

Муниципальная автономная организация
дополнительного образования и профессионального обучения
«Ленинградский учебный центр» станицы Ленинградской
муниципального образования Ленинградский район

**Методические рекомендации
по подготовке и сдаче квалификационного экзамена
по программе профессиональной подготовки «Повар»**

I часть

ст. Ленинградская
2022 год

Методические рекомендации по подготовке и сдаче квалификационного экзамена для обучающихся по программе профессиональной подготовки «Повар»/ Грибовская О.Л. – ст.Ленинградская: Муниципальная автономная организация дополнительного образования и профессионального обучения «Ленинградский учебный центр» станицы Ленинградской муниципального образования Ленинградский район, 2022 г., - 37 с.

Методические рекомендации содержат требования к подготовке и сдаче квалификационного экзамена для обучающихся программы профессиональной подготовки «Повар» и имеют целью оказание помощи обучающимся данной программы при подготовке и сдаче квалификационного экзамена.

Составитель: Грибовская О.Л., учитель МАОДОПО ЛУЦ, высшая квалификационная категория.

Рекомендации рассмотрены и рекомендованы к использованию на методическом объединении МАОДОПО ЛУЦ, протокол заседания от 31.03.2022 г. № 6

Пояснительная записка

В целях установления уровня теоретической и практической подготовленности обучающихся к решению профессиональных задач, определения соответствия уровня профессиональной подготовки обучающихся в Муниципальной автономной организации дополнительного образования и профессионального обучения «Ленинградский учебный центр» станции Ленинградской муниципальной образования Ленинградский район были разработаны методические рекомендации.

Методические рекомендации направлены на самостоятельную подготовку обучающихся 8-11 классов по программе профессиональной подготовки «Повар» к квалификационному экзамену.

Квалификационный экзамен по программе профессиональной подготовки «Повар» представляет собой итоговое испытание по профессионально-ориентированным дисциплинам, который устанавливает соответствие обучающихся требованиям к профессиональной подготовке специалиста.

Содержание квалификационного экзамена по программе профессиональной подготовки «Повар» основывается на требованиях к знаниям и умениям обязательному минимуму содержания и уровню подготовки специалиста данной области. В его ходе проверяются знания по следующим дисциплинам: «Кулинария», «Калькуляция и учет», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства».

В методических рекомендациях рассматривается содержание квалификационного экзамена; представлены вопросы к квалификационному экзамену; дана рекомендуемая структура ответа; освещены основные организационные моменты проведения квалификационного экзамена.

Требования к уровню освоения содержания программы

Обучившийся по программе профессиональной подготовки «Повар» должен знать:

- основы производственной санитарии правила личной гигиены повара;
- назначение, устройство, принцип действия и правила техники безопасности при эксплуатации механического и теплового оборудования;
- наименование посуды, инвентаря и инструментов, используемых при кулинарной обработке продуктов, их назначение, правила эксплуатации и ухода за ними;
- способы первичной обработки овощей, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы;
- ассортимент и технологию приготовления полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы;
- общие правила варки каш, бобовых и макаронных изделий;
- классификацию, ассортимента и технологию приготовления супов, соусов, овощных и рыбных блюд;
- способы рациональной организации труда на рабочем месте;
- кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов;
- типы теплового, холодильного и торгового оборудования;
- типы и организацию производства предприятий общественного питания;
- правила тепловой обработки различных продуктов и полуфабрикатов;
- правила приготовления мясных горячих блюд, блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок, мучных и сладких блюд, горячих и холодных напитков, изделий из теста;
- основы калькуляции и учёта в предприятиях общественного питания.

Обучившийся по программе профессионального образования «Повар» должен уметь:

- выполнять вспомогательные работы: по первичной обработке овощей (переборка, калибрование и сортировка, мойка, очистка); рыбы и мяса (оттаивание мороженого и вымачивание солёного сырья), очистка рыбы от слизи, чешуи и её потрошение; заправка птицы для тепловой обработки в целом виде; обработку круп, бобовых и макаронных изделий;
- нарезать овощи и картофель простыми и фигурными видами нарезки;
- формировать котлеты, биточки, зразы, шницели из котлетной массы;
- уметь определять качество пищевых продуктов в соответствии с требованиями стандартов;
- пассеровать лук, морковь, томатное пюре, муку и тушить свеклу для борща;
- работать со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» и составлять технологические карты; подготавливать к работе тепловое оборудование;
- варить картофель, овощи, бобовые, макаронные изделия и каши;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блины, оладьи, блинчики, запекать овощные и крупяные изделия;
- формировать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы, из круп;
- формировать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их, определять качество готовых изделий

Перечень вопросов к итоговому квалификационному экзамену

1. Обработка клубнеплодов. Формы нарезки овощей. Требования к качеству. Сроки хранения
2. Технология приготовления теста безопасным способом для открытых пирогов.
3. Задача: Какое количество отходов получится при обработке 500 кг картофеля в сезон после 1 марта.
4. Разделка рыбы, используемой целиком.
5. Технология приготовления чая, кофе. Требования к качеству. Правила подачи.
6. Задача: Сколько очищенного картофеля получится из 240 кг картофеля весом брутто в феврале?
7. Особенности обработки некоторых видов рыб.
8. Технология приготовления горячих сладких блюд:
«Яблоки в тесте жаренные».
9. Задача: Какое количество картофеля весом брутто следует взять в ноябре, чтобы получить 40 кг очищенного?
10. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
11. Технология приготовления холодных диетических блюд: салат из моркови с яблоками (диеты № 2 и 5).
12. Задача: Сколько порций борща флотского по колонке №1 можно приготовить при наличии 20 кг картофеля весом брутто в январе?
13. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.
14. Технология приготовления желе, муссов и самбуков.
15. Задача: Сколько отходов получится при изготовлении котлет рубленых из 12 кг судака крупного размера?
16. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.
17. Технология приготовления омлетов натурального, фаршированного и смешанного.
18. Задача: Найти вес нетто осетрины крупной, поступившей с головой, припущенной порционными кусками с кожей, без хрящей, если вес брутто 30 кг.
19. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши.
20. Технология приготовления блюд из творога: вареники с творогом, вареники ленивые.
21. Задача: Сколько наваги дальневосточной весом брутто надо взять, чтобы получить 25 кг наваги, обработанной на филе с кожей?
22. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы.
23. Технология приготовления сырников и запеканки из творога.
24. Задача: Сколько порций омуля, жареного фри, можно приготовить по колонке №1, если поступило 5 кг омуля весом брутто?
25. Заправка птицы и дичи.
26. Технология приготовления жаренных пирожков и пончиков.
27. Задача: Определить количество отходов при разделке 40 кг свинины мясной. Корейка и грудинка оставлены с реберной костью.
28. Механическая кулинарная обработка грибов.
29. Технология приготовления бутербродов.
30. Задача: Определить вес нетто порции антрекота. Поступила говядина 1-й категории. Вес брутто 170 г
31. Кулинарная разделка и обвалка свиной полутуши.
32. Технология приготовления салатов из сырых овощей.
33. Задача: Определить количество воды для приготовления рассыпчатой каши из 50 кг пшена.

Структура ответа

1. Обработка клубнеплодов. Формы нарезки овощей. Требования к качеству. Сроки хранения.

Пищевая ценность картофеля высокая благодаря содержанию большого количества крахмала (18...24%). В картофеле содержатся белки, сахара, минеральные вещества, витамины группы В и С. Для приготовления блюд лучше использовать столовые сорта картофеля, имеющие круглую форму, тонкую и плотную кожуру, небольшое количество мелких глазков и хороший вкус. Картофель занимает важное место в рационе питания, поэтому его обрабатывают в больших количествах. Механическую кулинарную обработку картофеля можно производить механическим, химическим и термическим способами. Наиболее распространенным из них является механический.

Механический способ. При этом способе процесс обработки картофеля состоит из следующих операций: сортировки и калибровки, мытья, очистки и дочистки.

Сортируют картофель в механических сортировочных машинах или вручную. При сортировке удаляют загнивший, побитый картофель, посторонние примеси (камни, щепки, комочки земли), позеленевшие и проросшие клубни, так как в глазках такого картофеля содержится ядовитое вещество — соланин.

Калибруют картофель по размерам, для того чтобы снизить отходы при машинной очистке, так как крупные клубни очищаются быстрее и к концу очистки всего картофеля с них срезается слой мякоти, в котором содержится большое количество пищевых веществ.

Мытье картофеля способствует быстрой его очистке, улучшает санитарные условия дальнейшей обработки. При этом с поверхности клубней удаляются загрязнения, благодаря чему песок не попадает на движущиеся части картофелечистки, сохраняя шероховатую поверхность терочных дисков и увеличивая сроки их эксплуатации. Из очисток вымытого картофеля получают крахмал более высокого качества. Моют картофель в моечных машинах, картофелечистках с диском без абразивной облицовки, моечноочистительных машинах или вручную в ваннах с решетчатым настилом.

Очищают картофель в картофелечистках периодического или непрерывного действия. При использовании картофелечистки периодического действия сначала открывают вентиль водопровода, включают машину и через загрузочную воронку загружают картофель. Очищается картофель путем трения о шероховатую поверхность диска и стенок картофелечистки. При очистке с картофеля счищаются кожура и часть поверхностных клеток. Продолжительность очистки 2...2,5 мин, при более длительной очистке счищается слой, содержащий большое количество крахмала. Очищенный картофель выгружают, не выключая электродвигателя. Для этого открывают дверцу машины, при этом картофель поступает в подставленную тару.

Дочистка картофеля производится вручную коренчатым или желобковым ножом. При дочистке у очищенных клубней удаляют глазки, впадины, темные пятна, оставшуюся кожуру. Обработанный картофель промывают в холодной воде.

Формы нарезки. Очищенные клубни картофеля используют для тепловой обработки целыми или предварительно нарезанными. Картофель нарезают простыми или сложными формами.

Нарезание вручную является трудоемким процессом, поэтому для его облегчения широко применяют специальные инструменты и овощерезательные машины.

Простыми, наиболее распространенными формами нарезки являются:

соломка — длина 4...5 см, сечение 0,2 × 0,2 см. Используют соломку картофеля для жаренья во фритюре;

брусочки — длина 4...5 см, толщина 0,7... 1 см. Используют брусочки для жаренья, приготовления борщей (кроме флотского), рассольника, супа с макаронными изделиями

кубики — крупные (длина ребра 2...2,5 см), средние (1... 1,5 см) и мелкие (0,3...0,5 см). Крупные кубики используют для тушения и приготовления супов, средние — для приготовления блюда

«Картофель в молоке» и для тушения. Мелкими кубиками нарезаю: вареный картофель для гарнира к холодным блюдам и для салатов;

кружочки — толщина 1,5... 2 мм. Используют кружочки для жаренья, а кружочки вареного картофеля — для запекания рыбы или мяса;

ломтики — толщина 1... 2 мм. Крупные клубни разрезают вдоль на дольки и шинкуют поперек на ломтики. Используют для приготовления салатов и винегретов;

дольки — сырой картофель среднего размера разрезают пополам и по радиусу режут на дольки, которые используют для приготовления рассольника, рагу, духовой говядины, жаренья во фритюре.

Сложные формы нарезают вручную, способом обтачивания. Для получения сложных форм можно использовать специальные инструменты.

Сложными (фигурными) формами нарезки являются:

бочонки — применяют в отварном виде для гарнира;

чесночки — используют для супов;

груши — применяют в отварном виде для гарнира

спираль, стружка — используют для жаренья во фритюре;

шарики — крупные используют для жаренья во фритюре и в отварном виде на гарнир, мелкие — в отварном виде подают к холодным блюдам;

звездочки, гребешки, шестеренки — используют для украшения холодных блюд.

Требования к качеству.

Очищенные овощи и подготовленные полуфабрикаты необходимо сразу подвергнуть тепловой обработке, так как при хранении ухудшается их качество. Обработанные овощи должны отвечать техническим условиям. Сырой очищенный картофель должен быть упругим, не потемневшим, без глазков, темных пятен и остатков кожицы. Запах — свойственный свежему картофелю. Цвет — от белого до кремового. Поверхность сульфатированного картофеля может быть подсохшей, но не заветренной.

Сроки хранения.

Чтобы картофель не потемнел, его кладут в холодную воду и хранят не более 3 ч. Очищенные корнеплоды хранят в корзинах или ящиках при температуре 0...4 °С не более 12 ч.

2. Технология приготовления теста безопасным способом для открытых пирогов.

Для приготовления теста нам необходимо подготовить оборудование, инвентарь, инструменты, посуду, сырье и технологическую карту.

Расход сырья на 1 кг безопасного теста	
Наименование сырья	Расход сырья, г
Мука пшеничная высшего сорта	641
Сахар	34
Маргарин столовый	29
Меланж	34
Соль	19
Дрожжи (прессованные)	19
Вода	258
Выход	1 000

Оборудование: машина для просеивания муки МПМ-800, тестомесильная машина ТММ-1М, универсальный привод ПУ-0,0, пекарский шкаф ЭШ-3М с терморегулятором, электрическая плита ПЭСМ-4Ш, электрическая сковорода СЭСМ-0,2, холодильный шкаф ШХ-0,40, привод ПК-1,1, взбивальный сменный механизм, весы, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли различной вместимости из нержавеющей стали, наплитные и кондитерские листы, скалки, доски разделочные, формочки, сита разных диаметров, поварские ножи, скребки, кисточки для смазывания форм и изделий, мерные бачки

для раствора соли и сахара, деревянная лопаточка, кондитерская лопаточка, набор кондитерских скалок, нож для разбивки яиц с чашками.

