

*ДЕРЖАВНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
“СМІЛЯНСЬКИЙ ЦЕНТР ПІДГОТОВКИ І ПЕРЕПІДГОТОВКИ
РОБІТНИЧИХ КАДРІВ “*



*ГРЕЧАНА ОЛЬГА ІВАНІВНА
Збірник лабораторно-практичних
робіт з предмету
«Технологія приготування їжі з
основами товарознавства»*



Сміла 2013

**ДЕРЖАВНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
СМІЛЯНСЬКИЙ ЦЕНТР ПІДГОТОВКИ І ПЕРЕПІДГОТОВКИ
РОБІТНИЧИХ КАДРІВ**

Автор: *Гречана Ольга Іванівна, майстер виробничого навчання з професій харчового напрямку*

Назва матеріалу: *Збірник лабораторно-практичних робіт з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» по професії «Кухар 3 розряду»*

Рецензент: *Остапенко О.П. – методист*

Даний збірник призначений для виконання лабораторно-практичних робіт з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» по професії «Кухар 3 розряду». В збірнику поданий повний перелік лабораторно-практичних робіт згідно Державного стандарту.

Застосування збірника є доцільним під час проведення уроків теоретичного навчання для учнів професійно-технічних навчальних закладів з професії «Кухар».

Матеріали розглянуті і схвалені на засіданні методичної комісії викладачів та майстрів в/н харчової промисловості та сфери послуг.

Протокол № _____ від «___» «_____» 2013 року

Зміст

1. Передмова	4
2. Лабораторно-практична робота № 1	
Прості форми нарізання овочів. Відпрацювання методів і прийомів	5
3. Лабораторно-практична робота № 2	
Механічна кулінарна обробка риби. Розбирання риби з лускою.	
Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї	10
4. Лабораторно-практична робота № 3	
Технологія приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї	15
5. Лабораторно-практична робота № 4	
Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів	19
6. Лабораторно-практична робота № 5	
Технологія приготування супів	24
7. Лабораторно-практична робота № 6	
Технологія приготування страв з овочів	30
8. Лабораторно-практична робота № 7	
Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього	35
9. Висновки	42
10. Список використаних джерел	43

Передмова

Посібник розроблено згідно з програмою для учнів професійно - технічних навчальних закладів з інтегрованим навчанням кулінарного профілю. Представлено методику проведення лабораторно-практичних робіт на приготування напівфабрикатів та страв широкого асортименту. Наведено технологічні картки з виробництва страв з перерахунком сировини на задану кількість порцій, подані таблиці та схеми, які допоможуть в проведенні дослідницької роботи та приготуванні напівфабрикатів .

В технологічних картках описано приготування різних видів страв, детально описано процес їхнього приготування, правила подачі та вимоги до якості готових страв.

Посібник розрахований на майбутніх кухарів III розряду та стане добрим помічником майстрам виробничого навчання та викладачам із спецтехнології.

ЛАБОРАТОРНО - ПРАКТИЧНА РОБОТА № 1

ТЕМА : Прості форми нарізання овочів. Відпрацювання методів і прийомів

Мета роботи :

- підібрати інструмент, інвентар, посуд;
- організувати робоче місце;
- відпрацювати: «стійку біля столу», «хватку ножа», «положення пальців», професійні прийоми та навички за способом та формою нарізки овочів;
- дотримуватись вимог санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці.

Скласти звіт про роботу.

Матеріально-технічне забезпечення

Робочі столи, обробні дошки «ОС», ножі, посуд різної ємності для очищених та нарізаних овочів. Овочі: картопля, капуста, морква, буряк, цибуля. Таблиця норм відходів овочів. Прості форми нарізки – натуральні зразки. Таблиця форм нарізки овочів.

Порядок виконання роботи

1. Повторити теоретичні відомості з правил та розмірів нарізання овочів .
2. Виконати прості форми нарізання (соломкою, брусочками, кубиками, часточками, кружальцями, кільцями, скибочками, шашками, напівкільцями, січення) на таких овочах ,як картопля, морква, цибуля, капуста, буряк з дотриманням правил санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці.
3. Оцінити якість нарізаних овочів.
4. Провести дослідницьку роботу (табл.№1):

$$M_{\text{відх}} = \frac{M_{\text{б}} * \% \text{ відх}}{100} \quad M_{\text{н}} = \frac{M_{\text{б}} (100 - \% \text{ відх})}{100} \quad M_{\text{б}} = \frac{M_{\text{н}}}{(100 - \% \text{ відх})} * 100$$

- а) Маса брутто картоплі - 200 кг. Сезон - вересень. Визначити масу нетто;
- б) Маса нетто моркви – 150 кг . Сезон - березень. Визначити масу брутто;
- в) Маса брутто буряків - 75 кг. Сезон - січень. Визначити масу відходів;
- г) Маса брутто капусти білоголової 96 кг. Визначити масу відходів;
- д) Який процент відходів отримаємо з картоплі в березні?

Послідовність виконання роботи

1. Отримати інвентар, інструмент, посуд .
2. Організувати робоче місце :
 - а) вимити стіл та інструмент гарячою водою;
 - б) перед початком роботи руки вимити милом і ополоснути їх 0,2% розчином хлорного вапна;
 - в) обробну дошку розмістити перед собою на відстані 5-6 см від краю столу;
 - г) перед обчищенням овочі помити, первинну обробку здійснювати на окремих, призначених для цього столах; для відходів використовувати окремий посуд.
3. Виконання простих форм нарізки овочів (табл.№2).

Звіт про роботу

№ п/п	Вид нарізки	Відповідність розмірам	Дефекти	Шляхи попередження
1				
2				
3				
4				






Висновок

НОРМИ ВІДХОДІВ ОВОЧІВ

<i>Вид овочів</i>	<i>Норми відходів %</i>	<i>Вид овочів</i>	<i>Норми відходів %</i>
Картопля: молода до 1.09	20	Капуста: білоголова	20
з 1.09 до 31.10	25	червоноголова	15
з 1.11 до 31.12	30	брюссельська на стеблі	75
з 1.01 до 29.02	35	цвітна	48
1.03	40	савойська	22
Морква: молода з бадиллям	50	кольрабі	35
з 1.09 до 31.12	20	Цибуля: ріпчаста	16
1.01	25	зелена	20
Буряки столові:		зелена парникова	40
з 1.09 до 31.12	20	Кабачки без шкірки і насіння	
1.01	25		33
Редиска червона з бадиллям	37	Баклажани обчищені	15
Перець, підготовлений для фарширування	25	Гарбуз	30
		Щавель	24
		Ревінь	25
Огірки: свіжі не обчищені	5	Квасоля стручкова свіжа	10
		Капуста квашена	30
солоні обчищені	20	Салат (латук, ромен, крес)	28
Шпинат	26		

ТАБЛИЦЯ ПРОСТИХ ФОРМ НАРІЗКИ ОВОЧІВ

Форма нарізки	Назва овочів	Розміри	Кулінарне використання
<p>Соломка</p> 	<p>Картопля</p> <p>Морква, буряк, біле коріння, цибуля</p> <p>Капуста</p>	<p>Квадратний переріз 0,2*0,2см, довжина 4-5см</p>	<p>Смаження у фритюрі на гарніри</p> <p>Для борщів (крім флотського), щів, розсольників, супів із овочів, з макаронними виробами, маринаду</p> <p>Для борщів (крім флотського), щів, капусти тушкованої</p>
<p>Брусочки</p> 	<p>Картопля</p> <p>Морква, біле коріння</p>	<p>Квадратний переріз від 0,7*0,7 до 1*1см, довжина 3,5-4см</p> <p>Квадратне січення 0,4x 0,4 см; довжина 2,5—3,5 см</p>	<p>Смаження у фритюрі на гарнір, для розсольника домашнього</p> <p>Для бульйонів з овочами</p>
<p>Кубики</p> 	<p>Картопля</p> <p>Морква, біле коріння, цибуля</p> <p>Зелень петрушки, кропу, капуста білоголова</p>	<p>Довжина ребра 1-2,5см</p> <p>Довжина ребра 0,3-0,7см</p> <p>Довжина ребра 0,2-0,3см</p>	<p>Для супів (картопляного з крупами, селянського, борщу флотського, окрошки овочевої), гарнір до гарячих страв, для азу</p> <p>Для щів добових, супів із круп та бобових, для варіння на гарнір до холодних та гарячих страв</p> <p>Для посипання при подачі перших та других страв, для щів добових</p>

