ОГОУ СПО

с. Большое Нагаткино

**Отчет**

**по технологической практике**

**Кафе «Меркурий»**

Выполнила: студентка 3-го курса группы ТП-4

Проверил: Шигирданов А. В.

2008 год

**Содержание:**

1. Водное занятие
2. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов:

1)Обработка овощей и грибов

2)Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

3)Обработка мяса, птицы, дичи, кролика

III. Приготовление и отпуск кулинарной продукции

1)Приготовление супов

2)Приготовление вторых блюд, горячих закусок, сладких блюд, горячих напитков

3)Приготовление холодных блюд (закусок), холодных сладких блюд и напитков

4)Приготовление мучных кулинарных и кондитерских изделий

5)Отпуск готовой кулинарной продукции

Вводное занятие

Общие требования безопасности

Во избежание несчастного случая на работе повар обязан выполнять инструкции по охране труда.

К работе в качестве повара допускается мужчины и женщины, не моложе18 лет, прошедшие обучение по специальности.

На рабочем месте повар получает первичный инструктаж по безопасности труда и происходит стажировку правила эксплуатации технического оборудования, закреплённого за ним.

При эксплантации газоиспользующего оборудования повар до назначения на самостоятельную работу обязан пройти обучение безопасным методом и приёмам выполнения работ в газовом хозяйстве и сдать экзамены в установленном порядке.

Во время работы повар должен проходить:

* осмотр открытых поверхностей тела на наличие заболеваний – ежедневно;
* обучение безопасности труда по действующему оборудованию – каждые 2 года;
* повторную проверку знаний безопасных методов труда и приёмов выполнения работ в газовом хозяйстве – ежегодно;
* проверку знаний по электробезопасности ежегодно;
* проверку санитарно – гигиенических знаний – ежегодно;
* периодически медицинский осмотр;
* повторный инструктаж по безопасности труда на рабочее месте и повар должен получать один раз в 3 месяца;
* каждый повар должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью, санпринадлежностями и средствами индивидуальной защиты.

Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно–кишечных, паразитических и других заболеваний повар обязан: коротко стричь ногти, тщательно мыть руки с мылом перед началом работы и при переходе от одной операции к другой. При изготовлении блюд, кулинарных изделий не допускается наносить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком.

### Требования безопасности перед началом работы

Повар обязан во время работы носить полагающуюся ему санитарную одежду: волосы убраны под головной убор, рукава одежды подвёрнуты до локтя или застёгнуты у кисти рук. Не рекомендуется закалывать иголками санодежду и держать в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся и острые предметы.

Перед началом работы повар обязан привести в порядок своё рабочее место для безопасной работы и проверить:

* исправность и холостой ход оборудования;
* наличие и исправность ограждений;
* наличие и исправность заземления;
* исправность другого применяемого оборудования;
* убедиться, что переключатели электроплит и жарочного шкафа находятся в нулевом положении;
* исправность и работу местной вытяжной вентиляции.

При обнаружении, каких – либо неполадок или неисправностей в оборудовании, повар обязан немедленно заявить заведующему производством или администрации предприятия и до устранения их к работе не приступать.

### Требования безопасности во время работы

Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм повар обязан:

максимально заполнять посудой рабочую поверхность электрических плит, своевременно включить секции электроплит или переключать их на меньшую мощность:

* максимально заполнять посудой рабочую поверхность электрических плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;
* не допускать включения конфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки;
* не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки плиты, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объёма;
* не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированные дно или края, непрочно закреплённые ручки или без них;
* снимать с плиты котёл с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоём, используя сухие полотенца или рукавицы, крышка котла должна быть снята;
* контролировать давление и температуру в тепловых аппаратах в пределах, указанных в инструкциях по эксплуатации;
* следить за наличием тяги в камере сгорания газоиспользующего оборудования и показания манометров при эксплуатации оборудования работающего под давлением.

### Требования безопасности в аварийных ситуациях

При обнаружении неисправности при работе с механическим, паровым, электрическим и газовым оборудованием, а так же при срабатывании предохранительного клапана, парении, подтекании воды нужно немедленно отключить оборудование, сообщить заведующему производством или администрации предприятия.

До устранения замеченных неполадок приступать к работе не рекомендуется.

Без решения администрации не разрешается самому производить какой – либо ремонт оборудования или устранять неисправность.

# Требования безопасности по окончании работы

Перед отключением от электрической сети предварительно нужно выключить всё электрическое оборудование за исключением дежурного освещения и оборудования, рабочего в автоматическом режиме.

После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.

При проведении санитарной обработки не охлаждать нагретую поверхность плит, сковород и другого теплового оборудования водой.

## Санитарные требования к организации рабочего места

Личная гигиена работников повышает культуру обслуживания потребителей и служит важным показателем общей культуры предприятия общественного питания.

Правилами личной гигиены предусмотрен ряд гигиенических требований к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде, санитарному режиму предприятия, медицинскому освидетельствованию работников общественного питания.

Содержание тела в чистоте – важное гигиеническое требование. Участвует в дыхательном процессе и выделении продуктов обмена. Загрязняясь от пота, выделением кожно-жировой смазки, слушивающегося эпителия, пыли и микробов, кожа плохо функционирует, ухудшая самочувствие человека. Кроме того, грязь может стать причиной возникновения гнойничковых заболеваний и загрязнения микробами обрабатываемой кожи.

Поэтому всем работникам ПОП, особенно поварам, кондитерам, официантам не обходимо содержать тело в чистоте. Рекомендуется ежедневно перед работой принимать гигиенический душ с использованием мыла и мочалки или непосредственно перед работой тщательно вымыть руки до локтя.

Внешний вид рук работников пищеблока должен отвечать следующим требованиям: коротко стриженые ногти, без лака, чистое подногтевое пространство. Запрещается носить украшения и часы. Официанты, кроме того, должны иметь ухоженные ногти, систематически делать производственный маникюр. На раках поваров могут оказаться болезнетворные микробы (сальмонеллы, дизентерийные палочки), яйца глистов. Поэтому руки следует мыть и дезинфицировать перед началом работы, после посещения туалета, при переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи.

В комплект санитарной одежды повара входят: куртка или халат, колпак или марлевая косынка, фартук, полотенце, косынка для вытирания пота, брюки или юбка, специальная обувь.

Санитарную одежду надевают в определенной последовательности, добиваясь аккуратного внешнего вида. Головной убор должен полностью закрывать волосы

Лица при поступлении на работы на ПОП и уже работающие на нем в соответствии с Приказом Минздравмедпрома РФ от 14.03.1996. «о порядке проведений предварительных и периодических медицинских осмотров работников и медицинских регламентах допуска к профессии» обязаны проходить следующие медицинские осмотры и обследования: осмотр дерматовенерологом – 2 раза в го, обследование на туберкулез – 1 раз в год, исследование крови на сифилис (Рв) – 1 раз в год, мазки на гонорею – 2 раза в год, исследования на бактерионоосительство возбудителей кишечных инфекций, серологическое обследование на брюшной тиф – не реже 1 раза в год.

Пожарная безопасность

1. При перерывах, а подаче электроэнергии нужно немедленно отключить рубильник.
2. В случае возникновения пожара нужно вызывать пожарных по телефону 01.
3. Рабочий должен быть обучен правилу тушения пожаров и должен быть проинформирован о плане эвакуации.
4. При сильном задымлении помещения закрыть дыхательные пути влажной салфеткой и выйти из помещения
5. Должны быть пожарные щиты, бак с водой, ящик с песком.
6. Висеть плакаты или стенды с инструкциями пожарной безопасности, должны быть хорошие подъездные пути
7. Полы должны быть покрыты водонепроницаемой плиткой, стены бетонные, должны быть огнетушители.

Инструкция по охране труда

1. Не выбегай потным на улицу.
2. Не должно быть сквозняков.
3. Освещение должно быть естественным и искусственным.
4. Вентиляция естественная и искусственная.
5. Вода холодная и горячая, канализация.
6. Комната отдыха.
7. Стены окрашены в спокойные цвета (белый, бирюзовый, желтый и т. д.).
8. Потолки высотой 3-3,3 м,
9. Проходы должны быть свободные.

За охрану труда несет ответственность администрация т. к. она должна создавать условие для работников

#### Пожарная безопасность

1. При перерывах, а подаче электроэнергии нужно немедленно отключить рубильник.
2. В случае возникновения пожара нужно вызывать пожарных по телефону 01.
3. Рабочий должен быть обучен правилу тушения пожаров и должен быть проинформирован о плане эвакуации.
4. При сильном задымлении помещения закрыть дыхательные пути влажной салфеткой и выйти из помещения
5. Должны быть пожарные щиты, бак с водой, ящик с песком.
6. Висеть плакаты или стенды с инструкциями пожарной безопасности, должны быть хорошие подъездные пути
7. Полы должны быть покрыты водонепроницаемой плиткой, стены бетонные, должны быть огнетушители.

Инструкция по охране труда

1. Не выбегай потным на улицу.
2. Не должно быть сквозняков.
3. Освещение должно быть естественным и искусственным.
4. Вентиляция естественная и искусственная.
5. Вода холодная и горячая, канализация.
6. Комната отдыха.
7. Стены окрашены в спокойные цвета (белый, бирюзовый, желтый и т. д.).
8. Потолки высотой 3-3,3 м,
9. Проходы должны быть свободные.

За охрану труда несет ответственность администрация т. к. она должна создавать условие для работников

**Раздел I. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов**

**Тема 1.1. Обработка овощей грибов**

На ПОП поступают овощи: клубнеплоды – картофель, топинамбур, батат; корнеплоды – морковь, редис, свекла.

Обработка картофеля и корнеплодов состоит из следующих операций: сортировка - мойка - очистка - доочистка (клубнеплоды)- нарезка. Обработка капусты: сортировка – удаление – промывание от гусениц – дать стечь воде – нарезка.

Нарезки бывают простые и сложные. Простые: соломка, брусочки, кубики, ломтики, кружочки. Нарезают картофель, морковь, свеклу, капусту. Сложные: бочонки, грушки, спиральки, грибочки, шестеренки, звездочки, шарики, стружка.

Кулинарное использование различных форм нарезок: морковь, картофель крупная нарезка жарят, тушат, варят. Мелкую нарезку пассируют и нарезают для салатов. Сложная для гарниров и оформление.

У луковых удаляют донце, шейку, снимают сухую чешую, промывают холодной водой. Нарезка лука: кольца, полукольца, долька, крошка.

Обработка капусты:

* белокочанная – снимают верхние и загрязненные листья. Если есть гусеницы, то капусту выдерживают в холодной, соленой, подкисленной воде, затем дают стечь.
* цветная – обрабатывают как и белокочанную и отделяют на соцветия.
* брюссельская – снимают верхние загрязненные листья, промывают, обсушивают.
* кольраби – удаляют загрязненные листья, очищают, промывают.
* савойская – удалят загрязненные листья, очищают, промывают.
* краснокочанная - удалят загрязненные листья, очищают, промывают.

Нарезка капусты: дольки, шашка, крошка, соломка, брусочки.

Обработка зелени: удаляют загнившие и засохшие листья, промывают, обсушивают.

