

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»**

II 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 муниципальной образования Ленинградский район, 2022 г., - 39 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» станицы 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 квалификационному экзамену

34. Приготовление рубленой массы из мяса говядины и полуфабрикатов из нее
35. Технология приготовления салатов из вареных овощей
36. Задача: Сколько порций гуляша можно приготовить из 75 кг говядины 1-й категории при норме 125 гр нетто на порцию? Используется мясо 2-го сорта
37. Приготовление котлетной массы из мяса говядины и полуфабрикатов из нее .
38. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса.
39. Задача: Найти количество отходов при обработке 70 кг кур, полупотрашенных 1-й категории.
40. Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы.
41. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы.
- 42 Задача: Поступило 30 кг гусей полупотрашенных 2-й категории. Определить вес нетто.
43. Основные способы тепловой обработки.
44. Технология приготовления рыбы, жаренной основным способом; рыбы жаренной с луком по-ленинградски
45. Задача: Сколько индеек потрошенных 2-й категории нужно взять, чтобы получить 40 порций индеек весом нетто 130 гр
46. Комбинированные способы тепловой обработки
47. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы.
48. Задача: Сколько порций рассольника с потрохами можно приготовить по колонке №1, если поступило 80 кг полупотрашенных 1-й категории?
49. Вспомогательные способы тепловой обработки.
50. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы: рыбы, запеченной с картофелем по-русски.

51. Задача: Сколько кг картофеля, жаренного во фритюре соломкой, можно получить из 80 кг картофеля весом брутто в декабре?
52. Общие сведения о супах. Приготовление бульонов.
53. Технология приготовления мяса, жаренного порционными кусками.
54. Задача: Сколько картофеля весом брутто надо взять в феврале, чтобы получить 5 кг вареного картофеля?
55. Соусы мясные красные и их производные.
56. Технология приготовления блюд из птицы: котлеты по- киевски
57. Задача: Какое количество отходов получится при обработке 500 кг картофеля в сезон после 1 декабря
58. Соусы яично- масляные и масляные смеси.
59. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы.
60. Задача: Какое количество картофеля весом брутто следует взять в ноябре, чтобы получить 60 кг очищенного?
61. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.
62. Технология приготовления салатов из вареных овощей.
63. Задача: Сколько кг картофеля, жаренного во фритюре соломкой, можно получить из 80 кг картофеля весом брутто в декабре?
64. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины.
65. Технология приготовления блюда лапшевник с творогом.
66. Задача: Какое количество отходов получится при обработке 300 кг картофеля в сезон после 1 марта.
66. Обработка рыбы для фарширования.
67. Технология приготовления блюд из птицы: куры отварные, жареные.
68. Задача: Определить вес нетто порции антрекота. Поступила говядина 1-й категории. Вес брутто 170 г.

Структура ответа

34. Приготовление рубленой массы из мяса говядины и полуфабрикатов из нее.

Для приготовления рубленой натуральной массы используют котлетное мясо, шейную часть, пашины, покромку, а также обрезки, получаемые при разделке и обвалке мяса. Если используют мясо II категории, то для сочности и улучшения вкуса к нему добавляют шпик (сырец) - 5... 10%. Зачищенное мясо нарезают на кусочки, соединяют со шпиком, пропускают через мясорубку с двойной решеткой один раз, а с одной решеткой - два раза, добавляют воду или молоко, соль, перец и все хорошо перемешивают. При приготовлении рубленой массы из жирного мяса шпик не используют, а норму мяса увеличивают.

Для приготовления 1 000 г рубленой массы берут 800 г мяса, 120 г шпика, 70 мл воды или молока.

Из рубленой массы готовят разные полуфабрикаты.

Бифитекс рубленый. Шпик нарезают мелкими кубиками, соединяют с рубленой массой, порционируют и придают изделиям приплюснуто-округлую форму толщиной 2 см. Используют по 1 шт. на 1 порцию.

Котлеты натуральные рубленые. Массу готовят из мяса баранины, порционируют, придают изделиям овальную форму с одним заостренным концом.

Котлеты полтавские. Массу готовят из мяса говядины, добавляют в нее шпик, нарезанный мелкими кубиками, измельченный чеснок и перемешивают. Затем порционируют, придают форму котлет, панируют в сухарях. Используют по 2 шт. на 1 порцию.

Шницель натуральный рубленый. Массу готовят из свинины, баранины или говядины, порционируют, придают овальную форму толщиной 1 см., смачивают в льезоне и панируют в сухарях.

Фрикадельки. Мясо нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, соединяют с мелко нарезанным сырым репчатым луком, сырыми яйцами, молотым перцем, солью, добавляют воду и все хорошо перемешивают, затем разделяют на порции в виде шариков по 7... 10 г.

Люля-кебаб. Полуфабрикаты готовят из рубленой массы мяса баранины. Котлетное мясо баранины нарезают на кусочки, соединяют с сырым репчатым луком, бараньим салом (курдючным), пропускают через мясорубку 2 - 3 раза, кладут соль, молотый перец и хорошо перемешивают. Можно добавить лимонную кислоту. Затем ставят в холодильник на 2...3 ч для маринования. После этого порционируют, придают форму маленьких колбасок, прикрепляют к шпажке. Используют по 2- 3 шт. на 1 порцию.

35. Технология приготовления салатов из вареных овощей.

Последовательность технологических операций для приготовления салатов из вареных овощей

Организация рабочего места. Салаты из вареных овощей готовят в холодном цехе. На производственный стол кладут разделочную доску с маркировкой «ОВ», ставят весы.

Справа размещают инвентарь, инструменты, слева — очищенные овощи, продукты, необходимые для приготовления салатов, посуду.

Прием продуктов. Все полученные продукты должны соответствовать товарному виду, стандарту, техническим условиям, без посторонних запахов и примесей.

Хранение. Отварные овощи, очищенные и нашинкованные, мясо, рыбу отварную, жареную хранят в холодильном шкафу в холодном цехе.

Подготовка картофеля. Картофель варят, охлаждают, очищают от кожуры.

Подготовка яиц. Яйца варят и очищают от скорлупы.

Подготовка соленых и свежих огурцов. Если соленые огурцы крупные — срезают кожицу, свежие огурцы моют, срезают кожицу со стороны плодоножки и соцветия.

Варка мяса, мяса птицы (или дичи) и рыбы. Для приготовления салатов мясо варят, предварительно залив горячей водой. Рыбу варят или припускают. Затем охлаждают.

Подготовка зеленого горошка, зеленого и репчатого лука, листьев салата, зелени. Помыть, обсушить банку с зеленым горошком, открыть.

Перебрать, промыть в большом количестве воды зеленый и репчатый лук, листья салата, зелень.

Нарезание очищенного картофеля и яиц.

Картофель вареный нарезают ломтиками или кубиками. Из яиц сначала вырезают оформление для салатов, а остальную часть нарезают ломтиками или кубиками.

Нарезание огурцов, зеленого и репчатого лука. Огурцы нарезают для салатов ломтиками или кубиками. Лук зеленый мелко режут. Репчатый лук нарезают ломтиками, так как кубики будут при нарезании расслаиваться.

Нарезание мяса, мяса птицы, рыбы. Для мясного салата вареное мясо и для столичного салата вареную мякоть птицы или дичи нарезают ломтиками или кубиками и тонкими пластинками.

Для рыбного салата рыбу нарезают ломтиками, для украшения — тонкими продолговатыми кусочками.

Соединение всех компонентов. Продукты для салата мясного, картофельного, столичного и рыбного можно соединять вместе и заправлять перемешивая, можно укладывать слоями.

Заправка салатов. Салаты заправляют майонезом с добавлением соуса «Кетчуп». Картофельный салат заправляют сметаной или сметанной заправкой.

Оформление. Украшают теми продуктами, которые входят в состав салата, а также зеленью.

Требования к качеству

Овощи, мясные и рыбные продукты для салатов должны быть свежие. Кроме того, овощи должны быть правильно нарезаны, уложены горкой, красиво оформлены, не переварены, без потемнений. Зелень для оформления свежая, не увядшая.

Правила подачи

Салаты укладывают на листья салата в салатник или на порционное блюдо горкой. Салат-коктейль укладывают в бокал, креманку. Готовый к подаче мясной салат.

Сроки хранения

Салаты из вареных овощей хранят не более 1 ч.

36. Задача: Сколько порций гуляша можно приготовить из 75 кг говядины 1-й категории при норме 125 гр нетто на порцию? Используется мясо 2-го сорта.

Решение. Находим выход мяса 2-го сорта по таблице "Нормы выходов мясных полуфабрикатов (в % к мясу весом брутто) для предприятий, работающих на сырье". Лопатка (плечевая и заплечная части) 4,5 (2 + 2,5); подлопаточная часть 2; покровка 2,5. Итого 9% (4,5 + 2 + 2,5).

Определяем вес нетто мяса, используемого для приготовления гуляша: $\frac{75 * 9}{100} = 6,75$ кг.

Количество порций гуляша при норме на порцию 125 гр (весом нетто) равно $54 = (6,75 : 0,125)$.

37. Приготовление котлетной массы из мяса говядины и полуфабрикатов из нее.

Для приготовления котлетной массы используют: говядину — мякоть шеи, пашину и обрезки, свинину — обрезки, которые получаются при разделке туш, и ребе баранину — мякоть шеи, обрезки. Лучше использовать мясо упитанных животных с содержанием жира до 10 %, при этом котлетная масса получается хорошего качества. Если мясо нежирное, то добавляют шпик или натуральное сало (5... 10%).

Мясо зачищают от сухожилий, кровоподтеков, грубой соединительной ткани, нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Пшеничный черствый хлеб из муки не ниже 1 -го сорта замачивают в холодной воде или молоке. Измельченное мясо соединяют с замоченным хлебом, кладут соль, молотый перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. При этом масса обогащается воздухом, становится более однородной, изделия получаются пышными. Однако долго выбивать не рекомендуется, так как отделяется жир и изделия получаются менее сочными и вкусными.

На 1 000 г мяса берут 250 г хлеба пшеничного, 300 мл воды или молока, 20 г соли, 1 г перца молотого.

Из котлетной массы получают разные полуфабрикаты.

Котлеты. Котлетную массу развешивают на порции по 57 г, панируют в красной панировке, придают овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом (толщиной 1,5... 1,7 см, длиной 10... 12 см, шириной 5 см). Используют по 1—2 шт. на 1 порцию.

Биточки. Котлетную массу развешивают на порции, панируют и придают приплюснuto-округлую форму (толщиной 2...2,5 см, диаметром 6 см). Используют по 2 шт. на 1 порцию.

Котлеты и биточки можно приготовить с добавлением репчатого лука или чеснока (5...8 г сырого лука или 0,5...0,8 г чеснока). В этом случае изделия сразу подвергают тепловой обработке, так как котлетная масса приобретает серый цвет, ухудшаются структура и качество изделий.

Шницель рубленый. Котлетную массу порционируют, панируют, придают овально-приплюснутую форму толщиной 1 см. Используют по 1 шт. на 1 порцию.

Зразы рубленые. Котлетную массу готовят с меньшим количеством хлеба, порционируют, придают форму кружочка толщиной 1 см, на середину кладут фарш, края кружочка соединяют, панируют в красной панировке и формуют в виде кирпичика с овальными краями. Используют по 1—2 шт. на 1 порцию.

Для фарша берут пассерованный репчатый лук, который соединяют с рублеными вареными яйцами, зеленью петрушки, кладут соль, молотый перец и перемешивают. Фаршировать можно также омлетом, нарезанным мелкими кусочками.

Тефтели. Котлетную массу готовят с меньшим количеством хлеба, чем при приготовлении котлет, добавляют пассерованный репчатый лук, затем порционируют, формуют в виде шариков и панируют в муке. Используют по 2 — 4 шт. на 1 порцию.

в виде прямоугольника толщиной 1,5-2 см, на середину его по длине кладут фарш.

Массу соединяют с помощью салфетки так, чтобы один край массы немного находил на другой, придают форму батона и перекладывают швом вниз с салфетки на противень, смазанный жиром. Поверхность рулета смазывают льезоном, посыпают сухарями, а также делают проколы для того, чтобы при тепловой обработке не образовались трещины.

Для фарша используют отварные макароны, заправленные маслом, или рубленые вареные яйца, или пассерованный репчатый лук.

Можно соединить вареные яйца с пассерованным репчатым луком.

38. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса.

