

Департамент образования Белгородской области  
Областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Белгородский индустриальный колледж»

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

по составлению технологических схем приготовления и  
кулинарных изделий блюд

по специальности  
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Квалификация техник-технолог

Разработчик:  
Преподаватель  
Белгородский индустриальный  
колледж  
Аксенова А.О.,  
Романенко Т.В.

Белгород 2021 г.

## Содержание

1. Пояснительная записка.....	3
2. Механическая кулинарная обработка сырья.....	4
3. Способы нарезки вегетативных и генеративных овощей.....	6
4. Способы нарезки полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины....	16
5.Способы нарезки полуфабрикатов из птицы .....	24
6. Способы нарезки полуфабрикатов из рыбы.....	30
7. Способы тепловой кулинарной обработки.....	33
Приложения .....	34

## 1. Пояснительная записка

Технологическая схема - это графическое изображение совокупности операций, составляющих технологический процесс. Она является главным документом, на основании которого осуществляется дальнейшее проектирование.

В технологической схеме должен быть отражен технологический процесс приготовления блюда, последовательно, начиная с поступления сырья в цех и/или полуфабрикатов, и заканчивая реализацией готовой продукции. Технологический процесс описывается четкими и краткими операциями по ходу приготовления блюда. Последовательность операций изображается в схеме иерархично в прямоугольных фигурах.

Составление схемы начинают с перечисления всех основных ингредиентов, входящих в состав, в одну строчку. Пряности, специи и приправы не относятся к основным ингредиентам их располагают в овале, сбоку от операции «Доведение до вкуса» или «Добавление вкусовых компонентов». Масло растительное, жир животный и вода, так же не являются основными ингредиентами, поэтому располагаются в овале, сбоку от операции «Добавление рецептурных компонентов», «Жарка», «Варка» и т.д.

После перечисления основных ингредиентов, под каждым последовательно выписываются операции согласно технологии приготовления. Совокупность операций по переработке овощей, мяса, рыбы допускается обозначить данную операцию «Механическая кулинарная обработка» - МКО (пункт 2). Используя данную аббревиатуру в схеме, вы должны знать её расшифровку и обозначение по каждому виду сырья. Операции должны вписываться строго в соответствие с технологией друг под другом. Перед тепловой обработкой овощи нарезают с указанием формы и параметров нарезки. Мясо, рыбу и птицу нарезают и формируют, в зависимости от дальнейшего вида тепловой обработки и рецептуры блюда (пункт 3-6). При объединении нескольких компонентов используют операцию «Соединение» или «Перемешивание».

При тепловой обработке продуктов используют термины «Варка», «Жарка», «Тушение», «Припускание» и т.д. В обязательном порядке указывается температура и продолжительность определенного вида тепловой обработки, а также гидромодуль для варки, тушения, припускания и жарки во фритюре и полуфритюре (пункт 7).

По завершению указания всех операций согласно технологии приготовления блюдо порционируют, оформляют и реализуют. При этом используются операции – «Порционирование», «Оформление» и «Реализация». При порционировании указывается масса блюда, в оформлении сбоку, в овале указывается продукция, которой оформляется

блюдо. При реализации указывается температура, время реализации и выход полного блюда. В приложении 1-3 представлены примеры технологической схемы.

## 2. Механическая кулинарная обработка сырья

1. Механическая кулинарная обработка овощей состоит из следующих основных операций:

- приемка;
- сортировка;
- мойка;
- очистка;
- промывание;
- нарезка.

2. Механическая кулинарная обработка рыбы состоит из следующих основных операций:

❖ Схема обработки осетровой рыбы следующая:

- размораживание на воздухе;
- удаление головы с грудными плавниками;
- срезание спинных жучек;
- удаление плавников;
- удаление визиги;
- деление рыбы на звенья;
- ошпаривание;
- очистка от боковых, брюшных и мелких жучек;
- перевязывание звеньев перед варкой;
- срезание хрящей и нарезание на порционные куски для жаренья;
- вторичное ошпаривание.

