

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ
ИНСТИТУТ ЭКОЛОГИЧЕСКОЙ И ПИЩЕВОЙ БИОТЕХНОЛОГИИ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Методические указания и задания к
лабораторно – практическим занятиям и самостоятельной работе
Часть 2
Технология кулинарной продукции



Новосибирск -2023

Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Технология продукции общественного питания: методические указания и задания к лабораторно – практическим занятиям для очной и заочной формы обучения: в 2 ч. Составители: доц. к.с.-х. н. Н.Г. Ворожейкина, доц. к.т. н. О.В. Лисиченок, доц. к.т.н., С.Л. Гаптар, доц. к.б.н. Е.В. Тарабанова.

Рецензент к.б.н., доцент И.А. Ленивкина

Технология продукции общественного питания: Метод. указания/ Новосиб. гос. агро. ун-т, Институт экол. и пищев. биотех.; сост :Н.Г. Ворожейкина, О.В. Лисиченок, С.Л. Гаптар , Е.В. Тарабанова.– Новосибирск: НГАУ, 2022. – Ч. 2. Технология кулинарной продукции. – 2023 -95 с.

Методические указания к лабораторно – практическим занятиям по дисциплине «Технология продукции общественного питания» предназначены для студентов, обучающихся по специальности 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания всех форм обучения.

Утверждены и рекомендованы к изданию учебно-методическим советом Института экологической и пищевой биотехнологии протокол № 3 от 03. 05. 2023.

Новосибирский государственный аграрный университет, 2023

Введение

Цель методических указаний и заданий к лабораторным работам, предназначенных, для студентов 19.03.04.– Технология продукции и организации общественного питания - закрепить теоретический материал об изменениях составных частей пищевых продуктов, а также ознакомить студентов с основными приемами механической кулинарной и тепловой кулинарной обработки продуктов, приготовления, оформления и отпуска блюд.

Задания к лабораторным работам предусматривают приготовление блюд, определение количества отходов при обработке сырья, потерь при тепловой кулинарной обработке, ее продолжительности, выхода готовой продукции. В работах приводится описание технологии приготовления каждого полуфабриката и готового изделия.

Чтобы научить студентов правильной организации рабочего процесса, предусматривается определенная последовательность выполнения операций при одновременном приготовлении нескольких блюд.

Лабораторные работы заканчиваются изложением органолептических требований к качеству готовой продукции, руководствуясь которыми, студенты должны научиться проводить бракераж приготовленных блюд.

Все задания рассчитаны на индивидуальную работу студентов.

После освоения дисциплины студенты должны: иметь следующие профессиональные компетенции:

умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

определяет цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания. Анализирует информацию по результатам продаж и принимает решения в области контроля процесса продаж, способен владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;

способен организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, знает способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;

владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;

способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания,

способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований;

проектная деятельность:

1. ОРГАНИЗАЦИЯ ЗАНЯТИЙ В ЛАБОРАТОРИЯХ

Все лабораторно – практические занятия проводятся в лаборатории общественного питания. Перед началом занятий студенты проходят инструктаж по технике безопасности. В лаборатории общественного питания при инструктаже знакомят с правилами эксплуатации теплового оборудования, показывают приемы зажигания газовой и включения электрической аппаратуры (плит, жарочных шкафов), включения машин и аппаратов, проверки соединения их корпусов с системой защитного заземления. Показывают основные приемы работы с мясорубками, овощерезками и др. В журнале инструктажа все студенты подписью

подтверждают ознакомление с правилами техники безопасности.

Готовясь к выполнению лабораторной работы, студент должен разобраться в цели и методике проведения ее, ознакомиться с необходимыми приборами. Все данные, получаемые в ходе работы, заносятся в рабочую тетрадь. На основании этих данных оформляется заключение по работе. Выполнив работы, относящиеся к одной теме, студент предъявляет преподавателю оформленные работы. Студенты заранее знакомятся с технологией приготовления блюд, которую им предстоит изучить в лаборатории, и выписывают в карту учебного задания необходимые для этого продукты (массой брутто и нетто). Продукты выписывают отдельно для каждого блюда, что облегчает распределение их в ходе работы.

В начале занятия преподаватель путем опроса выясняет подготовленность студентов к работе и правильность выписки ими сырья, после чего студенты получают продукты у лаборанта.

Приступая к работе, студент должен правильно организовать рабочее место, удобно расположив разделочную доску, весы, посуду, инструменты. При выполнении лабораторных работ приходится определять изменение массы продуктов в процессе кулинарной обработки. Во избежание излишнего перекладывания продуктов в начале работы следует взвесить посуду (кастрюлю, сковороду) и записать ее массу.

Технологический процесс начинается, как правило, с приготовления полуфабрикатов. Их готовят в специально отведенном помещении или на выделенных для этого столах. По окончании приготовления полуфабрикатов инструменты, разделочные доски и столы моют. Скоропортящиеся полуфабрикаты (мясные, рыбные, из птицы) до тепловой обработки хранят в холодильных шкафах.

Студенты должны научиться правильно, держать нож при ручной нарезке продуктов и освоить ряд других приемов, гарантирующих безопасность работы. Дежурным в процессе занятий надлежит следить за тем, чтобы полы в лаборатории были сухими, так как скользкий пол может быть причиной

несчастливого случая.

Работая в технологической лаборатории, студенты обязаны неукоснительно соблюдать правила личной и производственной гигиены. К работе приступают, надев санитарную одежду (куртку, фартук), тщательно прикрыв волосы шапочкой или косынкой и вымыв руки с мылом. Сан одежду нельзя закалывать булавками или иголками, хранить в ее карманах посторонние предметы. Выходя из лаборатории, сан одежду снимают.

Перед использованием посуды, инвентаря и инструментов проверяют их чистоту, ополаскивают посуду горячей водой. В процессе работы необходимо следить за правильностью использования разделочных досок, немедленно убирать отходы, периодически мыть рабочее место, убирать освобождающуюся посуду и инвентарь, мыть инструменты и руки.

По окончании приготовления блюд проводится их бракераж. Студенты выставляют на общий стол приготовленные и оформленные блюда и сдают преподавателю аккуратно заполненные карты учебного задания.

Готовые блюда должны иметь определенную температуру (в °С): горячие супы и напитки — не ниже 75, вторые блюда — 65, салаты, кисели, компоты — не выше 12. Чтобы горячие блюда не остывали, хранить их (до бракеража) следует на мармите, и перекладывать из кастрюль в подогретую посуду (суповые миски, баранчики).

Требования, предъявляемые к качеству блюд, излагаются в конце каждой работы. В начале устанавливают соответствие внешнего вида и цвета предъявляемым требованиям. При этом обращают внимание на правильность оформления блюда, форму нарезки продуктов, состояние поверхности порционных кусков (мяса, птицы, рыбы). В требованиях указан цвет, характерный для правильно приготовленного блюда. Окраска, не свойственная изделию, является, как правило, следствием нарушения режима обработки.

Следующим показателем качества, на котором фиксируют внимание, является консистенция блюда, затем оценивают вкус и запах, начиная с

блюд, имеющих слабый запах и менее острый вкус.

Принимая работу, преподаватель оценивает, с одной стороны, правильность приготовления и оформления блюд и, с другой стороны, теоретические знания студентов по данному разделу.

По окончании лабораторного занятия следует выключить приборы и аппараты, вымыть и убрать посуду, привести в порядок рабочее место. Дежурные, кроме того, моют котлы, инструменты, инвентарь, которыми группа пользовалась на занятии, проверяют, отключены ли нагревательные приборы, убирают места общего пользования.

Содержание

Введение.....	
1. Организация и проведение лабораторно – практических занятий.....	
2. Приготовление соусов красного и белого основных и их производных.....	
3. Приготовление разных соусов.....	
4. Приготовление заправочных супов.....	
5. Приготовление пюреобразных, холодных и сладких супов.....	
6. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.....	
7. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.....	
8. Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы.....	
9. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.....	
10. Приготовление блюд из отварного и тушеного мяса.....	
11. Приготовление блюд из жареного и рубленого мяса.....	
12. Приготовление блюд из отварной, припущенной и рубленой птицы.....	
13. Приготовление блюд из жареной и тушеной птицы.....	
14. Приготовление холодных блюд и закусок (рыбных и мясных).....	
15. Приготовление холодных и горячих сладких блюд.....	
16. Приготовление мучных блюд.....	
17. Приготовление мучных кулинарных изделий.....	
18. Приготовление бисквитного теста и изделий из него.....	
19. Приготовление песочного теста и изделий из него.....	
20. Приготовление заварного теста и изделий из него.....	
21. Приготовление слоеного теста и изделий из него.....	
22. Приготовление блюд диетического питания ДЩ.....	
23. Приготовление блюд диетического питания ДС.....	
Список рекомендуемой литературы.....	

Занятие №1 Приготовление соусов красного и белого основных и их производных

Задание для самостоятельной работы студентов. В отчете представить: 1. Продолжительность пассерования муки для красного и белого основных соусов. 2. Потери массы овощей при пассеровании. 3. Массу овощей (брутто) для приготовления 3 кг соуса красного основного, 4. Технологическую схему приготовления соуса белого основного.

Инвентарь и посуда. Кастрюли вместимостью 2, 1 и 0,5 л; сотейник; сковороды; сита; ножи поварские (тройка); веселки, ложки разливательная и столовая; тарелки мелкие; порционные соусники.

Оборудование: плиты электрические, весы настольные, блендер.

Оценку качества соусов провести органолептическим, методом скидок

Соус красный основной № 759.

Нарезанный лук, морковь, петрушку пассируют с жиром, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование еще 10-15 мин.

Просеянную пшеничную муку пассируют при температуре 150-160⁰С, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлажденную до 70-80⁰С мучную пассировку разводят теплым бульоном в соотношении 1:4 тщательно размешивают и вводят в кипящий коричневый бульон, затем добавляют пассированные в томатном пюре овощи и при слабом кипении варят 45-60 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Соус красный основной используют для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного соус заправляют маргарином столовым.

Подают соус к блюдам из котлетной массы, субпродуктов, сосискам, сарделькам, отварным копченостям.

Соус белый основной №778.

В растопленный жир всыпают просеянную муку и пассируют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. (Правильно пассированная мука должна иметь слегка кремовый цвет.) В пассированную муку, охлажденную до 60-70⁰С, вливают четвертую часть горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон. После этого в соус кладут нарезанные петрушку, сельдерей, лук и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, перец черный горошком, лавровый лист. Затем соус процеживают, протирая, при этом разварившиеся овощи и доводят до кипения. Готовый соус используют для приготовления производных соусов. Если соус используют как самостоятельный, его заправляют кислотой лимонной (1г) и жиром (70 г).

Соус белый основной подают к блюдам из отварного и припущенного мяса и птицы.

Бульон костный №777.

Кости, промытые и нарубленные на куски длиной 5-7 см (у позвоночных костей удаляют костный мозг), заливают холодной водой, доводят до кипения, удаляют пену и варят при слабом кипении в течение 3-4 ч, периодически удаляя жир. За 40-60 мин до окончания варки в бульон кладут овощи. Готовый бульон процеживают.

Бульон Коричневый

Нарубленные и промытые кости обжаривают в жарочном шкафу в течение 2-2,5 часов, затем заливают водой и варят в течение 3,5-4 часов.

1. Приготовление производных красного основного соуса. Взять две навески по 100-150 г соуса красного основного для приготовления производных от него (например: соус красный с луком и огурцами, соус луковый с горчицей и др.

2. Приготовление производных белого основного соуса.

От белого основного соуса взять две навески по 100-150 г для приготовления парового и томатного соусов.

Оформление отчета и сдача работы. Перед отпуском перемешать каждый соус, чтобы на поверхности не было жира, налить в порционные соусники и подать.

Требования к качеству соусов

Внешний вид консистенция	Цвет	Запах и вкус
Соус красный основной		
Однородная масса; консистенция жидкой сметаны	Коричнево-красноватый	Коричневого бульона с оттенками пассированных овощей
Соусы производные красного основного		
Соус с гарниром: кубики лука, огурцов или других продуктов	Светло –коричневый с оттенком введенных продуктов	Красного соуса и привкусом и ароматом введенных продуктов
Соус белый основной		
Однородная масса; консистенция жидкой сметаны	Белый с кремовым оттенком	Слегка кисловатый умеренно соленый
Соусы производные белого основного		
Однородная масса консистенции густых сливок	Белый с кремовым оттенком. Томатный - оранжево-красный	Приятно-кисловатый, умеренно соленый, запах введенных продуктов

Занятие №2. Приготовление разных соусов

Задание для лабораторного занятия:

Приготовить 4-5 различных соусов (например: соус молочный, соус сметанный, соус голландский, соус грибной, соус шоколадный) на усмотрение ведущего преподавателя.

Задание для самостоятельной работы студентов.

В отчете представить: 1. Технологические схемы приготовления различных соусов.

Оценку качества соусов провести органолептически, методом скидок.

Инвентарь и посуда. Кастрюли вместимостью 2, 1 и 0,5 л; сотейник; сковороды; сита; ножи поварские (тройка); веселки, ложки разливательная и столовая; тарелки мелкие; порционные соусники.

Оборудование: плиты электрические, весы настольные, миксер.

Соус молочный № 794.

Соусы молочные готовят на цельном молоке или молоке, разведенном бульоном или водой с добавлением пшеничной муки, пассерованной до светло-кремового цвета на масле сливочном. В зависимости от использования соусы молочные готовят различных консистенции: жидкие, средней густоты и густые. Жидкие соусы используют при отпуске овощных, крупяных и других блюд; соусы средней густоты - для запекания мяса рыбы, овощей и для заправки отварных овощей (моркови, репы и др.): густые — для фарширования.

Пассированную на масле муку разводят горячим молоком или молоком с добавлением бульона или воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

Подают соус к котлетам натуральным и жареному мясу.

Соус сметанный № 798

Соусы сметанные готовят из сметаны с добавлением муки пшеничной и масла сливочного или маргарина (натуральные) и из сметаны с добавлением соуса белого, приготовленного на бульоне (мясном, рыбном) или овощном

отваре. Соусы сметанные, приготовленные на бульоне мясном или овощном отваре используют для мясных, рыбных и овощных блюд, а соусы сметанные на бульоне рыбном — только для рыбных блюд.

Для соуса сметанного натурального (по I колонке) муку слегка пассеруют без масла, охлаждают, смешивают с маслом, кладут в сметану, доведенную до кипения, размешивают, заправляют солью и перцем, варят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Соус голландский № 807

В состав яично-масляных соусов входит большое количество масла, яиц и других питательных продуктов.

Для приготовления соусов вместо масла сливочного можно использовать маргарин столовый. Подают яично-масляные соусы к отварной рыбе, некоторым видам овощей и крупяным блюдам.

В желтки, смешанные с холодной кипяченой водой, кладут кусочки масла сливочного (1/3 часть) и проваривают смесь на водяной бане, непрерывно помешивая до загустения (температура 75-80° С). Затем вливают тонкой струйкой оставшуюся часть растопленного масла сливочного и после полного соединения его с желтками смешивают с соусом белым, солят, заправляют соком лимонным или кислотой лимонной и процеживают.

Соус грибной № 803.

Готовят отвар грибной.

Нарезанный лук репчатый пассируют, добавляют вареные измельченные грибы и продолжают жаренье ещё 3-5 мин. Пассированную на жире муку разводят отваром грибным горячим, варят 45-60 мин, солят и процеживают, затем кладут пассированный лук с грибами и варят 10-15 мин. Готовый соус заправляют маслом сливочным или маргарином.

Соусы грибные готовят на масле растительном, топленом или сливочном.

Соус грибной подают к картофельным, крупяным блюдам-котлетам, биточкам, запеканкам, рулетам, а также к мясным биточкам, котлетам.

Соус шоколадный №834

Соусы и сладкие сиропы готовят из свежих, сушеных плодов и ягод, а также из повидла, джема. Подают их к крупяным биточкам, запеканкам, пудингам, блюдам из свежих плодов и ягод, кремам, мороженому и др. Кроме того сиропы используют в приготовлении безалкогольных коктейлей.

Какао смешивают с сахаром. Молоко сгущенное разводят горячей водой, нагревают до кипения и при непрерывном помешивании вливают в смесь какао с сахаром, доводят до кипения, процеживают и охлаждают. В охлажденный соус вводят ванилин, растворенный в теплой воде (1:20).

Оформление отчета и сдача работы. Перед отпуском перемешать каждый соус, чтобы на поверхности не было жира, налить в порционные соусники и подать.

Требования к качеству соусов

Внешний вид консистенция	Цвет	Запах и вкус
Соус молочный		
Однородная масса; консистенция густых сливок	Кремовый	Пассированной муки, молока, масла
Соус сметанный		
Однородная масса консистенция жидкой сметаны	Белый с кремовым оттенком	Сметаны, бульона с оттенком пассированной муки
Соус голландский		
Однородная масса консистенция густых сливок	Кремовый с желтоватым оттенком	Сливочного масла с оттенком пассированной муки, слегка кисловатый
Соус грибной		

Однородная масса	Кремовый	обладают сильным ароматом и характерным вкусом
Соус шоколадный		
Однородная масса	Коричневый	обладают сильным ароматом и характерным вкусом сгущённого молока и какао

Занятие № 3. Приготовление супов заправочных

Задание для лабораторного занятия: Сварить мясокостный бульон.