Последовательность технологических операций для приготовления холодных блюд и закусок из мяса

Организация рабочего места. Холодные блюда и закуски из мяса готовят в холодном цехе. На производственный стол посередине (от края 2 см) кладут разделочные доски с маркировкой «МВ» и «ОВ». На расстояние вытянутой руки — весы, справа — инвентарь, инструменты, слева — продукты.

Прием продуктов. Все полученные продукты проверяют на качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями

Хранение. Все полученные продукты хранят в холодильном шкафу.

Варка мяса. Для блюда «Мясо отварное с гарниром» варят мясо крупным куском, затем охлаждают.

Варка субпродуктов. Для студня варят субпродукты. Тщательно их промывают, рубят, кладут в котел, заливают холодной водой (1,5...2 л на 1 кг продуктов), варят при слабом кипении в течение 6...8 ч.

Нарезка шпика. Варка моркови. Сало-шпик нарезают кубиками. Морковь варят в кожуре, предварительно залив ее горячей водой.

Подготовка репчатого лука и моркови. Лук, морковь очищают, промывают, нарезают на крупные куски, подпекают для студня.

Подготовка огурцов, помидоров. Огурцы и помидоры моют в проточной воде, срезают плодоножки и нарезают для гарнира ломтиками.

Жаренье печени, лука, моркови для паштета. Нарезанный шпик кладут на разогретую сковороду, добавляют мелко нарезанную морковь, лук, пассеруют до полуготовности, затем кладут нарезанную печень, посыпают солью, перцем и жарят до готовности.

Охлаждение, нарезка моркови, картофеля.

Охлажденную морковь и картофель очищают, нарезают мелкими кубиками для гарнира.

Охлаждение мяса. Охлажденное мясо нарезают тонкими кусочками, укладывают на блюдо или закусочную тарелку, рядом гарнир из вареной моркови, картофеля, свежих огурцов, помидоров, зеленого салата. Отдельно в соуснике подают соус-хрен в соуснике. Украшают петрушкой.

Подготовка мясных продуктов для ассорти мясного. Мясные продукты освобождают от оболочки, свиные — от кожи, тонко нарезают ломтиками и укладывают на блюдо, добавляют гарнир из овощей (вареной моркови, картофеля, свежих огурцов, помидоров), украшая зеленью. Отдельно подают соус-хрен или майонез.

Отделение мяса от костей и сваренных субпродуктов для студня. Сваренное мясо отделяют от костей, мелко рубят или пропускают через мясорубку.

Соединение мяса с бульоном. Бульон процеживают, соединяют с рубленным мясом, доводят до кипения, солят, кладут перец, в конце добавляют растертый чеснок.

Доведение до вкуса студня. Вкус в меру соленый, свойственный мясу с ароматом пряных овощей, специй. Содержание соли не должно превышать 1,5%.

Охлаждение студня. Студень разливают в формы или противни слоем не более 4 см. Студень выдерживают на холоде 8 ч, чтобы он хорошо застыл. Застывший студень нарезают на порции и укладывают на тарелку или блюдо, отдельно подают соус-хрен, можно отпускать и с солеными или консервированными овощами.

Пропускание через мясорубку смеси печени с овощами. Обжаренную смесь охлаждают и дважды пропускают через мясорубку с мелкой решеткой.

Доведение до готовности паштета. В пропущенную через мясорубку смесь добавляют молоко или бульон, размягченное сливочное масло, все хорошо перемешивают в однородную массу.

Запекание паштета. Пропущенный через мясорубку паштет выкладывают на противень и запекают.

Оформление. Мясные продукты, вареное мясо (свинину, говядину), нарезанные тонкими ломтиками, укладывают на блюдо.

Паштет из печени формуют в виде батона, рулета, украшают, нанося рисунок из сливочного масла, укладывают овощи и зелень.

Требования к качеству

Мясо и мясопродукты нарезаны поперек волокон наискось широкими лентами; цвет — свойственный цвету продукта; вкус — соответствующий виду продукта; консистенция — упругая, плотная, не крошащаяся; овощи — мягкие.

Студень должен быть хорошо застывшим, цвет серый, вкус, свойственный продуктам, из которых приготовлен студень, с ароматом специй и чеснока.

Паштет — цвет от светло- до темно-коричневого, вкус и запах, свойственный используемым продуктам, консистенция мягкая, эластичная, без крупинки.

Правила подачи

К **мясному ассорти** отдельно подают соус-хрен или майонез с корнионами.

К **вареному мясу** отдельно подают соус-хрен, гарнир укладывают из овощей: огурцов, помидоров, украшают зеленью.

Застывший **студень** нарезают на порции, укладывают на тарелку или выкладывают из форм на блюда. Студень можно подавать с овощами, соусом-хреном.

Сроки реализации

Студень хранят при температуре 8... 10 °С, реализуют в течение 12 ч, паштет — в течение 24 ч.

39. Задача: Найти количество отходов при обработке 70 кг кур, полупотрашенных 1-й категории.

Решение: Вес брутто кур 1-й категории 70 кг; % отходов кур полупотрашенных 1-й категории 30. Определяем количество отходов: $\frac{70 \cdot 30}{100} = 21$ кг

40. Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы.

Из птицы и дичи приготавливают различные полуфабрикаты: целые тушки птицы (для варки и жарки), порционные, мелкокусковые и рубленые.

Целые тушки птицы и дичи заправляют одним из перечисленных выше способов и используют для варки или жарки.

Рагу – тушки птицы разрезают на куски по 2–3 шт. на порцию, массой по 40–50 г каждый.

Плов – тушку разрезают на куски по 4–5 шт. на порцию, массой 25–30 г каждый.

Полуфабрикаты из филе птицы и дичи. Для их приготовления нужно снять и зачистить филе. Обработанную тушку птицы или дичи кладут на спинку ножками к себе, перерезают кожу и мякоть в пашинах, оттягивают ножки и кладут их на разделочную доску.

Снимают кожу с грудных мускулов. Затем переворачивают тушку грудной частью к себе, по

выступу грудной кости острым ножом подрезают мускул с одной стороны кости, перерубают

косточку-вилку (дужку), перерезают сухожилия, соединяющие плечевую кость с каркасом, и

снимают одно филе. После этого подрезают мускул с другой стороны грудной кости и также

срезают другое филе. Полученное филе зачищают. Для этого отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большое филе). Из малого филе вытягивают сухожилие, а мякоть отбивают. У большого филе удаляют косточку-вилку, зачищают плечевую косточку от мякоти и сухожилий, укорачивают её, оставляя 3–4 см, отрубают утолщенную часть косточки (маклячок). Филе смачивают в холодной воде, кладут на доску внутренней стороной вверх и срезают наружную пленку. После этого в большом филе делают продольные надрезы и раскрывают филе.

Котлеты натуральные – у большого зачищенного и раскрытого филе с косточкой надрезают сухожилия в 2–3 местах. В разрез вкладывают малое филе, края большого филе подворачивают к середине, закрывая малое филе, и придают овальную форму.

Котлеты панированные – полуфабрикат готовят, как для натуральной котлеты, затем

смачивают в льезоне и панируют в белой панировке.

Птица или дичь по - столичному (шницель столичный) – у большого филе отрезают

плечевую косточку, филе зачищают и раскрывают. Затем слегка отбивают, надрезают

сухожилия в 2–3 местах, кладут на него малое филе и закрывают краями большого филе, придавая овальную форму. Смачивают в льезоне, панируют в панировке из черствого пшеничного хлеба без корок, нарезанного соломкой.

Котлеты по-киевски – большое зачищенное и раскрытое филе с косточкой слегка отбивают, надрезают сухожилия, на образовавшиеся разрезы накладывают отбитые кусочки

мякоти, срезанные с малого филе, или обрезки от большого филе. На середину подготовленного филе кладут охлажденное сливочное масло, сформованное в виде колбаски,

сверху закрывают оставшимся малым филе и заворачивают края большого филе. Затем

смачивают в льезоне, панируют в белой панировке, снова смачивают в льезоне, снова

панируют в белой панировке и до жарки хранят в холодильнике, чтобы масло было застывшим.

Из **филе птицы или дичи** приготавливают котлеты, фаршированные густым молочным

соусом или фаршем из печени. В этом случае у большого зачищенного филе отрезают

косточку, филе раскрывают, слегка отбивают, надрезают сухожилия. На середину филе

кладут фарш, накрывают малым филе, под малое филе вставляют зачищенную косточку с тонкой стороны большого филе (для филе из дичи вставляют косточку

из ножки). Затем завертывают края большого филе, придают грушевидную форму, смачивают в льезоне и панируют в белой панировке.

Для фарша в густой молочный соус кладут мелкорубленные белые грибы или шампиньоны, соль, перемешивают и добавляют сырые яйца, чтобы не вытекал соус.

Котлетная масса. Для котлетной массы используют кур, индеек, рябчиков, тетеревов,

куропаток, глухарей и фазанов. Из тушек птицы используют мякоть филе и ножки, а из

тушек дичи (кроме фазанов и куропаток) – только филе. Мякоть отделяют от костей и кожи,

пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, добавляют замоченный в молоке

хлеб без корок, соль, хорошо перемешивают и снова пропускают через мясорубку, затем выбивают. В котлетную массу из дичи можно добавить молотый перец.

Внутренний жир можно заменить сливочным маслом или маргарином. Из котлетной массы птицы приготавливают котлеты, биточки, зразы, фрикадельки и др.

Для котлет и биточков котлетную массу порционируют, панируют в белой панировке, придают форму котлет или биточков. Если биточки приготавливают паровые, то их не

панируют.

Для **котлет пожарских** котлетную массу разделяют по 3–4 шт. на порцию, панируют в фигурной панировке (мелкие кубики или соломка) и придают яйцевидно-приплюснутую форму.

Кнельная масса. Зачищенную мякоть куриного филе или дичи пропускают через мясорубку с мелкой решеткой 2–3 раза, кладут замоченный в молоке или сливках черствый

пшеничный хлеб без корок или слоёное тесто, перемешивают и пропускают через мясорубку. После этого растирают массу в ступке, а затем протирают через сито. Протертую

массу охлаждают и взбивают, добавляя небольшими порциями яичный белок. Во время

взбивания постепенно вливают холодные сливки или молоко. В готовую кнельную массу кладут соль и осторожно перемешивают. Для определения готовности кусочек массы кладут в воду; если он плавает на поверхности, то масса готова. Хорошо взбитая кнельная масса имеет нежную пышную консистенцию. При приготовлении кнельной массы в больших

количествах используют специальные протирочные и взбивальные машины.

Из кнельной массы приготавливают клецки, которые разделяют с помощью двух ложек или выпускают из кондитерского мешка в виде различных фигурок. Кроме того, массу

готовят в формочках на пару.

41. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы.

Последовательность технологических операций для приготовления холодных рыбных блюд и закусок.

Организация рабочего места. Холодные блюда и закуски из рыбы готовят в холодном цехе. На производственный стол кладут разделочные доски «Сельдь» и «РВ», напротив — весы, справа — инвентарь, инструменты, слева — продукты. Блюда из сельди готовят на отведенном для сельди столе, разделочной доске и пользуются ножом с маркировкой «Сельдь», соблюдая при этом санитарные требования.

Прием продуктов. Все полученные продукты проверяют на качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями.

Хранение. Для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы в холодном цехе устанавливают два холодильных шкафа. Один — для хранения блюд из сельди, другой — для хранения овощей, которыми оформляют блюда. Сельдь и рыба обладают специфическим запахом, поэтому с ними нельзя хранить другие продукты.

Механическая кулинарная обработка кильки, хамсы и сельди. Отрезают часть брюшка, удаляют внутренности и черную пленку. Промывают, удаляют голову и хвост, снимают кожу.

Подготовка кильки, хамсы и сельди. Кильку, хамсу перебирают, промывают (если рыба содержит много соли, ее вымачивают в молоке или настое чая) и укладывают спинками вверх. Сельдь разделяют на чистое филе: удаляют часть брюшка, внутренности и голову, промывают тушку, снимают с нее кожу и удаляют позвоночную кость. Филе нарезают поперек (наискось) ровными небольшими кусочками.

Приготовление овощного маринада. В пассерованные с томатом овощи добавляют процеженный рыбный бульон, вводят 3%-ный уксус, перец душистый горошком, корицу, гвоздику. Варят маринад в течение 15...20 мин, добавляют в конце варки соль, сахар, лавровый лист.