❖ Схема разделки рыбы с костным скелетом включает следующие операции:

- размораживание;
- вымачивания (если рыба соленая);
- очистка от чешуи;
- удаление плавников;
- удаление головы;
- потрошение;
- промывание;
- пластование;
- нарезку полуфабрикатов.

3. Механическая кулинарная обработка мяса состоит из следующих основных операций:

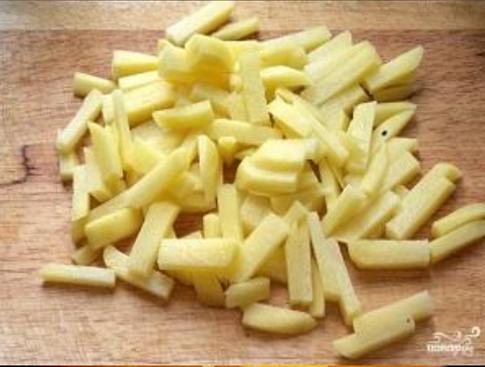
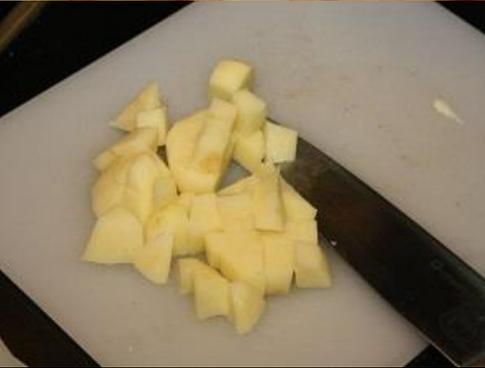
- срез клейма;
- обмывание мяса;
- обсушивание мяса;
- разделка туш и обвалка отдельных частей туши;
- деление на отрубы;
- обвалка отрубов;
- мойка;
- жиловка;
- зачистка;
- мойка;
- обсушивание;
- нарезка.

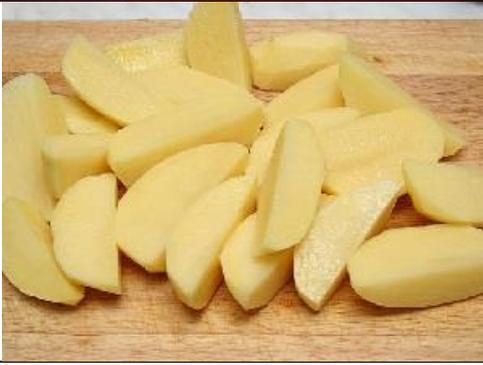
4. Механическая кулинарная обработка птицы состоит из следующих основных операций:

- размораживания - возможная операция, для потрошенной или полупотрошенной птицы;
- ощипывания;
- опаливание;
- удаления головы, шеи, ног, крыльев;
- потрошение;
- мойка
- обсушивание;
- заправка (формовка)/деление на полуфабрикаты.

### 3. Способы нарезки вегетативных и генеративных овощей

#### Картофель

Форма нарезки и размеры	Рисунок	Кулинарное использование
<p>Соломка (длина 4-5 см, сечение 0,2x0,2 см)</p>		<p>Для жарки во фритюре</p>
<p>Брусочки (3-4 см в длину 0,7-1 см в толщину)</p>		<p>Для жарки, приготовления супов</p>
<p>Кубики крупные (2-2,5 см)</p>		<p>Тушение, приготовление супов,</p>
<p>Кубики средние (1-1,5 см)</p>		<p>Для блюда «картофель в молоке» и для тушения</p>

<p>Кубики маленькие (0,3-0,5 см)</p>		<p>Нарезают вареный картофель для гарнира к холодным блюдам и для салатов</p>
<p>Дольки (картофель пополам и по радиусу на дольки)</p>		<p>Для приготовления рассольников, рагу, духовой говядины, жарки во фритюре</p>
<p>Ломтики (толщина 1-2мм)</p>		<p>Для приготовления салатов и винегретов</p>
<p>Кружочки (толщина 1,5-2 мм)</p>		<p>Кружочки сырого картофеля используют для жарки, а сырого для запекания рыбы и мяса</p>
<p>Бочонки (картофель среднего размера)</p>		<p>Используют для гарнира</p>