Органолептическая оценка качества приготовлнных полуфабрикатов

Грибы поступают в общепит свежие, сушеные, маринованные, соленые, мороженные. Грибы ценят за содержание белков, жиров, сахаров, минеральных веществ, витаминов А, С, D, РР, и группы В. Ароматические вещества используют для супов и соусов. Грибы делят на: губчатые – белые, подосиновики, маслята, подберезовики; пластинчатые – шампиньоны, сыроежки, лисички, опята; сумчатые – сморчки и строчки.

Обработка свежих грибов: сортировка – очистка – промывание – удаление кожицы со шляпки (шампиньоны) – отварка – нарезка. Условно съедобные всегда отваривают 1-2 раза, для пластинчатых.

Сушеные грибы перебирают, промывают, замачивают на 3-4 часа, варят в этой же воде, солят в конце, т. к. соль замедляет варку. Отвар используют для супов, соусов, а грибы для салатов, первых и вторых блюд, начинок, тушат, жарят.

Соленые, маринованные грибы сливают рассол, сортируют по размеру, если соленые промывают теплой водой, кислые холодной.

**Тема 1.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья**

Мясорыбный цех располагают вблизи кухни, рядом с холодильной камерой. Рабочие места для очистки и потрошения птицы организуют таким образом, чтобы фронт работы составлял 1.2 метра в длину и 0.8 метра в глубину рабочего места.

Рыба – это необходимый продукт питания по своему химическому составу она немного уступает мясу, домашних животных, а по содержанию минеральных веществ, витаминов и степени усвояемости белков превосходит мясо.

Обработка рыбы с костным скелетом состоит из: очистки от чешуи – удаления головы – удаления плавников – потрошение – промывания – приготовления полуфабрикатов.

Разделка рыбы целиком с головой: оттаивание, удаление чешуи, удаление плавников, удаление внутренностей.

Разделка рыбы напластованной: оттаивание, удаление чешуи, удаление плавников, хвоста, удаление головы, потрошение, пластование.

Разделка рыбы кругляшами: оттаивание, удаление чешуи, удаление плавников, хвоста, удаление головы под углом 900, вытягивание внутренностей вместе с головой. .

Разделка рыбы на филе с кожей и реберными костями: оттаивание, удаление чешуи, удаление плавников, хвоста, удаление головы, потрошение пластование, приготовление полуфабриката.

Разделка рыбы на филе с кожей без костей: оттаивание, удаление чешуи, удаление плавников, хвоста, удаление головы, потрошение пластование, удаление позвоночника, приготовление полуфабриката.

Разделка рыбы на чистое филе: оттаивание, удаление чешуи, удаление плавников, хвоста, удаление головы, потрошение пластование, удаление позвоночника, удаление кожи, приготовление полуфабриката.

Тепловая обработка полуфабрикатов:

* целиком – припускают, жарят, варят.
* пластованные – жарят, припускают.
* кругляши – жарят, припускают.
* филе с кожей и костями, филе с кожей и без костей – жарят, припускают.
* чистое филе – жарят во фритюре.
* звенья – припускают.

Обработка рыбы с хрящевым скелетом: удалят голову с грудными плавниками, удаляют жучки спинные и боковые, пластуют вдоль хряща, удаляют визигу.

Обработка камбалы: кожу темного цвета снимают, а со светлой стороны удаляют чешую.

Обработка наваги: у наваги желчный пузырь находится близко к стенкам брюшка, поэтому разделывать надо осторожно.

Приготовление котлетной массы из рыбы: рыбу используют малокостную не жирную; используют мясо, кожу, жир; пропускают через мясорубку; добавляют белый хлеб без корок, черствый, замоченный в молоке; добавляют соль, перец, яйцо; перемешивают, отбивают, приготавливают полуфабрикат. Из котлетной массы готовят биточки, котлеты, зразы, тефтели, тельное, рулет.

Обработка нерыбного водного сырья:

-кальмары – размораживают, удаляют внутренности, ротовую полость и глаза, промывают холодной водой.

-морской гребешок – обрабатывают используют мускул и мантию, варят 7 10-мин. с добавлением соли.

-мидии – обрабатывают.

-трепанги – заливают холодной водой и дают набухнуть в течении суток, меняя воду 2-3 раза, затем обрабатывают и варят.

**Тема 1.3. Обработка мяса, птицы, дичи, кролика**

Ознакомление с мясным цехом. На заготовочных предприятиях с каждым годом увеличивается выпуск полуфабрикатов. Многие рестораны, кафе и столовые снабжаются натуральными, панированными и рублеными мясными полуфабрикатами.

Для приготовления натуральных полуфабрикатов мясо нарезают на порционные куски без какой-либо предварительной обработки. Панированные полуфабрикаты, в отличие от натуральных, после нарезки на порции слегка отбивают для разрыхления мяса и панируют в сухарях. Для приготовления рубленых полуфабрикатов используют мясной фарш, в который добавляют специи и хлеб.

На предприятиях, которые не снабжаются полуфабрикатами с заготовочных предприятий, организуют собственное их производство. С этой целью на участке обработки мяса устанавливают специальные резервуары, имеющие низкие бортики и облицовку в виде керамической плитки, трап, производственные столы, стул разрубочный, универсальный привод со сменными механизмами (мясорубкой, косторезной, рыхлителем, фаршемешалкой, размолочным механизмом. Используют так же производственные столы для нарезки порционных и мелкокусочных полуфабрикатов.

Рабочие места в мясном цехе организуют для двух технологических линий:

- обработки мяса крупного рогатого скота, поступающего в цех четвертинами или полутушами; свинины, поступающей полутушами или тушами; туш баранины или телятины;

- обработка птицы, дичи и субпродуктов.

Мясо доставляют в цех на тележках или передвижных стеллажах с крючьями для подвешивания туш.

Оттаивание и промывание туш производят, подвесив туши над трапом или опустив их в ванну с проточной водой, с помощью щеток-душей. Предварительно с поверхности туши удаляют клеймо и делают зачистку. Промытое мясо обсушивают салфетками из хлопчатобумажной ткани.

Разруб туши на части производят на разрубочном стуле мясницким топором или ленточной циркулярной пилой. Разрубочный стул может быть круглым или квадратным (на ножках). Круглый изготавливают из твердых пород дерева (дуб, береза) диаметром 450-500 мм, высотой 800 мм, квадратный – из деревянных брусков на клею и обтягивают обручем из нержавеющей стали.

Стул имеет ручки для переноски. Размеры квадратного стула: верхняя часть 450\*450 мм (550\*550 мм), нижняя – 500\*500 мм (600\*600 мм), высота 800 мм.

Использование электропил значительно облегчает процесс разруба туш. Электропила с одинаковой скоростью режет охлажденное и мороженное мясо на ровные куски и значительно сокращает потери. В частности, кусок мяса, отрезанный пилой, дает меньшую потерю мясного сока.

Для обвалки мяса используют производственные столы, ширина которых должна быть не менее 1 м, а фронт работы повара – 1,5 м. Если ширина стола не менее 1 м, то к нему перпендикулярно подставляют другой, благодаря чему обеспечивается удобный подход к туше со всех сторон. Крышки столов могут быть сделаны из нержавеющей стали, дюралюминия или дерева, обшитого оцинкованным железом. Столы с металлическими оборудуют бортиками, которые не дают мясному соку стекать на пол. В нижней части столов устраивают решетки и выдвижные ящики для хранения инструмента и инвентаря.

Обвалку мяса производят с помощью обвалочных ножей – большого и малого, предназначенных для подрезания мякоти и снятия ее с костей. Для обработки крупных частей толстого слоя мякоти применяют большой нож, для обвалки мелких частей туши и тонкого слоя мякоти – малый. Процесс обвалки мяса совмещают с разборкой его на части в зависимости от кулинарного назначения. Куски мяса складывают в передвижные тележки, ванны или другую тару.

Нарезку, отбивание и панировку порционных полуфабрикатов выполняют на отдельных рабочих местах, где устанавливают производственные столы с ящиками для инструментов и решетчатыми полками. На них размещают разделочные доски, противни и лотки, а на столе – небольшой ящик для специй и циферблатные весы. Перед столом на стене вывешивают технологические карты, нормы отходов мяса и выхода полуфабрикатов.

Следует помнить, что получившие широкое распространение на ПОП деревянные разделочные доски могут служить источником инфекций.

С точки зрения гигиены наиболее приемлемыми следует считать разделочные доски, изготовленные из высокопрочного полиэтилена. При их использовании на поверхности не остается никаких следов и царапин. Однако промышленность не наладила их массовый выпуск.

Подготовленные полуфабрикаты транспортируют в горячий цех или холодильную камеру, используя передвижные стеллажи с противнями или лотками.

Для приготовления полуфабрикатов из рубленного мяса оборудуют рабочее место повара с учетом выполнения операций по приготовлению фарша, дозировки, формовки полуфабрикатов: устанавливают лотки с котлетной массой, ванны для замачивания хлеба, мясорубку и фаршемешалку к универсальному приводу.

На предприятиях, где организуют единые мясо-рыбные цехи, оборудуют рабочие места для обработки мяса, птицы и рыбы при условии четкого разграничения технологического оборудования, инвентаря и инструмента (для мяса и рыбы), а также выделяют раздельные линии обработки этих видов сырья. Оборудование и инвентарь маркируют в соответствии с принадлежностью к той или иной линии обрабатываемого сырья.

Мясорыбный цех располагают вблизи кухни, рядом с холодильной камерой. Рабочие места для очистки и потрошения птицы организуют таким образом, чтобы фронт работы составлял 1.2 метра в длину и 0.8 метра в глубину рабочего места.

Битая птица поступает в мясной цех как правило полупотрошений, а дичь - не потрошеной, в перьях. Ощипывание, опаливание и потрошение птицы производят в отдельном помещении, а остальные операции по обработке птицы непосредственно в цехе. Процесс обработки птицы состоит из оттаивания, опаливания, отрубания шейки, ножек, потрошения, промывания и заправки (в кармашек или шпагатом).

Подготовка туш мяса к разделке состоит из: оттаивания, промывания, срезания клейм, обсушивания.

Механическая обработка мяса: размораживание, зачистка от загрязнений и клейм, обмывание теплой водой, обмывание холодной водой, обсушивание, разделка туш на части, обвалка, жиловка, зачистка крупнокусковых полуфабрикатов, приготовление полуфабрикатов для тепловой обработки (порционные, мелкокусковые, рубленные).

Органолептическая оценка качества поступившего сырья. По качеству мясо различных видов убойных животных может быть свежим, сомнительной свежести, несвежим.

Свежее охлажденное мясо имеет корочку подсыхания бледно-розоватого или бледно красноватого цвета. На разрезе мышцы слегка влажные, цвет мышц для говядины от светло-красного до темно-красного, для свинины – от светло розового до красного, для баранины – от красного до красно-вишневого. Консистенция мяса плотная, упругая. Запах, свойственный виду мяса. Говяжий жир имеет желтый, желтоватый или беловатый цвет, консистенция твердая, при раздавливании крошится; свиной жир имеет белый или бледно-розовый цвет, мягкий, эластичный; бараний жир – белый, плотный. Жир не должен иметь осаливания или прогоркания. Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. Костный мозг заполняет всю полость трубчатой кости, не отстает от нее, консистенция его упругая, цвет желтый, на изломе глянцевитый. Бульон ароматный, прозрачный, приятный на вкус.

