой каши откидным способом

- _ Воду кипятят, добавляют соль
- _ Закладывают подготовленную крупу
- _ Откидывают на дуршлаг
- _ Промывают рисовую крупу
- _ Заправляют растопленным сливочным маслом
- _ Варят до готовности
- _ Перемешивают
- _ Рис перебирают
- _ Выкладывают в тарелку, используют в качестве гарнира.
- _ Промывают горячей кипяченой водой.

Задание 3. Найдите ошибку повара и запишите правильный ответ



Повар приготовил перловую рассыпчатую кашу следующим образом: перловую крупу засыпал в молоко, добавил соль, перемешал, а затем варил до готовности, упарил. Готовую кашу заправил растопленным сливочным маслом, выложил на тарелку.



Задания повышенного уровня

Задание 1. Подчеркните правильный ответ

1. Рисовую рассыпчатую кашу варят	а) только откидным способом б) двумя способами (откидным, безоткидным) в) только безоткидным способом
2. Рассыпчатые каши хранят	а) 10 часов б) 1 час в) 6 часов
3. Рассыпчатые каши варят на	а) воде б) молоке в) кефире

Урок 4. Правила варки вязких и жидких каш, требования к качеству, сроки хранения

Варят каши на воде, молоке или молоке, разведенном водой. Так как зерна круп плохо развариваются в молоке, рекомендуется сначала проварить крупу в воде, а затем добавить молоко. На молоке можно готовить манную кашу, геркулесовую.



Рисунок 4.1 Рисовая вязкая каша



В древней Руси каша была культовым блюдом. Её готовили и на праздники, и на пиры, и на поминки. Ни одно большое или маленькое событие в жизни людей не обходилось без каши. Ели кашу все – и бедные и богатые.

Вязкие каши - готовят из пшенной, манной, геркулесовой, пшеничной, ячневой, кукурузной, рисовой круп. Жидкости берут от 3,2 до 3,7 литра на 1 кг крупы.

Алгоритм приготовления вязкой манной каши



Рисунок 4.2 Вязкая манная каша

- 1) Молоко или молоко с добавлением воды доводят до кипения.
 - 2) Добавляют соль, сахар.
 - 3) Тонкой струйкой всыпают манную крупу.
 - 4) Перемешивают.
 - 5) Уменьшают нагрев, варят до готовности.
 - 6) Выкладывают на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом.
- Так же варят геркулесовую кашу.

Алгоритм приготовления вязкой пшеничной каши



Рисунок 4.3 Пшеничная каша

- 1) Воду доводят до кипения.
- 2) Засыпают подготовленную крупу.
- 3) Добавляют соль, сахар.
- 4) Перемешивают.
- 5) Варят до полуготовности.
- 6) Добавляют горячее прокипячённое молоко.
- 7) Варят до готовности.
- 8) Выкладывают на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству вязких каш

1. Зерна хорошо разварены.
2. Каша представляет собой густую массу, которая держится на тарелке горкой, не расплываясь.

3. Не допускается привкус горечи, затхлый запах, запах подгоревшей каши.

Хранят каши на мармите при температуре 70-80 °С в течение 2-3 часов.



Великий русский полководец Суворов называл гречневую кашу богатырской.

Жидкие каши – готовят из манной, геркулесовой, пшеничной, рисовой круп. Алгоритм приготовления жидких каш, такой - же, как вязких каш.

Требования к качеству жидких каш

1. Зерна должны быть полностью набухшими, хорошо разваренными, утратившими свою форму.
2. По консистенции каша представляет собой жидкую однородную массу, растекающуюся по тарелке.
3. Не допускается привкус горечи, затхлый запах, запах подгоревшей каши.

Хранят каши на мармите при температуре 70-80°С в течение 2-3 часов.



Задания для совместного решения с преподавателем

Задание 1. Напишите алгоритм приготовления геркулесовой вязкой каши

Задание 2. Напишите алгоритм приготовления жидкой рисовой каши



Задания для самостоятельного решения:

Задание 1. Напишите алгоритм приготовления пшениной вязкой каши

Задание 2. Найдите ошибку повара и запишите правильный ответ



Повар приготовил вязкую пшеничную кашу следующим образом: воду довел до кипения, добавил крупу, поварил немного, добавил горячее молоко, и доварил до готовности. Затем выложил на тарелку и полил растопленным сливочным маслом.

Задание 3. Подумайте и напишите отличия вязких каш от жидких каш.



Задания повышенного уровня

Задание 1. Напиши ответы на следующие вопросы

1. Почему жидкая пшённая каша имеет горьковатый привкус?

2. Почему вязкая каша растеклась по тарелке?

3. Почему каша имеет затхлый запах?

Урок 5. Блюда из каш, требования к качеству, сроки хранения.

Из рассыпчатых и вязких каш готовят различные кулинарные изделия: запеканки, крупеники, пудинги, котлеты, биточки и др.

Запеканки готовят из рассыпчатых или вязких каш. Можно добавлять фрукты, цукаты, изюм, тыкву и т.д.

Алгоритм приготовления запеканки



Рисунок 5.1 Запеканка из манной крупы

- 1) Готовят вязкую кашу.
- 2) Охлаждают до 60-70 °С.
- 3) Добавляют сырые яйца и перемешивают.

4) Выкладывают массу на подготовленный (смазанный маслом и посыпанный сухарями) противень или порционную сковороду слоем 25-30 мм.

5) Поверхность выравнивают, смазывают смесью яиц со сметаной.

6) Ставят в жарочный шкаф (пароконвектомат), запекают при температуре 230-250 С, до образования золотистой корочки.

7) Отпускают. Выкладывают на тарелку, сбоку кладут сметану, или поливают фруктовыми сиропами, соусами.

Требования к качеству

1. Золотистая, ровная без разрывов корочка.
2. Консистенция – пористая.
3. Зерна круп разварены.
4. Без посторонних запаха и вкуса.

Хранят на мармите при температуре 70-80 °С в течение 2-3 часов



Рисунок 5.2 Линия раздачи



Пословицы о кашах

- Кашу маслом не испортишь.
 - Гречневая каша — матушка наша, а хлебец ржаной — отец наш родной.
- Овсяная каша хвалилась, что с коровьим маслом родилась.
 - Каша - кормилица наша.
- Где блины, там и мы, где с маслом каша, там и место наше.
 - Русского мужика без каши не накормишь
- Сам кашу заварил, сам её и расхлёбывай.
 - Хороша кашка, да мала чашка.



Крупеники готовят из гречневой и пшенной рассыпчатых каш, так же как запеканки, но с добавлением творога.

Алгоритм приготовления биточков или котлет

Котлеты или биточки готовят из вязких каш (пшенной, рисовой, пшеничной, манной). Биточки формуют в виде кругло-приплюснутой формы ширина 5-6 см, толщина 1-1,5 см, котлеты формуют в виде овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом.



Рисунок 5.3 Биточки из пшенной каши

- 1) Готовят вязкую кашу.
- 2) Охлаждают до 60-70 С.
- 3) Добавляют сырые яйца и перемешивают.
- 4) Формуют биточки или котлеты, панируют в панировочных сухарях.

5) Обжаривают на растительном масле с двух сторон на разогретой сковороде.

6) При отпуске выкладывают на тарелку, сбоку кладут сметану или поливают соусом (грибным или сладким), или растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству

1. Форма изделий сохранена, не развалена.

2. Изделия прожарены, имеют ровную поверхность, без подгорелостей.

3. Без посторонних запаха и вкуса.

Хранят на мармите при температуре 70-80°C в течение 2-3 часов.



Задания для совместного решения с преподавателем

Задание 1. Вспомните правила варки рассыпчатых каш и напишите алгоритм приготовления блюда «Крупеник из гречи»

Задание 2. Вспомните, правила варки вязких каш и напишите алгоритм приготовления блюда: Биточки рисовые:



Задания для самостоятельного решения:

Задание 1. Расставьте и укажите цифрами порядок этапов приготовления блюда «Котлеты пшеничные со сметаной»

- _ Добавляют сырые яйца
- _ Обжаривают на растительном масле с двух сторон на разогретой сковороде
- _ Перемешивают
- _ Воду доводят до кипения
- _ Охлаждают до 60-70 С
- _ Добавляют соль, сахар
- _ Добавляют горячее прокипячённое молоко
- _ Выкладывают на тарелку, сбоку кладут сметану
- _ Варят до полуготовности
- _ Засыпают подготовленную крупу
- _ Формуют котлеты, панируют в панировочных сухарях
- _ Перемешивают
- _ Варят до готовности

Задание 2. Уберите лишнее. Вычеркните ингредиенты (продукты), которые не входят в состав блюда «Запеканка рисовая»

крупа рисовая	молоко	соль	творог	сахар
мука	яйцо	вода	сухари панировочные	сметана



Задания повышенного уровня

Задание 1. Подчеркните правильный ответ:

1. В крупеник из гречи входит	а) мука б) творог в) манная крупа
2. Биточки имеют форму	а) овальная б) кругло-приплюснутая в) овально-приплюснутая, с одним заостренным концом
3. Котлеты из крупы хранят	а) 10 часов б) 8 часов в) 2-3 часа

Урок 6. Правила варки бобовых, определение их готовности. Блюда из бобовых, оформление к отпуску. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд.



Рисунок 6.1 Отварная фасоль

Подготовленные бобовые заливают холодной водой, таким количеством, чтобы она покрывала их не более чем на 1 см, и варят при закрытой крышке и слабом кипении.

Время варки: - фасоль — 1,5-2 часа;
- горох — 1-1,5 часа;
- нут — 1-1,5 часа;
- чечевица — 30 мин. -1 ч.

В процессе варки при выкипании подливают горячую воду, соль добавляют в конце варки.

Подают бобовые:

- с маслом
- с маслом и обжаренным луком
- с томатом и луком
- с копченой грудинкой

Блюда из бобовых посыпают рубленой зеленью.

Требования к качеству

1. Зерна бобовых мягкие, но сохранившие форму.
2. Не допускается затхлость и горечь.
3. Без посторонних запаха и вкуса.

Хранят на мармите при температуре 70-80°C в течение 2-3 часов.

СТИХОТВОРЕНИЕ

В черной шляпе - топ да топ -
По дорожке скачет боб.
Подкрутил усы горох: чем я плох? Совсем не плох.
Говорит ему фасоль:
- Ты, горох, у нас - король.
Мы, бобовые, гордимся,
Что для разных каш годимся,
Что плоды у нас в стручках,
Как в волшебных сундучках.
Но полезные белки
Мы не прячем под замки.
Те, кто с детства дружат с нами,
Те растут богатырями.





Задания для совместного решения с преподавателем

Задание 1. Вспомните правила обработки бобовых и напишите алгоритм приготовления бобовых с копченой грудинкой:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____



Задания для самостоятельного решения:

Задание 1. Вспомните правила обработки бобовых и напишите алгоритм приготовления бобовых с томатом и луком

1. _____
2. _____
3. _____

4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____

Задание 2. Найдите ошибку повара и запишите правильный ответ



Повар приготовил фасоль с луком, следующим образом: Фасоль перебрал, залил водой, добавил соль и поставил варить. Поварил 30 минут, затем заправил маслом, добавил лук, перемешал.

- _____
- _____
- _____
- _____



Задания повышенного уровня

Задание 1. Подчеркни правильный ответ:

1. Горох варят в течение	а) 3 часов б) 30 минут в) 60 минут
2. При варке бобовые заливают	а) кипящей водой б) холодной водой в) молоком
3. Подавать бобовые можно	а) с кефиром б) с копченой грудкой в) с макаронами

Тема 1.2. Товароведная характеристика и качественная оценка макаронных изделий. Ведение технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров

Урок 7. Классификация макаронных изделий, сырье, используемое для приготовления. Химический состав и пищевая ценность. Виды и сорта. Требования к качеству, условия хранения.



Схема 7.1 Классификация макаронных изделий по длине

Одинарные — длинные макаронные изделия без изгибов.

Двойные гнутые — длинные макаронные изделия, высушенные в подвешенном состоянии на бастунах.

Мотки (гнезда, брикеты) — длинные макаронные изделия, уложенные в мотки

Классификация макаронных изделий:



Схема 7.2 Классификация макаронных изделий



Рисунок 7.1 Мука пшеничная

Сырьем для производства макаронных изделий является мука различных сортов. Больше всего ценятся макаронные изделия, для изготовления которых используют муку из твердых сортов пшеницы. Благодаря

своей крупитчатой структуре мука не позволит макаронным изделиям склеиться и потерять форму, допускается использовать и мягкий сорт пшеницы. Вода, используемая в макаронном производстве, может быть любой степени жесткости, но должна соответствовать требованиям стандарта на питьевую воду.

Классификация макаронных изделий:



Схема 7.3 Классификация макаронных изделий по сорту муки



Слово «паста» в переводе с итальянского означает «тесто для макарон».



Задания для самостоятельного решения:

Задание 1. Перечислите сорта муки, которые используются для производства макаронных изделий

Задание 2. Подумайте, вспомните и напишите названия длинных макаронных изделий



Задания повышенного уровня

Задание 1. Подчеркните правильный ответ:

1. По длине длинные макароны считаются	а) более 4мм б) более 10 см в) более 20 см
2. По длине короткие макароны считаются	а) менее 2 мм б) менее 4 мм в) менее 20 см
3. Основной состав теста для макаронных изделий состоит из следующих ингредиентов	а) вода + яйцо б) вода + мука в) вода+ манная крупа

Химический состав и пищевая ценность. Виды и сорта. Требования к качеству, условия хранения.

Мука для производства макаронных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям должна соответствовать требованиям ГОСТ 12307-66 Мука из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий”.



Рисунок 7.2 Мука дурум

Именно мука определяет вкус, цвет, сохранение формы при варке, время варки и другие важные показатели. Макаaronная пшеничная мука содержит: белок, клетчатку, жир, углеводы, крахмал, каратиноиды (придают макаронным изделиям янтарно-желтый цвет), минеральные вещества. В незначительном количестве находятся ферменты и витамины.

Мука имеет крупитчатую структуру, благодаря которой она, несмотря на высокое содержание белка, обладает пониженной водопоглотительной способностью



Непременным условием пригодности муки для выработки макаронных изделий является отсутствие у нее способности к потемнению во время приготовления теста и при сушке сырых изделий.

Выработка макаронной муки может производиться не только на специализированных мельзаводах макаронного помола, но и на мельзаводах трехсортных помолов вместо хлебопекарной муки высшего сорта, применяемой для использования на макаронных фабриках.

Пищевая ценность: совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии.

Виды макаронных изделий макаронных изделий по форме:

1. Длинные макароны (спагетти, вермишель, лапша)



Рисунок 7.3 Макароны изделия спагетти

2. Короткие макароны (спираль, рожки, «перья», «штопор»)



Рисунок 7.4 Макароны изделия рожки

3. Фигурные макароны (бабочки, улитки, ракушки)



Рисунок 7.5 Макароны изделия бабочки

4. Макароны для запекания (каннелони, большие ракушки)



Рисунок 7.6 Макароны изделия каннелони

5. Мелкие макароны для супов (звездочки, колечки)



Рисунок 7.7 Макароны изделия колечки

6. Макароны для начинки (raviоли)



Рисунок 7.9 Макаронные изделия raviоли

В России принято делить изделия на три группы (по сорту муки, которая входит в состав изделия).

1. Группа А: мука твердой пшеницы всех сортов.
2. Группа Б: мука мягкой пшеницы высшего, первого сорта.
3. Группа В: хлебопекарная мука высшего и первого сорта



В состав макаронных изделий могут входить шпинат, томаты, яйца, зелень.



Рисунок 7.10 Виды макаронные изделий

Требования к качеству:

Цвет. должен быть однотонным с кремовым или желтоватым оттенком, соответствующим сорту муки, без следов непромеса. Цвет изделий с добавками соответственно меняется. Предпочтительным считается золотисто-желтый, янтарный цвет макаронных изделий.

Форма. Должна соответствовать их наименованию. В макаронах, перьях, вермишели и лапше допускаются изгибы и искривления, не ухудшающие товарный вид изделий.

Вкус и запах. Свойственны данному виду изделий, без посторонних привкусов и запахов (горечи, затхлости, плесени и др.). Для макаронных изделий с добавками вкус соответственно меняется.



Задания для совместного решения с преподавателем

Задание 1. Напишите правила и сроки хранения макаронных изделий.

Правила _____

Сроки _____



Задания для самостоятельного решения:

Задание 1. Подчеркните, что из перечисленного относится к видам макаронных изделий.

Вермишель, ракушки, лапша, бантики, бабочки, гусеницы, штопор, лапки, улитки, равиоли, чебуреки.

Задание 2. Подумайте, вспомните, и напишите какие виды макаронных изделий используются для:

1. запекания

2. супов



Задания повышенного уровня

Задание 1. Подчеркните правильный ответ:

1. в макаронной крупе содержится	а) вода б) клетчатка в) железо
2. цвет янтарно-желтый макаронным изделиям придают	а) каратиноиды б) крахмал в) углеводы
3. длинным видом макаронных изделий считается	а) улитки б) рожки в) спагетти

Задание 2. Подумайте и напишите ответ на следующие вопросы:

1. почему макаронные изделия имеют запах плесени?

2. почему макаронные изделия не золотисто-желтого цвета?

Урок 8. Способы варки макаронных изделий: сливной, не сливной. Технология приготовления макаронных изделий с сыром, с овощами, с грибами, томатом.

По степени готовности макаронные изделия делятся на два типа.

1. Альденте: в России — недоваренные макароны, снаружи сварены, внутри твердые. Макароны альденте подходят для основных блюд.
2. Макароны, сваренные до полной готовности, проварены полностью.



Рисунок 8.1 Промывание макарон



Первое в мире место по потреблению макарон на душу населения занимает Италия. В среднем на одного жителя этой страны приходится около 27 кг пасты в год.

Макаронные изделия варят двумя способами:

Первый способ – сливной. В посуду с кипящей подсоленной водой (5–6 л на 1 кг макаронных изделий 50 г соли) засыпают подготовленные изделия, перемешивают и варят до размягчения в кипящей воде. Во время варки макаронных изделий, их следует несколько раз перемешивать, во избежание слипания. Продолжительность варки зависит от вида макаронных изделий. Сваренные макаронные изделия откидывают на

сито (дуршлаг), дают стечь отвару, помещают в посуду и заправляют растопленным сливочным маслом, перемешивают деревянной веселкой, чтобы они не склеивались и не образовывали комки. Масса макаронных изделий увеличивается в 3 раза. Используют как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира.