<p>Чесночки</p>		<p>Для приготовления супов</p>
<p>Шарики (различный размер)</p>		<p>Крупные используются для жарки во фритюре, средние для жарки во фритюре и в отварном виде на гарнир к холодным блюдам</p>
<p>Стружка (лента длиной 25-30 см, толщиной 2-2,5 см)</p>		<p>Для жарки во фритюре</p>
<p>Спираль</p>		<p>Для жарки во фритюре</p>

## Морковь

Форма нарезки и размеры	Рисунок	Кулинарное использование
Соломка (длина 4-5 см, сечение 0,2х0,2 см)		Для приготовления маринада, супов, морковных котлет
Брусочки (длина 3,5-4 см толщина 0,5 см)		Для супа с макаронами, овощами и для пропускания
Кубики средние (1-1,5 см)		Нарезают сырую морковь для пропускания, тушения
Кубики маленькие (0,3-0,5 см)	 beliyovar.ru	Из сырой моркови для супов, из вареной для холодных блюд.

<p>Дольки</p>		<p>Для пропускания, приготовление рагу, щей из свежей капусты, говядины духовой</p>
<p>Кружочки (диаметр до 3 см, шириной 1 мм)</p>		<p>Сырые для приготовления супа крестьянского, вареные для холодных блюд</p>
<p>Ломтики (толщиной 1-2 мм)</p>		<p>Сырые ломтики для борща сибирского, вареные ломтики для салатов и винегретов</p>
<p>Звездочки (толщиной 1 мм)</p>		<p>Для украшения холодных блюд</p>
<p>Гребешки (толщиной 1 мм)</p>		<p>Украшения холодных блюд</p>
<p>Шарики и орешки (различного размера)</p>		<p>На гарнир к холодным блюдам</p>

## Свекла

Форма нарезки и размеры	Рисунок	Кулинарное использование
Ломтики (толщиной 1 - 1,5)		Сырой для борща Флотского и Сибирского, из вареной для винегрета
Кубики средние (1 - 1,5 см)		Для тушения
Кубики маленькие (0,3 - 0,5 см)		Для приготовления холодных блюд

## Капуста

Форма нарезки и размеры	Рисунок	Кулинарное использование
<p style="text-align: center;">Соломка (длина 4-5 см, сечение 0,2х0,2 см)</p>		<p style="text-align: center;">Для тушения, приготовления борщей (кроме Флотского и Сибирского), салата, капустных котлет</p>
<p style="text-align: center;">Квадратики (шашки) (2-2,5 x 2-2,5)</p>		<p style="text-align: center;">Для приготовления щей, борщей флотского и сибирского, рагу, супа овощного, для пропускания</p>
<p style="text-align: center;">Дольки (мелкие кочаны капусты режут по радиусу и на несколько частей)</p>		<p style="text-align: center;">Для варки, припускания, для жарки после предварительной варки</p>
<p style="text-align: center;">Рубка</p>		<p style="text-align: center;">Для приготовления фаршей</p>

## Огурцы

Форма нарезки и размеры	Рисунок	Кулинарное использование
Соломка (длина 4-5 см, сечение 0,2x0,2 см)		Для салатов и холодных супов
Кубики маленькие (0,3-0,5 см)		Для салатов и холодных супов
Ломтики (толщиной 1-1,5)		Для салатов
Кружочки (диаметр до 3 см, шириной 1 мм)		Для салатов