Свежее замороженное мясо имеет поверхность красного цвета, на разрезе – розовато-серого. Консистенция твердая, при постукивании издается ясный звук. Запаха не имеет. Состояние костного мозга не определяется. Бульон мутный, без аромата.

Мясо сомнительной свежести охлажденное имеет темную корочку подсыхания, поверхность слегка липкую, потемневшую. На разрезе мышцы влажные темно-красного цвета. Консистенция менее плотная, менее упругая, ямка после надавливания пальцем выравнивается в течение 1 минуты. Запах слегка кисловатый с оттенком затхлости. Жир серовато-матовый, липнет к пальцам, может иметь легкий запах осаливания. Сухожилия менее плотные, матово-белого цвета. Суставные поверхности слегка покрыты слизью. Бульон прозрачный или мутный, с запахом, не свойственным свежему бульону.

Несвежее мясо имеет сильно подсохшую поверхность, покрытую слизью или плесенью, серовато-коричневого цвета. Мышцы на разрезе влажные, липкие, красно-коричневого цвета. Консистенция дряблая, ямка при надавливании не выравнивается. Запах кислый, или затхлый, слабокислый. Жир серовато-матовый, при раздавливании мажется, запах прогорклый. Сухожилия размягчены, сероватого цвета. Бульон мутный, с большим количеством хлопьев, с резким, неприятным запахом.

Хранение мяса. Хранят мясо в холодильных камерах подвесом охлажденное мясо, штабелями замороженное мясо при температуре от 0 до -5˚С и относительной влажности воздуха 85-90% - 2-3 суток. При температуре -12˚С и относительной влажности воздуха 95-98% замороженное мясо говядины хранят 8 месяцев, баранины, козлятины – 6 месяцев. Охлажденное мясо хранят при температуре от 0 до 2˚С и относительной влажности воздуха 85% - 3 суток.

Приготовление порционных полуфабрикатов:

-антрекот – готовят из и толстого и тонкого края по 1 куску на порцию, толщина 1,5-2 см, отбивают, жарят, форма листочка.

-ромштекс – 1 кусок, отбивают, панируют в сухарях и льезоне.

-шницель отбивной - готовят из свинины, баранины или телятины, готовят из тазобедренной части (окорок), отбивают, форма овально-продолговатая, панируют в льезоне и сухарях, жарят.

Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов:

-бефстроганов – из мяса 1 сорта, нарезают на брусочки длиной 3-4 см, масса 5-7 гр.

-азу – боковая, наружная части задней ноги, брусочки, масса 10-15 гр.

-поджарка – говядина мясо первого, телятина из корейки, лопатки, заднее ноги, масса 10-15 гр., брусочки.

Приготовление рубленой натуральной массы из мяса: мясо, шпик, лук, пропускают через мясорубку, добавляют соль, перец, яйцо, перемешивают, отбивают, делают полуфабрикаты. Из натуральной рубленной массы готовят бифштексы, шницели, котлеты, люля-кебаб.

Приготовление полуфабрикатов из рубленой натуральной массы:

-бифштекс – приготовленный полуфабрикат обжаривают с 2 сторон, доводят до готовности в жарочном шкафу. Бифштекс, рубленный можно подать как бифштекс натуральный с яйцами, и луком.

-котлеты – берут приготовленный полуфабрикат, обжаривают с двух сторон, доводят до готовности в жарочном шкафу.

-шницель натуральный рубленый – полуфабрикат жарят с обеих сторон до румяной корочки, доводят до готовности. Шницель имеет форму плоскоовальную, панируют в льезоне и сухарях.

-люля-кебаб – подготовленные колбаски нанизывают на шпажки по 2-3 шт. на порцию. Обжаривают над раскаленными углями.

Приготовление котлетной массы: мясо, шпик, лук, хлеб замоченный в молоке, пропускают через мясорубку, добавляют соль, перец, яйцо, перемешивают, отбивают, делают полуфабрикаты. Из котлетной массы готовят: котлеты, биточки, зразы, тефтели.

Обработка субпродуктов:

-голова – опаливают у крупнорогатых, ошпаривают, зачищают, промывают, затем удаляют губы, язык, мозги. Бульоны для студней.

-ноги – промывают, разрубают, сбивают копыта, замачивают на 2-3 часа в холодной воде. .Используют для холодца

-хвосты – разрубают по позвоночникам, замачивают на 5-6 часов. Рагу, бульоны, холодец.

-мозги – для удаления кровеносных сосудов в холодной подкисленной уксусом воде, затем убирают пленку.

-сердце и горло – вырезают вдоль, срезают сгустки крови, замачивают на 1-3 часа. Жарят, тушат.

-почки – покрыты пленкой и жиром, их удаляют. Разрезают вдоль, замачивают в холодной воде 3-4 раза, меняя воду 2-4 часа. Варят, бульон не используют, жарят или тушат.

-печень – удаляют желчные протоки, промывают, удаляют пленку. Варят, жарят, делают паштеты.

-легкое – промывают, разрезают на части по бронхам.

-язык – зачищают от загрязнений, отрезают горловину, промывают, варят. Используют для закусок, язык заливной, отварной, жареный, мясное ассорти.

-желудок – выворачивают внутренней стороной в наружу промывают, вымачивают 6-8 часов, меняя воду, перед аркой сворачивать рулетом и перевязать шпагатом. Используют для начинки, фаршируют.

-вымя – нарезают на куски по 1,-2 кг, вымачивают 3-5 часов, удаляют соски, варят затем, жарят. Жарят порционными кусками.

-кости – используют для приготовления супов, бульонов.

Обработка птицы, дичи, кролика: размораживают, опаливают (у кролика кожу снимают чулком, отрубая лапки, голову), удаляют голову, шею, ноги, крылья, потрошение, мытье, обсушивание.

Подготовка тушек к тепловой обработке: заправки:

-«в одну нитку» – птицу кладут на спинку и прокалывают окорока иглой с ниткой, затем иглу с ниткой перетягивают под тушкой и делают второй прокол, под конец выступа филейной части, прижимая ножки к тушке, и завязывают концы нитки узлом .

-«в две нитки» - тушку кладут на спину, через ножку на месте сгиба пропускают нитку и продевают ее дальше через тушку и вторую ножку, затем тушку поворачивают на бок и иглу с ниткой пропускают через крылья и кожу, от шеи завернутую на спину. Концы первой нитки (у ножек) и второй (у крыла) связывают.

-«в кармашек» - на брюшке тушки делают разрезы кожи и вставляют в них ножки, кожей от шеи закрыв шейное отверстие.

-«в муфточку» - на коже делают разрез между мякотью и сухожилиями и вставляют ножка в ножку.

-«клювом» - заправляют дичь с длинным клювом. Тупой стороной ножа дробят кости ножек в коленях, затем их переплетают и прижимают к грудной части. Голову с шеей прикладывают к тушке с правой стороны, и клюв вставляют в прокол в окороке.

Обработка пищевых отходов:

-головы и ноги – ошпаривают, опаливают, удаляют клюв, глаза, кожу, когти.

-шейки, крылышки – опаливают, промывают.

-гребешки – ошпаривают, снимают пленку.

-печень – удаляют желчный пузырь, промывают.

-сердце – удаляют сгустки крови.

-желудок – разрезают пополам, выворачивают внутренности, промывают.

Приготовление полуфабрикатов из птицы для тушения порционными кусками:

-рагу – нарубают кубики с косточкой по 30-40 гр., обжаривают, вводят пассированные овощи, соус томатный, заливают бульоном.

-гусь, утка по-домашнему в горшочках – порционные куски обжаривают, закладывают в горшочки.

Приготовление котлетной массы птицы и изделии из него: мясо птицы, хлеб замоченный в молоке, яйцо, перемешивают, отбивают, формуют. Котлеты, биточки, зразы, тельное.

**Раздел II. Приготовление и отпуск кулинарной продукции**

**Тема 2.1. Приготовление супов**

В суповом отделении в соответствии с технологическим процессом приготовления первых блюд, который состоит из варки бульонов и приготовления супов, располагают тепловое, холодильное, механическое оборудование.

Поскольку в ресторанах первые блюда готовят и отпускают отдельными порциями, в линии теплового оборудования вместо котлов для варки первых блюд устанавливают плиты, на которых готовят первые блюда в посуде небольшой вместимости.

Овощи для приготовления заправочных супов пассеруют в сотейниках, причем в небольшом количестве.

В суповом отделении организуют три рабочих места: для приготовления бульонов, первых блюд, гарниров к прозрачным супам (кулебяки, расстегаи, пирожки и др.)

Для приготовления бульонов устанавливают пищеварочные котлы и производственный стол для выполнения вспомогательных операций.

Первые блюда готовят на плите, которая может служить для пассерования овощей и приготовления супов. Рядом располагают столы производственные с весами для взвешивания отварных продуктов (мяса, рыбы, птицы) к супам. Для отпуска заказных первых блюд предназначен стол секционный модульный с охлаждаемым шкафом и горкой.

Гарниры к прозрачным супам готовят, используя электрическую сковороду, универсальный привод с мясорубкой, электрический жарочный шкаф, производственный стол с деревянным покрытием.

Последовательность операций при варке супов следующая: приготовление бульонов (на плите), их процеживание, варка мяса и птицы, заготовка продуктов – компонентов блюд, тушение свеклы (для борща), пассерование овощей и томатного пюре в сотейниках. Тушеную свеклу и пассерованные овощи можно хранить в холодильных шкафах и использовать по мере поступления заказов от посетителей.

Если в меню включен суп-пюре, то для его приготовления используют универсальный привод со сменными механизмами для протирания овощей и измельчения мясных продуктов.

Температура первых блюд, отпускаемых потребителям, должна быть не ниже 75˚С.Бульон – это отвар, полученный при варке мяса в воде. Для получения нормального бульона берут 1 кг продукта на 4-5 л воды. Также можно использовать для варки бульонов бульонные кубики.

Костный бульон. Для получения этого бульона используют обработанные трубчатые, тазовые, грудные, позвоночные кости – говяжьи, свиные, бараньи. Крупные кости нарубают, промывают, кладут в котел или кастрюлю, заливают холодной водой. Доводят до кипения, и сверху снимают пену и лишний жир, при этом ухудшаются внешний вид бульона и распадаются жиры на мелкие хлопья – если при варке не снимать пену и лишний жир. Продолжительность варки бульона из говяжьих костей 3,5-4 часа, свиных и бараньих 2-3 часа. Длительность варки бульона ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до конца варки или середине кладут коренья, лук, а для ароматизации бульона кладут стебли пряных овощей связанных в пучок. Затем готовый бульон процеживают и используют.

Мясокостный бульон. Для приготовления бульона используют кости и мясо грудки, а также лопаточной и подлопаточной части. Берут весом 1,5-2 кг подготовленные кости заливают холодной водой, доводят до кипения и варят при слабом кипении 2-3 часа. Затем закладывают куски мяса доводят до кипения и снимают сверху лишний жир и пену. Продолжительность варки бульона 1,5-2 часа. За 30-40 мин до окончания варки кладут подпеченные коренья и лук и пучок пряных овощей. В конце варки вынимают готовое мясо, бульон процеживают и используют.