Сырье: тесто дрожжевое для пирогов (рецептура № 1312 по Сборнику рецептур 1998 г.).

Безопасным способом готовят тесто преимущественно с малым количеством сдобы (масла, сахара, яиц) из муки с хорошей клейковиной (36...40%). При безопасном способе все полагающиеся по рецептуре продукты замешивают в один прием. Тесто можно готовить и вручную или в тестомесильной машине.

Последовательность технологических операций при приготовлении теста безопасным способом для пирогов открытых.

Прием сырья. Перед переработкой муки проводят органолептическую оценку ее качества: определяют вкус, цвет, запах. Контроль начинают с внешнего осмотра мешков, обращают внимание на состояние мешков и соответствие их маркировки сортности муки, указанной в накладной.

Организация рабочего места. В помещениях для просеивания муки и замеса теста устанавливают просеиватель МПМ-800, тестомесильную машину ТММ-1М, рабочее место для замеса теста оборудуют кипятильником КНЭ-25, мерными бачками для раствора соли, сахара, ситами, котлами, кастрюлями.

Тесторазделочное помещение оборудуется производственными столами с деревянным покрытием, с ящиками для инструментов, передвижными стеллажами, стеллажами-шкафами, в которых изделия во время расстойки не подсыхают. Из инвентаря необходимы скалки, противни, кисточки для смазки форм и изделий.

Помещение для выпечки оборудуют кондитерскими жарочными шкафами, расстойными шкафами, передвижными шкафами, передвижными стеллажами для готовых изделий.

В помещении для приготовления фаршей устанавливают небольшую электрическую плиту, универсальный привод со сменными механизмами; используют сита, кастрюли различной вместимости, поварские ножи, разделочные маркировочные доски, сковороды, противни.

Моечные для яиц, посуды и инвентаря оборудуют ваннам и, столом с установленным на нем овоскопом.

Подготовка компонентов для замеса теста. 1. Просеивают муку через сито или через просеиватель для удаления посторонних примесей и насыщения ее кислородом, который необходим для подъема теста.

2. Обрабатывают яйца:

- а) просматривают на свет с помощью овоскопа;
- б) моют в сетчатых ведрах теплой водой в моечных ваннах,
- в) дезинфицируют в 2%-ном растворе хлорной извести в течение 5 мин;
- г) моют в 2%-ном растворе питьевой соды;
- д) промывают в течение 5 мин в проточной воде;
- е) разбивают по 5 шт., содержимое разбитого яйца проверим по запаху и внешнему виду и процеживают.

3. Подогревают молоко или воду до 35...40°C.

4. За 30 мин до замеса теста разводят дрожжи в небольшом количестве жидкости, взятой из нормы, с добавлением 1 чайной ложки сахара на 50 г дрожжей. Активность дрожжей определили по появлению на поверхности пузырьков в виде шапки.

5. Растворяют в оставшейся жидкости соль, сахар и процеживают.

6. Растапливают жир до густоты сметаны и процеживают.

Замес теста. 1. В котел или дежу вливают процеженные растворы сахара, соли, дрожжей.

- Вводят подготовленные яйца.
- Всыпают небольшими порциями просеянную муку, часть муки оставляют на подпыл.
- Перемешивают.
- Замешивают тесто в течение 10 мин.
- За 2...3 мин до окончания замеса добавляют жир.

- Определяют окончание замеса теста по его однородности, отсутствию комков; тесто легко отстает от рук и стенок посуды.
- Замешанное тесто слегка посыпают мукой.
- Посуду накрывают чистой тканью или крышкой.
- Ставят тесто в теплое место (30 °С) для брожения на 3...4 ч.

Приготовление фарша. Пироги открытые, пекут с различными фаршами: мясным, овощным, рыбным, творожным, фруктово-ягодным..

Брожение и обминки. Первую обминку делают через 1... 1,5 ч, когда тесто увеличится в 1,5...2 раза. Вторую обминку — через 2...2,5 ч. Обминают тесто в течение 1 ...2 мин. Обминка необходима для того, чтобы тесто освободилось от избытка углекислого газа и обогатилось кислородом, что способствует развитию дрожжей. В результате тесто становится более пористым, эластичным.

Разделка теста. Окончание брожения определяют по внешним признакам: увеличение в объеме в 2,5 раза, поверхность теста выпуклая, тесто приобретает приятный спиртовой запах. В зависимости от оформления пироги могут быть открытыми, полукрытыми, закрытыми. По форме — круглыми, прямоугольными, квадратными.

Открытый пирог формируют следующим образом:

- На подпыленный мукой стол выкладывают готовое тесто.
- Отрезают ножом или скребком куски теста (760...800 г).
- Взвешивают.
- Формируют шары.
- Раскладывают шары на столе на расстоянии 8... 10 см.
- Расстаивают в течение 5...6 мин.
- Смазывают формы.
 - Подготавливают яйца для смазки.
 - Раскатывают тесто толщиной 1 см по размеру формы. Разравнивают края. На поверхность теста наносят слой фарша.
- Края лепешки заворачивают на 1,5...2 см. Полностью расстаивают в течение 30...40 мин.
- Выпекают в течении 30 мин при температуре 200-220°С.
- Охлаждают.

Требования к качеству

Внешний вид — правильная форма, ровная верхняя корка без трещин, надрывов.

Цвет — блестящий, светло-коричневый.

Вкус, запах — без привкуса горечи, излишней кислотности, без посторонних запахов.

Консистенция — мякиш мягкий, пористый, хорошо пропеченный.

Сроки хранения

Хранят готовые изделия в чистых сухих светлых помещениях при температуре 2...6°С в лотках уложенными рядами, чтобы изделия не потеряли форму. Срок хранения должен быть не более 24 ч.

Полезные советы

- При замесе теста надо класть соль, ее присутствие улучшает качество и вкус изделий. Пересоленное тесто плохо бродит, при расстойке легко заветривается, готовые изделия получаются бледными.
- В помещении, где разделяют тесто, не должно быть сквозняка, так как он способствует образованию плотной корочки на изделиях.
- Если тесто очень сладкое, то брожение замедляется; кроме того, при выпечке изделия быстро подрумяниваются и плохо пропекаются.
- При недостаточном количестве сахара в тесте на изделиях почти не образуется румяной корочки.
- Для придания изделиям из теста красивого внешнего вида поверхность их за 5... 10 мин до выпекания смазывают яйцами или меланжем. Яйца можно смешать с молоком или водой, слегка взбить и процедить.

3. Задача: Какое количество отходов получится при обработке 500 кг картофеля в сезон после 1 марта.

Решение. Вес брутто картофеля 500 кг; % отходов в марте 40 определяем вес $\frac{500 \cdot 40}{100} = 200$ кг

4. Разделка рыбы, используемой целиком.

В зависимости от кулинарного использования и размера чешуйчатую рыбу с костным скелетом обрабатывают разными способами.

Обработка рыбы для использования в целом виде. Мелкую рыбу 75...200 г (салаку, ставриду, корюшку), а также крупную рыбу, предназначенную для банкетных и выставочных блюд, используют целиком с головой или без нее. Обработка такой рыбы складывается из следующих стадий: очистки чешуи; удаления плавников; удаления внутренностей и жабр; промывания.

Очистку чешуи начинают по направлению от хвоста к голове, вначале с боков, затем с брюшка. Очищают рыбу вручную средним поварским ножом, теркообразным или механическим рыбоочистительным скребком РО-1 (производительность 50 кг/ч). На крупных предприятиях общественного питания для очистки чешуи применяют чешуеочистительные машины.

При **удалении плавников** первым удаляют спинной плавник. Для этого рыбу кладут на бок, подрезают мякоть вдоль плавника вначале с одной, затем с другой стороны. Прижимают ножом подрезанный плавник и, держа рыбу за хвостовую часть, отводят ее в сторону, при этом плавник легко отделяется.

Так же удаляют анальный плавник, затем отрубают или отрезают грудные и брюшные плавники.

Удалять чешую и плавники нужно аккуратно, чтобы не повредить кожу.

Для **удаления внутренностей** рыбу кладут головой к себе и, придерживая ее за голову, делают разрез между грудными плавниками, держа острие ножа к себе. Разрез ведут от середины плавников к голове, прорезая брюшко до жабер, затем переворачивают нож, не вынимая его из брюшка, и острием от себя разрезают брюшко до анального отверстия. Из разрезанного брюшка потом осторожно удаляют внутренности, стараясь не повредить желчный пузырь, иначе рыба будет иметь горький вкус. Участки мякоти, пропитанные желчью, вырезают. Зачищают внутреннюю полость.

Из головы удаляют жабры и глаза. Обработанную рыбу промывают холодной водой, дают стечь воде, укладывают в один ряд на противень и хранят в холодильнике.

Отходы при обработке таким способом составляют 20 %. Если у рыбы отрезают голову, то количество отходов увеличивается до 35%.

5. Технология приготовления чая, кофе. Требования к качеству.

Правила подачи.

Чай появился на Руси в XVI в. и через некоторый период стал традиционным русским напитком. Из чая готовят освежающий и утоляющий жажду напиток. Для приготовления напитка используют следующие виды чая: байховый (черный, зеленый), плиточный черный, зеленый кирпичный. Кофеин, содержащийся в чае, оказывает возбуждающее действие на нервную систему, а эфирные масла (содержатся в незначительном количестве) обуславливают аромат чая. Вяжущий вкус чая зависит от входящих в его состав дубильных веществ. Окраска настоя зависит от способа обработки чая при его производстве, содержания красящих веществ. Чай богат витаминами В₁, В₂, С, Р и РР, аминокислотами, пигментами. Для приготовления напитка из чая рекомендуется использовать фарфоровые чайники. Нельзя готовить заварку

в металлической посуде. Вкус чая при соприкосновении с металлом резко ухудшается, а цвет изменяется. Для заварки на одну порцию берут 1 ...2 г сухого чая.

Приготовление чая. Фарфоровый чайник ополаскивают кипятком, чтобы его прогреть, затем кладут сухой чай по норме на определенное количество порций, заливают кипящей водой на U_3 объема чайника, закрывают крышкой, накрывают салфеткой или специальной грелкой, настаивают 5... 10 мин. Затем доливают чайник кипятком. Зеленый кирпичный чай перед завариванием измельчают. Запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите, так как он приобретает неприятный запах. Нельзя также добавлять сухой чай в заваренный. Заваренный чай сохраняет вкус и аромат в течение 1 ч. ;

При подаче стакан с чаем ставят в подстаканник, а чашку — на блюдце, на которое кладут чайную ложку. Отдельно подают на розетке сахар, варенье, конфеты, кружки лимона, на пирожковой тарелке — пирожное или торт, в молочнике — молоко или сливки. Можно подавать чай сухим в специальной бумажной упаковке (2 г) для заваривания в чайной посуде. Отдельно подают чайник с кипятком. В чайных заваренный чай подают в маленьких фарфоровых чайниках (одновременно подают большой фарфоровый чайник с кипятком и стакан или чашку на блюдце с чайной ложкой) или в самоваре. При отпуске в стакан или чашку наливают 50 мл заварки и доливают кипятком до 200 г.

К чаю можно предложить широкий ассортимент кондитерских и булочных изделий: конфеты, шоколад, пряники, пирожные, печенье, пироги и др. Зеленый чай принято пить без сахара из пиал, и к нему подают восточные сладости, изюм, урюк.

Сроки хранения

Продолжительность хранения приготовленного чая не должна превышать 30 мин при температуре 55...65°C.

Натуральный кофе поступает на предприятия общественного питания обжаренный в зернах и молотый. Молотый кофе вырабатывают натуральным и с добавлением цикория, а также натуральным растворимым. Важнейшая составная часть кофе — кофеин, который обуславливает возбуждающее действие напитка. В кофе содержатся белки, жиры, сахар, что определяет его высокую пищевую ценность. Алкалоиды кофе тонизируют центральную нервную систему, возбуждают работу сердца, способствуют повышению секреции пищеварительных желез. Большое количество кофеина оказывает вредное воздействие на организм. Для приготовления кофе можно использовать кофейные напитки из растительных продуктов: ячменя, желудей, сои, в которые добавляют цикорий, натуральный кофе.

Существуют несколько способов приготовления кофе, но все они сводятся к наиболее полному извлечению экстрактивных веществ из сухого кофе и получению вкусного, ароматного напитка. Лучший по качеству напиток получают из кофе, размолотого непосредственно перед варкой. На качество напитка влияет и степень размола. Кофе крупного помола лучше сохраняет аромат, чем мелкомолотый, легче отстаивается от гущи, и напиток получается более прозрачным.

На 1 порцию черного кофе берут 6...8 г размолотого кофе.

Кофе готовят на предприятиях общественного питания в специальных кофеварках типа «Экспресс», электрокофеварках, в кофейниках и кофеварках из нержавеющей стали с плотно прилегающими крышками.

На предприятиях общественного питания готовят кофе натуральный черный, кофе с молоком или сливками, с лимоном, кофе на молоке, кофе со взбитыми сливками, кофе по-восточному, кофе с мороженым.