<p><i>Кружальця</i></p> 	<p>Картопля</p> <p>Морква, петрушка, селера</p>	<p>Діаметр 2-3 см, товщина 0,2-0,3см</p> <p>Діаметр 2-2,5см, товщина 0,1-0,3см</p>	<p>Гарнір до запеченої риби в сметані, риби по-московськи, риби по-російськи Для супу селянського</p>
<p><i>Скибочки</i></p> 	<p>Картопля</p> <p>Морква, буряк</p>	<p>Розмір 2,5-3см, товщина 0,3-0,5см</p> <p>Розмір 2-2,5см, товщина 0,2-0,3см</p>	<p>Сира та варена для смаження основним способом на гарнір до смажених страв з м'яса, риби; варена - на гарнір до запеченої яловичини Для борщу флотського, для вінегретів, салатів</p>
<p><i>Часточки</i></p> 	<p>Картопля</p> <p>Морква, біле коріння, цибуля</p>	<p>Довжина до 5 см</p> <p>Довжина до 3,5 см</p>	<p>Для борщів, супів овочевих, з крупами, розсольників, овочів тушкованих, смаження основним способом і у фритюрі Для тушкованих овочів, нирок по-російському</p>
<p><i>Шашечки</i></p> 	<p>Капуста білоголова</p>	<p>Розмір 3-3,5см</p>	<p>Для борщів флотського, супу селянського, щів із свіжої капусти</p>
<p><i>Січення</i></p> 	<p>Цибуля ріпчаста, капуста білоголова</p>	<p>Розмір 0,1-0,2*0,1-0,2</p>	<p>Для щів добових та зелених, тюфтелей, фаршів</p>

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 2

ТЕМА: Механічна кулінарна обробка риби. Розбирання риби з лускою. Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї.

Мета роботи:

- навчитись практично підбирати інструмент, інвентар, посуд;
- організувати робоче місце;
- дотримуватись правил ведення технологічного процесу;
- економно використовувати електроенергію, воду, сировину;
- виконувати правила санітарії та гігієни, правила безпеки праці;
- розвивати самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах;
- проводити органолептичну оцінку напівфабрикатів.

Скласти звіт про роботу.

Матеріально-технічне забезпечення

Робочі столи, м'ясорубка, ножі «РС», обробні дошки «РС», шкребки, лотки, посуд, ніж для панірування; продукти : риба, хліб, молоко, цибуля, сіль, перець, панірувальні сухарі, борошно.

Порядок виконання роботи

1. Одержати інвентар, посуд та організувати робоче місце.
2. Розібрати рибу з кістковим скелетом на :
 - а) цілу рибу з головою (схема №1);
 - б) цілу рибу без голови ;
 - в) пласти із шкірою без реберних кісток ;
 - г) кругляки (схема №2);
 - д) пласти із шкірою і реберними кістками ;
 - е) чисте філе (схема №3).
3. Приготувати котлетну масу.
 4. Відпрацювати прийоми вибивання котлетної маси.
 5. Приготувати напівфабрикати з котлетної маси : котлети, биточки, тюфтельки, рулет, зрази.
 6. Відпрацювати прийоми порціонування та панірування напівфабрикатів.
 7. Провести дослідницьку роботу відповідно до завдань;
 - а) визначити кількість відходів отриманих при обробці 50кг морського окуня великого розміру для отримання чистого філе, знаючи що % відходів складає 51 %;
 - б) визначити кількість відходів отриманих при обробці 23 кг горбуші потрошеної з головою для отримання чистого філе, якщо % відходів складає 33 %;
 - в) приготувати частину котлетної маси із свіжим хлібом, зробити висновок;
 - г) залишити запанірований напівфабрикат на тривалий час, пояснити до яких наслідків це призведе.

Послідовність організації робочого місця

1. Організувати робоче місце :
 - а) сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись товарного

сусідства;

б) обробну дошку покласти перед собою на відстані 5-6 см від краю стола. Праворуч розташувати необхідний інструмент. Інший інструмент, інвентар, посуд покласти на полицю столу або в шухляду.

в) обчистити рибу від луски, видалити плавники, зябра, нутроці, промити її;

г) по пластувати рибу;

д) видалити хребет;

є) зрізати реберні кістки, зняти шкіру;

ж) чисте філе риби нарізати на шматочки ;

з) замочити в молоці або воді черствий пшеничний хліб без скоринки;

й) пропустити рибу крізь м'ясорубку разом з замоченим хлібом;

к) додати в масу сіль, перець, перемішати, вибити ;

л) розпорціонувати, запанірувати, сформувати вироби.

2. Дотримуватись правил санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці.

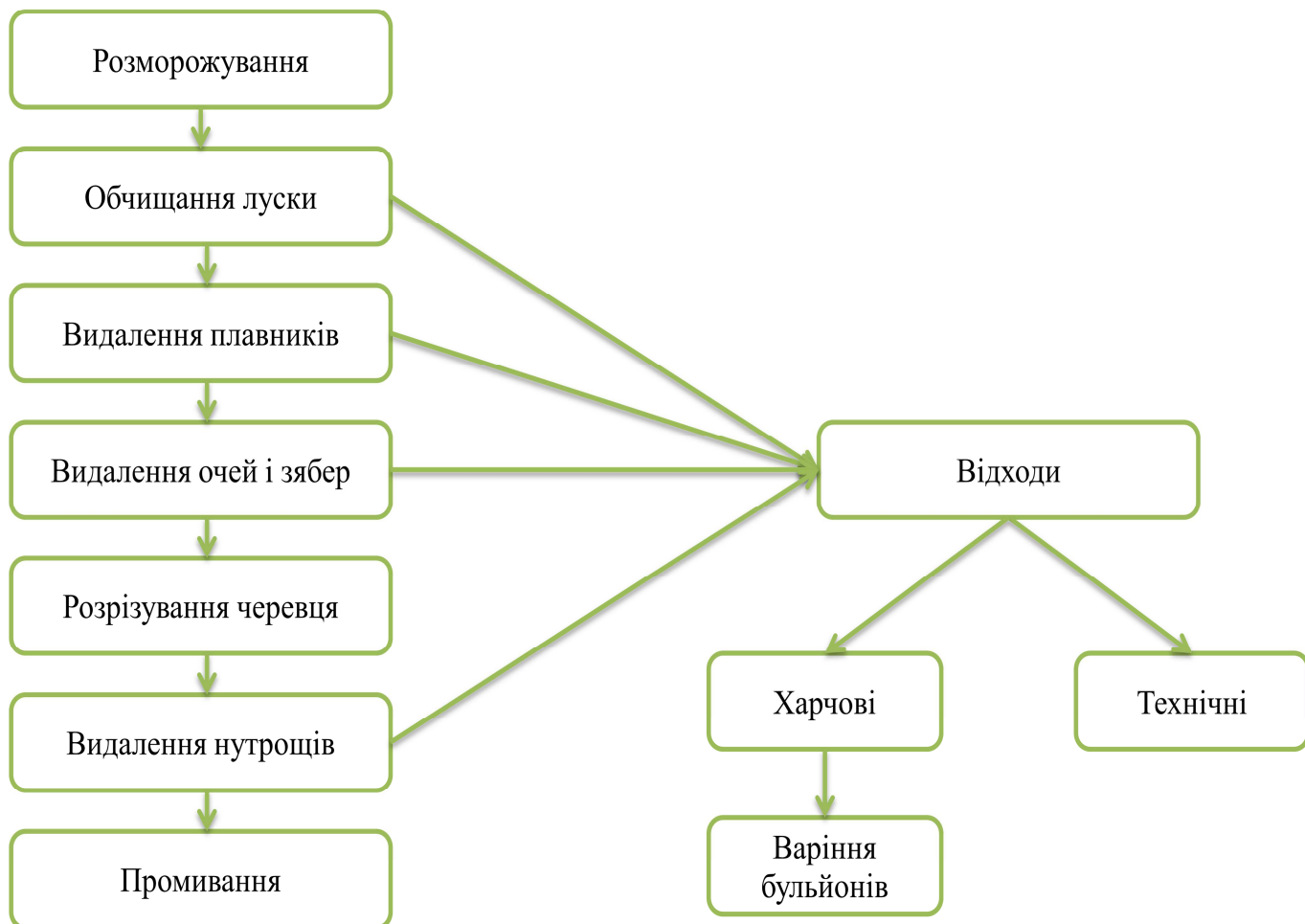
3. Підготувати місце для панірування : ніж для панірування покласти справа від обробної дошки лезом до дошки, поряд – посуд з панірувальними сухарями. Зліва від обробної дошки розмістити посуд з котлетною масою. Лотки для н/ф розмістити за обробною дошкою.

