

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Туринский многопрофильный техникум»

ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ
по профессиональному модулю
**ПМ.2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ,
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА**
Методические указания для обучающихся
Профессия 19.01.17 Повар, кондитер

Туринск, 2015

Составитель: Шестакова Елена Юрьевна, мастер производственного обучения
высшей квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	5
1. ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 1	6
2. ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 2	9
3. ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 3	14
4. ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № ...	17
Список литературы	19

Лабораторная работа №1

Расчёт сырья для приготовления вязких каш.

Задача: определить количество порций пшённой вязкой каши, которое можно приготовить из 6 кг.пшена на гарнир.

Решение:

1. Находим кол-во, кг, вязкой каши, которое получится из 1 кг крупы (по таблице в учебнике « Кулинария»), 4 кг.каши.

2 значит из 6 кг.крупы сварится $6 \times 4 = 24$ кг. каши.

3. определяем кол-во, г, каши для приготовления 1000 гр. заправленного гарнира по рецептуре: 970 гр. Или 0, 94гр.

4. определяем кол-во гарнира из 24 кг .каши: $24 : 0,97 = 24, 7$ кг,

5. рассчитываем кол-во порций, если выход 1 порции 150 гр: $24, 7 : 0,15 = 164$ п

Ответ: из 6 кг.пшена можно приготовить 164 порц. гарнира, выходом 150 гр.

Лабораторная работа №2

Расчёт сырья для приготовления рассыпчатых каш.

Задача: определить количество порций рисовой рассыпчатой каши, которое можно приготовить из 3 кг.риса.

Решение:

1. Находим кол-во, кг, риса , которое получится из 1 кг крупы (по таблице в учебнике « Кулинария»), 3 кг. каши.

2 значит из 3 кг.крупы сварится $3 \times 3 = 9$ кг. каши.

3. рассчитываем кол-во порций, если выход 1 порции 200 гр: $9,0 : 0,200 = 48$ п

Ответ: из 6 кг. риса можно приготовить 48 порц. рассыпчатого риса , выходом 200 гр.

Лабораторная работа №3

Определить вместимость посуды для приготовления рассыпчатых каш

Задача: определить вместимость посуды для варки рассыпчатой гречневой каши, из 15 кг.крупы.

Решение:

1. находим по таблице объём крупы и воды, рассчитываем объём каши : 2,9 л (1 кг.крупы + 1,9 воды)
2. рассчитываем объём каши приготовленной из 15 кг крупы: $2,9 \times 15 = 43,5$ л.
3. рассчитываем потребную вместимость посуды, принимая её за 100%, а полезную за 80% : $43,5 : 80 \times 100 = 54,4$ л.

Ответ: для приготовления рассыпчатой гречневой каши из 15 кг.крупы целесообразно выбрать 1 котёл, вместимостью 60 литров, или 2 котла по 30 л.

Лабораторная работа №4

Задание: расчёт кол-ва сырья

блюдо	Число порций	продукт	Масса брутто, кг.
Каша пшённая вязкая	20	пшено	х
Каша рисовая жидкая	25	рис	Х
Биточки манные	15	Крупа манная	Х
крупеник	15	пшено	Х
макаронник	20	макароны	Х
Бобовые с жиром и луком	25	фасоль	х
Каша манная жидкая	10	Крупа манная	Х

Лапшевник с творогом	13	макароны	х
----------------------	----	----------	---

Практическое занятие №1

Заполнить технологическую карту для приготовления биточков рисовых

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): Биточки рисовые

Номер рецептуры: 205

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 2005 год.

Наименование сырья	Расход сырья.	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
сахар	10	10
Вода	210	210
Крупа манная (рисовая)	70	70
Сухари пшеничные или мука пшеничная	10	10
Готовый полуфабрикат	-	275
Жир кулинарный	10	10
Жареные изделия	-	250
Сметана	30	30
Соус (рецептура № 414,417)	-	75
Варенье, джем повидло		30
Выход: с вареньем	-	280
Соусом	-	325
Со сметаной	-	280

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	
-----------	--

Жиры (г)	
Углеводы (г)	
Эн. ценность (ккал):	

Технология приготовления:

Варят вязкую кашу на смеси молока и воды с добавлением сахара. Готовую кашу охлаждают до 60С добавляют сырые яйца, перемешивают. Тёплую массу порционируют, придают форму котлет, биточков, панируют в сухарях , жарят основным способом с 2-х сторон на сковороде с жиром до образования поджаристой корочки, дожаривают в жарочном шкафу 5 мин.

Отпускают по 2 шт. на порцию со сладким или грибным соусом, со сметаной , вареньем и т.д.

Реализуют в течении 3-х часов.после приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: Котлеты овальной формы с заостренным концом;

Биточки – круглую форму без трещи, поверхность ровная, без трещин; на изломе представляет собой однородную массу без комков. На поверхности поджаренная корочка золотистого цвета.

Консистенция: мягкая, корочка – хрустящая, соуса- жидкая

Цвет: на поверхности – светло- коричневый;на разрезе – белый с желтоватым оттенком; цвет соуса – оранжевый.

Вкус и запах: свойственный крупе,

Составил _____

Практическое занятие № 2

Заполнить технологическую карту для приготовления крупеник гречневый.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Крупеник гречневый

Номер рецептуры: 205

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 2005 год.