Рыбный бульон. Для этого бульона используют рыбу и рыбные пищевые отходы. Хорошие бульоны получаются из окуня, судака, ерша. Не рекомендуют варить бульоны из карпа, леща сазана, бульон имеет горький вкус. Крупные головы и кости осетровых рыб разрубают на части, удаляют жабры и глаза, подготовленные кости кладут в котел или кастрюлю с решеткой, заливают холодной водой на 1 кг продукта 3-3,5 л воды, доводят до кипения. Снимают пену, затем кладут коренья, лук и варят при слабом кипении 50-60 мин, затем дают отстояться и процеживают.

Грибной отвар. Для приготовления отвара используют свежие и сушеные грибы. Сушеные грибы перебирают, промывают, заливают холодной водой и оставляют на 10-15 мин. затем снова промывают, заливают холодной водой. На 1 кг грибов 7 л воды и оставляют для набухания на 3-4 часа. После набухания грибы вынимают, промывают и заливают водой, в которой они замачивались. Варят 1,5-2 часа, затем грибы вынимают, отвар процеживают, вареные грибы промывают, шинкуют, рубят, пропускают через мясорубку. И за 15 мин до окончания варки кладут в суп.

Полуфабрикаты для заправочных супов:

* подготовленные продукты закладывают в кипящий бульон или отвар в определенной последовательности, в зависимости от продуктов продолжительности варки;
* при варке супов, в которые входят соленые огурцы, квашеная капуста, щавель, уксус. В таком случае в первую очередь закладывают картофель. И через некоторое время кладут продукты, содержащие кислоту, т. к картофель в кислой среде плохо разваривается;
* морковь, лук и томатное пюре перед закладкой пассируют на жире или масле – это улучшает вкус и внешний вид супа. Закладывают пассированные овощи за 10-15 мин до готовности.

Щи из свежей капусты. Капусту нарезают шашками или соломкой. В кипящий бульон закладывают капусту, добавляют пассированный лук, коренья и варят 15-20 мин. Затем заправляют мучной пассировкой разведенной бульоном или водой. Кладут свежие помидоры, нарезанные дольками, пассированный томат пюре, соль, специи и варят до готовности. При отпуске кладут кусок мяса, наливают щи, кладут сметану на середину, посыпают зеленью. Отдельно на пирожковой тарелке можно подать ватрушку с творогом, пирожки или кулебяку.

Щи из картофеля и из свежей капусты. В кипящий бульон закладывают капусту, нарезанную ломтиками. Доводят до кипения, затем кладут пассированные коренья, лук и варят до готовности, за 5-10 мин до готовности кладут или помидоры или томатное пюре пассированное, соль, специи. Если щи приготовлены из ранней капусты, то в начале закладывают картофель, затем капуту. Отпускают щи с мясом, сметаной и посыпают зеленью.

Щи из квашеной капусты. Капусту перебирают, нарезают, тушат, кладут в кастрюлю и добавляют бульон или воду. Кладут томатное пюре пассированное, жир, доводят до кипения и тушат 1,5-2 часа на слабом нагреве. Коренья, лук нарезают соломкой или мелкими кубиками, затем пассируют и добавляют в капусту за 10-15 мин до тушения. В кипящий бульон кладут капусту вместе с пассированными овощами, варят 25-30 мин. Можно заправить пассированной мукой разведенной в бульоне или воде. Кладут соль, специи и варят до готовности. Если щи приготовили с картошкой, то его нарезают кубиками или брусочками и закладывают в кипящий бульон в первую очередь. Щи заправляют сахаром, если они кислые, для улучшения вкуса в суп кладут чеснок, растертый с солью. При отпуске в тарелку кладут мясо, наливают щи, кладут сметану, зелень, ставят на подтарельник и подают. Отдельно можно подать рассыпчатую гречневую кашу или ватрушку с творогом, крупеник.

Оценка качества готовой продукции. Щи – капуста и коренья, сохранившие свою форму нарезки, на поверхности блестки жира. Бульон бледно коричневый. Вкус щей из свежей капусты слегка сладковатый, с ароматом пассированных овощей. В меру соленый, без запаха пареной капусты. Вкус щей квашеной капусты кисло-сладкий. Консистенция кореньев и лука мягкая. Капуста слегка с хрустом.

Борщ с капустой и картофелем. В кипящий бульон кладут нашинкованную капусту, доводят до кипения и закладывают картофель, нарезанный брусочками. Проваривают, затем кладут пассированные овощи, проваривают 10 мин и кладут тушеную или вареную свеклу, доводят до готовности. Кладут соль, специи, сахар можно заправить борщ мучной массировкой. Отпускают со сметаной, майонезом, сверху посыпают зеленью.

Требования к качеству борща с капустой и картофелем. Свекла, капуста, коренья, сохранившие свою форму. Консистенция – мягкая, не переваренная. Цвет от малинового до красного. Вкус кисло - сладкий, без привкуса сырой свеклы.

Рассольник ленинградский. В подготовленный кипящий бульон закладывают сваренную перловую крупу отдельно, доводят до кипения и закладывают картофель. Доводят до полуготовности, затем добавляют пассированные овощи, припущенные огурцы, пассированный томат пюре. Перловую крупу предварительно отваривают до полуготовности. Отвар сливают и крупу промывают, т. к. отвар имеет темный цвет или слизистую консистенцию, что придает супу неприятный внешний вид. Перловую крупу можно сварить в виде рассыпчатой каши, и положить в рассольник за 5-10 мин до готовности. Отпускают рассольник со сметаной и зеленью.

Требование к качеству рассольника. Овощи, сохранившие свою форму нарезки. На поверхности блестки жира оранжевого цвета. Бульон бесцветный или белый от сметаны или льезона. Огурцы – оливковый или темно зеленый, без кожицы и грубых семян. Вкус и запах острый.

Суп крестьянский. Берут крупы перловую, ячневую, пшеничную, овсяную перебирают, промывают и отваривают до полуготовности. Затем в кипящий бульон кладут подготовленную крупу, свежую капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения и кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения и вводят пассированные овощи, коренья. Можно заправить суп пассированным томат пюре или свежими помидорами. Затем кладут соль, перец. Крупу рисовую и пшено нужно закладывать одновременно с овощами. Можно приготовить без крупы.

Суп из овощей. Берут грибы, отрезают ножки и шинкуют. Лук, морковь нарезают и пассируют с жиром вместе с грибами (ножками). В кипящий бульон или воду, кладу грибы, отрезают ножки и шинкуют. Лук, морковь нарезают и пассируют с жиром вместе с грибами (ножками). В кипящий бульон или воду, кладут нарезанные соломкой шляпки грибов и варят 35 мин, затем добавляют нашинкованную свежую капусту. Нарезают дольки фасоли, закладывают картофель дольками. За 10 мин до окончания варки в суп добавляют пассированные овощи и ломтики свежих помидор. Затем кладут зеленый горошек, доводят до готовности, кладут соль, специи.

Суп полевой. Берут пшено, перебирают, промывают в теплой воде несколько раз. Затем пшено можно ошпарить. Берем свиной шпик, нарезаем кубиками мелкими, растапливаем его, и на выделившемся жире пассируем лук. В кипящий бульон закладывают пшено, проваривают 5-10 мин, кладем картофель, пассированный лук со шпиком и варим. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль, специи, приправы.

Суп с макаронными изделиями. Готовим суп с курицей и субпродуктов, говядина, и мясными консервами. В кипящий бульон закладывают макароны, разломанные на кусочки, длиной 3-4 см, варят 10 мин, затем кладут пассированные овощи, коренья. Лапшу кладут одновременно с картофелем, вермишель и фигурные изделия кладут после картофеля. В конце варки кладут соль, специи, томатное пюре. Отпускают с мясом, птицей, субпродуктами и рубленой зеленью.

Суп с клецками. Суп готовят как и суп картофельный, только в этом случае мы готовим клецки и теста и отвариваем их отдельно в бульоне или подсоленной воде, провариваем до готовности и кладут в суп при отпуске.

Требования к качеству. Суп картофельный – в состав всех картофельных супов должны входить морковь и лук. Картофель должен быть без глазков и темных пятен, овощи не разварены, не помяты, жир на поверхности желтый или оранжевый. Вкус и запах картофеля и пассированных овощей. Суп с макаронными изделиями - овощи нарезаны в соответствии с формой макаронных изделии. Макаронные изделия должны сохранять свою форму, жир на поверхности оранжевого цвета. Вкус и запах свойственно макаронным изделиям и овощам – с ароматом пассированных овощей.

Суп-пюре из картофеля. Картофель варят в бульоне или подсоленной воде до полуготовности, затем кладут корень петрушки, затем пассированные овощи и варят до готовности, затем протирают всю эту массу. Протертые овощи заправляют с белым соусом, разводят бульоном и проваривают еще раз. Затем заправляют льезоном или горячим молоком, а также в конце варки кладут сливочное масло. Лук-порей нарезают соломкой, пассируют и кладут при отпуске.

Суп-пюре из круп. Для приготовления супов из круп используют рисовую, овсяную, перловую, и пшеничную крупы. При получении протирания крупы получается много отходов, крупы вначале перебирают, промывают, подсушивают и размалывают. Для приготовления супа-пюре измельченную крупу разводят горячим молоком или бульоном и проваривают, затем заправляют льезоном. Промытую крупу закладывают в кипящий бульон или воду, проваривают до полуготовности, добавляют пассированный лук, коренья, протирают и разбавляют бульоном до нужной консистенции, затем проваривают до кипения, заправляют льезоном или горячим молоком. В конце кладут сливочное масло. Отдельно можно подать гренки.

Суп-пюре из птицы. Заправленную тушку птицы варят до готовности, приварке кладут морковь, лук, петрушку. Затем от готовой птицы отделяют мякоть, нарезают на куски и пропускают через мясорубку с частой решеткой, а затем через сито протирают. Протертую массу соединяют с белым соусом, разводят до средней консистенции. Кладут соль и доводят до кипения. Готовый суп заправляют льезоном. При отпуске в тарелку можно положить филе птицы нарезанной соломкой. Отдельно можно подать гренки из пшеничного хлеба.

Суп-пюре из печени. Печень, нарезанная на кусочки, пассированные морковь с луком, затем тушат в небольшом количестве бульона, затем протирают, после протирания соединяют с белым соусом, разводят бульоном со средней густоты, доводят до кипения, заправляют льезоном и сливочным маслом. Отпускают с гренками.

Суп-пюре из бобовых. Предварительно замоченные бобовые варят без соли, отваривают до полуготовности, затем потирают, соединяют с белым соусом, доводят до нужной консистенции. Кладут соль и кипятят. Суп из бобовых льезоном не заправляют. Этот суп отпускают с копченой свиной грудкой или корейкой. Бульон после отваривания копченостей добавляют в суп. Отдельно подают гренки.

Требование к качеству пюреобразных супов. Огни должны представлять собой однородную массу, без комочков заварившейся муки и не протертых овощей. В некоторые виды супов овощи и крупы не протирают. Цвет супа белый или соответствует продукту. Вкус - не должен иметь сырой муки, а соответствовать продуктам.