Звіт про роботу

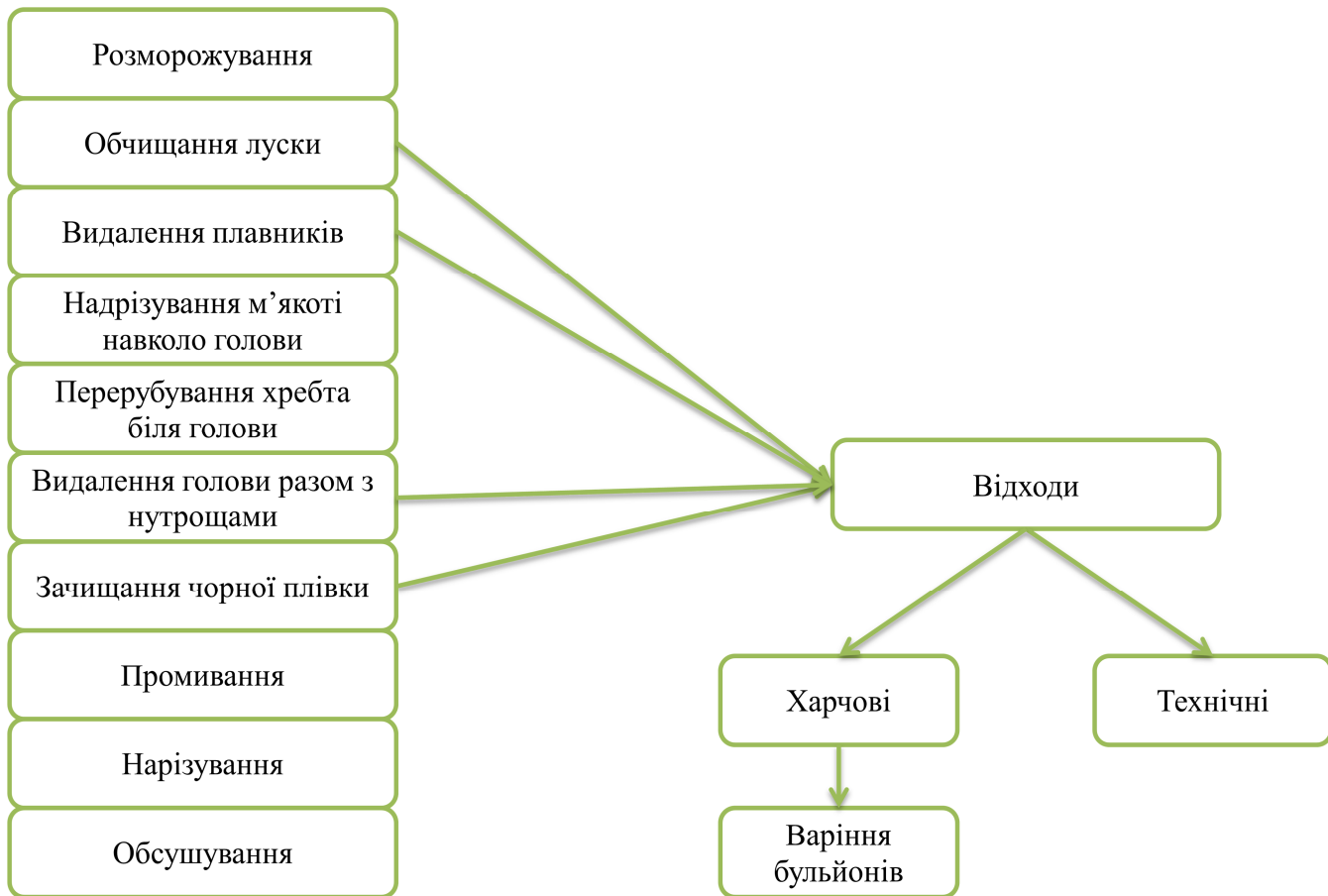
№ п/п	Проблема	Причина	Шляхи попередження
1	Кругляки риби розрізані		
2	М'якоть риби має гіркий смак		
3	При обробці окуневих накололи руки плавниками		
4	В котлетній масі багато кісток		
5	Котлетна маса має кислуватий запах, сірий колір		
6	Паніровка потрапила в середину виробу		

Висновок

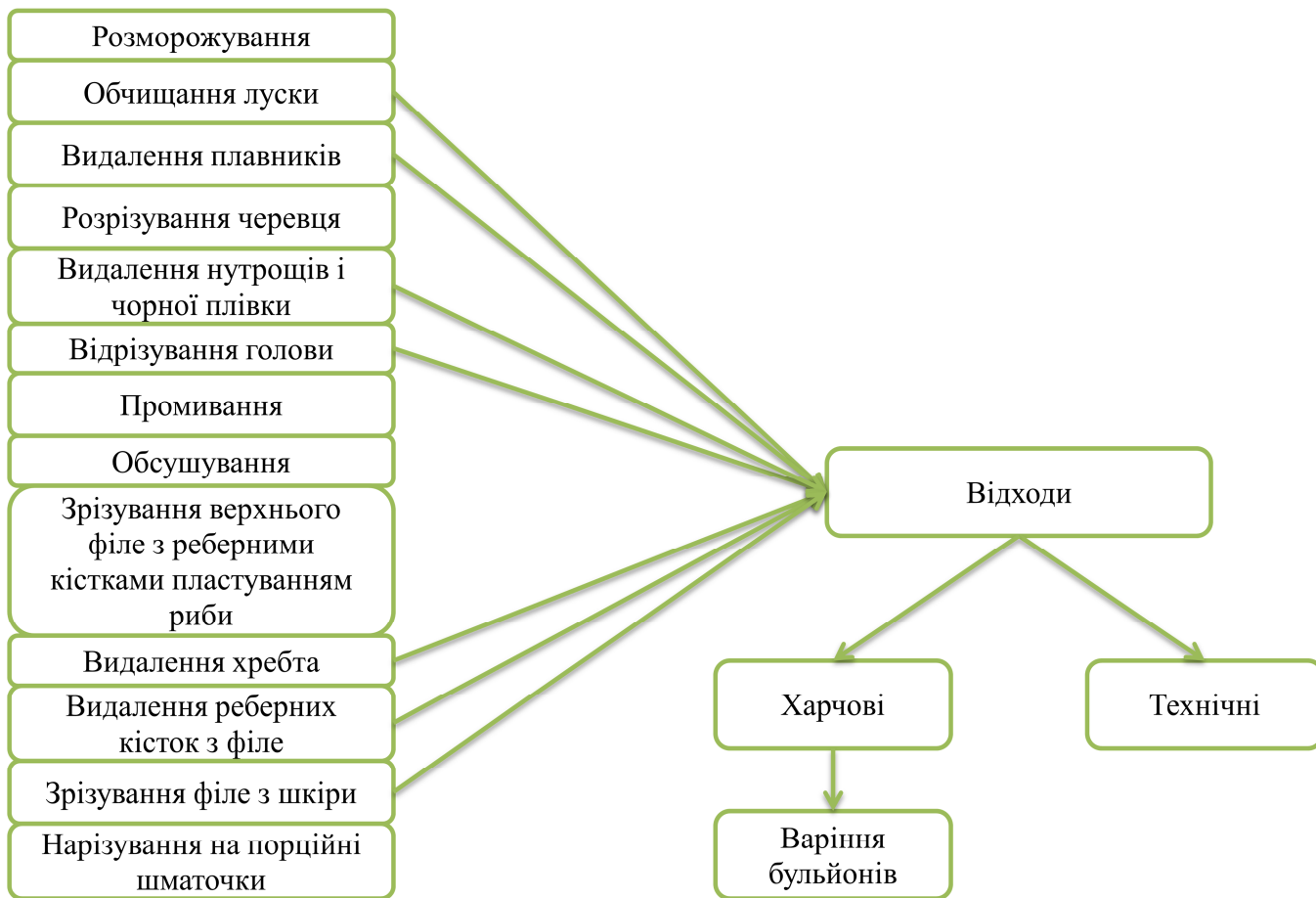
Обробка риби для використання цілою



Розбирання риби на порційні шматочки- кругляки



Розбирання риби на філе



ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 3

ТЕМА : Технологія приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї

Мета роботи:

- навчитись практично підбирати інструмент, інвентар, посуд; організувати робоче місце;
- дотримуватись правил ведення технологічного процесу;
- економно використовувати електроенергію, воду, сировину;
- виконувати правила санітарії та гігієни, правила безпеки праці;
- розвивати самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах;
- проводити органолептичну оцінку напівфабрикатів.