Наименование сырья	Расход сырья.	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
сахар	10	10
Вода	130	130
Крупа гречневая	80	80
Сухари пшеничные или мука пшеничная	5	5
яйца	1/8 шт	5
творог	76	75
маргарин	5	5
сметана	5	5
Готовый полуфабрикат	-	300
Жир кулинарный	10	10
Сметана	30	30
Выход: Со сметаной	-	280

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	
Жиры (г)	
Углеводы (г)	
Эн. ценность (ккал):	

Технология приготовления:

Сварить рассыпчатую гречневую кашу, охлаждают до 60С добавляют сырые яйца растёртые с сахаром, творог, сметану, перемешать. Выложить в подготовленный противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями. Поверхность разровнять, смазать сметаной, сбрызнуть маслом. Запекать при Т 250 С в течении 15 мин.

Готовность определяют по колеру и отслаиванию от краёв противня. Слегка охлаждённый крупеник нарезают на порционные куски.

Реализуют в течении 3-х часов после приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: на поверхности – равномерно поджаристая корочка, на разрезе виден творог.

Консистенция: мягкая, корочка – хрустящая,

Цвет: на поверхности – золотисто-коричневый; на разрезе – с белыми вкраплениями творога,

Вкус и запах: свойственный гречневой каше, вкус – сладковатый, с привкусом творога.

Составил _____

Лабораторная работа № 5

Задание: рассчитать сырьё массой брутто, для приготовления 25 и 75 порций сырников.

Продукт	На 1 порцию, гр	На 25 порций, кг	На 75 порций, кг
Творог	136		
Мука	20		
Яйца	5		
Сахар	15		
Соль	1		
Маргарин	5		
Масса п\ф	170		
Масса готового Изделия	150		
Соус	75		
ВЫХОД	225		

Ключ ответов:

Продукт	На 1 порцию, гр	На 25 порций, кг	На 75 порций, кг
Творог	136	3,400	10,200

Лабораторная работа № 7

Задание: рассчитать сырьё массой нетто, для приготовления 36 и 89 порций вареников ленивых.

Продукт	на 1 порцию, гр	на 36 порций, кг	на 89 порций, кг.
Творог	156		
Мука	22		
Яйца	11		
Сахар	11		
Соль	2		
Сметана	25		
Масса п\ф	190		
Масса готового изделия	200		
выход	225		

Ключ ответов:

на 36 порций, кг	на 89 порций, кг.	Продукт
5,61	13,884	Творог
0,792	1,958	Мука
0,396	0,979	Яйца
0,396	0,979	Сахар
0,078	0,178	Соль
0,900	2,225	Сметана

6,840	16, 910	Масса п\ф

Лабораторная работа № 8

Задание: укажите качественную характеристику, правила подачи и кулинарное использование приведённых в таблице блюд.

блюдо	Качественная характеристика блюда	Правило подачи , кулинарное использование
Каша гречневая рассыпчатая		
Каша рисовая рассыпчатая		
Каша вязкая рисовая		
Макароны отварные с томатом		
Фасоль отварная с маслом		
Макароны отварные с сыром		

Лабораторная работа № 9

Задание: заполните таблицу по образцу.

Блюдо	Вид каши	Прод-ты наполнители	Правила введения яйца	Вид тепловой обработки	Соусы при отпуске
Котлеты рисовые					
Биточки манные					
Запеканка рисовая					
Крупеник Гречневый					

Ключ ответов:

Биточки манные	вязкая	сахар	В охлаж-ю до 60С	Жарение основным способом	Сладкий абрикосовый
Запеканка рисовая	вязкая	Сахар, масло, яйца	В охлаж-ю до 60С	Запекание при T250С	Сметана
Крупеник Гречневый	рассыпчатая	Творог, яйца, сахар.	-	Запекание при T250С	сметана

Лабораторная работа № 10

Заполнить технологическую карту.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Вареники ленивые

Номер рецептуры: 224

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 2005 год.

Наименование сырья	Расход сырья.	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
сахар	12	12
мука	20	20
яйца	12	12
творог	147	146
сметана	20	20
Готовый полуфабрикат	-	190
Масло сливочное	10	10
Сметана	30	30

Выход: Со сметаной	-	230
--------------------	---	-----

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	
Жиры (г)	
Углеводы (г)	
Эн. ценность (ккал):	

Технология приготовления:

В протёртый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем массу раскатывают в пласт, толщиной 10-12 мм, и нарезают на полоски шириной 25мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной и треугольной формы. Подготовленные вареники отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течении 4..5 минут. Отпускают с маргарином, сметаной, сахаром, маслом. .

Вареники хранят не более 15 мин в тёплом месте до отпуска.

Требования к качеству:

Внешний вид: белые, сохранившие форму, блестящие от масла.

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: – белый с вкраплениями творога,

Вкус и запах: свойственный тесту с привкусом творога.

Составил _____

Лабораторная работа № 11

Задание: Выполнить рисунок инвентаря и посуды для приготовления блюд из яиц.





paderno-sambonet.ru

Доска разделочная.
Миска.

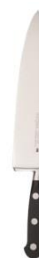
Венчик.