Второй способ – не сливной. В кипящую подсоленную воду (2,2л воды на 1 кг изделий и 30 г соли) засыпают макаронные изделия, перемешивают и варят до загустения, в конце варки добавляют жир, накрывают посуду крышкой и доваривают на слабом нагреве, Таким способом варят макаронные изделия для запеканок и макаронников, чтобы избежать потери питательных веществ.



Рисунок 8.2 Варка макарон безоткидным способом



Макароны содержат много калорий, но они быстро усваиваются организмом. Поэтому любители макаронных изделий обычно не страдают от ожирения.



Задания для самостоятельного решения:

Задание 1. Расставьте и укажите цифрами порядок этапов приготовления макаронных изделий (сливной способ):

- _Откидывают на дуршлаг
- _Засыпают макаронные изделия
- _Воду кипятят
- _Перемешивают
- _Добавляют соль
- _Варят до готовности
- _Перемешивают
- _Заправляют сливочным маслом

Задание 2. Расставьте и укажите цифрами порядок этапов приготовления макаронных изделий (не сливной способ):

- _Перемешивают
- _Добавляют соль
- _Засыпают макаронные изделия
- _Доваривают на слабом нагреве
- _Воду кипятят

Варят до загустения

Добавляют масло



Задания повышенного уровня

Задание 1. Подумайте и напишите ответ на следующие вопросы:

1. Почему макаронные изделия в процессе варки оказались слипшимися?

2. Во сколько раз увеличивается масса отварных макаронных изделий?

3. Почему макаронные изделия, сваренные не сливным способом, пригорели?

Технология приготовления макаронных изделий с сыром, с овощами, с грибами, томатом.

Макаронны с сыром.

1. Макаронные изделия отваривают первым способом (сливным)
2. Сыр (твердых сортов) натирают на терке
3. Перед подачей отварные макаронные изделия посыпают сыром.



Рисунок 8.3 Макароны с сыром

Макаронны с овощами.

1. Макаронные изделия отваривают первым способом (сливным)
2. Овощи (морковь, лук) обрабатывают
3. Морковь и лук нарезают и обжаривают

4. Добавляют томатную пасту, обжаривают
5. Соединяют с отварными макаронными изделиями
6. Перемешивают
7. Выкладывают на тарелку, украшают зеленью.



Рисунок 8.4 макароны с овощами

Макароны с грибами.

1. Макаронные изделия отваривают первым способом (сливным)
2. Лук репчатый и грибы обрабатывают
3. Нарезают соломкой репчатый лук, обжаривают
4. Грибы отваривают, нарезают, добавляют к луку, обжаривают.
5. Соединяют с отварными макаронными изделиями

6. Перемешивают
7. Выкладывают на тарелку, украшают зеленью.



Рисунок 8.5 Макароны с грибами

Макароны с томатом

1. Макаронные изделия отваривают первым способом (сливным)
2. Томатную пасту пассеруют
3. Соединяют с отварными макаронными изделиями
4. Перемешивают
5. Выкладывают на тарелку, украшают зеленью.



Рисунок 8.6 Макароны с томатом

Макаронные изделия отварил, лук репчатый нарезал, добавил отварные и обжаренные грибы, перемешал, выложил на тарелку.

Задание 2. Уберите лишнее. Вычеркните ингредиенты (продукты), которые не входят в состав блюда: Макароны с томатом

Макаронные изделия соль сахар масло сливочное
лук репчатый томатная паста грибы, зелень.



Задания для самостоятельного решения:

Задание 1. Найдите ошибку повара



Макароны с грибами и луком приготовил следующим образом:



Задания повышенного уровня

Задание 1. Подчеркните правильный ответ:

1. для блюда: макароны с грибами, лук репчатый	а) отваривают б) обжаривают в) запекают
2. в блюдо макароны с овощами, входит	а) томатная паста б) грибы в) свекла
3. в блюдо макароны с овощами в первую очередь овощи	а) нарезают б) обрабатывают в) обжаривают

Урок 9. Приготовление и оформление блюд из макаронных изделий макаронника, лапшевника с творогом. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд.

Из макаронных изделий готовят: макаронник, лапшевник с творогом, макароны, запеченные с сыром. Для блюд макаронные изделия отваривают не сливным способом.

Макаронник

Макаронные изделия отваривают в смеси молока и воды.

- 1) Воду кипятят, добавляют соль
- 2) Засыпают макаронные изделия
- 3) Перемешивают
- 4) Варят до полуготовности
- 5) Добавляют горячее молоко
- 6) Варят до готовности (макароны должны впитать всю жидкость)
- 7) Охлаждают до 60 °С
- 8) Добавляют сырые яйца, растертые с сахаром
- 9) Перемешивают
- 10) Выкладывают на противень (смазанный маслом и посыпанный сухарями)
- 11) Поверхность выравнивают, сбрызгивают маслом
- 12) Запекают в пароконвектомате (температура 230-250 °С)

- 13) Готовый макаронник нарезают на порции
- 14) Выкладывают на тарелку, поливают сливочным маслом или сладким соусом.



Рисунок 9.1 Макаронник

Лапшевник с творогом

- 1) Воду кипятят, добавляют соль
- 2) Всыпают вермишель или лапшу
- 3) Перемешивают
- 4) Варят до готовности
- 5) Охлаждают до 60 °С
- 6) Добавляют протертый творог
- 7) Добавляют сырые яйца, сахар
- 8) Перемешивают
- 9) Полученную массу выкладывают на противень (смазанный маслом и посыпанный сухарями)
- 10) Поверхность выравнивают, смазывают сметаной

- 11) Запекают в пароконвектомате (температура 230-250 °С)
- 12) Готовый лапшевник нарезают на порции
- 13) Выкладывают на тарелку, поливают сливочным маслом или сладким соусом, или сметаной.



Рисунок 9.2 Лапшевник

Макароны, запеченные с сыром

- 1) Воду кипятят, добавляют соль
- 2) Засыпают макаронные изделия
- 3) Перемешивают
- 4) Варят до готовности
- 5) Добавляют растопленное сливочное масло
- 6) Перемешивают
- 7) Выкладывают на порционную сковороду (смазанную маслом и посыпанную сухарями)

- 8) Посыпают тертым сыром
- 9) Запекают в пароконвектомате (температура 230-250°С)
- 10) При подаче поливают растопленным сливочным маслом



Рисунок 9.3 Макароны, запеченные с сыром

Требования к качеству

1. Отварные макаронные изделия не должны быть переварены
2. На поверхности запеченных блюд из макаронных изделий золотистая корочка
3. Без постороннего вкуса и запаха

Хранят на мармите при температуре 70-80°С в течение 2-3 часов



Задания для самостоятельного решения:

Задание 1. Уберите лишнее. Вычеркните ингредиенты (продукты), которые не входят в состав блюда: Лапшевник с творогом

Молоко вермишель яйцо мука творог
Соль майонез сметана кефир сахар

Задание 2. Расставьте и укажите цифрами порядок этапов приготовления макаронника:

- Воду кипятят, добавляют соль
- Добавляют сырые яйца, растертые с сахаром
- Добавляют горячее молоко
- Перемешивают
- Засыпают макаронные изделия
- Охлаждают до 60 °С
- Варят до полуготовности
- Выкладывают на противень (смазанный маслом и посыпанный сухарями)
- Перемешивают
- Запекают в пароконвектомате (температура 230-250 °С)
- Варят до готовности (макаронны должны впитать всю жидкость)

- Поверхность выравнивают, сбрызгивают маслом
- Готовый макаронник нарезают на порции
- Выкладывают на тарелку, поливают сливочным маслом или сладким соусом



Задания повышенного уровня

Задание 1. Ответьте на следующие вопросы:

1. Для чего перед выпечкой смазывают сметаной лапшевник

2. Каким способом отваривают макаронные изделия для макаронника

Урок 10. Практическое занятие №1. Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт на блюда из круп и макаронных изделий.

Ознакомление со Сборником рецептов и кулинарных изделий.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий составлен из рецептов блюд, применяемых на предприятиях общественного питания из традиционного сырья с включением блюд массового приготовления национальных кухонь народов России.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий является технологическим документом. В нем даются рецепты блюд, холодных закусок, мучных изделий, напитков и т. д. Рецепты в Сборнике представлены в **трех вариантах** по набору сырья и выходу готовой продукции.

Первый вариант предусматривает более широкий ассортимент используемого сырья при приготовлении блюда и больше нормы вложения сырья. Рецепты первого варианта применяются главным образом в ресторанах, кафе, барах высших наценочных категорий.

Второй вариант включает менее широкий ассортимент сырья и предусматривает меньшие нормы вложения сырья. Он применяется в основном в столовых, закусочных и кафе второй категории.

Третий вариант - для предприятий общественного питания при промышленных предприятиях и в учебных заведениях.

В каждом из вариантов рецептов присутствуют понятия:

а) **массы брутто и массы нетто.** В графе «Брутто» указывают массу необработанного сырья (мясо и отходы: кости, сухожилия и пленки; неочищенные картофель и корнеплоды и т.д.). В графе «Нетто» дают массу обработанных продуктов (мясо, разделанное на крупно- или мелкокусковые полуфабрикаты, овощи очищенные и т.д.).

б) **полуфабрикат** – пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности. В графе «Масса полуфабриката» указывают общую массу основных и дополнительных продуктов, израсходованных на его приготовление (панированные печень, рыба, мясо, фарш для изготовления котлет и биточков).

в) для ряда продуктов, прошедших тепловую обработку, в отдельной строке указывают выход (масса отварного мяса, отварного очищенного картофеля, жареной рыбы и т.д.).

Некоторые продукты (растительное масло, покупной майонез, сливочное масло, маргарин и т.д.) не

подвергают механической обработке, поэтому **масса брутто и масса нетто в рецептурах совпадают.**

В каждой рецептуре Сборника даны нормы вложения сырья по массе брутто и нетто в граммах и нормы выхода готовых изделий с указанием массы готовых компонентов (фарша, полуфабриката, гарнира и т.д.) и массы (в граммах) всего блюда в целом.

Ход занятия:

1. Вспомнить какие блюда относятся к блюдам из круп, перечислить ассортимент блюд.
2. Вспомнить какие блюда относятся к блюдам из макаронных изделий, перечислить ассортимент блюд.
3. Рассмотреть, что собой представляет технологическая карта.
4. Самостоятельно составить технологические карты.

Технологическая карта № 1

Наименование организации ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Номер рецептуры 258 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

Наименование блюда **Каша вязкая пшениная с тыквой**

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Крупа пшено	44	44
Тыква	100	70

Молоко	100	100
Сахар	3	3
Масса каши	-	200
Масло сливочное	15	15
Выход	-	215

Технологический процесс приготовления:

1. Тыкву очищают от кожицы, удаляют семена и семенную мякоть, нарезают мелкими кубиками, закладывают в кипящее молоко, добавляют соль, сахар и нагревают до кипения.
2. Затем засыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности при слабом кипении.
3. При подаче готовую кашу с тыквой поливают растопленным сливочным маслом.

Отпуск: на подогретую тарелку выкладывают кашу, сверху поливают сливочным маслом.

Температура подачи – 60-65'С.

Внешний вид: зёрна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, масса вязкая, заправлена маслом.

Цвет: жёлтый.

Запах и вкус: сладковатый.

Консистенция: зёрна крупинки мягкие, сохранившие форму, однородные

Задание 1. Пользуясь сборником рецептов, по образцу сделать технологическую карту на блюдо **Крупеник из пшена**

Технологическая карта №

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Крупа пшенная		
Молоко		
Вода		
Масса каши		
Творог		
Сахар		
Яйца		
Сухари пшеничные		
Масло сливочное		
Сметана		
Масса полуфабриката		
Масса готового крупеника		
Сметана		
Выход		

Задание 2. Пользуясь сборником рецептов, по образцу сделать технологическую карту на блюдо **Каша рассыпчатая с луком**

Технологическая карта №

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Масса каши		
Крупа гречневая		
Вода		
Соль		
Лук репчатый		
Кулинарный жир		
Масса пассированного с жиром лука		
Выход		

Задание 3. Пользуясь сборником рецептов, по образцу сделать технологическую карту на блюдо **Макароны, запеченные с сыром**

Технологическая карта №

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Масса отварных макарон		
Сыр		
Масло сливочное		
Масса полуфабриката		
Масса запеченных макарон		
Масло сливочное		
Выход		

Урок 11. Практическое занятие №1. Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт на блюда из круп и макаронных изделий

Составление технологических карт на определенное количество порций

Ход занятия

1. Повторить блюда из круп и макаронных изделий
2. Повторить, что собой представляет технологическая карта
3. Составить технологическую карту на определенное количество порций

Задание 1. Совместно с преподавателем пользуясь сборником рецептов, сделать технологическую карту на блюдо **Каша рассыпчатая с луком**, и рассчитать количество сырья на 35 порций

Сахар				
Сухари панировочные				
Масса полуфабриката				
Масло растительное				
Масса жареных изделий				
Сметана				
Выход				

Задание 3. Пользуясь, сборником рецептов самостоятельно сделать технологическую карту на блюдо **Запеканка пшеничная с маслом сливочным** на 52 порции

Наименование сырья	1 порция		52 порции	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа пшеничная				
Молоко				
Вода				
Яйца				
Сахар				
Изюм				
Сухари панировочные				
Сметана				
Масло растительное				
Масса полуфабриката				
Масса готовой запеканки				
Масло сливочное				
Выход				

Урок 12. Практическое занятие № 1. Составление технологических схем блюд из круп и макаронных изделий

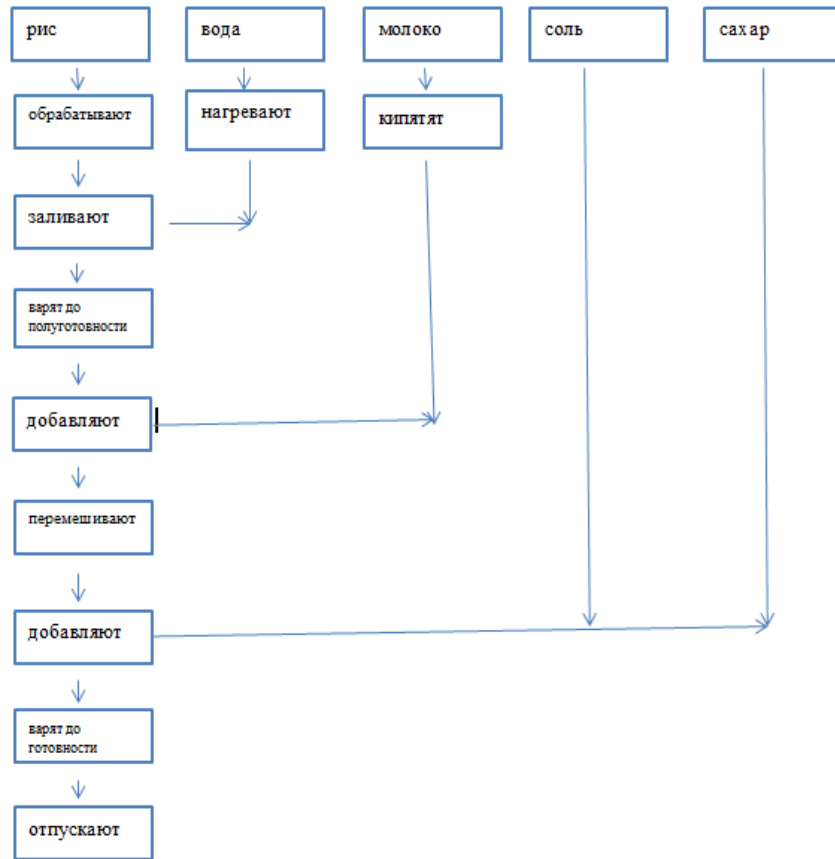
Ход занятия:

1. Повторить правила обработки круп
2. Повторить правила приготовления молочных каш
3. Повторить правила приготовления изделий из каш
4. Повторить правила приготовления блюд из макаронных изделий
5. Составить схему приготовления блюда

Задание 1. Напишите, что в себя включает обработка различных видов круп

Задание 2. Напишите, чем отличаются молочные каши от рассыпчатых

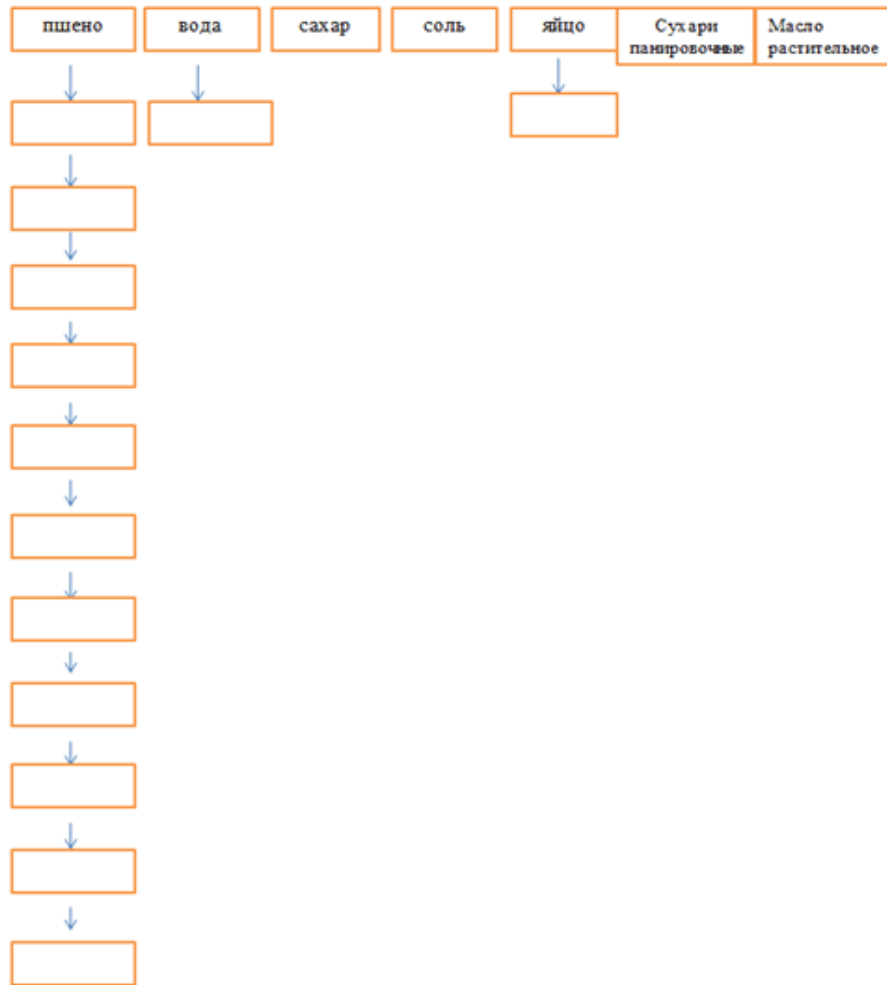
пример: схема приготовления каши рисовой молочной