Скласти звіт про роботу.

Матеріально-технічне забезпечення

Робочі столи, м'ясорубка, ножі «МС», обробна дошки «МС», лотки, посуд, ніж для панірування; продукти : м'ясо, хліб, молоко, цибуля, сіль, перець, панірувальні сухарі, борошно.

Порядок виконання роботи

1. Одержати інвентар, посуд та організувати робоче місце.
2. Приготувати котлетну масу (схема №4).
3. Відпрацювати прийоми вибивання котлетної маси.
4. Приготувати напівфабрикати з котлетної маси : котлети, биточки, тюфтельки, рулет, шніцель (табл. №3).
5. Відпрацювати прийоми порціонування та панірування напівфабрикатів.
6. Провести дослідницьку роботу відповідно до завдань;
 - а) довго вибивати котлетну масу, зробити висновки;
 - б) приготувати частину котлетної маси з замоченим житнім хлібом, зробити висновок;
 - в) в котлетну масу додати часник та цибулю, до яких змін це призведе?.

Послідовність організації робочого місця

2. Організувати робоче місце :
 - а) сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись товарного сусідства;
 - б) обробну дошку покласти перед собою на відстані 5-6 см від краю стола. Праворуч розташувати необхідний інструмент. Інший інструмент, інвентар, посуд покласти на полицю столу або в шухляду;
 - в) м'ясо зачистити від плівок, сухожилок, порізати на шматки;
 - г) білий черствий хліб без скоринки замочити в молоці або воді ;
 - д) перемолоти м'ясо та змішати з хлібом, перемолоти ще раз на м'ясорубці;
 - є) довести котлетну масу до смаку, перемішати, вибити;
 - ж) розпорціонувати та запанірувати напівфабрикати.

2. Дотримуватись правил санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці.
3. Підготувати місце для панірування : ніж для панірування покласти справа від розробної дошки лезом до дошки, поряд – посуд з паніровочними сухарями. Зліва від розробної дошки розмістити посуд з котлетною масою. Лотки для готових н/ф розмістити за розробною дошкою.

Норма продуктів для приготування котлетної маси з м'яса : на 1 кг м'яса беруть хліба – 250г, води або молока – 300-350г, солі – 20г, перцю – 1г.

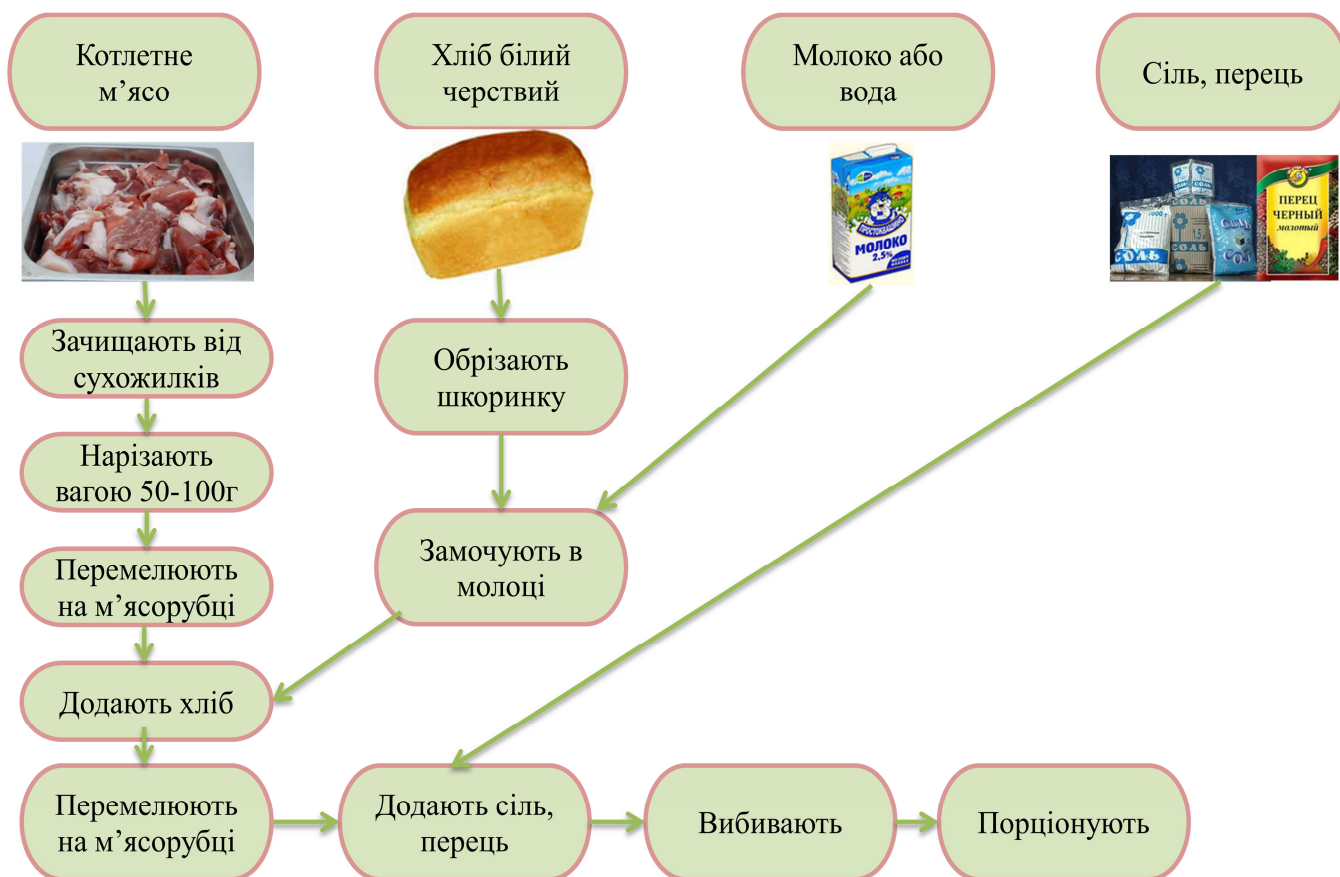
Звіт про роботу

Характеристика м'ясних напівфабрикатів з котлетної маси

Напівфабрикат	Форма	Вид паніровки	Розміри, см		
			довжина	ширина	висота
Котлети					
Биточки					
Шніцель					
Зрази					
Тюфтельки					
Рулет					

Висновок

Технологія приготування м'ясної котлетної маси



Напівфабрикати з м'ясної котлетної маси

Напів- фабрикат	Форма	Вид паніровки	Розмір, см		
			довжина	ширина	висота
Котлета 	Овально- приплюснута з загостреним кінцем	Сухарі	12	5	2
Биточок 	Округло- приплюснута	Сухарі	d=6	6	2
Руллет 	Батона	Льезон, сухарі		20	1,5-2
Тюфтельки 	Кульки по 3- 4шт.	Борошно	d= до 3	до 3	до 3
Зрази 	Цеглинки з овальними краями	Сухарі	12	5	2-2,5
Фрикадельки 	Кульки вагою 10-12г				

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 4

ТЕМА: Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів

Мета роботи:

- навчитися робити перерахунок сировини для приготування заданої кількості порцій;
- підібрати інструмент, інвентар, посуд;
- організувати робоче місце;
- дотримуватись правил ведення технологічного процесу;
- економно використовувати електроенергію, воду, сировину;
- виконувати правила санітарії та гігієни, правила безпеки праці;
- розвивати самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах;
- проводити бракераж страв.

Скласти звіт про роботу.

Матеріально-технічне забезпечення

Каструлі різної ємності; сковорідки, ножі, обробна дошка «ОС», «МВ», лопатки, лист або форми, столові ложки, шумівка, друшляк.

Посуд для відпуску : мілка столова тарілка.

Порядок виконання роботи

4. Одержати інвентар, посуд та організувати робоче місце.
5. Приготувати страви : макарони відварні з грибами, каша в'язка рисова, горох з салом і цибулею.
6. Оформити страви для відпуску.
8. Оцінити якість приготовлених страв.
9. Провести дослідницьку роботу;
 - а) при приготуванні квасолі воду посолити перед закладанням бобових, до чого це призведе? ;
 - б) рис засипати в киплячу воду і варити без помішування, до чого це призведе?;
 - в) під час приготування гречаної розсипчастої каші постійно її мішати, якою буде консистенція каші ?