Молочный суп. Приготавливают его на цельном молоке или на смеси молока и воды. Готовят супы с макаронными изделиями, крупами, овощами. Отваривают вначале до полуготовности в воде, а затем в молоке. Молочные супы варят небольшими порциями, т. к. при длительном хранении их цвет, вкус, консистенция ухудшаются. Молочные супы отпускают со сливочным маслом. Доводят по вкусу солью, сахаром.

Окрошка овощная. Вареные картофель, морковь, редис, огурец, можно репу, все продукты нарезают кубиками или короткой соломкой. Заправляют квасом, подают отдельно сметану или майонез. Также можно отпускать и с кефиром.

Щи зеленые с яйцом. Готовят щи зеленые из щавеля, шпината – припускают отдельно, затем протирают и смешивают. Эту массу разводят горячей водой, добавляют соль, сахар и доводят до кипения. Затем охлаждают. Картофель нарезают кубиками или протирают, огурцы нарезают мелкими кубиками, вареные яйца разрезают пополам или дольками. Если щи готовят без щавеля, то добавляют лимонную кислоту. При отпуске в тарелку кладут огурцы, яйца, наливают щи, кладут сметану и зелень.

Окрошка мясная. Окрошку готовят на хлебном квасе, кефире, простокваше, сыворотке. Процесс приготовления окрошки можно разделить на 3 стадии:

* + 1. подготовка продуктов, заправка квасом, и отпускают зелень, шинкуют, часть лука растирают с солью до появления сока, огурцы нарезают мелкими кубиками или соломкой. Яйца варят, очищают, желток отделяют, белок нарезают кубиками, желток протирают через сито.
    2. мясо варят, нарезают кубиками, квас процеживают, можно нашинковать укроп. Желтки протертые соединяют с готовой горчицей, солью, сахаром и частью сметаны, затем соединяют с зеленым луком, растертым с солью.
    3. все продукты соединяют, заправляют квасом и ставят в холодильник. Квас придает окрошке хороший вкус. Свежие огурцы можно заменить на соленые огурцы или редис. Также можно приготовить свекольник.

Требование к качеству. В окрошке мясо и овощи должны быть нарезаны мелкими кубиками или соломкой. Лук шинкуют. Цвет светло-коричневый или мутный от сметаны или от яичных желтков. Вкус кисловатый, слегка острый с ароматом свежих огурцов, а также лука и укропа. Консистенция вареных продуктов мягкая, свежие огурцы хрустящие. Свекольник. Свекла и огурцы нарезаны мелким кубиком или соломкой. Вкус в меру соленый, кисло-сладкий с ароматом укропа и привкусом свеклы. Цвет темно-красный, после размешивания сметаны бело-розовый. Консистенция свеклы мягкая огурцы хрустящие.

**Тема 2.2. Приготовление вторых блюд, горячих закусок, сладких блюд, горячих напитков**

Соусное отделение предназначено для приготовления различных вторых блюд в отварном, жареном, тушеном, запеченном, припущенном видах, а также гарниров и соусов.

Основным оборудованием служат: кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды для жарки продуктов основным способом и во фритюре, электрофритюрницы, универсальный привод. Для приготовления сложных гарниров в небольших количествах используют наплитную посуду.

В соусном цехе организуют три рабочих места: для жаренья и пассерования продуктов; для варки, тушения, припускания и запекания продуктов и полуфабрикатов; для приготовления гарниров и каш.

Работа повара соусного отделения состоит из следующих операций: ознакомление с планом-меню и технологическими картами; получение продуктов, необходимых для приготовления блюд; подбор посуды.

В этом цехе наиболее часто используют наплитную посуду различной вместимости (2-15 л), сотейники (2-10 л), сковороды чугунные (диаметром 140-500 мм), сковороды для жарки яиц в ячейках, сковороды с ручкой стальные, сковороды чугунные для жарки блинов, противни для жарки заказных изделий.

На рабочее месте повара должен находиться инвентарь: сита трех видов, грохот металлический, дуршлаг металлический вместимостью 7л, шумовка, ковши-сочки, черпак, цедилки, лопатка поварская со сбрасывателем, вилка поварская, шпажки для жарки шашлыков.

Для кратковременного хранения гарниров и соусов в горячем состоянии, а также для оформления заказных блюд на рабочих местах поваров ресторанов устанавливают специальный мармит.

Работу горячего цеха возглавляет повар 6-го разряда, который несет ответственность за организацию технологического процесса, качество и соблюдение выхода приготовленных блюд. Он готовит заказные и банкетные блюда. В бригаде поваров, ответственных за приготовление вторых блюд, работает несколько поваров 5го и 6-го разрядов (кроме бригадира).

Приготовление соусов. Мясные соусы улучшают вкус и аромат готовых блюд, придают им сочность, повышается пищевая ценность, а также улучшают внешний вид блюд. В соусах тушат продукты, запекают рыбу, мясо, овощи. По жидкой основе различают соусы на бульонах, а также на молоке и сметане на растопленном сливочном масле, на растительном масле и уксусе. Все соусы можно разделить на 2 группы: с загустителем и без загустителей. В качестве загустителей используется мука, крахмал. По консистенции соусы подразделяются на жидкие (для тушения и подачи к блюдам), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования). По цвету красные и белые. По технологии приготовления различаются соусы основные и производные.

Белый бульон – готовят из мясных и куриных костей.

Коричневый бульон – готовят на говяжьих, свиных, бараньих, куриных костях. Крупные кости разрубают и обжаривают на противни до темно-золотистого цвета в течение 1-1,5 часа, периодически поворачивая. За 20-30 мин до окончания обжаривания добавляют репчатый лук, петрушку, морковь. Затем поджаренные подготовленные кости вместе с кореньями, луком, морковью кладут в котел и заливают горячей водой 2,5-3 л на 1 кг и варят в котле 5 часов при слабом кипении, периодически снимая жир и пену.

Пассирование муки – муку добавляют соусы для определенной консистенции. Сырая мука придает соусам неприятный вкус. Муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета и с изменением цвета. Пассировать муку можно с жиром и без жира. Жир обеспечивает равномерное прогревание муки. Жировую пассировку разводят горячим бульоном, сухую пассировку теплым бульоном или водой до 500. В зависимости от цвета различают красную и белую пассировку.

Красная пассировка – применяется для приготовления красных соусов иногда и грибных. Чаще всего их готовят без жира. Подсушивают до светло-коричневого цвета, периодически помешивая.

Белая пассировка – используется для белых мясных соусов, на рыбном, грибном отваре, а также на молоке и сметане, готовят пассировку жировую.

Красный основной соус. Красную мучную пассировку разводим коричневым бульоном, затем добавляем часть бульона и хорошо размешиваем до однородной массы. Затем процеживаем и вводим остальной бульон, затем добавляем пассированные коренья с томатным пюре, соль и варят 45 мин. Перед окончанием варки добавляем сахар по вкусу, молотый перец, лавровый лист. Затем соус процеживаем, протираем с разварившимися овощами. Затем доводим до кипения, можно заправить сливочным маслом.

Белый основной соус. Отличие белых от красных соусов они менее острые и более нежного вкуса. Для белого основного соуса берут белую жировую пассировку, разводят белым бульоном, добавляют нарезанные слегка пассированные петрушку, лук и варят 30 мин. Затем заправляют лимонной кислотой или лимонным соком, солью, процеживают и протирают и снова доводят до кипения.

Молочный соус. Берем пассированную муку на масле и разводим, горячим молоком с добавлением бульона или воды. Варят 7-10 мин. Затем кладут соль, сахар, процеживают и доводят до кипения.

Соус сметанный. Муку слегка пассируют без масла, охлаждают, смешивают с маслом, кладут в сметану, доведенную до кипения. Размешиваем, что бы не было комков. Добавляем соль, перец и провариваем 3-5 мин, затем процеживаем и доводим до кипения.

Соус грибной. Берут жирную мучную пассировку, разводят горячим грибным отваром и проваривают 40-60 мин. Кладут соль и процеживают отварные грибы, репчатый лук, нарезают соломкой или мелко рубят, пассированный лук соединяют с грибами и все вместе обжаривают. Затем вводят процеженный грибной соус, проваривают, доводят до готовности, заправляют сливочным маслом.

Соус польский. В растопленное сливочное масло добавляют нашинкованные сваренные вкрутую яйца, соль, шпик, зелень петрушки или укропа, лимонный сок.

Соус сухарный. Берут сухари белого хлеба, размалывают, просеивают и поджаривают при помешивании до золотистого цвета. Растапливают сливочное масло и нагревают его до тех пор, пока не станет прозрачным и не образует светло коричневый осадок. Затем масло сливают с осадка, добавляют поджаренные сухари в масло, соль, лимонную кислоту.

Оценка качества приготовленных соусов. Горячие соусы с мукой должны иметь консистенцию жидкой основы (сметаны – жидкие соусы). Они должны иметь однородную массу, эластичность, без комочков заварившейся муки и не протертых овощей. На поверхности соусов не должно быть пленки. Овощи, входящие в состав соуса в виде наполнителя должны быть нарезаны мелко и равномерно распределены по массе. В польском и сухарном соусах не должно быть ни каких примесей – прозрачен. Яйца для польского соуса крупно нашинкованы. Цвет соуса должен быть характерным для каждой группы соусов: красный соус – от красного до коричневого, белый соус – от белого до сероватого, томатный соус – красный, молочный и сметанный соус – от белого до светло-кремового, грибной соус – коричневый. Цвет соуса зависит от используемых продуктов. Вкус и запах соуса. Бульоны в соусах дают в соусах ярко выраженный вкус мяса, рыбы, грибов, с запахом пассированных овощей и приправ. Красный ос. Вкус и запах соуса. Бульоны в соусах дают в соусах ярко выраженный вкус мяса, рыбы, грибов, с запахом пассированных овощей и приправ. Красный основной соус и его производные должны иметь мясной вкус с кисло-сладким соусом и с запахом лука, моркови, петрушки и лаврового листа. Белый соус легким запахом белых кореньев и лука и чуть кислый привкус. Грибной соус должен быть выраженный аромат грибов. Молочные и сметанные соусы должны иметь вкус молока и сметаны, нельзя использовать для приготовления очень кислую сметану и кислое молоко. Не допускаются дефекты соусов с мукой: запах сырой муки, вкуси запах подгорелой муки, пересола не должно быть. Не должно быть вкус и запах сырого томат пюре и кислого.

Приготовление блюд и гарниров из овощей. Картофель отварной. Картофель варят целиком, крупные куски картофеля нарезают на части. После доведения до готовности, отвар сливают, закрывают кастрюлю и подсушивают на плите 3 мин, для того, что бы оставшаяся влага испарилась.

Картофельное пюре. Картофель варят, сливают отвар, подсушивают на плите. Добавляют масло сливочное растопленное, протирают картофель и заправляют молоком до образования однородной массы.

Картофель в молоке. Сырой очищенный картофель нарезают крупными кубиками и варят в небольшом количестве воды до полуготовности, затем отвар сливаем, заливаем, горячим молоком, солим и доводим до готовности. Заправляют сливочным маслом, и посыпаем зеленью.

Овощи, припущенные в молочном соусе. Припускают морковь, капусту, зеленый консервированный горошек все по отдельности с жиром или маргарином. Зеленый горошек прогревают, затем овощи все соединяют вместе с молочным соусом или сметаной. Добавляют по вкусу сахар, соль и прогревают 2-5 мин.