Кисть силиконовая.

Тарелка столовая мелкая
для подачи.

Вилка.



Лопаточка деревянная.

Лопаточка металлическая.

Нож.



Кастрюля.



Сковорода.



Миксер.



Полотенце.



Раковина.



Жарочный шкаф.

Плита электрическая.

Лабораторная работа № 12

Задание: Выполнить рисунок инвентаря и посуды для приготовления блюд из теста.



Ложка.
Венчик.

Совок.



Доска разделочная.

Картофелемялка.

Ложка разливательная.



paderno-sambonet.ru

Кисть силиконовая.

Миска.

Скалка.



Блюдо для подачи.

Тарелка столовая мелкая.

Вилка.



Лопатка металлическая.



Шумовка.



Нож.



Кастрюля.



Сковорода.



mlmix.ru

Мясорубка.



Миксер.



Полотенце.



Раковина.

Плита электрическая.



Шкаф жарочный.



Сито.

Практическое занятие № 3.

Задание: Заполнить технологическую карту на приготовление оладий

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Оладьи

Номер рецептуры: 506/507

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 2005 год.

Наименование сырья	Расход сырья.	
	1000 гр/1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
сахар	17	17
мука	481	481
яйца	23	23
Молоко или вода	481	481
Дрожжи	14	14
соль	9	9
Выход:	-	1000
Маргарин	9	9
Готовые оладьи		150
Сметана	20	20
Джем (повидло, мёд, варенье)	15,2	15
сахар	15	15
Выход: Со сметаной	-	170
Джемом		165
Сахаром		165
маслом		160

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	
Жиры (г)	
Углеводы (г)	
Эн. ценность (ккал):	

Технология приготовления:

В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи. Полученную смесь процеживают, соединяют с остальной жидкостью, подогретой до Т 35..40С, добавляют муку и перемешивают до образования однородной консистенции, затем вводят растопленный жир, снова перемешивают. Замешанное тесто оставляют в тёплом месте (25..30С) на 3-4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают, обминают.

Оладьи выпекают на разогретых чугунных сковородах, толстостенных противнях, электросковородах. Толщина готовых оладий 5...6мм.

Отпускают оладьи по 3 штуки на порцию с маслом, сметаной, ждемом, повидло, мёдом, вареньем, сахаром. Оладьи можно жарить во фритюре.

Оладьи реализуют в течении 24 часов.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность равномерно подрумянена, без подгорелостей, круглой формы,

Консистенция: *мякиш* – *хорошо прожарен*, эластичный,

Цвет: – *золотистый*

Вкус и запах: не кислый, без горечи.

Составил _____

Практическое занятие №4

Задание: Составить технологическую карту на приготовление блинчиков с фаршем

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Блинчики с мясным фаршем

Номер рецептуры: 504

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 2005 год.

Наименование сырья	Расход сырья.	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
сахар	25	25
мука	416	416
яйца	83	83
Молоко или вода	1040	1040
соль	8	8
Готовое тесто	-	1538
Масло растительное	16	16
шпик	21	20
Выход: Со сметаной	-	1000

Номер рецептуры: 505

Блинчики с мясным фаршем.

Наименование сырья	Расход сырья.	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Блинчики п/ф		185
Фарш (№ 532)		93
Маргарин стол	12	12
жир	10	10
Блинчики жареные с фаршем	-	250
Масло сливочное	10	10
Выход: С малом	-	260

--	--	--

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	
Жиры (г)	
Углеводы (г)	
Эн. ценность (ккал):	

Технология приготовления:

Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют холодное молоко (50%), всыпают муку и взбивают до однородной массы постепенно добавляют оставшее молоко. Готовое жидкое тесто процеживают. Блины выпекают на смазанных жиром и разогретых сковородах диаметром 24-26 см. налитое тесто поворачиванием сковороды распределяют ровным слоем по всей поверхности и обжаривают с одной стороны, после чего блины снимают и охлаждают. Изделия должны быть хорошо пропечены, мелкопористые, равномерной толщины, без подсушенных краёв.

На поджаренную сторону блинов укладывают фарш, заворачивают в виде прямоугольных плоских пирожков, обжаривают с обеих сторон на разогретых с жиром сковородах или противнях, до образования румяной корочки и ставят в жарочный шкаф на 5 мин.

Фарш: 2 способ – котлетное мясо сырое пропускают на мясорубке с 2-я решетками, кладут на смазанный жиром противень или сковороду, слоем 3 см., помешивая обжаривают до готовности в жарочном шкафу. Выделившийся сок сливают и готовят белый соус. Обжаренное мясо смешивают с пассированным луком и ещё раз пропускают через мясорубку с мелкой решёткой, заправляют соусом, солью, перцем, мелкорубленной зеленью и перемешивают.

Отпускают блины по 2 шт. на порцию. При отпуске блины с мясным фаршем поливают растопленным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность румяная, форма прямоугольная, блестящие от масла

Консистенция: нежная, фарш – сочная,

Цвет: – белый с вкраплениями творога,

Вкус и запах: приятный, соответствует мясу.

Составил _____

Лабораторная работа № 13

Задание: Составить технологическую карту для приготовления блинов

Наименование кулинарного изделия (блюда): Блины

Номер рецептуры: 503

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 2005 год.