Жаренье рыбы основным способом. Для приготовления блюда «Рыба под маринадом» используют различную рыбу, разделанную на филе с кожей без костей, на филе с кожей и реберными костями, или непластованную рыбу. Порционные куски посыпают солью, перцем, панируют в муке и жарят с двух сторон на растительном масле на сковороде до образования румяной корочки, затем дожаривают до готовности в жарочном шкафу.

Подготовка овощей. Свеклу, картофель, морковь варят, охлаждают, очищают и нарезают для гарнира мелкими кубиками.

Подготовка пшеничного хлеба. Пшеничный хлеб замачивают в воде или молоке для блюда «Сельдь рубленая».

Подготовка яблок и репчатого лука. Яблоки свежие очищают от зерен, кожицы. Репчатый лук мелко режут и пассеруют.

Приготовление сельди рубленой. Нарезанные кусочки чистого филе сельди, яблоки, замоченный в воде или молоке хлеб (отжатый), пассерованный репчатый лук пропускают через мясорубку или измельчают ножом до образования однородной массы. Затем добавляют размягченное сливочное масло, молотый перец, уксус и все хорошо перемешивают. Вымешанную массу укладывают на селедочницу, придавая ей форму сельди. С помощью ложки делают узор «Елочка».

Оформление. Для оформления сельди рубленой свежие помидоры, огурцы, яблоки моют, нарезают или вырезают украшения. Зеленый салат, петрушку промывают.

Для **оформления сельди с гарниром** в селедочницу укладывают нарезанную кусочками сельдь, по бокам — нарезанные кубиком вареные картофель, морковь, свеклу, ломтиками свежие огурцы, помидоры, яйца, шинкованный зеленый лук или нарезанный репчатый лук.

Сельдь украшают, чередуя овощи по цвету, можно вырезать розочки, лилии из овощей.

Овощи можно накарбовать (фигурно нарезать с помощью карбовочного ножа звездочками, шестеренками). Украшения не должны свисать с края тарелки или селедочницы.

Требования к качеству

Килька, хамса и сельдь должны быть в меру соленые, хорошо очищены, без темной пленки на внутренней стороне, аккуратно

уложены в селедочницу. Запах, вкус и цвет — свойственные данному виду рыбы.

У рыбы под маринадом — вкус маринада кисло-сладкий, острый, запах специй, овощей, томата. Рыба мягкая, куски не подгоревшие.

Правила подачи

Сельдь с гарниром: при подаче сельдь поливают заправкой или растительным маслом.

Рубленая сельдь: при подаче украшают яблоками, огурцами, помидорами, яйцами, зеленью петрушки или укропа.

Натуральная сельдь: чистое филе сельди нарезают поперек (наискось) ровными небольшими кусочками, укладывают на селедочницу или тарелку, украшают зеленым или репчатым луком, зеленью петрушки и укропа (рис. 1.13). Отдельно подают в баранчике обточенный бочонками картофель, а в розетке — охлажденный кусочек сливочного масла.

Килька и хамса с луком: кильку, хамсу укладывают на тарелку, посыпают зеленью петрушки, укладывают кольцами репчатый лук, поливают маслом или заправляют.

Рыба под маринадом: обжаренную рыбу охлаждают, укладывают в салатники или тарелку, заливают маринадом и посыпают мелко нарезанным зеленым луком или зеленью петрушки. Можно оформить карбованной морковью.

Сельдь по-русски: филе сельди (без кожи и костей) нарезают ломтиками и укладывают в селедочницу. Отдельно подают горячий отварной картофель и сливочное масло.

Сроки реализации

Блюда из сельди, хамсы, кильки подлежат реализации в течение 1 ч. Сельдь рубленая реализуется в течение 24 ч, рыба под маринадом — 12

42. Задача: Поступило 30 кг гусей полупотрашенных 2-й категории. Определить вес нетто.

Решение. Вес брутто гусей 30 кг; % отходов при холодной обработке 34; вес нетто. %, 66 (100-34). Определяем вес нетто: $\frac{30 \cdot 66}{100} = 19,8 \text{ кг}$

43. Основные способы тепловой обработки.

Варка. Под варкой понимают нагревание продукта в жидкости или атмосфере насыщенного водяного пара. Вода и пар играют роль теплоносителя, посредством которого тепло передается продукту. Продолжительность варки зависит от температуры среды и свойств продукта. Чем выше температуры варки, тем быстрее продукт доходит до кулинарной готовности.

Варят продукты в открытой и закрытой посуде — наплитных котлах, в стационарных пароварочных, электроварочных котлах, а также в пароварочных шкафах, автоклавах, в вакуум-аппаратах.

Варка продукта в открытой посуде происходит при температуре 98...100°C, в герметично закрытой — при температуре выше 110°C.

Варка основным способом. При этом способе продукт полностью погружают в жидкость (воду, молоко, бульон, сироп, отвар). До закипания жидкости процесс ведут на сильном огне в посуде с закрытой крышкой, после закипания нагрев уменьшают и варку продолжают при слабом кипении до полной готовности продукта.

Нельзя допускать бурного кипения, так как это приводит к сильному эмульгированию жира, быстрому выкипанию жидкости, разрушению формы продукта.

Для ускорения варки трудноразваривающихся продуктов используют автоклавы, в которых создается избыточное давление, температура варки при этом достигает 110...130°C. Этот способ ускоряет процесс варки, но понижает пищевую ценность продукта. Варку можно производить при температуре ниже 100 °C с сохранением пищевой ценности.

Для варки при пониженной температуре применяют водяную баню или мармит, при этом посуду с продуктами ставят в кипящую воду. Варка без кипения ведется при температуре не выше 90°C (льезон из молока и яиц).

Варка на пару. При этом способе продукт помещают в пароконвектомат, пароварочный шкаф или электрическую пароварку, или решетку (сетку), которую устанавливают в посуду с водой так, чтобы вода не доходила до вкладыша, закрывают крышкой. Варка происходит за счет пара, образующего при кипении воды.

При этом способе варки лучше сохраняются питательные вещества, форма продукта. Чаще всего используют при приготовлении блюд в диетическом питании.

Припускание. Это варка продуктов в небольшом количестве жидкости (воды, молока, бульона, отвара) или в собственном соку. Этот способ применяют в основном при тепловой обработке продуктов с высоким содержанием влаги. Продукт заливают жидкостью на $\frac{1}{3}$ его объема и нагревают при закрытой крышке. В этом случае нижняя часть продукта варится в воде, а верхняя — в атмосфере пара.

Некоторые продукты припускают без добавления жидкости — в собственном соку, выделяющемся при их нагревании. При этом способе меньше растворимых веществ переходит из продукта в жидкость. Припускать продукты можно и в жире при температуре 90...95°C. Такой способ применяется при приготовлении гарниров и холодных блюд.

Жаренье. Это тепловая обработка продуктов при непосредственном соприкосновении с жиром или без жира при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки, что является результатом распада содержащихся в продукте органических веществ и образования новых. При жаренье продукты теряют часть влаги, которая удаляется в основном в виде пара, поэтому они сохраняют более высокую концентрацию пищевых веществ, чем при варке.

Важную роль при жарении играет жир. Он предохраняет продукт от пригорания, обеспечивает равномерный прогрев, улучшает вкус блюда и повышает его калорийность.

Различают следующие способы жаренья: на жарочной поверхности с небольшим количеством жира (основным способом); в жарочном шкафу; в большом количестве жира (во фритюре); на открытом огне; в поле инфракрасных лучей (ИК-нагрев) и СВЧ-шкафах

с токами высокой частоты. Один прием отличается от другого способом передачи тепла продукту.

Жаренье основным способом. Это нагревание продукта с небольшим количеством жира (5... 10% к массе продукта) при температуре 140... 150 °С на жарочной поверхности сковороды или противня. При этом способе в наплитной посуде нагревают жир до температуры 150... 170 °С, помещают туда подготовленные продукты и обжаривают со всех сторон до образования поджаристой корочки. Для доведения продукта до полной готовности их ставят в жарочный шкаф. Тепло подается от жира к продукту за счет теплопередачи.

Лучшей посудой для жаренья являются чугунные сковороды и жаровни с толщиной пода не менее 5 мм. В них лучше концентрируется тепло, равномерно распределяется температура, поэтому возможность подгорания и прилипания продукта к жарочной поверхности почти исключается. А также используют противни и посуду с антипригарным покрытием.

Жаренье в жарочном шкафу. Это жаренье продукта с небольшим количеством жира в жарочном шкафу при температуре 150-270 °С. Снизу продукт нагревается за счет теплопередачи, а сверху — за счет инфракрасной радиации нагретых стенок шкафа и движения горячего воздуха. Процесс образования поджаристой корочки при этом происходит значительно медленнее, чем при жареньи основным способом, в результате продукты прогреваются равномернее. Для получения более румяной корочки и повышения сочности готового изделия в процессе жаренья продукт переворачивают, поливают жиром, смазывают поверхность яйцом, сметаной.

Жаренье мучных изделий в жарочном шкафу называют выпеканием.

Жаренье в большом количестве жира (во фритюре). Это жаренье в большом количестве жира, предварительно нагретого до температуры 160... 180 °С. При этом происходит образование поджаристой корочки одновременно по всей поверхности продукта. Теплота от нагреваемой среды продукту передается теплопроводностью и частичной конвекцией. Жира берут в 4 — 6 раз больше, чем одновременно загружаемого продукта. Жарят продукт в глубокой посуде (фритюрнице, на электросковороде) в течение 1 ...5 мин. В процессе жаренья температура внутри изделия не достигает 100 °С и часто бывает недостаточной для доведения продукта до полной готовности и уничтожения всех микроорганизмов. Поэтому изделия после обжаривания помещают на некоторое время в жарочный шкаф. Иногда продукт жарят, погружая его в жир наполовину или на 1/2 объема (жаренье в полуфритюре).

Жаренье без жира (без смазывания жарочной поверхности жиром). Способ используется при приготовлении изделий из жидкого теста на блинной жаровне (жир при жареньи выпрессовывается из теста), при приготовлении блюд в посуде из специальных сплавов и с антипригарным покрытием.

Жаренье на открытом огне. Продукт надевают на металлический стержень (шпажку) или укладывают на металлическую решетку, предварительно смазанную жиром. Шпажку или решетку помещают над раскаленными углями или электроспиральями в специальных аппаратах (электрогрилях) и жарят. Для равномерного обжаривания продукта шпажку медленно вращают, находящийся на решетке, переворачивают. Обжаривание происходит за счет лучистой теплоты. Источником теплоты могут быть древесные угли, кварцевые лампы или электрические спирали.

Жаренье в поле инфракрасных лучей (ИК-нагрев). Жаренье продукта в электрогрилях происходит за счет воздействия на продукт инфракрасных излучений электронагревательных элементов. При этом ИК-поле проникает в продукт на сравнительно большую глубину, время жаренья сокращается, быстрее образуется поджаристая корочка, лучше сохраняется сочность продукта, что позволяет получить готовый продукт более высокого качества.

Жаренье токами высокой частоты (в СВЧ-шкафах) занимает особое место, так как нет теплоносителя, теплота возникает внутри продукта в результате преобразования электрической энергии в тепловую. Продолжительность тепловой обработки сокращается за счет максимальной температуры по всей массе продукта. Поджаристой корочки на поверхности продукта не образуется.

Сейчас для осуществления тепловой обработки созданы пароконвектоматы, которые выполняют более трех режимов приготовления пищи: пароварка, конвекционное жаренье, комбинированная варка, выпечка, а также разогрев замороженных продуктов в автоматическом режиме.

44. Технология приготовления рыбы, жаренной основным способом; рыбы жаренной с луком по-ленинградски.

Организация рабочего места. Горячий цех подразделяется на два специализированных отделения — суповое, соусное. Горячий цех оборудуют вблизи от холодного цеха, раздаточной и моечной столовой посуды, четко разграничивая в нем суповое и соусное отделения. Планировка помещения должна быть рациональной, способствующей правильной организации труда, выполнению санитарных требований по содержанию предприятия и лучшему обслуживанию посетителей. В соусном отделении готовят рыбные, мясные блюда, гарнир, соусы.

В горячем цехе обязательно должно быть дневное освещение, цех оборудуется электрическими плитами пароварочными котлами, электрическими сковородами, пекарскими шкафами. Имеется стол, на котором размещены весы, разделочные доски.