Капуста тушеная. Капуста нарезается соломкой, добавляется бульон, жир и тушат до полуготовности, периодически помешивая, затем добавляются коренья, перец и тушат до готовности. За 5 мин до готовности вводят разведенную мучную пассировку, соль, сахар, уксус. Можно готовить тушеную капусту со шпиком и копченой грудинкой, с грибами.

Котлеты морковные, картофельные, свекольные, капустные. Картофельные – картофельную массу (вместо молока вводят масло, соль, яйцо), придают форму, панируют в муке или сухарях. Морковные – припускают тертую морковь в молоке с водой, сахаром, солью, маслом до размягчения. И тонкой струйкой всыпают манную крупу, варят до загустения, охлаждают до 50-600, формуют, панируют, жарят. Свекольные - готовят как морковные, но не входи молоко. Добавляют протертый творог. Капустные – также как и морковные, но, можно добавит измельченные яблоки.

Зразы картофельные. Из картофельной массы готовят лепешку, на нее кладут фарш: капустный, мясной, грибной, овощную пассировку. Придают форму кирпичика, панируют в сухарях или муке, обжаривают.

Крокеты картофельные. Готовят из картофельной массы. Формуют шарики, панируют в муке, льезоне, сухарях.

Овощи, запеченные в соусе. Все виды овощей предварительно обжаривают или обваривают. Запекают под сметанным соусом с добавлением пассированного лука, обжаренных грибов, посыпают сыром, запекают.

Голубцы овощные. Готовя их, как и мясные, но начинка грибная, овощная. Придают форму, обжаривают, заливают соусом, запекают.

Рагу из овощей. Для рагу используется различные овощи. Набор, которых происходит от сезона. Нарезают овощи дольками или кубиками. Картофель, морковь, белые коренья слегка обжаривают, лук пассируют, капусту нарезают шашками и припускают. Все соединяют с соусом красным или сметанным с томатом, тушат 10-15 мин, до готовности за 5-10 мин кладут зеленый горошек консервированный, чеснок, растертый и специи.

Приготовление горячих закусок. Грибы в сметане (жульен). Белые грибы или шампиньоны нарезают соломкой после очистки, поджаривают на сковороде с маслом, заливают сметанным соусом. Доводим до кипения, посыпаем зеленью.

Рыба, запеченная под соусом паровым (кокиль). Мелкие кусочки припущенного филе судака, сваренные клецки из рыбной кнельной массы, крабы или раковые шейки, припущенные на масле с ломтиком шампиньонов. Все это смешивают, заправляют соусом средней густоты, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают.

Ветчина жареная. Ветчину отваривают, нарезают по 1 куску на порцию, смазывают с двух сторон горчицей, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон.

Сосиски в соусе. Сосиски очищают, разрезают наискось по 3-4 кусочка и обжаривают на масле. Затем кладут на порционную сковородку и заливают соусом томатным или луковым, доводят до кипения, при подаче поливают зеленью.

Почки с лимоном. Берут телячьи почки, зачищают, нарезают ломтиками, обжаривают на масле, укладывают в кроншель, сверху кладут ломтик лимона без цедры и семян, посыпают зеленью.

Приготовление каш. Для вязких каш берут жидкость от 3-3,5 л на 1 кг крупы. Варят на молоке, воде. Вязкие каши можно приготовить из геркулеса, риса, пшена, можно приготовить сладкие каши с изюмом, черносливом, курагой. Вязкие каши представляют собой густую массу, и держится на тарелке горкой, не расплываясь. В готовой каше зерна должно быть полностью набухшими и хорошо разварены.

Жидкие каши. Жидкости берут от 4-4,5 л на 1 кг крупы. Варят на молоке, воде с молоком. Варят жидкие каши из всех видов круп, кроме гречневой, ячневой, саги (из крахмала). Варят каши с большим количеством жидкости. Отпускают горячим сливочным маслом, медом, вареньем. Применяются жидкие каши в детском, диетическом питании.

Рассыпчатые каши готовят из пшена, риса, гречки, перловой крупы. Жидкости берут 1,5-2,5 л на 1 кг крупы. Для улучшения вкуса и внешнего вида можно добавить часть жира. Варят рассыпчатые каши на бульоне и воде.

Блюда из круп и макаронных изделий. Бобы обрабатывают, замачивают в холодной воде, на 1 кг бобов 2,5 л воды. Воду сливают, заливают горячей водой, варят при закрытой крышке на слабом огне. Бобовые развариваются в кислой среде плохо, поэтому томат пюре, соль вводят в конце. Не добавлять соду, т. к. разрушается питательные вещества. Бобовые подают с: растительным маслом или сливочным; пассированным луком; шкварками; копченой грудинкой; с соусом.

Котлеты, биточки. Манные, пшенные, рисовые, геркулесовые. Готовят из вязких каш приготовленных на молоке. Остужают, соединяют яйцо, сахар, формуют биточки или котлеты, панируют в муке и сухарях жарят с двух сторон.

Приготовление блюд из макаронных изделий. Макароны отварные с овощами. Овощи нарезают соломкой, пассируют, добавляют томатное пюре. Отварные макароны перемешивают с пассированными овощами и томатным пюре.

Макаронник. Отварные макароны несливным способом, в молоке или в смеси. Затем охлаждают, добавляют сырые яйца, растертые сахаром, соль по вкусу, все перемешивают и выкладывают на противень, смазанный жиром, посыпанный сухарями. Сверху поверхность выравнивают, сбрызгивают сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу.

Макароны, запеченные с сыром. Макароны варят не сливным способом. Заправляют маслом и выкладывают на порционную сковородку, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Сверху посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают до образования румяной корочки.

Оценка качества блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. В рассыпчатой готовой каше – зерна полностью набухшие, хорошо проварены, сохранившие свою форму и слегка отделяются друг от друга. В готовой вязкой каше – зерна хорошо разваренные, масса густая, зернистая, на тарелке горкой, не расплываясь. Температура подачи 60-700 С. В готовой жидкой каше – зерна должны быть полностью набухшими и хорошо разварены. Консистенция жидкая, однородная, растекается по тарелке. Не допускается привкус горечи и подгорелой каши. Изделия из каш имеют поверхность золотисто-желтую или светло-коричневую, консистенция пористая, изделия прожарены, пропечены, зерна круп разварены. Вкус и запах без дефектов. Зерна бобовых – должны быть мягкими, проваренными, сохранять свою форму, без горечи и затхлости. Отварные макаронные изделия – не должны быть переваренными, не лопнувшими. Каши рассыпчатые хранят 6 часов, запеченными реализуют в течение 2 часов, вязкие каши и изделия из них 3 часа.

Блюда из рыбы. Рыба паровая. Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей, без костей, и с филе без кожи и костей. Укладывают в один ряд, посыпают солью, перцем, добавляют немного корень петрушки и репчатый лук, заливают бульоном, чтобы рыбу покрыло на половину. Закрывают крышкой и припускают при слабом кипении. Осетровую рыбу (звенья) нарезают на порционные куски, ошпаривают, промывают и укладывают в сотейник для припускания в бульон с белым вином (без пряностей). Припущенную рыбу укладывают на блюдо или тарелку. Гарнируют картофельным пюре или отварным картофелем. Также можно отпускать с крабовыми шейками, сверху поливают соусом паровым и кладут ломтик лимона без цедры.

Рыба в соусе рассол. Подготовленные звенья осетровой рыбы или порционные куски кладут в сотейник на решетку рыбного котла, подливают бульон, огуречный рассол и кладут отварные шампиньоны, в готовый бульон кладут мелко нарезанные соленые, хрящи осетровых рыб. И прогревают соус рассол до 50-700С. Гарнируют с отварным картофелем, посыпают зеленью и украшают лимоном.

Рыба отварная с соусом польским. Варят судак, линь, сигу, лосось, порционные куски укладывают на тарелку с картофелем отварным бочонками, поливают соусом польским, украшают веточкой зелени.

Рыба отварная соус белый с каперсами. Готовят и подают также, но с соусом белым с каперсами.

Оценка качества приготовленных блюд. Подают на порционной тарелке, температура 60-650С. Оформлено веточкой зелени, рыба полита соусом, гарнир полит маслом. Форма нарезки гарнира и рыбы сохранена. Цвет продуктов и вкус соответствуют, в меру соленая, без запаха затхлости. Консистенция: кожа без разрывов, рыба сочная, нежная, мякоть слегка отделяется от костей, не крошащаяся. Продукты равномерно распределены, сохранившие свою форму.

Рыба, жаренная по - ленинградски. Картофель в кожице отваривают, охлаждают, очищают, нарезают кружочками и обжаривают с двух сторон до румяной корочки. Берут репчатый лук среднего размера, нарезают кольцами, панируют в муке и обжаривают во фритюре до золотистого цвета. Берем порционные куски рыбы и жарим основным способом, до готовности доводим в жарочном шкафу. Затем жареную рыбу укладывают на порционную сковороду, на середину, и обкладываем веером кругляшами из картофеля, сверху на рыбу кладем жареный лук.

Рыба, жаренная во фритюре. Берем подготовленный полуфабрикат, целую рыбу или порционные куски нарезаем в виде ромбиков. Закладываем во фритюр, нагретый до 180 градусов. И жарим до образования румяной корочки, затем вынимаем шумовкой и доводим до готовности в жарочном шкафу. На порционное блюдо кладут гарнир из отварного картофеля, жаренного ломтиками, рядом кладут рыбу и поливают растопленным маслом. Отдельно можно подать соус томатный или соус майонез с корнишонами.

Рыба, жаренная с зеленым маслом. Берут подготовленный полуфабрикат, имеющий форму восьмерки, скрепленный металлической шпажкой и отпускают и отпускают в разогретый жир и жарим до готовности. Вынимаем шпажкой и гарнируем картофелем фри. На кусочек рыбы кладем шарик зеленого масла, хорошо охлажденный, украшают зеленью и дольками лимона. Отдельно можно подать соус томатный. Отпускают сразу после приготовления.

Рыба, жаренная в тесте. Берут кусочки рыбы и маринуют 20-30 мин в растительном масле, смешанном с лимонной кислотой, солью, перцем. Берут кусочки чистого филе, отпускают в тесто-кляр на вилке и быстро пускают в горячий жир и жарим до образования румяной корочки, вынимаем шумовкой в дуршлаг, что бы стек жир. На порционное блюдо, покрытое салфеткой, кладут 6-8 кусков, придавая форму пирамиды, оформляют зеленью петрушки, дольками лимона, рыбу можно подать с картофелем фри. Отдельно подают соус майонез с корнишонами и томатный.

Органолептическая оценка качества жареной рыбы. Поверхность румяная, без подгорелостей, рыба хорошо прожарена, без запаха затхлости, в меру соленый, консистенция мягкая, сочная, не сухая.

Рыба, запеченная по-русски. Берем порционные куски сырой рыбы, нарезаем на филе с кожей, посыпаем солью, перцем и кладем на смазанную жиром сковороду. Сверху кладут ломтики вареного картофеля или кружочки. Заливаем соусом белым и запекаем в жарочном шкафу. Картофель нужно укладывать веером, закрывая полностью рыбу. Запекают рыбу 15-20 мин до образования румяной корочки, соус должен слегка загустеть, но не засохнуть и не кипеть.