Наименование сырья	Расход сырья.	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
сахар	3	3
мука	75	75
Дрожжи пресованные	3	3
вода	118	118
соль	1,5	1,5
Готовое тесто	-	195
Масло растительное	4	4
Маргарин	5	5
Масло сливочное или	10	10
Сметана	20	20
Джем	20	20
Мёд	15	15
Икра	25,5	25
кета	38	25
сёмга	35	25
Выход: Со сметаной	-	170
Икрой, кетой, сёмгой		175
маслом		160

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	
Жиры (г)	
Углеводы (г)	
Эн. ценность (ккал):	

Технология приготовления:

В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведённые дрожжи. Полученную смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до 35...40С добавляют муку и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растопленный жир и снова перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в тёплом месте (25-35С) на 3-4 ч. в процессе брожения тесто обминают. Блины выпекают с обеих сторон на смазанных жиром и разогретых сковородах, толщиной не менее 3 мм

Отпускают блины по 3 шт. на порцию.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность румяная,

Консистенция: нежная,

Цвет: – мягкая

Вкус и запах: приятный.

Составил _____

Лабораторная работа № 14

Задание: Рассчитать кол-во сырья для приготовления 30 и 85 порций оладий

Продукт	на 1 порцию, гр	на 30 порций, кг	на 85 порций, кг.
молоко			
Мука			
Яйца			
Сахар			
Соль			
дрожжи			

ВЫХОД			
-------	--	--	--

Ключ ответов:

Продукт	на 1 порцию, гр	на 30 порций, кг	на 85 порций, кг.
молоко	87	2,610	7,395
Мука	87	2,610	7,395
Яйца	4	0,120	0,340
Сахар	3	0,090	0. 255
Соль	1	0,030	0, 085
дрожжи	3	0,090	0, 255
ВЫХОД	176	5,280	14,960

Лабораторная работа № 15

Задание: Рассчитать количество сырья для приготовления блинчиков п/ф на 1500гр и 3500 гр. Весом брутто

Продукт	на 1000 гр	на 1500 гр,	на 3500 гр
молоко			
Мука			
Яйца			
Сахар			
Соль			
Готовое тесто			
Масло растительное			

Ключ ответов:

Продукт	на 1000 гр	на 1500 гр,	на 3500 гр
молоко	1040	1560	3640
Мука	416	0,624	1456
Яйца	83	0,125	0,290
Сахар	25	0,038	0,088
Соль	8	12	28
Готовое тесто	1538		
Масло растительное	16	24	56

Лабораторная работа №16

Заполнить таблицу, указав условия, продолжительность и температуру хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Блюдо (гарнир)	Условия хранения	Продолжительность Хранения , ч	Температура хранения, С
Каша:			
Рассыпчатая			
Вязкая			
Котлеты и биточки:			
Из каш			
Из бобовых			
Запеканка:			
Из круп			

Из макаронных изделий			
-----------------------	--	--	--

Ключ ответов:

Блюдо (гарнир)	Условия хранения	Продолжительность Хранения , ч	Температура хранения, С
Каша:			
Рассыпчатая	На мармите	6 часа	70-80С
Вязкая	На мармите	3 часа	70-80С
Котлеты и биточки:			
Из каш	На мармите	3 часа	70-80С
Из бобовых	На мармите	3 часа	70-80С
Запеканка:			
Из круп	На мармите	3 мяса	70-80С
Из макаронных изделий	На мармите	2 часа	70-80С

Лабораторная работа №17

Задание: Рассчитать количество сырья дляприготовление30 и 45 порций блинов, весом брутто.

Продукт	на 1 порцию	на 30 порций	на 45 порций
молоко			
Мука			
Дрожжи пресованные			
Соль			
Готовое тесто			
Масло растительное Или жир кулинарный			
Готовые блины			

Масло сливочное или:			
Сметана			
Джем			
Мед			
Икра			
Кета			
Семга			
Сельдь			
Выход: с маслом			
медом			
икрой (или кетой, семгой, сельдью)			
со сметаной			

Ключ ответов:

Продукт	на 1 порцию	на 30 порций	на 45 порций
молоко	118	3540	5310
Мука	75	2250	3375
Дрожжи пресованные	3	90	135
Соль	1,5	45	67,5
Готовое тесто	195	5850	8775
Масло растительное Или жир кулинарный	4	120	180
Готовые блины	150	4500	6750
Масло сливочное или:	10	300	450
Сметана	20	600	900
	20,2	606	909

Джем	15,2	456	684
Мед	25,5	765	1147,5
Икра	38	1140	1710
Кета	35	1050	1575
Семга	52	1560	2340
Сельдь			
Выход: с маслом	160	4800	7200
медом	165	4950	7425
икрой (или кетой, семгой, сельдью)	175	5250	7875
со сметаной	170	5100	7650

Лабораторная работа №18

Составить технологическую карту для пельменей мясных.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пельмени мясные из говядины и свинины

Номер рецептуры: 497, 498

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 2005 год.