## Помидоры

Форма нарезки и размеры	Рисунок	Кулинарное использование
Кружочки (шириной 3 мм)	 A photograph showing several thin, circular slices of a red tomato arranged on a light-colored wooden cutting board. The slices are uniform in thickness and show the internal structure of the tomato, including the seeds and pulp.	Для салатов и жарки
Дольки	 A photograph showing a pile of tomato wedges on a white plate. The wedges are cut into triangular or wedge-shaped pieces, showing the red flesh and the inner seeds.	Для салатов, супов.
Кубики средние (1-1,5 см)	 A photograph showing a pile of medium-sized tomato cubes on a dark surface. One whole tomato is visible on the left side of the frame. The cubes are roughly 1-1.5 cm in size and are cut into small, irregular pieces.	Для супов

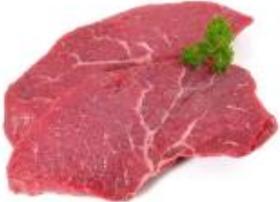
## Лук репчатый

Форма нарезки и размеры	Рисунок	Кулинарное использование
Кольца (толщиной 1-2 мм)		Для приготовления шашлыков, жарка во фритюре
Полукольца (полукольца) (толщиной 1-2 мм)		Для приготовления супов, соусов, винегрета.
Кубики (от 1-3 мм)		Для крупяных супов, супа харчо, щей суточных, фаршей
Дольки (используют мелкие луковицы)		Щи их свежей капусты, рагу, говядины духовой, почек «по-русски»

4. Способы нарезки полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины.

**Говядина**

Наименование	П/ф	Вид	Форма, размер
Вырезка, Толстый край	Ростбиф	крупнокусковые 	Овальной формы m = 100г.
Верхний и внутренний куски тазобедренной части	для тушения целиком	крупнокусковые 	—
Боковой и наружный куски тазобедренной части	для тушения и варки целиком	крупнокусковые 	—
Лопаточная и подлопаточная части, Мякоть грудки и, Покромка от говядины I категории	для варки целиком	крупнокусковые 	—
Вырезка	бифштекс	порционные 	Округлой формы 20—30 мм (толщина) m = 100г

	филе	<p>порционные</p> 	<p>Овально-приплюснутая 40—50 мм (толщина) m = 100г</p>
	лангеты	<p>порционные</p> 	<p>Овально-приплюснутой формы 10—12 мм (толщина) m = 100г</p>
Толстый край, Тонкий край	антрекот	<p>порционные</p> 	<p>Овальной формы 15—20 мм (толщина) m = 100г</p>
Толстый край, Тонкий край, Верхний и внутренний куски тазобедренной части	ромштек	<p>порционные</p> 	<p>Овальной формы m = 125г</p>
Верхний и внутренний куски тазобедренной части	зразы натуральные	<p>порционные</p> 	<p>Форма кирпичика с овальными краями m = 100г</p>
Боковой и наружный куски тазобедренной части	говядина духовая	<p>порционные</p> 	<p>—</p>

<p>Вырезка, Толстый край, Тонкий край</p>	<p>бефстроганов</p>	<p>мелкокусковые</p> 	<p>Брусочки длиной 30-40 мм, массой по 5-7г.</p>
<p>Вырезка</p>	<p>мясо для шашлыка</p>	<p>мелкокусковые</p> 	<p>Кубик по 30-40 г. m = 100г</p>
<p>Боковой и наружный куски тазобедренной части</p>	<p>азу</p>	<p>мелкокусковые</p> 	<p>Брусочки по 10-15 г. m = 100г</p>
<p>Лопаточная и подлопаточная части</p>	<p>гуляш</p>	<p>мелкокусковые</p> 	<p>Кубик по 20—30 г. m = 100г</p>

## Баранина, козлятина

Наименование	П/ф	Вид	Форма, размер
Корейка, тазобедренная, лопаточная части	для жаренья целиком	крупнокусковые 	—
Грудинка	для жарения в фаршированном виде	крупнокусковые 	Овальной формы m = 170 г.
Корейка	котлеты натуральные	порционные 	Овально-приплюснутой формы с заостренным концом m = 125 г.
	отбивные	порционные 	Овально-приплюснутой формы m = 125 г.
	эскалоп	порционные 	Овально-приплюснутой формы m = 100 г.