Важен также правильный подбор посуды по объему и назначению. Посуда должна отвечать следующим требованиям: изготовлена из неокисляющегося металла (нержавеющая сталь или сплав алюминия), иметь ровное дно, гладкие стенки, плотно прикрепленные ручки, маркировку с указанием ее вместимости. Для варки используют котлы и кастрюли различной емкости, а для пассерования, тушения и припускания — сотейники с одной или двумя ручками и крышкой. Для варки и тушения используют также паровые коробки, рыбные котлы со вставной решеткой, мармитницы, для жаренья — разные противни и сковороды. Разнообразен инвентарь, используемый для приготовления рыбных блюд: дуршлаг, чумички, шумовки, соусные ложки, лопатки, поварские иглы, вилки, веселки разной длины, сетчатые вставки для варки на пару и др. Хранят посуду в решетчатых стеллажах или на полках, предусмотренных в производственных столах. При работе с электрическим оборудованием следует соблюдать правила техники безопасности.

Подготовка рыбы для жаренья основным способом. Крупную рыбу предварительно разделывают любым способом (на непластованную, пластованную, филе разных видов). Под углом 30° отрезают порционные куски и надрезают кожу.

Приготовление рыбы, жаренной основным способом. Посыпают рыбу солью, перцем, панируют в муке и жарят на сковородах с растительным маслом или другим

жиром, разогретым до 160 °С. Обжаренную с двух сторон рыбу дожаривают в жарочном шкафу при температуре 250 °С в течение 5 мин.

Подготовка рыбы для жаренья во фритюре. Для жаренья во фритюре полуфабрикаты готовят из рыбы, разделанной на филе без кожи и реберных костей, и из полностью зачищенных звеньев осетровых рыб.

Приготовление рыбы во фритюре. Порционные куски посыпают солью, перцем, панируют в муке, смачивают в лезоне из молока и яиц и вновь панируют, но не в муке, а в белой панировке (тертый черствый белый хлеб). Затем полуфабрикаты жарят в жире, нагретом до 160... 170°С, дают стечь жиру и дожаривают в жарочном шкафу.

Приготовление рыбы жареной с луком по - ленинградски. Порционные куски рыбы с кожей без костей жарят основным способом: посыпают солью, перцем, панируют в муке, жарят на растительном масле с двух сторон при температуре 160°С, дожаривают в жарочном шкафу 5 мин.

На порционную сковородку на середину поместить рыбу, вокруг нее уложить кружочками жареный картофель из отварного, на рыбу насыпать горкой репчатый лук, нарезанный кольцами и обжаренный во фритюре. Прогреть сковородку на плите, чтобы изделие было горячим.

Требования к качеству

Жареную рыбу подают одним порционным куском с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей. Мелкую рыбу — в целом виде с хорошо вычищенной брюшной полостью. Рыба должна сохранять свою форму, поверхность ее должна быть покрыта ровной поджаристой корочкой от золотистого до светло-коричневого цвета; при этом допускается легкое отставание панировки у рыбы фри. Консистенция — мягкая, сочная; мясо легко отделяется вилкой, но не дряблое. Вкус рыбы — специфический; без посторонних привкусов. Запах рыбы и жира. Изделия неподгоревшие, непересоленные. Недопустимы вкус и запах пережаренного фритюра.

Сроки хранения

Жареную рыбу хранят на плите или мармите не более 3 ч, после чего охлаждают до 8...6°С и хранят при этой же температуре в течение 12 ч, не более. Перед подачей рыбу прогревают в жарочном шкафу при температуре 90 °С или на плите основным способом, после чего реализуют в течение 1 ч.

Правила подачи

Рыбу, жаренную основным способом, подают в порционной тарелке для вторых блюд, гарнируют рыбу жареным картофелем. Можно подать отварной картофель и картофельное пюре. Дополнительным гарниром служат соленые огурцы, помидоры. При подаче рыбу поливают жиром, растопленным маслом или кладут на рыбу кусочек сливочного масла. Иногда жареную рыбу подают с соусами: томатным, томатным с эстрагоном.

Рыба жареная с луком по-ленинградски отпускается в баранчике или порционной сковороде.

45. Задача: Сколько индеек потрошенных 2-й категории нужно взять, чтобы получить 40 порций индеек весом нетто 130 гр.

Решение. Вес нетто индеек 5,2 кг = (130 гр x 40); % отходов индеек потрошенных 2-й категории 16; вес нетто, %, 84 (100 - 16).

Определяем вес брутто: $\frac{5,2 \cdot 100}{84} = 6,2$

46. Комбинированные способы тепловой обработки.

К комбинированным способам тепловой обработки относятся тушение, запекание, варка с последующим обжариванием, брезирование.

Тушение — это припускание предварительно обжаренного продукта в небольшом количестве бульона или соуса с добавлением вкусовых, ароматических приправ, специй. Тушат продукты в закрытой посуде для придания особого вкуса и размягчения жестких продуктов.

Запекание — это нагревание продуктов или полуфабрикатов в жарочном шкафу до готовности или образования поджаристой корочки. Перед началом обработки продукты предварительно варят, припускают или обжаривают. Запекают продукты на противне, сковороде или форме, смазанных маслом и посыпанных сухарями. При этом используют соусы, сметану, лезон или сырые яйца. Запекать можно сырые продукты (яйца, творог, рыбу). Запекают продукты при температуре 240...250°C.

Варка с последующим обжариванием применяется в том случае, когда продукт очень нежный и его нельзя сразу жарить или очень грубый и не доходит до готовности при жарении или тушении. Его широко используют в диетическом питании.

Брезирование — это припускание с бульоном и жиром предварительно обжаренного продукта в жарочном шкафу. Брезированные мясные продукты более сочные, чем тушеные.

После брезирования жидкость (фон) можно слить, а продукт полить жиром, оставшимся от брезирования, и обжарить в жарочном шкафу. Это придает продукту глянец (глазировку).

47. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы.

Виды рыб для приготовления рыбной котлетной массы

Котлетную массу готовят из мясистой рыбы, содержащей незначительное количество мелких межмышечных костей — трески, сома, щуки, судака, налима, морского окуня, мойвы. Блюда из рыбной котлетной массы жарят, тушат, запекают.

Последовательность технологических операций для приготовления блюд из рыбной массы

Организация рабочего места. См. вопрос № 50.

Приготовление рыбной котлетной массы.

Нарезанное чистое филе рыбы пропускают через мясорубку, перемешивают с замоченным в молоке или воде пшеничным хлебом без корок и еще раз пропускают через мясорубку. Добавляют соль, перец, перемешивают.

Приготовление котлет или биточков. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты, панируют их в сухарях, жарят основным способом с двух сторон до образования румяной корочки в течение 8... 10 мин, доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин.

Приготовление тефтелей. Тефтели формируют в виде шариков по 3 — 4 шт. на 1 порцию, укладывают на противень, обжаривают основным способом с двух сторон, заливают соусом томатным, тушат в течение 10... 15 мин.

Приготовление тельного из рыбы. Формуют тельное в форме полумесяца, смачивают в лезоне, панируют в молотых сухарях, обжаривают во фритюре в течение 3...4 мин до образования поджаристой корочки, вынимают шумовкой, перекладывают на

дуршлаг, чтобы стек жир; тельное укладывают на сковороду, ставят в жарочный шкаф, выдерживают 4...5 мин до появления на поверхности изделия мелких воздушных пузырьков

Приготовление фрикаделек в томатном соусе. В рыбную котлетную массу добавляют мелкорубленный пассерованный репчатый лук, яйца и маргарин, перемешивают, формируют фрикадельки по 15... 18 г, припускают в воде или бульоне в течение 10... 15 мин.

Требования к качеству

Блюда из рыбной котлетной массы должны сохранять свою форму, не иметь трещин, состоять из однородной, тщательно измельченной и промешанной массы. Поверхность жареных изделий покрыта хорошо поджаренной корочкой. Цвет на разрезе от белого до серого, изделия сочные, рыхлые. Недопустимы неправильная форма изделия, попадание панировки внутрь изделия, наличие посторонних запахов, привкус кислого хлеба и др.

Правила подачи

При подаче изделие кладут на тарелку, гарнир кладут сбоку, соусом поливают только биточки и тефтели, к остальным изделиям соус подливают сбоку.

Котлеты (1—2 шт. на 1 порцию) гарнируют картофелем жареным, отварным или пюре, отварными или припущенными овощами с жиром, рассыпчатой гречневой кашей. Изделия поливают сливочным маслом. Биточки можно полить соусами томатным, основным красным, сметанным или сметанным с луком. К котлетам можно подать отдельно соус томатный или сметанный или подлить его на тарелку рядом с котлетами.

При подаче **тефтелей** в подогретую тарелку укладывают отварной картофель или рис, картофельное пюре, рядом кладут готовые тефтели, которые поливают соусом, используемым при тушении. Гарнир поливают маслом, блюдо посыпают измельченной зеленью.

Тельное из рыбы — отпускают по 2 шт. на 1 порцию с жареным картофелем, зеленым горошком, заправленным маслом или молочным соусом, или со сложным гарниром, поливают растопленным маргарином, посыпают рубленой зеленью. Отдельно в соуснике подают томатный соус.

При подаче **фрикаделек рыбных с томатным соусом** на тарелку укладывают гарнир — отварной рис или картофель, картофельное пюре или овощи отварные с жиром, рядом фрикадельки. Поливают соусом томатным, сметанным или сметанным с томатом.

48. Задача: Сколько порций рассольника с потрохами можно приготовить по колонке №1, если поступило 80 кг полупотрашенных 1-й категории?

Решение. Найденный по таблице % пищевых отходов при обработке кур полупотрошенных 1-й категории 13.

Определяем количество отходов: $\frac{80 \cdot 13}{100} = 10,4$

Количество потрохов домашней птицы весом нетто, необходимое для приготовления 1 порции рассольника, по колонке № 1 по таблице «Нормы закладки продуктов на I порцию супа» 140 гр.

Определяем количество порций рассольника: $10,4 \text{ кг} : 140 \text{ гр} = 74$.

49. Вспомогательные способы тепловой обработки.

К вспомогательным способам относят пассерование, опаливание, ошпаривание, термостатирование.

Пассерование — это медленное обжаривание продуктов до готовности или полуготовности с добавлением 15...20% жира при температуре не выше 120 °С без образования поджаристой корочки.

Пассеруют корнеплоды, лук, томат, муку, некоторые крупы (рисовую, перловую). Пассерование сохраняет эфирные масла и красящие вещества, витамины А и С, которые переходят в жир и придают ему цвет и запах, улучшает вкусовые качества блюда, способствует сохранению формы продукта.

Муку и крупы пассеруют с жиром и без него для снижения вязкости.

Опаливание — это удаление шерсти и волосков с поверхности тушек поросят, птиц, субпродуктов в процессе обработки.

Ошпаривание (бланирование) — это обливание продуктов кипящей водой в течение 1...5 мин. Производят для облегчения обработки продуктов, удаления привкуса горечи, предохранения от потемнения.

Термостатирование — это поддержание нужной температуры блюд на раздаче или при перевозке.

50. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы: рыбы, запеченной с картофелем, по-русски,

Особенности приготовления запеченной рыбы

Для запекания используют любую речную и морскую рыбу, кроме очень крупных экземпляров. Мелкую рыбу (карасей, леща, карпов) используют для запекания в целом виде. Более крупную рыбу разделяют на порционные куски без костей.

Для запекания используют отварной или жареный картофель, картофельное пюре, тушеную капусту, рассыпчатую гречневую кашу, отварные макароны и соусы — белый, молочный и др.

Последовательность технологических операций для приготовления запеченной рыбы

Организация рабочего места. См. вопрос № 50.

Подготовка продуктов для рыбы, запеченной под молочным соусом. Рыбу нарезают на порционные куски, припускают в небольшом количестве воды. Макароны варят и заправляют сливочным маслом. Готовят молочный соус средней густоты. Пассеруют репчатый лук, соединяют с соусом, доводят до кипения. Сыр зачищают, натирают на мелкой терке.

Тепловая обработка для рыбы, запеченной под молочным соусом. Порционную сковороду смазывают маслом. Выкладывают макароны; рыбу кладут в углубление в середине макарон. Поливают горячим молочным соусом, посыпают сыром, сбрызгивают сливочным маслом, запекают в жарочном шкафу.

Подготовка продуктов для рыбы, запеченной под сметанным соусом. Порционные куски рыбы жарят основным способом, картофель варят, нарезают кружочками, обжаривают. Гречневую кашу варят, заправляют сливочным маслом; готовят сметанный соус.

Тепловая обработка для рыбы, запеченной под сметанным соусом. На порционную сковородку, смазанную жиром, укладывают гречневую кашу или картофель.