Кофе черный. При приготовлении кофе в электрокофеварках кофе молотый насыпают в сетку аппарата за 5...6 мин до закипания воды. В процессе варки из кофе экстрагируются вкусовые и ароматические вещества. Для улучшения вкуса напитка кофе оставляют в аппарате на 5...8 мин. Перед приготовлением кофе в специальных кофейниках их предварительно ополаскивают кипятком, всыпают молотый кофе, заливают кипятком, доводят до кипения. Как только кофе поднимется, нагрев прекращают, посуду закрывают крышкой и оставляют для настаивания в течение 5...8 мин. Если кофе варили в кастрюле, то перед подачей его

процеживают через частое сито или марлю. При приготовлении кофе в эспрессо-кофеварках напиток получают без осадка.

Отпускают кофе в стаканах или кофейных чашках вместимостью 75 или 100 г. Кофе можно отпускать с сахаром, лимоном, молоком и сливками. Сахар и лимон подают в розетках или вазочках, молоко — в молочниках.

Кофе на молоке. В готовый черный кофе добавляют по рецептуре горячее молоко, сахар и доводят до кипения. Подают в стакане с подстаканником или кофейной чашке с блюдцем.

Кофе на молоке (по-варшавски). Готовят кофе, как обычно, но более концентрированным (с учетом добавления молока). В сваренный и процеженный кофе добавляют горячее топленое молоко, сахар, доводят до кипения. При отпуске разливают в стаканы или чашки. Сверху можно положить молочную пенку, снятую при топлении молока.

Кофе со взбитыми сливками (по-венски). Готовят черный кофе, отдельно взбивают сливки с рафинадной пудрой. Взбитые сливки осторожно кладут в стакан с налитым кофе. Можно выпускать сливки из кондитерского конверта.

Кофе по-восточному (черный с гущей). Мелко смолотый натуральный кофе засыпают в специальную металлическую посуду (турку), добавляют сахар, заливают холодной водой и доводят до кипения. Подают кофе в турке или переливают в кофейные чашки, не процеживая. На поверхности должна быть мелкозернистая пена. Отдельно подают холодную кипяченую или минеральную воду.

Предприятия общественного питания какао и шоколад получают в виде порошка. Шоколад в порошке выпускают с сахаром. Какао и шоколад являются продуктами высокой пищевой ценности благодаря содержанию в них большого количества жира. Кроме того, в них содержатся вещества, действующие возбуждающе на нервную систему и сердечную деятельность.

6. Задача: Сколько очищенного картофеля получится из 240 кг картофеля весом брутто в феврале?

Решение. Вес картофеля брутто 240 кг; % отходов картофеля в феврале 35 % выхода очищенного картофеля (весом нетто) $100-35=65$.

Количество очищенного картофеля составит: $\frac{240 \cdot 65}{100} = 156$ кг

7. Особенности обработки некоторых видов рыб.

Треска, пикша. Эти рыбы поступают на предприятия без голов и внутренностей. Тушку трески или пикши очищают от чешуи, удаляют плавники, пленки из брюшной полости, промывают. Обрабатывают рыбу на филе с кожей, так как мякоть этих рыб при варке крошится.

Судак. Обработку судака и других окуневых рыб начинают с удаления жесткого спинного плавника, подрезав мякоть с двух сторон плавника вдоль спинки. Укол плавником вызывает длительное болезненное воспаление.

Камбала. Со светлой стороны рыбы очищают чешую, косым срезом ножа отрезают голову и часть брюшка, удаляют внутренности через образовавшееся отверстие, отрубают плавники, начиная от головы снимают темную кожу, так как она издает неприятный запах при тепловой обработке. Затем промывают и нарезают поперек на порционные куски, крупную рыбу разрезают вдоль по позвоночнику и потом на порционные куски. Если камбала имеет шипы, то перед обработкой ее ошпаривают в течение 2...3 мин.

Навага. Навагу лучше обрабатывать в мороженом виде. Мелкую навагу очищают от чешуи, отрезают нижнюю челюсть, через образовавшееся отверстие вынимают внутренности, оставляя молоку и икру.

Разрезать брюшко нельзя, так как желчный пузырь расположен близко к стенкам брюшка и его можно повредить, отчего рыба будет иметь горький вкус.

У крупной наваги отрезают голову, вынимают внутренности через образовавшееся отверстие, удаляют плавники, снимают кожу и промывают.

Линь. У линя чешуя плотно прилегает и покрыта слизью, трудно очищается. Поэтому линя перед очисткой погружают в кипящую воду на 20...30 с, а затем быстро переключают в холодную воду. После чего счищают слизь, чешую, удаляют плавники, внутренности и промывают.

Хек серебристый. Мелкий хек используют целиком для жаренья. У него снимают черную пленку с брюшной полости, очищают чешую или снимают грубую кожу, отрубают голову и промывают. Крупные экземпляры режут на порционные куски (кругляши).

8. Технология приготовления горячих сладких блюд: «Яблоки в тесте жаренные».

К горячим сладким блюдам относят пудинг, яблоки в тесте, шарлотку яблочную, печеные яблоки, гурьевскую кашу, сладкие омлеты. Эти блюда обладают большой калорийностью, так как содержат продукты, богатые углеводами и жирами. Горячие сладкие блюда подают при температуре 50...55°C.

Для приготовления блюда нам необходимо:

Оборудование: электрическая плита, производственные столы, жарочный шкаф, весы, холодильник, фритюрница.

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски, кастрюли вместимостью 0,5 или 1 л, формы, шумовка, венчик, поварская игла, креманки, десертные тарелки, салфетки.

Сырье: яблоки, сахар, мука пшеничная, яйца, молоко, сметана, сухари, ванилин, изюм, цукаты, масло сливочное.

Последовательность технологических операций для приготовления яблок в тесте жареных

Подготовка продуктов. Яблоки промывают, удаляют семенную коробку, очищают от кожицы, нарезают кружочками (толщина 0,5 см), засыпают сахаром, хранят в холодильнике. Яйца обрабатывают, муку просеивают.

Приготовление теста (кляра). Белки сырых яиц отделяют от желтков, взбивают в пышную пену. Молоко соединяют с солью, сахаром, сметаной, желтками, затем вводят пшеничную муку и замешивают тесто. Белки взбивают в пышную пену, вводят в тесто и осторожно перемешивают. Тесто хранят в холодильнике.

Подготовка фритюра. Масло растительное или кулинарный жир разогревают до температуры 160 °С.

Обжаривание. Каждый кусочек яблока накалывают на поварскую иглу или вилку, обмакивают в кляр и погружают в нагретый фритюр. Продолжительность обжаривания 3-5 мин. Вынимают шумовкой, дают стечь жиру.

Операция №5.

Отпуск. При подаче жареные яблоки укладывают на тарелку, покрытую бумажной салфеткой, и посыпают сахарной пудрой. Отдельно подают сладкий абрикосовый соус.

Требования к качеству.

Внешний вид — яблоки в тесте должны быть покрыты румяной поджаристой корочкой, но не подгоревшей. Тесто на разрезе — пышное, желтое, с пустотами. Яблоки — белые, мягкие.

Вкус — сладковатый.

9. Задача: Какое количество картофеля весом брутто следует взять в ноябре, чтобы получить 40 кг очищенного?

Решение. Вес нетто картофеля 40 кг; % отходов картофеля в ноябре 30 % выхода очищенного картофеля (весом нетто) $100-30=70$.

Определяем вес брутто: $(40 \cdot 100)/70 = 57,1$

10. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Для приготовления котлетной массы используют чешуйчатую и бесчешуйчатую рыбу с костным скелетом малокостную нежирную, морскую хрящевую рыбу и другие виды рыб, не имеющие резкого специфического запаха.

Судака, треску, пикшу, морского окуня, щуку обрабатывают на филе без кожи и костей, нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку. У пшеничного хлеба не ниже первого сорта срезают корки и замачивают хлеб в воде или молоке. Соединяют измельченное филе и замоченный хлеб, добавляют соль, молотый перец, перемешивают и еще раз пропускают через мясорубку, вымешивают в фаршемешалке или вручную (выбивают).

В котлетную массу из тощих пород рыб для сочности добавляют сливочное масло, маргарин или жир, снятый с внутренностей рыбы. Жир пропускают через мясорубку вместе с мякотью рыбы, сливочное масло размягчают и вводят в готовую котлетную массу (50... 100 г на 1 кг мякоти рыбы).

Чтобы масса лучше формовалась, для вязкости добавляют сырые яйца (1/10 -1/20шт. на порцию), для уменьшения вязкости в котлетную массу из нежирной рыбы добавляют измельченную вареную рыбу (1/3 нормы мякоти сырой рыбы). На 1 000 г рыбного филе берут 250...300 г хлеба, 350...400 мл жидкости, 20 г соли, 1 г перца.

В котлетную массу можно добавить молоки от свежей рыбы (6 % от массы нетто рыбы).

Благодаря присутствию хлеба в котлетной массе удерживается влага, способствующая размягчению соединительной ткани. Хлеб придает изделиям сочную, пористую, пышную консистенцию.

Продукты для приготовления котлетной массы используют охлажденными, так как котлетная масса является скоропортящейся и в ней очень быстро начинают развиваться микроорганизмы.

Приготовленную котлетную массу охлаждают и разделяют на полуфабрикаты.

Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты, биточки, тефтели, рулет, тельное, зразы, фрикадельки.

Котлеты формируют с помощью машины, которая разделяет массу на порции, формирует изделия и панирует их с одной стороны. Изделия дорабатываются вручную.

При ручном способе формования котлет в левую руку помещают часть массы, а правой отделяют кусочки, взвешивают их и укладывают рядами на стол, посыпанный панировкой. После чего формируют котлеты, придавая им овально-приплюснутую форму с заостренным концом. Изделия панируют в просеянных молотых сухарях и подравнивают края. Чтобы цвет изделий из рыбной котлетной массы не изменялся, их рекомендуют панировать в белой панировке. На 1 порцию формируют по 1—2 шт. Используют для жаренья.

Биточки готовят так же, но придают им округло-приплюснутую форму до 6 см диаметром и до 2 см толщиной. Панируют в сухарях или белой панировке. На 1 порцию формируют по 1—2 шт. Используют для жаренья и запекания.

Тефтели формируют в виде шариков диаметром до 3 см, по 3 — 4 шт. на 1 порцию. В котлетную массу для тефтелей добавляют мелкорубленный пассерованный репчатый лук. Хлеба для котлетной массы берут меньше. Тефтели панируют в муке и используют для тушения и запекания.

Для **рулета** котлетную массу выкладывают на смоченную салфетку или полиэтиленовую пленку в виде прямоугольника шириной 20 см, толщиной 1,5...2 см. На середину по всей длине кладут фарш и, приподнимая концы марли, соединяют края котлетной массы, чтобы полностью закрыть фарш, придают форму батона. На противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, перекладывают рулет швом вниз, смазывают лезоном, посыпают сухарями, в нескольких местах делают проколы, чтобы не было разрывов при запекании.

В состав фарша для рулета входят мелко резанные вареные яйца, пассерованный лук, отварные грибы, соль, молотый перец.

Тельное из рыбы — котлетную массу укладывают на смоченную марлю в форме лепешки, на ее середину кладут фарш. Складывают лепешку вдвое, придают форму полумесяца с

помощью марли, смачивают в льезоне, панируют в сухарях.

Зразы рыбные приготавливают так же, как и тельное. Форму придают овально-прямоугольную, панируют в сухарях или белой панировке.

Фрикадельки приготавливают из котлетной массы с добавлением мелко нарезанного лука, сырых яиц, маргарина. Разделяют в виде шариков массой 15... 18 г, на 1 порцию 8... 10 шт.

11. Технология приготовления холодных диетических блюд: салат из моркови с яблоками (диеты № 2 и 5).

Диетическим, или лечебным, называют питание, организуемое в целях излечения или предупреждения возникновения различных болезней.

Диетическое питание строится на общих принципах рационального питания и должно быть сбалансированным по содержанию важнейших пищевых веществ.

При составлении меню диетического питания обязательно включают свежие натуральные фрукты, ягоды, овощи, фруктовые соки, молоко и молочно-кислые продукты, растительное масло и свежую рыбу.

К основным приемам тепловой обработки, используемым в диетическом питании, относят варку в воде или на пару, припускание. Для некоторых диет применяют жаренье основным способом и запекание с образованием легкой, слегка заметной корочки (после отваривания).

Выполнение работы начинают с получения продуктов. Холодный цех предназначен для приготовления, порционирования блюд, которые перед отпуском не подвергаются вторичной тепловой обработке. Поэтому в цехе должны соблюдаться строгие санитарные требования: продукты, используемые для приготовления блюд, должны храниться в холодильных шкафах или камерах при температуре не выше 8 °С; посуда и инвентарь должны быть промаркированы и использоваться строго по назначению; в соответствии с технологическим процессом должны быть четко разграничены рабочие места для обработки сырых и вареных овощей. Салаты следует готовить только партиями и реализовывать в течение 1 ч; соблюдать температурный режим хранения и подачи холодных блюд (10... 14 °С). На рабочем месте по нарезанию сырых и вареных овощей предусматривают: ванну для промывания свежих овощей или стол со встроенной моечной ванной; столы производственные для нарезания овощей, разделочные доски, ножи поварской тройки и функциональные емкости, универсальный привод П-И со сменными механизмами для нарезания сырых и вареных овощей, для перемешивания салатов; весы.

Инструменты, инвентарь размещают от работника справа, а обрабатываемый продукт -слева.