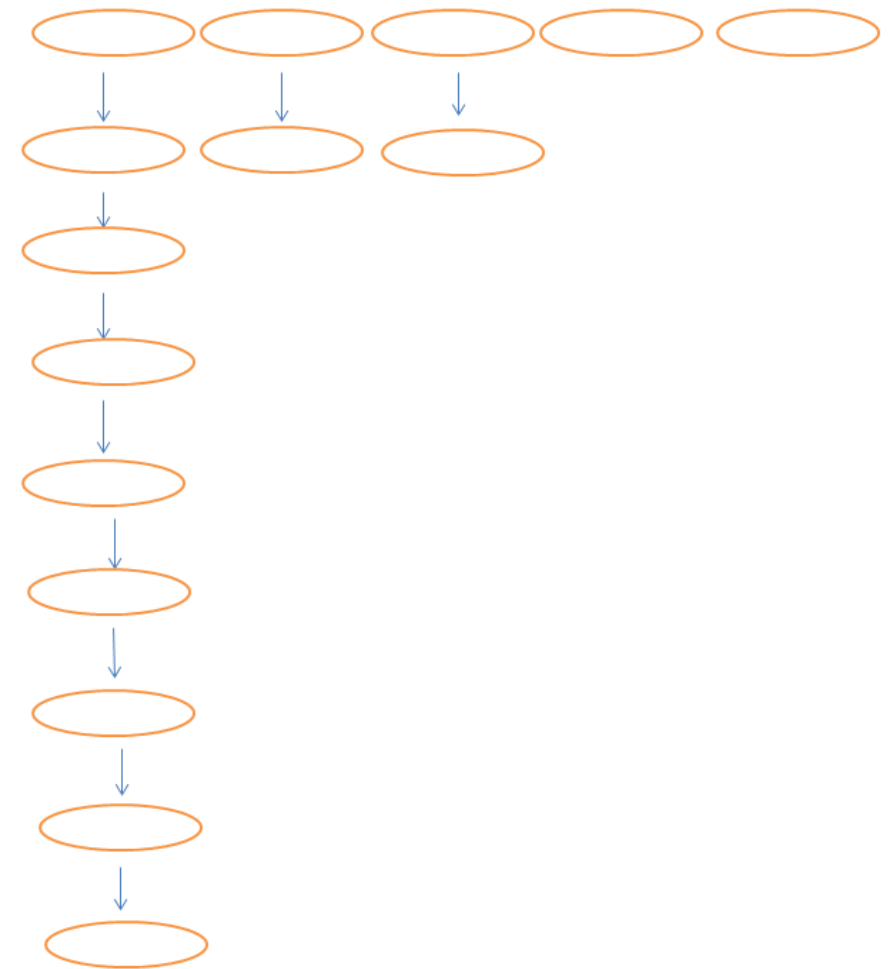
Задание 3. Напишите консистенции каш

Задание 4. Напишите, какие виды круп, вы знаете

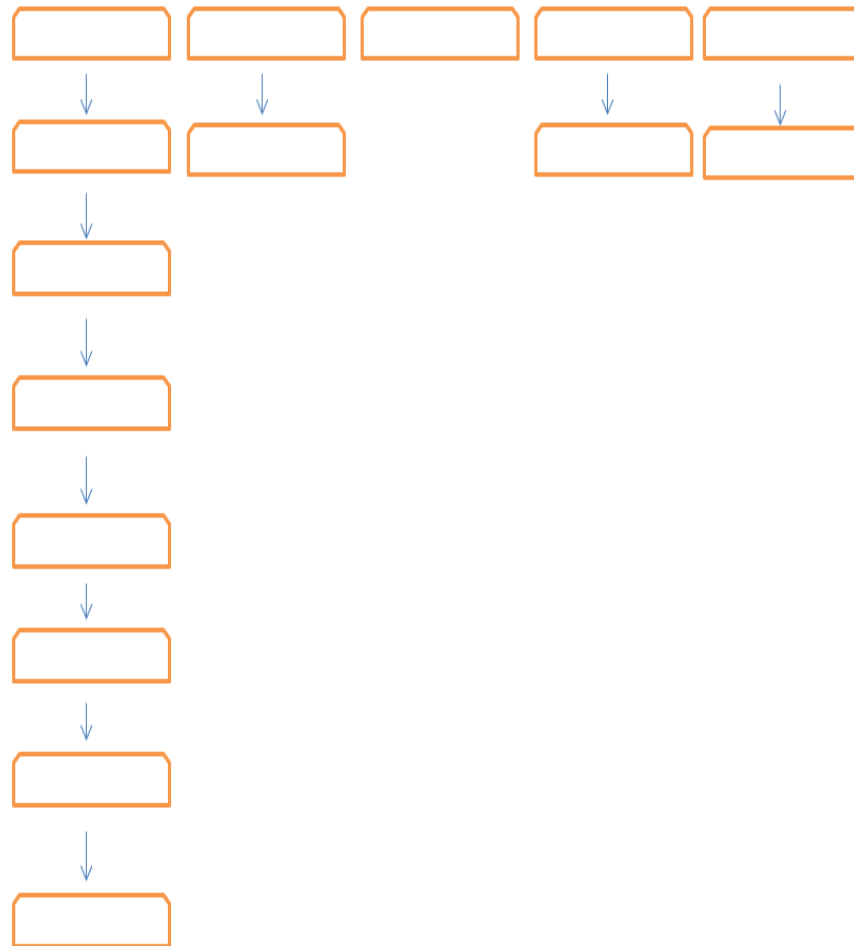
Задание 5. Составить схему приготовления пшеничной молочной каши



Задание 6. Составить схему приготовления пшеничных биточков



Задание 7. Составить схему приготовления блюда
Макаронны отварные с сыром



Задание 8. Перечислите изделия из каш

Задание 9. Напишите способы варки макарон

Задание 10. Напишите правила отпуска макаронных изделий и блюд из макаронных изделий

Задание 11. Напишите правила варки рассыпчатых каш

Задание 12. Напишите, какие блюда можно приготовить из данного перечня продуктов:

Молоко, гречневая крупа, вода, соль, сахар, рис, сметана, пшеничная крупа, манная крупа, клюква, крахмал, масло сливочное, масло растительное, сгущенное молоко, яйца

Задание 13. Совместно с преподавателем сделайте выводы практической работы

Урок 13,14,15 Лабораторное занятие № 1.

«Приготовление и оформление простых блюд из круп и макаронных изделий»

Цель лабораторного занятия:

Отработать практические навыки приготовления блюд из круп и макаронных изделий, в соответствии с технологией их приготовления.

Задачи:

- научиться применять на практике различные виды тепловой кулинарной обработки круп и макаронных изделий;
- получить практический опыт приготовления блюд: **крупеник, биточки манные со сладким соусом, лапшевник с творогом, макаронник**
- научиться применять на практике правила подачи готовых блюд из круп и макаронных изделий;
- сравнить полученный результат с требованиями качества, предъявляемыми нормативными документами;

Оборудование: плита индукционная, пароконвектомат.

Посуда и инвентарь:

- ножи (поварская тройка);
- весы настольные;
- миски объемом 0,5-1 литр;
- кастрюли объемом 1, 2, 3 литра;
- сковороды с тефлоновым покрытием;

- лопатки силиконовые;
- тарелки столовые;
- сковородка порционная;
- столовые ложки;
- веселки.

Последовательность выполнения работы

1. Проведение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте.
2. Выполнение лабораторного занятия:
 - обработка круп и макаронных изделий;
 - проведение тепловой обработки согласно рецептуре блюда;
 - оформление приготовленного блюда и его подача;
 - проведение бракеража приготовленного блюда с оценением качества;
 - уборка рабочего места.
3. Подведение итогов лабораторного занятия.

Требования к качеству готовых блюд

1. Крупеник

- а) **внешний вид** – зёрна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, масса вязкая;
- б) **цвет** – коричневый или светло-коричневый;
- в) **вкус** – солоноватый, сладковатый
- г) **консистенция** – зёрна крупинки мягкие, сохранившие форму, однородные.

2. Биточки манные со сладким соусом

- а) **внешний вид** – зёрна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, масса вязкая, заправлена маргарином.
- б) **цвет** - серовато-белый.
- в) **вкус** – солоноватый.
- г) **консистенция** – зёрна крупинки мягкие, сохранившие форму, однородные

3. Лапшевник с творогом

- а) **внешний вид** – макаронные изделия сохранившую форму, легко отделяются друг от друга.
- б) **цвет** – кремовый.
- в) **вкус** – характерный для макаронных изделий.
- г) **консистенция** – мягкая, упругая

4. Макаронник

- а) **внешний вид** – макаронные изделия сохранившую форму, легко отделяются друг от друга.
- б) **цвет** – кремовый.
- в) **вкус** – характерный для макаронных изделий.
- г) **консистенция** – мягкая, упругая, в меру плотная.

Технологическая карта № 1

Наименование организации ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Номер рецептуры 263 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

Наименование блюда **Крупеник**

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Крупа гречневая	48	48
Молоко	50	50
Вода	30	30
Масса каши	-	120
Творог	81	80
Сахар	10	10
Яйца	1/2шт	20
Сухари пшеничные	4	4
Масло сливочное	5	5
Сметана	5	5
Масса полуфабриката	-	240
Масса готового крупеника	-	200
Сметана	30	30
Выход	-	230

Технологический процесс приготовления:

1. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют.
2. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и дают каше упреть
3. Готовую рассыпчатую кашу охлаждают до 60-70⁰С,
4. Добавляют протертый творог, сахар, маргарин, сырые яйца и перемешивают.
5. Приготовленную массу выкладывают на смазанную маслом и посыпанную сухарями порционную сковороду, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают.

Отпуск: Порционную сковороду ставят на подстановочную тарелку, отдельно в соуснике подают сметану.

Температура подачи – 60-65'С.

Технологическая карта № 2

Наименование организации ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Номер рецептуры 269 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

Наименование блюда Биточки манные со сладким соусом

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Крупа манная	53	53
Молоко	50	50
Вода	100	100
Яйца	1/5шт	8
Сахар	8	8
Сухари пшеничные	8	8
Масса полуфабриката	-	222
Кулинарный жир	8	8
Масса жареных изделий	-	200
Соус №577	-	100
Курага	11	11
Вода для кураги	40	40
Сахар	60	60
Выход	-	300

Технологический процесс приготовления:

1. Молоко с водой доводят до кипения
2. Добавляют соль, сахар и всыпают тонкой струйкой просеянную манную крупу и варят при непрерывном помешивании.
3. Готовую кашу охлаждают до 60-70'С, добавляют сырые яйца и перемешивают.

4. Подготовленную массу порционируют, придавая изделиям круглую форму, панируют в сухарях и жарят на жире 10мин.

5. Для соуса: курагу перебирают, промывают, заливают холодной водой и оставляют на 2-3ч. Затем ее варят в той же воде до готовности, протирают, добавляют сахар и при помешивании проваривают до загустения.

Отпуск: на подогретую тарелку выкладывают биточки, сбоку подливают соус.

Температура подачи – 60-65°С.

Технологическая карта № 3

Наименование организации ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Номер рецептуры 278 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

Наименование блюда Лапшевник с творогом

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Лапша или вермишель	72	72
Вода	160	160
Творог	101	100
Яйца	1/4шт	10
Сахар	10	10

Маргарин столовый	5	5
Сметана	5	5
Сухари	5	5
Масса полуфабриката	-	350
Масса готового лапшевника	-	300
Сметана	30	30
Выход	-	330

Технологический процесс приготовления:

1. Воду доводят до кипения, добавляют соль
2. Засыпают лапшу или вермишель, варят не откидным способом.
3. Охлаждают до 60-70°С
4. Протертый творог смешивают с сырыми яйцами, и сахаром.
5. Смесь соединяют с отварными макаронными изделиями, выкладывают на порционную сковороду, смазанную жиром и посыпанную сухарями.
6. Поверхность лапшевника смазывают сметаной, и запекают.

Отпуск: Порционную сковороду ставят на подстановочную тарелку, отдельно в соуснике подают сметану.

Температура подачи – 60-65°С.

Технологическая карта № 4

Наименование организации ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Номер рецептуры 277 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

Наименование блюда Макаронник

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Макаронны	75	75
Вода	150	150
Молоко	100	100
Яйца	1/2шт	20
Сахар	10	10
Маргарин столовый	5	5
Сухари	5	5
Масса полуфабриката	-	300
Масса готового макаронника	-	250
Масло сливочное	10	10
Выход	-	260

Технологический процесс приготовления:

1. Воду доводят до кипения, добавляют соль, закладывают макаронные изделия
2. Добавляют молоко, варят не откидывая

3. В охлажденные до 60-70⁰С макароны добавляют яйца, взбитые с сахаром, и перемешивают.

4. Массу выкладывают на смазанную жиром порционную сковороду, посыпают сухарями и запекают.

Отпуск: Порционную сковороду ставят на подстановочную тарелку, поливают маслом.

Температура подачи – 60-65'С.



Задания для самостоятельного решения:

Задание 1. Заполните таблицу, указав показатели качества приготовленных блюд в соответствии с требованиями:

Показатели качества	Крупеник	биточки манные со сладким соусом	лапшевник с творогом	макаронник
Внешний вид				
Вкус				
Запах				

Цвет				
Консистенция				

Задание 2. Напишите выводы о результатах своей работы:

Выводы:

Тема 1.3. Товароведная характеристика и качественная оценка яиц и творога. Ведение технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из круп и бобовых.

Урок 16. Характеристика сырья. Яйца. Строение, химический состав. Особенности состава белка и желтка. Виды яиц по способу и срокам хранения. Требования к качеству

На предприятиях общественного питания используются яйца только куриные, поскольку яйца водоплавающей птицы (гусей и уток) бывают носителями болезнетворных микробов. Яйца — один из наиболее ценных пищевых продуктов, добавление их в пищу не только увеличивает ее калорийность и питательность, но и значительно улучшает вкус.



Рисунок 16.1 Куриные яйца

Описание: овальная форма, цвет может быть белый, светло-коричневый.

Химический состав: белок 12-17%, жиры 11.5% и углеводы 0,55%. Витамины, минеральные вещества.

Кулинарное использование: используют как самостоятельное блюдо, для холодных блюд и закусок, входит во все виды теста.



Яйца содержат ценнейшее вещество – лецитин необходимый для питания нервной и мозговой ткани человеческого организма. По количеству лецитина яйца превосходят даже такие высокопитательные продукты, как икра, коровье масло и молоко.

Вес яйца колеблется в пределах от 45 до 65 г, что зависит от породы, разновидности птицы, ее возраста и т. п. На долю белка приходится примерно 57% веса яйца, желтка — 33% и скорлупы — 10%;

Скорлупа состоит из твердых минеральных веществ. Под ней располагается плотная подскорлупная оболочка, затем белковая оболочка, которая покрывает белок яйца.



Рисунок 16.2 Яичная скорлупа

Белок имеет три слоя различной плотности: наружный — жировой слой, средний — плотный и внутренний, непосредственно прилегающий к оболочке желтка — жидкий. Наибольшая плотность белка является показателем его свежести, так как при хранении в первую очередь наблюдается разжижение белка.



Рисунок 16.3 Яичный белок

Желток окружен тонкой прозрачной оболочкой; масса его также имеет слоистое строение. Снаружи размещается желток более светлый, он обладает меньшей плотностью. Слои светлого желтка перемежаются с желтком более желтой окраски, а центр заполнен светлым желтком. Окраска его зависит от корма, который получала птица, а также от сезона яйцекладки.



Рисунок 16.4 Яичный желток



Задания для самостоятельного решения:

Задание 1. Ответьте на следующие вопросы:

1. Из чего состоит яйцо

2. Для чего добавляют яйца в пищу

3. Яйца, каких птиц не используют на предприятиях общественного питания



Задания повышенного уровня

Задание 1. Подчеркните правильный ответ:

1. от чего зависит цвет желтка	а) от веса яйца б) от плотности белка в) от корма, которым питалась курица
--------------------------------	--

2. какое полезное вещество содержится в яйцах	а) сахар б) жир в) лецитин
3. вес яйца зависит	а) от породы птицы б) от плотности белка в) от цвета желтка

Виды яиц по способу и срокам хранения

В зависимости от качества, массы, способов и сроков хранения куриные яйца подразделяют на



диетические



столовые

Диетическими называют яйца массой не менее 44 г, хранившиеся после снесения не более 7 суток, не считая дня снесения. Скорлупа у них должна быть чистой. В зависимости от массы диетические яйца подразделяются на 1-ю и 2-ю категории. Масса яйца 1-й категории должна быть не менее 54 г, 2-й категории - не менее 44 г. На каждом из них ставится штамп с обозначением хозяйства или предприятия, месяца и числа снесения яиц, вида и категории (Д1, Д2, Д3).

Столовыми называют яйца массой 43 г и более независимо от срока снесения. В столовые переводят и диетические яйца после 7 суток со дня снесения. В зависимости от срока и способа хранения столовые яйца подразделяются на свежие, хранившиеся при температуре -1-2°C в течение не более 30 суток; холодильниковые, хранившиеся при тех же условиях более 30 суток, и известковые, хранившиеся в известковом растворе независимо от срока снесения. Столовые яйца подразделяют на 1-ю и 2-ю категории. На каждом из них ставится штамп синего цвета (С1, С2, С0). К 1-й категории относят яйца массой не менее 48 г с чистой скорлупой, с прочным малозаметным и занимающим центральное место желтком, с просвечивающимся белком. У холодильниковых и известкованных яиц допускается ослабленный белок. Ко 2-й категории относят яйца массой не менее 43 г, с незначительным загрязнением скорлупы, с ослабленным белком и желтком. Яйца массой менее 43г называют мелкими, яйца с загрязненной скорлупой независимо от массы называют загрязненными.