Тесто для пельменей

Наименование сырья	Расход сырья.гр	
	Брутто, г	Нетто, г
мука	700	700
яйца	1 1/2	60
вода	260	260
соль	15	15
Выход: Со сметаной	-	1000

Пельмени из говядины и свинины

Наименование сырья	Расход сырья.гр	
	Брутто, г	Нетто, г
тесто	-	450
Котлетное мясо говядины	272	200
свинины	270	230
лук	50	42
Соль	9	9
Перец чёрный молотый	0,2	0,2
Сахар	0,5	0,5
Вода	90	90
Готовый фарш	-	560
Выход: Со сметаной	-	1000
Меланж для смазки	20	20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	
Жиры (г)	
Углеводы (г)	
Эн. ценность (ккал):	

Технология приготовления: тесто для пельменей

Муку засыпают в тестомесильную машину, добавляют нагретую до 30...35С воду, яйца, соль и замешивают тесто до тех пор пока оно не приобретёт однородную консистенцию. Подготовленное тесто выдерживают 30...40 минут для набухания клейковины и придания ему эластичности.

Технология приготовления: Пельменей

Для приготовления фарша котлетное и лук измельчают на мясорубке, добавляют соль, перец и холодную воду, затем всё тщательно перемешивают.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5-2мм, края пласта толщиной 5-6 см смазывают яйцом. На середину смазанной полосы вдоль кладут рядами шариками фарш, массой 7-8 гр на расстоянии 3...4см. один от Другова поднимая края теста смазанного покрывают им фарш, после чего формочкой с заострёнными концами вырезают пельмени. Масса 1 шт – 12-13

гр.сформованныепельмени укладывают в один ряд на обсыпанный мукой деревянные лотки. И до варки хранят при температуре ниже 0

Подготовленные пельмени опускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг.пельменей 4 литра воды и 20 гр соли) пении 5-7 мин. Когда пельмени всплывут на поверхность их осторожно вынимают широкой шумовкой с крупными отверстиями Порционируют по 14..15 шт. на порцию.

При отпуске поливают маслом сметаной или уксусом, можно посыпать мелкорубленой зеленью.

Требования к качеству:

Внешний вид: оболочка без разрывов. не клейкие,,

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: – белый, на разрезе мясо коричневое,

Вкус и запах: свойственный тесту, мяса.

Составил _____

Практическое занятие № 5

Задание: определите название блюда по перечисленному набору продуктов и составьте схему его приготовления