Нарезают морковь, яблоки механическим способом с использованием овощерезки МРО-350 или вручную ножом с маркировкой «ОВ». Нарезанные морковь, яблоки соединяют и заправляют сахаром и сметаной. Оформляют салат в салатнике, ставят на закусочную тарелку.

Для салата из свеклы со сметаной свеклу моют, варят в кожице, охлаждают и чистят. Нарезают вареную свеклу соломкой, оформляют салат в салатнике, ставят на закусочную тарелку и при подаче посыпают укропом.

Требования к качеству

Овощи должны быть нарезаны соломкой, уложены в салатник горкой, поверхность салата должна быть украшена продуктами, входящими в его набор.

Цвет — бело-красный.

Вкус — сладкий с кисловатым привкусом от лимонной кислоты и сметаны.

Консистенция — мягкая, но не дряблая, сырых овощей — слегка хрустящая.

Технологическая карта

Наименование блюда: «Салат из моркови с яблоками»

Сборник рецептов 1998 г.

Раскладка № 33

Колонка № II по Сборнику рецептов

Выход 150 г

№ п/	Сырье	Масса на 1 порцию, г
------	-------	----------------------

п		брутто	нетто
1	Морковь	122	97,5
2	Яблоки	34	30
3	Сахар	3	3
4	Сметана	22,5	22,5

12. Задача: Сколько порций борща капустой и картофелем можно приготовить при наличии 20 кг картофеля весом брутто в январе?

Пример решения задачи. Вес брутто картофеля 20 кг; % отходов картофеля 35; вес нетто, %, 65. Определяем вес нетто: $\frac{20 \cdot 65}{100} = 13 \text{ кг}$

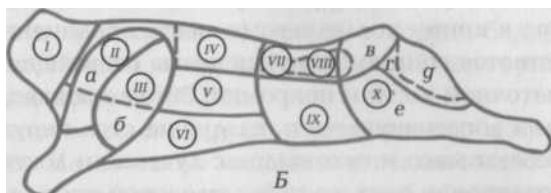
По рецептуре № 170 вес нетто картофеля для приготовления 1 порции флотского борща 80 гр. Из 13 кг картофеля весом нетто можно приготовить 162 порции борща $13 \text{ кг} : 0,080 = 162$.

13. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.

Разделка полутуши мяса состоит из последовательных операций: деление на отруба, обвалка отрубов, жиловка и зачистка. Основным назначением разделки и обвалки является получение частей мяса, различных по своему кулинарному назначению.

Обвалка — отделение мякоти от костей. Эту операцию производят очень тщательно, чтобы на костях не оставалось мяса, а полученные куски не имели глубоких надрезов (не более 10

мм).



Части полутуши: I — шейная часть; II — подлопаточная часть; III — лопаточная часть (а — заплечная часть, б — плечевая часть); IV — спинная часть (толстый край); V — покромка; VI — грудинка; VII — поясничная часть (тонкий край); VIII — вырезка; IX — пашина; X — тазобедренная часть (в — верхний кусок; г — наружный кусок; д — внутренний кусок; е — оковой кусок).

Жиловка и зачистка — удаление сухожилий, пленок, хрящей. При зачистке частей мяса удаляют грубые поверхностные пленки, сухожилия, хрящи и лишний жир, с краев обрезают закраины. Межмышечные соединительные ткани и тонкие поверхностные пленки оставляют. Зачищают мясо, чтобы оно не деформировалось при тепловой обработке. Из зачищенного мяса удобнее нарезать порционные полуфабрикаты.

Разделку мяса производят в помещении с температурой воздуха не выше 10 °С, чтобы мясо не нагревалось. Полутушу говядины делят на переднюю и заднюю четвертины. Линия деления проходит по последнему ребру и между XIII и XIV позвонками, при этом ребра остаются в

передней части (рис. 3.1)

Разделка передней четвертины. При разделке передней четвертины получают отруба: лопаточную часть, шейную часть, грудинку и спинно-реберную часть.

Для отделения лопаточной части четвертину кладут на стол внутренней стороной вниз, левой рукой приподнимают лопатку, по определенному контуру разрезают мышцы, соединяющие ее с грудной частью, и отрезают.

После этого отделяют шейную часть по последнему шейному позвонку. Затем отрезают грудинку по линии, идущей от конца первого ребра к концу последнего (в месте соединения хрящей с ребрами). Остается спинно-реберная часть, состоящая из толстого края, подлопаточной части и покромки. Затем производят обвалку.

Для обвалки лопаточную часть кладут на стол наружной стороной вниз, срезают мясо и сухожилия с лучевой и локтевой костей. Разрезают сочленение этих костей с плечевой костью и отделяют лучевую и локтевую кости. Срезают мясо с плечевой кости, перерезают сухожилия, соединяющие плечевую кость с лопаточной, и отделяют лопаточную кость. После этого вырезают плечевую кость. У полученной мякоти отрезают жилистую часть (голяшку), снятую с лучевой и локтевой костей, а остальное мясо разрезают на два куска: плечевую часть, отделенную от плечевой кости и кромки лопаточной кости, и заплечную часть, снятую с лопаточной кости.

У *шейной части* срезают мякоть целым пластом, стараясь полностью отделить ее от позвонков. У грудинки срезают мякоть с грудной кости и реберных хрящей.

Спинно-реберную часть обваливают, срезая мякоть вдоль остистых отростков позвоночника до основания ребер, затем срезают мякоть с ребер целым пластом. Полученную мякоть делят на *подлопаточную часть, толстый край* и *покромку*. После этого мясо жилуют и зачищают.

В результате кулинарной разделки передней четвертины получают: лопаточную часть (плечевую и заплечную), шейную часть, толстый край, подлопаточную часть, покромку, грудинку, а также кости: шейные, позвоночные, реберные, лопаточную, плечевую, локтевую и лучевую.

Разделка задней четвертины. Если на предприятие говядина поступила с вырезкой, то в первую очередь отделяют вырезку, чтобы не порезать ее при дальнейшей обработке. После этого четвертину делят на поясничную и тазобедренную части.

У *поясничной части* подрезают мякоть вдоль спинных позвонков и срезают ее. Полученную мякоть разделяют на тонкий край и пашину.

При обвалке *тазобедренной части* вырезают подвздошную кость (тазовую), мясо разрезают вдоль по бедренной кости и срезают по отделяющемуся слою внутренний кусок. После этого вырезают бедренную и берцовую кости. У полученной мякоти отрезают жилистую мякоть и сухожилия, а оставшуюся мякоть разрезают по пленкам на куски: верхний, боковой и наружный. В результате кулинарной разделки и обвалки задней четвертины получают: вырезку, тонкий край, пашину, внутренний, верхний, боковой и наружный куски тазобедренной части, а также кости: поясничные и крестцовые позвонки, тазовую, бедренную и берцовую кости. Потери при обработке мяса I категории составляют 26,4%, II категории — 29,5%.

Зачищенное мясо сортируют в зависимости от кулинарного использования. На качество мяса влияют количество соединительной ткани и ее устойчивость при тепловой обработке. Части мяса, содержащие мало соединительной ткани, используют для жаренья, а если ее много — для варки и тушения.

Вырезка — наиболее нежная часть мяса, используется для жаренья крупными кусками,

натуральными порционными и мелкими кусками.

Толстый и тонкий края — для жаренья крупными кусками, порционными натуральными, панированными и мелкими кусками.

Внутренний и верхний куски — для тушения крупными и порционными кусками, для жаренья панированными и мелкими кусками.

Наружный и боковой куски — для тушения крупными, порционными и мелкими кусками.

Лопаточная и подлопаточная части, грудинка, покромка (мясо I категории) — для варки и тушения мелкими кусками.

Шейная часть, пашина, покромка (мясо II категории) — для приготовления рубленых изделий, так как они содержат до 80 % соединительной ткани.

14. Технология приготовления желе, муссов и самбуков.

Приготовление желе. Желе приготавливают из фруктово-ягодных отваров, соков, сиропов, экстрактов, эссенции, молока и варенья. В застывшем виде это блюдо представляет собой прозрачную студнеобразную массу (молочное желе непрозрачное). Форма желе соответствует той посуде, в которой оно приготавливалось. Густота и плотность желе зависят от температуры и количества желирующего вещества: желатина, агароида и фуцелларана; который вываривают из красных морских водорослей. Экстракт осветляют, сушат и измельчают, выпускают в виде порошка, крупки, хлопьев, пленок или пластинок.

Пищевой желатин – продукт, полученный вывариванием животной соединительной ткани, костей, кожи, который осветляют, высушивают и измельчают. В сухом виде желатин представляет собой крупку или пластинки влажностью до 16 %.

Растворению желатина, агароида и фуцелларана предшествует набухание их в холодной воде. Замачивание желатина осуществляют в течение 1–1,5 ч. За это время масса продукта увеличивается в 6–8 раз. При этом берут охлажденной кипяченой воды в 8–10 раз больше, чем желатина.

Технологический процесс приготовления желе состоит из: подготовки желирующего продукта; приготовления сиропа; растворения желирующего продукта в сиропе; охлаждения желе до 20 °С и разливания в формы; застывания при температуре 2–8 °С; подготовки к подаче. Сиропа для фруктово-ягодных желе приготавливают так же, как для киселей. Отжатые соки вводят в желе после растворения желатина.

Готовое желе разливают в охлажденные порционные формочки или большие формы (на несколько порций), а также в глубокие лотки и охлаждают в холодильнике при температуре 2–8 °С в течение 1–1,5 ч. Застывшее желе нарезают на порционные квадратные куски с волнистыми краями или вынимают из формочек. Для этого их опускают на 2–3 с в горячую воду, вытирают стенки и дно формочек, встряхивают и, перевертывая их, осторожно выкладывают желе в подготовленную креманку или на десертную тарелку, затем отпускают по 100, 150 г. Хранят готовое желе на холоде не более 12 ч, так как оно уплотняется, после чего размягчается и выделяет жидкость.

Желе из плодов и ягод свежих. Желатин (крупку) заливают холодной водой и выдерживают для набухания. Из ягод отжимают сок, а из мезги приготавливают отвар. В горячий отвар вводят сахар, растворяют его и получают сироп. Набухший желатин откидывают на мелкое сито и отжимают, затем вводят в горячий сироп, растворяют и, помешивая, доводят до кипения. Прекратив нагрев, в жидкое желе вливают ранее отжатый ягодный сок, добавляют лимонную кислоту, если желе недостаточно подкисленно, и охлаждают до температуры окружающего воздуха. Желе разливают в охлажденные формочки и ставят в холодильник для полного застывания при температуре не выше 8 °С на 1–2 ч. Застывшее желе вынимают из формочек и перекладывают в вазочки, креманки или тарелки и отпускают.

Клюква 147, или смородина красная 149, или смородина черная 143, вода 850, вишня 206, вода 805, сахар 140, желатин 30, кислота лимонная 1.

Многослойное желе. Для его приготовления можно использовать ягодное, кофейное или шоколадное, молочное желе и другие виды, каждый из которых наливают слоем в формочку или противень, охлаждают и только после этого наливают следующий слой.

Приготовление мусса. Мусс отличается от желе тем, что подготовленные продукты взбивают в пышную пористую массу. В остальном мусс готовится так же, как желе. Для получения 1 кг мусса берут 27 г желатина. При отпуске поливают жидким фруктово-ягодным сиропом. **Мусс клюквенный.** Желатин замачивают в воде для набухания. Клюкву перебирают, промывают, отжимают из неё сок и хранят в холодильнике. Мезгу проваривают в воде, процеживают отвар, вводят в него сахар и набухший желатин, растворяют размешивая и доводят до кипения, добавляют клюквенный сок. Полученное клюквенное желе переливают в неокисляющуюся, удобную для взбивания посуду, охлаждают до 20 °С и взбивают вручную венчиком или с помощью взбивальной машины, пока не образуется устойчивая пышная масса. При этом мусс увеличивается в объеме в 4–5 раз. Взбивают мусс в холодном помещении, а небольшое количество мусса – в посуде, поставленной в холодную воду или на лед для лучшего охлаждения. Хорошо взбитый мусс быстро перекалывают в формы, креманки или продолговатые лоточки и ставят в холодильник на 1–1,5 ч. При взбивании следят за тем, чтобы мусс не застыл до раскладывания его в формы.

Охлажденный мусс вынимают из формочек так же, как желе. Если мусс формовали в лотке, то его нарезают на куски квадратной формы с волнистыми краями. Мусс укладывают в креманки или тарелки и поливают сладким клюквенным сиропом. Чтобы приготовить сироп, клюкву разминают, соединяют с небольшим количеством горячей воды и проваривают 5 мин, процеживают, соединяют с сахаром и растворяют его при кипении. Готовый сироп охлаждают.

Клюква 211 или сок клюквенный натуральный (консервы) 200, сахар 160, желатин 27, вода 740.

Приготовление самбука. Самбук представляет собой мусс, приготовленный из фруктового пюре яблок, абрикосов. Он отличается от мусса тем, что в него вводят сырые яичные белки. Для приготовления 1 кг самбука берут 15 г желатина.

Самбук абрикосовый. Желатин замачивают. Из абрикосов удаляют косточки, заливают горячей водой, варят до размягчения, протирают. Курагу предварительно замачивают для набухания, затем варят и протирают. В пюре вводят сахар, охлажденные белки, лимонную кислоту и взбивают массу на холоде до увеличения её в объеме в 2–3 раза. Набухший желатин вместе с водой нагревают помешивая до 40–50 °С, растапливают ивливают тонкой струйкой в самбук, продолжая взбивание. Взбитую пышную массу разливают в формы, ставят в холодильник, охлаждают так же, как мусс. При отпуске самбук поливают соусом абрикосовым (20 г на порцию).

