

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области
Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский индустриальный колледж»

Рассмотрено
предметной комиссией
Протокол заседания № _____
От «__» _____ 2021г.
Председатель предметной комиссии
_____ Котлярова С.В.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по выполнению лабораторных работ

по профессиональному модулю

ПМ 01 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Квалификация техник-технолог

Разработчик:
Преподаватель
Белгородский индустриальный
колледж
Аксенова А.О.

Белгород 2021г.

Содержание

	Стр.
1. Пояснительная записка	3
1.1. Краткая характеристика дисциплины, ее цели и задачи. Место лабораторных работ в курсе дисциплины	3
1.2. Организация и порядок проведения лабораторных работ	3
1.3. Общие указания по выполнению лабораторных работ	3
1.4. Критерии оценки результатов выполнения лабораторных работ	4
2. Тематическое планирование лабораторных работ	6
3. Содержание лабораторных работ	9
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	7
Лабораторная работа №1 Механическая кулинарная обработка рыбы.	7
Лабораторная работа № 2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, жарки основным способом и во фритюре.	7
Тема 1.2 Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов и приготовление полуфабрикатов из них	14
Лабораторная работа № 3 Механическая кулинарная обработка овощей	14
Тема 1.3. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	22
Лабораторная работа № 4 Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины Приготовление полуфабрикатов из говядины с учетом рационального расходования сырья.	22
Лабораторная работа № 5 Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса.	26
Тема 1.4. Механическая кулинарная обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из нее	28
Лабораторная работа № 6 Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой, котлетной и кнельной массы с учетом рационального расходования сырья.	28
Лабораторная работа № 7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	29
Лабораторная работа № 8 Обработка субпродуктов.	31
4. Информационное обеспечение обучения	35

1. Пояснительная записка

1.1. Краткая характеристика профессионального модуля, ее цели и задачи.

Место лабораторных работ в курсе профессионального модуля

Профессиональный модуль ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Профессиональный модуль изучается в III и IV семестре. В целом рабочей программой предусмотрено 46 часов на выполнение лабораторных работ, что составляет 22,5 % от обязательной аудиторной нагрузки, которая составляет 204 часа, при этом максимальная нагрузка составляет 306 часа, из них 81 час приходится на самостоятельную работу обучающихся.

Цель настоящих методических рекомендаций: оказание помощи обучающимся в выполнении лабораторных работ по профессиональному модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», качественное выполнение которых поможет обучающимся освоить обязательный минимум содержания профессионального модуля и подготовиться к промежуточной аттестации в форме экзамена и квалификационного экзамена.

1.2. Организация и порядок проведения лабораторных работ

Лабораторные работы проводятся после изучения теоретического материала. Введение лабораторных работ в учебный процесс служит связующим звеном между теорией и практикой. Они необходимы для закрепления теоретических знаний, а также для получения практических навыков и умений. При проведении лабораторных работ задания, выполняются студентом самостоятельно, с применением знаний и умений, усвоенных на предыдущих занятиях, а также с использованием необходимых пояснений, полученных от преподавателя. Обучающиеся должны иметь методические рекомендации по выполнению лабораторных работ, конспекты лекций, измерительные и чертежные инструменты, средство для вычислений.

1.3. Общие указания по выполнению лабораторных работ

Курс лабораторных работ по профессиональному модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» предусматривает проведение 8 работ, посвященных изучению:

- Механической кулинарной обработке рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции;
- Механической кулинарной обработке овощей, плодов, грибов и приготовление полуфабрикатов из них;
- Механической кулинарной обработке мяса, мясопродуктов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- Механической кулинарной обработке домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из нее.

При подготовке к проведению лабораторной работы необходимо:

- ознакомиться с лабораторным оборудованием;
- ознакомиться с порядком выполнения работы.

После выполнения лабораторной работы обучающийся к следующему занятию оформляет отчет, который должен содержать:

- название лабораторной работы, ее цель;
- краткие, общие сведения об изучаемом лабораторном оборудовании;
- необходимый графический материал, указанный преподавателем при выполнении лабораторной работы (принципиальная схема лабораторной установки, графики);

- данные, полученные непосредственно из проводимых опытов;
- результаты обработки данных опытов с необходимыми пояснениями;
- графический материал, отображающий полученные в ходе опытов значения измеряемых величин;
- оценку результатов испытаний.

При работе в лаборатории необходимо руководствоваться инструкциями по технике безопасности, учитывающими все специфические особенности лаборатории, такие как наличие высокого напряжения, легкодоступных острых предметов.

В лаборатории нельзя находиться в отсутствие преподавателя или лица, ответственного за технику безопасности.

При нахождении в лаборатории следует находиться в рабочей зоне, указанной преподавателем. С самого начала необходимо убедиться в том, что испытательный стенд находится в полностью обесточенном (отключенном) состоянии.

Перед выполнением лабораторной работы необходимо получить вводные инструкции преподавателя и внимательно ознакомиться с описанием лабораторного стенда и оборудованием.

Внимание! Включать лабораторные установки и выполнять какие-либо действия с приборами допускается ТОЛЬКО с разрешения преподавателя!

При обнаружении признаков неисправности, таких как: появление искрения, дыма, специфического запаха, следует немедленно отключить все источники электроэнергии и сообщить о случившемся преподавателю.

При возникновении реальной опасности травматизма для одного или нескольких присутствующих, участники испытания должны произвести срочное отключение лаборатории от всех источников электроэнергии выключением вводного автомата. Лаборатории должны иметь средства пожаротушения и оказания первой медицинской помощи. На первом занятии изучаются правила техники безопасности и проводится вводный инструктаж с последующей проверкой его усвоения, о чем свидетельствует запись в журнале по технике безопасности кабинета/лаборатории, подписываемый преподавателем, проводившем инструктаж, и всеми обучающимися.

1.4. Критерии оценки результатов выполнения лабораторных работ

Критериями оценки результатов работы обучающихся являются:

- уровень усвоения обучающимся учебного материала;
- умение обучающегося использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- сформированность общеучебных и профессиональных компетенций:

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

- обоснованность и четкость изложения материала;
- уровень оформления работы.
- анализ результатов.

Критерии оценивания лабораторной работы

Оценка	Критерии оценивания
5	Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения, содержит результаты и выводы, все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики выполнены аккуратно. Обучающийся владеет теоретическим материалом, формулирует собственные, самостоятельные, обоснованные, представляет полные и развернутые ответы на дополнительные вопросы.
4	Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения, содержит результаты и выводы, все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики выполнены аккуратно. Обучающийся владеет теоретическим материалом, допуская незначительные ошибки на дополнительные вопросы.
3	Работа выполнена в полном объеме, содержит результаты и выводы, все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики выполнены аккуратно. Обучающийся владеет теоретическим материалом на минимально допустимом уровне, допуская ошибки на дополнительные вопросы.
2	Работа выполнена не полностью. Студент практически не владеет теоретическим материалом, допускает ошибки при ответе на дополнительные вопросы.