В середине углубления помещают рыбу. Заливают сметанным соусом. Посыпают сыром, поливают растопленным жиром, запекают в жарочном шкафу.

Подготовка продуктов для рыбы, запеченной с картофелем, по-русски. Картофель варят в кожице, охлаждают, нарезают ломтиками и кружочками.

Тепловая обработка для рыбы, запеченной с картофелем, по-русски. Готовят белый основной соус на рыбном бульоне; мелко натирают сыр; рыбу нарезают на филе с кожей без костей. Порционную сковородку смазывают маслом, подливают часть соуса; укладывают в середину сырую рыбу. Вокруг выкладывают картофель, нарезанный ломтиками, а на него аккуратно в виде веера картофель, нарезанный кружочками, закрывая полностью сверху всю рыбу. Блюдо поливают оставшимся соусом, посыпают тертым сыром или сухарями, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250...280 °С до образования на поверхности румяной корочки. Через 15...20 мин блюдо ставят на плиту и прогревают в течение 3...5 мин, чтобы рыба полностью дошла до готовности.

Требования к качеству

Запеченные рыбные блюда готовят из рыбы, разрезанной на порционные куски без костей, с кожей или без кожи. С костями запекают целую рыбу — леща, карася. На поверхности блюда должна быть подрумяненная корочка. Соус должен загустеть, но не высохнуть. Блюдо — сочное, рыба и гарнир не пригоревшие и не присохшие к посуде.

Правила подачи

Запеченную рыбу готовят на противнях, а также на порционных сковородах, металлических порционных блюдах, в которых ее и подают.

51. Задача: Сколько кг картофеля, жаренного во фритюре соломкой, можно получить из 80 кг картофеля весом брутто в декабре?

Решение. Вес картофеля брутто 80 кг; % отходов картофеля в декабре 30. Определяем вес картофеля нетто:

$$80 \cdot 70 = 56 \text{ кг}$$

$$100 \quad \% \text{ потерь при жаренье картофеля соломкой } 60.$$

Определяем выход жареного картофеля:

$$\frac{56 \cdot 40}{100} = 22,4 \text{ кг}$$

52. Общие сведения о супах. Приготовление бульонов.

Супы входят в состав обеденного меню как первое блюдо. Основное их назначение - возбуждать аппетит и пополнять организм жидкостью (15...25% потребности организма в воде).

Супы представляют собой жидкие блюда, в состав которых входит жидкая часть — основа и плотная — гарнир. Жидкой основой являются бульоны, отвары овощей и круп, грибов, молоко, хлебный квас.

В жидкой основе содержатся экстрактивные вещества, органические соединения, минеральные и ароматические вещества, придающие бульонам особый вкус, аромат и обладающие сокогонным действием. Поэтому супы возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению пищи.

В качестве гарнира используют разнообразные продукты: овощи, крупы, макаронные и бобовые изделия, рыбу, мясо, птицу, грибы. Плотная часть супа содержит белки, жиры,

углеводы, минеральные вещества, витамины. Калорийность жидкой основы незначительна, но благодаря наличию в супах плотной части (гарнира) супы обладают высокой калорийностью. Являясь обязательной составной частью обеда, супы должны быть вкусными, питательными, разнообразными, иметь привлекательный внешний вид. Ассортимент супов разнообразен.

Супы классифицируют:

по температуре подачи - на горячие и холодные; температура отпуска горячих блюд должна быть не ниже 75 °С, холодных - не выше 14 °С;

по способу приготовления — на заправочные, прозрачные, пюреобразные и разные;

по жидкой основе — супы на бульонах, овощных и крупяных отварах, молоке, хлебном квасе, фруктово-ягодных отварах, кисломолочных продуктах.

Горячие супы готовят в суповом цехе, а холодные — в холодном. Супы готовят в стационарных или наплитных котлах, кастрюлях, суповых мисках, глиняных горшочках. Кроме того, используют разнообразную посуду и инвентарь: сковороды, сотейники, противни, дуршлаг, грохоты, сита, шумовки, черпаки, маркированные доски, ножи. На рабочем месте повара должны быть настольные весы, разделочная доска, нож, горка, где размещают специи и подготовленные продукты: соленые огурцы, пассерованные овощи, зелень и др.

При работе в горячем цехе необходимо соблюдать безопасные условия труда. Во избежание несчастных случаев работники должны изучить правила эксплуатации теплового и механического оборудования, а также получить инструктаж у заведующего производством. В местах расположения оборудования вывешивают правила его эксплуатации. Работники, обслуживающие газовое оборудование, должны пройти специальный техминимум.

Эксплуатация оборудования, работающего под давлением, без исправной арматуры не разрешается.

Поверхность плиты должна быть ровной, гладкой, без трещин и заусенцев. Крышки у наплитных котлов во время варки нужно открывать на себя, а продукты закладывать от себя.

Наплитные котлы должны иметь прочно прикрепленные ручки. Снимать с плиты котлы массой 15 кг разрешается только вдвоем, транспортировать готовые изделия массой свыше 20 кг нужно на тележках.

Пол в производственном помещении должен быть ровным, без выступов, нескользким. Температура в цехе не должна быть выше 26 °С.

Бульон — это отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы. В бульон из продуктов переходят экстрактивные вещества, белки, жиры, минеральные и ароматические вещества. Вкусовые качества бульона зависят от соотношения в нем воды и продукта, степени его измельчения, продолжительности варки.

В зависимости от концентрации растворимых веществ бульоны готовят нормальные и концентрированные. Для получения нормального бульона на 1 кг продукта берут 4 л воды, а концентрированного — 1,25 л. Рекомендуется варить концентрированные бульоны, так как это экономит топливо и время изготовления, позволяет использовать посуду меньшей емкости, которую удобнее хранить. Из 1 кг продукта должен получиться 1 л концентрированного бульона. В дальнейшем для получения нормального бульона 1 л концентрированного бульона разводят 3...4 л горячей воды.

Соблюдение норм закладки и технологии приготовления обеспечивают высокое качество бульона, а от этого зависят вкусовые и ароматические качества супов.

Для варки бульонов можно использовать бульонные кубики: на 1 порцию супа (500 г) расходуют 2 кубика (8 г).

Костный бульон. Для получения этого бульона используют обработанные трубчатые, тазовые, грудные, позвоночные и крестцовые кости, говяжьи, свиные и бараньи.

Пищевые кости измельчают для более полного извлечения пищевых веществ и промывают. Говяжьи кости молодняка и свиные обжаривают в жарочном шкафу для улучшения вкуса и внешнего вида бульона.

Подготовленные кости кладут в котел, заливают холодной водой и при сильном нагреве доводят до кипения. Когда бульон закипит, с поверхности снимают пену для того, чтобы при дальнейшей варке она не распадалась на мелкие хлопья и не ухудшала внешний вид бульона. После этого бульон варят при слабом кипении с закрытой крышкой. Во время варки периодически снимают лишний жир, так как он эмульгирует и расщепляется с образованием свободных жирных кислот, что придает бульону мутность и салостый привкус.

Продолжительность варки бульона из говяжьих костей 3,5...4 ч, свиных и бараньих — 2...3 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30...40 мин до конца варки кладут слегка подпеченные коренья и лук, для ароматизации — стебли пряных овощей, связанные в пучок. Готовый бульон процеживают.

Мясокостный бульон. Для приготовления этого бульона используют кости и мясо грудинки, лопаточной и подлопаточной частей и покромки массой 1,5...2 кг.

Подготовленные кости заливают холодной водой, доводят до кипения и варят при слабом нагреве 2...3 ч, затем закладывают мясо, быстро доводят до кипения, снимая лишний жир. Продолжительность варки мяса 1,5...2 ч. За 30...40 мин до окончания варки кладут слегка подпеченные коренья и лук, пучок пряных овощей. В конце варки готовое мясо вынимают, бульон сливают и процеживают.

Мясокостный бульон можно приготовить и другим способом. Подготовленные кости кладут в котел, на них укладывают мясо, заливают холодной водой, при сильном нагреве доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом нагреве, периодически снимая жир. Через 1,5...2 ч мясо вынимают, а кости продолжают варить. За 30...40 мин до конца варки кладут подпеченные коренья и лук, пучок пряных овощей. Готовый бульон сливают и процеживают.

Бульон из птицы. Для приготовления бульона используют целые тушки птицы, субпродукты (сердце, желудки, шеи, головы, ноги, крылья, кожу, шею), кости. Тушки птицы заправляют, а кости мелко измельчают и промывают. Подготовленные продукты заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и жир. Через 20...30 мин кладут подпеченные коренья и лук. Продолжительность варки бульона зависит от вида птицы, возраста и продолжается от 1 до 2 ч. Готовый бульон сливают и процеживают.

Если для приготовления бульона используют одновременно целые тушки, субпродукты и кости, то сначала варят кости и субпродукты, а целые тушки кладут позже, в соответствии со сроками.

Рыбный бульон. Для его приготовления используют рыбу и рыбные пищевые отходы (голова, плавники, кожу, хвосты, кости). Хорошие бульоны получаются из рыбы семейства окуневых (окунь, судак, ерш и др.); не рекомендуется варить бульоны из карпа, леща, сазана, воблы, так как бульон из этой рыбы имеет горьковатый привкус. Крупные

кости и головы рыб семейства осетровых разрубают на части, предварительно удалив из головы жабры и глаза, промывают.

Подготовленные рыбные отходы и рыбу кладут в котел, заливают холодной водой (на 1 кг продукта 3...3,5 л воды), доводят до кипения, снимают пену, кладут сырые белые корни, лук и варят при слабом кипении 50...60 мин. Затем бульону дают отстояться и процеживают.

При приготовлении бульона из голов рыбы семейства осетровых через час после закипания головы вынимают, отделяют мякоть от хрящей, а хрящи заливают горячей водой и продолжают варить до размягчения 1... 1,5 ч. Готовый бульон процеживают. Мякоть и хрящи варенные нарезают, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и используют при отпуске блюда.

Грибной отвар. Для приготовления отвара используют свежие и сушеные грибы. Сушеные грибы перебирают, промывают, заливают холодной водой и оставляют на 10... 15 мин, чтобы отмокли присохшие посторонние частицы. Затем хорошо промывают, заливают холодной водой (на 1 кг грибов 7 л воды) и оставляют для набухания на 3...4 ч. Грибы вынимают, промывают, заливают водой, в которой они замачивались, и варят 1,5...2 ч. Готовый отвар сливают, дают ему отстояться и процеживают не до конца. Сваренные грибы промывают для удаления остатков песка, после чего их шинкуют, рубят или пропускают через мясорубку и кладут в суп за 5... 10 мин до окончания варки.

53. Технология приготовления мяса, жаренного порционными кусками.

Последовательность технологических операций для приготовления бифштекса

Организация рабочего места. Разделочные доски кладут перед собой. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы. Продукты кладут слева от доски, а посуду для полуфабрикатов ставят справа от себя.

Подготовка мясных полуфабрикатов. Подготовленные полуфабрикаты (бифштекс) посыпают солью и перцем.

Жаренье натуральных порционных кусков.

Сковороду ставят на плиту, наливают расплавленный жир, разогревают до 160... 175 °С и кладут куски мяса, обжаривают с двух сторон до образования поджаристой корочки. Доводят до готовности, уменьшив нагрев, 5 ... 15 мин.

Определение готовности бифштекса и степени прожаривания. В слабoproжаренном мясе на разрезе выделяется розовый сок, среднепрожаренном на разрезе мясо имеет розовую окраску, сок прозрачный, у полностью прожаренного на разрезе мясо серого цвета.

Приготовление гарнира. Картофель для бифштекса с луком (по-деревенски) нарезают кружочками, обжаривают основным способом. Для бифштекса с яйцом картофель нарезают брусочками длиной 4... 4,5 см, толщиной 6 мм, сушат, обжаривают во фритюре, солят. Морковь, нарезанную кубиками, припускают.

Приготовление яичницы-глазуньи и лука, жаренного во фритюре. Разогревают масло на порционной сковороде, солят, осторожно выпускают яйцо и жарят. Нарезанный лук панируют в муке и жарят во фритюре до золотистого цвета. Вынимают шумовкой на дуршлаг, дают стечь жиру.

Требования к качеству

Вкус и запах *бифштекса*: в меру соленый, с ароматом жареного мяса, цвет на разрезе серый, поверхность темно-коричневая. Консистенция сочная. Картофель равномерно нарезанный, аккуратно уложен, лук румяный, хрустящий, но не сухой.