Тазобедренная часть	шницели	<p>порционные</p> 	<p>Овально-приплюснутой формы m = 100 г.</p>
Лопаточная часть	баранина духовая	<p>порционные</p> 	<p>Овально-приплюснутой формы m = 50 г.</p>
Грудинка	грудинка, жаренная во фритюре	<p>порционные</p> 	<p>ребрышки m = 100 г.</p>
Корейка, тазобедренная часть	мясо для шашлыка	<p>мелкокусковые</p> 	<p>кусочек на кости m = 100 г.</p>
Лопаточная часть	мясо для плова	<p>мелкокусковые</p> 	<p>кусочек на кости m = 100 г.</p>
Грудинка	рагу	<p>мелкокусковые</p> 	<p>Кубик по 20—30 г. m = 100г</p>

## Свинина

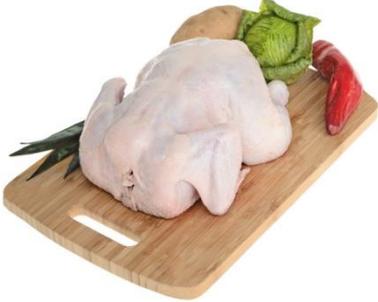
Наименование	П/ф	Вид	Форма, размер
Вырезка, корейка, тазобедренная часть	для жаренья целиком	<p style="text-align: center;">крупнокусковые</p> 	—
Грудинка	для жаренья целиком в натуральном и фаршированном виде	<p style="text-align: center;">крупнокусковые</p> 	—
Шейная часть	для жаренья целиком	<p style="text-align: center;">крупнокусковые</p> 	—
Вырезка, корейка	вырезка натуральная	<p style="text-align: center;">порционные</p> 	<p style="text-align: center;">кружочки m = 25 г.</p>

	эскалоп	<p>порционные</p> 	<p>Овально-приплюснутой формы</p> <p><math>m = 50 \text{ г.}</math></p>
Тазобедренная часть	шницели	<p>порционные</p> 	<p>Овально-приплюснутой формы</p> <p><math>m = 50 \text{ г.}</math></p>
Лопаточная часть, шейная часть	свинина духовая	<p>порционные</p> 	<p>Овально-приплюснутой формы</p> <p><math>m = 50 \text{ г.}</math></p>
Тазобедренная часть	мясо для шашлыка	<p>мелкокусковые</p> 	<p>Брусочки длиной 20-30 мм, массой по 5-20г.</p>
	поджарка	<p>мелкокусковые</p> 	<p>Кубик по 20—30 г.</p> <p><math>m = 100\text{г}</math></p>

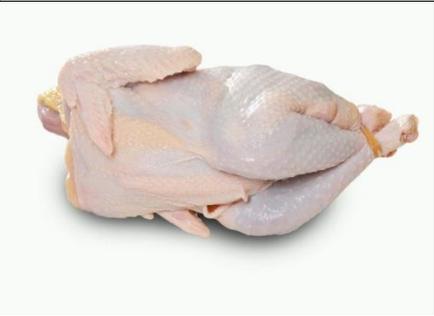
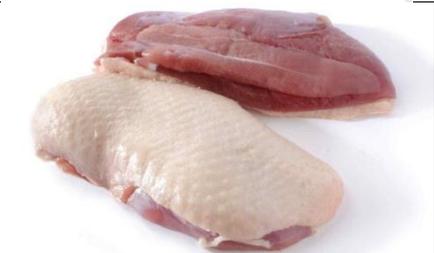
<p>Тазобедренная часть, лопаточная часть, шейная часть</p>	<p>гуляш</p>	<p>мелкокусковые</p> 	<p>кубики по 5-20г m = 120 г.</p>
<p>Грудинка</p>	<p>рагу по-домашнему</p>	<p>мелкокусковые</p> 	<p>Брусочки длиной 30-40 мм, массой по 5-7г.</p>