2. Тематическое планирование лабораторных работ

	Наименование тем	Вид и название работы студента	Количество часов на выполнении работы
Раздел 1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		46
1.1.	Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	Лабораторная работа №1 Механическая кулинарная обработка рыбы.	6
		Лабораторная работа № 2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, жарки основным способом и во фритюре.	6
1.2.	Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов и приготовление полуфабрикатов из них	Лабораторная работа № 3 Механическая кулинарная обработка овощей	6
1.3.	Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Лабораторная работа № 4 Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины Приготовление полуфабрикатов из говядины с учетом рационального расходования сырья.	6
		Лабораторная работа № 5 Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса.	6
1.4.	Механическая кулинарная обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из нее	Лабораторная работа № 6 Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой, котлетной и кнельной массы с учетом рационального расходования сырья.	6
		Лабораторная работа № 7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	6
		Лабораторная работа № 8 Обработка субпродуктов.	4
		Итого:	46

3. Содержание лабораторных работ

Лабораторная работа № 1-2

Тема занятия: «Механическая кулинарная обработка рыбы.

Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, жарки основным способом и во фритюре».



Цель занятия:

- 1) Ознакомить учащихся с работой в рыбном цехе, инвентарем, инструментами, оборудованием, безопасными приемами труда.
- 2) Выработать практические навыки по обработке и разделки рыбы, приготовлению полуфабрикатов из нее, работе с нормативно-технологической документацией.
- 3) Научить экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов в работе, анализу ошибок и их причин, соблюдению норм, условий и сроков хранения рыбы и морепродуктов.
- 4) Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.
- 5) Закрепление теоретических знаний в механической кулинарной обработке рыбы и отработка практических навыков в изготовлении полуфабрикатов.

Обеспечение: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, учебник Ковалева Н.И. «Технология приготовления пищи», карточка задания.

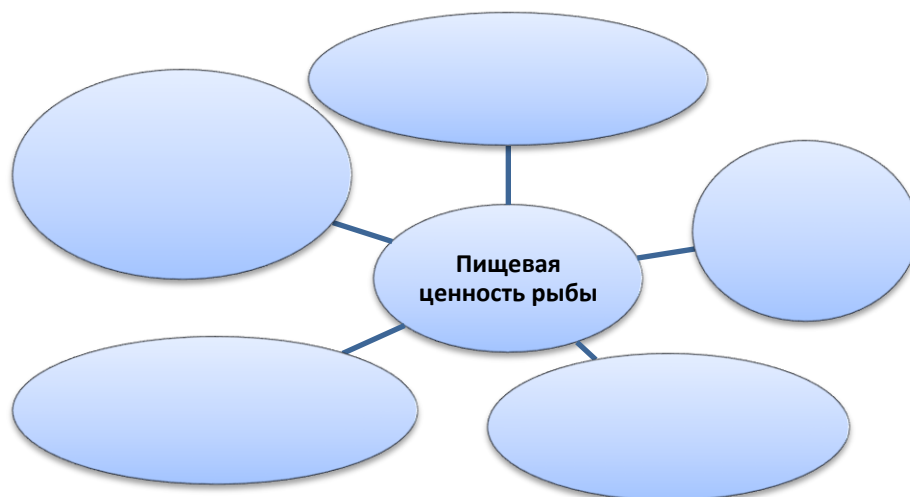
Оборудование: Мясорубка, холодильный шкаф, весы настольные, производственные столы, моечные ванны.

Инвентарь: разделочные доски с маркировкой «РС», ножи поварской тройки с маркировкой «РС», ножницы, лотки для рыбы.

Основное сырье: свежая/оттаявшая рыба.

Вопросы для повторения материала:

1. Охарактеризуйте пищевую ценность мяса рыб? Заполнить схему:



2. Охарактеризуйте способы размораживания рыбы.
3. От чего зависит процентное соотношение съедобных и несъедобных частей рыб?
4. Контроль качества рыбы и нерыбного водного сырья.
5. Какие способы посола рыбы вам известны? Дайте характеристику способов вымачивания соленой рыбы. Расскажите о кулинарном использовании соленой рыбы.
6. Для чего в котлетную массу добавляют хлеб?
7. Какие дефекты могут быть у икры? Укажите условия и способы хранения икры?



8. Как используют рыбные отходы?

Теоретический материал

Цель разделки рыбы – удаление несъедобных частей и подготовка рыбы к порционированию различными способами. 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.

Разделка рыбы, используемой целиком. Салаку, корюшку, бычков, чехонь, мелкую форель, навагу, хариусов и другую рыбу массой до 200 г, а также и более крупную рыбу, предназначенную для приготовления банкетных блюд, разделяют целиком, оставляя голову (без жабр) или удаляя ее. После очистки рыбы от чешуи вырезают спинной и анальный плавники, отрубают или отрезают остальные плавники, затем рыбу потрошат, удаляют жабры и промывают.

Разделка рыбы, используемой непластованной. Применяется для рыбы массой до 1,5 кг, используемой для жарки основным способом и варки. После очистки рыбы от чешуи у жаберных крышек подрезают мякоть, перерубают позвоночник и удаляют голову, а вместе с ней и большую часть внутренностей. Затем, не разрезая брюшка, зачищают внутреннюю полость. Можно сначала отрубить голову, разрезать брюшко и удалить внутренности. После потрошения отрубить хвост двумя косыми срезами, вырезать плавники и промыть. Подготовленные тушки используют для нарезки порционных полуфабрикатов.

Разделка рыбы на филе (пластование). Применяется для рыбы массой более 1,5 кг. После очистки рыбы от чешуи разрезают брюшко до анального отверстия, потрошат и промывают. Затем удаляют спинной плавник и надрезают мякоть у жаберных крышек до позвоночника. После этого срезают одну половину рыбы с позвоночной кости. Можно срезать мякоть с хвостовой части. После этого отрубают голову, хвост и плавник. В результате такого пластования получают два филе: с кожей и реберными костями (верхнее филе) и с кожей, реберными и позвоночной костями (нижнее филе).

Разделка рыбы на филе с кожей без костей. При этом способе получают филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без реберных костей и филе без кожи и костей. Для получения филе с кожей и реберными костями рыбу обрабатывают аналогично третьему способу (пластование), но после того как срезается одно филе, рыбу переворачивают и, начиная с головы, срезают с позвоночника второе филе, иногда начинают снимать филе с хвостовой части. Рыбу промывают и нарезают на порционные куски.

Для получения филе с кожей без реберных костей срезают оба филе так же, как и для получения филе с кожей и реберными костями. Затем с филе срезают реберные кости, начиная с толстой части пласта-рыбы (спинной). Филе промывают и нарезают на порционные куски.

Для получения филе без кожи и костей рыбу не очищают от чешуи, чтобы не повредить кожу. В остальном рыбу разделяют так же, как при снятии филе с кожей без реберных костей. После удаления реберных костей филе кладут на разделочную доску кожей вниз, надрезают кожу у хвостовой части, затем, наклоняя нож под углом и прижимая лезвие к коже, срезают филе. Филе рыбы промывают и нарезают на порционные куски.

Разделка рыбы для фарширования. Рыбу фаршируют, как правило, целиком, но можно порционными кусками.

Порционные куски рыбы нарезают из тушек, масса которых не превышает 1 кг, а также из филе более крупных экземпляров рыб. Порционные куски должны иметь определенную массу, наличие довесков не допускается.

Обработка рыбы с хрящевым скелетом.

Осетровая рыба поступает без внутренностей, которые удаляют при промышленной обработке в процессе получения икры.