К пищевым дефектам относят:

1. Запашистость – посторонний, но легко улетучивающийся запах, воспринятый из окружающей среды;
2. Выливку – яйца с частичным смешением желтка с белком в результате неполного разрыва оболочки желтка;

3. Малое пятно – яйца с одним или несколькими пятнами под скорлупой (возникает при длительном, неправильном хранении и является результатом развития плесени);

4. Присушку – яйца с присохшим к скорлупе желтком;

5. Бой – нарушение целостности скорлупы яиц.



Задания для совместного решения с преподавателем

Задание 1. Напишите требования к качеству яиц

Задание 2. Напишите правила и сроки хранения яиц

Правила _____

Сроки _____

–



Задания для самостоятельного решения:

Задание 1. Напишите ответы на следующие вопросы:

1. Как маркируется яйцо диетическое 2 категории

2. Как маркируется яйцо столовое 1 категории

3. Какие яйца считаются мелкими

Урок 17. Характеристика сырья. Творог. Получение творога, пищевая ценность, виды, сорта. Использование творога. Тара, упаковка и условия хранения.

Творог - белковый кисломолочный продукт, вырабатываемый сквашиванием молока с применением сычужного фермента или с удалением части сыворотки.

Творог вырабатывают из сырого и пастеризованного молока. Для непосредственного употребления в пищу творог готовят из цельного нормализованного или обезжиренного пастеризованного молока.



Рисунок 17.1 Творог

Описание: мягкая, мажущаяся масса белого цвета с кремовым оттенком.

Химический состав: в состав творога входит 14-17% белков, до 18% жира, 2,4-2,8% молочного сахара. Он богат кальцием, фосфором, железом, магнием

Кулинарное использование: используется для холодных, горячих блюд, в кондитерском производстве

По качеству творог может быть высшего и первого сортов.



Схема 17.1 Классификация творога по жирности

Жирный творог содержание жира от 18 %

Полужирный творог содержание жира от 9%

Нежирный творог содержание жира менее 8%

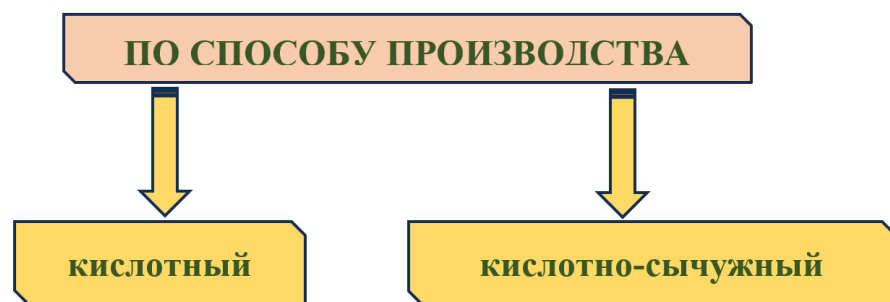


Схема 17.2 классификация творога по производству

Кислотный способ основывается только на кислотной коагуляции белков путем сквашивания молока молочнокислыми бактериями с последующим нагреванием

сгустка для удаления излишней сыворотки. Таким способом изготавливается творог нежирный и пониженной жирности, так как при нагревании сгустка происходят значительные потери жира в сыворотку.

Кисотно-сычужный способ. Разновидностью кисотно-сычужного является раздельный способ. При кисотно-сычужном способе производства творога молоко свёртывают при помощи кислоты и сычужного фермента. При этом можно приготовить творог любой жирности.

Нормализованное, пастеризованное и охлаждённое молоко заквашивают закваской. Сквашивание молока заканчивают через 6- 7 часов с момента внесения закваски, а при ускоренном способе через 4 - 4,5 часа. Готовый сгусток разрезают, т.е. измельчают на кубики, для лучшего отделения сыворотки. Выделившуюся сыворотку выливают, а сгусток выкладывают в мешки, которые укладывают для самопрессования в течении часа. При самопрессовании сыворотка самопроизвольно отделяется от сгустка. Творог прессуют до получения стандартной влажности в зависимости от его вида.



Первые упоминания о твороге появились в Древнем Риме. В то время им питались как бедняки, так и богатые, различался лишь способ употребления в пищу. Творожную массу сдабривали медом, немного присаливали и иногда запивали вином.



Задания для совместного решения с преподавателем

Задание 1. Опишите тару и упаковку, используемую для творога

Тара _____

Упаковка _____

Задание 2. Напишите правила и сроки хранения творога

Правила _____

Сроки _____



Задания для самостоятельного решения:

Задание 1. Напишите ответы на следующие вопросы:

1. Из какого сырья изготавливают творог

3. На какие сорта делится творог

3. Для каких блюд используют творог



Задания повышенного уровня

Задание 1. Подчеркните правильный ответ:

1. За какое время происходит сквашивание молока ускоренным способом	а) 6-7 часов б) 10-12 часов в) 4-4.5 часа
2. Нежирным считается творог с содержанием жира	а) 9 % б) 18% в) 5%
3. В молоко для изготовления творога добавляют	а) крахмал б) сычужный фермент в) жиры

Урок 18. Обработка яиц. Правила варки яиц. Яйца всмятку, яйца в «мешочек», яйца «вкрутую». Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд.

Яичные продукты на предприятия общественного питания поступают в виде куриного яйца, меланжа и яичного порошка. Мойку яиц производят в маркированной посуде.

Обработка яиц состоит из следующих этапов:

1. Промывают теплым раствором 1-2%-й кальцинированной соды,
2. Промывают 0,5%-м раствором хлорамина,
3. Промывают чистой водой.

Такая обработка необходима, так как на скорлупе яиц могут быть бактерии — сальмонеллы. Хранить в производственных цехах необработанное яйцо в кассетах запрещается.

Меланж используют только для приготовления блюд и изделий, подвергаемых длительной тепловой обработке (изделия из теста, запеканки). Меланж – это смесь белка и желтка, как правило, замороженная, полученная промышленным способом, упакованная в герметичную упаковку.

Яичный порошок после просеивания и разведения водой подвергают немедленной тепловой обработке. Яичный порошок – это высушенная смесь куриного белка

и желтка, представляет собой порошок светло-желтого цвета, получают промышленным способом.



Рисунок 18.1 Меланж

Яйца варят в скорлупе и без нее (пашот). Перед варкой обработанные яйца укладывают в посуду, заливают водой, доводят до кипения, уменьшают нагрев и варят:

1. Яйца всмятку с момента закипания, варят 3-3,5 минуты.

Белок свернулся наполовину, желток не свернулся.

2. Яйца в «мешочек» с момента закипания 4,5-5,5 минут

Белок свернулся, желток свернулся наполовину.

3. Яйца «вкрутую» с момента закипания 8-10 минут.

Белок свернулся, желток свернулся.

После варки яйца погружают в холодную воду.

Яйцо пашот варят без скорлупы. В воду добавляют уксус и соль, доводят до кипения и быстро выпускают в кипящую воду содержимое яйца. Варят 3-3,5 минуты,

затем вынимают. Благодаря такому способу варки очень тонкая верхняя плотная часть белка и очень нежное содержимое.



Рисунок 18.2 Яичный порошок



- 1. Не рекомендуется опускать сырые яйца в кипящую воду, они могут треснуть.*
- 2. Свежесть яйца легко определяется, если его опустить в миску с обычной водой: тогда свежие яйца пойдут на дно, а старые останутся на поверхности.*
- 3. При хранении яиц их нельзя располагать рядом с сильно пахнущими продуктами.*
- 4. Надбитые яйца не стоит оставлять на хранении, а нужно использовать в первую очередь.*
- 5. Многие из овощей лучше, чем другие продукты, сочетаются с яйцами.*

Требования к качеству

1. Вареные яйца не должны быть загрязненными, с трещинами.
2. На поверхности вареного яйца не должно быть темного слоя.
3. Без посторонних вкуса и запаха

Хранят вареные яйца (скорлупа сухая) при температуре от 0 до 6 °С в течение 36 часов



Задания для самостоятельного решения:

Задание 1. Убери лишнее. Вычеркните, что не относится к яйцу и яичным продуктам:

Желток Молоко Скорлупа Белок Творог Меланж
Масло сливочное Кефир Яичный порошок Крахмал

Задание 2. Подчеркните правильный ответ. Яйцо в «мешочек»

1. Белок свернулся, желток свернулся
2. Белок не свернулся, желток не свернулся
3. Белок свернулся наполовину, желток не свернулся
4. Белок свернулся, желток свернулся наполовину
5. Белок не свернулся, желток свернулся



Задания повышенного уровня

Задание 1. Подчеркните правильный ответ:

1. Яичный порошок	а) замороженная смесь белка и желтка б) смесь белка и желтка с добавлением сухой горчицы в) высушенная смесь белка и желтка
2. Яйца обрабатывают	а) 0,5 % раствором кальцинированной соды б) 0,5 % раствором хлорамина в) 0,5 % раствором хлорида натрия
3. Яйцо пашот варят	а) в скорлупе б) на пару в) без скорлупы

Урок 19. Блюда из яиц. Жареные блюда. Оформление и подача готовых блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд.

К жареным яичным блюдам относят яичницу. При приготовлении используют жарку основным способом при температуре 140–160 °С. Наиболее распространенным блюдом является яичница-глазунья. Она может быть натуральной или с наполнителем. Приготавливают на

порционных чугунных или алюминиевых сковородах. Можно использовать большие сковороды, противни или специальные сковороды с углублением для желтка.

Яичница-глазунья (натуральная).

1. Хорошо разогревают сковороду со сливочным маслом
2. Осторожно выпускают подготовленные яйца так, чтобы желток остался целым.
3. Посыпают солью и жарят 2–3 мин до полного загустения белка.

Желток должен остаться полужидким. Для глазуньи используют мелкую соль, которой солят белок, так как на поверхности желтка от соли остаются светлые пятна. Чтобы белок не вздувался и не разрывался, часть соли можно добавить в масло, на котором жарят яичницу. Желток можно при жарке посыпать молотым перцем.

Яичница с наполнителем. Яичницу можно приготовить с различными наполнителями – колбасой, ветчиной, сосисками, сардельками, шпиком, грудинкой, черным хлебом, зеленым луком, кабачками, картофелем, стручками фасоли, грибами, зеленым горошком, помидорами.



Рисунок19.1 Яичница натуральная

Яичница с мясными продуктами

- 1) Мясные продукты нарезают кубиками, ломтиками, соломкой или кружочками
- 2) Обжаривают на порционной сковороде основным способом.
- 3) Осторожно выпускают подготовленные яйца так, чтобы желток остался целым
- 4) Посыпают солью и жарят до готовности
- 5) Отпускают в порционной сковороде, в которой приготавливают блюдо или в мелкой столовой тарелке, поливают сливочным маслом



Рисунок19.2 Яичница с колбасой

Яичница с фасолью

- 1) Фасоль отваривают
- 2) Слегка обжаривают на сливочном масле
- 3). Осторожно выпускают подготовленные яйца так, чтобы желток остался целым
- 4) Посыпают солью и жарят до готовности
- 5) Отпускают в порционной сковороде, в которой приготавливают блюдо или в мелкой столовой тарелке, поливают сливочным маслом



Рисунок19.3 Яичница с фасолью

Яичница с зеленым горошком

- 1) Зеленый горошек прогревают в отваре
- 2) Заправляют сливочным маслом
- 3) Выкладывают на порционную сковороду
- 4) Осторожно выпускают подготовленные яйца так, чтобы желток остался целым

- 5) Посыпают солью и жарят до готовности
- 6). Отпускают в порционной сковороде, в которой приготавливают блюдо, поливают сливочным маслом



Рисунок 19.4 Яичница с зеленым горошком

Яичница с кабачками или баклажанами

- 1) Кабачки или баклажаны обрабатывают
- 2) Нарезают ломтиками, жарят до готовности
- 3) Выкладывают на порционную сковороду
- 4) Осторожно выпускают подготовленные яйца так, чтобы желток остался целым
- 5) Посыпают солью и жарят до готовности
- 6) Отпускают в порционной сковороде, в которой приготавливают блюдо или в мелкой столовой тарелке, поливают сливочным маслом



Рисунок 19.5 Яичница с кабачками

Яичница с зеленым луком

- 1) Зеленый лук промывают холодной водой, обсушивают
- 2) Мелко шинкуют, слегка обжаривают на сливочном масле
- 3) Осторожно выпускают подготовленные яйца так, чтобы желток остался целым
- 4) Посыпают солью и жарят до готовности
- 5) Отпускают в порционной сковороде, в которой приготавливают блюдо, или в мелкой столовой тарелке, поливают сливочным маслом



Рисунок19.6 Яичница с зеленым луком

Требования к качеству

1. Яичница-глазунья должна иметь сохранивший форму полужидкий желток
2. Края яичницы не подсушены
3. Нижняя часть яичницы не загрязнена
4. Нежелательны белые пятна на желтке от соли
5. В яичнице с наполнителем продукты слегка поджарены, однородной формы нарезки.
6. Без посторонних привкусов и запаха

Яичница не хранится, готовится по мере спроса



Задания для совместного решения с преподавателем

Задание 1. Напишите алгоритм приготовления блюда **Яичница с грибами**

Задание 2. Напишите алгоритм приготовления блюда **Яичница с помидорами**



Задания для самостоятельного решения:

Задание 1. Уберите лишнее. Вычеркни продукты, которые не входят в состав блюда Яичница с ветчиной

Соль Маргарин Яйца Сахар Молоко Ветчина Творог
Масло сливочное Перец черный молотый Колбаса

Задание 2. Найдите ошибку повара



Яичницу с фасолью приготовил следующим образом:
Фасоль обжарил, добавил сметану, выпустил яйца, дожарил до готовности, выложил в суповую тарелку

Урок 20. Запеченные блюда из яиц. Омлеты.
Технология приготовления. Оформление и подача готовых блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд

В запеченном виде готовят омлет натуральный, смешанный и фаршированный, драчену, яйца под молочным соусом и другие блюда. Яичные блюда запекают при температуре 160–180 °С. Для приготовления омлетов используют яйца, меланж или яичный порошок, молоко или сливки.

Омлет натуральный

- 1) Яйца обрабатывают, выпускают в посуду.
 - 2) Добавляют молоко или сливки.
 - 3) Добавляют соль, хорошо вымешивают, слегка взбивая до появления на поверхности пены, получается омлетная смесь.
 - 4) Выливают на противень, смазанный маслом, ставят в жарочный шкаф (пароконвектомат).
 - 5) Запекают до полного загустения массы и появления на поверхности слегка подрумяненной корочки.
 - 6) Готовый омлет нарезают на порционные куски квадратной или треугольной формы по одному на порцию и отпускают, уложив на тарелку и полив маслом.
- Омлет можно приготовить и в порционной сковороде.
Смешанные омлеты готовят с различными наполнителями – жареным картофелем, припущенной

морковью или капустой, с рассыпчатыми кашами, с мясом и мясными продуктами.



Рисунок 20.1 Омлет натуральный

Омлет, смешанный с жареным картофелем

- 1) Картофель обрабатывают
- 2) Нарезают кубиками или ломтиками, обжаривают на противне
- 3) Заливают омлетной смесью
- 4) Ставят в жарочный шкаф (пароконвектомат), запекают
- 5) Готовый омлет нарезают на порционные куски квадратной или треугольной формы по одному на порцию и отпускают, уложив на тарелку и полив растопленным сливочным маслом



Рисунок 20.2 Омлет, смешанный



Рисунок 20.3 Омлет, смешанный с картофелем

Омлет, смешанный с колбасой

- 1) Колбасу нарезают кубиками или ломтиками, обжаривают
- 2) Выкладывают на противень, смазанный маслом или порционную сковороду
- 3) Заливают омлетной смесью
- 4) Ставят в жарочный шкаф (пароконвектомат), запекают
- 5) Готовый омлет нарезают на порционные куски квадратной или треугольной формы по одному на порцию и отпускают, уложив на тарелку и полив растопленным сливочным маслом



Рисунок 20.4 Омлет, смешанный с колбасой и болгарским перцем

Если омлет приготавливался в порционной сковороде, то отпускается в ней же, с растопленным сливочным маслом.

Фаршированные омлеты.

Приготавливают с мясными или овощными гарнирами или сладкими. Омлетную массу выливают на смазанный маслом противень, запекают. На середину укладывают подготовленный фарш, заворачивают с двух сторон края омлета, закрывая ими фарш и придавая ему форму пирожка. При отпуске укладывают на подогретую тарелку швом вниз, поливают растопленным сливочным маслом. Для приготовления фарша мясопродукты (ветчину, вареную колбасу или сосиски), отварные почки, а также печенку или мясо нарезают мелкими кубиками, или соломкой, обжаривают, соединяют с соусом красным, томатным или сметанным с луком и доводят до кипения. Овощи нарезают мелкими кубиками или соломкой. Фасоль и цветную капусту отваривают, зеленый горошек подогревают, морковь и шпинат припускают, кабачки, грибы обжаривают, заправляют соусом молочным, сметанным или сметаной.



Рисунок 20.5 Омлет фаршированный

Яйца, запеченные под молочным соусом.

- 1) Белый (пшеничный) хлеб зачищают от корок, нарезают на кусочки, в середине делают углубление и обжаривают хлеб на сливочном масле
- 2) Яйца варят «в мешочек», очищают от скорлупы.
- 3) На смазанную маслом порционную сковороду укладывают обжаренный хлеб на него яйцо
- 4) Поливают молочным соусом средней густоты
- 5) Посыпают тертым сыром, поливают маслом и запекают в жарочном шкафу до легкого подрумянивания.
- 6) Отпускают в порционной сковороде, полив растопленным маслом.



Рисунок 20.6 Яйца, запеченные под соусом

Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд

1. Поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест
2. Консистенция: мягкая, пышная, сочная

3. В смешанном омлете продукты мелко нарезаны и распределены в массе равномерно

4. Для фаршированных омлетов фарш сочный, заправленный соусом.

5. Вкус и запах яичных блюд соответствуют запаху свежих яиц и добавленных в блюдо продуктов.

Омлеты хранению не подлежат, приготавливаются по мере спроса и сразу же отпускаются.