Послідовність організації робочого місця

3. Отримати необхідний посуд, інвентар, інструменти (обробну дошку «ОС», ножі, лотки для оброблених овочів, каструлі , сотейник, сковорідку, ложку столову , шумівку, посуд для відпуску.)
4. Організувати робоче місце :
 - а) сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись товарного сусідства;
 - б) обробну дошку покласти перед собою на відстані 5-6 см від краю стола. Праворуч розташувати необхідний інструмент. Інший інструмент, інвентар, посуд покласти на полицю столу або в шухляду.
3. Дотримуватись правил санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці.
4. Приготувати задані страви з круп, бобових та макаронних виробів.

Послідовність технологічного процесу приготування страв з круп, бобових, макаронних виробів

1бригада - макарони відварні з грибами (технологічна картка №1);

2бригада - каша в'язка рисова (технологічна картка №2);

3бригада - горох з салом і цибулею (технологічна картка №3).

Скласти технологічні картки на задані страви, на 2 порції.

Скласти алгоритм приготування заданих страв.

I Обробка сировини

II Підготовка сировини

III Приготування страви

IV Подача

Звіт про роботу

№ п/п	Проблема	Причина	Шляхи попередження
1	Зерна рисової каші тверді, не зварені		
2	Каша рисова рідка, не тримається гіркою		
3	Макарони відварні злипаються		
4	Горох має тверду консистенцію		

Висновок

Технологічна картка № 1

Макарони відварні з грибами

Продукти	На 1 порцію		На 2 порції	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макарони	70	70	140	140
<i>Маса відварних макаронів</i>	-	200	-	400
Гриби білі сушені	10	10	20	20
Маргарин столовий	15	15	30	30
Цибуля ріпчаста	60	50	120	100
<i>Маса смажених грибів з цибулею</i>	-	50	-	100
Вихід	-	250	-	500

Технологія приготування

Макаронні вироби перед варінням перебирають, видаляють сторонні домішки. Довгі вироби розламують на частини до 10 см завдовжки. Дрібні вироби просіюють.

Варимо макарони зливним способом. Макарони, локшину, вермішель кладуть у киплячу підсолону воду (на 1 кг макаронних виробів 5-6 л води і 50 г солі), варять, періодично помішуючи, до готовності.

Тривалість варіння макаронних виробів залежить від їхнього виду. Макарони варять 20-30 хв, локшину — 20-25, вермішель — 12-15 хв.

Відварені макаронні вироби відкидають на сито або друшляк і промивають гарячою водою, перекладають у посуд, заправляють розтопленим жиром (для поливання страви перед подаванням), перемішують дерев'яною кописткою, щоб вони не склеїлись і не утворились грудочки.

Ріпчасту цибулю шаткують соломкою і пасерують до розм'якшення, додають нарізані соломкою варені гриби і смажать 5-6 хв.

Макарони змішують з підготовленими грибами з цибулею.

Правила відпуску: Подають на підігрітій мільці столовій тарілці.

Вимоги до якості: Відварні макаронні вироби легко відокремлюються один від одного, зберігають форму. Колір відварних макаронів білий. Смак і запах властиві макаронним виробам та підсмажених грибів без запаху затхлості. Страви з макаронних виробів реалізують протягом 2 год після їх приготування.

Технологічна картка № 2

Каша в'язка рисова

Продукти	На 1 порцію		На 2 порції	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисова	56	56	112	112
Вода	205	205	410	410
Маргарин столовий	10	10	20	20
Сіль	2,5	2,5	5	5
Вихід	-	250	-	500

Технологія приготування

Промиту в теплій воді крупу всипають у киплячу підсолону воду. Крупу перемішують, піднімаючи з дна посуду. Коли крупа поглине всю рідину і набухне, перемішування припиняють, закривають кришкою і залишають для упрівання.

Правила відпуску: Гарячу кашу кладуть на мілку столову тарілку і поливають розтопленим маслом чи посипають цукром. Використовують як гарнір або як самостійну страву з вершковим маслом, молоком або обсмаженими разом з цибулею вареними грибами.

Вимоги до якості: В'язкі каші мають густу консистенцію, при температурі 60-70 °С вони тримаються в тарілці гіркою і не розпливаються. Крупинки в таких кашах добре розварені, але не злипаються між собою.

Технологічна картка № 3

Горох з салом та цибулею

Продукти	На 1 порцію		На 2 порції	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Горох	95	95	190	190
<i>Горох варений</i>	-	200	-	400
Цибуля	36	30	72	60
Сало	20	20	40	40
Сіль	3	3	6	6
<i>Маса смаженого сала з цибулею</i>	-	30	-	60
Вихід	-	230	-	460

Технологія приготування

Сало нарізують дрібними кубиками і підсмажують, додають ріпчасту цибулю, нарізану кубиками, і пасерують

Бобові перед варінням перебирають, видаляють домішки, пошкоджені зерна і промивають 2-3 рази теплою водою, потім замочують у холодній воді (крім гороху лущеного і колотого) на 5-8 год. На 1 кг бобових потрібно 2 л води.

Підготовлені бобові заливають перевареною холодною водою (2,5 л на 1 кг) і варять у закритому посуді при слабкому, але безперервному кипінні. Бобові містять велику кількість клітковини, зверху їх зерна вкриті товстою оболонкою, тому вони погано розварюються. Тривалість варіння бобових коливається в таких межах: сочевиці — 40-60 хв, гороху — 1-1,5 год, квасолі — 1,5-2 год.

Після того як бобові стануть м'якими, додають сіль і залишають їх на 15-20 хв у відварі, який потім зливають додають підсмажене з цибулею сало, добре прогрівають.

Правила відпуску: Подають на підігрітій м'якій столовій тарілці. Перед подаванням на стіл посипають подрібненою зеленню.

Вимоги до якості: Зварені бобові зберігають свою форму. Консистенція зерен м'яка, вони добре розварені, повністю набухли. Смак і запах властиві смаку і запаху бобових, з яких приготована страва, з присмаком і ароматом підсмаженого сала та цибулі.

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 5

ТЕМА: Технологія приготування супів

Мета роботи:

- закріпити практично теоретичні знання з розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій;
- організації робочого місця;
- технології приготування перших страв;
- економного використання електроенергії, води, сировини;
- виконувати правила санітарії та гігієни, правила безпеки праці;
- розвивати самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах;
- проводити бракераж страв.

Скласти звіт про роботу.

Матеріально-технічне забезпечення

Каструлі різної ємності; сковорідки, ножі, обробна дошка «ОС», лопатки, столові ложки, шумівка, друшляк, ложка розливна.

Посуд для відпуску : глибока столова тарілка, мілка столова тарілка, супова миска, закусточна тарілка.

Порядок виконання роботи

7. Одержати інвентар, посуд та організувати робоче місце.
8. Приготувати страви:
 - суп молочний з макаронними виробами,
 - суп картопляний,
 - суп столичний
9. Оформити страви для відпуску.
10. Оцінити якість приготовлених страв.
11. Провести дослідницьку роботу;
 - а) перерахувати масу картоплі в супі грибному з галушками в березні на 3 порції;
 - б) перерахувати масу моркви в супі молочному овочевому в грудні на 3 порції;
 - в) визначити масу відходів цибулі ріпчастої на 3 порції супу-харчо в січні.

Послідовність організації робочого місця

5. Отримати необхідний посуд, інвентар, інструменти (обробну дошку «ОС», ножі, лотки для оброблених овочів, каструлі , сотейник, сковорідку, ложку столову і розливну, шумівку, столовий посуд для відпуску.)
6. Організувати робоче місце :
 - а) сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись товарного сусідства;
 - б) обробну дошку покласти перед собою на відстані 5-6 см від краю стола. Праворуч розташувати необхідний інструмент. Інший інструмент, інвентар, посуд покласти на полицю столу або в шухляду.
3. Дотримуватись правил санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці.
4. Приготувати задані перші страви.

Послідовність технологічного процесу приготування перших страв

1бригада - суп молочний з макаронними виробами (технологічна картка №4);

2бригада - суп картопляний з крупами (технологічна картка №5);

3бригада - суп столичний (технологічна картка №6).