15. Сколько отходов получится при изготовлении котлет рубленых из 12 кг судака крупного размера?

Решение. Вес судака брутто 12 кг; % отходов при разделке на филе с кожей без костей 49. Определяем количество отходов: $\frac{12 \cdot 49}{100} = 5,88$ кг

100

16. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.

Порционные полуфабрикаты.

Бифитекс— нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки по одному куску на порцию толщиной 2...3 см, слегка отбивают.

Филе— нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску на 1 порцию толщиной 4...5 см, затем придают им округлую форму, но не отбивают.

Лангет— нарезают под углом 40...45° из тонкой части вырезки по два куска на 1 порцию толщиной 1... 1,5 см, слегка отбивают.

Антрекот— нарезают из толстого и тонкого краев порционные куски толщиной 1,5...2 см, отбивают, надрезают сухожилия и пленки. Антрекот имеет овально-продолговатую форму.

Зразы отбивные— нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1... 1,5 см, отбивают, на середину кладут фарш, свертывают в виде маленьких колбасок и перевязывают ниткой или шпагатом. Для фарша пассерованный репчатый лук соединяют с измельченными вареными яйцами или грибами, зеленью петрушки, молотыми сухарями, кладут соль, перец и перемешивают (рис. 3.3).

■ *Говядина духовая*— нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1,5...2 см, отбивают, надрезают сухожилия. Используют по 1 — 2 куска на 1 порцию.

Ромштекс— нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1,5...2 см, отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью и перцем, смачивают в льезоне, панируют в красной панировке и придают форму.

Мелкокусковые полуфабрикаты. *Бефстроганов* — нарезают из толстого и тонкого краев, внутреннего и верхнего кусков тазобедренной части, из обрезков вырезки на порционные куски толщиной 1... 1,5 см, отбивают до толщины 0,5 см и нарезают брусочками длиной 3...4 см, массой 5...7 г.

Азу — нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1,5-2 см и разрезают на брусочки вдвое толще, чем бефстроганов, массой 10-15г.

Поджарка — нарезают из толстого и тонкого краев верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части куски толщиной 2 см, отбивают и режут на брусочки массой 10... 15 г.

Шашлык по-московски — нарезают из вырезки кусочки в виде кубиков массой 30...40 г и слегка отбивают. Шпик нарезают квадратиками, репчатый лук режут кружочками, затем надевают на шпажки, чередуя мясо, шпик и лук.

Гуляш — нарезают из лопаточной и подлопаточной частей, покромки, грудинки кусочки в виде кубиков массой 20...30 г по 4 — 5 шт. на 1 порцию.

17.Технология приготовления омлетов натурального, фаршированного и смешанного.

Омлеты готовят в горячем цехе, где отдельно выделяется производственный стол для приготовления яичных блюд. Омлеты отличаются от яичницы тем, что их готовят с добавлением жидкости: молока, воды или сливок. Для приготовления омлетов используют яйца, меланж или яичный порошок. *Меланж* — смесь белков и желтков в естественной пропорции, белок и желток заморожены. Химический состав замороженных продуктов соответствует химическому составу свежих яиц.

Яичные порошки — высушенная смесь желтка и белка в естественной пропорции, белок и желток сухие. Сухой омлет — смесь белка и желтка яиц в равных количествах с молоком. Хранят яичный порошок при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не выше 75% не более 6 мес.

Последовательность технологических операций для приготовления омлета

Прием и подготовка продуктов для омлетной массы. Яйца проверяют на доброкачественность, просматривая их с помощью овоскопа на свет. Меланж размораживают перед использованием при комнатной температуре или поставив банки в теплую воду (до 50 °С), размороженный меланж перемешивают и процеживают. Яичный порошок просеивают, соединяют с холодной или теплой водой или молоком в соотношении 1:3,5 и выдерживают до

30 мин для набухания, сразу используют. Мелко нарезают овощи, грибы, мясные продукты, тертый сыр.

Подготовка продуктов для омлета фаршированного. Мясные продукты, отварные почки, печень нарезают мелкими кубиками или соломкой, обжаривают, соединяют с соусом красным основным, томатным или сметанным с луком, доводят до кипения. Овощи нарезают кубиками. Фасоль и цветную капусту отваривают, зеленый горошек подогревают, морковь и шпинат припускают, кабачки, грибы обжаривают, заправляют соусом молочным, сметанным или сметаной.

Приготовление жареного омлета. Подготовленные яичные продукты соединяют с солью и молоком (15 мл на 1 яйцо), хорошо вымешивают, слегка взбивая до появления на поверхности пены. В полученную омлетную массу можно добавить небольшое количество растопленного масла. Для смешанного омлета добавляют мелко нарезанные овощи, грибы, мясные продукты, тертый сыр. На хорошо разогретую сковороду со сливочным маслом быстро выливают подготовленную омлетную массу, жарят до загустения массы.

Приготовление запеченного омлета. Выполняют следующие действия:

- жарят картофель;
- припускают морковь или капусту;
- варят рассыпчатые каши;
- жарят мясные продукты;
- омлетную массу взбивают, выливают на противень, смазанный маслом; для смешанного омлета подготовленные продукты заливают омлетной массой;
- ставят в жарочный шкаф и запекают до полного загустения массы и появления на поверхности слегка подрумяненной корочки.

Готовят омлет в порционной сковороде.

Приготовление фаршированного омлета.

Подготовленную омлетную массу выливают на хорошо разогретую сковороду с жиром и жарят до загустения массы. На середину укладывают подготовленный фарш, заворачивают с двух сторон края омлета, закрывая ими фарш, и придают форму пирожка.

Требования к качеству

Внешний вид — *омлет жареный* имеет форму пирожка, запеченные омлеты должны иметь на поверхности слегка подрумяненную корочку. *Фаршированные омлеты* должны иметь форму пирожка, продукты не должны свисать по краям.

Консистенция — густообразная.

Цвет — светло-желтый со слегка коричневой поджаристой корочкой.

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

Сроки хранения

Блюда из яиц не подлежат хранению. Омлеты готовят по мере спроса и сразу же отпускают(подают).

Правила подачи

Омлет натуральный жареный. У готового омлета загибают края, придавая форму пирожка, перекалывают на подогретую тарелку швом вниз, поливают сливочным маслом или посыпают мелко рубленой зеленью.

Омлет натуральный(запеченный) нарезают на порционные куски квадратной или треугольной формы по одному на порцию и подают, уложив на тарелку и полив сливочным маслом. Такой омлет используют для бульона, для закрытых бутербродов.

Фаршированный омлет. Придают форму пирожка, укладывают на подогретую тарелку швом вниз, поливают растопленным сливочным маслом и подают.

Технологическая карта.

18. Задача: Найти вес нетто осетрины крупной, поступившей с головой, припущенной порционными кусками с кожей, без хрящей если вес брутто 30 кг.

Пример решения задачи: **Решение.** Вес брутто осетрины 30 кг; % отходов при холодной обработке осетрины крупной с головой при разделке на порционные куски с кожей без хрящей $45 + 10 = 55$ (10% - потери при ошпаривании).

Определяем вес обработанного звена осетрины:

$$\frac{30 \cdot 55}{100} = 16,5 \text{ кг}$$

$$\text{Определяем вес нетто: } \frac{16,5 \cdot 90}{100} = 14,85 \text{ кг}$$

19. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши.

У бараньей туши удаляют почки (если она поступила с почками), затем по выступу тазовой кости подразделяют поперек на переднюю и заднюю части (рис. 3.4).

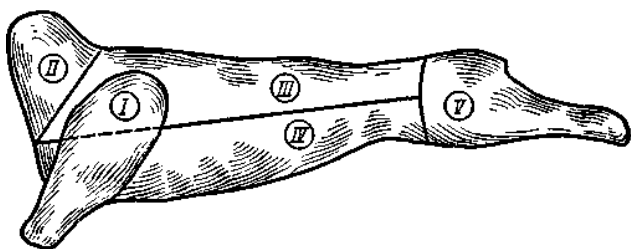


Схема разделки бараньей полутуши:

I — шейная часть; *II* — лопаточная часть; *III* — корейка; *IV* — грудинка; *V* — тазобедренная часть.

Разделка и обвалка передней части туши. У передней части вначале отделяют лопатки, после этого отрубают шейную часть по последнему шейному позвонку. У оставшейся части вдоль спинных позвонков подрезают мякоть с двух сторон позвоночника, вырубая позвоночник, разрубают грудную кость и получают две половины. Полученную половину кладут на стол внутренней стороной вверх, делают надрез поперек ребер так, чтобы ширина корейки по всей длине была одинаковой (длина ребер у корейки должна быть не более 8 см), перерубают реберные кости и отделяют корейку от грудинки.

При обвалке шейной части делают продольный разрез мякоти по шейным позвонкам и срезают мякоть целым пластом. Лопаточную часть обваливают так же, как у говяжьей туши. При зачистке удаляют сухожилия и грубую соединительную ткань. Пленку с наружной стороны не снимают. Корейку и грудинку полной обвалке не подвергают, у корейки с наружной стороны удаляют сухожилия, у грудинки от заднего конца отрезают жилистое мясо (часть пашины).

Разделка и обвалка задней части туши. Заднюю часть разделяют вдоль по позвонкам на две тазобедренные части. Обвалку задних ног ведут так же, как у говяжьей туши, мякоть тазобедренной части массой не более 5 кг оставляют целиком. У более крупных туш тазобедренную часть разрезают по пленкам на четыре части. Для жаренья в целом виде обвалку можно осуществить не полностью, удалив только тазовую кость.

В результате кулинарной разделки и обвалки получают: лопаточную и шейную части, корейку, грудинку и тазобедренную часть. Потери при обработке баранины I категории — 28,5%, II категории — 33,8 %.

Части туш, полученные после обвалки и зачистки, сортируют в зависимости от кулинарного использования:

тазобедренную часть используют для жаренья целиком, панированными порционными кусками и мелкими кусочками;

корейку — для жаренья целиком, порционными натуральными и панированными кусками и мелкими кусочками;

лопаточную часть — для жаренья целиком (рулетом), варки, тушения порционными кусками и мелкими кусочками;

грудинку — для жаренья в фаршированном виде, варки, тушения мелкими кусочками;
шейную часть — для приготовления рубленой массы.

20. Технология приготовления блюд из творога: вареники с творогом, вареники ленивые.

Последовательность технологических операций для приготовления вареников с творогом и вареников ленивых

Подготовка продуктов. Протирают творог. Просеивают муку. Обрабатывают яйца. Процеживают молоко.

Приготовление теста. Молоко или воду соединяют с яйцами, растворяют в ней, помешивая, соль и сахар, вводят просеянную муку, высыпанную горкой на стол или в широкую посуду. Начиная с середины, постепенно замешивают тесто для полного соединения жидкости с мукой, а затем до образования плотного упругого комка (1... 1,5 % муки оставляют для посыпки стола при разделке). Готовое тесто оставляют на 40 мин для созревания.

Приготовление фарша. В протертый творог добавляют обработанные сырые яйца, сахар, соль, хорошо перемешивают. Фарш разделяют в виде небольших шариков.

Формование вареников. Тесто раскатывают толщиной 1,5...2 мм в виде полоски шириной 40...50 мм, край теста смазывают сырыми яйцами или льезоном. Отступив 3...4 см от края, на тесто кладут шарики фарша (на расстоянии 4 см друг от друга).

Приподняв край смазанной полосы теста, накрывают им фарш, вокруг каждого шарика верхний слой теста прижимают к нижнему и вырезают вареники металлической выемкой. Обрезки теста соединяют и вторично раскатывают. Раскатанное тесто можно нарезать небольшими кусочками и из них с помощью круглой выемки сразу нарезать кружочки. На них кладут фарш, закрывают и защипывают края.

Для разделки вареников используют стол с деревянной поверхностью или широкую доску. Приготовленные полуфабрикаты хранят до варки на деревянных лотках, посыпанных мукой, в холодильнике при температуре от -6 до 0 °С. При положительной температуре вареники не должны храниться более 20 мин. Вареники варят в широкой и низкой посуде, закладывают их в кипящую подсоленную воду (на 1 кг 4 л воды) небольшими порциями. Продолжительность варки с момента закипания воды после опускания вареников 5...8 мин. Варят при слабом кипении. Готовые, всплывшие наверх вареники вынимают шумовкой, кладут в посуду с растопленным сливочным маслом и слегка встряхивают.

Приготовление вареников ленивых. Протертый творог соединяют с сырыми яйцами, сахаром, солью, мукой, перемешивают до образования однородной массы. Массу толщиной 1 см выкладывают на посыпанную мукой поверхность стола и нарезают полосками шириной 2...2,5 см, а затем прямоугольниками или ромбиками. Если массу формируют в виде валика, то нарезают поперек на кружочки. Варят при слабом кипении в подсоленной воде 4...5 мин. Вынимают и отпускают.

Механизация процессов изготовления полуфабрикатов «Вареники с творогом», «Вареники ленивые» дала возможность более широко использовать эти ценные блюда в меню предприятий общественного питания. После замораживания вареники фасуют в картонные коробки, пакеты, которые затем укладывают в ящики или пачки. Хранят замороженные вареники с творогом при температуре не выше -10 °С до 15 сут.