У *яичницы-глазуньи* белок плотный, желток — сохранивший форму.

Правила подачи

Бифштекс укладывают на подогретое овальное блюдо, размещают сложный гарнир, чередуя его по цвету, подливают «сочок». Сверху на бифштекс кладут яичницу-глазунью или жареный лук во фритюре (рис. 3.1).

Лангет натуральный — поливают сливочным маслом и сбоку подливают мясной сок. Рядом с мясом с двух сторон располагают жареный картофель или сложный гарнир.

Лангет с помидорами — блюдо оформляется так же, как лангет натуральный, только кладут разрезанные пополам жареные помидоры.

Лангет в соусе. Лангет поливают соусом красным с луком и корнишонами, красным с вином или сметанным с луком. Гарнируют жареным картофелем и подают отдельно.

54. Задача: Сколько картофеля весом брутто надо взять в феврале, чтобы получить 5 кг вареного картофеля?

Решение: Выход вареного картофеля 5 кг % потерь при варке 3.

Определяем вес картофеля до варки:

$$\frac{5 \times 100}{97} = 5 \text{ кг}$$

% отходов при холодной обработке в феврале 35. Определяем вес брутто:

$$\frac{5 \times 100}{65} = 8 \text{ кг}$$

55. Соусы мясные красные и их производные.

Красные соусы имеют ярко выраженный острый вкус богаты экстрактивными веществами, способствуют возбуждению аппетита.

Основой красных соусов является коричневый мясной бульон и красная мучная пассеровка. Приготавливают основной красный соус и производные от него.

Соус красный основной. Бульон коричневый 1 000, жир животный, топленый пищевой или кулинарный жир 25, мука пшеничная 50, томатное пюре 150, морковь 100, репчатый лук 36, петрушка (корень) 20, сахар 20. Выход: 1 000.

Процесс приготовления красного соуса складывается из приготовления коричневого бульона, пассерования овощей с томатным пюре, соединения подготовленных компонентов, варки соуса, заправки соуса, процеживания.

Коричневый бульон приготавливают из обжаренных костей, процеживают, отливают 1/4 часть бульона и охлаждают. Приготавливают сухую красную пассеровку, охлаждают до температуры 40-50 °С, соединяют с охлажденным бульоном до однородной массы, процеживают.

Морковь, лук, петрушку мелко нарезают, пассеруют 5... 10 мин, вводят томатное пюре и вновь пассеруют.

Оставшиеся 3/4 части коричневого бульона доводят до кипения, вливают в него разведенную пассеровку, доводят до кипения, закладывают пассерованные овощи с

томатным пюре и варят около 1 ч при слабом кипении. За 10 мин до конца варки в соус добавляют соль, сахар, специи. Для улучшения вкуса можно добавить бульонные кубики, глютамат натрия, мясной сок. Затем процеживают через сито и протирают разваренные овощи, вновь доводят до кипения для стерилизации и увеличения срока хранения соуса.

Если красный основной соус используется для подачи к блюдам, то в него кладут кусочки маргарина и перемешивают. Чтобы при хранении соуса не образовалась пленка, на его поверхность кладут небольшие кусочки маргарина (защипывают).

Красный основной соус используется для подачи к жареным мясным котлетам, рулету, зразам, сосискам, субпродуктам, блюдам из картофельной массы. На основе красного соуса готовят производные соусы.

Соус луковый. Соус красный основной 850, репчатый лук 298, маргарин 38, уксус 9%-ный 70. Выход: 1 000.

Репчатый лук нарезают тонкой соломкой и пассеруют до готовности, но не подрумянивая. Затем добавляют уксус, лавровый лист, перец горошком и проваривают 5...7 мин до удаления из него влаги и для ароматизации. Из лука удаляют специи и соединяют его с готовым красным соусом, после чего варят еще 10... 15 мин. Соус заправляют солью, сахаром, маргарином. Подают к мясным котлетам, биточкам, картофельным котлетам, запеканке, рулету, используют для запекания мяса.

Соус красный с луком и огурцами. Приготавливают красный основной соус. Репчатый лук мелко рубят, пассеруют и проваривают с уксусом, лавровым листом и перцем горошком.

Маринованные корнишоны мелко рубят. Если их заменяют солеными огурцами, то предварительно очищают от кожицы и семян и слегка отжимают. Подготовленный лук соединяют с красным соусом, варят 10... 15 мин, добавляют соль, сахар, кетчуп, рубленые корнишоны и доводят до кипения, заправляют маргарином. Корнишоны можно не класть в соус, а посыпать ими блюдо. Готовый соус обладает необычным кисло-острым вкусом. Его подают к филе, лангету, котлетам, биточкам и другим мясным блюдам.

Соус красный с кореньями. Морковь, петрушку, сельдерей, лук репчатый, перец сладкий стручковый нарезают тонкой соломкой и пассеруют на жире, соединяют с соусом красным основным, добавляют душистый перец горошком и варят 10... 15 мин. В конце варки добавляют зеленый горошек, нарезанные ромбиками стручки фасоли, вино (мадеру), доводят до кипения. Используют для тушения мяса и тефтелей. Соус можно готовить без вина.

Соус красный кисло-сладкий. Сухофрукты перебирают и промывают, чернослив замачивают, удаляют из него косточки. Подготовленные сухофрукты заливают бульоном или водой, добавляют лавровый лист, перец горошком и тушат 10... 15 мин. Затем удаляют пряности, а фрукты вместе с бульоном соединяют с красным основным соусом, добавляют уксус, доводят до кипения.

Соус можно приготовить с добавлением мелкорубленых грецких орехов и красного вина. Используют к мясу отварному, тушеному, к птице.

56. Технология приготовления блюд из птицы: куры отварные, жареные.

Последовательность технологических операций для приготовления кур отварных, жареных и котлет рубленых из кур

Организация рабочего места. Разделочные доски кладут перед собой. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы. Продукты кладут слева от доски, а посуду для полуфабрикатов ставят справа от себя.

Приготовление полуфабрикатов из кур. Обрабатывают и моют курицу в проточной воде, заправляют «в кармашек» для варки целиком. Готовят котлетную массу из кур, формируют котлеты и биточки из нее.

Приготовление панировки. Котлеты (пожарские) формируют по 2 — 3 шт. на 1 порцию, панируют в фигурной панировке (белый хлеб, нарезанный кубиками). Форма котлет яйцевидно-приплюснутая.

Обработка и нарезка овощей. Коренья и лук нарезают. Картофель нарезают соломкой; обрабатывают и промывают салат, свежие огурцы, помидоры. Краснокочанную капусту шинкуют соломкой.

Варка птицы. Заправленные тушки кур кладут в горячую воду (2...2,5 л на 1 кг птицы), доводят до кипения, снимают пену, добавляют нарезанные коренья, лук, соль; варят при слабом кипении до готовности. Готовность определяют прокалыванием утолщенной части ножек поварской иглой. Продолжительность варки 1 ч.

Приготовление соуса. Соус белый готовят для подачи на курином бульоне.

Жаренье птицы. Перед жареньем натирают тушку солью и перцем с наружной и внутренней сторон. Заправленные тушки укладывают на противень с разогретым жиром спинкой вниз и обжаривают до образования румяной корочки. Обжаренные тушки ставят на 15...20 мин в жарочный шкаф. Определяют готовность проколом ножки поварской иглой; при этом она свободно входит в толщу мякоти (из прокола вытекает прозрачный сок).

Жаренье котлет. Обжаривают котлеты основным способом на сковороде с растопленным жиром и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Приготовление и подбор гарнира и соуса. Птица отварная: припущенный рис, соус белый с желтком, зелень. Птица жареная: жареный картофель, салат, маринованные фрукты, ягоды, зелень. Котлеты пожарские: жареный картофель, овощи в молочном соусе, зелень.

Порционирование птицы. Птицу вынимают из бульона, охлаждают. Тушку кладут на разделочную доску с маркировкой «МВ» спинкой вниз. Средним ножом из поварской тройки делают надрез ткани под килевой костью до позвоночника, переламывают позвоночник и перерезают кожу на спине, отрезают ножку, отрубают пяточный сустав. У верхней части тушки перерубают косточку — вилку, вырубая позвоночник и отрубают крылья с частью мякоти филе и спинки. Филейную часть разрубая вдоль пополам. Спинку нижней части тушки рубят небольшими кусочками, которые добавляют к порциям, нарезанным из филе и ножек. Птицу заливают бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите. Жареную птицу порционируют непосредственно перед отпуском по 2 куса на 1 порцию (ножка и филе).

Подготовка сливочного масла. Кусочки сливочного масла для полива жареных блюд из птицы растапливают на сковороде при температуре 110... 130 °С.

Требования к качеству

Вкус курицы в меру соленый, нежный. Курица мягкая, сочная, рис мягкий, рассыпчатый, блестящий. Овощи хорошо прожаренные, румяная корочка.

Правила подачи

Куры отварные подают на подогретой тарелке или в баранчике, припущенный рис кладут горкой, а рядом, слегка прикрывая гарнир, курицу. Поливают курицу соусом и украшают зеленью. Жареную птицу гарнируют жареным картофелем, поливают сочком и

сливочным маслом. Дополнительно укладывают на блюдо салат, маринованные фрукты, ягоды, свежие огурцы, помидоры.

Пожарские котлеты подают с жареным картофелем, свежими огурцами, помидорами. Гарнир желательно подать в тарелках.

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

Решение:

Вес брутто картофеля 500 кг; % отходов в декабре 30. Определяем вес $\frac{500 \cdot 30}{100} = 150 \text{ кг}$

58. Соусы яично- масляные и масляные смеси.

Соус польский. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают, мелко шинкуют. Зелень петрушки или укропа мелко нарезают. Масло сливочное растапливают, соединяют с подготовленными яйцами и зеленью, добавляют лимонный сок или разведенную лимонную кислоту, соль. Соус размешивают и прогревают при температуре не выше 70 °С. Подают к отварным блюдам из рыбы, к капусте цветной и белокочанной.

Масло сливочное 700, яйца 8 шт., петрушка (зелень) или укроп (зелень) 27, кислота лимонная

Соус польский с белым соусом. Все продукты подготавливают так же, как для соуса польского, и вводят в такой же последовательности в приготовленный белый основной соус. Для рыбных блюд его готовят на рыбном бульоне. Практически этот соус дешевле польского. Используют его к тем же блюдам, что и соус польский.

Масло сливочное 325, яйца 6 шт., петрушка (зелень) или укроп (зелень) 27, кислота лимонная 2, бульон рыбный 450, масло сливочное 25, мука пшеничная 25.

Соус сухарный. Сухари белого хлеба размалывают, просеивают и поджаривают при помешивании до золотистого цвета. Сливочное масло растапливают и продолжают нагревать до тех пор, пока не выпарится содержащаяся в масле вода и не образуется коричневатый осадок. После этого масло процеживают и вводят в него поджаренные сухари, соль и лимонную кислоту или лимонный сок. Соус сухарный подают к отварным овощам – капусте брюссельской, белокочанной, цветной, спарже, артишокам.

Соус голландский. Желтки сырых яиц соединяют с холодной кипяченой водой, размешивают в посуде с толстым дном, вводят кусочки сливочного масла (1/3 часть), проваривают на водяной бане (при температуре не выше 80 °С), помешивая и слегка взбивая до образования однородной, слегка загустевшей смеси. Прекратив нагрев, в соус вводят оставшееся сливочное масло в растопленном виде, а после полного соединения с желтками – белую жировую пассеровку, разведенную бульоном или отваром, соль, лимонную кислоту или лимонный сок. Готовый соус процеживают.

Голландский соус можно готовить без белой пассеровки, но такой соус неустойчив. Чтобы не свернулись желтки и не разрушилась эмульсионная структура соуса, температура его при проваривании должна быть до 70–75 °С. Добавление белой пассеровки делает соус более устойчивым. Голландский соус готовят непосредственно перед подачей для блюд из отварной рыбы, овощей (спаржи, капусты цветной и брюссельской).

СМЕСИ МАСЛЯНЫЕ

Смеси масляные представляют собой размягченное сливочное масло, перемешанное с измельченными дополнительными в виде сыра, горчицы, сельди, килек, зелени, сформованное и охлажденное. При отпуске масляные смеси нарезают на небольшие

кусочки массой по 10–15 г. Для улучшения вкуса добавляют лимонный сок. Масляные смеси используют в качестве приправы к мясным, рыбным и овощным горячим блюдам, для оформления холодных блюд, приготовления бутербродов и в диетическом питании. Кусочки масляной смеси могут иметь разнообразную форму – кружочка, прямоугольника, ромбика, квадратика, шарика, орешка или цветочка. Масляная смесь должна быть хорошо охлажденной и сохранять свою форму.