Рыба, запеченная в сметанном соусе. На смазанную порционную сковородку кладут порционные куски жареной рыбы. Закрывают рассыпчатой гречневой кашей, заливают сметанным соусом. Посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу. Также можно приготовить и с картофелем жареным, вареным. Отпускают на порционной сковороде.

Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски. Порционные куски рыбы обжаривают со всех сторон основным способом. Картофель вареный в кожице, очищают, нарезают кружочками и обжаривают с 2 сторон. Грибы отваривают, нарезают, обжаривают. Репчатый лук нарезают ломтиками, пассируют, не зажаривая, и соединяют с грибами. Приготавливают сметанный соус. Берем порционную сковороду, смазываем маслом, на середину поливаем немного соуса, и кладем кусочек жареной рыбы, обкладываем картофелем, вокруг куска. Сверху на рыбу кладут грибы с луком. Заливаем соусом, запекаем в жарочном шкафу. Можно посыпать сверху тертым сыром. Определяют готовность по загустению соуса и румяной корочки. Сверху можно полить сливочным маслом.

Органолептическая оценка качества блюд из запеченной рыбы. Рыба нарезана на порционные куски без костей с кожей и без кожи. С костями запекают целую рыбу – леща, карася. Поверхность запеченного блюда румяная с корочкой. Соус должен загустеть, блюдо должно быть сочным, не сухим. Рыба и гарнир не пригоревшие к посуде.

Котлетная масса может быть приготовлена из охлажденной, размороженной и хорошо вымоченной соленой рыбы. Рыбу нарезают и разделывают на чистое филе, с добавлением замоченного пшеничного хлеба в молоке, кладут соль, перец, хорошо перемешивают и пропускают через мясорубку. Затем все перемешивают и отбивают. Если котлетная масса не вязкая, то в нее добавляют сырое яйцо. Из котлетной массы готовят: биточки, котлеты, тефтели, зразы, рулет, тельное.

Тефтели. Форма шариков, панируют в муке. Хлеба берут меньше и вводят пассированный лук, всю эту массу пропускают через мясорубку, перемешивают, взбивают и формуют, панируют, жарят.

Котлеты. Имеют форму овальную приплюснутую форму, с одной стороны заостренный конец, а с другой круглый. Панируют, жарят.

Биточки. Круглые приплюснутые. Панируют в сухарях, жарят.

Рулет. Формуют в виде батона, кладут на противень, швом вниз, посыпают сухарями, взбрызгивают маслом.

Органолептическая оценка качества блюд из котлетной массы. Масса должна быть однородной, без кусочков хлеба и мякоти рыбы. Изделие должно сохранить свою форму, без трещин. Поверхность жареных изделий покрыта поджаристой корочкой. Цвет на разрезе от белого до серого. Изделия должны быть сочные, рыхлые, не допускаются закаты панировки вовнутрь, без посторонних запахов. Не допускается привкус кислого хлеба в изделиях, а также подгорелой корочки.

Блюда из мяса и птицы. Приготовление блюд из вареного мяса, мясных субпродуктов, птицы. Мясо отварное. Мясо нарезается кусками массой 1,5-2 кг, из лопаточной части и покромку сворачивают рулетом. Подготовленное мясо закладывают в горячую воду на 1 кг мяса 1,5 литра воды. Варят без кипения. Периодически снимая пену. Определяют готовность мяса поварской иглой, игла должна входить свободно, при этом выделяется бесцветный сочок. Для улучшения вкуса, аромата в конце варки в бульон добавляют коренья, репчатый лук, специи, соль за 15-20 мин до готовности, а лавровый лист за 5 мин. В среднем время составляет, говядина 2-2,5 часа, баранина 1-1,5, свинина 2-2,5 часа, телятина 1,5 часа. Отварное мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию и заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят в бульоне до отпуска. На гарнир к отварному мясу или к мясным продуктам подают припущенные овощи, пюре, тушеную капусту, припущенный рис, рассыпчатые каши. Соусы: белый, томатный, паровой, сметанный с хреном, красный и луковый.

Языки отварные. Подготовленные языки кладут в холодную воду до кипения, кладут коренья, репчатый лук, соль и варят на слабом кипении. Сваренные языки вынимают из бульона и отпускают на несколько минут в холодную воду и быстро снимают кожу. Подают языки с картофельным пюре, соусом красным и зеленым горошком, соусом белым, паровым.

Ветчина отварная. Варят целый окорок ветчины в подвешенном состоянии, что бы обеспечилось равномерное прогревание, после варки, ветчину зачищают от кожи и костей, нарезают на порции по 2-3 куска. Отпускают ветчину с картофельным пюре, зеленым горошком, соусом красным и соусом мадера. Свинину копченую грудинку подают с тушеной капустой.

Кролик отварной. Обработанную тушку кролика варят в подсоленной воле с добавлением лука, моркови, петрушки и охлаждают кролика в этом же бульоне, затем разрубают на порции и прогревают перед отпуском в бульоне. Гарнир: рис отварной, картофель отварной, пюре. Куски кролика при отпуске поливают соусом паровым, сметанным.

Баранина с овощами. Используют грудинку, лопатку по 2-3 куска на порцию. Варят за 30 мин, до окончания варки кладут картофель дольками, морковь, петрушку, лук, капуста, лавровый лист, чеснок, варят, вливают соус белым.

Органолептическая оценка качества блюд из отварной птицы. Порционные куски птицы должны состоять из двух частей (филе и окорока). Цвет от серого до светло коричневого. Внешний вид: аккуратно нарубленные куски и уложенные рядом с гарниром, политы соусом. Вкус в меру соленый. Консистенция сочная, мягкая, нежная, запах птицы или кролика в вареном виде. Вкус птицы или кролика должен быть без горечи, с ароматом данному виду птицы.

Приготовление блюд из жареного мяса, птицы, полуфабрикатов из натуральной и рубленой массы крупным куском, порционным куском и мелким куском.

Ростбиф. Берут вырезку, толстый или тонкий край, зачищают от пленок, Сухожилий, посыпают солью, перцем, кладут в сотейник или на противень с горячим жиром и жарят до образования румяной корочки. Доводят до готовности в жарочном шкафу. Через каждые 10-15 мин поливают жиром. Жарить ростбиф можно до 3 степеней. С кровью до образования румяной корочки. Полужаренный - внутри к центру мясо розового цвета. Прожаренный – мясо внутри серого цвета. Готовое мясо нарезают на порции по 2-3 куска, сбоку кладут жареный картофель, настроганный хрен кладут, мясо поливают мясным сочком или сливочным маслом.

Лангет. Подают по 2 куска на порцию. С различными гарнирами с соусом и без соуса. Существует несколько способов подачи: 1)лангет поливают маслом или мясным сочком, сбоку гарнир жареный картофель или сложный гарнир – это блюдо называется лангет натуральный. 2) лангет подают натуральным, а сверху кладут половинки жареных помидор. 3) Лангет поливают соусом красным с мадерой или красный с луком и корнишонами, или сметанным с луком. Гарнир подают жареный картофель – лангет в соусе.

Ромштекс. Отбивают, панируют в сухарях, в льезоне, жарят с обеих сторон, доводят до готовности в жарочном шкафу, поливают жиром или маслом, подают с жареным картофелем, можно комбинировать с тушеной капустой, припущенными овощами, зеленым горошком.

Бефстроганов. Используют вырезку толстого и тонкого края вырезки. Нарезают соломкой или брусочками и отбивают. Кладут на раскаленную сковороду с жиром, посыпаем солью, перцем и обжариваем 3-5 мин, периодически помешивая. Обжаренное мясо соединяют с пассированным луком, заливают сметанным соусом, добавляем соус южный и доводим до кипения. При отпуске бефстроганов кладут на порционную сковороду, посыпают зеленью, отдельно подают гарнир в баранчике – жареный картофель. В качестве гарнира также можно подать картофель отварной, фри.

Поджарка. Нарезают из свинины, говядины, телятины брусочками, массой 10-15 гр., посыпают солью. Перцем, обжаривают на сковороде, кладут пассированный лук, томат пюре и жарят еще 2-3 мин. Гарнир подают рассыпчатые каши, картофель жареный. Отпускают на порционной сковороде.

Шашлык из говядины. Мясо нарезают кубиками, весом 20-30 гр. Слегка отбивают, перемешивают с луком, солью, перцем и вперемешку накалывают на шпажку со шпиком. Первый и последний кусок должен быть мясным. Шашлык можно жарить на углях и на сковороде. При отпуске на середину порционного блюда кладут припущенный рис и на нее шашлык, так что бы форма шашлыка сохранилась. Сверху кладут кольца жареного лука фри, поливают мясным соком, отдельно можно подать соус южный или кетчуп.

Бифштекс рубленный. Приготавливают полуфабрикат в виде биточка, обжаривают с двух сторон, до готовности доводят в жарочном шкафу. Подают с гарниром: жареный картофель, отварной, овощами. Поливают соком, выделившимся при жарке. Бифштекс, рубленный можно подать как бифштекс натуральный с яйцом, и луком.

Шницель натуральный рубленный. Полуфабрикат жарят с обеих сторон до румяной корочки, доводят до готовности в жарочном шкафу. Шницель имеет форму плоско - овальную. Полуфабрикат льезонят, панируют с сухарях. Гарнир подают: картофель жареный, отварной, рассыпчатые каши, макароны отварные, бобовые отварные. При отпуске поливают сливочным маслом, также можно подать со сложным гарниром. Можно приготовить котлеты натуральные без хлеба.

Люля-кебаб. Подготовленные колбаски нанизывают на шпажки по 2-3 куска на порцию. Обжаривают над раскаленными углями или электро-гриле. При отпуске на порционные блюда кладут лаваш виде длинной полоски и на него снятые со шпажки колбаски. Сверху закрывают лавашем. Вокруг укладывают гарнир: зеленый или репчатый лук, помидоры. Любая зелень, дольку лимона. Можно в соуснике подать соус южный, отдельно подают сухой барбарис.

Тефтели и фрикадельки. Панируют в муке, тушат в томатном соусе или красном. Тефтели подают по 3-4 шт. Фрикадельки по 6-8 шт. Гарнир: картофель жаренный, рассыпчатые каши.

Котлеты натуральные из филе. Жарят котлеты из филе птицы или дичи основным способом. Подают с гарниром картофелем жареным, сложным гарниром, гарнир можно положить в корзиночки.

Птица, по-столичному. Подготовленный полуфабрикат жарят основным способом, пред подачей доводят до готовности в жарочном шкафу. При подаче, на филе кладут сливочное масло, пассированные овощи и рядом к филе кладут гарнир: картофель жареный во фритюре. Зеленый горошек или сложный гарнир.

Биточки, рубленные из птицы, дичи, кролика фаршированные шампиньонами. Биточки фаршируют мелко нарезанными вареными грибами, панируют, обжаривают с обеих сторон. При подаче поливают маслом, отпускают с картофельным пюре, картофель в молоке, картофеля жареного.