Осетровую рыбу размораживают на воздухе, уложив на столы или стеллажи в рыбном цехе брюшной частью вверх, чтобы из рыбы не вытекал образующийся при этом сок. Рыбу считают размороженной, если она стала мягкой и внутри на разрезе не видно кристаллов льда.

Обработку крупной осетровой рыбы — белуги, севрюги, осетра, шипа, калуги — проводят одним способом. Вначале отрубают голову вместе с грудными плавниками. Для этого оттягивают грудной плавник и большим поварским ножом прорезают под плавником кожу и мякоть до хряща с двух сторон. Затем перерубают соединяющий хрящ и отделяют голову. После этого у рыбы срезают спинные костные жучки вместе с полоской кожи в направлении от хвоста к голове и удаляют плавники. Иногда хвостовой плавник не отрезают до удаления визиги — плотного хряща, заменяющего осетровым рыбам позвоночник. При этом у хвоста надрезают мякоть вокруг визиги и вытягивают ее вместе с хвостом осторожно, чтобы не порвать.

Можно также отрезать хвост и, поддев визигу с помощью поварской иглы с хвостовой стороны или изнутри рыбы, вытянуть рукой. Иногда визигу удаляют после пластования рыбы. В некоторых случаях рыба поступает без визиги, которую удаляют одновременно с внутренностями при промышленной обработке.

Рыбу пластуют, разрезают вдоль посередине жировой прослойки на спине и получают две половины, называемые звеньями. У крупной рыбы, особенно белуги, каждое звено разрезают на несколько частей в длину и ширину так, чтобы масса кусков была не более 5 кг, а длина — до 60 см.

Для облегчения дальнейшей очистки рыбы от костных жучек звенья осетровой рыбы ошпаривают, погружая их кожей вниз в рыбный котел или специальную ванну с горячей водой на 3 мин. При этом воды берут такое количество, чтобы в нее была погружена лишь нижняя часть звена с кожей, а мякоть находилась над водой. Затем звено вынимают из воды, перекалывают на стол кожей вверх и быстро соскабливают ножом с поверхности рыбы боковые, брюшные и мелкие костные жучки. После зачистки рыбу промывают холодной водой, смывая при этом образовавшиеся на поверхности сгустки белка.

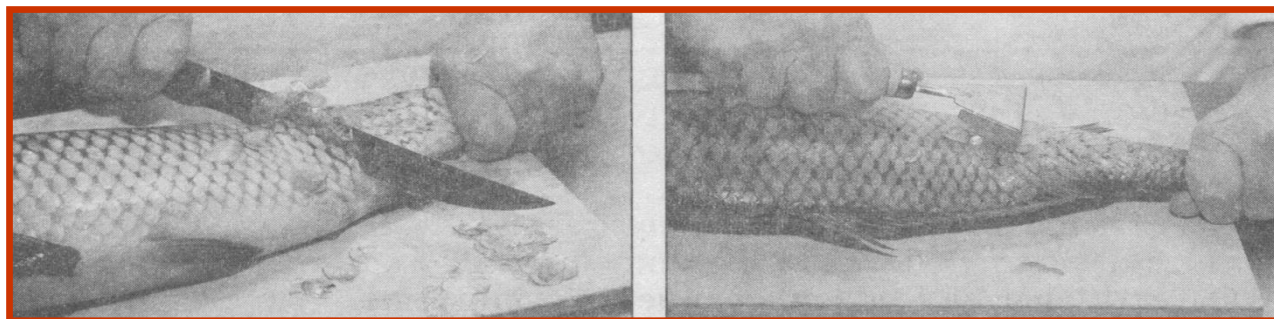
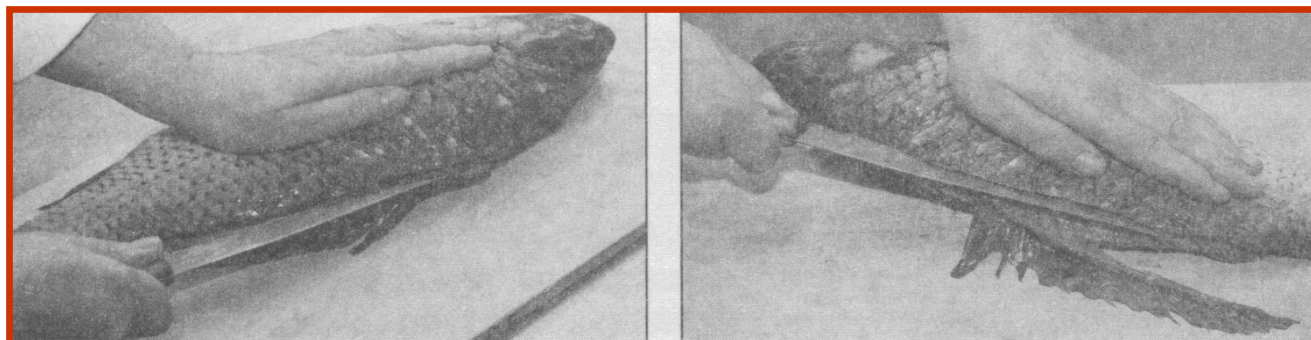


Рис. 1. Очистка рыбы от чешуи: *а* — средним ножом поварской тройки; *б* —



теркообразным ручным скребком

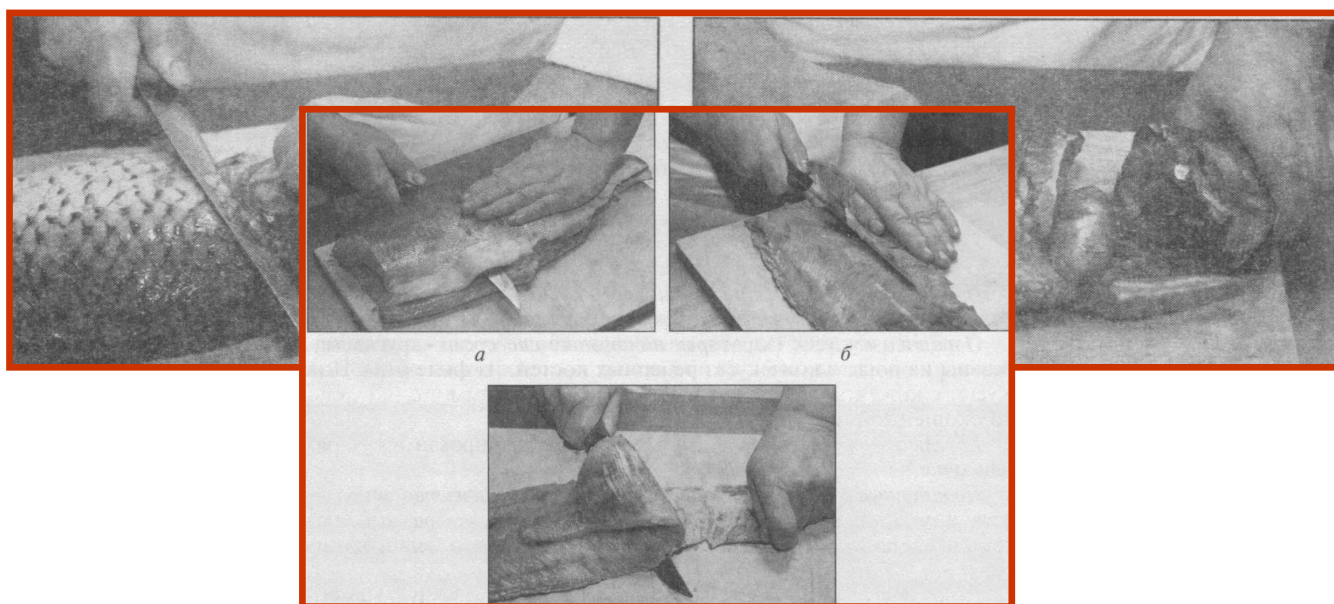
Рис. 2. Удаление у рыбы спинного плавника: *а* — подрезание плавника; *б* — удаление плавника