(Бульон готовится заранее №168)

Приготовить основные виды заправочных супов: борщ, рассольник петербургский, солянку грибная, суп картофельный с овощами или крупами, или бобовыми, или макаронными изделиями, (на усмотрение ведущего преподавателя).

Задание для самостоятельной работы студентов.

В отчете представить: 1. Сохранность массы мяса при варке.
2. Продолжительность тушения свеклы и припускания огурцов.
3. Продолжительность варки супов. 4. Технологические схемы приготовления заправочных супов.

Инструменты, инвентарь и посуда. Кастрюли вместимостью 2, 1 и 0,5 л; сковороды маленькие; ножи поварские средний и корончатый; веселка; шумовка, разливательная и столовая ложки; миски суповые; тарелки мелкие.

Оборудование: плиты электрические, весы настольные.

В зависимости от используемых продуктов заправочные супы делятся на щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупам», бобовыми,

макаронными изделиями. Заправочные супы готовят вегетарианскими, на костном, мясо-костном, рыбном бульонах, бульонах из птицы, грибных отварах.

Для варки заправочных супов продукты подготавливаю в соответствии с технологией их приготовления

Крупы перебирают, промывают несколько раз меняя воду. Перловую крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности отвар сливают, а крупу промывают, так как отвар из нее имеет темный цвет и слизистую консистенцию, что придает супам неприятный внешний вид.

Бобовые перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг), фасоль и чечевицу — на 5-8 ч, лущеный горох — на 3-4 ч, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.

Макароны перебирают, разламывают, высыпают в кипящий бульон или воду. Макароны варят 30-40 мин, лапшу 20-25 мин, лапшу домашнюю, вермишель 10-15 мин. фигурные изделия 10-12 мин.

Томатное пюре пассеруют отдельно. Можно пассеровать томатное пюре вместе с овощами: вначале овощи пассеруют до размягчения, а затем кладут томатное пюре и пассеруют до готовности.

БОРЩ № 171

По составу используемых продуктов, способам приготовления, а соответственно и по своему вкусу, внешнему виду борщи весьма разнообразны.

Основными продуктами, определяющими специфику борщей, является свекла и томатное пюре. Морковь, лук, петрушку, зелень кладут во все борщи.

Овощи и картофель нарезают и подготавливают для борща по-разному, в

зависимости от его вида. Свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, уксуса жира и небольшого количества бульона или воды (15-20% от массы свеклы). Свекла тушенная без уксуса, быстрее доходит до готовности, но обесцвечивается, поэтому для сокращения времени приготовления и сохранения цвета свеклы уксус и томатное пюре добавляют в нее за 10 мин до окончания тушения. При тушении необходимо следить за интенсивностью нагрева. После доведения жидкости до кипения нагрев уменьшают, так как бурное кипение вызывает улетучивание уксуса

Свежую белокочанную капусту шинкуют или нарезают квадратиками (в том случае, когда свеклу нарезают ломтиками).

Квашеную капусту тушат до этого капусту перебирают, крупные экземпляры измельчают, кладут в котел, добавляют жир (10-15 "о), бульон или воду (20-25% от массы капусты) и тушат 1,5-2.5 ч, периодически помешивая.

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения. Затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин. кладут пассированные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассированной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Рассольник № петербургский №197

Обязательной составной частью рассольников являются огурцы соленые. Рассольники готовят вегетарианскими, на бульонах: костном, мясо-костном, рыбном, из птицы, грибном отваре. Отпускают с потрохами, почками и другими мясопродуктами. Соленые огурцы нарезают соломкой или

ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. В этом случае норма закладки огурцов массой брутто увеличивается. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками. Морковь и лук пассеруют.

Порядок закладки продуктов в рассольник такой же, как и для других заправочных супов.

Рассольники (за исключением рассольников с рыбными продуктами) подают со сметаной. При отпуске рассольники посыпают зеленью петрушки или укропа

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу и варят рассольник обычным способом. За 5-10 мин до готовности кладут пассированное томатное пюре. Рассольник можно готовить без томатного пюре.

Если вкус рассольника недостаточно острый, за 5-10 мин до окончания варки можно добавить огуречный рассол, предварительно процеженный и прокипяченный.

К рассольникам на мясных бульонах можно подавать ватрушки с творогом (рец. № 1032), а на рыбном расстеган (рец. № 1034).

Солянка Грибная №234

Солянки готовят с разнообразными мясными и рыбными продуктами, а также со свежими и сушеными грибами. В состав солянок входят соленые огурцы, лук репчатый, томатное пюре, каперсы, маслины или оливки. Соленые огурцы нарезают ломтиками или ромбиками. Огурцы с грубой кожицей и зрелыми семенами очищают от кожицы и семян. Огурцы с тонкой кожицей нарезают вместе с кожицей и семенами. Подготовленные

огурцы припускают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют с добавлением томатного пюре. Томатное пюре можно пассеровать отдельно. У оливок вынимают косточки, а маслины промывают. Лимон очищают от кожицы и нарезают кружочками.

Солянку готовят обычным способом. Вареные свежие или сушеные грибы шинкуют и кладут в кипящий отвар одновременно с другими продуктами и специями, закладывают пассированные лук и томатное пюре, припущенные огурцы, каперсы (вместе с рассолом), подготовленные мясные или рыбные продукты, специи и варят 5-10 мин. При отпуске в солянку кладут маслины или оливки, кружочек лимона, в мясную солянку — сметану и посыпают рубленой зеленью петрушки. Солянки можно отпускать без лимона. Для придания более острого вкуса в солянку в конце варки можно добавить процеженный огуречный рассол.

При изготовлении солянок вместо масла сливочного можно использовать масло топленое или маргарин столовый. При отсутствии маслин их можно заменить каперсами.

Супа картофельного с крупой бобовыми

или макаронными изделиями №217

Для приготовления ***супа картофельного с крупой бобовыми или макаронными изделиями*** в кипящий бульон кладут картофель, форма нарезки которого зависит от формы основного продукта, для супа с крупой и бобовыми.

- кубик, для супа с макаронными изделиями - брусочек, подготовленные крупы или бобовые, пассерованные лук и морковь, нарезанные мелким кубиком для супов с крупами или бобовыми и соломкой для супов с макаронными изделиями и варят до готовности. За 5-10 мин до готовности кладут соль, специи

При варке *картофельных супов с макаронными изделиями* в кипящий бульон или воду кладут макароны и варят их 10-15 мин, затем добавляют картофель, пассерованные овощи и варят суп до готовности. Лапшу кладут одновременно с картофелем, а вермишель, фигурные изделия за 10-15 мин до готовности супа.

12. Оформление отчета и сдача работы. Супы налить в суповые миски, положить в них по кусочку мяса, сметану, мелко нарезанную зелень петрушки.

Молочные супы №238

Молочные супы готовят на цельном молоке или на смеси молока и воды. Кроме натурального молока, для супов можно использовать молоко сгущенное стерилизованное без сахара, молоко коровье цельное сухое (табл. 36 "Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении сборник рецептур Здобнов)

Морковь и репу нарезают ломтиками или дольками, картофель — кубиками или дольками, белокочанную капусту — шашками, цветную капусту разбирают на мелкие соцветия, стручки фасоли разрезают на 2-3 части. Репу, некоторые сорта белокочанной капусты и цветную капусту предварительно бланшируют для удаления горечи.

В кипящую воду кладут пассерованные морковь и репу; картофель, затем капусту варят при слабом кипении до готовности.

За 5-10 мин до окончания варки кладут горошек зеленый или фасоль, предварительно отваренную, вливают горячее молоко, добавляют соль и доводят до кипения. При отпуске заправляют маслом.

Требования к качеству супов

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах	Вкус
Борщ				
В жидкой части супа - овощи, сохранившие форму нарезки (соломка); на поверхности - жир, сметана, зелень	Малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый	Овощи и мясо - мягкие (капуста свежая - упругая). Соблюдено соотношение жидкой и плотной частей	Характерный для овощей и специй	Сладко кисловатый
Рассольник петербургский				
В жидкой части супа - огурцы, нарезанные соломкой или ромбиками, капуста, морковь и лук соломкой, картофель — брусочками. Сметана размешана с супом	Бульона - кремоватый, жира — желтый	Овощей, мяса - мягкая, сочная, огурцов - слегка хрустящая	Огуречного рассола, овощей и специй	Острый, в меру соленый, с умеренной кислотностью
Солянка грибная				
Мясные продукты нарезаны ломтиками, лук нашинкован, на поверхности блестки жира оранжевого цвета; кружочек лимона без	Красный	Соблюдено соотношение жидкой и плотной части супа, огурцов слегка хрустящая,	Аромат бульона, огурцов, лимона и пассерованного	Острый, в меру соленый

кожицы, сметана не размешана, посыпан мелко рубленной зеленью.		мясные продукты мягкие, сочные.		
Суп картофельный с крупой, бобовыми или макаронными изделиями				
В жидкой части блюда - карто- фель, нарезанный кубиками, лук, морковь - мелкий кубик, крупа или бобовые или мака- ронные изделия	Бульона - желтовато кремовый, жира - оранжевый	Картофеля, круп или бобовых или макаронных изделий — мягкая, со- хранившая форму	Мясного бульона, пас- серованных овощей, от- варных круп или бобовых или макарон- ных изделий	Мясного бульона, картофеля, круп или бобовых или макаронных изделий, в меру соленый
Молочные супы				
Составные гарнира не разварены, сохранившие форму, на поверхности блестки сливочного масла.	Белый жидкой части, соответствующий гарниру – плотной части.	Соблюдено соотношение жидкой и плотной части супа, составные гарнира мягкие, но не разварены.	Соответствует вареному гарниру (макаронам, крупам, овощам); кипяченому молоку .	привкус сливочного масла.

Занятие №4. Приготовление пюреобразных, холодных и сладких супов

Задание для лабораторного занятия:

Приготовить: 1. Супы пюреобразные из продуктов растительного (картофеля, моркови, разных овощей и др.) или животного (птица, печень) происхождения и гренки к пюреобразным супам.

2. Холодный суп; 3. Сладкий суп.

Задание для самостоятельной работы студентов.

В отчете представить: 1. Технологическую схему приготовления супа-пюре, холодных и сладких супов. 2. Технологическую схему приготовления гренков.

Инструменты, инвентарь и посуда. Кастрюли вместимостью 2, 1 и 0,5 л; ножи поварские (средний и коренчатый); ложки столовая и разливательная; шумовка; дуршлаг; веселка; миски суповые; тарелки мелкие..

Оборудование: плиты электрические, весы настольные, миксер, блендер.

Суп-пюре из кабачков или тыквы №243

Супы-пюре готовят из овощей, круп, бобовых, из птицы, печени, грибов и других продуктов. Супы-пюре (приготавливаю) вегетарианскими, на костном бульоне, на отварах или бульонах, получаемых при варке или припускании продуктов, входящих в рецептуру супов, а также на цельном молоке или смеси молока и воды.

Нарезанные кабачки или тыкву припускают. За 5-10 мин до окончания припускания добавляют пассерованные лук и морковь, горошек зеленый или фасоль, припускают до готовности, затем протирают. В остальном суп готовят и отпускают, как указано в рец. № 240. Горошек зеленый или фасоль и пассерованный лук-порей можно не протирать, а положить в суп-

пюре до его заправки, довести до кипения и заправить.

в супы-пюре (кроме супов из круп) добавляют белый соус, приготовленный из муки (пассерованной с жиром или без жира) и бульона или отвара овощей.

Готовые супы-пюре хранят до отпуска на водяной бане или плите при температуре 80-85°C. Часть входящих по рецептуре продуктов можно не протирать и вводить в суп при отпуске как гарнир (15-20 г на порцию).

Ко всем супам-пюре отдельно можно подать кукурузные или пшеничные хлопья (25 г на порцию), или пирожки (рец. №№ 1026, 1028). или гренки из пшеничного хлеба (рец. № 1041) (20 г на порцию).

Холодный суп № 279

В группу холодных супов включены супы, приготовляемые из овощей и других продуктов на хлебном квасе, овощных отварах, кефире. В эту группу входят окрошки, борщи холодные, свекольник. ботвинья, щи зеленые.

Картофель, коренья, мясные и другие продукты для этих супов варят, нарезают мелкими кубиками или соломкой. Лук зеленый шинкуют. Свеклу и морковь нарезают соломкой. Свеклу припускают с уксусом до готовности. Морковь припускают отдельно, соединяют со свеклой, добавляют горячую воду, соль, сахар, доводят до кипения и охлаждают. Норма соли — 3 г на порцию (500 г).

При отпуске в порционную посуду кладут нарезанные огурцы, лук, вареные яйца, наливают борщ, кладут сметану.

Огурцы можно вменить редисом. По 3 колонке борщ можно готовить без яиц. Норма вложения сметаны при этом увеличивается на 20 г на 1000 г

борща. Борщ можно готовить без моркови, соответственно увеличив норму вложения свеклы.

Холодные супы хранят в холодильнике. Опускают при температуре не выше 14°C.

Суп сладкий из цитрусовых № 289

Основой сладких супов являются свежие, сушеные или консервированные аноды или ягоды или фруктовые супы (полуфабрикаты). Для приготовления сладких супов можно использовать фруктово-ягодные сиропы, пюре и экстракты, выпускаемые промышленностью

Апельсины или мандарины, очищенные от кожицы, нарезают кружочками. Цедру нарезают соломкой. Бланшируют, заливают горячей водой и доводят до кипения, полученный отвар процеживают, добавляют сахар, кладут нарезанные плоды, варят с момента закипания 3-4 мин, заваривают крахмалом (на 1 часть крахмала 4 части отвара), доводят до кипения, охлаждают и добавляют виноградное вино. Суп можно приготовить без вина.

Для ароматизации супа можно добавить корицу, гвоздику, а также цедру цитрусовых плодов.

Сладкие супы подают с различными гарнирами (рец. № 397), которые готовят отдельно. Садкие супы можно отпускать со сметаной или сливками 25 г, 20 г, 10 г на порцию.

Оформление отчета и сдача работы. В суповые миски налить супы-пюре, добавить сливочное масло и хорошо вымешать. Гренки к супам подать отдельно на пирожковой тарелке или розетке.

Сладкий суп подать с пудингом манным.

Требования к качеству супов

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах	вкус
Суп-пюре из кабачков или тыквы				
Однородная эластичная масса, без комков заварившейся муки.	Оранжевый; белый или сероватый в зависимости от основного продукта	Густых сливок, пюре-образная.	Основного вареного продукта.	С привкусом молока, сливочного масла, яиц (кроме горохового).
Холодный суп «Борщек»				
Овощи нарезаны кубиком или ломтиком, желтки яиц растерты, со сметаной и горчицей, сверху мелко нарубленная зелень	В зависимости от жидкой основы:	Соблюдено соотношение жидкой и плотной части супа. Мясопродукты мягкие, но не разварены, овощи хрустящие.	Слегка острый от горчицы, соответствующий вареным мясопродуктам, овощам, входящим в состав гарнира.	В меру соленый, с привкусом сметаны
Сладкий суп				
Фрукты и ягоды не разварены, сохранившие форму или однородная протертая масса (супы-пюре) без комков заварившегося крахмала.	Соответствует цвету основного продукта.	Жидкого киселя	с ароматом плодов, ягод, корицы в яблочных супах.	Сладкий

Занятие № 5. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов

Задание для лабораторного занятия.

Приготовить на усмотрение ведущего преподавателя:

1. Овощное (картофельное, свекольное, морковное, из тыквы) пюре.
2. Котлеты (морковные, свекольные, капустные, картофельные).
3. Овощи (капуста, морковь, свекла, картофель) тушеные или рагу из овощей.
4. Овощи (капуста, кабачки) или овощные блюда (голубцы овощные, котлеты овощные, помидоры, перец, баклажаны, кабачки фаршированные) запеченные.

Задание для самостоятельной работы студентов.

- В отчете представить:
1. Продолжительность варки овощей.
 2. Изменение массы овощей при тепловой кулинарной обработке.
 3. Выход готовых блюд.
 4. Технологические схемы приготовления блюд.

Инструменты инвентарь и посуда. Кастрюли вместимостью 2,1 и 0,5 л; сковорода чугунная, сотейник, ножи коренчатый и средний, веселка, дуршлаг, ложка столовая, тарелки большие мелкие, баранчик.

Оборудование: плиты электрические, весы напольные.

Пюре из тыквы № 309. Для приготовления блюд овощи подвергают различным приемам тепловой обработки — варке, припусканию, жаренью, тушению и запеканию.

Готовые овощные блюда при отпуске потребителю рекомендуется посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа (2-3 г нетто на порцию) или зеленым луком (5-10 г нетто на порцию). К блюдам из картофеля можно подавать дополнительно свежие или соленые огурцы, помидоры, квашеную капусту, соленые и маринованные грибы, закусочные овощные консервы (икру баклажанную, кабачковую, перец фаршированный и т.п.) в количестве 50-100 г нетто на порцию.

Варить овощи можно в воде или на пару. Картофель и морковь лучше

варить на пару): при этом пищевая ценность и вкусовые качества продукта сохраняются лучше.

Очищенную от кожицы и семян и нарезанную кусками произвольной формы тыкву припускают с небольшим количеством подсоленной воды, затем протирают, соединяют с жиром, молочным соусом и прогревают. Отпускают со сливочным маслом.