Масло зелёное. Размягченное сливочное масло соединяют с мелкорубленной зеленью петрушки, лимонной кислотой, перемешивают, формируют в виде батона или тонкой колбаски, охлаждают и нарезают. Подают к бифштексу, антрекоту, рыбе фри, используют для приготовления бутербродов и других блюд.

Масло селёдочное. Филе сельди вымачивают, пропускают через мясорубку с частой решеткой, протирают через сито, соединяют с размягченным сливочным маслом и хорошо взбивают. Хранят готовое масло в холодильнике. Используют для приготовления бутербродов, как холодную закуску, для фарширования яиц.

Масло с горчицей. Сливочное масло размягчают и соединяют с готовой столовой горчицей. Используют для приготовления бутербродов.

Масло сырное. Приготавливают путем взбивания сливочного масла с тертым зеленым сыром или фокфором. Применяют для приготовления бутербродов. В диетическом питании сырное масло готовят из неострых сортов сыра и подают как холодную закуску.

Масло розовое. Сливочное масло соединяют с томатным пюре и взбивают. Употребляют для бутербродов.

Паста желтковая. Желтки вареных яиц отделяют от белков, протирают и соединяют с размягченным сливочным маслом и солью. В пасту можно добавить взбитые сливки. Используют для бутербродов, оформления банкетных блюд и фаршированных яиц.

Паста из брынзы. В протертую брынзу добавляют сметану и хорошо вымешивают. Можно добавить красный молотый перец. Используют для приготовления бутербродов.

59.Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы.

Для холодных закусок и блюд используют свежую рыбу и гастрономические рыбные продукты. Свежую рыбу для холодных блюд разделяют так же, как и для горячих.

Рыба соленая (порциями). Рыбу режут тонкими кусками по 2–3 шт. на порцию, укладывают на блюдо или тарелку, сбоку располагают дольки лимона, зелень петрушки. Можно отпускать рыбу со свежими овощами и зеленью. Если блюдо приготовлено из рыб семейства осетровых, то его можно украсить тонко нарезанными вареными хрящами.

Шпроты, сардины с лимоном. Шпроты или сардины укладывают ровными рядами на десертную тарелку, поливают маслом от консервов, украшают кружочками лимона, веточками зелени петрушки или листиками салата.

Кильки, или хамса, или салака с луком и маслом. Перебранную и вымытую целую или разделанную кильку, хамсу, тюльку, салаку укладывают на тарелку, посыпают нарезанным кольцами или полукольцами репчатый лук, поливают маслом или заправкой. К блюду можно подать отварной картофель (100, 150 г), зеленый лук (15 г).

Сельдь с гарниром. На селёдочный лоток укладывают нарезанную кусочками сельдь, по бокам – нарезанные кубиками вареные картофель, морковь, свеклу, нарезанные кружочками или ломтиками свежие огурцы, помидоры, зеленый горошек, яйца, шинкованный зеленый лук или нарезанный кольцами репчатый лук. Сельдь украшают

листьями салата или веточками зелени. Гарнир укладывают букетами, чередуя овощи по цвету.

При подаче сельдь поливают заправкой для салатов или горчичной. Овощи можно накарбовать. Часть гарнира можно разложить продолговатой горкой, а сверху положить сельдь.

Сельдь (филе-мякоть) 35, яйца 1/4 шт, гарнир 75, заправка 15. Выход 135

Сельдь с картофелем и маслом. Чистое филе сельди нарезают поперек (наискось) равными небольшими кусочками, укладывают на селедочницу или тарелку, украшают зеленью. Отдельно подают в баранчике одинаковый по величине целый или обточенный бочонками картофель, а в розетке – предварительно охлажденный кусочек сливочного масла.

Сельдь (филе-мякоть) 35, картофель 77, масло сливочное 15. Выход 125.

Сельдь рубленая. Нарезанные куски чистого филе сельди без кожи и костей, яблоки без зерен и кожицы, предварительно замоченный в воде или молоке и отжатый пшеничный хлеб и слегка пассерованный репчатый лук пропускают через мясорубку или измельчают ножом до образования однородной массы. Затем добавляют размягченное сливочное масло, молотый перец и уксус, всё хорошо перемешивают. Вымешанную массу укладывают в селедочницу, придавая форму целой рыбы или продолговатой горки, на которой ложкой, смоченной в растительном масле или воде, делают узор «елочкой». При отпуске украшают сельдь яблоками, огурцами, помидорами, листьями зеленого салата, рублеными крутыми яйцами, зеленью петрушки или укропа.

Рыба отварная с гарниром и хреном. Рыбу семейства осетровых отваривают звеньями и после охлаждения нарезают на порционные куски (1–2 шт. на порцию), рыбу с костным скелетом варят порционными кусками в виде чистого филе и охлаждают в бульоне. Порционные куски рыбы толщиной 1–1,5 см укладывают на блюдо, гарнируют букетами из 3–4 видов овощей – отварной картофель, морковь, свекла, нарезанные мелкими кубиками, свежие или соленые огурцы, помидоры, зеленый горошек и др. Украшают блюдо зеленым салатом или зеленью петрушки. Отдельно в соуснике подают соус хрен с уксусом.

Рыба заливная с гарниром. В глубокий противень наливают желе слоем 0,5 см и, когда оно застынет, кладут порционные куски отварной рыбы на расстоянии 3–4 см друг от друга и от бортов противня. Каждый кусок рыбы украшают кружочками лимона, карбованной морковью, огурцами, зеленым салатом или зеленью петрушки, лука, делают рисунок. Затем украшения закрепляют полузастывшим желе и дают ему застыть, после чего заливают желе слоем 0,5–0,8 см над продуктом и охлаждают. Застывшие куски рыбы вырезают ножом так, чтобы со всех сторон был слой желе не менее 3–5 мм, и края желе делают гофрированными. Лимон можно не заливать, а поместить его на рыбу при отпуске. Заливную рыбу отпускают без гарнира и с гарниром. При отпуске с гарниром кусок рыбы в желе кладут на блюдо, рядом укладывают букетами гарнир, состоящий из 3–4 видов овощей. Отдельно подают соус хрен с уксусом или майонез. Если рыбу заливают в порционные формы, то рисунок из овощей накладывается на слой застывшего желе, затем на украшения укладывают куски рыбы, заливают желе до краев формы и охлаждают. Перед отпуском формы с заливным опускают на 3–5 с в горячую воду, затем перевертывают, слегка встряхивают и выкладывают его на блюдо, гарнир располагают букетами.

Так же, как рыбу, заливают крабов, мясо креветок, кальмаров, морских гребешков. Для приготовления рыбного желе варят концентрированный рыбный бульон, вводят в него набухший в воде желатин, после чего бульон осветляют, как и при варке прозрачного бульона.

Рыба отварная 75, лимон 5, зелень петрушки 1,5, желе готовое 125, морковь 5. Выход 200.

Жареная рыба под маринадом. Для приготовления этого блюда используют различную рыбу, которую в зависимости от её вида разделяют на филе с кожей без костей, или на филе с кожей и реберными костями, или используют непластованную рыбу (навага, ледяная, камбала и др.).

Приготовленные порционные куски рыбы посыпают солью, перцем, панируют в муке и жарят с обеих сторон на растительном масле, после чего поджаривают в жарочном шкафу до готовности. Обжаренную рыбу охлаждают, укладывают в салатник или тарелку, заливают маринадом и посыпают мелко нарезанным зеленым луком или зеленью петрушки. Можно украсить рыбу маслинами без косточек.

Рыба (филе с кожей без реберных костей) 90, мука пшеничная 5, масло растительное 5, маринад 75, лук зеленый 10, специи. Выход 160

Для приготовления холодных блюд используют морепродукты (крабы, креветки, раки, кальмары, морской гребешок, устрицы, паста «Океан»). Обработывают и подготавливают их, как описано в разделе «механическая кулинарная обработка сырья», глава II, параграф 12.

Крабы под маринадом. Консервированные крабы освобождают от пластинок, укладывают горкой на тарелку или в салатник, заливают маринадом, посыпают шинкованным зеленым луком и оформляют маслинами.

Салат картофельный с крабами, или кальмарами, или морским гребешком. Крабов освобождают от пластинок. Филе морского гребешка или кальмаров отваривают в подсоленной воде 5–7 мин, охлаждают в отваре, нарезают тонкими ломтиками. Часть крабов, морского гребешка и кальмаров оставляют для оформления салата. В готовый картофельный салат кладут морепродукты, заправляют сметаной, или майонезом, или заправкой для салатов. При отпуске оформляют кусочками крабов, или кальмаров, или морского гребешка.

Салат картофельный можно готовить с пастой «Океан». Подготовленное и припущенную пасту «Океан» соединяют с картофельным салатом и молотым перцем.

60. Задача: Какое количество картофеля весом брутто следует взять в ноябре, чтобы получить 60 кг очищенного?

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

Определяем вес брутто: $\frac{60 \times 100}{70} = 86$ кг

61. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.

По способу приготовления различают полуфабрикаты натуральные, панированные и рубленые. При приготовлении полуфабрикатов применяют следующие приёмы: нарезку, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование.

Нарезка. Мясо режут поперек волокон под прямым углом или углом 40–45°, чтобы порционные куски имели хороший вид, меньше деформировались.

Отбивание. Нарезанные куски мяса отбивают тыжкой, предварительно смоченной в холодной воде. Отбивание разрыхляет соединительную ткань, выравнивает толщину куска, сглаживает поверхность, придает куску соответствующую форму. Всё это способствует равномерной тепловой обработке.

Подрезание сухожилий. Сухожилия подрезают в нескольких местах для того, чтобы порционные куски мяса не деформировались при тепловой обработке.

Панирование. Панируют полуфабрикаты, чтобы уменьшить вытекание сока и испарение влаги. Панирование способствует образованию более красивой поджаристой и хрустящей корочки. Перед панированием полуфабрикаты смачивают в льезоне для того, чтобы панировка лучше держалась на полуфабрикате.

Шпигование. Шпигуют мясо для повышения его сочности, улучшения вкусовых и ароматических качеств.

Маринование. Маринуют мясо мелкими или порционными кусками. Маринование способствует размягчению соединительной ткани мяса, придает ему хорошие вкус и аромат.

Для нарезки полуфабрикатов используют зачищенное мясо. Полуфабрикаты делят по размерам на крупнокусковые, порционные и мелкокусковые. У вырезки различают три части: утолщенную (головку), среднюю и тонкую (хвостик). Из каждой части вырезки нарезают соответствующий полуфабрикат.

Крупнокусковые полуфабрикаты. *Ростбиф* изготавливают из целиком зачищенных кусков мякоти вырезки, толстого и тонкого краев. У них в нескольких местах надрезают сухожилия и пленки.

Тушеное мясо приготавливают из верхней, внутренней, боковой и наружной частей задней ноги, массой 1,5–2,5 кг. Мясо предварительно зачищают и надрезают сухожилия.

Шпигованное мясо приготавливают из верхней, внутренней, боковой и наружной частей задней ноги, массой 1,5–2,5 кг. Мясо зачищают и шпигуют вдоль волокон (или под углом 45°) морковью, белыми кореньями, шпиком, нарезанными длинными брусочками. Охлажденный шпик вводят в мясо с помощью шпиговальной иглы.

Отварное мясо приготавливают из мякоти боковой и наружной частей задней ноги, лопатки, подлопаточной части, грудинки, покромки, массой 1,5–2,5 кг.

62. Технология приготовления салатов из вареных овощей.

Салат- это холодное блюдо, состоящее из одного вида или смеси различных видов продуктов, заправленных соусом майонез, заправкой, сметаной, растительным маслом. Соединяют нарезанные продукты с заправками в количестве, необходимом для их реализации в течение 1 ч. Салаты заправляют сметаной непосредственно перед отпуском. До соединения с заправкой салат хранят в холодильном шкафу не более 12 ч при температуре 4–8 °С. При длительном хранении продукты заветриваются, высыхают, что отражается на вкусовых качествах готовых изделий, кроме того, при этом происходит значительная потеря витамина С. Картофель, морковь, свеклу варят в кожице, охлаждают, очищают и нарезают в виде кубиков, ломтиков, кружочков, соломки. Салаты подают как самостоятельное блюдо в салатницах или на блюдах и мелких тарелках. Салаты из зелени и овощей можно отпускать в качестве дополнительного гарнира к различным блюдам из мяса и рыбы. Для оформления используют листья зеленого салата, зелень укропа, петрушки, сельдерея, зеленый лук, яйца, мясные и рыбные продукты, фрукты, цитрусовые плоды, а также продукты, входящие в состав салатов и имеющие яркую окраску (перец красный сладкий стручковый, помидоры, огурцы и др.).