Рис. 3 Удаление у рыбы головы: *а* — надрезание мякоти; *б* — отделение головы

Рис. 4. Пластование крупной рыбы:

Ход работы

Показ преподавателем приемов правильного положения рыбы на доске, рук и ножа при обработке рыбы, порядок очистки, удаление плавников, удаление внутренностей,



зачистка внутренней полости, нарезка кругляша, пластование, удаление позвоночных костей, удаление реберных костей, удаление кожи, нарезка п/ф для варки под прямым углом и нарезка п/ф под острым углом для припускания.

1. Выполнение обработки, разделки и нарезки рыбы под контролем преподавателя согласно задания:

- Произвести механическую кулинарную обработку рыбы.
- 2. Обработать бесчешуйчатую рыбу (налим, сом, скумбрия).
- 3. Обработать рыбу с чешуей (каarp, щука, окунь, лещ, толстолобик).
- 4. Приготовить полуфабрикат из рыбы для варки.

Для варки используют: рыбу в целом виде; подготовленные звенья рыб осетровых пород; порционные куски из тушки (кругляши); порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей. Куски нарезают поперек волокон, держа нож под прямым углом к рыбе. На каждом куске для предотвращения деформации при тепловой обработке кожу надрезают в двух-трех местах.

4. Приготовить полуфабрикат из рыбы для жарки основным способом.

Для жарки основным способом рекомендуются: рыба в целом виде, звенья (рыб осетровых пород), порционные куски из непластованной рыбы (кругляши), порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей. Из филе порционные куски нарезают под острым углом, из непластованной рыбы — под прямым. Кожу в нескольких местах надрезают.

5. Приготовить полуфабрикат из рыбы для жарки во фритюре.

Для жарки во фритюре берут: порционные куски из пластованной рыбы без кожи и костей, мелкую рыбу (килька, хамса, тюлька и др.) в целом виде с головой или без нее.

Подготовленные полуфабрикаты панируют в двойной панировке. Осетровых рыб нарезают на порционные куски, как для припускания, и после ошпаривания и промывания также панируют в двойной панировке.

6. Приготовить красную, панировку и льезон.

7. Приготовить полуфабрикаты из рыбы из котлетной массы (из котлетной массы – тельное, котлеты, биточки).

Для приготовления полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы лучше всего использовать рыбу с небольшим количеством костей (горбуша, рыба-капитан, кета, мерлуза, серебристый хек, сом, судак, щука, хариус и др.). Рыбу разделяют на филе с кожей без костей или без кожи и костей (для кнельной массы без кожи и костей).

Задание 1. Опишите последовательность и технику выполнения технологических операций при обработке мелкой рыбы для полуфабриката целиком.

Задание 2. Опишите последовательность и технику выполнения технологических операций при разделке средней рыбы на порционные куски для получения полуфабриката «кругляш».

Задание 3. Опишите последовательность и технику выполнения технологических операций при разделке крупной рыбы на филе методом пластования.

Задание 4. Опишите последовательность и технику выполнения технологических операций при обработке рыбы с костным скелетом.

Задание 5. Опишите последовательность и технику выполнения технологических операций при обработке рыбы с хрящевым скелетом.

Задание 6. Опишите технологию приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Задание 7. Произвести оценку качества приготовленных рыбных полуфабрикатов.

Для приготовления полуфабрикатов из рыбы использовать рецептуры № 364, № 365, № 366, № 367 из сборника рецептур.

После проведения органолептической оценки, показатели записать в табл. 1.

Таблица 1

Показатели органолептической оценки качества рыбных полуфабрикатов

Изделие	Кол-во, шт.	Форма	Панировка	Способ тепловой обработки (t°C, время)
Котлеты	2	Овально-заостренная	Сухари	Жарка
Шницель натуральный				
Фрикадельки рыбные				
Тефтели				
Биточки				

Задание 8. Изучить характеристики рыбных полуфабрикатов и заполнить табл. 2.

Таблица 2

Характеристика полуфабрикатов из рыбы

Вид сырья	Сроки хранения	Требования к качеству	Способ тепловой обработки (t С°, T...)
Тушки			
Филе с позвоночником и реберными костями			
Филе с кожей и реберными костями			
Филе с кожей без костей			
Филе без кожи и костей			

Порционные куски для варки и припускания			
Порционные куски для жаренья основным способом			
Кругляш			
Порционные куски для жаренья в большом количестве жира			
Мелкокусковые полуфабрикаты			

Задание № 9. Составьте технологическую схему приготовления тельного из непотрошеной рыбы.

По окончании лабораторной работы, сформулировать и записать вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа № 3

Тема занятия: «Механическая кулинарная обработка овощей»

Цель занятия:

- 1) Ознакомить учащихся с работой в овощном цехе, инвентарем, инструментами, оборудованием, безопасными приемами труда.
- 2) Выработать у учащихся практические навыки по организации рабочего места, обработке овощей и грибов, их нарезания в зависимости от кулинарного использования, по подбору посуды, инвентаря, оборудования, работе с нормативно-технологической документацией.
- 3) Научить экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов в работе, анализу ошибок и их причин, соблюдению норм, условий и сроков хранения полуфабрикатов из овощей.

Обеспечение: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, учебник Ковалева Н.И. «Технология приготовления пищи», карточка задания.

Оборудование: разделочная доска с маркировкой «ОС», ножи поварской тройки с маркировкой «ОС», ножницы, лотки для овощей.

Сырье: клубнеплоды и корнеплоды, овощи, грибы.

Вопросы для повторения материала:

1. Классификация свежих овощей.
2. Какие операции включает в себя механическая кулинарная обработка овощей.
3. Перечислите наиболее распространенные формы нарезки овощей и их размеры.
4. Из каких операций состоит механическая кулинарная обработка овощей?
5. Какая дополнительная операция введена в процесс механической кулинарной обработки картофеля?
6. Перечислите простые формы нарезки картофеля.
7. Перечислите простые формы нарезки моркови.
8. Для каких целей используются сложные формы нарезки моркови и картофеля?
9. Классификация грибов.
10. Особенности обработки свежих, сушеных и консервированных грибов.

Последовательность технологических операций

Для клубнеплодов и корнеплодов:

1. Организация рабочего места, сортировка и мойка овощей;
2. Очистка овощей;
3. Промывка овощей;
4. Нарезка овощей.

Для капустных овощей:

1. Организация рабочего места, сортировка и мойка овощей;
2. Очистка овощей;
4. Нарезка овощей.

Для луковых овощей:

1. Организация рабочего места, сортировка овощей;
2. Очистка овощей;
3. Промывка овощей;
4. Нарезка овощей.