Скласти технологічні картки на задані страви, на 2 порції.

Звіт про роботу

№ п/п	Проблема	Причина	Шляхи попередження
1	Макаронні вироби в супі втратили форму, розварилися		
2	Суп картопляний з пшоняною крупою має гіркуватий присмак		
3	Овочі недоварені, або переварені, не зберегли форму нарізки.		
4	В супі молочному присмак підгорілого молока.		
5	Температура подачі нижча за 75°C		
6	На поверхні молочних супів утворилася плівка		

Висновок

Технологічна картка № 4

Суп молочний з макаронними виробами

Продукти	На 1 порцію		На 2 порції	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	175	175	350	350
Вода	55	55	110	110
Макаронні вироби	20	20	40	40
Масло вершкове	2,5	2,5	5	5
Цукор	2	2	4	4
Вихід	-	250	-	500

Технологія приготування

Макаронні вироби варять до напівготовності (макарони — 15-20 хв, локшину — 10-12, вермішель — 5-7 хв).

Воду зливають, а макарони кладуть у киплячу суміш молока й води. Періодично помішуючи, варять до готовності, додаючи сіль, цукор.

Макаронну засипку ("зірочки", "алфавіт", "вушка") відразу засипають у кипляче молоко або суміш молока з водою, додають сіль, цукор, варять до готовності.

Правила відпуску: Подаючи на стіл, наливають суп у тарілку, кладуть шматок вершкового масла. Температура подачі 75°C.

Вимоги до якості: Макаронні вироби зберегли форму; смак в міру солодкий та без присмаку підгорілого молока, на поверхні без плівочки.

Технологічна картка № 5

Суп картопляний з крупою

Продукти	На 1 порцію		На 2 порції	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картопля	300	225	600	450
Морква	13	10	26	20
Петрушка (корінь)	7	5	14	10
Ріпа	20	15	40	30
Цибуля ріпчаста	12	10	24	20
Цибуля-порей	13	10	26	20
Томат-пюре	5	5	10	10
Кулінарний жир або жир тваринний топлений харчовий	5	5	10	10
Бульйон або вода	350	350	700	700
Сіль	5	5	10	10
Перець чорний горошком	0,05	0,05	0,1	0,1
Лавровий лист	0,02	0,02	0,04	0,04
Вихід	-	500	-	1000

Технологія приготування

У киплячий бульйон або воду кладуть картоплю, нарізану кубиками, часточками або брусочками, доводять до кипіння, додають нарізані кубиками або соломкою і пасеровані з томатним пюре ріпчасту цибулю, моркву, петрушку, варять до готовності (12-15 хв). За 5-7 хв до закінчення варіння додають спеції і сіль. Суп можна готувати без томатного пюре. Вона буде смачнішою, якщо замість томатного пюре використати свіжі помідори.

Цей суп найкраще готувати з рибою і рибними продуктами. Якщо готують суп з грибами, варені гриби нарізують скибочками або соломкою, злегка обсмажують і кладуть разом з пасерованими овочами.

Правила відпуску: Подають в глибокій столовій тарілці. Температура подачі 75°C.

Вимоги до якості: Форма нарізки овочів збережена, консистенція м'яка. Бульйон прозорий. Часточки жиру на поверхні жовтого кольору або безбарвні. Картопля добре обчищена, без вічок і темних плям.

Смак і запах відповідають тим продуктам, які входять до складу супу. Термін зберігання— не більше 2 год.

Технологічна картка № 6

Суп столочний

Продукти	На 1 порцію		На 2 порції	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картопля	80	60	160	120
Капуста цвітна	57,5	30	115	60
Горошок зелений консервований	31	20	62	40
Морква	15,5	12,5	31	25
Петрушка (корінь)	10	7,5	20	15
Цибуля ріпчаста	24	20	48	40
Масло вершкове	10	10	20	20
Бульйон	400	400	800	800
Сіль	5	5	10	10
Перець чорний горошком	0,05	0,05	0,1	0,1
Лавровий лист	0,02	0,02	0,04	0,04
Вихід	-	500	-	1000
Набір м'ясопродуктів:				
яловичина (лопаткова частина, грудинка)	33	24	66	48
свинина (лопаткова частина, грудинка)	29	25	58	50
кури	57	39	114	78
рулет (ленінградський, ростовський та ін.)	16	15	32	30
Маса варених м'ясопродуктів:				
яловичина	-	15	-	30
свинина	-	15	-	30
кури	-	15	-	30
рулет	-	15	-	30
<i>Маса готового набору:</i>	-	60		120

Технологія приготування

Варені м'ясопродукти (яловичину, свинину, кури, рулет ленінградський або ростовський) нарізують дрібними кубиками. Цвітну капусту розбирають на суцвіття. Нарізані дрібними кубиками ріпчасту цибулю, моркву, петрушку (корінь) пасерують на вершковому маслі.

У киплячий бульйон кладуть нарізану кубиками картоплю, варять 7-10хв,

додають підготовлену цвітну капусту, варять 10-15 хв, закладають зелений горошок, пасеровані овочі, підготовлені м'ясопродукти, солять, додають спеції і варять 3-5 хв.

Правила відпуску: Подають у підігрітій глибокій столовій тарілці. Перед подаванням у тарілку кладуть м'ясо, наливають юшку, посипають зеленню

Вимоги до якості: Бульйон прозорий. Часточки жиру на поверхні жовтого кольору або безбарвні. Картопля, м'ясопродукти й овочі нарізані кубиками. Овочі не розварені (частина картоплі може бути розвареною). Картопля добре обчищена, без вічок і темних плям. Консистенція продуктів м'яка.

Смак і запах відповідають вареній картоплі та пасерованим овочам і м'ясному набору, в міру солоний. Термін зберігання юшок не більше 2 год.

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 6

ТЕМА: Технологія приготування страв з овочів

Мета роботи:

- навчитися робити перерахунок сировини для приготування заданої кількості порцій;
- підібрати інструмент, інвентар, посуд;
- організувати робоче місце;
- дотримуватись правил ведення технологічного процесу;
- економно використовувати електроенергію, воду, сировину;
- виконувати правила санітарії та гігієни, правила безпеки праці;
- розвивати самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах;
- проводити бракераж страв.

Скласти звіт про роботу.

Матеріально-технічне забезпечення

Каструлі різної ємності: сковорідки, ножі, обробна дошка «ОС», лопатки, столові ложки, шумівка, друшляк.

Посуд для відпуску : мілка столова тарілка. порційні сковорідки, баранчик.

Порядок виконання роботи

1. Одержати інвентар, посуд та організувати робоче місце.
2. Приготувати страви:
 - картопляне пюре;
 - гриби запечені із сметаною;
 - капуста цвітна смажена в тісті.
3. Оформити страви для відпуску.
4. Оцінити якість приготовлених страв.
5. Провести дослідницьку роботу;
 - а) пояснити, чому під час смаження картоплі фрі при закладанні продукту жир почав переливатись через краї фритюрниці та розбризкуватись;
 - б) перерахувати масу картоплі при варінні 3 порцій картопляного пюре в березні;
 - в) пояснити, чому при припусканні щавлю він змінив свій колір і як цьому запобігти.

Послідовність організації робочого місця

1. Отримати необхідний посуд, інвентар, інструменти (обробну дошку «ОС», ножі, лотки для оброблених овочів, каструлі, сотейник, сковорідку, ложку столову, шумівку, посуд для відпуску.)
2. Організувати робоче місце:
 - а) сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись товарного сусідства;
 - б) обробну дошку покласти перед собою на відстані 5-6 см від краю стола. Праворуч розташувати необхідний інструмент. Інший інструмент, інвентар,

посуд покласти на полицю столу або в шухляду.

3. Дотримуватись правил санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці.
4. Приготувати задані страви з овочів.

Послідовність технологічного процесу приготування страв з овочів

1бригада - картопляне пюре (технологічна картка №7);

2бригада - гриби запечені із сметаною (технологічна картка №8);

3бригада - капуста білоголова смажена в тісті (технологічна картка №9).

Складання технологічних карток на задані страви, на 2 порції.