Рагу из овощей №321. Для приготовления тушеных блюд, таких как овощное рагу, картофель тушеный, морковь тушеная и др. предварительно обжаренные или припущенные овощи тушат с добавлением соуса. При этом рекомендуется добавить жидкость (бульон или воду — 10-15 % от массы овощей) с учетом тепловых потерь при тушении.

Нарезанные дольками или кубиками картофель и корнишки слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают, цветную — разбирают на отдельные кочешки и варят. Затем картофель и овощи соединяют с соусом красным или томатным, или сметанным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют нарезанную сырую тыкву или кабачки, очищенные от кожицы и семян, припущенную белокочанную капусту или вареную цветную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут горошек зеленый консервированный, растертый чеснок и специи. При отпуске рагу поливают жиром и посыпают измельченной зеленью петрушки или укропа (2-3г на порцию).

Котлеты капустные № 336. Картофель, овощи и грибы, как правило, жарят сырыми, в некоторых случаях предварительно отваренными. При жаренье в небольшом количестве жира картофель, овощи и изделия из них (котлеты, зразы и др.) кладут на противень или сковороду с жиром, предварительно нагретым до 150-160°C, и жарят с обеих сторон на плите до образования поджаристой корочки. Доводят их готовности в жарочном шкафу.

Капусту нарезают соломкой или мелко рубят, затем припускают с жиром в молоке или молоке с добавлением бульона, или воде до полуготовности. После этого всыпают тонкой струйкой манную крупу, тщательно перемешивают и варят 10-15 мин. При приготовлении котлет с яблоками яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают соломкой, припускают с добавлением небольшого количества жира и соединяют с готовой капустной массой. Полученную массу охлаждают до 40-50°C., добавляют в нее сырые яйца и соль, тщательно перемешивают, формируют котлеты при помощи ножа по две штуки на порцию, панируют в сухарях и обжаривают с обеих сторон (толщина котлеты должна быть 1-1,5 см). При отпуске поливают растопленным маргарином или маслом, или сметаной, или соусом молочным или сметанным.

Запеканка овощная №359. Запеченные овощи делят на группы: овощи, запеченные в соусе, запеканки, фаршированные овощи.

Для запекания овощи и грибы предварительно варят, припускают, тушат или жарят, а иногда используют сырыми.

Картофель для запеканок варят очищенным, воду сливают и в горячем виде протирают.

Нарезанные соломкой, припущенные отдельно морковь, репу и капусту соединяют с пассерованным луком, нарезанным полукольцами, всыпают манную крупу и проваривают до загустения. Овощную массу смешивают с протертым вареным картофелем, зеленым горошком, охлаждают до 40-50°C, добавляют яйца, выкладывают на смазанные жиром и посыпанные сухарями противень или сковороду. Перед запеканием поверхность запеканок, пудингов, рулетов смазывают сметаной, а овощи, запекаемые с соусом, посыпают твердым сыром или молотыми сухарями и сбрызгивают маслом.

Запекают овощи в жарочном шкафу при 250-280°C до образования корочки на поверхности изделия и температуры внутри него 80°C. Жир на смазку противней включен в нормы, предусмотренные рецептурой (из

расчета 2 г на порцию).

При отпуске запеканку нарезают на порции и поливают сметаной или маслом, или соусом молочным, или сметанным, или сметанным с томатом.

Оформление отчета и сдача работы. *Овощное пюре* выложить на большую мелкую тарелку, нанести на поверхность пюре рисунок ложкой, сверху полить блюдо растопленным сливочным маслом. *Овощные котлеты* положить на металлический лоток и подлить сметанный соус. *Рагу из овощей или тушеные овощи* положить в баранчик горкой, полить жиром и посыпать зеленью. Подогреть металлический баранчик, положить в него *запеченные овощные блюда*, полить их соусом, в котором они запекались.

Требования к качеству блюд

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах	Вкус
Овощное пюре				
Протертая овощная масса без кусочков непротертых овощей. На тарелке держится горкой. Сверху полита растопленным маслом	Характерный для использованных овощей	Пышная, густая, однородная	Свежесваренных овощей, молока или белого соуса и сливочного масла	
Овощи тушеные или рагу из овощей				
Овощи одинаковой формы и размера равномерно перемешаны с соусом и политы растопленным жиром	Характерный для овощей	Мягкая, сочная	Овощей, соуса. Рагу - чеснока	Умеренно острый, в меру соленный
Котлеты овощные				
Овальноприплюснутой	Корочки -	Корочки -	Поджарен	Свойственн

формы с заостренным концом. Поверхность без трещин, равномерно запанирована и обжарена. Соус подлит сбоку	темно-золотистые, на разрезе — характерный для овощей	хрустящая, в середине - рыхлая	ных сухарей и соуса	ый жареным овощам
Запеканка овощная				
Характерная для плодов или овощных изделий. Целые, неразвернутые, политы соусом	Характерный для овощей или овощных блюд	Мягкая, фарша - сочная	Свойственные тушеным овощам с привкусом и ароматом соусов	

Занятие №6. Приготовление, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий

Задание для лабораторного занятия.

Приготовить: 1. Крупеник из гречневой или пшеничной крупы. 2. Котлеты рисовые или пшеничные с морковью, соус молочный или сметанный. 3. Бобовые с копченой грудинкой или корейкой. 4. Макароны с сыром.

Задание для самостоятельной работы студентов. В отчете представить: 1. Отходы круп при переборке. 2. Изменение массы пшена при промывании. 3. Продолжительность варки круп и макарон. 4. Привар. 5. Продолжительность жарки биточков и запекания крупеника. 6. Изменение массы полуфабрикатов при жарке и запекании. 7. Выход готовых блюд.

Инструменты, инвентарь и посуда. Кастрюли вместимостью 1 и 0,5 л; сковорода чугунная; нож средний поварской; веселка; дуршлаг; ложка столовая; сковорода порционная; блюдо металлическое; баранчик; тарелки мелкие; лопатка металлическая.

Оборудование: плиты электрические, весы настольные.

Каши можно варить из любого вида крупы. Варят их на воде, на молоке или на смеси молока и воды.

По консистенции каши делятся на рассыпчатые, вязкие и жидкие в зависимости от соотношения крупы и жидкости, взятых для варки.

Запеканки готовят из различных круп сладкими с творогом, тыквой, плодами, изюмом, цукатами. Для запеканок варят вязкую или рассыпчатую кашу, в которую добавляют жир, яйца, сахар. В кашу для сладких запеканок кладут ванилин. Вместо яиц можно использовать разведенный яичный порошок (с. 183). Пудинги, как правило, готовят в формах. Отпускают запеканки и пудинги в горячем виде с маслом, сметаной, с молочным или сладким соусом. Запеканка из гречневой или пшеничной (полтавской) крупы с творогом называется крупеником.

Крупеник № 391. Готовую рассыпчатую кашу (гречневая — с приваром 150% и пшеничная — с приваром 200%) охлаждают до 60-70°C, добавляют протертый творог, сахар, маргарин, сырые яйца и перемешивают. Приготовленную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают. Подают с жиром или сметаной.

Котлеты и биточки готовят из пшена, рисовой, манной, пшеничной и других круп. Для этого варят густую вязкую кашу на смеси воды с молоком или на воде.

Биточки или котлеты пшеничные, пшенные, перловые, ячневые № 398. Для биточков и котлет, отпускаемых со сладким соусом, в большинстве случаев кашу варят с сахаром: для ароматизации в готовую кашу можно добавить ванилин (из расчета 0.01 г на порцию готовых биточков). Если каша предназначена для изделий, отпускаемых с грибным соусом, то ванилин и сахар в нее не кладут.

Варят густую вязкую кашу (с. 166) с выходом из 1 кг крупы 3,5 кг каши, охлаждают до 60-70°C, добавляют сырые яйца и перемешивают. Подготовленную массу порционируют, придавая изделиям круглую (биточки) или овальную форму с одним заостренным концом (котлеты),

панируют в сухарях и жарят на жире 10 мин.

Отпускают котлеты и биточки преимущественно в горячем виде со сладким, молочным или грибным соусами (рец. №803). Со сметаной, вареньем, джемом и повидлом эти изделия могут быть поданы в горячем и холодном виде.

Бобовые с копченой грудинкой или корейкой № 405. Фасоль, горох, чину, нут и чечевицу перед приготовлением блюл тщательно перебирают, удаляя сорные примеси, и промывают в холодной воде. Отходы при переборке составляют 1%.

Бобовые (кроме гороха лущеного) развариваются медленно, поэтому перед варкой их замачивают в холодной воде в течение 5-8 ч.

Для замачивания на одну часть сухого зерна берут две части воды, температура которой должна быть не выше 15°C.

Перед варкой бобовые заправляют холодной водой (2,5 л воды на 1 кг бобовых) и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении. Продолжительность варки колеблется в следующих пределах: чечевицы — 45-60 мин. гороха — 60-90 мин. фасоли — 1-2 ч.

Для улучшения вкуса бобовых иногда при варке добавляют ароматические корни и овощи (перец, петрушку, морковь, сельдерей и лук), нарезанные мелкими кубиками, а также зелень петрушки и сельдерея (3 г нетто на порцию).

После того как бобовые станут мягкими, варку прекращают, добавляют соль (3-4 г на порцию отварных бобовых) и оставляют их на 15-20 мин в отваре,

Вареную копченую нарезанную мелкими кубиками грудинку или корейку, нашинкованный пассерованный лук кипятят в красном или томатном соусе 10 мин, смешивают с отварными бобовыми, добавляют растертый с солью чеснок и, помешивая, нагревают до кипения.

Из 1 кг сухих бобовых получается 2,1 кг вареных. При отпуске бобовые посыпают зеленью петрушки или укропа, которая включается в рецептуру из расчета 2-3 г нетто на порцию.

Макаронны с сыром, брынзой или творогом № 415

Макаронные изделия (макаронны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом

количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу — 20-25 мин. вермишель — 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта.

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным жиром (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью жира или сметаной макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде.

Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия варят, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3 л воды, 30 г соли).

Отварные макароны, заправленные жиром, посыпают тертым сыром или брынзой непосредственно перед подачей. Сыр и брынзу можно подать отдельно

Творог протирают и смешивают с макаронами непосредственно перед подачей

Оформление отчета и сдача работы. Крупеник подать на сковороде, в которой он запекался, полив его сметаной. Сковороду поставить на мелкую тарелку.

Пшеничные или рисовые котлеты уложить на металлическое блюдо. Рядом подлить сметанный или молочный соус.

Бобовые с копченой грудинкой или корейкой подать в баранчике.

Макароны уложить горкой в баранчик, полить растопленным маслом и посыпать сыром.

Требования к качеству изделий

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах	Вкус

Крупеник				
Поверхность , крупеника равномерно поджарена, полита сметаной	Поверхности - золотистый, на разрезе цвет свойственный используемой крупе с белыми вкраплениями творога	Мягкая, рыхлая. Корочки хрустящие	Запеченной каши и сметаны	Свойственны й гречневой или пшеничной каше, сладковатый с привкусом творога
Котлеты пшеничные, пшенные, перловые, ячневые				
Форма приплюснутая с одним заостренным концом. Поверхность равномерно поджарена, без трещин. Соус подлит рядом	Поверхности - светло-коричневый, на разрезе - желтовато-оранжевый. Соуса - кремовый	Мягкая, соуса - жидкая	Поджаренной каши с ароматом сметанного или молочного соуса	Свойственны й пшеничной или рисовой каше с привкусом моркови и соуса сметанного или молочного
Бобовые с копченной грудинкой или корейкой				
В баранчик уложены отварные бобовые, соус и нарезанные мелкими кубиками копченая грудинка и пассерованный репчатый лук	Характерный для бобовых, соуса и свинокопченост ей I	Мягкая, сочная	Отварных бобовых, свинокопченостей и чеснока	Отварных бобовых, свинокопченостей и красного или томатного соусов
Макароны с сыром, брынзой или творогом				
Макароны сохранили форму. уложены горкой,	Светло-кремовый с сероватым от-	Мягкая, упругая	Сыра творога	Вареных макарон. сыр или творога

сверху мелко сыром. перемешаны творогом	посыпаны натертым или с	тенком			
---	----------------------------------	--------	--	--	--

Занятие №7. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы

Задание для лабораторного занятия.

Приготовить: 1. Рыбу отварную, соус польский. 2. Рыбу припущенную с соусом белым с рассолом. 3. Рыбу, припущенную в молоке.

Задание для самостоятельной работы студентов: В отчете представить: 1. Выход полуфабриката-тушки после механической обработки. 2. Продолжительность варки и припускания порционных кусков. 3. Массу кусков рыбы после тепловой обработки. 4. Изменение массы готового продукта. 5. Технологическую схему блюда «рыба, припущенная в молоке».

Инструменты, инвентарь, посуда. Котел рыбный «карабин»; кастрюли вместимостью 2, 1 и 0,5 л; сковороды; сотейники; ножи поварские; веселки; блюда металлические порционные или мелкие столовые тарелки; баранчики; соусники; тарелки десертные.

Оборудование: плиты электрические, весы настольные.

Рыбу приготавливают отварной, припущенной, тушеной, жареной и запеченной. Соленую рыбу жарить и запекать не рекомендуется, ее готовят отварной, припущенной и тушеной. Мелочь 1-й группы можно варить, припускать, жарить и тушить. Мелочь 2-й и 3-й групп целесообразнее жарить.

Рыба отварная № 471. Для варки пригодны все виды рыб. Однако такие рыбы, как хек серебристый, сельдь, карась, омуль, навага, лещ, вобла, в вареном виде менее вкусны, чем в жареном. Варят рыбу целыми тушками, звеньями (рыбу семейства осетровых), в виде крупных кусков (белуга) и порционных кусков.

Подготовленную рыбу (некрупные экземпляры) нарезают на порционные куски, не пластуя, вместе с позвоночником, рыбу массой 1,0—1,5 кг следует предварительно пластовать вдоль позвоночника

Рыбу варят в рыбных котлах, снабженных решетками. Бульон, полученный при варке рыбы, используется для приготовления супов и соусов.

При варке форели и лососевых для сохранения их окраски в воду добавляют столовый уксус (10 г на 1 л воды).

Рыбу океаническую и морскую, имеющую специфический запах и привкус, варят с добавлением огуречного рассола, или свежего сладкого стручкового перца.

Рыбу, разделанную на филе с кожей и реберными костями, нарезают порционными кусками. На поверхности кожи каждого куска делают два-три надреза, чтобы при варке куски рыбы не сформировались. Затем их укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3-5 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый, морковь, петрушку, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85-90°C в течение 5-7 мин, считая с момента закипания воды. Хранят отварную рыбу в горячем бульоне не более 30-40 мин.

При отпуске рыбу кладут на порционное блюдо или тарелку, гарнируют, соус подают отдельно или поливают им рыбу.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, рагу овощное (№ 692, 694, 714-716).

Соусы — томатный, сметанный, польский (792,798,806).

Рыба припущенная с соусом белым №476. Рыбу припускают целиком (некрупную рыбу и рыбу для банкетов); звеньями и порционными кусками (рыбу семейства осетровых): порционными кусками, нарезанными те не пластованной рыбы — камбалу, палтус, хек серебристый, ледяную рыбу минтай. Большинство других рыб припускают порционными кусками, нарезанными из филе.

Целую рыбу и порционные куски целесообразнее припускать с кожей. Звенья рыб семейства осетровых предварительно ошпаривают для удаления костных жучек. Порционные куски рыбы, нарезанные ш обработанного звена с кожей без хрящей, а для некоторых блюд и без кожи, перед припусканием ошпаривают для того, чтобы уменьшить выделение из них белков во время припускания. Продолжительность припускания зависит от вида рыбы и толщины кусков. Для ее определения следует пользоваться (табл. 35. Продолжительность тепловой обработки некоторых продуктов). Бульон, полученный при припускании, используют для приготовления соусов, супов.

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду или бульон, солят добавляют лук репчатый коренья, специи, грибной отвар и припускают 10-15 мин.

При отпуске на рыбу кладут грибы, нарезанные ломтиками, лимон и гарнируют. Соус подают отдельно или поливают им рыбу.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром (№ 692, 694, 700).

Соусы — белый основной, паровой, белое вино, томатный (778,788,790, 797).

Рыба припущенная в молоке №482. Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, перекладывают луком, нарезанным полукольцами, заливают молоком, добавляют масло растительное, перец черный горошком и припускают 20-25 мин. Отпускают рыбу с соусом, в котором она припускалась, гарнируют. Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное.

1. Оформление отчета и сдача отчета. Для отпуска металлическое порционное блюдо или мелкую столовую тарелку (рыба отварная, соус белый), баранчики (рыба припущенная, рыба в молоке) и соусник прогреть. В соуснике отпустить соус белы, поставить соусник на десертную тарелку.

Требования к качеству изделий

Внешний вид	Цвет	Вкус и запах
Рыба отварная, с соусом		
Кусок рыбы, полностью сохранивший форму, кожей вверх. Сбоку отварной картофель полит растопленным маргарином и посыпан зеленью	На разрезе — белый или розовый различных оттенков или сероватобелый	Свойственные вареной рыбе и специям с привкусом продуктов, входящих в соус
Рыба, припущенная с соусом белым		
Кусок рыбы без изломов, вложен кожей вниз и загарнирован. сверху ломтики припущенных соленых огурцов залиты соусом. Блюдо украшено веточкой зелени	На разрезе — белый, или розовый различных оттенков, или сероватобелый с желтоватыми прослойками жира (для осетровых)	Свойственные припущенной рыбе (осетровой или частиковых пород) с привкусом и ароматом огуречного, рассола
Рыба припущенная в молоке		
Кусок рыбы без изломов, вложен кожей вниз и загарнирован. сверху залит соусом с гарниром, в котором припускался. Блюдо украшено веточкой зелени	Блюда - сероватобелый	Свойственные припущенной рыбе в молоке с привкусом и ароматом репчатого лука

Занятие № 8. Приготовление блюд из жаренной и запечённой рыбы и морепродуктов.