Для листовых и пряных овощей, свежих, сушеных и соленых грибов.

1. Организация рабочего места;
2. Обработка овощей и грибов;
3. Мойка овощей и грибов;
4. Очистка и мойка овощей;
5. Нарезка овощей и грибов.

Ход работы

1. Преподаватель знакомит студентов с нарезкой сырых овощей. При объяснении форм нарезки овощей следует сначала ознакомить студентов с простыми формами нарезки (ломтики, дольки, кружочки, кубики, соломка, кольца, брусочки, шашки), а затем со сложными (груша, шарик, бочонок, звездочка и др.). Рекомендуется показать зависимость качества готового блюда от формы нарезки овощей.
2. После демонстрации техники нарезки овощей преподавателем студенты самостоятельно выполняют работу в следующей последовательности:
 - переборка, сортировка и мойка овощей;
 - очистка (зачистка) овощей, взвешивание, определение % отходов;
 - нарезка овощей в зависимости от кулинарного использования.
3. Необходимо произвести расчет изменения массы при очистке овощей, взвесив отходы и полуфабрикаты, и сравнить с нормативами.
4. Произвести оценку качества овощных полуфабрикатов.
5. Уборка рабочего места.
6. Оформление и защита работы.

Задание 1. Проведите органолептическую оценку овощей, полученные данные занесите в таблицу:

Показатели качества по ГОСТ	Наименование овощей			
	картофель	морковь	капуста белокочанная	лук репчатый
Внешний вид				
Цвет				
Консистенция				
Вкус и запах				

Задание 2. Во второй колонке с помощью цифр установите технологическую последовательность механической кулинарной обработке капусты

Перечень операций	Последовательность операций
Удаление загнивших листьев	
Срезание кочерыжки (наружной)	
Промывание	
Сортировка	
При наличии гусениц, замачивание в холодной подсоленной воде (15...20 мин)	
Удаление загрязнений	
Разрезание на две или четыре части	
Мойка	
Нарезание на полуфабрикаты	
Вырезание внутренней кочерыжки	

Задание № 3. Заполните таблицу по сборнику. На пересечении блюда и полуфабриката поставьте +.

	Форма нарезки				
	картофель,	картофель,	кольца и	соломка	лук репчатый,

Кулинарное использование	нарезанный соломкой	нарезанный брусочком	бабочки из картофеля	из моркови	нарезанный полукольцами
Винегрет овощной					
Суп с лапшой					
Для жаренья во фритюре					
Борщ с картофелем					
Для маринада					
Салат витаминный					

Задание № 4. Обработайте и нарежьте картофель кубиками для приготовления 13 порций супа с макаронными изделиями и картофелем (рец. № 169). Рассчитайте отходы овощей, используемых для приготовления супа, с учетом сезона. Данные занести в табл. 3.

Таблица 3

Расчет массы овощей

Наименование сырья	Норма на одну порцию, г		Масса отходов	Норма на 13 порций, кг		Масса отходов
	Брутто	Нетто		Брутто	Нетто	
Итого						

Задание №5. Обработайте и нарежьте капусту для 20 порций борща флотского. Рассчитайте массу отходов капусты с учетом сезона. Данные записать в табл. 4.

Таблица 4

Расчет массы овощей

Наименование сырья	Норма на одну порцию, г		Масса отходов	Норма на 20 порций, кг		Масса отходов
	Брутто	Нетто		Брутто	Нетто	
Итого						

Задание № 6. Обработайте и нарежьте морковь дольками для 15 порций рагу из овощей (рец. 233). Рассчитайте массу отходов моркови с учетом сезона. Данные записать в табл. 5.

Таблица 5

Расчет массы овощей

Наименование сырья	Норма на одну порцию, г		Масса отходов	Норма на 15 порций, кг		Масса отходов
	Брутто	Нетто		Брутто	Нетто	
Итого						

Задание № 7.

Обработайте и нарежьте овощи для фарширования на 10 порций. Данные записать в табл. 6.

Для этого потребуется:

Картофель – 2 шт.

Лук репчатый – 1 шт.

Морковь – 1 шт.

Таблица 6

Расчет массы овощей

Наименование сырья	Норма на одну порцию, г		Масса отходов	Норма на 15 порций, кг		Масса отходов
	Брутто	Нетто		Брутто	Нетто	
Итого						

Задание № 8.

Изучить характеристики овощей и заполнить табл. 7.

Таблица 7

Характеристика овощей

Вид сырья	Сроки и условия хранения	Требования к качеству	Использование пищевых отходов
Картофель			
Морковь			

Свекла			
Лук репчатый			
Капуста белокочанная			

Задание № 9. Заполните таблицу 8.

Таблица 8

Нарезка овощей и их кулинарное использование

Форма резки	Наименование овощей	Приблизительные размеры	Рекомендуемое использование
Соломка	Картофель Морковь, петрушка, сельдерей, свекла, репчатый лук Белокочанная капуста		
Брусочки	Картофель Морковь, петрушка, сельдерей		
Кубики	Картофель Морковь, петрушка, сельдерей, репчатый лук Капуста белокочанная		
Кружочки	Картофель Морковь, петрушка, сельдерей		
Ломтики	Картофель Морковь, свекла		
Дольки	Картофель Морковь, петрушка, сельдерей, репчатый лук		
Квадратики (шашки)	Белокочанная капуста		
Кольца и полу	Лук репчатый		
Кольца	Лук-порей		
Гребешки, звездочки, шестеренки	Морковь, петрушка		

Бочонки, орешки, шарики	Картофель		
	Морковь, петрушка		
Стружка	Картофель		
Рубка (мелкая)	Репчатый лук, морковь, белокочанная капуста, зелень петрушки, укроп		

Задание № 10. Вставьте пропущенное слово/значение.

Виды нарезки овощей.

Простые формы нарезки.

1. Брусочки – длина _____, сечение _____ см.



2. Кубики – крупные (сечение граней _____ см), средние (сечение граней _____ см), мелкие (сечение граней _____ см).



3. Соломка – длина _____ см, сечение _____ см.



4. _____ – толщина 1- 2мм



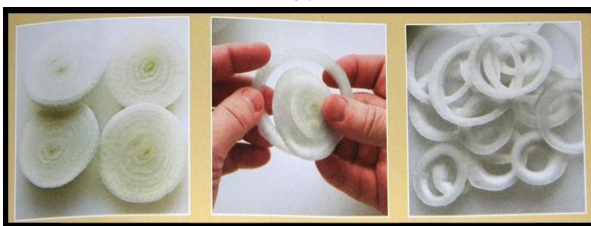
5. – диаметр по размеру среднего клубня, толщиной 1,5-2мм.



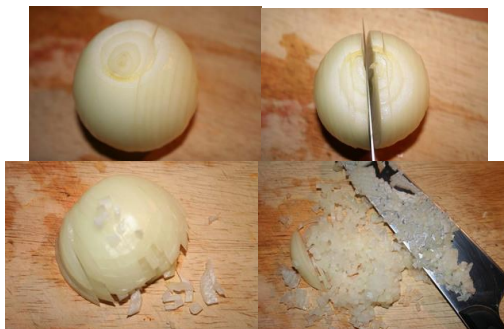
6. – по размеру среднего клубня.



7.



8.