Требования к качеству

Полуфабрикаты блюда «Вареники с творогом» должны иметь форму полукруглых пирожков с хорошо заделанными краями, не слипшимися, недеформированными.

Толщина слоя теста — 2...3 мм.

Масса вареника — 12... 14 или 20...25 г. После варки вареники должны сохранять свою форму, иметь однородную консистенцию — мягкую и нежную.

Цвет вареников — белый с кремовым оттенком.

Поверхность — блестящая от масла.

Вкус вареников — в меру сладкий, без кислоты. Не должно быть посторонних привкусов и запахов.

Полуфабрикаты блюда «*Вареники ленивые*» должны иметь форму цилиндров, ромбиков, квадратиков или кружочков без деформирования и слипания в комки, масса изделия — 15 г.

Правила подачи

Вареники отпускают в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом. Сметану можно подать отдельно. Вареники ленивые при отпуске можно посыпать сахаром.

Сроки хранения

Полуфабрикаты и холодные изделия из творога хранят при температуре 0...6°C. Вареники и сырники хранят не более 15 мин и теплом месте до подачи.

21. Задача: Сколько наваги дальневосточной весом брутто надо взять, чтобы получить 25 кг наваги, обработанной на филе с кожей?

Решение. Вес нетто наваги 25 кг; % отходов при обработке наваги на филе с кожей 39; вес нетто, %, 61 (100-39).

Определяем вес брутто: $25 \cdot 100 = 41$ кг.

61

22. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы.

Обработка сельскохозяйственной птицы. Механическая кулинарная обработка состоит из следующих операций: размораживания; опаливания; удаления головы, шеи и ножек; потрошения; промывания и приготовления полуфабрикатов.

Размораживание. Мороженые тушки птицы по возможности расправляют, укладывают на столы или стеллажи в один ряд так, чтобы тушки не соприкасались между собой. Тушки гусей и индеек размораживают при температуре 8... 15 °С 8 ч, тушки кур и уток — 5...6 ч.

Опаливание. На поверхности тушки птицы имеются волоски, остатки перьев и пух, которые необходимо удалить. Вначале тушки обсушивают полотенцем или тканью, можно обсушить потоком теплого воздуха, затем натирают отрубями или мукой (по направлению от ножек к голове) для того, чтобы волоски приняли вертикальное положение и их легче было опаливать. Опаливают над некопящим пламенем осторожно, чтобы не повредить кожу и не растопить подкожный жир. Если у птицы имеются недоразвитые перья («пеньки»), то их удаляют с помощью пинцета или маленького ножа.

Удаление головы, шеи и ножек. Перед потрошением у полупотрошенной птицы отрубают голову между II и III шейными позвонками. Затем на шею со стороны спинки делают продольный разрез кожи, освобождают шею от кожи и отрубают шею по последнему шейному позвонку так, чтобы кожа осталась вместе с тушкой. У кур и цыплят кожу отрезают с половины шеи, у индеек, уток и гусей — с двух третей с тем, чтобы закрыть место отруба шеи и зобную часть.

Ножки отрубают по заплюсневый сустав. Крылья у птицы (кроме цыплят) отрубают, как правило, по локтевой сустав.

Потрошение. Для потрошения делают продольный надрез в брюшной полости от конца грудной кости (киль) до анального отверстия. Через образовавшееся отверстие удаляют желудок, печень, сальник, легкие, почки, а зоб и пищевод удаляют через горловое отверстие. У птицы, поступающей в потрошеном виде, удаляют сальник, легкие, почки. После потрошения вырезают анальное отверстие и участки мякоти, пропитанные желчью.

Промывание. Выпотрошенную птицу промывают проточной холодной водой, имеющей температуру не выше 15 °С. При промывании удаляют загрязнения, сгустки крови, остатки внутренностей. Промывать продолжительное время не рекомендуется, так как это вызовет большие потери пищевых веществ. Промытую птицу для обсушивания укладывают на противни разрезом вниз, чтобы стекла вода.

Обработка дичи. Она состоит из следующих операций: размораживания; ощипывания; опаливания; удаления крылышек, шеи и ножек; потрошения и промывания.

Размораживание. Проводят так же, как и птицы.

Ощипывание. Начиная с шеи, захватывают по несколько перьев и быстро выдергивают их в направлении, противоположном естественному росту. Для того чтобы кожа при ощипывании не порвалась, ее натягивают пальцами левой руки в местах выдергивания перьев. Кожа предохраняет дичь от излишнего высыхания при жареньи.

Опаливание. Опаливают только крупную дичь (глухарей, тетеревов, диких уток и гусей). Их предварительно обсушивают полотенцем, натирают мукой и опаливают.

Удаление крыльев, шеи ножек. Их удаляют полностью. У болотной дичи (бекаса, дупеля и др.) снимают кожу с головы и шеи; голову оставляют вместе с клювом, но удаляют глаза.

Потрошение. Проводят так же, как и птицы. У мелкой дичи делают разрез на шее со стороны спинки, удаляют зоб и горло, а затем остальные внутренности.

Выпотрошенные тушки дичи хорошо промывают в холодной воде.

23. Технология приготовления сырников и запеканки из творога.

Блюда из творога готовят в горячем. Из творога готовят сырники, запеканки, пудинг. В блюдо из творога можно добавить сливочное масло. Если творог содержит много влаги, то его завертывают в чистую плотную ткань и отжимают под прессом. Для улучшения аромата в творог можно добавить тертую цедру, ванилин.

К запеченным творожным блюдам относят запеканку и пудинг, который отличается от запеканки тем, что в него вводят взбитые белки, а также добавляют изюм, орехи, ванилин, цукаты. К жареным творожным блюдам относят сырники.

Последовательность технологических операций для приготовления запеканки из творога

Подготовка продуктов. Полученный творог протирают, муку просеивают.

Приготовление творожной массы. Для приготовления запеканки соединяют творог с пшеничной мукой или манной крупой, вводят сахар, яйца, соль и перемешивают массу.

Тепловая обработка запеканки.

Полученную массу выкладывают в форму или на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями. Выровненную поверхность смазывают сметаной или льезоном. Запекают в жарочном шкафу до образования на поверхности румяной корочки в течение 25...30 мин и выдерживают в форме в течение 5... 10 мин для остывания. Выкладывают и нарезают на порционные куски.

Последовательность технологических операций для приготовления сырников

Приготовление массы для сырников. Сырники готовят сладкими с сахаром и ванилином и без сахара. Для их приготовления лучше использовать жирный творог. Из обезжиренного творога необходимо отжать лишнюю влагу, иначе значительно увеличивается расход муки, что ухудшает качество сырников (на 1 кг творога следует брать не более 120 г муки и 10 г соли). Готовить сырники можно не только с мукой, но и с манной крупой. Творог протирают и соединяют с яйцами, растертыми с сахаром, пшеничной мукой или манной крупой, солью.

Формование сырников. Вымешанную массу разделяют в виде биточков, панируют в муке. До жаренья хранят, уложив на противень в холодильнике.

Жаренье. Жарят основным способом с двух сторон до образования золотистой корочки и дожаривают в жарочном шкафу в течение 5...7 мин.

Требования к качеству

Запеканка из творога должна быть с гладкой поверхностью, без трещин, покрыта равномерной румяной корочкой. Цвет на разрезе — белый или желтый. Вкус — кисло-сладкий. В изделиях из творога недопустимы: горький привкус, затхлый запах, жидкая консистенция, ярко выраженная кислотность.

Сырники должны быть правильной круглой формы. Консистенция — мягкая, масса однородная, без крупинки внутри. Цвет — золотисто-желтый, без подгорелых мест, поверхность ровная, без трещин. Запах — творога. Вкус — кисло-сладкий.

Правила подачи

Порционные куски *пудинга* выкладывают на тарелку для вторых блюд, подают в горячем виде со сладким молочным соусом, сметаной или растопленным сливочным маслом.

Сырники жарят перед отпуском и подают горячими.

24. Задача: Сколько порций сома, жареного фри, можно приготовить по колонке №2, если поступило 5 кг сома весом брутто?

Решение. Для приготовления омуля, жареного фри, его необходимо разделить на чистое филе; % отходов при разделке омуля на чистое филе 46. Находим по рецептуре № 494 вес нетто рыбы, требующейся для приготовления I порции изделия — 95 гр.

Определяем вес нетто сома: $\frac{5 \cdot 54}{100} = 2,7$ кг

Определяем количество порций: $2,7 \text{ кг} : 95 = 28$ порций

25. Заправка птицы и дичи.

Обработанные тушки птицы и дичи используют для тепловой обработки целиком или готовят порционные полуфабрикаты, а также рубленую массу. Птицу, предназначенную для тепловой обработки целиком, предварительно формируют (заправляют) для того, чтобы придать ей компактную форму, для равномерной тепловой обработки и чтобы удобнее было нарезать на порционные куски.

Перед заправкой тушки птицы и дичи сортируют: тушки с поврежденным филе не заправляют, а используют для приготовления котлетной массы или для варки.

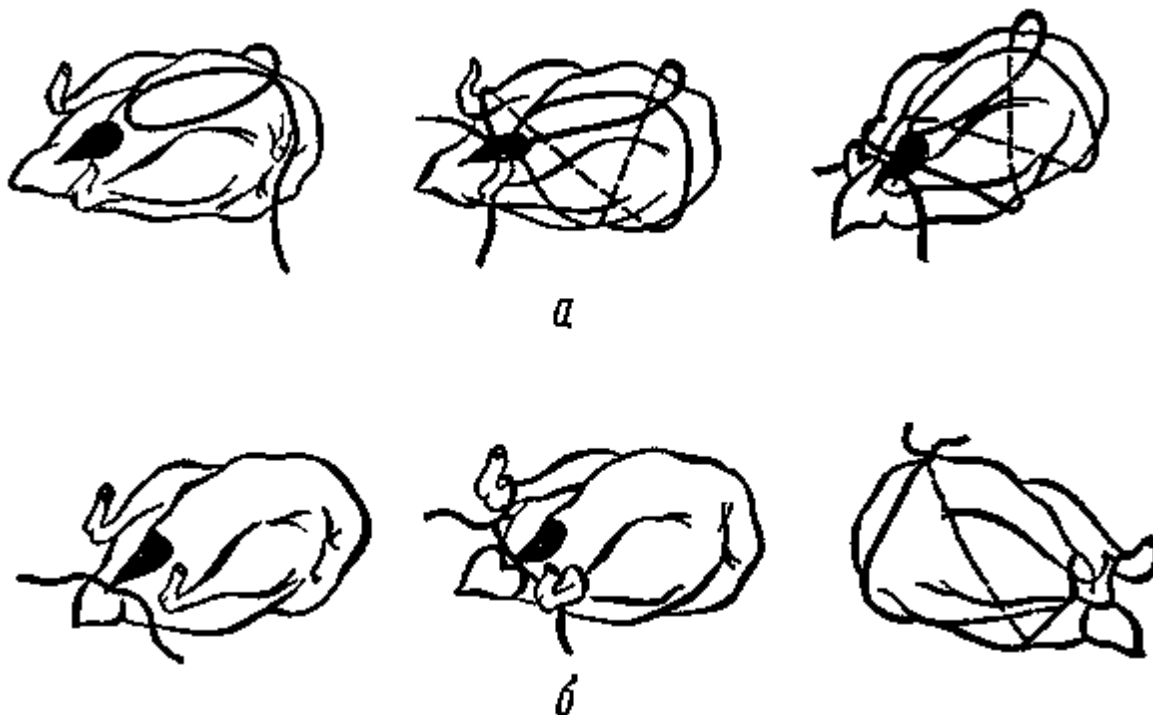
Заправка птицы. Тушки птицы заправляют: «в кармашек», в одну нитку, в две нитки.

Заправка «в кармашек» является наиболее простым и распространенным способом. Для этого делают разрезы кожи («кармашки») на брюшке с двух сторон и вставляют в эти прорезы концы ножек. Кожей от шейки закрывают шейное отверстие, крылышки подвертывают к спине так, чтобы они придерживали кожу шеи.

Применяют и другой способ заправки «в кармашек».

В этом случае при обработке птицы ножки отрубают на 1... 1,5 см ниже пяточного сустава под углом 30°, чтобы получить заостренную кость. Кожу от шеи и крылышки заправляют так же, как и при первом способе. Затем подготовленную тушку кладут вниз спинкой, плотно прижимают ножки к тушке, концы их кладут друг на друга (крест-накрест) и вправляют внутрь разреза брюшка в направлении к хвостовому жировику так, чтобы концы заостренных косточек зацепились за мякоть. «В кармашек» заправляют кур, цыплят, индеек для варки, гусей и уток — для жаренья.

Для *заправки* птицы в одну или две нитки используют поварскую иглу. При этом приходится делать глубокие проколы мякоти, игла покрывается жиром и скользит в руках, ухудшается внешний вид птицы, поэтому можно использовать способы заправки без иглы, которые более просты и ускоряют процесс заправки птицы (рис. 4.2).



Способ 1. Кожу шеи и крылышки заправляют так же, как и при заправке «в кармашек». Берут нитки длиной 0,5...0,6 м. Тушку кладут на спинку, на грудной кости завязывают петлю, для этого середину нитки цепляют за кончик грудной кости (можно сделать неглубокий надрез), затем концы петли пропускают посередине крыльевой кости, подводят нитки под спинку, опоясывают тушку крест-накрест. После этого накладывают нитки на концы каждой ножки, стягивают, прижимая плотнее к тушке, завязывают в узел. Этот способ используют для заправки кур, цыплят.