Творог манная сахар яйца изюм ванилин сливочное сухари
сметан



Крупа



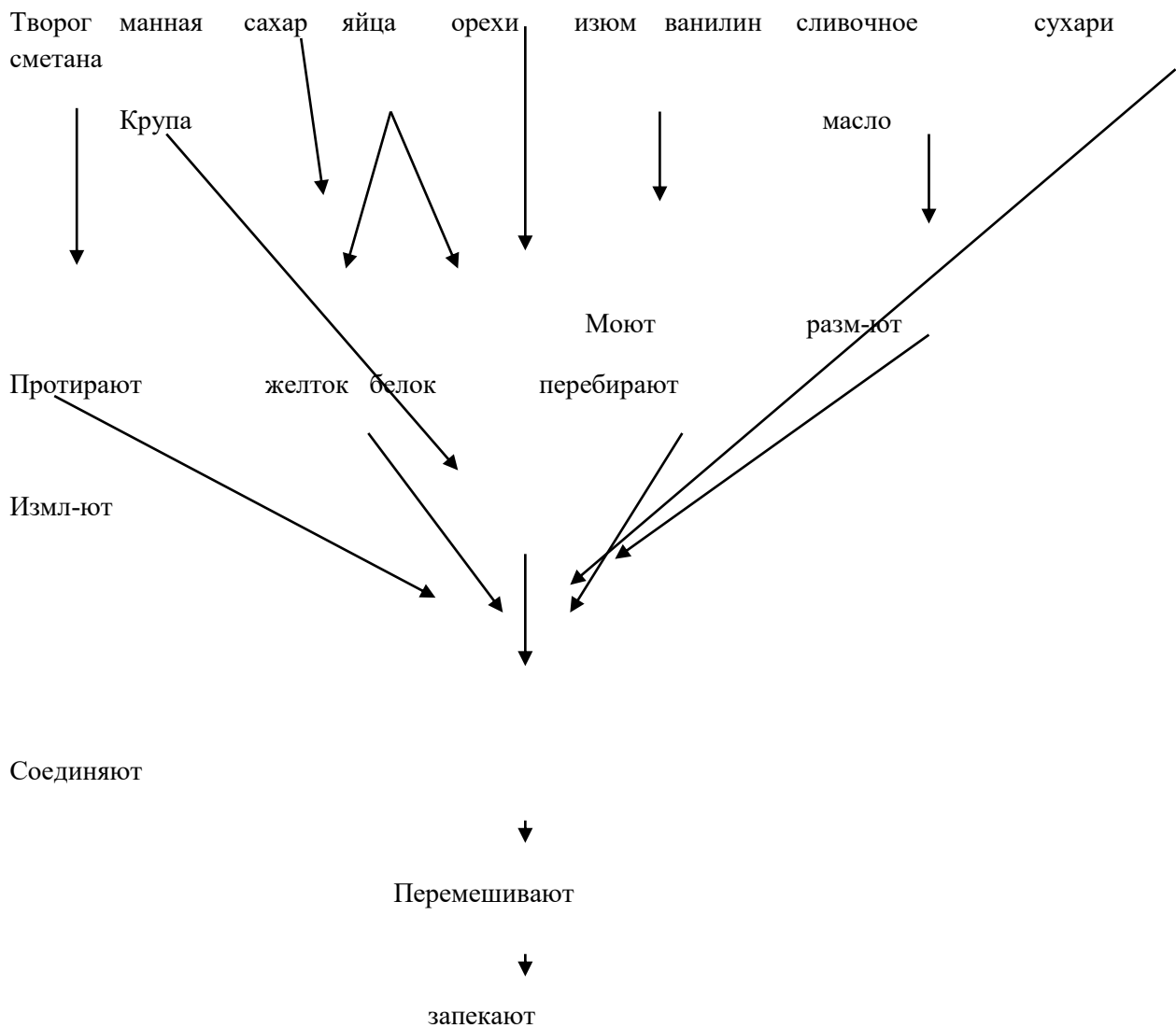
орехи



масло

Протирают желток белок

Ключ ответа: Пудинг творожный.



Практическое занятие №6

Задание : дать оценку качества блюд из круп

Название Изделия	Внешний вид	цвет	вкус	запах	Консис-я
Запеканка Рисовая					
Биточки Манная					
Крупеник					
Лапшевник С творогом					

Ключ ответов.

Задание : дать оценку качества блюд из круп

Название Изделия	Внешний вид	цвет	вкус	запах	Консис-я
Запеканка Рисовая	На повер – сти поджаристая корочка;	- золотистый - на разрезе – белый с желт. Оттенком	Свойственный Рисовой каше	Свойстенный рисовой каше	Мягкая; Корочки – хрустящая.
Биточки Манная	Форма приплюснута – округлая; Корочка поджаристая; - без трещин; - рядом с биточками подлит соус.	На повер – сти светло – корич - на разрезе – белый с желтоватым;	- манной крупы.	- манной крупы	- мягкая, корочки - хрустящая
Крупеник	На повер – сти поджаристая	На повер – сти золотисло –	Сладкованый, с привкусом	-свойственный Гречневой	- мягкая, корочки -

	корочка; - на разрезе виден творог.	коричневая; - на разрезе – белые вкрапления творога;	творога.	каше;	хрустящая
Лапшевник С творогом	На попер – сти поджаристая корочка; - на разрезе виден творог.	Желтовато- кремовый;	Свойственный Отварным макаронам ⁴ - вкус кисло- сладкий	Свойственный Отварным макаронам ⁴ - вкус кисло- сладкий	- мягкая, корочки – хрустящая - хорошо держит форму

Практическое занятие №7

Задание: дать оценку качества мучных блюд

Название Изделия	Внешний вид	цвет	вкус	запах	Консис-я
Блинчики с творогом					
Оладьи с курагой					
Вареники с картофелем					

Ключ ответов.

Название Изделия	Внешний вид	цвет	вкус	запах	Консис-я
Блинчики с творогом	поверхность – румяная, форма	-блинчиков – светло- коричневый; с золотистым	Приятный, соответствующ. творогу.	Приятный, соответствующ творогу.	Нежная, однородная

	прямоугольная	оттенком; фарша - белый с желтоватым. оттенком			
Оладьи с курагой	Форма круглая; Края не рваные, толщина 5-6 мм, равномерно – обжарены.	На попер – сти Золотистый, - на разрезе – белый с желтоватым;	- сладкий, в меру солёный, с ароматом кураги	- сладкий, в меру солёный, с ароматом кураги	-хорошо пропеченные, пористые
Вареники с картофелем	Форма сохранена	- белый с желтоватым;	Свойственные варённому тесту, с привкусом пассерованного лука и картофеля	Свойственные варённому тесту, с привкусом пассерованного лука и картофеля.	Теста - мягкая, Фарша - однородная

Практическое занятие №8

Задание: дать оценку качества блюд из яиц и творога

Название Изделия	Внешний вид	цвет	вкус	запах	Консис-я
Сырники из творога со сметаной					
омлеты					
Вареники					

ленивые					

Ключ ответов.

Название Изделия	Внешний вид	цвет	вкус	запах	Консис-я
Сырники из творога со сметаной	Правильной круглой формы, поверхность ровная без трещин,	светло – жёлтый, без подгоревших мест,	Приятный, соответствующ. творогу.	Приятный, соответствующ творогу.	мягкая, однородная без крупинок
омлеты	Форма пирожка; Слегка подрумяненная корочка	- светло- желтоватый; Со слегка коричневатой подрумяненной корочкой.	- яиц	- яиц, молока	нежная
Вареники ленивые	Форма ромбиков, треугольников, кружочков, поданы со сметаной.	- белый с желтоватыми блёстками масла	Сладковатый	Свойственные варёному тесту, с привкусом творога	Теста - мягкая,