## 5. Способы нарезки полуфабрикатов из птицы

Наименование	П/ф	Вид	Размер, форма
<b>Курица</b>			
Целиком	Для варки, жарки		-
Филе натуральное	Котлеты- по киевски		d =5-6мм овально-продолговатая форма
	Котлеты фаршированные молочным соусом		
	Котлетная масса		-
Целиком (мякоть для салата без кожи)	Для варки		-

Филе панированное	Для жарки		d =5-6мм овально-продолговатая форма
Котлетная масса	Биточки		Округло-приплюснутая форма s =2,5см d =6 см
<b>Цыплята</b>			
Целиком	Для варки, жарки		-
Порционными кусками	Для жарки во фритюре		-
<b>Бройлеры-цыплята</b>			
Целиком	Для варки, жарки		-
Целиком (мякоть для салата без кожи)	Для варки		-
Филе натуральное	Для жарки, припускания		-

Котленное мясо	Котлеты		<p>Овально приплюснутая форма с заострённым концом l =10см s =1см d= 5см</p>
<b>Индейки</b>			
Целиком	Для варки, жарки		-
Целиком (мякоть для салата без кожи)	Для варки		-
Порционными кусками	Для тушения		
Котлетная масса	Биточки		<p>Округло-приплюснутая форма s =2,5см d =6 см</p>

Котлетная масса	Котлеты		Овально приплюснутая форма с заостренным концом l = 10см s = 1см d = 5см
<b>Гуси</b>			
Целиком	Для варки, жарки		-
Целиком (мякоть для салата без кожи)	Для варки		-
Порционными кусками	Для тушения		-
<b>Утки</b>			
Целиком	Для варки, жарки		-
Целиком (мякоть для салата без кожи)	Для варки		-

Порционными кусками	Для тушения		-
---------------------	-------------	--	---

### Птица

	Котлеты пожарские		Яйцевидно-приплюснутая
Котлетная масса	Зразы		Кирпичик с овальными краями l = 10 см s = 2 см d = 5 см
	Шницель рубленый		Овально приплюснутая s = 1 см
	Фрикадельки		Шарики d = 1,5 см

	Тефтели		Шарики $d = 3\text{см}$
--	---------	--	-------------------------

## 6. Способы нарезки полуфабрикатов из рыбы

### Рыба с костным и хрящевым скелетом

Наименование	П/ф	Вид	Размер, форма
Напластованная кусками	Для варки, припускания, жарки		-
Филе с кожей и рёберными костями (звено с кожей и хрящами)	Для припускания, жарки		-
Филе с кожей без костей (Звено с кожей без хрящей)	Для припускания, жарки, запекания		-
Филе без кожи и костей	Для припускания, жарки		-
Целая с головой	Для варки, запекания, жарки, припускания		-
Целая без головы	Для варки, жарки		-

Кругляши, стейки	Для жарки, запекания, варки		
---------------------	-----------------------------	--	--

### Котлетная масса из рыбы

Филе с кожей без костей	КОТЛЕТЫ		Овально приплюснутая форма с заострённым концом $l = 10\text{см}$ $s = 1\text{см}$ $d = 5\text{см}$
Филе с кожей без костей	БИТОЧКИ		Округло- приплюснутая форма $s = 2,5\text{см}$ $d = 6\text{см}$
Филе без кожи и костей	ТЕФТЕЛИ		Шарики $d = 3\text{см}$
Филе без кожи и костей	ТЕЛЬНОЕ		Полумесяц $l = 10$ $d = 5\text{см}$ $s = 2\text{см}$