Звіт про роботу

№ п/п	Проблема	Причина	Шляхи попередження
1	Картопляне пюре неоднорідне і з грудочками		
2	З кабачків фаршированих випадає начинка, форма не збережена		
3	На поверхні моркви в молочному соусі виглядають підсушені овочі		
4	Колір кірочки смаженої картоплі білий, форма незбережена		
5	Консистенція капусти смаженої в тісті хрумка		

Висновок

Технологічна картка № 7

Картопляне пюре

Продукти	На 1 порцію		На 2 порції	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картопля	293	220	586	440
Молоко	40	38	80	76
Маргарин столовий	5	5	10	10
Маса пюре	-	250	-	500
Масло вершкове	10	10	20	20
або цибуля ріпчаста	48	40	96	80
Маргарин столовий	10	10	20	20
Маса пасерованої цибулі	-	20	-	40
або яйця	½ шт	20	1шт	40
Масло вершкове	10	10	20	20
Вихід з маслом	-	260	-	520
з цибулею	-	270	-	540
з яйцем та маслом	-	280	-	560

Технологія приготування

Для картопляного пюре краще використовувати сорт картоплі з високим вмістом крохмалю. Обчищені однакові за розміром бульби картоплі заливають гарячою водою, солять, закривають кришкою і варять до готовності. Відвар зливають, картоплю підсушують і гарячою протирають у протиральній машині. Температура картоплі має бути не нижчою 80 °С, оскільки в охолодженій картоплі клітини, які містять клейстеризований крохмаль, легко руйнуються, внаслідок пюре стає тягучим, темним і несмачним. У гарячу протерту картоплю дають розтоплений жир, вливають при безперервному помішуванні гаряче кип'ячене молоко (щоб пюре не потемніло). Суміш збивають до утворення пухкої однорідної маси.

Правила відпуску: Подають в підігрітих столових мілких тарілках.

Перед подаванням пюре кладуть у тарілку, на поверхні роблять узор ложкою, змоченою в розтопленому маслі, поливають маслом вершковим, посипають зеленню. Можна подавати з пасерованою цибулею, круто звареними січеними яйцями, змішаними з розтопленим вершковим маслом. Можна також використовувати як гарнір до м'ясних і рибних страв.

Вимоги до якості: Картопляне пюре густої, пухкої, однорідної консистенції, без грудочок не протертої картоплі. Смак ніжний, з ароматом молока і вершкового масла. Колір від білого до кремового.

Зварену картоплю і картопляне пюре зберігають на марміті не більш ніж 2 год.

Технологічна картка № 8

Гриби запечені із сметаною

Продукти	На 1 порцію		На 2 порції	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Гриби печериці	237	180	474	360
Маргарин столовий	10	10	20	20
<i>Маса смажених грибів</i>	-	90	-	180
Сметана	-	75	-	150
Сир твердий	5	4	10	8
Маса н/ф	-	170	-	340
Вихід	-	150	-	300

Технологія приготування

Підготовлені відварені гриби нарізують скибочками або часточками, підсмажують у маслі до готовності. Потім додають сметанний соус і доводять до кипіння, після чого розкладають на порціонні сковороди, змащені маргарином. Гриби посипають тертим сиром, збризкують маслом і запікають до утворення добре підсмаженої кірочки. Якщо гриби використовують як гарячу закуску, то їх нарізують тоненькими скибочками, запікають і подають у кокотниці.

Правила відпуску: Перед подаванням кокотницю ставлять на тарілку, поряд кладуть чайну ложку або спеціальну закусочну виделку.

Вимоги до якості: Запечені гриби рівномірно вкриті соусом, на поверхні з рум'яною кірочкою. Колір і смак — запечених грибів та сметани, в міру солоний. Консистенція — м'яка, соковита.

Технологічна картка № 9

Капуста білоголова смажена в тісті

Продукти	На 1 порцію		На 2 порції	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста білоголова свіжа	218	174	436	348
Борошно пшеничне	33	33	66	66
Молоко або вода	33	33	66	66
Олія	2	2	4	4
Яйця	33	33	66	66
<i>Маса тіста</i>	-	100	-	200
Кулінарний жир	20	20	40	40
<i>Маса смаженої капусти</i>	-	200	-	400
Масло вершкове або маргарин чи сметана	10 30	10 30	20 60	20 60
Вихід				
з маслом вершковим	-	210	-	420
з сметаною	-	230	-	460

Технологія приготування

Оброблену капусту нарізують часточками, варять до напівготовності в підсоленій воді, відкидають на друшляк і охолоджують.

Зварену капусту за допомогою кухарської голки занурюють у тісто і смажать у фритюрі, розігрітому до 180 °С.

Приготування тіста: в просіяне борошно додають тепле молоко або воду (температура 20-30 °С), розмішують, щоб не було грудочок, додають олію, жовтки яєць, сіль, ретельно перемішують і залишають відстоюватися на 10-15 хв для набухання клейковини. Перед смаженням у тісто вводять збиті білки яєць і добре розмішують.

Правила відпуску: Перед подаванням капусту кладуть у вигляді піраміди і підливають жир або сметану. Подають на підігрітих мілких столових тарілках.

Вимоги до якості: Смажена капуста має однакову форму нарізування, яка зберігається. Консистенція всередині смаженої капусти м'яка, кірочка хрумка. Смак і запах характерний для смаженої капусти, в міру солоний. Колір кірочки смаженої капусти — світло-коричневий; на переломі — кремовий.

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 7

ТЕМА: Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього

Мета роботи:

- навчитися робити перерахунок сировини для приготування заданої кількості порцій;
- підібрати інструмент, інвентар, посуд;
- організувати робоче місце;
- дотримуватись правил ведення технологічного процесу;
- економно використовувати електроенергію, воду, сировину;
- виконувати правила санітарії та гігієни, правила безпеки праці;
- розвивати самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах;
- проводити бракераж страв.

Скласти звіт про роботу.

Матеріально-технічне забезпечення

Каструлі різної ємності; сковорідки, ножі, обробна дошка «ОС», «МС», лопатки, столові ложки, шумівка, друшляк, качалки, виїмки для пельменів та вареників.

Посуд для відпуску : мілка столова тарілка, порційні сковорідки, баранчик.

Порядок виконання роботи

1. Одержати інвентар, посуд та організувати робоче місце.
2. Приготувати вироби з тіста:
 - вареники з капустою;
 - млинці з м'ясним фаршем;
 - галушки з маслом або сметаною.
3. Оформити страви для відпуску.
4. Оцінити якість приготовлених страв.
5. Провести дослідницьку роботу;
 - а) пояснити що таке газоутворююча здатність борошна;
 - б) знайдіть масу привару 3 кг сирих пельменів з м'ясом, якщо процент привару складає 9%;
 - в) знайдіть масу привару 5,5 кг вареників з сиром, якщо процент привару складає 9%.

Послідовність організації робочого місця

1. Отримати необхідний посуд, інвентар, інструменти (обробну дошку «ОС», ножі, лотки для оброблених овочів, каструлі, сотейник, сковорідку, ложку столову і розливну, шумівку, посуд для відпуску.)
7. Організувати робоче місце :
 - а) сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись товарного сусідства;
 - б) обробну дошку покласти перед собою на відстані 5-6 см від краю стола. Праворуч розташувати необхідний інструмент. Інший інструмент, інвентар, посуд покласти на полицю столу або в шухляду.

3. Дотримуватись правил санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці.
4. Приготувати задані страви з прісного тіста.

Послідовність технологічного процесу приготування страв з тіста

1бригада - вареники з капустою (технологічна картка №10);

2бригада - галушки з рідкого тіста (технологічна картка №11);

3бригада - млинці з м'ясним фаршем (технологічна картка №12).

Складання технологічних карток на задані страви, на 2 порції.

Звіт про роботу

№ п/п	Проблема	Причина	Шляхи попередження
1	При варінні вареники розварились, втратили форму		
2	Пельмені мають великий розмір		
3	Млинці товсті, тісто сире, не пропечене		
4	В спечених млинцях зустрічаються грудочки борошна		

Висновок

Технологічна картка № 10

Вареники з капустою

Продукти	На 1 порцію		На 2 порції	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Борошно	57	57	114	114
Яйця	1/8шт	4	1/4шт	8
Молоко або вода	22	22	44	44
Сіль	1	1	2	2
<i>Тісто для вареників</i>	-	82	-	164
Капуста білоголова	155	124	310	248
Маргарин столовий	7	7	14	14
<i>Маса готової капусти</i>	-	93	-	186
Маргарин столовий	3	3	6	6
<i>Маса пасерованої цибулі</i>	-	10	-	20
Перець чорний мелений	0,02	0,02	0,04	0,04
Петрушка зелень	2	2	4	4
Сіль	1	1	2	2
<i>Фарш капустяний</i>	-	103	-	206
Маса сирих вареників	-	185	-	370
Маса варених вареників	-	200	-	400
Масло вершкове	10	10	20	20
або сметана	25	25	50	50
Вихід: з маслом	-	210	-	420
із сметаною	-	225	-	450

Технологія приготування

Пшеничне борошно просіюють, насипають гіркою, посередині роблять заглиблення, в яке вливають холодну воду, проціджений розчин солі і цукру, додають сирі збиті яйця і замішують круте тісто.