10.



11. Капуста соломкой.

12.



Сложные формы нарезки.

1.



2.



3.



4.



5.



6.



Лабораторная работа № 4.

Тема занятия: «Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины».

Цель занятия:

- 1) Ознакомить учащихся с работой в мясном цехе, инвентарем, инструментами, оборудованием, безопасными приемами труда.
- 2) Выработать практические навыки по обработке и разделки мяса, приготовлению полуфабрикатов из него, работе с нормативно-технологической документацией.
- 3) Научить экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов в работе, анализу ошибок и их причин, соблюдению норм, условий и сроков хранения мяса и мясопродуктов.
- 4) Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Обеспечение: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, учебник Ковалева Н.И. «Технология приготовления пищи», карточка задания.

Оборудование: Мясорубка, холодильный шкаф, весы настольные, производственные столы, моечные ванны.

Инвентарь: разделочные доски с маркировкой «МС», ножи поварской тройки с маркировкой «МС», ножницы, лотки.

Основное сырье: говядина, свинина.

Вопросы для повторения материала:

1. Товароведная характеристика мяса.
2. Пищевая ценность и кулинарное использование мяса.
3. Характеристика основных тканей мяса, строение, особенности химического состава, пищевая и энергетическая ценность.
4. Классификация мяса по термическому состоянию. Контроль качества и признаки доброкачественного мяса.
5. Экстрактивные вещества мяса и их роли в приготовлении пищи.
6. Особенности приготовления и ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов.
7. Особенности приготовления и ассортимент порционных полуфабрикатов.
8. Особенности приготовления и ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов.
9. Технологических операции, используемые для приготовления мясных полуфабрикатов.
10. Технологическая схема и особенности приготовления котлетной массы из мяса.
11. Особенности приготовления и ассортимент полуфабрикатов из рубленого мяса.
12. Механическое оборудование, применяемое при изготовлении полуфабрикатов из рубленого мяса и котлетной массы.

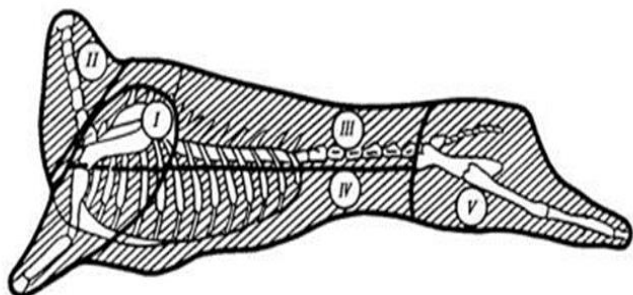
Ход работы

1. Преподаватель знакомит студентов с обработкой мясного сырья. При объяснении преподаватель знакомит с последовательностью технологических операций при механической обработке мясного сырья.

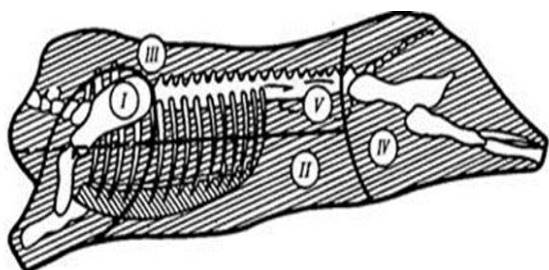
2. После демонстрации преподавателем студенты самостоятельно выполняют работу согласно заданию.

Задание № 1. Укажите части туши, и напишите последовательность разделки туши:

Баранья туша:



Свиная туша:



Задание № 2. Произвести оценку качества поступившего мясного сырья.

Мясо	Показатели качества				
	Внешний вид	Запах	Цвет	Поверхность	Консистенция
Охлажденное					
Замороженное					

Задание 3. Составить схему последовательности технологического процесса механической кулинарной обработки мяса и изготовления полуфабрикатов.

Пример: приготовить порционный полуфабрикат из говядины – ромштекс: нарезка → отбивание → панирование → контроль выхода.

– приготовить полуфабрикат котлеты натуральные из свинины:

–	приготовить	полуфабрикат	шницель	отбивной	свинины:
–	приготовить	полуфабрикат	гуляш	из	говядины:
–	приготовить	полуфабрикат	шашлык	из	свинины:

Задание 4. Заполнить таблицу, указав основные характеристики полуфабрикатов.

Полуфабрикат из рубленой массы	Внешний вид (п/ф, размеры)	Вид панировки	Вид тепловой обработки (t°С, время...)	Вид мяса	Особенности рецептуры	Количество на порцию, шт.
Бифштекс рубленый						
Котлета натуральная рубленая						
Шницель натуральный рубленый						
Фрикадельки						
Люля-кебаб						
Зразы рубленые						
Тефтели						
Биточки						
Эскалоп						
Поджарка						
Рулет						

Задание 4. Приготовить полуфабрикат из говядины с учетом рационального расходования сырья.

Для выполнения данного задания даны несколько вариантов полуфабрикатов: Эскалоп (рец. № 416), Бифштекс (рец. № 405), Азу (рец. № 448), Шницель (рец. № 418), и Ромштекс (рец. №419).

Задание 5. Произвести органолептическую оценку приготовленных полуфабрикатов.

Данные органолептической оценки записать в таблицу.

Полуфабрикат	Показатели качества				
	Внешний вид	Запах	Цвет	Поверхность	Консистенция

По окончании лабораторной работы, сформулировать и записать вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа № 5.

Тема занятия: «Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса».

Цель занятия:

- 1) Ознакомить учащихся с работой в мясном цехе, инвентарем, инструментами, оборудованием, безопасными приемами труда.
- 2) Выработать практические навыки по приготовлению полуфабрикатов из рубленого мяса.
- 3) Научить экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов в работе, анализу ошибок и их причин, соблюдению норм, условий и сроков хранения мяса и мясопродуктов.
- 4) Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Обеспечение: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, учебник Ковалева Н.И. «Технология приготовления пищи», карточка задания.

Оборудование: Мясорубка, холодильный шкаф, весы настольные, производственные столы, моечные ванны.

Инвентарь: разделочные доски с маркировкой «МС», ножи поварской тройки с маркировкой «МС», ножницы, лотки.

Основное сырье: говядина, свинина.

Вопросы для повторения материала:

1. Требования к качеству полуфабрикатов из рубленого мяса;
2. Органолептическая оценка полуфабрикатов из рубленого мяса.

Задание 1. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката из рубленого мяса.

Задание 2. Приготовить натуральную рубленную массу.

Последовательность технологических операций при приготовлении натурально-рубленной массы.

1. Определение доброкачественности сырья. Доброкачественность мяса, шпика определяют органолептическим способом, по внешнему виду. Поверхность мяса должна быть сухой, упругой, а его цвет должен соответствовать цвету доброкачественного мяса.

2. Обработка и подготовка сырья. Мясо промывают, обсушивают и зачищают от сухожилий. Шпик зачищают от излишков соли и специй.

3. Нарезание мяса на куски.

4. Измельчение мяса в мясорубке. Собирают мясорубку, проверяют ее работу на холостом ходу. Пропускают мясо через мясорубку вместе со шпиком, проталкивая их пестиком или толкателем. В полученную массу добавляют соль, перец, молоко или воду, вымешивают и выбивают массу, не допуская отслаивания жира.