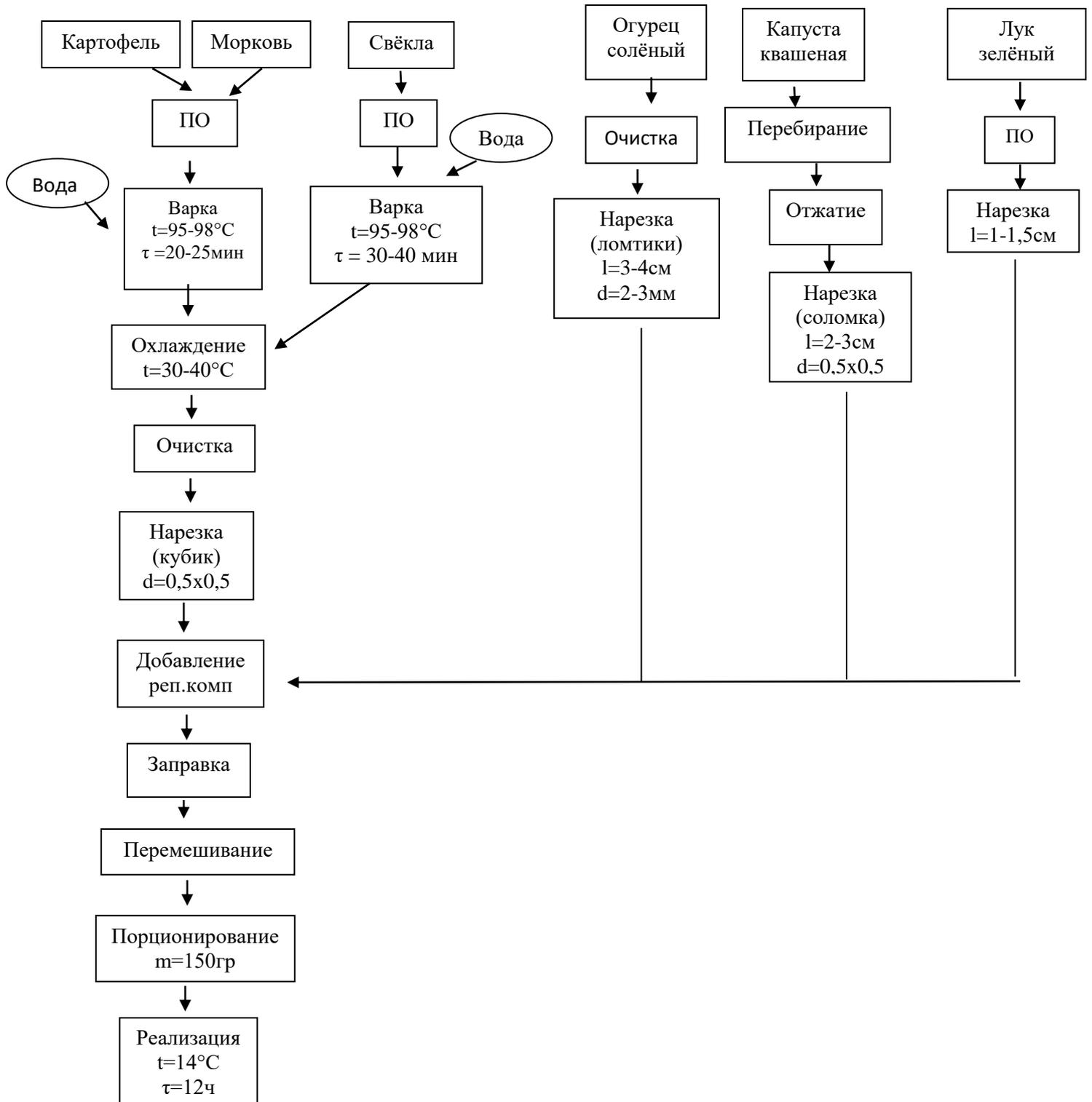
<p>Филе с кожей без костей</p>	<p>зразы</p>		<p>Кирпичик с округленными углами <math>l = 10\text{см}</math> <math>s = 2\text{ см}</math> <math>d = 5\text{ см}</math></p>
<p>Филе без кожи и костей</p>	<p>фрикадельки</p>		<p>Шарики <math>d = 1,5\text{см}</math></p>