Тісто місять доти, доки воно не набуде однорідної консистенції (готове тісто відстає від рук і стінок посуду). Після натискання пальцем на його поверхню ямочка вирівнюється.

Тісто залишають на 30-40 хв, накривши серветкою або кришкою, для набухання клейковини і надання йому еластичності.

Приготування начинки:

- а) Підготовлену свіжу білоголову капусту шаткують.
- б) Кладуть на лист з розтопленим жиром шаром не більше 3 см і смажать до готовності у жаровій шафі при температурі 180-200 °С, періодично помішуючи.
- в) Готову капусту охолоджують, додають сіль.
- г) В готову капусту додають круто зварені дрібно нарізані яйця або пасеровану

цибулю і дрібно нарізану зелень петрушки.

З тіста роблять валик, який нарізують невеликими шматочками (масою 10-11 г). Розкачують кружальцями завтовшки 1,5-2 мм, посередині кладуть начинку (12-13 г на 1 шт.), краї з'єднують, защипують, надають форму півмісяця.

Вареники кладуть у киплячу підсолону воду і варять 5-7 хв при слабкому кипінні.

Правила відпуску: Перед подаванням на підігріту тарілку кладуть вареники (7-8 шт. на порцію) поливають розтопленим жиром.

Вимоги до якості: Вареники — правильної форми, яка зберігається, краї добре защипані. Поверхня гладенька, без тріщин і розривів. Смак і запах відповідають виробу з прісного тіста з ароматом капусти тушкованої. Колір оболонки — від світло-сірого до світло-кремового, начинки — жовтуватого. Консистенція оболонки — щільна, м'яка, начинки — соковита, м'яка.

Технологічна картка № 11

Галушки з маслом або сметаною

Продукти	На 1 порцію		На 2 порції	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Борошно	96	96	192	192
Молоко або вода	48	48	96	96
Яйця	6	6	12	12
Сіль	1,5	1,5	3	3
<i>Вага н/ф галушок в'язких</i>	-	150	-	300
<i>Вага варених галушок</i>	-	200	-	400
Масло вершкове (для заправи)	5	5	10	10
Масло вершкове (для поливки)	5	5	10	10
Сметана	30	30	60	60
Вихід				
із маслом	-	210	-	420
із сметаною	-	235	-	470

Технологія приготування

До просіяного борошна додають збиті яйця, розчин солі, молоко або воду, замішують прісне тісто, тугіше, ніж для вареників.

Витримують 20-30 хв для набухання клейковини (тісто буде краще розкачуватися). Тісто ділять на шматки, кладуть на стіл, посипаний борошном, розкачують шаром завтовшки 0,5-1 см, потім нарізують невеликими квадратами розміром 3х3 см або 4х4 см.

Галушки в'язкі (напівфабрикат) у вигляді квадратиків або напівв'язкі, розроблені ложкою, кладуть у киплячу воду і варять 10-15 хв до готовності (галушки спливають на поверхню).

Готові галушки виймають шумівкою, кладуть у друшляк або сито, щоб стекла вода, викладають у посуд, заправляють розтопленим вершковим маслом, щоб галушки не злиплися.

Правила відпуску: Перед подаванням кладуть на тарілку, поливають вершковим маслом або сметаною, чи грибним соусом.

Вимоги до якості: Галушки — правильної форми, поверхня гладенька, без тріщин і розривів. Консистенція м'яка. Смак і запах відповідає виробу з прісного тіста з певного виду борошна. Колір на розрізі від світло-сірого до світло-кремового.

Технологічна картка № 12

Млинці з м'ясним фаршем

Продукти	На 1 порцію		На 2 порції	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Млинчики (напіфабрикат)	-	185	-	370
Фарш м'ясний	-	93	-	186
<i>Маса напіфабрикату</i>	-	278	-	556
Маргарин столовий	12	12	24	24
або кулінарний жир	10	10	20	20
<i>Маса смажених млинчиків з фаршем</i>	-	250	-	500
Масло вершкове	10	10	20	20
або маргарин столовий	10	10	20	20
або сметана	30	30	60	60
Вихід:				
із маслом	-	260	-	520
із сметаною	-	280	-	560

Технологія приготування

Начинка м'ясна з цибулею. Котлетне м'ясо нарізують на невеликі шматочки (40-50 г), обсмажують у жирі, потім перекладають у глибокий посуд, додають бульйон або воду (15-20 % до маси м'яса нетто) і тушкують на слабкому вогні до готовності. Тушковане м'ясо і пасеровану цибулю пропускають через м'ясорубку. Пасероване борошно розводять бульйоном, що залишився після тушкування м'яса, і проварюють. Подрібнене м'ясо заправляють білим соусом, сіллю, перцем, дрібно нарізаною зеленню і перемішують.

Проціджений розчин солі, цукру, сирі яйця змішують з частиною холодного молока чи води (половина норми), всипають просіяне борошно, перемішують і збивають до утворення однорідної маси, потім вливають цівкою решту молока або води, перемішують. Тісто проціджують.

Налисники смажать на розігрітій і змащеній жиром сковороді діаметром 24-26 см. Налите тісто обертанням сковороди розподіляють рівним шаром по всій поверхні завтовшки 1-2 мм і обсмажують. Якщо налисники подають без начинки, їх обсмажують з обох боків, якщо з начинкою — з одного боку. Налисники знімають і охолоджують.

На підсмажену сторону млинчика кладуть фарш, загортають у вигляді прямокутних пласких пиріжків, обсмажують з обох сторін з жиром на листах або сковородках до утворення рум'яної скоринки і ставлять у жарову шафу на 5-6 хвилин.

Правила відпуску: Відпускають млинчики по 2 шт. на порцію. При відпуску млинчики з м'ясним фаршем поливають розтопленим маслом або сметаною.

Вимоги до якості: Налисники з начинкою — прямокутної форми з добре підрум'яненою поверхнею, политі вершковим маслом або сметаною чи посипані цукровою пудрою. Смак і запах — приємні, властиві смаженому виробу з прісного тіста з начинкою. Колір поверхні — від золотистого до світло-коричневого; смак начинки відповідає м'ясу. Консистенція налисників і начинки м'яка, кірочки — хрустка, еластична.

Висновки

У професійній підготовці майбутніх висококваліфікованих робітників для підприємств громадського харчування різних форм власності зазначені вимоги досягаються шляхом застосування сучасних педагогічних технологій, серед яких проведення лабораторно-практичних робіт з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства».

Лабораторно-практична робота — важливий засіб зв'язку теорії з практикою, він дає змогу учням закріпити теоретичні знання з питань технології приготування страв та організації виробництва.

Лабораторно-практична робота проводиться безпосередньо після вивчення відповідної теми програми, переходячи від простих до більш складних технологічних процесів.

Метою даного посібника є:

- закріпити знання з розрахунку сировини для приготування заданої кількості напівфабрикатів і готових виробів;
- навчити підбирати посуд, інвентар, інструмент та організовувати робоче місце;
- допомогти учневі закріпити знання з технології приготування страв та організації виробництва;
- здобути навички, необхідні для використання раціональних прийомів технології приготування страв;
- навчити попереджати та усувати недоліки, що впливають на якість кулінарних н/ф і готових виробів та проводити бракераж;
- дотримуватися вимог санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці;
- економно використовувати сировину, електроенергію, воду.

Список використаних джерел

1. Доцяк В.С. Українська кухня: навчальний посібник-Львів:«Оріяна –Нова ». - 1998.-512с
2. Шуило Г.І. Технологія приготування їжі: навчальний посібник – К.:«Кондор».- 2008. -506с
3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. : Для підприємств громадського харчування всіх форм власності/ Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Л.О. Кравченко та ін.-К.: А.С.К., 2000 - 848с
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К.,2006 - 656с.
5. Антонець Л.І, Куба О.М., Старовойт Л.Я. Лабораторний практикум з предмета “Технологія приготування їжі та організація виробництва” : Навчальний посібник для проф.техн.навч.закл. - К.:Факт, 2003.-304с