Задание 3. Приготовить следующие полуфабрикаты:

- 1) бифштекс рубленый (рец. № 604);
- 2) котлеты домашние (рец. № 611);
- 3) зразы рубленые (рец. 614);
- 4) тефтели (рец. 618).

Задание 4. Дать органолептическую оценку качества приготовленным полуфабрикатам.

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых изделий (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

По окончании лабораторной работы, сформулировать и записать вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа № 6.

Тема занятия: «Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой, котлетной и кнельной массы с учетом рационального расходования сырья. Оценка качества полуфабрикатов».

Цель занятия:

- 1) Ознакомить учащихся с работой в птице-гольевом цехе, инвентарем, инструментами, оборудованием, безопасными приемами труда.
- 2) Выработать практические навыки по приготовлению полуфабрикатов из рубленого мяса, котлетной и кнельной массы из птицы.
- 3) Научить экономному расходанию сырья, предупреждению и устранению дефектов в работе, анализу ошибок и их причин, соблюдению норм, условий и сроков хранения мяса птицы и субпродуктов.
- 4) Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Обеспечение: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, учебник Ковалева Н.И. «Технология приготовления пищи», карточка задания.

Оборудование: Мясорубка, холодильный шкаф, весы настольные, производственные столы, моечные ванны.

Инвентарь: разделочные доски с маркировкой «МС», ножи поварской тройки с маркировкой «МС», ножницы, лотки.

Основное сырье: птица.

Вопросы для повторения материала:

1. Технология приготовления котлетной массы;
2. Технология приготовления кнельной массы;
3. Механическая кулинарная обработка птицы.

Задание 1. Составить технологическую схему механической обработки мяса для приготовления котлетной массы.

Задание 2. Составить технологическую схему механической обработки мяса для приготовления кнельной массы.

Задание 3. Приготовление котлетной и кнельной массы и формование полуфабрикатов из них:

- 1) Пудинг из говядины (рец. № 477);
- 2) Котлеты рубленые из птицы, дичи или кролика с гарниром.
(рец. № 495);
- 3) Котлеты домашние (рец. № 469);

Дать органолептическую оценку качества приготовленным полуфабрикатам.

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых изделий (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Лабораторная работа № 7

Тема занятия: «Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов целыми тушками и из филе птицы».

Цель занятия:

- 1) Ознакомить учащихся с работой в птице-гольевом цехе, инвентарем, инструментами, оборудованием, безопасными приемами труда.
- 2) Выработать практические навыки по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы.
- 3) Научить экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов в работе, анализу ошибок и их причин, соблюдению норм, условий и сроков хранения мяса птицы и субпродуктов.
- 4) Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Обеспечение: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, учебник Ковалева Н.И. «Технология приготовления пищи», карточка задания.

Оборудование: холодильный шкаф, весы настольные, производственные столы, моечные ванны.

Инвентарь: разделочные доски с маркировкой «МС», ножи поварской тройки с маркировкой «МС», ножницы, лотки.

Основное сырье: тушка птицы.

Вопросы для повторения материала:

1. Обработка пищевых отходов птицы;
2. Требования к качеству полуфабрикатов.

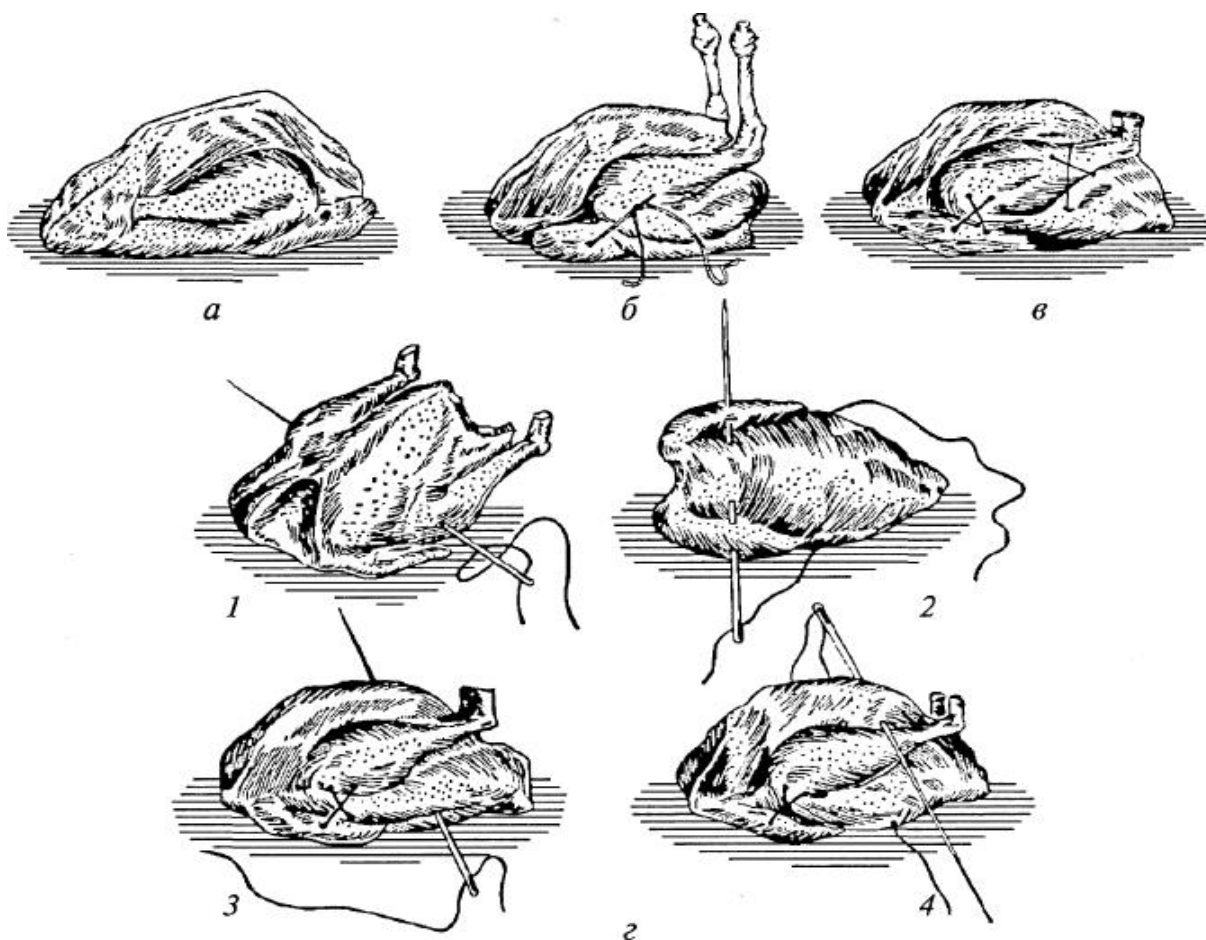
Задание 1. Составить технологическую схему механической кулинарной обработки птицы.

Задание 2. Изучить виды формовки тушки птицы и дать краткую характеристику каждому виду.