## 7. Способы тепловой кулинарной обработки

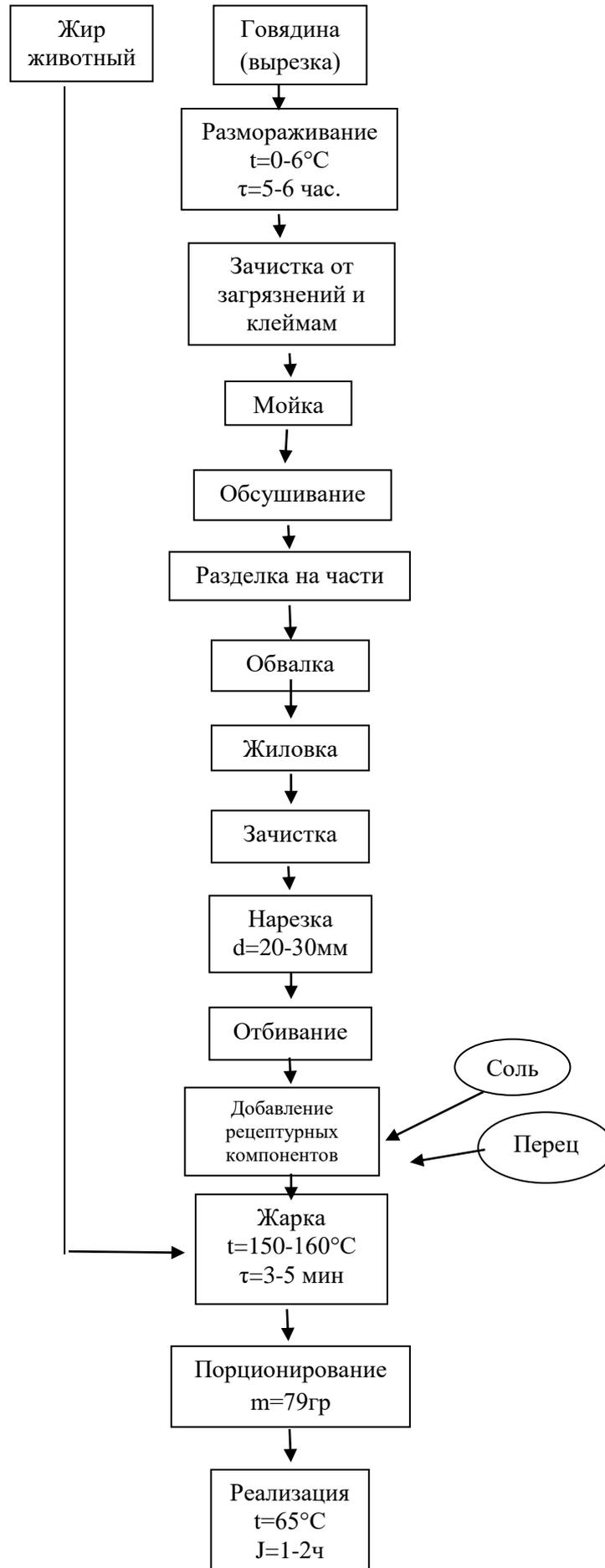
Способы тепловой обработки			
Основные	Варка		
	Способ обработки	Температура, т	Гидромодуль, г/м
	Основной способ	95-98 °С	1:2
	При повышенной температуре	130°С	-
	При пониженной температуре	100°С	-
	Припускание	100°С	-
	Паром	105-107°С	-
	Жарка		
	На нагретых поверхностях	150-160°С	-
	Во фритюре	170-180°С	20:1
	В полуфритюре	160-170°С	4:1
	В замкнутом пространстве	150-270°С	-
	На открытом огне	170-200°С	-
	Комбинированные	Тушение	100°С
Запекание		180-250°С	-
Брезирование		110-120°С	-
Вспомогательные	Бланширование	80-10°С	-
	Пассерование	120°С	-
	Обжарка	150-160°С	-
	Термостатирование	65-85°С	-

## **Приложения**

Технология приготовления блюда «Винегрет»



Технология приготовления блюда «Бифштекс»



Технология приготовления блюда «Борщ»