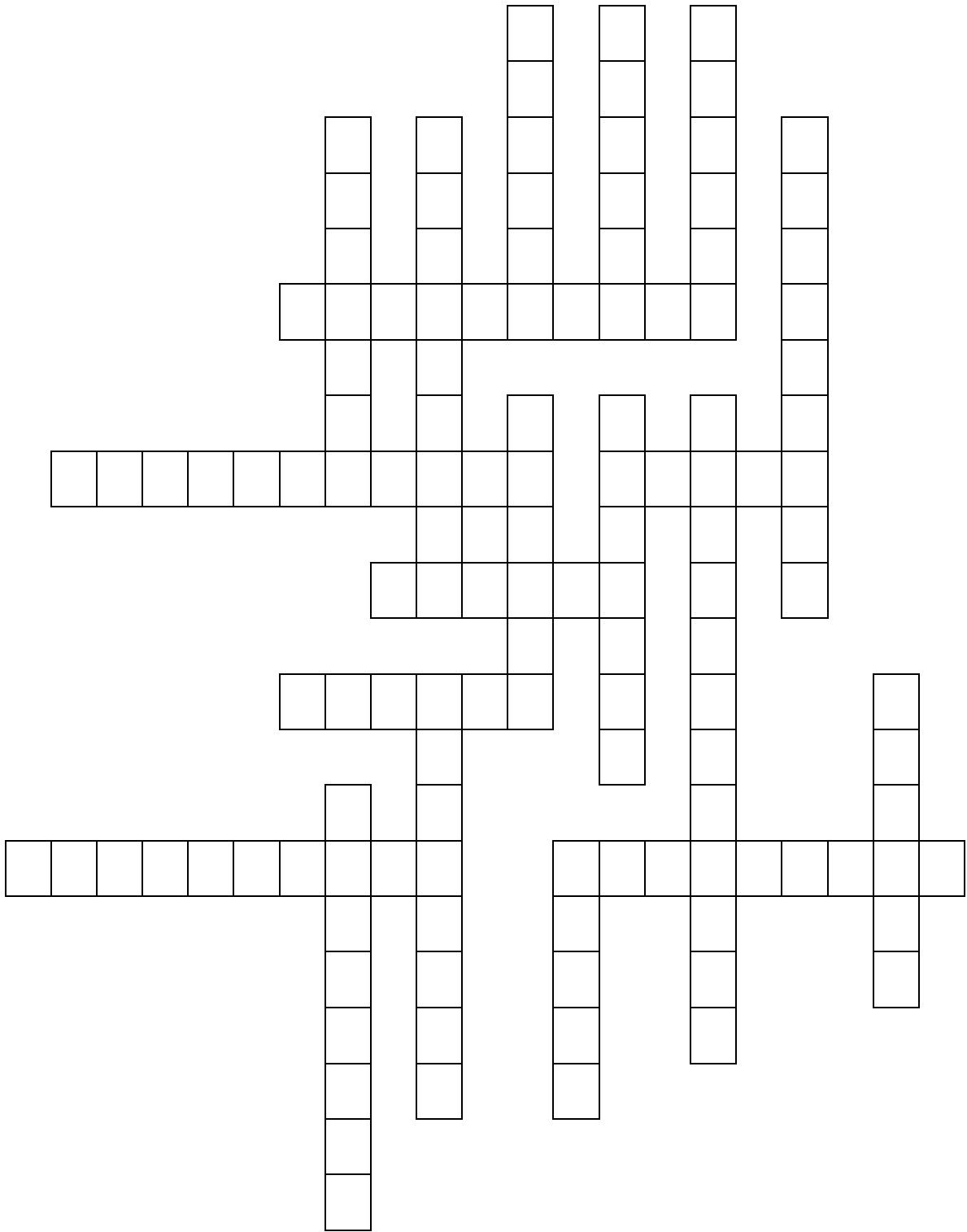
Дифференцированный зачёт.