Задание для лабораторного занятия.

Приготовить: 1. Рыбу жареную с гречневой кашей в сметанном соусе.
2. Рыбу, запеченную с картофелем по-русски. 3. Тефтели рыбные. 4. Кальмары в томатном или сметанном соусе.

Задание для самостоятельной работы студентов. В отчете представить:
1. Массу полуфабрикатов из рыбы (для панированных - до и после панировки). 2. Продолжительность жарки изделий.
3. Продолжительность запекания блюд. 4. Изменение массы полуфабрикатов при жарке. 5. Технологическую схему приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.

Инструменты, инвентарь, посуда: Кастрюли вместимостью 2, 1 и 0,5 л; сковороды чугунная и порционные; веселка; ножи поварские; дуршлаг; шумовка; противень; блюда металлические порционные; тарелки мелкие, столовые.

Оборудование: плиты электрические, мясорубка, весы настольные.

Рыба, жаренная с гречневой кашей и сметанным соусом № 492. Для жаренья можно использовать рыбу всех видов. Рыбу жарят с небольшим количеством жира, а также в большом количестве жира (во фритюре), на вертеле или на решетке.

Рыбу для жаренья разделявают на филе с реберными костями или без костей, с кожей и без нее, а также используют непластованную, нарезанную порционными кусками. Мелкую рыбу жарят целиком с головой или без головы, а рыбу семейства осетровых — звеном или порционными кусками.

Чтобы при жаренье у рыбы сохранить форму кусков, на поверхности кожи делают 2-3 надреза ножом. Рыбу, подготовленную для жаренья с небольшим количеством жира, посыпают солью, перцем и перед началом жаренья панируют в пшеничной муке не ниже 1-го сорта, кладут на разогретые с жиром противень или сковороду, обжаривают с двух сторон

до образования румяной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу. Продолжительность жаренья рыбы 10- 20 мин.

Рыбу полностью погружают в жир, нагретый до 180-190°С жарят 3-5 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу. Соотношение жира и полуфабриката не менее 4:1.

При отпуске кладут кашу гречневую рассыпчатую, на нее обжаренную рыбу, сверху поливают соусом сметанным. Гарнир №679, соус № 798.

Рыба запечённая с картофелем по- русски № 502.

Запекают рыбу целой или нарезанной на порционные куски без костей, с кожей или без нее. Подготовленную рыбу кладут на смазанные жиром и политые соусом сковороды, укладывают ломтики картофеля, заливают соусом, посыпают тертым сыром или сухарями, сбрызгивают жиром и запекают в жарочном шкафу при температуре 250—280°С до образования румяной корочки.

При запекании потери составляют 10% от общей массы блюда. В рецептурах на смазку порционных сковород и форм используют 2 г жира на порцию от нормы жира, предусмотренной рецептурой.

При отпуске на рыбу кладут ломтик лимона, маслины и маринованные плоды.

Порционные куски сырой рыбы, нарезанные на филе с кожей без костей, или порционные куски рыб семейства осетровых с кожей без хрящей посыпают солью, перцем черным молотым, кладут на смазанную жиром сковороду, сверху кладут ломтики вареного картофеля, заливают соусом белым, посыпают сухарями или тертым сыром, поливают жиром и запекают в жарочном шкафу.

Тефтели рыбные № 516. Для приготовления котлетной массы используют свежую или хорошо вымоченную соленую рыбу, разделанную на филе без кожи и костей или на филе с кожей без костей. В котлетную массу из нежирной рыбы для увеличения рыхлости можно положить пропущенную через мясорубку охлажденную вареную рыбу в количестве 25-30% к массе мякоти сырой рыбы.

Филе без кожи и костей нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и размоченным в молоке или воде хлебом пшеничным. В полученную массу добавляют соль, перец черный молотый, хорошо вымешивают и формируют шарики по 3-5 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, заливают соусом, добавляют воду (10% от массы соуса) и тушат 10-15 мин.

Это блюдо можно готовить, заменяя хлеб рисом припущенным из расчета закладки сырого риса в количестве 5 и 4 г соответственно II и III колонкам. Рис вводят в готовую котлетную массу в охлажденном виде.

При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились.

Гарниры — рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное (рец. №682,692, 694).

Соусы — томатный, томатный с овощами, сметанный с томатом (рец. № 792,798, 799).

Кальмары в томатном или сметанном соусе №527. Морепродукты подготавливают и варят по мере реализации. При варке морепродуктов в воду добавляют специи из следующего расчета на порцию: перца черного горошком — 0,01, лаврового листа — 0,01 г. Норма корней и соли приведена в рецептурах.

Кальмар разделанный мороженный тушка с кожицей или кальмар мороженный обезглавленный (филе) размораживают в холодной воде (не рекомендуется добавлять горячую воду во избежание окрашивания тканей). Размораживание считается законченным, когда температура в толще блока кальмаров достигнет минус 1°С.

У размороженных тушек удаляют остатки внутренностей и хитиновые пластинки, если они оставлены.

Тушки и филе опускают на 3-6 мин в горячую воду — температура 60-65°С., (соотношение воды и кальмара 3:1) и удаляют травянистой щеткой кожицу (пленку).

Подготовленные тушки и филе кальмаров тщательно промывают в воде 2-3 раза, опускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг кальмаров берут 2 л воды и 20-40 г соли) и варят в течение 5 мин с момента закипания воды. Более длительная варка не рекомендуется, так как мясо кальмара становится жестким. Отварные кальмары, нарезанные соломкой, заливают соусом и доводят до кипения.

При отпуске кальмары гарнируют, посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (1-3 г нетто на порцию).

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный (рец.№692,696.).

Соусы — томатный, сметанный.

Оформление отчета и сдача работы

1. Рыбу по- русски отпустить на порционной сковороде или тарелке; тефтели - на порционном металлическом блюде; рыбу жареную и кальмары подать на рыбных тарелках.

Требования к качеству изделий

Внешний вид	Цвет	Вкус и запах
Рыба, жаренная с гречневой кашей и сметанным соусом		
На поверхности изделия румяная корочка	Золотисто-коричневый	Свойственный жаренной рыбе, гречневой каше и сметанному соусу
Рыба жаренная по русски		
На поверхности изделия румяная нежная корочка	Золотисто коричневый	Свойственные припущенной рыбе и картофелю в белом соусе
Тефтели рыбные		
Политы соусом, пюре уложено горкой политое маслом	Светло - коричневый	Аромат припущенной рыбы и томатного соуса
Кальмары в томатном или сметанном соусе		
Нарезаны соломкой, политы соусом, сверху посыпаны зеленью	Кремовый	Свойственный морепродуктам и соусу

Занятие №9. Приготовление блюд из отварного и тушеного мяса.

Задание для лабораторного занятия.

Приготовить: 1. Мясо отварное. 2. Жаркое с грибами по- русски. 3.

Гуляш.

Задание для самостоятельной работы студентов: В отчете представить: 1. Продолжительность тепловой обработки мяса. 2. Изменение массы мяса при варке и сравнить со Сборником рецептов. 3. Продолжительность тушения гуляша. 4. Выход готовых блюд: фактический и по Сборнику рецептов.

Инструменты, инвентарь и посуда. Кастрюли вместимостью 0,5, 1л; горшок керамический вместимостью 0,5 л; сковороды чугунные; ножи поварские; веселки; ложки; вилки; сито; марля; блюдо; баранчики; шумовки.

Оборудование: плиты электрические, весы настольные.

Мясо отварное №532. Из мяса и мясных продуктов приготавливают разнообразный ассортимент отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных вторых блюд. Температура вторых мясных блюд в момент подачи должна составлять 60-65°C.

Норма расхода соли, специй, а также зелени на оформление блюда в рецептурах не указана. На каждое блюдо следует предусматривать соли 4 г, зелени (лук, петрушка, укроп) — 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности — перца 0,05 г и лаврового листа — 0.02 г.

Все виды мяса, предназначенные для варки, нарезают кусками массой не более 2 кг.

Подготовленное мясо закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды) и варят при слабом кипении. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой. Для улучшения вкуса и аромата вареного мяса в бульон при варке добавляют коренья и репчатый лук. Соль и специи кладут в бульон за 15-20 мин до готовности мяса, лавровый лист — за 5 мин. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при

этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 50-60°C в закрытой посуде. Отварные мясные продукты отпускают с различными соусами, для приготовления которых используют бульон, полученный при их варке. Вместо соуса мясо можно поливать бульоном (20-25 г на порцию) или жиром.

На гарнир к отварным мясopодуктам рекомендуется подавать отварные или припущенные овощи, картофельное пюре, тушеную капусту, а также припущенный рис и другие рассыпчатые каши.

Гарнир №679,692, 694,700,702,704. Соус № 579,762,779,802

Мясо жаренное крупным куском № 542. Для приготовления жареных блюд используют говядину (вырезку, толстый и тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части), баранину, козлятину, свинину и телятину (все части туши, кроме шейной части), а также субпродукты, некоторые колбасные изделия.

Для жаренья мясо подготавливают в виде крупных (массой 1-2 кг), порционных (массой 40-270 г) и мелких (массой 10-40 г) кусков.

Существуют следующие способы панирования порционных полуфабрикатов из мяса и субпродуктов: панирование в муке; смачивание в льезоне и затем панирование в сухарях: панирование в муке с последующим смачиванием в льезоне и панированием в сухарях.

Подготовленные крупные куски мяса посыпают солью и перцем, укладывают на разогретый противень или сковороду с жиром так, чтобы куски не соприкасались друг с другом, обжаривают на плите или ставят в

жарочный шкаф, нагретый до 200-250°C. При этих условиях на поверхности быстро образуется поджаристая корочка, после чего мясо дожаривают при температуре не выше 150°C, периодически поливая жиром и соком

Непанированные порционные куски мяса жарят на плите или в специальной аппаратуре, посыпают их солью и перцем, кладут на сковороду или противень с жиром, нагретым до 150-180°C, и жарят до образования поджаристой корочки с обеих сторон.

Говядину жареную (с. 246) нарезают по 2-3 куса на порцию,

При отпуске мясо гарнируют и поливают мясным соком.

Гарниры — каши рассыпчатые, рис припущенный, бобовые отварные, горох или фасоль отварные с томатом и луком, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель в молоке, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), овощи в молочном соусе капуста тушеная, сложные гарниры.

Гуляш №591. Мясо тушат крупными (массой до 2 кг), порционными и мелкими кусками. Для некоторых блюд перед обжариванием куски мяса шпигуют кореньями, чесноком и шпиком. Подготовленное мясо посыпают солью, перцем и обжаривают на плите или в жарочном шкафу до образования корочки. Овощи, входящие в состав соуса, обжаривают отдельно или вместе с мясом, добавляя их после того, как мясо слегка обжарится.

Обжаренное мясо и овощи заливают бульоном или водой так, чтобы порционные и мелкие куски были покрыты полностью, а крупные — наполовину (60-150 г жидкости на порцию). Для улучшения вкуса и аромата мяса во время тушения добавляют пряности (чаще всего кладут перец горошком и лавровый лист, иногда — гвоздику, кориандр, бадьян, майоран,

тмин и др.), а также ароматические корни (пастернак, петрушка, сельдерей) и репчатый лук. Пряности, зелень петрушки и сельдерея, связанную в пучок (букет), добавляют за 15-20 мин до окончания тушения.

На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, перец, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. В гуляш из говядины можно добавить чеснок (0.8 г нетто на порцию). Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию).

Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, овощи, припущенные с жиром, капуста тушеная, свекла тушеная.

Оформление отчета и сдача работы. На блюдо положить два куска *отварного мяса*, сбоку - картофель отварной. Соус сметанный с хреном лучше подать отдельно в соуснике.

Мясо жаренное куском разрезать на порции, подать на блюде сверху полить соком от мяса.

Гуляш (мясо вместе с соусом) положить в баранчик, а сбоку - картофельное пюре.

Требования к качеству блюд

Внешний вид	Цвет	Вкус и запах
Мясо отварное		
На блюдо уложены два куска мяса, нарезанные поперек волокон. Картофель уложен сбоку и не деформирован. Соус	Мяса - серый, соуса - сероватобелый	Свойственный вареному мясу с привкусом и запахом картофеля, острый от соуса

подан отдельно в соуснике		
Мясо жаренное крупным куском		
Мясо порционно выложено на блюдо сверху полито мясным соком, гарнир укладывают сбоку	Корочка золотисто-коричневая, на разрезе серый	Свойственный жаренному мясу со специями
Гуляш		
Кусочки мяса вместе с соусом уложены в баранчик, сбоку — картофельное пюре	Коричневатый	Тушеного мяса с привкусом и запахом пассерованного лука и специй

Занятие №10. Приготовление блюд из рубленного мяса и жаренного мяса

Задание для лабораторного занятия.

Приготовить: 1. Бифштекс рубленный. 2. Шницель натуральный. 3. Антрекот. 4. Бефстроганов. 5. Тефтели. Можно приготовить другие блюда на усмотрение преподавателя.

Задание для самостоятельной работы студентов. В отчете представить: 1. Продолжительность тепловой кулинарной обработки блюд. 2. Потери массы при жарке антрекота и бифштекса и сравнить их со Сборником рецептов. 3. Выход готовых блюд и сравнить его со Сборником рецептов. 4. Технологическую схему приготовления тефтелей.

Инструменты, инвентарь и посуда. Кастрюли вместимостью 0,5, 1 л; сковороды; ножи поварские; мясорубка; веселка; сито; таяпка; ложки; дуршлаг; баранчик; блюдо; вилка.

Оборудование: плиты электрические, весы настольные, мясорубка.

Из рубленного мяса, получаемого путем измельчения говядины, свинины,

баранины или телятины на мясорубке, приготавливают натуральные рубленые изделия без добавления хлеба (бифштексы, шницели, котлеты и др.) и с добавлением хлеба (котлеты, биточки, зразы, тефтели и др.).

Для приготовления натуральных рубленых изделий нарезанное на куски котлетное мясо соединяют с жиром-сырцом, измельчают на мясорубке, добавляют воду (или молоко), соль, перец, перемешивают, после чего формуют полуфабрикаты.

Для приготовления изделий с добавлением хлеба измельченное на мясорубке мясо соединяют с черствым пшеничным хлебом 1 -го или высшего сорта, предварительно замоченным в молоке или воде, добавляют соль, перец (иногда репчатый лук) и перемешивают. После повторного пропуска. Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском. Полуфабрикаты кладут на сковороду или противень с жиром, нагретым до температуры 150-160°C. и обжаривают 3-5 мин с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C (5-7 мин). Готовые рубленые изделия должны быть полностью прожарены: температура в центре для натуральных рубленых изделий должна быть не ниже 85°C, для изделий из котлетной массы — не ниже 90°C. Органолептическими признаками готовности изделий из рубленого мяса являются выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе отпуске натуральные рубленые изделия поливают жиром или мясным соком, изделия из котлетной массы — жиром или соусом. На гарнир отпускают картофель жареный, картофель отварной, картофельное пюре, овощи отварные или тушеные, макаронные изделия отварные, каши рассыпчатые и др.

Бифштекс рубленный №548. Порционные куски толщиной 20-30 мм, нарезанные из утолщенной части зачищенной вырезки, слегка отбивают,

посыпают солью и перцем и жарят на сковороде с жиром, нагретым до 150-180°C, до образования с обеих сторон поджаристой корочки. Продолжительность тепловой обработки составляет около 15 мин.

Отпускают бифштекс с гарниром и строганым хреном (I и II колонки), поливают мясным соком и кладут на него кусочек зеленого маета (I колонка). При отсутствии свежего хрена к бифштексу отдельно можно подать соус хрен промышленного производства (30 г).

Гарниры — картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, тыква, кабачки, баклажаны жареные, сложные гарниры.

Шницель натуральный №607. Подготовленный фарш (с. 274) разделявают в виде изделий плоскоовальной формы, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят. При отпуске шницель гарнируют и поливают жиром (I и II кол.). Можно отпускать с жиром и по III кол.

Гарниры — каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром овощи, припущенные с жиром, помидоры жареные, тыква, кабачки, баклажаны жареные, сложные гарниры.

Тефтели №618. В котлетную массу добавляют измельченный пассерованный репчатый лук (можно добавлять зеленый лук), перемешивают и формууют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1 -2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды, и тушат 8-10 мин. Отпускают тефтели с гарниром и соусом, в котором они тушились.

Соусы — красный основной, красный с кореньями (для тефтелей),

томатный, сметанный с томатом (рец.№ 759,768,783,799).

Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром (рец№ 679,682,692,694,700).

Антрекот №558. Антрекот нарезают из толстого или тонкого края по одному куску на порцию толщиной 15-20 мм, отбивают, посыпают солью и перцем и жарят основным способом. Отпускают антрекот с гарниром и строганым хреном, поливают мясным соком и кладут на него кусочек зеленого масла. При отсутствии свежего хрена к антрекоту отдельно можно подать соус хрен промышленного производства (30 г).