Способ 2. Обработанную тушку кладут спинкой вниз. Берут нитки длиной 0,7...0,8 м. Завязывают петлю на хвостовом жировике, затем на отрубленные концы ножек набрасывают петлю, концы ниток пропускают по спинке и опоясывают тушку крест-на-крест. Концы ниток выводят посередине крыльевых косточек, стягивают нитки и завязывают в узел на филейной части грудки. Этим способом лучше заправлять тушки крупной птицы.

Заправка дичи. Тушки пернатой дичи заправляют в одну нитку (крестом), ножка в ножку, клювом.

В одну нитку (крестом) заправляют рябчиков, куропаток, тетеревов, фазанов. Для этого прижимают ножки к тушке, прокалывают центр окорочков под филейной частью, протаскивают иглу с ниткой на другую сторону, оставляя конец нитки у первоначального прокола. После этого иглу с ниткой переносят под тушку, накидывают на ножку, прокалывают под конец выступа филейной части, накидывают нитку на вторую ножку, концы ниток стягивают и завязывают.

Ножка в ножку заправляют мелкую дичь. У дичи делают разрез по кости на одной ножке ближе к пяточному суставу и в этот разрез вставляют другую ножку.

Клювом заправляют болотную дичь. Для этого тупой стороной ножа или тяпкой раздробляют кости ножек в голених, после чего переплетают их и прижимают к грудной части, голову с шеей прикладывают к тушке с правой стороны, делают иглой прокол в окорочке, клюв пропускают в прокол, скрепляя перевитые ножки.

Если дичь поступила тощая, то для придания мясу сочности и нежности после заправки филейную часть крупной дичи (тетеревов, глухарей, фазанов, белой куропатки) шпигуют охлажденным шпиком, нарезанным мелкими брусочками. Для облегчения процесса шпигования и улучшения внешнего вида тушки погружают в горячий бульон или воду температурой 60...70°C на 3-5 мин. У мелкой дичи филейную часть завертывают в тонкие полоски шпика и перевязывают шпагатом.

26. Технология приготовления жаренных пирожков (с картофелем и луком) и пончиков

Последовательность технологических операций для приготовления пирожков и пончиков жаренных

Приготовление теста дрожжевого безопарного. «Приготовление теста безопарного».

Приготовление фарша.

Фарш картофельный с луком

Сборник рецептур 1998 г.

Колонка № II по Сборнику рецептур

Раскладка № 1384

Сырье и полуфабрикат	Масса, г	
	брутто	нетто
Картофель	1 209	880
Лук репчатый	310	130
Масло растительное	40	40
Соль	10	10
Выход	—	1 000

Последовательность технологических операций

- Проводят механическую кулинарную обработку картофеля.
- Обработанный картофель кладут в кастрюлю.
- Заливают горячей водой.
- Доводят до кипения, солят.
- Картофель варят до готовности.
- Обработанный лук нарезают мелкой крошкой.
- Пассеруют.
- Отвар картофеля сливают.
- Обсушивают.
- Протирают через протирочную машину.
- Картофельную массу смешивают с пассерованным луком.

Готовый фарш немедленно охлаждают.

Разделка дрожжевого теста. Перед разделкой дрожжевого теста смазывают рабочие столы, инвентарь растительным маслом.

- На стол, смазанный растительным маслом, выкладывают готовое тесто.
- Отрезают ножом или скребком кусок теста.
- Закатывают его в длинный жгут толщиной 3...4 см.
- Жгут берут в левую руку, а правой рукой отрезают порцию теста.
- Взвешивают.
- Формуют шарики.
- Раскладывают их на столе на расстоянии 4...5 см один от другого.
- Расстаивают в течение 5...6 мин.
- Шарики переворачивают соединительным швом вверх, раскатывают скалкой на лепешки толщиной 4...5 мм.
- На середину лепешки кладут фарш.
- Защищают края.
- Формуют пирожки в виде полумесяца.
- Пончики готовят так же, как пирожки, только форма пончиков в виде бублика или шарика.
- Готовые полуфабрикаты укладывают на смазанный кондитерский лист на расстоянии 2...3 см друг от друга.
- Ставят в теплое место на 20...30 мин для расстойки.

Жаренье пирожков и пончиков. 1. Подготавливают фритюр. Для жаренья пирожков, пончиков применяют масло растительное рафинированное — подсолнечное или смесь 50 %

растительного рафинированного масла и 50 % говяжьего топленого жира; смесь 50 % растительного рафинированного масла и 50 % кулинарного жира.

- Разогревают его до 180... 190°C, т.е. до полного испарения влаги и свертывания белков. Непрокаленный жир сильно пенится, когда в него опускают изделия. Пирожок немного растягивают в длину и опускают в подогретый фритюр.
- Жарят пирожки и пончики в течение 2...3 мин. В процессе жаренья изделия переворачивают длинной деревянной лопаточкой.
- Периодически следят за температурой жира.
- Вынимают пирожки, пончики шумовкой на стол с сетчатым противнем (для стекания излишнего жира).
- Определяют готовность по цвету корочки или на излом.
- Готовые пончики посыпают сахарной пудрой, перемешанной с корицей.

Примечание. При обжаривании пирожков, пончиков особое внимание должно быть обращено на качество фритюрного жира, которого берут в 4...5 раз больше, чем одновременно загружают изделий.

Для предупреждения порчи жира при жареньи пирожков, пончиков необходимо соблюдать следующие правила: не вносить в жир вместе с пирожками, пончиками крошек теста, муки, фарша; не допускать перегрева жира, разбрызгивания; прекратить нагрев жира сразу же после окончания жаренья пирожков, пончиков.

В процессе обжаривания жир загрязняется продуктами сгорания, окраска его становится более темной, консистенция — более вязкой, вкус — горьким; такими жирами пользоваться нельзя.

Требования к качеству

Пирожки жареные

Внешний вид — форма овально-приплюснутая, начинка не выступает.

Цвет — светло-коричневый.

Вкус, запах — приятный, без привкуса горечи, излишней кислотности, солености.

Пончики жареные;

Внешний вид — форма круглая или кольцеобразная.

Цвет — светло-коричневый.

Вкус, запах — приятный, без привкуса горечи, кислотности.

Рецептура № 1053. Расход сырья и полуфабрикатов для приготовления пирожков жареных

Сырье и полуфабрикат	Пирожки простые с фаршем	Пирожки с повидлом массой 75 г	Пирожки сдобные массой 60 г
Тесто дрожжевое (рецептура № 1024)	5 100	5600	3 600
Фарш (рецептуры № 1374—1392 и 1396)	2 500	—	2 500
или повидло	—	2 020/200	2 525/2500
Масло растительное для смазки инвентаря	25	25	20
Жир для жаренья	600	600	450
Выход	100 шт.	100 шт.	100 шт.

Рецептура № 1056. Расход сырья и полуфабрикатов для приготовления пончиков жареных

Сырье и полуфабрикат	Расход сырья, г
----------------------	-----------------

Мука пшеничная	2 650
Сахар	300
Маргарин столовый	150
Меланж	100
Соль	25
Дрожжи (прессованные)	80
Вода	1550
Масса теста	4 500
Рафинадная пудра	300
Масло растительное для смазки	25
для жаренья	500
Выход	100 шт. по 45 г

27. Задача: Определить количество отходов при разделке 40 кг свинины мясной. Корейка и грудинка оставлены с реберной костью.

Решение. Вес брутто свинины 40 кг; % отходов при разделке свинины мясной 14. Определяем количество отходов: $\frac{40 \cdot 14}{100} = 5,6$ кг.

28. Механическая кулинарная обработка грибов.

Грибы содержат белки, жиры, сахар, минеральные вещества, витамины А, С, D, РР и группы В. Они богаты экстрактивными веществами, поэтому обладают хорошим вкусом и ароматом, их широко используют для приготовления супов и соусов. Съедобные грибы по строению бывают: губчатые - белые, подосиновики, маслята, подберезовики; пластинчатые - шампиньоны, сыроежки, вешенки, лисички, опята; сумчатые - сморчки, строчки.

На предприятия общественного питания грибы поступают свежие, соленые, сушеные, маринованные.

Свежие грибы. Грибы сразу подвергают обработке, так как они быстро портятся. *Первичная обработка грибов состоит из следующих операций: очистки, промывания, сортировки и нарезки.*

При обработке свежих грибов необходимо внимательно отбирать их, так как некоторые из них имеют сходство с несъедобными и ядовитыми грибами.

Белые грибы, подосиновики, подберезовики, лисички, сыроежки обрабатывают одинаково: очищают от листьев, хвои и травинок, отрезают нижнюю часть ножки и поврежденные места, соскабливают загрязненную кожицу и тщательно промывают 3 - 4 раза. При обработке сыроежек со шляпки снимают кожицу. Для этого их предварительно ошпаривают кипятком. У маслят зачищают ножки и отрезают шляпки, вырезают испорченные и червивые места, со шляпки снимают слизистую кожицу и промывают.

Грибы сортируют по размерам на мелкие, средние и крупные. Мелкие грибы и шляпки средних грибов используют целыми, крупные - нарезают или рубят. Белые грибы обдают кипятком 2 - 3 раза, остальные грибы отваривают 4...5 мин, чтобы они были мягкими и не крошились при нарезании.

Шампиньоны и вешенки поступают на предприятия из тепличных хозяйств. Они должны быть непересохшими, пластинки с нижней стороны шляпки шампиньонов - бледно-розового цвета, у вешенки - белые или слегка желтоватые.

При обработке у шампиньонов удаляют пленку, закрывающую пластинки, зачищают корень, снимают кожицу со шляпки и промывают в воде с добавлением лимонной кислоты или уксуса, чтобы они не потемнели.

Сморчки и строчки перебирают, отрезают корешки, кладут в холодную воду на 30...40 мин, для того чтобы отмокли песок и соринки, промывают несколько раз. Затем грибы варят 10... 15 мин в большом количестве воды для разрушения и удаления ядовитого вещества - гельвеловой кислоты, которая при варке переходит в отвар. После отваривания грибы промывают горячей водой, а отвар обязательно выливают.

Сушеные грибы. Лучшие сушеные грибы - белые, так как они при варке дают светлый, ароматный и вкусный отвар. Подберезовики, подосиновики, маслята при сушке темнеют, поэтому они малопригодны для бульонов.

Сушеные грибы перебирают, промывают несколько раз, замачивают в холодной-воде на 3...4 ч, затем настой сливают, процеживают и используют для варки грибов. Грибы после замачивания промывают.

Соленые и маринованные грибы. Их отделяют от рассола, сортируют по размеру и качеству, удаляют специи, крупные экземпляры нарезают. Очень соленые или острые маринованные грибы промывают холодной кипяченой водой, иногда вымачивают. Для того чтобы сохранить хорошие качества соленых и маринованных грибов, нужно следить за тем, чтобы до обработки грибы полностью были покрыты рассолом или маринадом.

29. Технология приготовления бутербродов.

Последовательность технологических операций для приготовления бутербродов

Организация рабочего места. Холодные блюда и закуски готовят в холодном цехе.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться. Весы, специи и приправы располагают на расстоянии вытянутой руки. Разделочную доску кладут перед собой. Инструменты, инвентарь размещают справа, а продукты слева.

Прием продуктов и их хранение. При получении продукты необходимо взвесить на весах и принять согласно накладной. Они должны быть свежими, без посторонних запахов, соответствовать товарному виду и стандарту.

Хранят продукты в холодильном шкафу.

Нарезание хлеба. Для приготовления бутербродов используют пшеничный и ржаной хлеб, выпеченный накануне, так как свежий будет крошиться при нарезании. Для бутербродов берут хлеб, нарезанный без корок или с коркой:

а) для открытых простых и сложных бутербродов хлеб нарезают толщиной 1... 1,5 см для закрытых бутербродов (сандвичей) хлеб нарезают толщиной 0,5 см, обжаривают на сливочном масле;

в) для закусочных (канапе) используют пшеничный, а иногда и ржаной хлеб без корок, обжаренный на сливочном масле, толщиной 0,5 см различной формы (кружочками, ромбиками, звездочками, треугольниками и т.д.).

Подготовка и нарезание мясных гастрономических продуктов, кулинарных изделий из мяса и сыра. У колбасы удаляют оболочку с той части батона, которая предназначена для использования, так как без оболочки колбаса быстро портится. Ветчину, окорок, рулет делят на части, срезают кожу и зачищают. Сыр зачищают срезав корку.

Тонкие батоны копченой и полукопченой колбасы нарезают наискось по 2 — 3 куса на бутерброд (см. рис. 1.1). Толстые батоны нарезают поперек по одному куску на бутерброд.

Ветчину, кулинарные изделия из мяса нарезают так, чтобы они целиком прикрывали хлеб.

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2...3 мм.

Подготовка, обработка банок с икрой, шпротами, рыбными консервами. Банки с икрой, шпротами, рыбными консервами моют, сушат или вытирают сухой тканью и открывают специальным ножом. Из банок консервы перекалывают в другую посуду, так как нельзя хранить консервы в открытом виде в железной банке, соблюдая при этом санитарно-технические нормы.

Кулинарная обработка и нарезание рыбных гастрономических продуктов, сельди, кильки, хамсы. Вареную рыбу охлаждают и нарезают на ломтики толщиной 3...4 мм.