Применяют два способа оформления салатов. *Первый способ*: охлажденные продукты, входящие в состав салата, перемешивают, заправляют соусом и кладут горкой в салатник, затем украшают зеленью. *Второй способ*: продукты нарезают, примерно 1/3 всего количества заправляют соусом, кладут в салатник горкой; сверху укладывают тонкие ломтики мяса, рыбы, птицы, крабов, дольки яиц, оформляют помидорами, яйцами или зеленью. Остальные продукты аккуратно помещают вокруг горки букетиками. Продукты, предназначенные для оформления, не рекомендуется поливать соусом.

Салат картофельный. Очищенный вареный картофель нарезают ломтиками, добавляют нашинкованный лук, заправляют сметаной или заправкой для салатов. Подают в салатнике, при отпуске посыпают укропом. Готовят салат с добавлением вареной моркови, соленых огурцов, квашеной капусты, грибов и сельди.

63. Задача: Сколько кг картофеля, жаренного во фритюре соломкой, можно получить из 80 кг картофеля весом брутто в декабре?

Решение.. Вес картофеля брутто 80 кг; % отходов картофеля в декабре 30. Определяем вес картофеля нетто: $\frac{80 \times 70}{100} = 56$ кг.

% потерь при жаренье картофеля соломкой 60. Определяем выход жареного картофеля:

$$\frac{56 \times 40}{100} = 22,4 \text{ кг}$$

64. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины.

Мелкокусковые полуфабрикаты. Шашлыки нарезают из мякоти корейки и тазобедренной части баранины и маринуют. Для маринования мясо кладут в неокисляющую посуду, сбрызгивают лимонным соком или уксусом, кладут мелко измельченный репчатый лук, молотый перец, соль, зелень петрушки и укропа (можно добавить растительное масло), всё перемешивают и ставят в холодильник на 4–5 ч.

Рагу – из бараньей или свиной грудинки нарубают кусочки вместе с косточкой в виде кубиков массой 30 – 40г. по 3–4 кусочка на порцию.

Плов – из мякоти бараньей лопатки нарезают кусочки в виде кубиков массой 10–15г. по 6–8 кусочков на порцию.

Пилав – из бараньей грудинки и лопатки нарубают кусочки вместе с косточкой, массой 25г., по 5–6 кусочков на порцию.

Гуляш – из мякоти свиной лопатки и шеи нарезают кусочки в виде кубиков массой по 20–30г., с содержанием жира не более 20%.

Поджарка – из свиной корейки (без реберных костей) и тазобедренной части нарезают брусочки массой 10–15г.

65. Технология приготовления блюда лапшевник с творогом.

Лапшевник с творогом. Творог протирают, смешивают с сырыми яйцами, заправляют по вкусу солью и сахаром. Сваренную несливным способом лапшу или вермишель смешивают при 60 °С с подготовленным творогом. Массу хорошо перемешивают, выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень или в форму, поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу. Затем изделие слегка охлаждают и нарезают на порции. При отпуске поливают сливочным маслом или подливают сладкий соус. Отдельно в соуснике можно подать сметану.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
423. Лапшевник с творогом						
Лапша или вермишель или макароны	—	—	72	72	75	75
Вода	—	—	160	160	165	165
Творог	—	—	101	100	101	100
Яйца	—	—	1/4 шт.	10	—	—
Сахар	—	—	10	10	10	10
Маргарин столовый	—	—	5	5	5	5
Сметана	—	—	5	5	5	5
Сухари	—	—	5	5	5	5
Масса полуфабриката	—	—	—	350	—	350
Масса готового лапшевника	—	—	—	300	—	300
Маргарин столовый или масло сливочное или сметана	—	—	10	10	10	10
	—	—	30	30	30	30
Выход: с жиром	—	—	—	310	—	310
со сметаной	—	—	—	330	—	330

Лапшу или макароны, или вермишель варят, не откидывая. Протертый творог смешивают с сырыми яйцами, солью и сахаром. Смесь соединяют с отварными макаронными изделиями, выкладывают на противень, смазанный жиром и посыпанный сухарями. Поверхность лапшевника смазывают сметаной, сбрызгивают жиром и запекают. Отпускают лапшевник с жиром или со сметаной.

66. Задача: Какое количество отходов получится при обработке 300 кг картофеля в сезон после 1 марта

Решение. Вес брутто картофеля 300 кг; % отходов в марте 40

Определяем вес $\frac{300 \cdot 40}{100} = 120$ кг

67. Обработка рыбы для фарширования.

В фаршированном виде чаще всего приготавливают судака, щуку, карпа. Рыбу фаршируют в целом виде и порционными кусками – кругляшами. В качестве фарша используют специально приготовленную котлетную массу улучшенного качества. Рыбу можно также фаршировать кнельной массой. Для фарширования в целом виде рекомендуют использовать охлажденную рыбу, а щуку – живую, так как у мороженой рыбы кожа разрывается.

Щуку для подготовки к фаршированию в целом виде очищают от чешуи так, чтобы не повредить кожу, промывают, подрезают кожу вокруг головы с помощью острого ножа, осторожно отгибают её и снимают с тушки «чулком». Мякоть у плавников подрезают внутри ножницами, конец позвоночной кости у хвоста подламывают так, чтобы кожа осталась с хвостом. Рыбу разделяют на чистое филе.

В состав массы для фарширования на 1 кг мякоти рыбы входят: пшеничный хлеб без корок – 100–150 г, молоко – 300, масло сливочное или маргарин – 100, пассерованный лук – 100 г, белки яиц – 2 шт., соль – 20 г, перец – 1 г.

Белый хлеб замачивают в молоке, мякоть рыбы нарезают на кусочки, соединяют с хлебом и пропускают через мясорубку. Затем добавляют пассерованный мелко рубленый лук, соль, перец, жир и всё ещё раз пропускают через мясорубку. В полученную массу вводят сырые яйца или белки яиц и хорошо вымешивают до получения пышной однородной массы (можно приготовить массу с добавлением мелко рубленого чеснока).

Кожу щуки наполняют приготовленной массой так, чтобы она приняла форму рыбы. Фарш набивают плотно, а у хвоста делают прокол, чтобы удалить попавший воздух. К рыбе прикладывают голову или пришивают иглой со шпагатом. Рыбу завертывают в марлю или пергамент и перевязывают шпагатом, затем укладывают на решетку рыбного котла или глубокий противень.

Если щука поступила в виде потрошенной тушки, то её пластуют и снимают кожу с обоих филе. Затем из мякоти рыбы готовят массу. На смоченную марлю раскладывают кожу от одного филе, на неё по всей длине кладут фарш, который закрывают сверху кожей от второго филе. Соединяя концы марли, формируют рыбу в виде валика, концы перевязывают шпагатом. Используют для припускания. *Порционными кусками фаршируют не только щуку, но и другие виды рыб.* Рыбу разделяют и нарезают на порционные куски – кругляши, из которых вырезают позвоночную и реберные кости вместе с мякотью, оставляя на коже тонкий слой – до 0,5 см. Мякоть отделяют от костей и приготавливают из неё массу для фарширования, которой наполняют каждый порционный кусок. Толщина кругляшей должна быть не более 5 см. Перед тепловой обработкой рыбу укладывают в лоток или сотейник в один ряд. *Для приготовления судака фаршированного в целом виде* обработку рыбы начинают с вырезания спинного плавника, а затем осторожно очищают чешую, чтобы не разорвать кожу. Из головы вынимают жабры и глаза. Рыбу промывают, глубоко надрезают мякоть вдоль позвоночника с двух сторон. Отделяют позвоночную кость, подламывая у головы и хвоста. Через образовавшееся отверстие вынимают внутренности; рыбу промывают, срезают с боков реберные кости и мякоть, оставляя её тонким слоем (не более 0,5 см) на коже. Плавники отрезают ножницами.

Срезанную мякоть отделяют от костей и приготавливают из неё массу. Подготовленного судака наполняют фаршем через спинное отверстие так, чтобы рыба приняла прежнюю форму, и зашивают с помощью шпагата и поварской иглы. Рыбу перевязывают шпагатом или завертывают в марлю. Используют для припускания.

68. Технология приготовления блюд из птицы: куры отварные, жареные.

Для вторых блюд варят кур, цыплят, индеек, реже – гусей и уток, для холодных блюд можно использовать дичь. Из бульона, полученного при варке кур, цыплят, индеек, приготавливают соус. Продолжительность варки зависит от вида птицы, возраста и колеблется от 20 мин до 1,5 ч. Потери при варке птицы составляют 25%.

Куры, цыплята, индейки отварные. Заправленные тушки птицы закладывают в горячую воду (на 1 кг продукта 2–2,5 л воды), быстро доводят до кипения, снимают пену, добавляют репчатый лук, нарезанные белые корни, соль, нагрев уменьшают и варят при температуре 85–90 °С до готовности. Готовность птицы определяют проколом поварской иглой в толстую часть мякоти ножки (игла свободно проходит, вытекающий из прокола сок прозрачный).

Сваренную птицу вынимают, дают ей остыть и рубят на порции по два кусочка (от окорочка и филе). Вначале тушку разрубают вдоль пополам, затем каждую половину делят на филе и ножку и нарубают их на одинаковое количество кусочков, складывают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите в закрытой посуде.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут припущенный рис, картофельное пюре или отварной картофель, рядом – порцию птицы, поливают соусом белым, белым с яйцом, паровым, можно полить сливочным маслом.

Курица 208, или цыпленок 184, или бройлер-цыпленок 175, или индейка 186, лук репчатый 4, петрушка (корень) 4, гарнир 150, соус 75. Выход 325.

Жареная птица и дичь

Птицу и дичь жарят целыми тушками и порционными кусками. Их жарят основным способом, в жарочном шкафу и реже во фритюре. Из жидкости, оставшейся на противне, приготавливают мясной сок, который используют для поливки птицы при отпуске. Потери при жарке птицы составляют 25–40% в зависимости от её вида и содержания жира. При жарке жирных уток и гусей вытапливается до 15% жира.

Куры, цыплята жареные. Целые тушки птицы натирают солью с поверхности и изнутри. Заправленные тушки кур или цыплят кладут спинкой вниз на разогретый противень с жиром и жарят до образования на поверхности румяной корочки. При этом тушку поворачивают со спинки на один бок, затем на другой и на грудку. Дожаривают тушки в жарочном шкафу при температуре не выше 200 °С. Во время жарки в шкафу их периодически переворачивают и поливают выделившимся жиром и соком. Перед жаркой цыплят и нежирных кур смазывают сметаной, чтобы образовалась более румяная корочка.

Готовность определяют проколом поварской иглой в толстой части мякоти, из готовой птицы, вытекает прозрачный сок. Старых кур перед жаркой варят или после жарки припускают до мягкости.

Жареные тушки птицы разрубают вдоль на две части, затем каждую половину делят на филе и ножку и нарубают их на одинаковое количество кусочков. Филе рубят в поперечном направлении, а ножки – наискось. На порцию используют по два кусочка (филе и окорочек). Если разрубает на порции крупную жареную птицу, то можно вырубить спинную кость. Цыплят отпускают целыми тушками или разрубают вдоль пополам посередине грудной кости, иногда разрубает на 3–5 частей. Нарубленные куски птицы кладут в сотейник, подливают мясной сок и прогревают 5–7 мин.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут жареный картофель, рядом – порцию жареной птицы, поливают мясным соусом и сливочным маслом. Дополнительно на гарнир можно подать в салатнике, вазочке или пирожковой тарелке салат зеленый, салат из красной или белокочанной капусты, маринованные ягоды и фрукты, моченые яблоки.

Курица 216, или цыпленок 213, или бройлер-цыпленок 196, сметана 3, маргарин столовый 5, масло сливочное 7, гарнир 150. Выход 257.

69. 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.

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. Пособие для 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.пособие для нач. пролф. Образования/ Н.И. Дубровская.- М.: Издательский центр «Академия», 2011.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептов 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.