Гарниры — картофель в молоке, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, кабачки или тыква, тушеные в сметане, сложные гарниры (№. 696,695,697,713,733).

Бефстроганов.№ 561. Нарезанное широкими кусками мясо отбивают до толщины 5-8 мм и нарезают брусочками длиной 30-40 мм массой по 5-7 г. Полученные кусочки кладут ровным тонким слоем на сковороду с жиром, разогретым до температуры 150-180°C, посыпают солью и перцем и жарят, непрерывно помешивая, в течение 3-4 мин. Из пассерованной без жира муки, сметаны, соуса Южного согласно рецептуре приготавливают соус. В соус кладут пассерованный лук, заливают им обжаренное мясо и доводят до кипения. Соус Южный можно исключить, соответственно увеличив закладку сметаны. Отпускают бефстроганов вместе с соусом, гарнир подают отдельно (по III колонке допускается совместная подача).

Оформление отчета и сдача отчета.

Антрекот уложить на овальное блюдо, сбоку разместить картофель в

молоке и строганный хрен. Мясо полить мясным соком и положить на него кусочек зеленого масла.

Бефстроганов подать в баранчике вместе с соусом, а картофель жареный подать отдельно. **Бифштекс рубленый, шницель натуральный** положить на блюдо, полить соком, а сбоку уложить отварной картофель.

Тефтели подавать с соусом, в котором они тушились, гарнир - горкой уложенный рассыпчатый рис.

Все блюда посыпать и украсить зеленью.

Требования к качеству блюд

Внешний вид	Цвет	Вкус и запах
Бифштекс рубленый		
Равномерно обжаренный, бифштекс округло-приплюснутой формы полит соком и уложен на блюдо, сбоку отварной картофель	Поверхности - коричневый, на разрезе - серый с кубиками шпика	Свойственный жаренному мясу, в меру соленый
Шницель натуральный		
Овально-плоская форма, поверхность покрыта золотистой корочкой, сбоку гарнир посыпан зеленью.	Светло-золотистый на срезе серый	В меру соленый, корочка хрустящая, аромат мяса, не допускается подгоревший и сильно обсыпавшейся панировкой
Антрекот		
Кусок мяса овально-продолговатой формы, поверхность с равномерно поджаренной корочкой с ровными	Серовато-коричневый	Жареного мяса

краями. Сбоку мяса строганный хрен, картофель в молоке, на мясе ломтик зеленого мала		
Бефстроганов		
В баранчике уложены горкой равномерно об- жаренные брусочки мяса с луком, залитые сме- танным соусом. Равно- мерно обжаренные бру- сочки картофеля уложены отдельно или рядом с мясом	Мяса - серовато- коричневый, соуса - розоватый	Жареного мяса с прив- кусом сметаны, пассе- рованного лука и соуса «Южного»
	Тефтели	
Изделия в форме шариков одинакового размера в томатном соусе уложены в баранчик, сбоку - рис отварной	Тефтелей – коричневатый, соуса – оранжево-красный	Свойственный свеже- приготовленным изде- лиям из котлетной массы с привкусом лука и томата

Занятие №11. Приготовление блюд из отварной, припущенной и рубленой птицы

Задание для лабораторного занятия.

Приготовить: 1. Котлета натуральная из филе птицы под соусом паровым с грибами. 2. Биточки рубленые из птицы.

Задание для самостоятельной работы студентов. В отчёте представить;
1. Выход тушки, подготовленной к кулинарной обработке. 2. Продолжительность тепловой кулинарной обработки изделий из птицы. 3. Изменении массы кур при варке и биточков рубленых при припускании и

сравнить потери массы со сборником рецептур. 4 Технологическую схему приготовления биточков рубленых

Инструменты, инвентарь и посуда. Кастрюли вместимостью 0,5, 1л; сотейник, сковорода, поварские ножи, сито, ложки, вилки, баранчики, блюда, дуршлаг.

Оборудование: плиты электрические, весы напольные, мясорубка.

Котлета натуральная из филе птицы. №640. Филе птицы или дичи зачищают. Для этого отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большое филе) Из малого филе удаляют сухожилия, а из большого — остаток ключицы. Зачищенное большое филе смачивают холодной водой, кладут на доску и острым влажным ножом срезают с него поверхностную пленку. Большое филе надрезают с внутренней стороны в продольном направлении, слегка разворачивают, перерезают в двух-трех местах сухожилия и вкладывают в надрез малое филе, которое покрывают развернутой частью большого филе.

Подготовленные котлеты кладут в посуду с растопленным сливочным маслом, добавляют соль, лимонную кислоту, заливают наполовину бульоном и припускают под крышкой 12-15 мин. Грибы готовят, как указано в рец. № 638.

При отпуске котлету кладут на гренок, сверху укладывают нарезанные ломтиками грибы и поливают соусом паровым или белым с яйцом, которые готовят на бульоне, полученном после припускания котлет.

Гарниры — рис отварной или припущенный, картофель отварной, овощи отварные с жиром.

Биточки рубленые из птицы №670. Готовят котлетную массу так же,

как в рец. № 667. Затем ее порционируют, придают форму кружков толщиной 1 см, на середину кладут мелко рубленные вареные грибы, края кружков соединяют, панируют, формуют в виде биточков и жарят с обеих сторон.

При отпуске гарнируют и поливают маслом. Отпускают по 1 -3 шт. на порцию.

Гарниры — картофель в молоке, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), сложный гарнир. По первой колонке вместо молока можно использовать сливки.

Оформление отчета и сдача работы. На блюдо положить гренки, на него – котлету натуральную с грибами и полить соусом паровым или соусом с яйцом. Биточки рубленные положить на тарелку (баранчик), сбоку положить картофельное пюре. Биточки полить соусом.

Требования к качеству блюд

Внешний вид	Цвет	Вкус и запах
Котлеты натуральные из филе птицы		
Котлета уложена на гренки и полита соусом, сбоку - гарнир	Котлеты – серовато-белый, Соуса – желтовато – кремовый	Свойственный вареной курице с привкусом и запахом соуса
Биточки рубленные из птицы		
Изделия округло – приплюснутой формы, политые соусом, гарнир картофельное пюре	От кремового до светло-серого	Свойственный припущенному куриному мясу

Занятие №12. Приготовление блюд из жаренной и тушеной птицы

Задание для лабораторного занятия.

Приготовить: 1. Котлету по-киевски. 2. Сациви. 3. Рагу из птицы. 4. Птица жаренная во фритюре.

Задание для самостоятельной работы студентов. В отчете представить: 1. Выход филе при разделке тушек кур. 2. Сохранность массы изделий при тепловой обработке в сравнении с данными Сборника рецептов. 3. Технологическую схему приготовления блюда «птица жареная во фритюре».

Инструменты, инвентарь и посуда. Кастрюли вместимостью 0,5, 1 л; сотейник; поварские ножи; сито; ложки; вилки; баранчики; блюда; тяпки; дуршлаг.

Оборудование: плиты электрические, весы настольные, фритюрница.

Сациви из курицы или индейки №641. Подготовленную тушку курицы или индейки отваривают до полуготовности, жарят в жарочном шкафу и рубят на порционные куски (по 2 кусочка — филе и окорочок — на порцию).

Для соуса: мелко нарезанный лук пассеруют на масле, добавляют муку' и разводят бульоном. Орехи измельчают, добавляют толченый чеснок, соль, шафран, перец, корицу, гвоздику, разводят небольшим количеством бульона и вводят эту массу в кипящий бульон с луком. Затем все протирают, добавляют прокипяченный уксус, хмели-сунели и варят в течение 5 мин. Яичные желтки растирают в небольшом количестве охлажденного до 50°C соуса сациви, затем постепенно вводят их в горячий соус при непрерывном помешивании.

Порционные куски птицы заливают горячим соусом сациви и охлаждают. Подают вместе с соусом в холодном виде.

Рагу из птицы №642. Подготовленные тушки птицы и кролика, нарубленные на куски по 40-50 г, или обработанные субпродукты птицы (мелкие — целиком, а крупные — разрубленные на 2-3 части) обжаривают

до образования поджаристой корочки. Затем подготовленные продукты заливают горячим бульоном или водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30-40 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус красный основной (рец. № 759), которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют обжаренные нарезанные кубиками картофель, морковь репу (предварительно бланшированную), петрушку, л\к и тушат 15-20 мин. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

Котлеты по- киевски № 659. Подготовленное филе кур (рец. № 640) фаршируют сливочным маслом, смачивают в яйцах, панируют дважды в белой панировке и жарят во фритюре 5-7 мин до образования поджаристой корочки. Доводят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске котлеты гарнируют и поливают сливочным маслом. Котлеты можно подавать на гренках (реп. № 1041).

Гарниры — горошек зеленый отварной; картофель, жаренный во фритюре; сложный гарнир.

Птица жаренная во фритюре № 664. Вареную птицу или кролика рубят на порционные куски, панируют в муке, смачивают в яйцах, панируют в белой панировке и жарят во фритюре.

При отпуске гарнируют и поливают сливочным маслом.

Гарниры — картофель, жаренный во фритюре; сложный гарнир.(№ 696,733,739).

Оформление отчета и сдача работы. На порционное блюдо положить картофель, жаренный во фритюре, зеленый горошек отварной, рядом гренки из пшеничного хлеба, на него уложить котлету, полить маслом.

На порционное блюдо «букетиками» уложить сложный гарнир, рядом

положить порционный кусок курицы, жареной во фритюре и полить маслом.

При отпуске рагу укладывают горкой вместе с соусом и гарниром.

Порционные куски птицы уложить на тарелки залить горячим соусом сациви и охладить. Подать вместе с соусом в холодном виде.

Требования к качеству блюд

Внешний вид	Цвет	Вкус и запах
Рагу из птицы		
Тушеное мясо птицы полито соусом и уложено горкой вместе с овощным гарниром	Мяса - коричневатокремовый, соуса - красновато-оранжевый, овощей - свойственный	Тушеного куриного мяса с привкусом красного основного соуса
Котлеты по-киевски		
Изделие сигарообразной формы с равномерно обжаренной поверхностью. Гарнир сложный, уложен «букетиками»	От золотистого до светло-коричневого, на разрезе - кремовый; внутри котлеты - растопленное сливочное масло	Свойственный жареному куриному мясу с привкусом жареных сухарей и сливочного масла
Птица жаренная во фритюре		
Порционный кусок птицы, покрытый белой панировкой, с равномерно обжаренной поверхностью. Гарнир сложный, уложен «букетиками».	От золотистого до светло-сероватокремовый	Свойственный отварному куриному мясу с привкусом жареных сухарей

Занятие № 13. Приготовление холодных блюд и закусок.

Приготовить и оформить: 1. Закрытые бутерброды. 2. Салат мясной. 3. Сельдь рубленая с гарниром. 4. Паштет из птицы и печени. 5. Рыба

заливная с гарниром. 6 Курица фаршированная (галантин).

Задание для самостоятельной работы студентов. Определить: 1. Выход готовых блюд. 2. Количество отходов при разделке курицы и рыбы. 3. Дать оценку качества приготовленных блюд. 4. Составить технологические схемы блюд.

Инструменты, инвентарь и посуда. Кастрюли вместимостью 2,1 и 0,5 л; миски; доски разделочные, ложки столовые; ножи средний поварской и коренчатый; салатники; лопатки металлические, формы для заливного, мелкие тарелки, блюдо для подачи фаршированной курицы, марля, нитки с иглой, шпагат, фужеры, подносы, салфетки.

Оборудование: плиты электрические, весы настольные, мясорубка с мелкой решеткой.

Закрытые бутерброды с мясными или с мясными гастрономическими продуктами №20. Закрытые бутерброды отличаются от открытых тем что их приготавливают с двумя ломтиками хлеба, на один из которых кладут какой-либо продукт и накрывают его другим.

Для закрытых бутербродов используют преимущественно мелкоштучный пшеничный хлеб (городские, школьные и другие булочки). Допускается использование батонов, а также формового пшеничного и ржаного хлеба.

Указанную в рецептурах норму хлеба 50 г можно увеличить до 100 г на порцию, соответственно увеличив выход бутерброда

Мелкоштучный хлеб разрезают вдоль на две половины так, чтобы они не распались.

Формовой хлеб и батон нарезают по два ломтика на бутерброд. Каждую половину булочки или ломтика хлеба намазывают маслом, если оно

предусмотрено рецептурой, и вкладывают подготовленный продукт.

Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30-40 мин до отпуска и хранят в холодильнике.

Салат мясной № 97. Вареные мясные продукты, картофель и свежие или соленые огурцы режут тонкими ломтиками, заправляют частью майонеза с добавлением соуса Южного; выкладывают горкой, оформляют яйцом, кусочками вареного мяса, крабами или салатом зеленым и оставшимся майонезом Соус Южный можно заменить таким же количеством майонеза. Вместо крабов можно использовать раковые шейки в том же количестве. Салат можно отпускать без крабов, соответственно уменьшив выход.

Сельдь рубленая с гарниром №131.

Сельдь предусмотрена разделанная на филе-мякоть, однако можно использовать и сельдь без головы и кожи с костями, изменив соответственно закладку сельди массой брутто.

Филе сельди (мякоть), яблоки, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом, репчатый лук нарезают, добавляют замоченный и отжатый белый хлеб и пропускают через мясорубку. В полученную массу добавляют масло, уксус и выбивают. При отпуске готовую массу формируют в виде сельди. Готовую массу, сформованную в виде сельди, посыпают рубленым яйцом и зеленым луком. Оформляют нарезанной вареной морковью и маслом. Гарнируют огурцами и помидорами, нарезанными кружочками или ломтиками, а также маслинами 5-10 г. порция.

Отпускают порциями по 50-100 г.

Паштет из птицы и печени №160. Для приготовления паштета нарезанные лук, морковь поджаривают с частью шпика до полу готовности,

добавляют нарезанную печень, специи, все жарят и пропускают два раза через мясорубку с частой решеткой, добавляют две трети нормы размягченного сливочного масла, молоко или бульон и тщательно вымешивают. Формуют в виде батона и оформляют маслом и рубленым яйцом. Вместо масла сливочного для паштета можно использовать куриный, утиный или гусиный жир.

Отдельно пропускают вареную мякоть птицы или дичи, выбивают ее с добавлением бульона, смешивают с печенью и оставшимся шпиком, нарезанным мелкими кубиками, и заправляют перцем.

Пресное сдобное тесто, приготовленное из муки, маргарина, сахара, яиц и сметаны, раскатывают в длинную полосу толщиной 5 мм, кладут на него паштет, закрывают такой же полосой теста и плотно соединяют края.

На поверхности изделия делают несколько проколов, смазывают яйцами и выпекают при температуре 220-240°C 10-12 мин. Готовое изделие охлаждают, образовавшиеся между тестом и фаршем пустоты заливают полу застывшим желе, приготовленным из бульона с добавлением желатина. Паштет в тесте можно готовить в специальных формах.

Мясной паштет готовят так же, как из птицы или дичи.

Отпускают паштет 30 -100 г на порцию.

Рыба заливная с гарниров № 138. Осетровую рыбу варят звеньями с кожей и хрящами, как указано в рец. № 474. Рыбу с костным скелетом разделяют на филе с кожей без реберных костей и готовят, как указано в рец. № 471.

На тонкий слой налитого в противень и застывшего желе укладывают порционные куски вареной или припущенной охлажденной рыбы так, чтобы между кусками рыбы оставались небольшие промежутки. Каждую порцию

рыбы украшают зеленью петрушки, дольками лимона и вареной карбованной моркови. Затем украшения закрепляют охлажденным желе, приготовленным на рыбном бульоне, и дают застыть. После этого рыбу заливают оставшимся желе, чтобы слой его над куском рыбы был 0,5-0,8 см. При отпуске заливную рыбу нарезают на порции, оставляя вокруг каждого куска слой желе. Подают заливную рыбу с соусом хрен, с овощным гарниром или без него, а также можно без соуса и гарнира.

Курица фаршированная (галантин) № 157. На обработанной тушке курицы делают продольный надрез вдоль позвоночника и срезают целиком кожу, оставляя слой мякоти толщиной до 1 см. Из остальной мякоти приготавливают фарш. Мякоть с добавлением свинины пропускают через мясорубку два-три раза, затем через протирочную машину в несколько приемов добавляют сырые яйца, молоко и выбивают. В фарш кладут нарезанный мелкими кубиками шпик, фисташки или зеленый горошек, соль, перец, мускатный орех и перемешивают. Полученным фаршем наполняют кожу, зашивают разрез и придают изделию форму целой тушки, завертывают ее в салфетку или пергамент, перевязывают шпагатом и варят в бульоне при слабом кипении 1-1,5 ч. Готовую курицу охлаждают в бульоне, кладут под легкий пресс и ставят в холодильник для придания формы.

При отпуске курицу режут по 1-2 куска на порцию, гарнируют, соус подают отдельно. Гарнир № 822, 824, 826. Соус № 742, 743, 744, 745.