Малосольную рыбу — семгу, лососину, кету, балык — сначала зачищают, затем нарезают, начиная с хвоста, по одному куску на бутерброд.

Копчености зачищают, удаляя оставшиеся при разделке позвоночные и реберные кости, нарезают с хвоста толщиной 3...4 мм.

Сельдь нарезают по два кусочка на бутерброд (используют чистое филе).

Кильку, хамсу для бутербродов используют, удалив голову, внутренности, хвостовой плавник.

Варка яиц, моркови для оформления бутербродов. Сварить и очистить яйца и морковь. Из очищенных яиц и моркови с помощью разных ножей и выемок можно нарезать дольки, кружочки, из белка — колокольчики, всевозможные листочки и лепестки, из моркови — звездочки, шестеренки и другие украшения для оформления бутербродов.

Подготовка сливочного масла и масляной смеси. Для приготовления бутербродов используют сливочное масло, которое намазывают на хлеб или выпускают из кондитерского мешка в качестве рисунка. Для этого его надо размягчить и взбить в пышную массу. Масляные смеси также необходимо взбить, чтобы легче было наносить рисунок.

Подготовка свежих овощей, зелени. Огурцы, перец болгарский, помидоры, зелень вымыть в проточной воде, а потом использовать при оформлении бутербродов и канапе

Требования к качеству

Хлеб должен быть нарезан ровным слоем, для открытых бутербродов толщиной 1... 1,5 см, для закрытых и канапе 0,5 см.

Продукты должны быть зачищены, аккуратно нарезаны, без признаков подсыхания, уложены ровным слоем на ломтик хлеба, полностью закрывая его.

Вкус и запах — свойственный использованным продуктам.

Правила подачи

Бутерброды подают на тарелке или на блюде, покрытом бумажной салфеткой (рис. 1.3). Температура отпуска — 10... 12°C.

Сроки хранения

Хранят бутерброды в течение 3 ч при температуре 4...8 °С.

30. Задача: Определить вес нетто порции антрекота. Поступила говядина 1-й категории. Вес брутто 170 г.

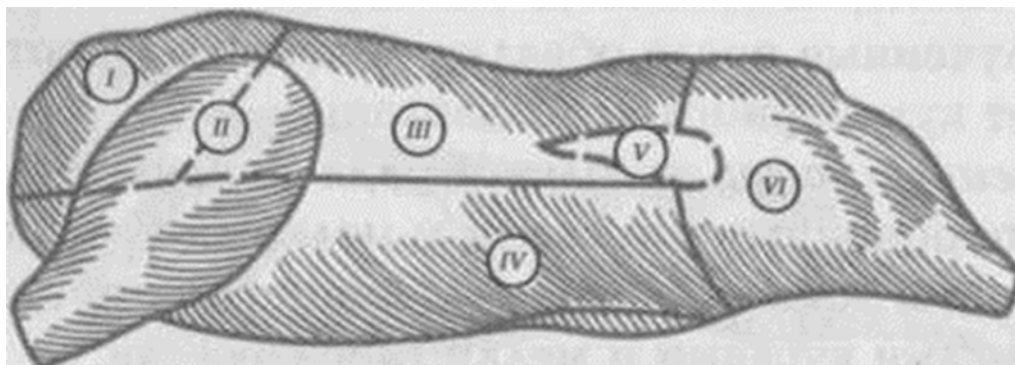
Решение. Вес порции антрекота брутто 170 гр.; % отходов говядины 1-й категории 26; вес говядины нетто, %, 74 (100% - 26).

Определяем вес нетто порции антрекота: $(170 \cdot 74)/100 = 125,8$ гр.

31. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.

В первую очередь у свиной туши отделяют вырезку. Тушу или полутушу разделяют на переднюю и заднюю части по выступу тазовой кости, между крестцовыми и поясничными позвонками. У передней части отделяют лопатки. У жирной свиной туши со спинной части срезают шпик целым пластом, оставляя его на мякоти толщиной не более 1 см. Оставшуюся часть (коробку) разрубают по позвоночнику и грудной кости на две половины, вырубая позвоночную кость и отделяют грудинку. Затем от корейки отделяют шейную часть.

Заднюю часть разделяют на две тазобедренные части и производят обвалку. Полученную мякоть тазобедренной части можно разделить по пленкам на четыре части так же, как у говядины.



3.5. Схема разделки свиной полутуши:

I — шейная часть; *II* — лопаточная часть; *III* — корейка; *IV* — грудинка; *V* — вырезка; *VI* — тазобедренная часть

При кулинарной разделке получают следующие части: лопаточную часть, корейку, грудинку, шейную часть, тазобедренную часть и шпик (у жирной туши).

При разделке туши со шкурой ее снимают и используют при варке студней. Потери при обработке мясной свинины составляют 14,8%, обрезной — 16,6%, жирной — 12,8%. жученные части сортируют в зависимости от кулинара использования:

корейку используют для жаренья целиком, порционными кусками в натуральном и панированном виде и мелкими кусочке

тазобедренную часть - для жаренья целиком, порционными в панированном виде и мелкими кусочками;

лопаточную часть - для жаренья целиком, тушения порционными и мелкими кусками;

грудинку - для жаренья в фаршированном виде, варки, тушения мелкими кусками;

шейную часть - для жаренья целиком, тушения порционными мелкими кусками;

обрезки - для приготовления котлетной массы.

32.Технология приготовления салатов из сырых овощей.

Последовательность технологических операций для приготовления салатов из сырых овощей.

Организация рабочего места. Салаты из сырых овощей готовят в холодном цехе. На производственный стол кладут разделочную доску, весы, справа инвентарь, инструменты, слева горку продуктов, растительное масло, сметану, уксус, соль, сахар, салатную заправку, все что необходимо для приготовления салатов.

Прием продуктов. Полученные продукты взвешивают; овощи должны соответствовать товарному виду, не иметь посторонних запахов; белокочанная квашеная капуста, соленые огурцы без признаков плесени. Зелень свежая, не пожелтевшая.

Хранение. Полученные овощи хранятся в холодильном шкафу в холодном цехе. Растительное масло, салатная заправка хранятся в неокисляющейся посуде, сметана в банке с соответствующей маркировкой.

Подготовка овощей и зелени. Свежие и соленые огурцы нарезают тонкими ломтиками или кружочками; помидоры — кружочками или дольками; редис — тонкими кружочками или ломтиками; зеленый лук — единой 1... 1,5 см. Свежую капусту шинкуют соломкой, квашеную, если она крупная, измельчают. Если капуста соленая или кислая, то ее промывают. Редьку, морковь трут на терке или режут соломкой. Зелень промывают несколько раз в проточной воде.

Заправка салатов. Салаты заправляют салатной заправкой, растительным маслом, сметаной. Капусту перетирают с солью, добавляют уксус, сахар, растительное масло.

Оформление. Салаты из сырых овощей, лука, квашеной капусты, соленых огурцов оформляют зеленым луком, укропом, теми продуктами, которые входят в состав салата. Украшения из редиса, зеленого лука и сваренных вкрутую яиц можно нарезать дольками, колокольчиками. Салаты можно использовать как дополнительный гарнир к холодным и горячим блюдам.

Требования к качеству

Салаты из сырых овощей должны быть аккуратно и красиво уложены, оформлены, вкус и цвет соответствовать данному виду. Не допускаются признаки порчи продуктов, посторонние запахи. Огурцы и помидоры свежие, не перезрелые. Капуста твердая, хрустящая. Зелень для оформления свежая, не увядшая.

Правила подачи

Салаты подают в закусочных тарелках, салатниках, вазах, на многопорционных блюдах, салат-коктейль — в бокалах, креманках. Температура подачи 10... 12 °С.

Сроки хранения

Реализуют салаты в течение 15 мин, хранят при температуре 4...8 °С.

33. Определить количество воды для приготовления рассыпчатой каши из 50 кг пшена.

Решение: По таблице находим, что объем крупы и воды для приготовления рассыпчатой каши на 1 кг пшена составляет 2,6 л. Определяем объем крупы и воды для рассыпчатой каши из 50 кг пшена: $2,6 \text{ л} \times 50 = 130 \text{ л}$.

Определяем требуемое количество воды для варки каши:

$$130 - 50 = 80 \text{ л}$$

Критерии оценки ответа на экзамене

Оценка «ОТЛИЧНО» ставится, если выпускник строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает глубокое знание основных понятий курса и в полной мере раскрывает содержание вопроса. Уверенно отвечает на дополнительные вопросы. При ответе грамотно использует научную лексику. Успешно справляется с практическим заданием.

Оценка «ХОРОШО» ставится, если выпускник строит ответ в соответствии с планом, обнаруживает хорошее знание основных понятий и достаточно полно раскрывает содержание вопроса. Ответ содержит ряд несущественных неточностей. Наблюдается некоторая неуверенность или неточность при ответе на дополнительные вопросы. Речь грамотная с использованием научной лексики. Успешно справляется с практическим заданием или допускает незначительные ошибки.

Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» ставится, если, ответ выпускника недостаточно логически выстроен. Обнаруживается слабость в развернутом раскрытии содержательных вопросов кулинарии, хотя основные понятия раскрываются правильно. Наблюдается сильная степень неуверенности при ответе на дополнительные вопросы. Научная лексика используется ограниченно. Успешно справляется с практическим заданием или допускает существенные ошибки.

Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» ставится, если, выпускник оказывается неспособным правильно раскрыть содержание основных понятий и теорий. Проявляет стремление подменить научное обоснование проблемы рассуждением бытового плана. Ответ содержит ряд серьезных неточностей. Преобладает бытовая лексика. Не способен выполнить практическое задание.

Порядок проведения итогового экзамена

Итоговая аттестация выпускников, завершивших обучение по программе «Повар» профессиональной подготовки, проводится в виде квалификационного экзамена по изучаемым дисциплинам, включающего теоретические вопросы, решение практических и ситуационных задач, выполнение практических заданий.

Итоговый экзамен должен проводиться в торжественной обстановке. К экзамену допускаются обучающиеся, полностью выполнившие учебный план по программе профессиональной подготовки «Повар» и прошедшие промежуточную аттестацию.

Не позднее, чем за полгода до начала итоговой аттестации, педагог доводит до сведения обучающихся перечень экзаменационных вопросов. Перед экзаменом проводятся обзорные лекции и консультации.

Билеты выдаются обучающимся одним из членов аттестационной комиссии. Для подготовки к устному ответу по вопросам билета отводится не менее 40 минут. На итоговом экзамене председатель и члены комиссии имеют право задавать дополнительные и уточняющие вопросы при неполном ответе на соответствующий вопрос билета.

После завершения экзамена на закрытом заседании членов комиссии простым большинством голосов членов комиссии принимается решение об определении оценки за экзамен. При равном числе голосов голос председателя является решающим.

Результаты квалификационного экзамена проставляются в экзаменационной ведомости и объявляются председателем в тот же день.

В случае несогласия с оценкой, выставленной экзаменационной комиссией: обучающиеся, проходившие итоговую аттестацию, имеют право в 3-хдневный срок подать апелляцию в письменной форме в конфликтную комиссию. Сроки и порядок работы конфликтной комиссии, ее состав и полномочия устанавливаются приказом руководителя МАОДОПО ЛУЦ.

Выпускникам, не прошедшим аттестационных испытаний в полном объеме и в установленные сроки по уважительным причинам, может быть назначен другой срок проведения экзамена.

По результатам квалификационной аттестации выпускникам выдается соответствующий документ о прохождении обучения по программе профессиональной подготовки «Повар».

Выпускники, не прошедшие всех аттестационных испытаний, отчисляются из МАОДОПО ЛУЦ с выдачей им справки установленного образца, в которой указывается период обучения, перечень изученных дисциплин и полученные по ним оценки. Ведомости итоговой аттестации выпускников хранятся в архиве МАОДОПО ЛУЦ.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Кулинария

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования/ Н.Г.Анфимова.7-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2012.

Дополнительные источники:

1. Мельников И.В. Повар: учеб. пособие/авт.- сост. И.В.Мельников. -Ростов н /Д: «Феникс», 2009
2. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи . Практикум :учеб. Пособиедля нач. пролф. Образования/ Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова.-4-е изд., перераб.идопол. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.
3. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учеб.пособиедля нач. пролф. Образования/ Н.И. Дубровская.- М.: Издательский центр «Академия», 2011.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учебное пособие для нач. прф. Образования/Н.Э. Харченко.4-еизд.,стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2010.

Организация производства

Основные источники:

- 1.Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания . Изд. 3-е, доп. и перер.-Ростовн/Д:изд-во «Феникс»,2004.(Серия СПО).

Калькуляция и учёт

Основные источники:

- 1.Потапова И. И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь:учеб.пособие для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И.Потапова.-5-е изд., испр.--М.: ИЦ «Академия»,2011.
2. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании.-Ростов н /Д: «Феникс», 2003.

Товароведение пищевых продуктов

Основные источники:

- 1.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/ З.П. Матюхина. 3-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.

Дополнительные источники:

1. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.С.Никифорова. -3-е изд.,стер.-М.: Издательский центр «Академия»,2009.

2. Интернет-ресурсы:

- 1 <http://comp-science.narod.ru>
- 2 <http://www.klyaksa.net/>

Оборудование предприятий общественного питания

Основные источники:

1. Улейкис Н.Т., Улейская Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания. – (Сер. «Учебники XXI века»)-Ростовн/Д:изд-во «Феникс»,2000.