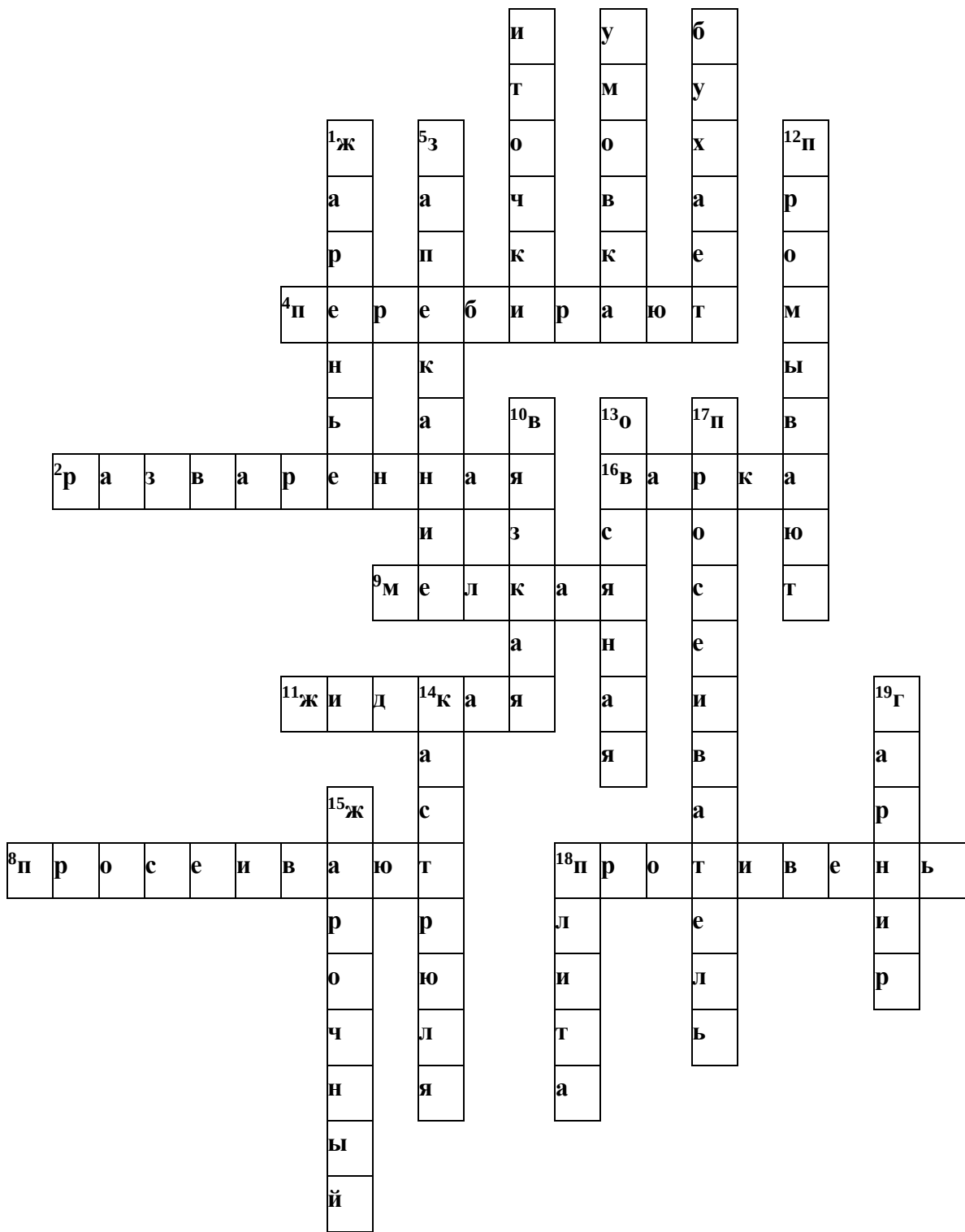
Приготовление блюд из макаронных изделий.

³6

⁶ш

a





Повертикали:

1. Вид тепловой обработки в масле на сковороде.
3. Изделия округло-приплюснутой формы.
5. Вид тепловой обработки в жарочном шкафу.
6. Ей достают готовые изделия после варки.
7. Крахмал в макаронах...
10. Каша густой консистенции.
12. Крупу перед варкой...
13. Самая полезная крупа.
14. Инвентарь для варки.
15. Оборудование для запекания - ... шкаф.
17. Инвентарь для просеивания.
18. Оборудование для варки, жарки - электрическая...
19. Макароны к котлетам - ...

По горизонтали:

2. У рассыпчатой каши крупа...
4. Перед варкой крупу моют и ...
8. Муку перед употреблением в блюдо обязательно...
9. Тарелка для подачи макаронных блюд – столовая ...
16. Вид тепловой обработки макарон.
18. Инвентарь для запекания блюд.

Рекомендуемая литература

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] : учеб. для нач. проф. образования / Н. А. Анфимова.- 6-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2012. - 400 с.
2. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] : учеб. пособие для нач. проф. образования /Н.Э. Харченко .- 6-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия» 2012. - 512с.

Дополнительные источники:

1. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов [Текст] : учеб. для нач. проф. образования / З. П. Матюхина, - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. - 336 с.
2. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учебник для нач. проф. образования / В. П. Золин. - 9-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2012. - 320 с.
3. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст]: учебник для нач. проф. образования / З. П.Матюхина. – 6-е изд., стер. - М. : издательский центр «Академия», 2012. - 256 с.
4. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования /Н.Э. Харченко .- 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия» 2012. - 432с.
5. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учеб. пособие для учащихся колледжей и средних профессиональных училищ/ Л. А. Радченко. – 3-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2004.-352 с.
6. Андросов, В.П . Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых [Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования /В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчиникова и др. - М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 128с.
7. Качурина ,Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь [Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Т.А. Качурина. – 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 160 с.
8. Потапова, И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий [Текст]: учеб. Пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. - М.: ИЦ «Академия», 2007. – 64с.

Интернет- ресурсы:

1. Каталог оборудования, инвентаря, предметов сервировки для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.pekari.ru/catalog/obo/>, свободный. – Загл. с экрана.- (Дата обращения: 28.08.2014)

2. Комплексное оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.eq-vip.ru/articles/>, свободный. – Загл. с экрана.- (Дата обращения: 28.08.2014)

3. Кулинарные рецепты [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.inforvideo.ru/>, свободный. – Загл. с экрана.- (Дата обращения: 28.08.2014)

4. Украшение блюд [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://supercook.ru>, свободный. – Загл. с экрана.- (Дата обращения: 28.08.2014)

5. Книга кулинара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://knigakulinara.ru/books/>, свободный. – Загл. с экрана.- (Дата обращения: 28.08.2014)

1. обращения: 28.08.2014)

2. Книга кулинара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://knigakulinara.ru/books/>, свободный. – Загл. с экрана.- (Дата обращения: 28.08.2014)