Задания для совместного решения с преподавателем

Задание 1. Напишите алгоритм приготовления блюда Омлет, смешанный с капустой

Задание 2. Напишите алгоритм приготовления блюда
Омлет, фаршированный цветной капустой



Задания для самостоятельного решения:

Задание 1. Уберите лишнее. Вычеркните продукты, которые не входят в состав блюда Омлет, смешанный с сосисками

**Творог Сосиски Молоко Сметана Сливочное масло
Яйца Соль Сахар Морковь Колбаса полукопченая**

Задание 2. Найдите ошибку повара



Омлет натуральный приготовил следующим образом: смешал яйца с молоком, вылил в противень, поставил в холодильник.



Задания повышенного уровня

Задание 1. Подчеркните правильный ответ:

1. При отпуске омлет поливают	а) сметаной б) сливочным маслом в) маргарином
2. Тепловая обработка омлета	а) запекание б) варка в) припускание
3. По способу приготовления омлет бывает	а) шпигованный б) замороженный в) фаршированный

Урок 20. Запеченные блюда из яиц. Омлеты.
Технология приготовления. Оформление и подача готовых блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд.

Творог — один из древнейших продуктов питания, он полезен всем. Творожные блюда являются продуктами высокой питательной ценности, так как они содержат белки, жиры, минеральные вещества), витамины А, Е, группы В. Белки творога содержат важнейшие незаменимые аминокислоты, которые быстро и полно усваиваются организмом. Молочная кислота влияет на микрофлору желудочно-кишечного тракта. Присутствие в твороге молочных белков и жира, незаменимых аминокислот и солей кальция и фосфора делает его продуктом, необходимым для нормального развития организма человека и обладающим лечебными свойствами, творожные блюда рекомендуют использовать в детском, диетическом питании, для подростков. По виду тепловой обработки, блюда из творога бывают отварные, жареные и запеченные. Для улучшения аромата в творог можно добавить тертую цедру, ванилин.

Творог жирный и полужирный используют для подачи в натуральном виде. Перед приготовлением блюд, творог просматривают, протирают через сито (в небольшом количестве) или пропускают через протирочную машину. Для приготовления холодных блюд

рекомендуется использовать только творог из пастеризованного молока.



Рисунок 21.1 Творог

Холодные блюда из творога

Творог с молоком, сливками, сметаной или сахаром.

Для этого, берут творог укладывают горкой в тарелку или салатник, заливают молоком или сливками, предварительно охлажденными. Отдельно на розетке можно подать сахар или сахарную пудру. Можно также посыпать творог сахаром или сахарной пудрой. Молоко или сливки иногда подают отдельно в молочнике или в стакане. Если отпускают со сметаной, сверху в твороге делают углубление и в него наливают сметану. Можно украшать блюда свежими ягодами, фруктами, можно отпускать, посыпав измельченными орехами.

Сырники относятся к жареным блюдам из творога, можно готовить сырники с добавлением припущенной

моркови, можно в сырники добавлять изюм, цукаты, курагу.



Рисунок 21.2 Творог с молоком

Сырники из творога

- 1) Творог протирают
- 2) Добавляют часть муки (2/3 нормы, остальная часть для панирования)
- 3) Добавляют сырые яйца
- 4) Добавляют соль, сахар перемешивают
- 5) Формуют батон толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придавая кругло-приплюснутую форму толщиной 1.5 см
- 6) Обжаривают на разогретой с маслом сковороде с обеих сторон до образования золотистой корочки
- 7) Прогревают в жарочном шкафу (пароконвектомате) 5-7 минут

8. Отпускают на тарелке со сметаной или сладким соусом, или сгущенным молоком, или джемом



Рисунок 21.2 Сырники из творога

Сырники с морковью

- 1) Морковь очищают, мелко нарезают
- 2) Добавляют воду, масло, припускают
- 3) Всыпают манную крупу, заваривают
- 4) Охлаждают до 60 °С
- 5) Добавляют протертый творог
- 6) Добавляют муку
- 7) Добавляют сырые яйца
- 8) Добавляют соль, сахар, перемешивают
- 9) Формуют сырники
- 10) Обжаривают на разогретой с маслом сковороде с обеих сторон до образования золотистой корочки
- 11) Прогревают в жарочном шкафу (пароконвектомате) 5-7 минут

12) Отпускают на тарелке со сметаной



Рисунок 21.3 Сырники с морковью



Блюдо из творога — но в названии сыр? В Древней Руси творог получали из сырого молока — отсюда и название продукта, которым именовали творог вплоть до появления мануфактур.

Требования к качеству

1. Холодные блюда должны иметь кисломолочный вкус, с вкусом и запахом продуктов, входящих в состав блюда
2. Форма кругло-приплюснутая, поверхность ровная, без трещин
3. Цвет золотисто-желтый, без подгорелостей
4. Консистенция мягкая, однородная
5. Вкус кисло-сладкий, без посторонних привкусов и запаха

Хранят холодные изделия из творога при температуре 0...+6 °С, творожную массу хранят в неокисляющейся посуде в закрытом виде в холодильнике от 6 до 24 ч.

Сырники хранят в горячем состоянии не более 15 мин



Задания для совместного решения с преподавателем

Задание 1. Напишите алгоритм приготовления блюда Сырники с изюмом



Задания для самостоятельного решения:

Задание 1. Найдите ошибку повара



Творог со сметаной приготовил следующим образом:
Творог уложил горкой на тарелку, посыпал сахарной пудрой, украсил свежей клубникой.

Задание 2. Расставьте и укажите цифрами порядок этапов приготовления блюда Сырники с джемом

Добавляют соль, сахар перемешивают

Формуют батон толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придавая кругло-приплюснутую форму толщиной 1.5 см

Добавляют сырые яйца

Обжаривают на разогретой с маслом сковородке с обеих сторон до образования золотистой корочки

Добавляют часть муки (2/3 нормы, остальная часть для панирования)

Отпускают на тарелке с джемом

Прогревают в жарочном шкафу (пароконвектомате) 5-7 минут

Творог протирают



Задания повышенного уровня

Задание 1. Подчеркните правильный ответ:

1. Жирным считается творог с содержанием жира	а) менее 8% б) более 9% в) более 18%
2. Творог содержит	а) углеводы б) незаменимые аминокислоты в) заменимые аминокислоты
3. Перед приготовлением блюд творог	а) перебирают б) пропаривают в) протирают

Урок 22. Горячие блюда (отварные, запеченные).

Технология приготовления. Оформление и подача готовых блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд.

К отварным творожным блюдам относят вареники. Для приготовления горячих блюд в творог добавляют поваренную соль в количестве 10 г на 1 кг творога. Вареники – это блюдо, пришедшее из украинской национальной кухни и завоевавшее большую популярность. По форме они такие же, как пельмени, но крупнее по размеру. Вареники готовят с картофелем, капустой, фасолью, вишнями (и другими ягодами), яблоками, но чаще всего с творогом.

Вареники ленивые.

Отличаются вареники ленивые от вареников с творогом тем, что приготавливаются без теста.

- 1) Творог протирают
- 2) Добавляют сырые яйца
- 3) Добавляют соль, сахар
- 4) Добавляют муку, перемешивают
- 5) Массу формируют в виде тонкой колбаски диаметром 1.5 см, нарезают поперек на кружочки
- 6) Кладут в кипящую подсоленную воду
- 7) Варят при слабом кипении 4-5 минут

8) Вынимают и отпускают в тарелке с растопленным сливочным маслом или сметаной.

К запеченным блюдам из творога относятся запеканки и пудинги. Запеканки можно готовить с изюмом, цукатами, курагой. Пудинги приготавливают с изюмом, взбитыми белками, манной крупой. В пудинги можно добавлять толченые орехи.



Рисунок 22.1 Вареники ленивые

Запеканка из творога.

- 1) Творог протирают
- 2) Добавляют муку
- 3) Добавляют сырые яйца
- 4) Добавляют соль, сахар, перемешивают массу
- 5) Противень смазывают маслом и посыпают сухарями, выкладывают массу слоем 3-4 см

- 6) Поверхность разравнивают, смазывают сметаной
- 7) Запекают в жарочном шкафу (пароконвектомате) при температуре 230-250°C до образования на поверхности золотистой корочки

8) Готовую запеканку нарезают на порционные куски квадратной или прямоугольной формы. Отпускают на тарелке в горячем виде со сметаной, сметанным или сладким соусом.



Рисунок 22.2 Запеканка из творога

Пудинг из творога

- 1) Творог протирают
- 2) Добавляют яичные желтки, растертые с сахаром
- 3) Добавляют охлажденную заваренную манную крупу (в кипящую воду кладут ванилин, всыпают манную крупу и помешивая проваривают, затем охлаждают)
- 4) Добавляют подготовленный изюм (изюм перебирают, промывают, ошпаривают горячей водой)

- 5) Добавляют размягченное сливочное масло, соль
- 6) Все тщательно перемешивают
- 7) Вводят взбитые в густую пену белки, аккуратно перемешивают массу
- 8) Форму смазывают маслом и посыпают сухарями, выкладывают массу
- 9) Поверхность разравнивают, смазывают сметаной
- 10) Запекают в жарочном шкафу 25–35 мин до образования на поверхности красивой поджаристой корочки
- 11) Отпускают в горячем виде со сладким молочным соусом, сметаной или растопленным сливочным маслом.



Рисунок 22.3 Пудинг из творога

Требования к качеству

Вареники ленивые

1. Целые, сохранившие форму
2. Цвет белый, с чуть серовато-белым оттенком
3. Консистенция мягкая, сочная
4. Без посторонних привкусов и запаха

Пудинги, запеканки

1. Поверхность гладкая, золотистого цвета, без подгорелостей
2. Консистенция мягкая, на разрезе цвет белый или желтый
3. Вкус кисло- сладкий

В изделиях из творога недопустимы горький привкус, затхлый запах, жидкая консистенция, ярко выраженная кислотность.

Сроки хранения

Вареники, хранят на мармите не более 15 мин,
пудинги 30 мин,
запеканки 1 ч.



Слово «творог» со старославянского языка переводится как «молоко, сделанное твердым»



Задания для совместного решения с преподавателем

Задание 1. Напишите алгоритм приготовления блюда Запеканка из творога с изюмом



Задания для самостоятельного решения:

Задание 1. Напишите алгоритм приготовления блюда Запеканка из творога с курагой

Задание 2. Убери лишнее. Вычеркните продукты, которые не входят в состав блюда Запеканка с цукатами

Молоко Изюм Творог Ванилин Мука Яйцо Масло
Соль Сахар Цукаты Перец молотый Кефир
Сметана



Задания повышенного уровня

Задание 1. Подумайте, и ответьте на следующие вопросы:

1. Почему поверхность запеканки белая?

2. Почему пудинг имеет затхлый привкус?

3. Почему вареники в готовом виде не сохранили форму?

Урок 23. Практическое занятие № 2. Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт приготовления блюд из яиц и творога.

Ход занятия:

1. Вспомнить какие блюда относятся к блюдам из яиц
2. Вспомнить какие блюда относятся к блюдам из творога
3. Рассмотреть, что собой представляет технологическая карта
4. Самостоятельно составить технологические карты

Технологическая карта №

Наименование организации ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Номер рецептуры 289 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996 г

Наименование блюда Рулет яичный с морковью

Наименование сырья	Брутто	Нетто
--------------------	--------	-------

Яйца	3шт	120
Молоко	45	45
Масса омлетной смеси	-	165
Масло растительное	10	10
Масса готового омлета	-	160
Морковь	55	44
Масса припущенной моркови	-	40
Соус молочный густой для фарширования № 552	-	15
Молоко	11	11
Масло сливочное	2	2
Мука пшеничная	2	2
Бульон или вода	2	2
Масса фарша	-	55
Масса полуфабриката	-	215
Масса готового рулета	-	180
Масло сливочное	5	5
Выход	-	185

Технологический процесс приготовления:

1. К яйцам добавляют молоко, соль, тщательно размешивают и подготовленную массу выливают тонким слоем на противень, смазанный маргарином, и выпекают. На выпеченный омлет кладут фарш и заворачивают в виде рулета. Запекают в жарочном шкафу.

2. Для приготовления фарша подготовленную морковь шинкуют и припускают, заправляют густым

молочным соусом. При отпуске рулет поливают растопленным жиром.

3. Для приготовления соуса: пассированную на масле муку разводят горячим молоком и варят 7-10мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

Отпуск: на подогретую тарелку выкладывают рулет и поливают растопленным сливочным маслом.

Температура подачи – 60-65°С.

Внешний вид: яичная масса равномерно окрашена. Квадратной или прямоугольной формы, или в виде продолговатого пирожка, сверху полита жиром.

Цвет: светло-жёлтый, светло-оранжевый.

Вкус и запах: характерный для свежих яиц компонентов, входящих в состав блюда.

Консистенция: мягкая, слегка плотная

Задание 1. Пользуясь сборником рецептов, по образцу сделать технологическую карту на блюдо **Яйца, запеченные под молочным соусом**

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Яйца		
Хлеб пшеничный		
Масло сливочное		
Соус молочный № 549		
Молоко		
Масло сливочное		
Мука пшеничная		
Бульон		
Сахар		
Сыр		
Масса запеченных яиц		
Масло сливочное		
Выход		

Задание 2. Пользуясь сборником рецептов, по образцу сделать технологическую карту на блюдо **Омлет натуральный**

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Яйца		
Молоко		
Масса омлетной смеси		
Масло растительное		
Масса готового омлета		
Масло сливочное		
Выход		

Задание 3. Пользуясь сборником рецептов, по образцу сделать технологическую карту на блюдо **Творожные шарики**

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
-------------------------------	---------------	--------------

Наименование сырья	1 порция		38 порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Творог	91	90		
Крупа манная	10	10		
Сахар	15	15		
Яйца	1/2шт	20		
Изюм	15,3	15		
Орехи	10	10		
Масло сливочное	10	10		
Ванилин	0,02	0,02		
Сухари	5	5		
Сметана	5	5		
Масса готового пудинга	-	150		
Сметана	30	30		
Выход	-	180		

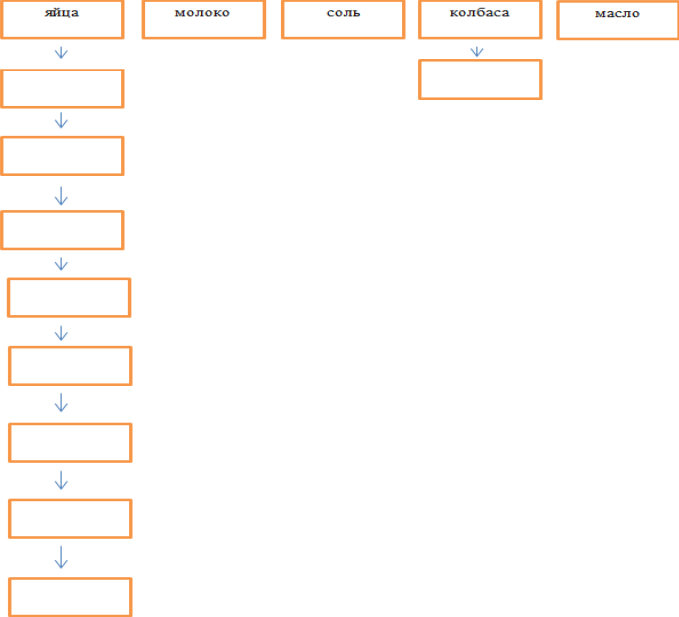
Задание 2. Пользуясь, сборником рецептов самостоятельно сделать технологическую карту на блюдо **Запеканка из творога со сметаной** 25 порций

Урок 25. Практическое занятие №2. Составление технологических схем приготовления блюд из яиц и творога.

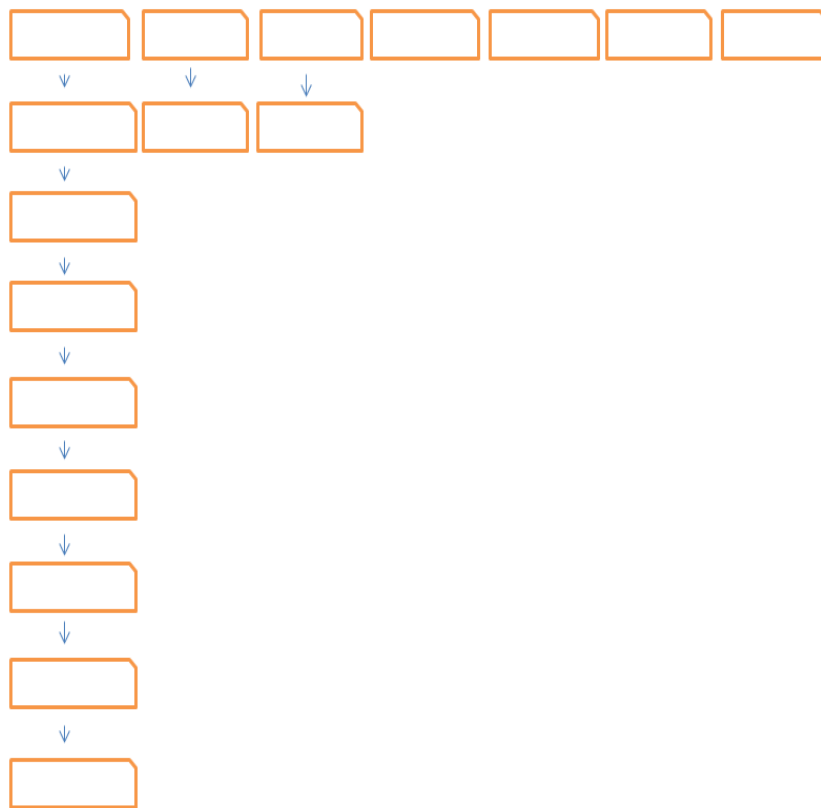
Ход занятия:

- 1. Повторить правила обработки яиц
- 2. Повторить правила приготовления блюд из яиц
- 3. Повторить правила приготовления холодных блюд из творога
- 4. Повторить правила приготовления горячих блюд из творога
- 5. Составить схемы приготовления блюд

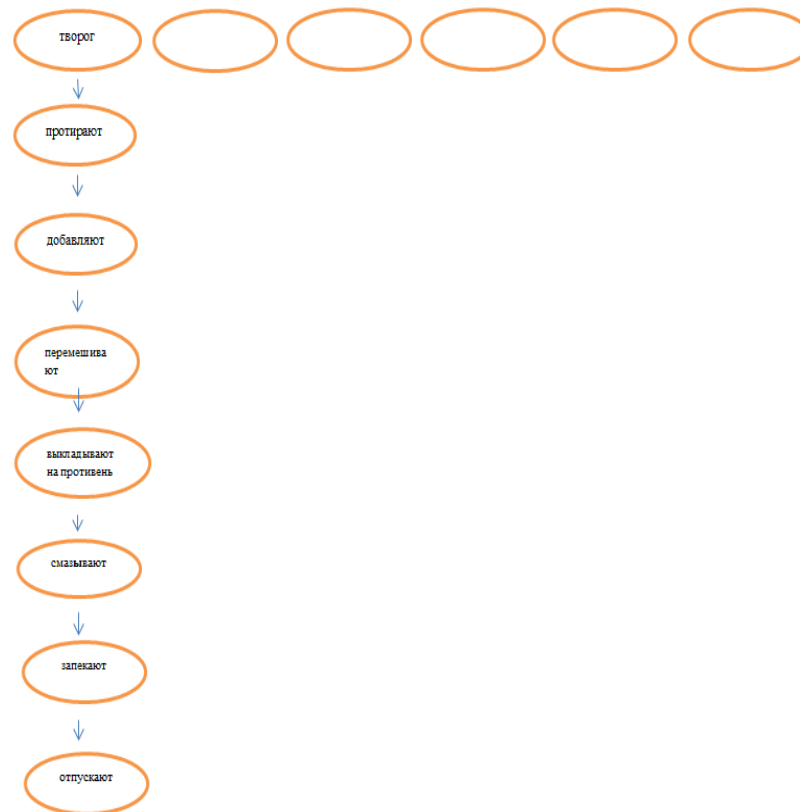
Задание 1. Напишите правила обработки яиц:



Задание 2. Составьте схему приготовления Омлета, смешанного с колбасой



Задание 3. Составьте схему приготовления запеканки



Задание 4. Составьте схему приготовления сырников

Задание 5. Напишите, чем отличаются запеканки от пудингов

Задание 6. Напишите, с какими наполнителями можно приготовить яичницу

Задание 7. Напишите, какой жирности поступает творог на предприятия питания:

Задание 8. Напишите алгоритм приготовления блюда **Вареники ленивые**

Задание 9. Напишите, какие блюда можно приготовить из данного перечня продуктов:
Молоко, соль, сахар, яйца, бекон, масло сливочное, творог, масло растительное, шампиньоны, мука, лук репчатый.