Требования к качеству изделий

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах	Вкус
Салат мясной				
Салат уложен,	Характерный	Картофеля и мяса - мягкая. огурцов - хрустящая, салата	Соответствует входящим	Острый. умеренно соленый, свойственный

горкой, украшен сверху мясом и яйцом, крабами и салатом зеленым	для входящих в состав салата компонентов	— сочная	компонента м. без посторонних запахов	входящим в состав компонентам. без посторонних привкусов
Сельдь рубленая с гарниром				
Уложена массой в виде сельди, сверху рубленые яйца, гарнир свежие овощи	Серый	кашеобразная	Сельди, растительно го масла, овощей	Свойственный сельди
Паштет из мяса и печени				
Сформован в виде батона. конуса или пирамиды, поверхность украшена сливочным маслом и яйцом	Серо-коричневый	Мягкая, пластичная	Свойственный жареной печени с ароматом специй	Свойственный жареной печени. в меру соленый. с привкусом овощей, масла и яйца
Рыба заливная с гарниром				
Заливное в виде фигурных формочек с порционными оформленными кусками рыбы	Желе прозрачное. филе рыбы белое, остальных компонентов - свойственный	Мягкая, сочная	Вареной рыбы с запахом специй и лимона	Вареной рыбы. в меру соленый с привкусом рыбного желе. лимона. моркови и зелени
Курица фаршированная (галантин)				
Фаршированная курица в виде целой тушки. На разрезе - хорошо измельченный фарш с вкраплениями зеленого горошка и кубиков шпика	Поверхности — светло-серый. на разрезе - серый фарш. прозрачный шпик и зеленый горошек	Мягкая, сочная	Свойственный вареному мясу курицы с ароматом специй	Свойственный вареному мясу курицы с привкусом свинины. шпика и зеленого горошка. В меру соленый и острый

Занятие №14 Приготовление холодных и горячих сладких блюд.

Задание для лабораторного занятия.

Приготовить: 1. Желе из плодов и ягод. 2. Самбук абрикосовый. 3. Мусс яблочный на манной крупе. 4. Крем ванильный из сметаны. 5. Суфле ванильное. 6. Пудинг. 7. Яблоки в тесте жареные. 8. Яблоки в слойке.

Задание для самостоятельной работы студентов. Определить: 1. Изменение массы желатина при набухании. 2. Продолжительность взбивания мусса, самбука, увеличение объема. 3. Продолжительность застывания желе или крема. 4. Продолжительность выпечки яблок в слойке. 5. Продолжительность запекания пудинга. 6. Изменение массы суфле при тепловой обработке. 7. Выход готового блюда «яблоки в тесте жареные». 8. Составить технологические схемы блюд.

Инструменты, инвентарь, посуда, приборы. Кастрюли вместимостью 3, 2, 1 и 0,5 л; веселка, дуршлаг; сито; формочки, креманки; вазы, столовые ложки, ножи, миски, стаканы, лоток алюминиевый, кисточки для смазывания, листы кондитерские, скалка, десертные тарелки, блюдо овальное.

Оборудование: плиты электрические, весы настольные, шкаф холодильный, миксер, шкаф пекарский, фритюрница.

В состав сладких блюд включены свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды, компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, кремы, суфле, пудинги и др.

Для их приготовления используют сахар, плоды, ягоды, орехи, различные плодово-ягодные соки, экстракты, сиропы, а также яйца, молоко, сливки, мучные и крупяные продукты.

Ароматизирующими и вкусовыми веществами сладких блюд являются ванилин, корица, цедра плодов цитрусовых, кислота лимонная, кофе, какао, вино и т.д.

В качестве желирующих веществ, для приготовления киселей, желе, кремов употребляют желатин, крахмал картофельный и реже кукурузный (маисовый).

Желе из плодов или ягод №890. Из перебранных и промытых ягод отжимают сок и хранят его на холоде. Оставшуюся мякоть заливают горячей водой и варят 5-8 мин. Отвар процеживают, добавляют сахар, нагревают до кипения, удаляют с поверхности сиропа пену, затем добавляют подготовленный желатин, размешивают его до полного растворения, вновь доводят до кипения, процеживают.

В подготовленный сироп с желатином добавляют ягодный сок, разливают в порционные формочки и оставляют на холоде при температуре от 0 до 8°C в течение 1,5-2 ч для застывания. Перед отпуском формочку с желе (на 2/3 объема) погружают на несколько секунд в горячую воду, слегка встряхивают и выкладывают желе в креманку или вазочку.

Желе, муссы и самбуки отпускают по 100-150 г на порцию с соусом, сиропом плодовым или ягодным натуральным (по 20 г на порцию) или со взбитыми сливками (20-30 г на порцию) или подают кипяченое холодное молоко (100-150 г на порцию).

Желе должно быть прозрачным. Если оно получилось мутным, его осветляют яичным белком (24 г на 1000 г желе). Для этого белок, смешанный с равным количеством холодной воды, вливают в сироп и проваривают в течение 8-10 мин при слабом кипении. Осветленный сироп процеживают.

Мусс яблочный на манной крупе №902. Яблоки после удаления семенных гнезд нарезают и варят. Отвар процеживают, яблоки протирают, смешивают с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную и доводят до кипения. Затем тонкой струйкой вводят просеянную крупу манную и варят, помешивая, 15-20 мин. Смесь охлаждают до 40°C и взбивают до образования густой пенообразной массы, которую разливают в формы и охлаждают. Перед отпуском форму с муссом на 2/3 объема опускают на несколько секунд в теплую воду. Мусс нарезают на порции, выкладывают в креманку или вазочку и поливают соусом или сиропом плодовым, или ягодным натуральным из расчета 20 г на порцию.

Самбук абрикосовый №905. Из абрикосов удаляют косточки, заливают горячей водой, варят до размягчения плодов, протирают. Курагу предварительно замачивают, затем также варят и протирают. В пюре добавляют сахар, яичный белок, кислоту лимонную и взбивают на холоде до появления пышной массы. Подготовленный желатин ставят на водяной бане, перемешивая, дают ему полностью раствориться и процеживают, затем вливают тонкой струйкой во взбитую массу при непрерывном и быстром перемешивании венчиком. Массу разливают в формы и охлаждают при температуре от 0 до 8°C.

При отпуске самбук поливают соусом абрикосовым (рец. № 838).

Крем ванильный из сметаны №809. Кремы готовят из густых (содержащих не менее 35% жира) сливок или сметаны 36%-ной жирности с добавлением яиц, молока, сахара, пюре плодового или ягодного и желатина, а также различных вкусовых и ароматических продуктов.

Охлажденные сливки или сметану взбивают в пышную густую пену, добавляют яично-молочную смесь, в которую вводят ванилин, миндаль или другие вкусовые и ароматические продукты, и подготовленный, доведенный до кипения желатин. Крем разливают в формочки или порционную посуду и охлаждают. При подаче его выкладывают в вазочки по 75, 100 и 125 г на порцию. Подают крем с сиропами, соусами, соками и т.д. Поливают соусом абрикосовым (рец. № 838) или соусом земляничным, или малиновым, или вишневым (рец. № 837) — 30 г на порцию.

Можно готовить кремы и без яично-молочной смеси.

Горячие сладкие блюда.

Воздушный пирог (суфле), пудинги и гренки — сладкие горячие блюда. Взбитые белки — основа для всех видов суфле и пудингов. Они придают изделиям необходимую пышность и пористость.

Взбивать белки для этих блюд необходимо особенно тщательно. Для этого аккуратно отделяют белок от желтка (в присутствии желтка белки плохо взбиваются). Яичные белки охлаждают и взбивают в густую пену сначала

медленно, а затем темп взбивания все время ускоряют. Соединяют белки с другими продуктами осторожно, помешивая их сверху вниз, чтобы белки не осели.

Суфле ванильное № 915. Яичные белки охлаждают и взбивают в густую пену. Желтки растирают с сахаром, добавляют муку, ванилин (для суфле ванильного), растертый шоколад или какао-порошок (для суфле шоколадного), измельченный и поджаренный с сахаром миндаль (для суфле орехового), разводят горячим молоком и, непрерывно помешивая, проваривают смесь до загустения. Горячую смесь вливают тонкой струей при быстром помешивании в белки взбитые. Затем приготовленную массу выкладывают на порционную сковороду, смазанную маслом, и выпекают в жарочном шкафу в течение 12-15 мин.

Отпускают суфле горячим тотчас же после выпечки на той же сковороде, посыпав рафинадной пудрой.

Кипяченое холодное молоко или сливки подают в молочнике.

Пудинг сахарный № 917. Яичные желтки растирают с сахаром, разводят холодным молоком: этой смесью заливают ванильные сухари, разломанные на мелкие кусочки, и оставляют на 15 мин для набухания. Когда сухари набухнут, добавляют перебранный и промытый изюм, цукаты, а затем аккуратно вводят взбитые в пену белки. После этого массу перемешивают и раскладывают в смазанные маслом формочки и выпекают в жарочном шкафу.

Пудинг можно варить на пару. Формы, посыпанные сахаром, заполняют на 2/3 объема подготовленной массой и варят.

Пудинг поливают соусом абрикосовым и подают горячим. Пудинг можно подать и в холодном виде с молоком или киселем (200 г на порцию).

Яблоки в тесте жаренные № 924. Яблоки с удаленным семенным гнездом и без кожицы нарезают кружочками толщиной 0,5 см и посыпают сахаром. Готовят тесто: в желтки, отделенные от белков, кладут сахар, соль,

сметану, муку, тщательно перемешивают и разводят молоком. Белки взбивают в густую пену и осторожно вводят в тесто. Кружочки яблок при помощи поварской иглы погружают в тесто, а затем быстро перекладывают в разогретый жир до образования золотистой корочки.

Яблоки жареные кладут на тарелку и посыпают рафинадной пудрой Соус абрикосовый или яблочный подают в соуснике.

Яблоки в слойке № 925. Тесто слоеное раскатывают в пласт толщиной 0,5 см,резают на куски квадратной формы такого размера, чтобы в каждый из них можно было завернуть яблоко.

Подготовленные яблоки (с удаленным семенным гнездом и очищенные от кожицы) кладут на тесто, заполняют образовавшееся углубление сахаром, завертывают в тесто конвертом, смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу. При подаче посыпают рафинадной пудрой.

Требования к качеству изделий

Внешний вид	Цвет	Вкус и запах
Желе из плодов и ягод		
Сохраняет форму целиком и на изломе без полтеков. Однородная, прозрачная, студнеобразная масса с рисунком из плодов или ягод	Свойственный плодам или ягодам, желе - прозрачный	Кисловато-сладкий с ароматом, свойственным Плодам или ягодам
Самбук абрикосовый		
Пышная, непрозрачная, взбитая масса хорошо сохраняющая форму	Янтарно-оранжевый, свойственный использованной кураге	Кисловато-сладкий с ароматом, свойственным кураге
Мусс яблочный		
Непрозрачный, пышный, однородный, без комков, не расслаивающийся, поверхность блестящая	Кремово-белый	Кисло-сладкий свойственный яблокам с привкусом манной каши
Крем ванильный из сливок или сметаны		
Форма сохраняется. Масса пышная, пористая и упругая, без полтеков, поверхность и срезы блестящие	Молочно-белый	Сладкий, с привкусом сметаны и ароматом ванилина
Пудинг сахарный		
Изделие имеет форму усеченного конуса. В массу	Желтовато-коричневый от сдобных сухарей и яиц	Сладкий с привкусом и запахом яиц, изюма, су-

вкраплен изюм		харей и ванилина
Суфле ванильное		
Изделие с пышным мякишем. посыпано сахарной пудрой. Молоко подано отдельно	Поверхности - золотистокоричневый. мякиша - желтоватый.	Сладкий. нежный с привкусом яиц. молока и запахом ванилина
Яблоки жареные в тесте		
Кольца золотистого цвета посыпанные сахарной пудрой	Поверхности- золотистокоричневый, яблочкремовый	Сладкий. свойственный яблокам с привкусом и запахом сдобного теста-кляр и жира
Яблоки в слойке		
Оболочка яблок из слоеного теста посыпана сахарной пудрой	Поверхности - золотистокоричневый, яблочкремовый	Кисло-сладкий. свойственный печеным яблокам и слоеному тесту

Занятие №15. Приготовление мучных блюд.

Задание для лабораторного занятия. Приготовить: 1. Пельмени мясные запеченные в сметане. 2. Манты с бараниной. 3. Вареники с творогом . 4. Блинчики с мясом.

Задание для самостоятельной работы студентов. Определить: 1. Продолжительность варки мантов. 2. Выход мантов, пельменей и вареников после тепловой обработки. 4. Выход чебуреков после жарки. 5. Составить технологические схемы блюд.

Инструменты, инвентарь и посуда. Большие миски для замеса теста, миски малые для приготовления фаршей, пленка полиэтиленовая, сита для просеивания и протираания творога, скалки, доски, горшочки керамические для запекания, ложки столовые, кастрюли вместимостью 2 л; пароварка, ножи поварские; дуршлаг, лоток алюминиевый, мелкие тарелки.

Оборудование: плита электрическая, шкаф жарочный, фритюрница, весы настольные, мясорубка.

Пельмени запечённые в сметане № 1036.

Тесто - Муку засыпают в тестомесильную машину, добавляют нагретую до 30-35°C воду, яйца, соль и замешивают тесто до тех пор. пока оно не приобретет однородную консистенцию. Подготовленное тесто выдерживают

30-40 мин для набухания клейковины и придания тесту эластичности, после чего используют для приготовления пельменей.

Фарш - Для фарша котлетное мясо и лук измельчают на мясорубке, добавляю г соль, сахар, перец и холодную воду. затем все тщательно перемешивают.

Для пельменей со свининой и свежей капустой к измельченной свинине с луком добавляют мелко нарезанную белокочанную капусту, соль, перец, воду.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5-2 мм. Край раскатанного пласта шириной 5-6 см смазывают яйцами.

На середину смазанной полосы, вдоль нее, кладут рядами шарики фарша массой 7-8 г на расстоянии 3-4 см один от другого. Затем края смазанной полосы теста приподнимают, накрывают им фарш, после чего вырезают пельмени специальным приспособлением или формочкой с заостренными краями и с затупленным ободком (для зажима). Масса одной штуки должна быть 12-13 г. Оставшиеся обрезки теста без фарша используют при повторной раскатке. Сформованные пельмени укладывают в один ряд на обсыпанные мукой деревянные лотки и до варки хранят при температуре ниже 0°C.

Подготовленные пельмени опускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л воды и 20 г соли), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении 5-7 мин. Когда пельмени всплывут на поверхность, их осторожно вынимают широкой шумовкой с крупными отверстиями или дуршлагом и порционируют по 14-15 шт. на порцию.

Пельмени рекомендуется отваривать по мере спроса небольшими партиями в широкой посуде. Использование вставной решетки с крупными отверстиями дает возможность одновременно извлечь из воды все сваренные пельмени и сохранить их форму. Далее пельмени укладываем на сковороду и заливаем сметаной посыпаем сыром и запекаем в жарочном шкафу.

Пельмени при отпуске поливают маслом, сметаной или уксусом или

поливают маслом и посыпают тертым сыром Пельмени можно посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки (3-4 г нетто на порцию). Расход масла на поливку пельменей может быть увеличен до 15 г, а сметаны — до 40 г.

Манты с бараниной № 1037. Из муки, воды и соли замешивают крутое тесто (влажность 39%), накрывают влажной тканью и выдерживают в течение 40-60 мин.

Готовое тесто закатывают тонкими жгутами, делят их на кусочки массой 19-20 г и раскатывают на круглые лепешки с утонченными краями. На середину лепешек укладывают фарш и края защипывают посередине, придавая изделию круглую или овальную форму.

Для фарша баранину нарезают мелкими кубиками, смешивают с мелко рубленным репчатым луком, добавляют соль, перец, холодную воду и все перемешивают

Манты укладывают на смазанную жиром решетку, вставляемую в специальный котел (каскан), и варят на пару в течение 30 мин.

Отпускают по 5 шт на порцию (1 шт. — 60 г) с уксусом и красным перцем или без уксуса, соответственно уменьшив выход

При использовании нежирного мяса баранины необходимо добавить жир-сырец курдючный (10 г на порцию), при этом соответственно уменьшив норму мяса.

Вареники с творогом № 1040. В муку добавляют нагретое до 30-35°C молоко или воду. Затем вводят яйца, соль, сахар и замешивают тесто, до тех пор пока оно не приобретет однородную консистенцию. Перед формовкой тесто выдерживают 30-40 мин.

Вареники формуют, так же как и пельмени (с. 415) но более крупных размеров (на 10-11 г теста 12-13 г фарша на 1 шт.). Вареники опускают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении 5-7 мин.

При отпуске вареники (7-8 шт. на порцию) поливают маслом или

сметаной, или маслом и сметаной. Вареники с фруктовым фаршем отпускают со сметаной.

Блинчики с мясным, ливерным, творожным или яблочным фаршем. № 1044. Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют холодное молоко (50% нормы), всыпают муку и взбивают до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко. Готовое жидкое тесто (влажность 66° о) процеживают. Блинчики выпекают на смазанных жиром и разогретых сковородах диаметром 24-26 см.

Налитое тесто поворачиванием сковороды распределяют ровным слоем по всей поверхности и обжаривают с одной стороны, после чего блинчики снимают и охлаждают.

На поджаренную сторону блинчика кладут фарш, завертывают в виде прямоугольных плоских пирожков обжаривают с обеих сторон на разогретых с жиром противнях или сковородах до образования румяной корочки и ставят в жарочный шкаф на 5-6 мин.

Отпускают блинчики по 2 шт. на порцию. При отпуске блинчики с мясным или ливерным фаршем поливают растопленным маслом. Блинчики с яблочным фаршем, джемом, повидлом, вареньем отпускают с рафинадной пудрой или со сметаной. Блинчики с творожным фаршем отпускают с маслом, рафинадной пудрой или сметаной.