Формовка (заправка) тушки «в кармашек» _____

Формовка (заправка) тушки «в одну нитку» _____

Формовка (заправка) тушки «в две нитки» _____



Способы заправки сельскохозяйственной птицы и крупной пернатой дичи: / а – «в кармашек»; б – «в одну нитку»; в – «в две нитки»; г – последовательность заправки (формовка): 1 – пропускание иглы с ниткой через окорочка; 2 – прикрепление крылышек и кожи шеи к мышцам спинки; 3 – пропускание иглы с ниткой через кости таза; 4 – пропускание иглы с ниткой через филейную часть.

Задание 3. Приготовление полуфабрикатов из птицы:

- 1) Котлета по-киевски (рец. № 496);
- 2) Птица по-столичному (рец. №497).

По окончании лабораторной работы, сформулировать и записать вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа № 8

Тема занятия: «Обработка субпродуктов. Определение выхода и качества полуфабрикатов».

Цель занятия:

- 1) Ознакомить учащихся с работой в птице-гольевом цехе, инвентарем, инструментами, оборудованием, безопасными приемами труда.
- 2) Выработать практические навыки по обработке и разделки птицы, приготовлению полуфабрикатов из нее, работе с нормативно-технологической документацией.
- 3) Научить экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов в работе, анализу ошибок и их причин, соблюдению норм, условий и сроков хранения полуфабрикатов из птицы.
- 4) Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Обеспечение: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, учебник Ковалева Н.И. «Технология приготовления пищи», карточка задания.

Оборудование: Мясорубка, холодильный шкаф, весы настольные, производственные столы, моечные ванны.

Инвентарь: разделочные доски с маркировкой «птица», ножи поварской тройки с маркировкой, ножницы, лотки.

Сырье: тушка птицы, свинина, хлеб пшеничный, молоко, соль, перец черный молотый, сухари.

Вопросы для повторения материала:

1. Общая характеристика субпродуктов.
2. Общая классификация субпродуктов.

Задание 1. Составить технологические схемы механической обработки субпродуктов из птицы.

Из пищевых субпродуктов птицы используют головки, шейки, гребешки, крылышки, ножки, сердце, желудок, кожу и обрезки, оставшиеся при приготовлении полуфабрикатов.

Задание 2. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов для блюд: «печень куриная в сметане», «тушеные куриные сердечки», «печеночный торт».

1. Печень куриная в сметане.

Ингредиенты:

550-600 г куриной печени

2 луковицы поменьше средних

100-120 г густой сметаны

2 щепотки Прованских трав (иной приправы)

соль, перец

2-3 ст. ложки растительного масла

Способ приготовления:

Кладем печенку в дуршлаг и хорошо промываем. Нарезаем каждую на небольшие дольки. Кладем печенку в дуршлаг и хорошо промываем. Нарезаем каждую на небольшие дольки.

Есть время – оставляем печенку в воде минут на 30-40, чтобы лучше очистилась от крови. Торопимся - еще раз промываем и оставляем в дуршлаг, чтобы слилась вода до капли. Есть время – оставляем печенку в воде минут на 30-40, чтобы лучше очистилась от крови. Торопимся - еще раз промываем и оставляем в дуршлаг, чтобы слилась вода до капли.

Ставим на средне-сильный огонь сковороду с маслом. Пока оно перекаливается, нарезаем луковицы половинками или четвертинками колец. Помешивая, обжариваем

примерно 3 минуты, до легкого подрумянивания лука. Ставим на средне-сильный огонь сковороду с маслом. Пока оно перекаливается, нарезаем луковицы половинками или четвертинками колец. Помешивая, обжариваем примерно 3 минуты, до легкого подрумянивания лука.

Закладываем кусочки печенки, все так же помешивая, обжариваем 3-4 минуты или даже меньше – только до того момента, как все кусочки станут светлыми. Закладываем кусочки печенки, все так же помешивая, обжариваем 3-4 минуты или даже меньше – только до того момента, как все кусочки станут светлыми.

Вливаем сметану, посыпаем приправами. После закипания накрываем сковороду, снижаем огонь и тушим 2-3 минуты. Печень куриная в сметанном соусе – вполне готова. Вливаем сметану, посыпаем приправами. После закипания накрываем сковороду, снижаем огонь и тушим 2-3 минуты. Печень куриная в сметанном соусе – вполне готова.



2. Тушеные куриные сердечки.

Ингредиенты

1-2 моркови

1 большая или 2 маленькие луковицы

1-2 дольки чеснока

полстакана – стакан молока

2-3 ст. ложки сметаны

соль, смесь 5-7 перцев

половинка ч. ложки хмели-сунели

пара щепоток розмарина

растительное масло

Способ приготовления:

Обработанные сердечки – то есть избавленные от остатков жира и крови – хорошенько промываем.

Крупные лучше разрезать пополам вдоль. Есть время – замачиваем сердечки на часок в молоке или хотя бы воде.

Шинкуем лук и морковь, чеснок.

Обсушиваем сердечки в бумажных полотенцах. Раскалив растительное масло, постоянно помешивая и переворачивая, пару минут обжариваем сердечки.

Когда они изменят цвет, кладем лук и морковь, через минуту-полторы уводим огонь на средний, добавляем соль, перец, специи и чеснок.

Положив сметану, после закипания заливаем молоко. Теперь сердечки должны потушиться до готовности примерно 30-40 минут, в закрытой сковороде и, конечно, на слабом огне.



3. Печеночный торт

Ингредиенты:

печень куриная - 500 гр.,

яйцо куриное – 3 шт.,

лук репчатый - 3 шт.,

молоко - 200 мл.,

мука - 200 гр.,

майонез – 200-250 гр.,

чеснок – 7-8 зубков,

растительное масло,

соль, специи - по вкусу.

1) Печень замочить на несколько часов в холодной воде.

2) По истечении положенного времени слить воду, промыть печень, очистить от плёнок и жира.

3) Очистить, помыть репчатый лук. Печень вместе с луком измельчить на мясорубке.

4) Добавить в печеночный фарш соль, перец, молоко, яйца, муку, растительное масло.

5) Хорошо вымесить, чтобы не было комочков муки.

6) На разогретую сковороду налить тесто тонким слоем, но не слишком.

7) Обжарить с двух сторон.

8) Зубчики чеснока очистить и измельчить.

9) Соединить чеснок с майонезом, перемешать до однородной массы.

10) Промазать жареные блинчики, ровно укладывая их один на один. Если блинчики получаются разного размера – можно немного подрезать их ножом, для придания эстетичности блюду.



По окончании лабораторной работы, сформулировать и записать вывод о проделанной работе.

4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Смородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции . М.: Издательский центр «Академия», 2014
2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи –М.: Деловая литература, 2013.
3. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / Васюкова А.Т., и др. — Москва : Русайнс, 2017. — 237 с. — ISBN 978-5-4365-1706-3. — URL: <https://book.ru/book/922817>
4. В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания М.: Асадема, 2006

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 50763-17 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
2. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
3. Справочник руководителя предприятия общественного питания
4. Справочник технолога общественного питания М.: Колос, 2015

Интернет источники:

1. <https://www.5-nt.ru/kulinariya/myasnye-polufabrikaty>
2. <https://www.pitportal.ru/technolog/9154.html>
3. <http://docs.cntd.ru/document/1200113849>
4. https://studopedia.ru/1_52720_assortiment-polufabrikatov-iz-ptitsi-i-ih-kulinarnoe-ispolzovanie.html
5. https://studopedia.ru/4_146113_polufabrikati-iz-ovoshchey.html