Задание 10. Совместно с преподавателем сделайте выводы практической работы

Тема 1.4. Товароведная характеристика и качественная оценка муки, молока, жиров, сахара. Ведение технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров.

Урок 26 Характеристика сырья. Химический состав муки, молока, жиров, сахара. Подготовка сырья к тепловой обработке.

В зависимости от используемого сырья (зерна) муку делят на виды:

1. Основные — пшеничная и ржаная;
2. Второстепенные — ячменная, кукурузная и соевая (могут использоваться в хлебопечении, но в небольших количествах);



Рисунок 26.1 Мука пшеничная, мука кукурузная

3. Специального назначения — овсяная, рисовая, гречневая, гороховая (используются в пищевконцентратной промышленности); мука набухающая (для производства заварных сортов хлеба).

В зависимости от целевого использования мука пшеничная подразделяется на хлебопекарную, макаронную и общего назначения. Мука пшеничная, вырабатываемая из мягкой пшеницы или с добавлением 20% твердой пшеницы (дурум), предназначена для производства хлеба, хлебобулочных изделий, мучных кондитерских и кулинарных изделий, а также продажи в розничной сети. На предприятиях питания в основном используют муку высшего и первого сортов.



Рисунок 26.2 Мука гречневая

Описание: мука — это порошкообразный продукт, получаемый в результате измельчения зерна с отделением или без отделения отрубей, Химический состав муки: белки, жиры, крахмал, клетчатка, минеральные соли, витамины группы В
Кулинарное использование: для производства макаронных изделий, хлеба, хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий.

Молоко

Описание: натуральный, высокопитательный продукт, включающий все вещества, необходимые для поддержания жизни и развития организма в течение длительного времени



Рисунок 26.3 Молоко натуральное

Химический состав: вода, молочный жир, белки, молочный сахар, минеральные вещества (соли кальция, фосфора, калия, магния), витамины (А, D, Е, группы В).

Кулинарное использование: для приготовления различных видов теста, молочных каш, супов, некоторых блюд, горячих напитков.

Виды молока:

1. Натуральное молоко — это необезжиренное молоко без каких-либо добавок.

2. Обезжиренное молоко — обезжиренная часть молока, получаемая сепарированием и содержащая не более 0,05% жира.

3. Сливки — жировая часть молока, получаемая сепарированием.

4. Пастеризованное молоко — молоко, подвергнутое термической обработке при определенных температурных режимах.

5. Нормализованное молоко — пастеризованное молоко, доведенное до требуемого содержания жира.

6. Цельное молоко — нормализованное или восстановленное молоко с установленным содержанием жира.

7. Нежирное молоко — пастеризованное молоко, вырабатываемое из обезжиренного молока.

8. Восстановленное молоко — молоко с содержанием жира 3,5, 3,2 и 2,5%, вырабатываемое полностью или частично из сухого коровьего молока.

9. Топленое молоко — нормализованное молоко с содержанием жира 4 или 6%, подвергнутое гомогенизации, пастеризованное при температуре не ниже 95 °С с выдержкой 3—4 ч.

10. Стерилизованное молоко — молоко, подвергнутое гомогенизации и высокотемпературной термической обработке — при температурах выше 100 С.

Жиры относятся к основным пищевым веществам и являются обязательным компонентом пищи.



Схема 26.1 Классификация жиров

Описание: твердые (бараний, говяжий и др.) в виде брикетов белого цвета, жидкие (подсолнечное, кукурузное, оливковое масло) вязкие, золотистого оттенка.

Химический состав: жирные кислоты, жирорастворимые витамины, фосфатиды.

Кулинарное использование: для приготовления различных блюд, входят практически во все виды теста.



Рисунок 26.4 Бараний жир

Сахар — бытовое название сахарозы. Тростниковый и свекловичный сахар (сахарный песок, рафинад) является важным пищевым продуктом. Обычный сахар (сахароза) относится к углеводам, которые считаются ценными питательными веществами, обеспечивающими организм необходимой энергией. Основными источниками получения сахара в промышленности являются сахарная свёкла и сахарный тростник.



Рисунок 26.5 Сахар-песок

Сахар выпускается следующих видов:

Сахар-песок, сахар-рафинад леденцовый, сахар, сахар-рафинад



Рисунок 26.6 Сахар-рафинад



Рисунок 26.7 Леденцовый сахар

Описание: сыпучий продукт белого цвета, сладкого вкуса, состоящий из однородных кристаллов размером 0,2...2,5 мм.

Химический состав: Углеводы, вода, моно- и дисахариды, кальций, натрий, калий, железо.

Кулинарное использование: используют для приготовления сахарной пудры, теста, десертов, входит в ряд блюд.



Если человек употребляет много сахара, у него появляется зависимость. И дело здесь даже не столько в том, что хочется снова ощутить этот приятный сладкий вкус, сколько в том, что при попадании в организм он способствует выработке гормона радости.



Задания для совместного решения с преподавателем

Задание 1. Напишите правила подготовки к тепловой обработке следующего сырья:

Мука _____

Молоко _____

Жиры _____

Сахар _____

Соль _____



Задания для самостоятельного решения:

Задание 1. Подумайте, и ответьте на следующие вопросы:

1. Основные виды муки

2. Какие витамины входят в состав молока

3. На какие виды делятся жиры

Урок 27. Приготовление теста для блинов. Оформление и подача готовых блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд.

Тесто для блинов приготавливают с добавлением дрожжей.

Дрожжи используют прессованные и сухие.



Рисунок 27.1 Прессованные дрожжи

Прессованные дрожжи имеют светло-кремовую или светло-серую окраску, приятный, слегка спиртовой запах. Дрожжи являются биологическими разрыхлителями. Перед употреблением прессованные дрожжи освобождают от упаковки, растворяют теплой водой (30-35 °С) и процеживают через сито.

Сухие дрожжи на предприятия питания в виде порошка, имеют желтовато-серый цвет. Сухие дрожжи

перед употреблением смешивают с мукой и разводят теплой водой (25-30°С).



Рисунок 27.2 Сухие дрожжи

В процессе брожения дрожжи выделяют углекислый газ, спирт и другие соединения, какие позволяют тесту подниматься и изменять его физические свойства. При правильном брожении, в зависимости от качества муки, среди прочего, можно получить надлежащие внешние и внутренние качества теста (зернистость и структуру), подходящие для определенного готового продукта.

Вместе со спиртом выделяется небольшое количество других летучих соединений. Они участвуют в создании оригинального вкуса и аромата выпеченных дрожжевых продуктов. При этом стоит отметить, что большинство соединений и весь спирт испаряются при выпечке.

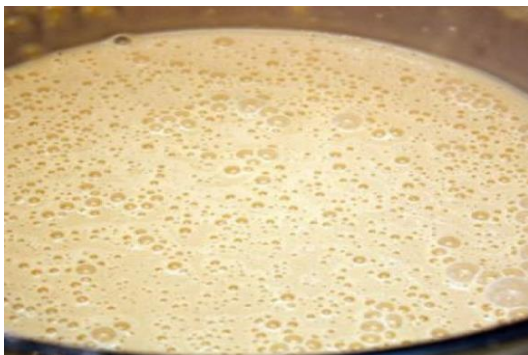


Рисунок 27.3 Тесто для блинов

Для приготовления теста для блинов на 1 кг муки берут 1,5 л жидкости.

Алгоритм приготовления теста для блинов

- 1). Молоко, или воду, или смесь молока и воды подогревают до температуры 35-40 °С)
- 2). Добавляют соль, сахар и перемешивают
- 3). Вводят подготовленные дрожжи
- 4). Всыпают просеянную муку
- 5). Добавляют яйца и перемешивают до образования однородной массы
- 6). Тесто ставят в теплое место, для брожения дрожжей на 2-2.5 часа
- 7). Через 1-1.5 часа тесто перемешивают (обминка теста, для удаления углекислого газа)
- 8). Готовое тесто выпекают на разогретой с маслом сковороде с двух сторон до образования золотистого цвета



Рисунок 27.4 Блины с вареньем

Отпускают блины со сметаной
На тарелку укладывают блины, сбоку кладут сметану
Можно отпускать блины с вареньем или джемом
Можно отпускать блины с икрой

Требования к качеству

1. Блины должны быть хорошо пропечены
2. Структура мелкопористая, равномерной толщины
3. Без подсохших краёв
4. Цвет – жёлтый или светло-коричневый.
5. Консистенция мягкая, эластичная
6. Не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость

Сроки хранения блюд

Хранят на мармите, отпускают в горячем виде в течение 6 часов



Задания для самостоятельного решения:

Задание 1. Убери лишнее. Вычеркните продукты, которые не входят в состав блюда Блины со сгущенным молоком

Молоко Творог Соль Перец молотый Сметана
Мука Сахар Яйца Дрожжи Сгущенное молоко

Задание 2. Напишите, как приготовить следующие продукты

Мука _____

Дрожжи _____



Задания повышенного уровня

Задание 1. Подчеркните правильный ответ:

1. Для приготовления дрожжевого теста,	а) охлаждают б) подогревают
--	--------------------------------

молоко	в) замораживают
2. В процессе брожения тесто обминают для удаления	а) сахаров б) влажности в) углекислого газа
3. Дрожжи добавляют в тесто для:	а) упругости б) разрыхления в) вкуса

Урок 28. Приготовление теста для блинчиков. Оформление и подача готовых блюд (фаршированных блинчиков). Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд.

Для блинчиков тесто готовят без дрожжей. Блинчики отпускают с вареньем, джемом, сметаной, сгущенным молоком, с маслом и т.д. Так же блинчики можно приготовить фаршированными.

Алгоритм приготовления теста для блинчиков

- 1) В посуду кладут яйца, соль, сахар и взбивают венчиком.
- 2) Добавляют молоко или смесь молока и воды.
- 3) Всыпают просеянную муку (50% нормы), перемешивают до образования однородной массы.
- 4) Постепенно всыпают оставшуюся муку и хорошо перемешивают. Тесто должно быть без комочков (если тесто с комочками, то следует его процедить через сито).

- 5) Выпекают (жарят) блинчики на разогретой с маслом сковороде, с двух сторон.
6) Отпускают.



Блины, история происхождения которых может быть очень туманна, употреблялись только в соответствии с традициями. Их можно было брать только руками и запрещалось использовать столовые приборы при «блинной» трапезе. Если человек позволял себе разрезать блин ножом, то его били палками до смерти, как осквернителя божественного солнца. Традиции, связанные с употреблением блинов, у каждого народа свои, так же как и рецепты

Блины, история происхождения которых может быть очень туманна, употреблялись только в соответствии с традициями. Их можно было брать только руками и запрещалось использовать столовые приборы при «блинной» трапезе. Если человек позволял себе разрезать блин ножом, то его били палками до смерти, как осквернителя божественного солнца. Традиции, связанные с употреблением блинов, у каждого народа свои, так же как и рецепты

Блинчики с медом

Готовые блинчики укладывают на тарелку, сбоку наливают мед



Рисунок 28.1 Блинчики с медом

Блинчики с маслом

Готовые блинчики укладывают на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом

Фаршированные блинчики

Фаршировать блинчики можно различными начинками.

Блинчики, фаршированные яйцом с зеленым луком

1) В посуду кладут яйца, соль, сахар и взбивают венчиком

- 2) Добавляют молоко или смесь молока и воды
- 3) Всыпают просеянную муку (50% нормы), перемешивают до образования однородной массы
- 4) Постепенно всыпают оставшуюся муку и хорошо перемешивают. Тесто должно быть без комочков (если тесто с комочками, то следует его процедить через сито)
- 5) Выпекают (жарят) блинчики на разогретой с маслом сковородке, с двух сторон
- 6) На середину укладывают фарш (начинку), сворачивают в виде конвертика
- 7) Укладывают на противень, ставят в жарочный шкаф (пароконвектомат) на 5-7 минут
- 8) Укладывают на тарелку и поливают растопленным сливочным маслом

Приготовление фарша (начинки): яйца сварить вкрутую и мелко нарезать, добавить обработанный и нарезанный зеленый лук, посолить, добавить масло, перемешать.



Рисунок 28.2 Блинчики, фаршированные яйцом зеленым луком

Блинчики, фаршированные повидлом

- 1) В посуду кладут яйца, соль, сахар и взбивают венчиком
- 2) Добавляют молоко или смесь молока и воды
- 3) Всыпают просеянную муку (50% нормы), перемешивают до образования однородной массы
- 4) Постепенно всыпают оставшуюся муку и хорошо перемешивают. Тесто должно быть без комочков (если тесто с комочками, то следует его процедить через сито)
- 5) Выпекают (жарят) блинчики на разогретой с маслом сковородке, с двух сторон
- 6) На середину укладывают повидло, сворачивают в виде рулетика (трубочки)
- 7) Укладывают на противень, ставят в жарочный шкаф (пароконвектомат) на 5-7 минут
- 8) Укладывают на тарелку и поливают растопленным сливочным маслом



Рисунок 28.3 Блинчики, фаршированные повидлом

Требования к качеству

1. Блинчики должны быть хорошо пропечены.
2. Структура мелкопористая, без комковатостей, равномерной толщины.
3. Без подсохших краёв.
4. Цвет – жёлтый или светло-коричневый.
5. Консистенция мягкая, эластичная.
6. Не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость.

Хранят блюда

При температуре 2-6 °С 12 ч.



Задания для совместного решения с преподавателем

Задание 1. Напишите алгоритм приготовления блюда **Блинчики, фаршированные творогом**

Задание 2. Напишите приготовление фарша (начинки) из свежих яблок, для фарширования блинчиков



Задания для самостоятельного решения:

Задание 1. Найдите ошибку повара



Повар приготовил тесто для блинчиков следующим образом: смешал соль с молоком, добавил муку, перемешал, добавил оставшуюся муку, смазал сковороду маслом и стал выпекать блинчики



Задания повышенного уровня

Задание 1. Подумайте и ответьте на следующие вопросы:

1. Почему блинчики прилипают к сковороде и плохо переворачиваются?

2. Почему у блинчиков горьковатый привкус?

3. Почему структура блинчиков комковатая?

Урок 29. Приготовление теста для оладий. Оформление и подача готовых блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд.

Оладьи готовят из дрожжевого теста, представляют собой небольшие лепешки округлой формы в диаметре 5-6 см, толщиной 1-1.5 см.



Рисунок 29.1 Оладьи

Отпускают оладьи с маслом, медом, сметаной, вареньем и т.д. Оладьи можно готовить с изюмом, кусочками фруктов.

Для приготовления теста для блинов на 1 кг муки берут 1,5 л жидкости.

Алгоритм приготовления теста для оладий

- 1) Молоко, или воду, или смесь молока и воды подогревают до температуры 35-40 °С)
- 2) Добавляют соль, сахар и перемешивают
- 3) Вводят подготовленные дрожжи
- 4) Всыпают просеянную муку
- 5) Добавляют яйца и перемешивают до образования однородной массы



Рисунок 29.2 Тесто для оладий

6) Тесто ставят в теплое место, для брожения дрожжей на 2.5 -3 часа

7) Через 1.5-2 часа тесто перемешивают (обминка теста, для удаления углекислого газа)

8) Готовое тесто выкладывают ложкой на разогретую с маслом сковороду, и обжаривают на среднем нагреве с двух сторон до образования золотистого цвета

9) Отпускают



В присловьях об оладьях часто упоминается некая Маланья, и они при этом выступают в качестве мерил положительности ее образа.

Судите сами:

— Дали голодной Маланье оладьи, а она говорит: «Испечены неладно» (капризная, однако).

— У Маланьи с маслом и оладьи (щедрая какая!).

— Какова Маланья, таковы у ней и оладьи (может быть и похвалой, и упреком).

Оладьи со сметаной

Оладьи (2-3 шт на порцию) укладывают на тарелку, сбоку укладывают сметану



Рисунок 29.3 Оладьи со сметаной

Оладьи с медом

Оладьи (2-3 шт. на порцию) укладывают на тарелку и поливают мёдом



Рисунок 29.4 Оладьи с медом

Требования к качеству

1. Круглая или продолговатая форма,
2. Края ровные
3. Мякиш хорошо пропеченный, не липкий
4. Структура пористая
5. Подрумяненные, не подгоревшие, золотистые (до светло-коричневого)
6. Без посторонних привкуса и запаха

Срок реализации: в течение 30 минут, оладьи до отпуска хранят стопками в посуде с крышкой.