Требования к качеству изделий

Внешний вид	Цвет	Вкус и запах
Пельмени запечённые в сметане		
Пельмени с хорошо заделанными краями. после варки и запекания сохраняют форму. Поверхность покрыта сметаной и расплавленным сыром	Поверхности желтый от расплавленного сыра.. пельменей кремово-белый, фарша на разрезе - серый	В меру соленый. свойственный мясным пельменям с привкусом и запахом сыра и сметаны
Манты с бараниной		

Изделия с хорошо залепанными краями. хорошо сохранившие форму. Поданы с вкусом и красным перцем. Мясо и лук нарезаны кубиком	Поверхности - кремово-белый, фарш - серый	В меру соленый. свойственный вареному мясу баранины и тесту с привкусом и запахом лука, перца и уксуса
Вареники с творогом		
Изделия с хорошо залепанными краями. хорошо сохранившие. Поданы со сметаной	Поверхности - кремово-белый, фарша - белый.	Сладковатокисловатый, с привкусом творога и сметаны. с запахом ванилина
Блинчики с мясом		
Изделия в виде прямоугольных плоских пирожков обжаренных до румяной корочки. Поданы со маслом	Золотисто-желтая корочка	Вкус свойственный блинам с мясом с привкусом сливочного масла

Занятие №15. Приготовление мучных кулинарных изделий

Задание для лабораторного занятия. Приготовить: 1. Безопарное и опарное дрожжевое сдобное тесто и выпечь из него: пирожки с капустой (масса 60 г); расстегаи закусочные с рыбой (масса 50 г) ватрушки с творогом. Пончики с сахарной пудрой. Кулебяку с мясом. Чай.

Задание для самостоятельной работы студентов. Определить: 1. Массу теста на изделие. 2. Массу разделанных изделий. 3. Продолжительность выпечки изделий. 4. Изменение массы изделий (упек %) при выпечке. 5. Изменение массы изделий при остывании и хранении (усушка %). Технологические карты приготовления дрожжевого теста и изделий из него.

Инструменты, инвентарь, посуда, приборы. Кастрюли вместимостью 5, 1 и 0,5 л; сковороды; сито; веселка; скалка; кисточки для смазки; кондитерские листы; ножи поварские; пирожковые тарелки; тарелки

глубокие и подставные, соусник, заварной чайник, чайник для кипятка, чашки чайные.

Оборудование: плита электрическая, шкаф пекарский, весы настольные, мясорубка.

Дрожжевое тесто готовят двумя способами — опарным и безопарным.

Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина), опарным — для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

Пирожки жаренные № 1024. Тесто дрожжевое для пирожков жареных готовится безопарным способом слабой консистенции. Инвентарь и оборудование смазывают растительным маслом. Использовать муку на подсыпку при разделке теста и формовке изделия запрещается. Мука, обугливаясь во время жаренья, снижает качество жира, в результате чего ухудшается внешний вид изделий и повышается расход жира.

Тесто массой 0,5-1 кг закатывают на смазанном растительным маслом столе в жгут и порционируют на кусочки требуемой массы (50, 55 и 35 г соответственно). Кусочки теста формуют в шарики, раскладывают их на смазанные растительным маслом столы на расстоянии 4-5 см один от другого. После 5-6 мин расстойки шарики теста переворачивают на другую сторону и придают им форму лепешек толщиной 4-5 мм. На середину лепешки кладут фарш, повидло или джем, перегибают лепешку пополам, соединяют края, придают изделию форму полумесяца и укладывают на смазанные маслом кондитерские листы

После 20-30 мин расстойки пирожки обжаривают в специальных жарочных аппаратах либо в электрических или газовых жарочных аппаратах с регулированием степени нагрева; запрещается жарить пирожки в наплитной посуде.

Для жаренья пирожков применяют: масло растительное рафинированное — подсолнечное, хлопковое, соевое, арахисовое, смесь 50° о растительного

рафинированного масла и 50° о говяжьего топленого жира; смесь 50% растительного рафинированного масла и 50% кулинарного жира. Температуру жира в жарочном аппарате доводят до 180-190°С. В нагретый жир погружают пирожки в количестве, не превышающем по массе 1/4 массы фритюра.

В процессе жаренья изделия переворачивают и продолжают жарить до образования равномерной золотистой корочки по всей поверхности. Готовые пирожки выгружают на сетчатую поверхность и дают стечь жиру.

Пончики № 1056.

Тесто для пончиков готовят безопарным способом слабой консистенции (влажность 43%). Инвентарь и оборудование при разделке теста смазывают растительным маслом. Тесто разделяют так же, как для пирожков жареных, придавая пончикам форму колец или шариков. После 20-30 мин расстойки пончики обжаривают в жире (с. 425). Готовые пончики посыпают рафинадной пудрой.

Ватрушки с творогом или повидлом № 1058. Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом. Из теста формируют шарики 59 или 29 г, укладывают их швом вниз на лист, смазанный жиром, затем дают неполную расстойку, затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют начинкой по 30 или 15 г. После полной расстойки ватрушки смазывают меланжем и выпекают при температуре 230-240-°С 6-8 мин. При приготовлении ватрушек с повидлом меланжем смазывают только края теста, при этом смазывать края теста нужно только до заполнения ватрушек повидлом.

Расстегай с мясом или рыбой № 1060.

Тесто для расстегаев влажностью 38% готовят опарным способом (с.423). Из готового теста формируют шарики массой 120, 45 или 150 г, расстаивают в течение 5-10 мин и раскатывают на круглые лепешки, на середину которых кладут фарш по 40, 15 и 75 г соответственно. Затем края теста защипывают

веревочкой так, чтобы середина пирожка осталась открытой. Сформованные расстегаи укладывают на смазанный жиром лист, дают расстояться, затем смазывают их меланжем и выпекают при температуре 230-240°C 8-10 мин.

При отпуске расстегаев с мясом на фарш можно положить 7 г сваренного вкрутую и нарубленного или нарезанного кружочками яйца, а при отпуске расстегаев с рыбой — 7 г малосолевой лосося или семги. Масса одного расстегая с яйцом или семгой — 150 г.

Кулебяка с мясом № 1063. Дрожжевое тесто для кулебяк готовят опарным способом, 600 г теста раскатывают в пласт толщиной 1 см и шириной 18-20 см, на середину пласта по всей его длине кладут фарш (530 г). Края теста соединяют над фаршем и защипывают.

Сформованную кулебяку укладывают швом вниз на смазанный жиром лист, украшают выреанными кусочками из того же теста, приклеивая их меланжем, и оставляют для расстойки. Можно также раскатанное тесто положить на полотенце, на нем сформовать кулебяку и выложить ее на смазанный жиром лист. Перед выпечкой ее смазывают меланжем и сверху прокалывают в 2-3 местах. Выпекают изделия при температуре 220-240°C 45-60 мин.

Слоеное тесто для кулебяк готовят так же, как описано на с. 426, и формуют так же, как кулебяку из дрожжевого теста. На кулебяку массой 1 кг идет 630 г теста и 530 г фарша.

Сформованные кулебяки из слоеного теста смазывают меланжем, прокалывают сверху в 2-3 местах и выпекают при температуре 210-230°C в течение 35-45 мин.

Кулебяки перед отпуском разрезают на порции по 100 или 150 г. Подают в горячем и холодном виде.

Кулебяки можно выпекать массой по 500 г и более.

Требования к качеству блюд

Внешний вид	Цвет	Вкус и запах
Пирожки жаренные		
Поверхность румяная. Тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая	Поверхность светло-коричневая	Свойственные каждому виду фарша и теста
Пончики		
Изделия в форме шаров, хорошо прожарены, посыпаны сахарной пудрой	Светло-коричневый	Свойственный тесту и свежему растительному маслу
Ватрушки		
Изделия округлой формы, с открытым фаршем из творога. Хорошо пропечённые, поверхность румяная.	Светло – коричневый, фарш желтоватый	Свойственный тесту и фаршу
Чай		
Чай налит в чашку с блюдцем или в стакан	Приятный коричневато - красноватый	Сладкий, свойственный свежесваренному чаю
Кулебяка с мясом		
Весовое изделие в форме батона с фаршем внутри, тесто хорошо пропечено, поверхность румяная.	Светло -коричневый.	Свойственный тесту и фаршу
Расстегай		
Поверхность румяная, тестовая основа хорошо пропечена, пористоватость равномерная	Светло - коричневый	Вкус фарша сочный, без излишних сухостей или влажности

Занятие №16. Приготовление бисквитного теста и изделий из него.

Задание для лабораторного занятия. Приготовить: 1. Бисквитное тесто для рулета. 2. Рулет бисквитный с джемом (повидлом). 3. Кекс «Столичный». 4. Кекс «Творожный с изюмом» . 5. Бисквит «Прага». 6. Кофе черный с сахаром.

Задание для самостоятельной работы студентов. Определить: 1. Время выпекания изделий. 2. Потери бисквита при изготовлении рулета. 3. Упек кекса «Творожного» (%) и выход готовых изделий. Составить технологические схемы приготовления изделий.

Инструменты, инвентарь, посуда, приборы. Кастрюли вместимостью

5, I и 0,5 л; сито; миксер, бумага для выпечки бисквита и печенья, миски, формочки для штучных и весовых кексов, кондитерские листы; кисточка для смазки листов и формочек, ножи поварские; ложки, лопатки, доски, кондитерские мешки с круглой трубочкой диаметром один см, пирожковые тарелки; вазочки, бумажные салфетки, чашки кофейные, кофейник, сито для кофе.

Оборудование: плиты электрические, шкаф жарочный, весы настольные.

Бисквит для рулета № 5., № 93. Приготовление теста. Меланж с сахаром-песком без подогрева или (для ускорения взбивания) с предварительным подогревом до 40 °С взбивают во взбивальной машине вначале при малом, затем при большом числе оборотов в течение 30—40 мин до увеличения объема в 2,5—3 раза. Перед окончанием взбивания добавляют муку, смешанную с картофельным крахмалом, эссенцию и перемешивают не более 15 секунд. Муку следует вводить в 2—3 приема.

Готовое тесто должно быть пышным, хорошо насыщенным воздухом, равномерно перемешанным, без комочков и иметь кремовый цвет. Влажность теста 36—38 %.

Формование. Бисквитное тесто немедленно разливают в противни или формы, которые предварительно смазывают жиром или застилают бумагой. Противни и формы заполняют на 3/4 высоты, чтобы тесто при подъеме не перевалилось через борта.

Выпечка. Продолжительность выпечки 10—15 мин при температуре 200—225 °С. Выпеченный бисквит охлаждают в течение 20—30 мин, вынимают из противней или форм и выстаивают 8—10 ч при температуре 15—20 °С. После этого бумагу снимают, бисквит зачищают.

Бисквит, приготовленный по рец. № 5, смазывают фруктовой начинкой свертывают в виде рулета, затем разрезают на части. Поверхность посыпают рафинадной пудрой.

Кекс столичный №82. Размягченное сливочное масло взбивают в течение 7—10 мин, добавляют сахар-песок и взбивают еще 5—7 мин, постепенно вливая меланж. К взбитой массе добавляют подготовленный изюм, эссенцию, аммоний и соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто.

Влажность готового теста 23—25 % .

Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом или выстланные бумагой, и выпекают при температуре 205—215 °С в течение 25—30 мин. Выпеченные и охлажденные кексы посыпают рафинадной пудрой.

Кекс творожный с изюмом №87. Размягченное сливочное масло и сахар-песок взбивают 10—15 мин, добавляют творог и продолжают взбивание до получения однородной массы. Затем добавляют меланж, соду, аммоний, изюм, тщательно перемешивают, всыпают муку и замешивают тесто в течение 3—5 мин.

Влажность готового теста 30%. Тесто раскладывают в подготовленные формы и выпекают при температуре 160—185 °С в течение 55—60 мин. Готовые кексы посыпают рафинадной пудрой.

Бисквит Прага № 14. Приготовление теста. Желтки яиц растирают с 50 % сахара-песка, предусмотренного рецептурой, до полного растворения кристаллов сахара. Отдельно взбивают белки яиц. В конце взбивания добавляют оставшийся сахар-песок. Взбитые белки и желтки смешивают. В

яично-сахарную массу добавляют взбитое сливочное масло, предварительно подогретое до 30°C, перемешивают до получения однородной массы, затем постепенно всыпают муку, смешанную с какао-порошком, и замешивают тесто.

Формование. Тесто разливают в круглые формы, дно которых предварительно застилают бумагой.

Выпечка. Продолжительность выпечки 40—45 мин при температуре 205—г 225 С. Выпеченный бисквит охлаждают в течение 20—30 мин, вынимают из форм и выстаивают 8—10 ч при температуре 15—20 °С. После этого бумагу снимают, бисквит зачищают.

Требования к качеству блюд

Внешний вид	цвет	Вкус и запах
Рулет бисквитный с повидлом		
Изделие в форме цилиндра, поверхность посыпана сахарной пудрой. На разрезе видна прослойка из фруктовой начинки в виде спирали	Цвет бисквита желтый, цвет начинки - светло-коричневый или красноватый. Мякиш упругий пористый	Сладкий, свойственный бисквиту и использованной начинке, с запахом эссенции
Кекс столичный		
Изделия в виде усеченного конуса с ребристой поверхностью. Поверхность посыпана сахарной пудрой. На разрезе виден равномерно распределенный изюм	Поверхность коричневая, мякиш плотный желтого цвета	Сладкий, с привкусом сливочного масла и изюма. Запах, свойственный выпеченным изделиям с запахом эссенции
Кекс творожный		
Изделие в виде усеченного конуса с ребристой поверхностью. Поверхность посыпана сахарной пудрой	Поверхность - коричневая, мякиш плотный желтого цвета	Сладкий, с привкусом сливочного масла и творога. Запах, свойственный выпеченным изделиям с запахом эссенции

Бисквит Прага		
Форма круглая. Гладкая тонкая	корочка золотисто-коричневого цвета Мякиш пористый, эластичный, коричневого цвета.	Сладкий свойственный бисквиту с запахом какао

Занятие № 16. Приготовление песочного теста и изделий из него

Задание для лабораторного занятия. Приготовить 1.Корзиночки любительская. 2. Печенье. 3. Кольцо с орехами. Торт песочный фруктовый.

Задание для самостоятельной работы студентов. Определить: 1. Выход полуфабрикатов и готовых изделий. 2. Составить технологические схемы приготовления выпеченных изделий. 3. Дать оценку качества приготовленным изделиям.

Инструменты, инвентарь, посуда: тазы эмалированные, нож поварской, взбивалка, тарелки подставные, сито, кондитерские мешки с наконечниками, формы для печенья, пирожных, скалки.

Корзиночка любительская №52., Песочное кольцо №50.

Приготовление теста. В тестомесильную машину кладут сливочное масло, добавляют сахар-песок, меланж, двууглекислый натрий, углекислый аммоний, соль, эссенцию и перемешивают в течение 20—30 мин до получения однородной массы. Затем всыпают муку и продолжают замес теста не более 1—2 мин. Песочное тесто должно иметь гладкую поверхность без комочков и следов непромеса, цвет от светло-желтого до желтого, приятный запах и легкий аромат эссенции. Влажность теста 18,5—19,5 %.

Формование. Тесто нарезают на куски по 3—4 кг и раскатывают в пласты на подпыленном мукой столе. Затем пласты разрезают и с помощью

скалки переносят на кондитерские листы. Излишек теста по краям листа срезают. Поверхность теста перед выпечкой накалывают в нескольких местах для предотвращения вздутия. Листы для выпечки песочного теста не смазывают.

Тесто для тортов и нарезных пирожных раскатывают до толщины 3—4 мм. Для тортов круглой формы раскатанное тесто формуют круглой металлической выемкой, для квадратных — нарезают ножом.

Тесто для колец раскатывают до толщины 6—7 мм. Раскатанное тесто формуют металлической выемкой.

Тесто для пирожных «Краковских» раскатывают до толщины 5—6 мм, тесто для корзиночек раскатывают до толщины 7—8 мм, накладывают на гофрированные формочки и выстилают тестом их дно и стенки; формочки с тестом выпекают на листах.

Выпечка. Продолжительность выпечки пласта при температуре 200—225 °С 10—15 мин, корзиночек и колец — 10—13 мин. Песочные пласты для торта Песочно-бисквитного с яблоками и пирожных «Краковских» выпекают до полуготовности.

Характеристика полуфабриката. Форма прямоугольная, круглая и др. Толщина не более 8 мм. Мякиш хорошо пористый, рассыпчатый, светло-коричневого цвета, а для торта «Песочно-бисквитного с яблоками и пирожных «Краковских — светло-желтого.

Торт песочный фруктовый № 21. Подготовка песочного полуфабриката к отделке. Пласты песочного полуфабриката, нарезанные по размеру торта, прослаивают кремом или фруктовой начинкой либо вареньем или повидлом и соединяют. Поверхности верхних пластов покрывают кремом или

фруктовой начинкой либо вареньем или глазируют. При глазировании на поверхность подготовленных пластов наливают подогретую до 60—56 °С помаду и разравнивают. Форма тортов квадратная, круглая.

Отделка. Поверхность песочных тортов отделяют кремом, вареньем, орехами, воздушным или заварным полуфабрикатом или наносят рисунок из крема, помады и других отделочных полуфабрикатов. Боковые поверхности покрывают кремом или фруктовой начинкой и обсыпают бисквитной крошкой.