Задания для совместного решения с преподавателем

Задание 1. Напишите алгоритм приготовления блюда **Оладьи с изюмом.**



Задания для самостоятельного решения:

Задание 1. Уберите лишнее. Вычеркните продукты, которые не входят в состав блюда **Оладьи с джемом**

Мука	Сахар	Сметана	Соль	Молоко	Дрожжи
Творог	Джем	Масло	Манная крупа	Яйца	

Задание 2. Расставьте и укажите цифрами порядок этапов приготовления блюда **Оладьи с вареньем.**

- _Тесто ставят в теплое место, для брожения дрожжей на 2.5 -3 часа
- _Добавляют яйца и перемешивают до образования однородной массы
- _Отпускают с вареньем
- _Через 1.5-2 часа тесто перемешивают (обминка теста, для удаления углекислого газа)
- _Добавляют соль, сахар и перемешивают
- _Всыпают просеянную муку
- _Молоко, или воду, или смесь молока и воды подогревают до температуры 35-40 °С)
- _Готовое тесто выкладывают ложкой на разогретую с маслом сковороду, и обжаривают на среднем нагреве с двух сторон до образования золотистого цвета
- _Вводят подготовленные дрожжи



Задания повышенного уровня

Задание 1. Подумайте и ответьте на следующие вопросы:

1. Почему сверху оладьи имеют слегка подгоревшую поверхность, а внутри мякиш сырой?

2. Почему готовые оладьи низкие, не пышные?

3. Почему хруст на зубах?

Урок 30. Приготовление теста для лапши, Определение количественного соотношения составных частей теста, замес теста, раскатка и шинковка лапши. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд.

Тесто для домашней лапши приготавливают. Используют домашнюю лапшу для приготовления первых блюд или гарниров.



Рисунок 30.1 Лапша домашняя

Тесто для домашней лапши получается густое (тугое). Соотношение муки и воды для теста домашней лапши: на 1 кг муки берут 200мл воды. Воду следует подогреть до 30-35°C.

Тесто для домашней лапши можно замешивать вручную, а можно в тестомесильных аппаратах.

Алгоритм приготовления домашней лапши

1) Просеянную муку насыпают горкой, делают углубление.

2) В углубление наливают воду, растворенной в ней солью и яйцом.

3) Все хорошо вымешивают, скатывают в шар.

4) Тесто оставляют на 30 минут, накрыв полотенцем или пищевой пленкой (для набухания клейковины муки).

5) Тесто раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм.

6) Пласт слегка подсушивают.

7) Подсушенный пласт нарезают на полоски шириной 34-45 мм, и нарезают поперек соломкой.

8) Нарезанную лапшу высушивают при температуре 40-50 °С.

Если домашняя лапша используется для супов, то рекомендуется сначала отварить в подсоленной кипящей воде до полуготовности (для того, чтобы убрать излишки муки, которые могут придать мутность бульону), затем добавлять в бульон и варить до готовности.

Если домашняя лапша используется для гарнира, то следует отваривать ее в подсоленной кипящей воде до готовности.



Придумали лапшу, как принято считать, китайцы. А уж от китайцев нехитрый на первый взгляд прием отваривания в воде раскатанного пресного теста пошел гулять по всему свету. Особенно полюбилась лапша тюркским народам. Теперь уж невозможно представить праздничный стол казахов или киргизов без бешбармака, узбекский и уйгурский без лагмана.

Требования к качеству

1. Изделие в виде полосок.
2. Поверхность слегка шероховатая, излом мучнистый.
3. Вкус и запах - свойственные макаронным изделиям, без привкуса горечи, затхлости, запаха плесени и других посторонних привкуса и запаха.
4. Цвет - однородный с желтоватым оттенком, без следов непромеса.
5. Консистенция - мягкая, однородная.

Хорошо высушенная домашняя лапша может храниться при комнатной температуре в течение 3 месяцев.



Задания для самостоятельного решения:

Задание 1. Напишите этапы (алгоритм) приготовления лапши домашней для гарнира

Задание 2. Уберите лишнее. Вычеркните продукты, которые не входят в состав теста для лапши домашней

Молоко Вода Соль Сахар Мука Сметана Яйца
Дрожжи



Задания повышенного уровня

Задание 1. Подчеркните правильный ответ:

1. Для чего просеивают муку через сито	а) для просушивания б) для удаления посторонних
--	--

	примесей в) для удаления излишков муки
2.Для чего перед раскаткой тесто оставляют на 30 минут	а) для брожения б) для расстойки в) для набухания клейковины
3.Тесто для лапши домашней должно быть	а) тугое б) жидкое в) рассыпчатое



Рисунок 31.1 Пресное тесто

Урок 31. Приготовление теста для пельменей, вареников. Определение количественного соотношения составных частей теста, замес теста, разделка вареников, приготовление фарша для вареников, варка вареников. Технология приготовления. Оформление и подача готовых блюд.

Для пельменей и вареников готовят густое пресное тесто. Тесто можно замешивать вручную на столе с деревянной поверхностью или на большой деревянной доске, можно в тестомесильных аппаратах.

Соотношение муки и воды для теста на пельмени и вареники: 1 кг муки 350 мл воды. Воду следует подогреть до 30-35°C.

Алгоритм приготовления пельменей

- 1) Просеянную муку насыпают горкой, делают углубление.
- 2) В углубление наливают воду, растворенной в ней солью и яйцом.
- 3) Все хорошо вымешивают, скатывают в шар.
- 4) Тесто оставляют на 30 минут, накрыв полотенцем или пищевой пленкой (для набухания клейковины муки).
- 5) Тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5 -2 мм.
- 6) Специальным приспособлением вырезают кружочки.
- 7) На середину укладывают фарш, края соединяют, придавая форму.
- 8) Отваривают в кипящей подсоленной воде.

На 1 кг при варке берут 4 л воды, 20 г соли.
Отваривают при слабом кипении 5-7 минут.



Рисунок 31.2 Отварные пельмени



Рисунок 32.3 Пельмени со сметаной

Отпускают пельмени

- с маслом
- сметаной

Можно посыпать зеленью (петрушка, укроп).

Фарш для пельменей может быть мясной или рыбный.

Приготовление фарша: мякоть мяса или рыбы пропускают через мясорубку, добавляют мелко нарезанный репчатый лук, соль, черный молотый перец, тщательно перемешивают.



Изначально название блюда складывалось из двух удмуртских слов — «ухо» (пель) и «хлеб» (нянь). Кусочек мяса, завернутый в тесто, и в самом деле напоминал ушную раковину человека. Ну, а «пель-нянь» со временем превратился в пельмень.

Вареники делают крупнее, чем пельмени и с различными фаршами: творожный, картофельный, ягодный, капустный.

В тесто для вареников добавляют воду с молоком.



Рисунок 32.4 Вареники

Алгоритм приготовления вареников с творогом

- 1) Просеянную муку насыпают горкой, делают углубление.
- 2) В углубление наливают воду с молоком, растворенной в ней солью и яйцом.
- 3) Все хорошо вымешивают, скатывают в шар.
- 4) Тесто оставляют на 30 минут, накрыв полотенцем или пищевой пленкой (для набухания клейковины муки).
- 5) Тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5 -2 мм.
- 6) Специальным приспособлением вырезают кружочки.
- 7) На середину укладывают фарш, края соединяют, придавая форму полумесяца.
- 8) Отваривают в кипящей подсоленной воде.
- 9) Отпускают полив маслом или сметаной.

Для фарша:

- 1.Творог протирают
- 2.Добавляют сахар, ванилин
- 3.Добавляют муку
- 4.Добавляют сырые яйца, перемешивают

Требования к качеству

1. Недеформированная форма
2. Края хорошо заделаны, фарш не выступает
3. Сочная консистенция
4. Без посторонних привкуса и запаха



Задания для совместного решения с преподавателем

Задание 1. Напишите алгоритм приготовления блюда **Вареники с картошкой.**



Задания для самостоятельного решения:

Задание 2. Напишите алгоритм приготовления блюда Вареники с капустой.

Задание 1. Найдите ошибку повара



Повар отварил пельмени следующим образом: в холодную воду положил пельмени, добавил перец черный, отварил. Выложил в тарелку, сверху украсил земляничным вареньем

Задание 2. Убери лишнее. Вычеркните продукты, которые не входят в состав блюда Вареники с ягодами

Сырые яйца Мука Масло сливочное Вода Черный
 перец Соль Сахар Вареные яйца Молоко Ягоды
 Сметана

Урок 32. Практическое занятие 3. Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт приготовления мучных блюд.

Ход занятия:

1. Вспомнить какие блюда относятся к мучным блюдам
2. Рассмотреть, что собой представляет технологическая карта
3. Самостоятельно составить технологические карты

Технологическая карта №

Наименование организации ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Номер рецептуры 674 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996 г.

Наименование блюда **Блины со сметаной**

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	75	75
Сахар	3	3
Вода	118	118
Дрожжи (прессованные)	3	3
Соль	1,5	1,5
Масса теста	-	195
Масло растительное	5	5
Масло сливочное	10	10
или сметана	20	20
Выход: со сметаной		170

Технологический процесс приготовления:

1. В небольшом количестве воды или молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной жидкостью, подогретой до температуры 35-40°С.
2. Добавляют муку и перемешивают до образования однородной массы. замешанное тесто оставляют в теплом месте на 3 часа. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).
3. Блины выпекают с обеих сторон на нагретой сковороде, смазанной жиром. Толщина блинов должна быть не менее 3 мм.

Отпуск: на подогретую тарелку выкладывают блины 3 шт. на порцию, сбоку укладывают сметану.

Температура подачи – 60-65'С.

внешний вид – круглая форма, толщина не более 3 мм.

цвет – золотистый.

вкус – сладковатый, характерный для входящих компонентов.

консистенция – однородная, мягкая.

Задание 1. Пользуясь сборником рецептов, по образцу самостоятельно сделать технологическую карту на блюдо **Блинчики, фаршированные яйцом с зеленым луком**

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Мука пшеничная		
Молоко или вода		
Яйца		
Сахар		
Соль		
Масса теста		

Масло растительное		
Фарш из зеленого лука с яйцом № 729		
Лук зеленый		
Масло сливочное		
Яйца		
Петрушка (зелень)		
Соль		
Выход		

Задание 2. Пользуясь сборником рецептов, по образцу самостоятельно сделать технологическую карту на блюдо **Вареники с творогом и сметаной**

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Тесто для вареников		
Мука пшеничная		
Яйца		
Молоко или вода		
Сахар		
Соль		
Фарш творожный №734		
Творог		
Яйца		
Сахар		
Мука пшеничная		
Ванилин		
Масса сырых вареников		
Масса вареных вареников		
Сметана		
Выход		

Задание 3. Пользуясь сборником рецептов, по образцу самостоятельно сделать технологическую карту на блюдо **Оладьи с медом**

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Мука пшеничная		
Сахар		
Яйца		
Молоко		
Дрожжи (прессованные)		
Соль		
Масса теста		
Масло растительное		
Мед		
Выход:		

Урок 33. Практическое занятие 3. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт приготовления мучных блюд.

Составление технологических карт на определенное количество порций

Ход занятия:

1. Повторить мучные блюда
2. Повторить, что собой представляет технологическая карта
3. Составить технологическую карту на определенное количество порций

Задание 1. Совместно с преподавателем пользуясь сборником рецептур, сделать технологическую карту на блюдо **Блинчики, фаршированные творогом 23 порции**

Наименование сырья	1 порция		23 порции	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	41	41		
Молоко или вода	104	104		
Яйца	1/5шт	8		
Сахар	2	2		
Соль	0,8	0,8		
Масса теста	-	153		
Масло растительное	5	5		
Фарш творожный № 733		50		
Творог		45		
Яйца	1/20 шт.	2		
Сахар	4	4		
Масло сливочное	5	5		
Выход	-	155		

Задание 2. Пользуясь сборником рецептов, по образцу самостоятельно сделать технологическую карту на блюдо **Оладьи с маслом сливочным 56 порций**

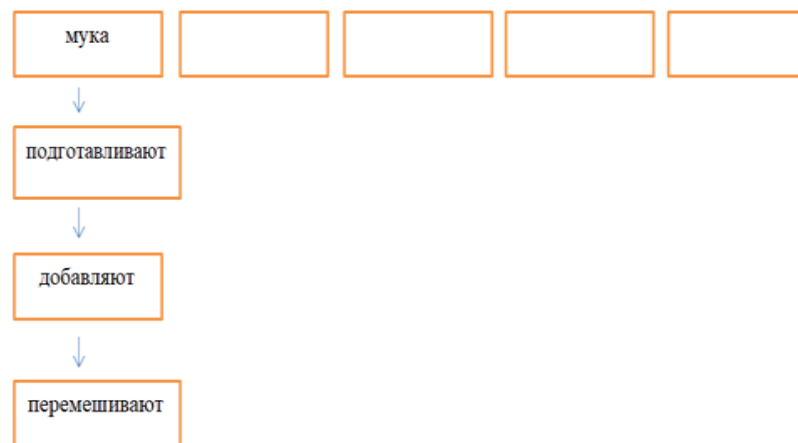
Урок 34. Практическое занятие 3. Составление технологических схем приготовления мучных блюд.

Ход занятия:

1. Повторить правила обработки муки.
2. Повторить правила подготовки продуктов для мучных блюд.
3. Повторить правила приготовления мучных блюд.
4. Составить схему приготовления мучных блюд.

Задание 1. Напишите правила подготовки продуктов для мучных блюд

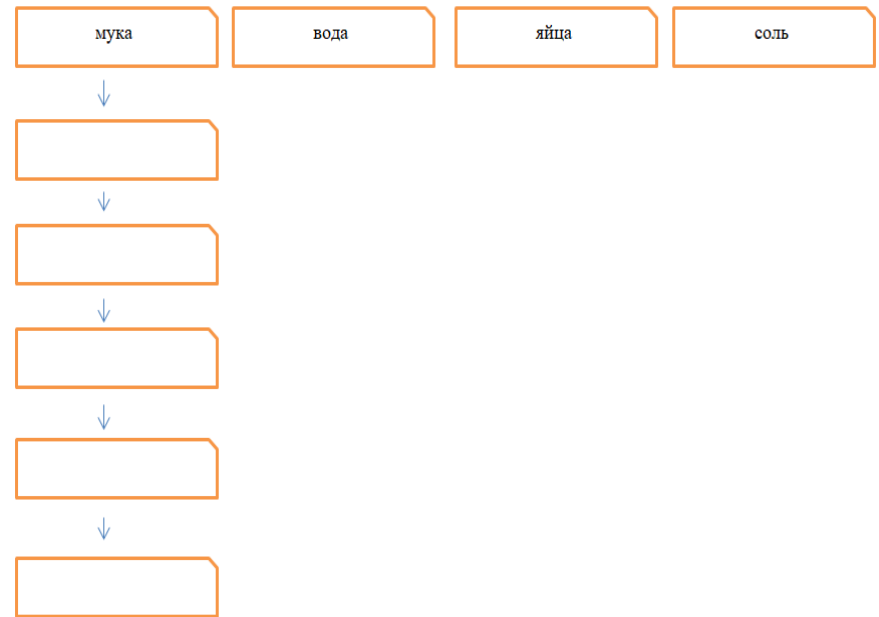
Задание 2. Совместно с преподавателем составить схему приготовления теста для блинчиков



Задание 3. Напишите с чем и как можно отпускать блинчики

Задание 4. Напишите, чем можно фаршировать блинчики

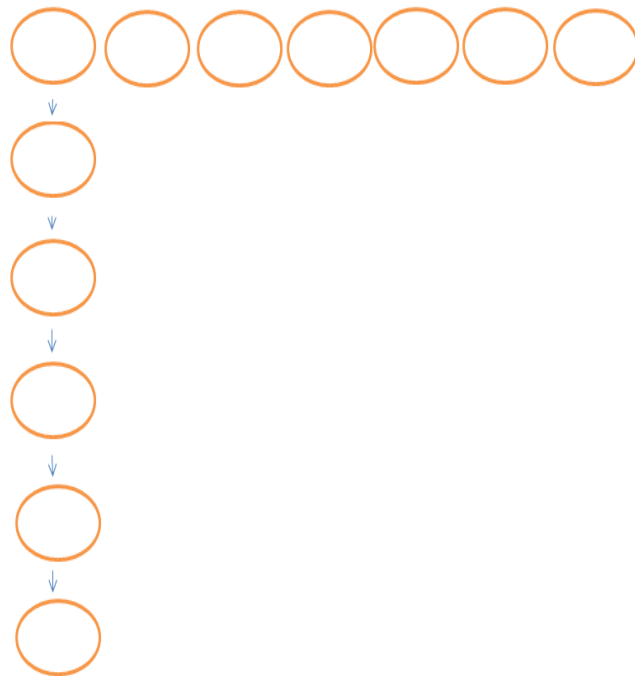
Задание 5. Самостоятельно составьте схему приготовления теста для пельменей



Задание 6. Напишите правила приготовления и отпуску отварных пельменей

Задание 7. Напишите, какие фарши можно использовать для пельменей и правила приготовления фарша

Задание 8. Самостоятельно составьте схему приготовления теста для пельменей блюда: **Блинчики с мёдом**



Задание 9. Напишите правила приготовления теста для блинов и отпуск блинов

Задание 10. Составьте схему приготовления блюда оладьи.

Задание 11. Напишите правила отпуска оладий



Задание 12. Напишите, чем отличается тесто для оладий от теста для блинов

Задание 13. Напишите, какие блюда можно приготовить из данного перечня продуктов:

Молоко, вода, соль, сахар, сметана, пшеничная мука, масло сливочное, масло растительное, сгущенное молоко, яйца, рыба, творог, мед, джем

Задание 14. Совместно с преподавателем сделайте выводы практической работы

Урок 35, 36, 37 Лабораторная работа №2.

Приготовление и оформления простых блюд из яиц и творога, простых мучных блюд из теста с фаршем.

Цель лабораторного занятия:

Отработать практические навыки приготовления блюд из яиц и творога, простых мучных блюд из теста с фаршем, в соответствии с технологией их приготовления.

Задачи:

- научиться применять на практике различные виды тепловой кулинарной обработки из яиц и творога, простых мучных блюд из теста с фаршем
- получить практический опыт приготовления блюд: **омлет, смешанный с мясными продуктами, запеканка из творога, блинчики с начинкой, блины с джемом**
- научиться применять на практике правила подачи готовых блюд из яиц и творога, простых мучных блюд из теста с фаршем;
- сравнить полученный результат с требованиями качества, предъявляемыми нормативными документами;

Оборудование: плита индукционная, пароконвектомат.

Посуда и инвентарь:

- ножи (поварская тройка);
- весы настольные;

- миски объемом 0,5-1 литр;
- кастрюли объемом 1, 2, 3 литра;
- сковороды с тефлоновым покрытием;
- лопатки силиконовые;
- тарелки столовые;
- сковородка порционная;
- столовые ложки;
- веселки.

Последовательность выполнения работы

1. Проведение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте.

2. Выполнение лабораторного занятия:

- обработка яиц;
- подготовка яиц, творога, муки к тепловой обработке;
- проведение тепловой обработки согласно рецептуре блюда;
- оформление приготовленного блюда и его подача;
- проведение бракеража приготовленного блюда с оценением качества;
- уборка рабочего места.

3. Подведение итогов лабораторного занятия.

Требования к качеству готовых блюд

1. Омлет, смешанный с мясными продуктами

- а) **внешний вид** – поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест, продукты мелко нарезаны и распределены в массе равномерно
- б) **цвет** – золотистый
- в) **вкус** – яичных блюд соответствуют запаху свежих яиц и добавленных продуктов
- г) **консистенция** – мягкая, пышная, сочная

2. Запеканка из творога

- а) **внешний вид** – поверхность ровная без трещин, подгорелостей
- б) **цвет** – светло-коричневый
- в) **вкус** – кисло-сладкий
- г) **консистенция** – мягкая, плотная

3. Блинчики с начинкой

- а) **внешний вид** – поверхность ровная без разрывов, начинка не видна, полита маслом
- б) **цвет** – золотистый
- в) **вкус** – сладкий, соответствует компонентам, входящим в блюдо
- г) **консистенция** – мягкая, сочная

4. Блины с джемом

- а) **внешний вид** – круглая форма, не более 3 мм
- б) **цвет** – золотистый
- в) **вкус** – сладковатый, характерный для входящих компонентов

г) **консистенция** – однородная, мягкая

Технологическая карта № 1

Наименование организации ОГБПОУ «Костромской
торгово-экономический колледж»

Номер рецептуры 472 Сборник рецептур блюд и
кулинарных изделий для предприятий общественного
питания, 1996г

Наименование блюда **Омлет, смешанный с мясными
продуктами.**

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Яйцо	2 шт.	80
молоко	30	30
Масса омлетной смеси	-	110
Ветчина вареная	34	33
Масло сливочное	2	2
Масса готовых мясных продуктов	-	30
Масса жареного омлета	-	130
Масло сливочное (для отпуска)	5	5
Выход	-	135

Технологический процесс приготовления:

1. Ветчину нарезают ломтиками или кубиками,
обжаривают

2. Выкладывают на порционную сковороду

3. Заливают омлетной смесью, которую готовят
следующим образом: яйца обрабатывают, смешивают с
молоком и солью, слегка взбивают

4. Ставят в пароконвектомат, запекают

Отпуск: Порционную сковороду ставят на
подстановочную тарелку, поливают сливочным маслом.

Температура подачи – 60-65°С.

Технологическая карта № 2

Наименование организации ОГБПОУ «Костромской
торгово-экономический колледж»

Номер рецептуры 297 Сборник рецептур блюд и
кулинарных изделий для предприятий общественного
питания, 1996г

Наименование блюда **Запеканка из творога**

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Творог	136	135
Мука пшеничная	10	10
Яйца	1/10 шт.	4
Сахар	15	15
Масса полуфабриката	-	170
Маргарин столовый	5	5
Сухари	5	5

Сметана	5	5
Масса готовой запеканки	-	150
Сметана	30	30
Выход	-	180

Технологический процесс приготовления:

1. В протертый творог добавляют муку, яйца, сахар и соль, и перемешивают.

2. Подготовленную массу выкладывают на смазанную жиром и посыпанную сухарями порционную сковороду. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу до образования на поверхности румяной корочки.

Отпуск: Порционную сковороду ставят на подстановочную тарелку, отдельно в соуснике подают сметану.

Температура подачи – 60-65°С.

Технологическая карта № 3

Наименование организации ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Номер рецептуры 680 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

Наименование блюда **Блинчики с начинкой**

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	41	41
Молоко или вода	104	104
Яйца	1/5 шт.	8
Сахар	2	2
Масса теста	-	153
Масло растительное	5	5
Или Фарш яблочный №735	-	50
Яблоки свежие	59	41
Сахар	10	10
Масло сливочное	5	5
Выход	-	140

Технологический процесс приготовления:

1. Для приготовления теста: яйца, соль, сахар размешивают, добавляют холодное молоко (50% нормы), всыпают муку и взбивают до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко. Готовое жидкое тесто процеживают.

2. Блинчики выпекают на смазанных жиром и разогретых сковородках диаметром 24-26см. Налитое тесто поворачивают на сковороде, распределяя ровным слоем по всей поверхности.

3. Для приготовления фарша яблочного: свежие яблоки промывают, удаляют семенное гнездо, поврежденные части и нарезают ломтиками. Нарезанные

яблоки пересыпают сахаром, добавляют воду и варят, помешивая, при слабом нагреве до тех пор, пока масса не станет густой.

4. На середину блинчика кладут фарш, завертывают в виде конвертика, и ставят в жарочный шкаф на 5-6 мин.

Отпуск: на подогретую тарелку выкладывают блинчики, поливают маслом

Температура подачи – 60-65°С.

Технологическая карта № 4

Наименование организации ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Номер рецептуры 674 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

Наименование блюда **Блины с джемом**

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	75	75
Сахар	3	3
Вода	118	118
Дрожжи (прессованные)	3	3
Соль	1,5	1,5
Масса теста	-	195
Масло растительное	5	5
Масло сливочное	10	10

или сметана	20	20
или джем, или повидло	20	20
Выход: с джемом		170

Технологический процесс приготовления:

1. В небольшом количестве воды или молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной жидкостью, подогретой до температуры 35-40°С.

2. Добавляют муку и перемешивают до образования однородной массы. замешанное тесто оставляют в теплом месте на 3 часа. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).

3. Блины выпекают с обеих сторон на нагретых чугунных сковородах, смазанных жиром. Толщина блинов должна быть не менее 3мм

Отпуск: на подогретую тарелку выкладывают блины 3 шт на порцию, сбоку укладывают джем

Температура подачи – 60-65°С.

Задание для самостоятельного решения:

Задание 1. Заполните таблицу, указав показатели качества приготовленных блюд в соответствии с требованиями:

Показатели качества	Омлет, смешанный с мясными продуктами	Запеканка из творога	Блинчики с начинкой	Блины с джемом
Внешний вид				
Вкус				
Запах				
Цвет				
Консистенция				

Задание 2. Напишите выводы о результатах своей работы:

Выводы:

Урок 38 Дифференцированный зачет

1. К крупам не относится:

- а) греча
- б) соя
- в) геркулес
- г) пшено
- д) рис

2. К бобовым не относится:

- а) нут
- б) чечевица
- в) горох
- г) морковь
- д) фасоль

3. Какая консистенция не относится к кашам:

- а) вязкая
- б) полужидкая
- и) рассыпчатая
- г) жидкая
- д) густая

4. На какой жидкости не приготавливают каши:

- а) молоко
- б) кефир
- в) вода
- г) мясной бульон
- д) сливки

5. Какое блюдо относится к блюдам из круп:

- а) сырники
- б) биточки манные
- в) блины
- г) омлет
- д) вареники

6. Какое блюдо из макарон относится к запеченным блюдам:

- а) макароны с грибами
- б) макароны с сыром
- в) макаронник
- г) макароны с томатом
- д) макароны с овощами

7. Какое блюдо не относится к блюдам из творога

- а) вареники
- б) запеканка
- в) пудинг
- г) пельмени
- д) сырники

8. Что из перечисленного не относится к видам молока:

- а) пастеризованное
- б) топленое
- в) восстановленное
- г) вытопленное
- д) обезжиренное

9. К каким блюдам (по виду тепловой обработки) относится омлет:

- а) к отварным
- б) к запеченным
- в) к припущенным
- г) к холодным
- д) к тушеным

10. Какой продукт не используется для приготовления омлета:

- а) молоко
- б) мука
- в) яйцо
- г) соль
- д) масло сливочное

11. Сколько по времени варят яйцо «в мешочек»

- а) 2-2.5 минуты
- б) 3.5-4.5 минуты
- в) 4.5-5.5 минуты

- г) 8-10 минут
- д) 7-9 минут

12. Какой продукт не используется для приготовления сырников:

- а) творог
- б) мука
- в) яйцо
- г) молоко
- д) сахар

13. Какой продукт не используется для приготовления макаронника:

- а) молоко
- б) яйца
- в) макаронные изделия
- г) сыр
- д) масло

14. К каким блюдам (по виду тепловой обработки) относится яичница:

- а) к запеченным
- б) к отварным
- в) к жареным
- г) к тушеным
- д) к припущенным

15. Какой продукт не используется для приготовления яичницы с ветчиной:

- а) масло
- б) ветчина
- в) молоко
- г) яйцо
- д) соль

16. Найдите ошибку повара:

а) **Крупеник из гречи:** гречу залил водой, сварил рассыпчатую кашу, добавил яйцо, муку, перемешал, выложил в подготовленную форму и запек в жарочном шкафу.

б) Ответьте на вопрос. Почему оладьи при жарке имеют подгорелую корочку, а внутри сырые?

17. Найдите ошибку повара:

а) **Блинчики, фаршированные грибами, луком:** в молоко добавил муку, яйца, соль, все перемешал, на

разогретой сковороде обжарил блины с двух сторон. Приготовил фарш: нарезал лук, грибы добавил соль, перец, перемешал. На середину блинчика уложил фарш, свернул в виде конверта и уложил на тарелку.

б) Ответьте на вопрос. Почему на поверхности запеканки нет золотистой корочки?

18. Найдите ошибку повара:

а) **Биточки пшеничные:** повар крупу залил горячей водой, добавил соль, сварил вязкую кашу. Охладил, сформовал изделие в виде капельки и обжарил с двух сторон, при подаче уложил на тарелку и сбоку положил сметану.

б) Ответьте на вопрос. Почему при приготовлении пудинга из творога поверхность его сильно черная?

19. Найдите ошибку повара:

а) **Запеканка из творога:** в творог добавил яйцо, соль, сахар, перемешал. Массу выложил в подготовленный противень, поверхность выровнял и поставил в жарочный шкаф, при подаче сверху положил сметану.

б) Ответьте на вопрос. Почему при нарезании яйца, сваренного в «крутую» желток оказался сырой?

20. Какой продукт не используется в приготовлении теста для блинчиков:

- а) мука
- б) яйца
- в) дрожжи
- г) молоко
- д) сахар

21. Какой продукт не используется в приготовлении теста для пельменей

- а) яйца
- б) мука
- в) молоко

- г) соль
- д) вода

22. Какое из перечисленных блюд не относится к мучным блюдам:

- а) оладьи с маслом
- б) блинчики с повидлом
- в) пельмени с рыбным фаршем
- г) сырники со сметаной
- д) блины с медом

23. К каким блюдам (по виду тепловой обработки) относятся сырники:

- а) к отварным
- б) к запечённым
- в) к жареным
- г) к тушеным
- д) к холодным

24. С каким фаршем (начинкой), не готовят вареники

- а) творожная
- б) картофельная
- в) капустная
- г) мясная
- д) ягодная

25. Тесто для блинов готовят с добавлением

- а) крахмала
- б) дрожжей
- в) манной крупы
- г) бульона
- д) творога

26. Фасоль варят

- а) 3 часа
- б) 30-40 минут
- в) 1,5- 2 часа
- г) 1 час
- д) 15 минут

27. Уберите лишнее действие

Каша манная молочная:

1. Молоко кипятят
2. Молоко не нагревают (холодное)
3. Добавляют соль и сахар
4. Тонкой струйкой всыпают манную крупу
5. Перемешивают
6. Варят до готовности
7. Отпускают на тарелке, сверху поливают сливочным маслом

28. Уберите лишнее действие

Макаронны отварныы (откидной способ):

1. Воду кипятят
2. Добавляют соль
3. Засыпают макаронные изделия
4. Перемешивают
5. Варят до готовности
6. Откидывают на дуршлаг
7. Смазывают маслом
8. Слегка обжаривают

29. Уберите лишнее действие

Лапшевник с творогом

1. Воду кипятят, добавляют соль
2. Всыпают вермишель или лапшу
3. Перемешивают
4. Варят до готовности
5. Варят до полуготовности
6. Охлаждают до 60 °С
7. Добавляют протертый творог
8. Добавляют сырые яйца, сахар
9. Перемешивают
10. Полученную массу выкладывают на противень (смазанный маслом и посыпанный сухарями)
11. Поверхность выравнивают, смазывают сметаной
12. Запекают в пароконвектомате (температура 230-250 °С)

13. Готовый лапшевник нарезают на порции

14. Выкладывают на тарелку, поливают сливочным маслом или сладким соусом, или сметаной.

30. Уберите лишнее действие

Яичница с зеленым горошком

1. Зеленый горошек прогревают в отваре
2. Заправляют сливочным маслом
3. Выкладывают на порционную сковороду
4. Осторожно выпускают подготовленные яйца так, чтобы желток остался целым
5. Перемешивают
6. Посыпают солью и жарят до готовности
7. Отпускают в порционной сковороде, в которой приготавливают блюдо, поливают сливочным маслом

31. Уберите лишнее действие

Сырники с морковью

1. Морковь очищают, мелко нарезают
2. Добавляют воду, масло, припускают
3. Всыпают манную крупу, заваривают
4. Охлаждают до 60 °С
5. Добавляют протертый творог
6. Добавляют муку
7. Добавляют кефир
8. Добавляют сырые яйца

9. Добавляют соль, сахар, перемешивают
10. Формуют сырники
11. Обжаривают на разогретой с маслом сковороде с обеих сторон до образования золотистой корочки
12. Прогревают в жарочном шкафу (пароконвектомате) 5-7 минут
13. Отпускают на тарелке со сметаной

32. Уберите лишнее действие

Яичница с мясными продуктами

1. Мясные продукты нарезают кубиками, ломтиками, соломкой или кружочками
2. Обжаривают на порционной сковороде основным способом.
3. Осторожно выпускают подготовленные яйца так, чтобы желток остался целым
4. Посыпают солью и жарят до готовности
5. Добавляют сыр
6. Отпускают в порционной сковороде, в которой приготавливают блюдо или в мелкой столовой тарелке, поливают сливочным маслом

33. Уберите лишнее действие

Омлет натуральный

1. Яйца обрабатывают, выпускают в посуду
2. Добавляют молоко или сливки

3. Добавляют соль, хорошо вымешивают, слегка взбивая до появления на поверхности пены, получается омлетная смесь
4. Добавляют сыр, натертый на терке
5. Выливают на противень, смазанный маслом, ставят в жарочный шкаф (пароконвектомат)
6. Запекают до полного загустения массы и появления на поверхности слегка подрумяненной корочки.
7. Отпускают, полив сметаной

34. Уберите лишнее действие

Вареники ленивые

1. Творог протирают
2. Добавляют сырые яйца
3. Добавляют соль, сахар
4. Добавляют муку, перемешивают
5. Добавляют изюм, перемешивают
6. Массу формуют в виде тонкой колбаски диаметром 1.5 см, нарезают поперек на кружочки
7. Кладут в кипящую подсоленную воду
8. Варят при слабом кипении 4-5 минут
9. Вынимают и отпускают в тарелке с растопленным сливочным маслом или сметаной

35. Уберите лишнее действие

Тесто для блинов

1. Молоко, или воду, или смесь молока и воды подогревают до температуры 35-40 °С
2. Затем охлаждают
3. Добавляют соль, сахар и перемешивают
4. Вводят подготовленные дрожжи
5. Всыпают просеянную муку
6. Добавляют яйца и перемешивают до образования однородной массы
7. Тесто ставят в теплое место, для брожения дрожжей на 2-2.5 часа
8. Через 1-1.5 часа тесто перемешивают (обминка теста, для удаления углекислого газа)
9. Готовое тесто выпекают на разогретой с маслом сковороде с двух сторон до образования золотистого цвета

36. Уберите лишнее действие

Блинчики, фаршированные повидлом

1. В посуду кладут яйца, соль, сахар и взбивают венчиком
2. Добавляют молоко или смесь молока и воды
3. Всыпают просеянную муку (50% нормы), перемешивают до образования однородной массы
4. Постепенно всыпают оставшуюся муку и хорошо перемешивают.
5. Тесто ставят в теплое место, для брожения дрожжей на 2-2.5 часа

6. Выпекают (жарят) блинчики на разогретой с маслом сковороде, с двух сторон
7. На середину укладывают повидло, сворачивают в виде рулетика (трубочки)
8. Укладывают на противень, ставят в жарочный шкаф (пароконвектомат) на 5-7 минут
9. Выкладывают на тарелку и поливают растопленным сливочным маслом

37. Уберите лишнее действие

Тесто для лапши домашней

1. Просеянную муку насыпают горкой, делают углубление
2. В углубление наливают воду, растворенной в ней солью и яйцом
3. Добавляют манную крупу
4. Все хорошо вымешивают, скатывают в шар
5. Тесто оставляют на 30 минут, накрыв полотенцем или пищевой пленкой (для набухания клейковины муки)
6. Тесто раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм
7. Пласт слегка подсушивают
8. Подсушенный пласт нарезают на полосы шириной 34-45 мм, и нарезают поперек соломкой
9. Нарезанную лапшу высушивают при температуре 40-50 °С

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. 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.
7. Богушева Е.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическая литература для студ. учреждений сред. проф. образования/Е.И. Богушева. - М.: Издательство «Феникс», 2018, 374 с.
8. Васюкова, А.Т. Оборудование пищевых предприятий: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2019. — 284 с.
9. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач.поф.образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 160с.
10. 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.
11. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
12. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.
13. Семичева, Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник / Г. П. Семичева. – Москва: Академия, 2019. – 356 с.
14. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф.

образования/ Л.З. Щильман. – 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 блюд из овощей и грибов».