Печенье Суворовское №98. Размягченное сливочное масло взбивают в течение 7—10 мин, добавляют рафинадную и ванильную пудру, взбивают еще 5—7 мин, постепенно вливая меланж. Во взбитую массу всыпают муку и замешивают тесто. Влажность готового теста 22—24 %. Формуют печенье с помощью кондитерского мешка, придавая продолговатую или круглую форму, размером 45 x 20 или 35 x 40 мм. Выпекают печенье при температуре 200—250 °С в течение 3—8 мин. После охлаждения изделия склеивают попарно начинкой, концы или половину печенья покрывают шоколадной глазурью.

Начинку готовят путем перемешивания до однородной массы помады (с. 47), сгущенного молока, какао-порошка, сиропа (с. 52) и ванильной пудры.

Шоколадную глазурь и масло какао перед использованием разогревают до температуры 33—34 °С.

Характеристика изделия. Форма круглая или продолговатая. Поверхность наполовину покрыта шоколадной глазурью. На изломе видна прослойка начинки. Структура печенья рассыпчатая.

Занятие №17. Приготовление заварного теста и изделий из него.

Задание для лабораторного занятия. Приготовить: 1.Пирожное Эклер. 2. Пирожное заварное кольцо.3. Профитроли.

Задание для самостоятельной работы студентов. Определить: 1. Выход полуфабрикатов и готовых изделий. 2. Составить технологические схемы приготовления выпеченных изделий. 3. Дать оценку качества приготовленным изделиям.

Инструменты, инвентарь, посуда: кастрюли эмалированные, взбивалка, тарелки подставные, сито, кондитерские веселки, скалки, весы, кондитерский мешок с наконечниками.

Приготовление теста. Нарезанное на куски масло сливочное, соль и воду нагревают до кипения. В кипящую массу, тщательно перемешивая лопаткой, постепенно добавляют муку и проваривают 5 мин до получения однородной массы. Влажность заваренной массы 38—39 %. Полученную массу охлаждают до 60—70 °С, после чего при непрерывном помешивании или взбивании при малом числе оборотов постепенно добавляют меланж и замешивают тесто в течение 15—20 мин.

Готовое тесто должно быть равномерно перемешанным, без комочков. Влажность теста 52—56 %.

Формование. Тесто отсаживают на листы, слегка смазанные жиром.

При изготовлении тортов тесто накладывают на лист с предварительно уложенной металлической рамкой-трафаретом, которую перед выпечкой снимают.

Для получения пирожных в виде трубочек тесто отсаживают из кондитерского мешка с круглой трубочкой диаметром 18 мм, для мелких пирожных — 5—6 мм. Тесто отсаживают в виде палочек длиной от 5 до 12

см в зависимости от массы пирожного, шириной 15 мм с интервалами 3—4 см. Длина палочек для мелких пирожных 3,5—4,0 см.

Для пирожных в виде булочек типа «Щу» тесто отсаживают в виде круглых лепешек через круглую трубочку диаметром 10 мм.

Для заварной «сетки» тесто отсаживают в виде одного ряда жгутиков, поверх которых отсаживают второй ряд. Жгутики располагают параллельно краям листа для прямой сетки и по диагонали — для косой.

Выпечка. Продолжительность выпечки 35—40 мин при температуре 180—200.

Заварные пирожные состоят из пустотелого выпеченного полуфабриката, заполненного кремом. Поверхность пирожного заглазирована помадой или покрыта тонким слоем крема и обсыпана крошкой и рафинадной пудрой. Пирожные имеют форму трубочек.

Требования к качеству изделий

Внешний вид	Цвет	Вкус и запах
Пирожное Эклер		
В виде валика покрытая сверху помадкой. Хорошо пропечена тестоватая основа, пустотелая внутри, заполнена кремом.	Темно -коричневый.	Свойственный изделиям из заварного теста. За счет крема сладкий.
Заварное кольцо		
В виде бублика, смазанная сверху помадкой или фруктовой начинкой. Хорошо пропечена тестоватая основа, полая внутри, заполнена кремом.	Темно-коричневый.	Свойственный изделиям из заварного теста. За счет крема сладкий.
Профитроли.		
Мелкое круглое печенье, хорошо пропечена тестоватая основа, полая внутри	Темно -коричневый.	Свойственный изделиям из заварного теста.

Занятие № 18 Приготовление слоеного теста и изделий из него

Задание для лабораторного занятия. Приготовить: 1. Пирожки из слоенного теста. 2. Языки слоенные. 3. Рожки слоенные.

Задание для самостоятельной работы студентов. Определить: 1. Выход полуфабрикатов и готовых изделий. 2. Составить технологические схемы приготовления выпеченных изделий. 3. Дать оценку качества приготовленным изделиям.

Инструменты, инвентарь, посуда: тазы эмалированные, мясорубка, ступка, кастрюли, сковороды, взбивалка, тарелки подставные, сито, формы для рожек, кисточки, скалки, весы, кондитерский мешок с наконечниками.

Замес теста. В холодную воду вливают раствор лимонной кислоты, добавляют меланж, соль, всыпают муку и перемешивают в течение 15—20 мин до получения однородной массы. Тесто оставляют на 30 мин для набухания белков, затем делят на куски.

Готовое тесто должно быть равномерно перемешанным, без комочков и следов непромеса. Влажность теста 41—44 %.

Подготовка масла. Сливочное масло нарезают на куски, затем для связывания содержащейся в нем влаги перемешивают с мукой в соотношении 10:1 до получения однородной массы.

Подготовленное масло делят на куски, которым придают форму прямоугольных пластов толщиной 20 мм, и на доске, подпыленной мукой, помещают на 30—40 мин в холодильную камеру с температурой 5—10 °С для охлаждения масла до температуры 12—14 °С.

Готовое тесто должно иметь четко выраженные слои теста и жира, белый цвет с кремовым оттенком, эластичную, мягкую консистенцию.

Формование. После охлаждения слоеное тесто нарезают на куски по 2—5 кг и раскатывают скалкой в пласты для тортов и нарезных пирожных толщиной 4,5—5 мм. Подготовленный пласт укладывают на кондитерский лист, смоченный водой. После подготовки пласт теста выстаивают в течение 15—20 мин. В центре верхнего пласта теста для слоеного полуфабриката торта «Колизей» вырезают отверстие и смазывают яйцом. Верхнюю поверхность для слойки с яблочной начинкой смазывают желтком. Поверхность пластов теста перед выпечкой накалывают ножом в нескольких местах. Для штучной слойки «Конверты» раскатанное тесто нарезают на квадраты определенной массы, смазывают посередине меланжем, затем все углы квадрата загибают к середине, слегка прижимая. Для «Книги» тесто нарезают на прямоугольники, половину их поверхности смазывают меланжем и перегибают тесто посередине, укладывая несмазанную половину на смазанную. Для «Треугольников» раскатанное тесто нарезают так же, как для «Конвертов», на квадраты, смазывают один угол квадрата меланжем и перегибают тесто по диагонали, накладывая несмазанную часть на смазанную. Для «Бантиков» тесто нарезают на прямоугольники и перекручивают их один раз посередине. Для трубочек и муфточек раскатанное тесто нарезают на полосы толщиной 10 мм, шириной 25 мм и длиной 170 мм, накатывают винтообразно на металлические трубочки так, чтобы при каждом витке один край полосы немного находил на другой, и укладывают на листы швом вниз. Толщина полосы после накатки 4,5—5 мм. Поверхность трубочек смазывают меланжем, а поверхность муфточек не смазывают.

При формовке теста необходимо, чтобы лезвия ножей и края выемок были острыми.

Выпечка. Продолжительность выпечки 25—30 мин при температуре 220—250°С. Поверхность верхнего слоя для слойки с яблочной начинкой сразу после выпечки рекомендуется смазывать сахарным сиропом.

Внешний вид	Цвет	Вкус и запах
Пирожки печеные слоенные		
Форма округлая, полумесяцем, или треугольником, тестоватая основа пропечена, фарш на разрезе, слоистость теста видна	Золотисто - желтый	Вкус соответствует тесту, запах фарша и пропеченного изделия
Языки слоенные		
Форма удлинённая с четкой видной слоистостью	Светло –коричневый за счет карамелизации сахара	Вкус и запах соответствует слоенному изделию
Рожки слоенные		
Форма конусообразная. Заполнена кремом	Светло- желтый	Сладкий за счет крема, свойственный тесту

Занятие №19. Приготовление блюд для диетического питания (ДЩ - диета щадящая для питания больных с заболеваниями желудочно-кишечного тракта)

Задание для лабораторного занятия. Приготовить: 1. Тефтели рыбные. 2. Суп-крем из разных овощей. 3. Биточки паровые со сметанным соусом и овощами в молочном соусе. 4. Яблоки по- киевски.

Задание для лабораторного занятия. В отчете представить: 1. Время варки биточков на пару. 2. Выход готовых блюд. 3. Составить технологические схемы диетических блюд.

Инструменты, инвентарь и посуда. Кастрюли вместимостью 1 и 0,5 л; сотейник; сковорода; сковороды порционные, пароварка, миксер, блендер, мясорубка; сита; ножи коренчатый и средний; веселка; ложки разливательная и столовая; тарелка мелкая; миска суповая; баранчик.

Оборудование: плиты электрические, шкаф жарочный, весы настольные

Суп крем из разных овощей №242. Лук шинкуют и пассируют остальные

овощи нарезают и припускаю, репу предварительно бланшируют. За 10-15 мин до окончания припускания добавляют пассированный лук зеленый горошек затем все протирают. Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном и проваривают. Готовый суп заправляют льезоном или горячим молоком с маслом сливочным. Часть зеленого горошка можно положить в суп в целом виде. Лук-порей нарезают соломкой, пассеруют и кладут при отпуске.

Тефтели рыбные № 516. Филе без кожи и костей нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и размоченным в молоке или воде хлебом пшеничным. В полученную массу добавляют соль, перец черный молотый, хорошо вымешивают и формируют шарики по 3-5 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, заливают соусом, добавляют воду (10% от массы соуса) и тушат 10-15 мин.

Это блюдо можно готовить, заменяя хлеб рисом припущенным из расчета закладки сырого риса в количестве 5 и 4 г соответственно II и III колонкам. Рис вводят в готовую котлетную массу в охлажденном виде.

При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились.

Гарниры — рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное.

Соусы — томатный, томатный с овощами, сметанный с томатом.

Биточки паровые №6212. Из взбитой котлетной массы с добавлением жира формируют биточки, которые варят на пару 20-25 мин или припускают под крышкой 15-20 мин. Отпускают биточки с гарниром и соусом. В качестве дополнительного гарнира можно дать готовые вареные белые грибы или шампиньоны (40, 20, 10 нетто по I, II и III колонкам соответственно).

Гарниры — рис припущенный, пюре картофельное, овощи в молочном соусе (1-й вариант), сложный гарнир.

Соусы — паровой, белый с яйцом, белый с овощами.

Яблоки по киевски №922. Яблоки очищенные от кожицы с удаленным семенным гнездом, бланшируют до готовности в подкисленной горячей воде. Затем яблоки кладут на порционную сковороду. Образовавшиеся отверстия заполняют вареньем. Яблоки заливают яично- сметанной смесью и запекают до готовности. Для приготовления указанной смеси яичные белки растирают с сахаром и добавляют муку. Затем отдельно взбивают сметану, белки соединяют с желтками растертые с сахаром.

Отпускают блюдо в порционной сковороде сверху посыпая рафинадной пудрой.

Оформление отчетов и сдача работы. Суп-крем разлить в порционные тарелки, заправить сливками. Биточки выложить в круглый баранчик, полить сметанным соусом, сбоку уложить овощи в молочном соусе. Яблоки подать в порционной сковороде.

Требования к качеству блюд

Внешний вид Цвет	Цвет	Вкус и запах
Гёфтели рыбные		
Изделия из котлетной массы круглой формы, сочные	Сероватый с вкраплениями белого	Вареной рыбы, моркови и сливочного масла. В меру соленый
Суп-крем из разных овощей		
Однородная негустая пюреобразная масса	Желтоватый: с вкраплениями зеленого и оранжевого	В меру соленый, нежный, соответствующий вкусу использованных овощей с привкусом молока и сливок
Биточки паровые		
Изделия из котлетной массы без панировки круглой формы, пышные, сочные	Мяса - серый, соуса - белый, моркови - оранжевый, капусты - желтовато-зеленый, горошка - зеленый	В меру соленый. свойственный изделиям из мяса говядины с привкусом сметанного соуса, молочного соуса и припущенных овощей
Яблоки по-киевски		

Яблоки нарезаны на половинки. наполнены вареньем. Поверхность покрыта запеченной корочкой	Яблоко – желтовато-белый. корочки - золотистый. варенье соответствует цвету использованного варенья	Сладкий. соответствует печеным яблокам с привкусом варенья и яично-сметанной корочки
---	---	--

Занятие № 20 Приготовление блюд для диетического питания (ДС - диета стандартная для питания больных с заболеваниями сердечно-сосудистой системы, гипертонической болезнью, ИБС и др.)

Задание для лабораторного занятия. Приготовить: 1. Икру морковную. 2. Свекольник холодный. 3. Фаршированную рыбу с белым соусом и рассыпчатой рисовой кашей.

Задание для лабораторного занятия. В отчете представить: 1. Потери при холодной обработке. 2. Выход диетических блюд. 3. Технологические схемы диетических блюд.

Инструменты, инвентарь и посуда. Кастрюли вместимостью 0,5 л; сковорода; блендер, венчик; дуршлаг; шумовка; сито; ножи - коренчатый и средний; нож-выемка для яблок, порционные сковородки для яблок; веселка; ложки; миска порционная; мелкая тарелка.

Оборудование: плиты электрические, шкафы жарочные, весы настольные.

Икра свекольная или морковная №26. Свеклу или морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют специи. уксус, сахар, прогревают и охлаждают.

Отпускают по 75-100 г на порцию.

Свекольник холодный №282. Свеклу морковь нарезают кубиками или

соломкой и припускают (свеклу припускают с уксусом), овощи охлаждают и кладут в квас. Молодую свеклу используют вместе с ботвой, которую нарезают и отваривают отдельно. Свекольник можно готовить без моркови. Норма свеклы при этом соответственно увеличивается.

Рыба фаршированная №484. Судака или щуку очищают от чешуи, потрошат, отделяют голову и промывают. Затем изнутри тушки надрезают реберные кости и отделяют их вместе с хребтовой костью, не прорезая кожи.

После этого срезают мякоть, оставляя ее на коже слоем 0.5-1 см. Срезанную мякоть используют для приготовления фарша. Для фарша: мякоть рыбы, пассерованный лук, чеснок, размоченный в воде или молоке пшеничный хлеб (из муки не ниже I сорта), пропускают через мясорубку, добавляют размягченный маргарин, яйца, соль, молотый перец и все тщательно перемешивают. Тушку наполняют фаршем, придают ей форму целой рыбы и припускают! в течение 15-20 мин с добавлением специй и лаврового листа за 5-10 мин до готовности.

Щуку для фарширования можно обработать и другим способом. Ее очищают от чешуи, промывают, надрезают кожу вокруг головы и осторожно, чтобы не порвать, снимают ее целиком по направлению от головы к хвосту. Позвоночник надламывают так, чтобы хвостовой плавник остался при снятой коже. Таким образом, получают кожу с хвостом и мякоть рыбы с костями и головой. После этого удаляют голову, разрезают брюшко, удаляют внутренности и отделяют мякоть от реберных костей и позвоночника. Мякоть используют для фарша.

Снятую с рыбы кожу заполняют фаршем и придают изделию форму целой рыбы. Отверстие, через которое фаршировалась рыба, завязывают или зашивают.

Рыбу подают целиком или нарезают на порции. При отпуске рыбу гарнируют, поливают соусом гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи припущенные с жиром.

Соусы — томатный, томатный с овощами, сметанный

Требования качеству блюд

Внешний вид	Цвет	Вкус и запах
Икра морковная		
Однополная овошная масса уложена горкой и украшена зеленью	Красно-оранжевый	Сладковато-соленый. свойственный моркови с привкусом пассерованного лука и томатного пюре
Суп свекольник холодный		
Холодный суп. в жилкой части которого овощи. нарезанные соломкой и яйца. нарезанные дольками. Заправлен сметаной	Жилкая часть - красновато-коричневая. Цвет овощей свойственный входящим компонентам	Сладковато-соленый с кисловатым привкусом. свойственный входящим компонентам
Рыба фаршированная		
Рыба фаршированная в виде целого порционного куса (кругляша). Поверхность полита соусом. Сбоку уложен гарнир	Цвет рыбы - серый. соуса белый, гарнира — белый	В меру соленый, свойственный припущенной рыбе с привкусом белого соуса

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05206-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084678>
2. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1031132. - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1861798> – Режим доступа: по подписке.
3. Ксенз, М. В. Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания : учебное пособие / М. В. Ксенз, Т. А. Джум, М. Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 232 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0513-7. - Текст : электронный. - URL: **Ошибка! Недопустимый объект гиперссылки.** – Режим доступа: по подписке..

4.2. Список дополнительной литературы¹

1. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-679-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1016432>
2. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 140 с. - ISBN 978-5-394-03380-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1081805>
3. Холодные и горячие закуски : практическое руководство / А. С. Ратушный С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 106 с. - (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-05476-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2085560>

¹ Не более 5 источников, нормативные акты включаются на усмотрение преподавателя.