Приготовление блюд из тушеного мяса и птицы. Гуляш. Мясо нарезают в виде кубиков по 20-30 гр. Посыпают солью, перцем и обжаривают на сковороде или протвени до образования румяной корочки. Обжаренное мясо перекладывают в кастрюлю, заливают бульоном, добавляют пассированное томат пюре и тушат, затем вводят разведенную мучную пассировку, пассированный лук, добавляют лавровый лист, перец горошком и тушат при слабом кипении. В гуляш можно добавить сметану, чеснок. Гарнир подают отварные макароны, рассыпчатые каши, клецки из манной крупы и картофеля.

Азу. Мясо нарезают брусочками 10-15 гр. Слегка можно отбить, затем обжаривают, посыпают солью, перцем. Затем мясо перекладывают в кастрюлю и заливают бульоном, добавляют томат пюре, пассированный, и тушат. Картофель нарезают дольками или брусочками, обжаривают, лук репчатый, шинкуют соломкой или долькой, соленые огурцы припускают, затем вводя в азу красную пассировку. Обжаренный картофель, пассированный лук, соленые огурцы, перец горошком, лавровый лист, все это соединяют и тушат. Перед отпуском в самом конце кладут мелко рубленый чеснок. Также можно положить свежие помидоры, нарезанные дольками, их кладут вместе с картофелем.

Плов. Мясо нарезается кубиками по 20-30 гр. Кладут соль, перец и обжаривают. Затем мясо перекладывают в глубокую посуду, заливают горячей водой или бульоном. Добавляют пассированный томат пюре, лук, морковь, нарезанные соломкой и кладут рисовую крупу. Все перемешивают, кладут перец горошком, лавровый лист и тушат до полуготовности. До готовности доводят в жарочном шкафу. Плов рыхлят поварской вилкой. Также плов можно приготовить без томата, положив в него сухие, кислые ягоды (черную смородину или барбарис).

Рагу из птицы или кролика. Подготовленные тушки птицы или кролика разрубают на куски по 40-50 гр. (2-3 куска на порцию). Обжаривают и приготавливают рагу, после обжаривания птицы или кролика заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассированный томат пюре, затем провариваем или тушим 30-40 мин. Затем бульон сливаем и готовим на этом бульоне соус красный основной. Этим соусом заливаем тушеные кусочки мяса и кладем обжаренный картофель, нарезанный кубиками, морковь, репу, петрушку, лук и все тушим 15-20 мин. Отпускают вместе с соусом и гарниром.

Гусь по-домашнему в горшочках. Берут подготовленные тушки и разрубают на куски, обжаривают, укладывают в горшочки глиняные. Добавляют сырой картофель, нарезанный дольками, пассированный репчатый лук, лавровый лист, соль, перец. Заливаем бульоном или водой, что бы продукты были покрыты полностью и тушим в жарочном шкафу до готовности. Отпускают блюдо в горшочках.

Чахохбили. Порционные куски курицы обжаривают, добавляют нарезанный кольцами пассированный лук, мелко нарезанные помидоры и томат пюре, сухую мучную пассировку, бульон или воду, уксус или сок лимона, зелень кинзы, базилика, толченый чеснок, перец черный, соль и тушат до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушилось.

Приготовление запеченных блюд из мяса, птицы, дичи, кролика. Говядина, запеченная под луковым соусом. На порционную сковородку или блюдо подливают луковый соус, кладут 1-2 ломтика тушеной говядины, заливают соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом. Вокруг обкладывают ломтиками вареного картофеля или делают бордюр из картофельной массы, с помощью кондитерского мешка. Блюдо запекают в жарочном шкафу 10 мин.

Баранина или телятина, запеченная под молочным соусом. Баранину или телятину запекают также как и говядину. Мясные продукты и картофель предварительно нужно обжарить и молочный соус должен быть средней густоты, которым заливают баранину или телятину.

Солянка сборная мясная на сковороде. Готовят солянку также как и овощную, но огурцы и каперсы смешивают слегка обжаренными мясными продуктами (сосиски, сардельки, ветчина почки, язык мясо) На сковороду смазанную жиром кладут часть тушеной капусты и на нее укладывают мясные продукты с соусом красным и каперсами, затем снова оставшуюся капусту. Все это разравнивают, посыпают тертым сыром, молотыми сухарями и запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки. При подаче кладут ломтик лимона, украшают зеленью или посыпать. Так же можно украсить блюдо маринованными фруктами, маслинами и лимоном. Можно приготовить и без фруктов маслин и лимона, при этом уменьшается выход блюда. При запекании используется соус красный основной.

Форшмак. Берут говядину, нарезают кусочками и жарят, картофель очищают, отваривают, обсушивают. Сельдь очищают и разделывают на чистое филе. Репчатый лук шинкуют и слегка пассируют. Обжаренное мясо картофель, сельдь, лук пропускают через мясорубку, все перемешивают, добавляют сырые желтки, соль, перец, все перемешивают и вводят взбитые белки. Формочки или сотейник смазывают маслом, обсыпают сухарями и заливают этой массой. Посыпают тертым сыром и запекают.

Органолептическая оценка качества блюд из мяса. Сосиски, сардельки вареные – подают целыми, снята оболочка. Цвет мяса от светло – коричневого до темно – красного. Консистенция нежная, сочная. Вкус и запах свойственна домашнему виду изделия. Из варено мяса – нарезаны поперек волокон на тонкие куски, поверхность незаветрена. Цвет мяса от светло-серого до темного, консистенция мягкая, сочная, вкус в меру соленый.

Жареные натуральные мясные блюда – крупными кусками из говядины, баранины могут быть слабо, средне и хорошо прожарены. А из свинины и телятины полностью прожарены, мясо нарезано поперек волокон на тонкие кусочки, края должны иметь поджаристую корочку. Цвет на разрезе у средне прожаренных от серого до розового, а у полностью прожаренных от серого до коричневого цвета. Консистенция мягкая, у средне прожаренных более сочная. Вкус в меру соленый, запах жарено мяса.

Панированные жареные блюда – имеют овальную форму, на поверхности корочка светло – коричневая. Изделия должны быть покрыты панировкой равномерно. Консистенция сочная, с хрустящей корочкой.

Органолептическая оценка качества блюд из птицы, дичи, кролика. Цвет отварной птицы – от серо - белого до светло - кремового. Консистенция – мягкая, сочная. Вкус – в меру солёный, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.

Жареная птица должна иметь румяную корочку. Цвет филе кур и индеек – белый, окороков – серый или светло-коричневый, гуся и утки – светло- или тёмно-коричневый. Консистенция – мягкая, сочная. Кожа – чистая, без остатков пера и кровоподтёков.

Котлеты из филе кур панированные имеют золотистый цвет. Вкус – нежный, сочный. Консистенция – мягкая, с хрустящей корочкой. Панировка не должна отставать.

Котлеты рубленые из кур имеют на поверхности светло-золотистую корочку. Цвет на разрезе – от светло-серого до кремово-серого. Консистенция – пышная, сочная, рыхлая. Не допускаются покраснения мяса и привкус хлеба.

Вареные и жареные целые тушки птицы хранят горячими не более 1 ч. Для более длительного хранения их охлаждают, а перед использованием нарубают на порции и подогревают. Блюда из филе птицы и тушки мелкой дичи приготавливают по заказу, так как при хранении ухудшается качество этих изделий. Блюда из котлетной массы хранят в горячем виде не более 30 мин, тушёные блюда – не более 2 ч.

Хранение полуфабрикатов из птицы. Полуфабрикаты из птицы хранят в охлаждаемых помещениях при температуре не выше

+6 С. На предприятии-изготовителе тушки кур, цыплят, филе натуральное, окорочка из кур не более 8 ч., котлеты, рубленные из кур не более 6 ч.

Мясо птицы жареное (цыплята, утки, гуси, индейки) – 48 ч. при температуре 4 – 8 С..

Блюда из яиц и творога. Приготовление блюд из яиц. Для приготовления блюд из яиц используются куриные яйца, а также яичный порошок. Яичный порошок пред использованием просеивают через сито.

Варят яйца всмятку, в мешочек, в крутую, варят в скорлупе и без нее. Верхние слои белка прогреваются и превращаются в форму студня, желток остается жидким. Яйцо сваренным всмятку подают только в горячем виде, яйца в мешочек используют для приготовления горячих блюд, в крутую для холодных и горячих блюд.

Яйца на гренках. Обжаривают ломтик хлеба, сверху кладут ломтик обжаренной ветчины и на нее яйцо, сваренное в мешочек без скорлупы. Подают соус красный или томат отдельно.

Яичница-глазунья. Готовят натуральный из яиц, или с добавлением жареных или вареных продуктов. Так же можно приготовить яйца с фаршированным помидором.

Омлет. Омлет готовят из яиц, меланжа и яичного порошка – разведенный молоком или водой с добавлением овощей, грибов, мясных продуктов. Добавленные продукты предварительно жарят или отваривают. А натуральный омлет и смешанные омлеты запекаются в жарочном шкафу. Омлеты следует готовить по мере спроса, т. к. при хранении омлета качество ухудшается. При отпуске омлета поливают маслом и посыпают зеленью.

Омлет фаршированный. Готовят также как натуральный , но перед тем как сворачивать на омлет кладут начинку и края заворачивают, переворачивают швом вниз и подают.

Омлет натуральный паровой. Подготовленную натуральную массу наливают в специальные формочки, смазанные маслом, и ставят на водяную баню и прогревают до загустения.

Органолептическая оценка качества блюд из яиц. Яйца всмятку, в мешочек, в крутую – скорлупа яиц должна быть чистая, без трещин, целая. У яиц сваренных всмятку, целиком или слегка свернувшийся белок побелевший, желток жидкий. У яиц сваренных в крутую белок и желток полужидкий.

Яичница-глазунья. Белок плотный, желток внизу полужидкий, сохранивший свою форму и без кровяных сгустков. Продукты мало прожарены, не пересушены. Вкус и запах свойственный свежим яйцам и добавленным продуктам.

Омлет жареный. Должен быть овальный пышный пирожок. От светло до темно-коричневого цвета. У смешанного омлета гарнир распределен по всему изделию. Вкус и запах свойственный свежим яйцам и продуктам, входящим в омлет. Консистенция нежная. Цвет на разрезе желтый или слегка оранжевый.

Вареники ленивые. Протертый творог соединяют с мукой с яйцами, с сахаром, солью – все это перемешивают. Полученной тесто раскатывают толщиной 10-12 мм. Режут на полосы шириной 25 мм. Затем поперек режут на куски в виде квадратиков, треугольников, ромбиков. Варят в подсоленной воде. Вынимают и подают со сметаной или маслом.

Сырники. Протертый творог добавляют 2/3 муки, кладут яйца, соль и хорошо перемешивают. Из полученного теста формуют батон 5-6 см, и нарезают поперек, формуют. Панируют в муке, обжаривают с двух сторон. Отпускают со сметаной, соусом молочным. Можно приготовить сырники без сахара, а с добавлением тмина. Также можно приготовить сырники с картофелем или с морковью.

Пудинг творожный. Массу для пудинга готовят с манной крупой. Для рыхлости пудинга вводят взбитые белке, в горячем виде растирают ванилин, затем всыпают манную крупу и заваривают ее, чтобы получилась густая масса. В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, и вводят охлажденную манную крупу. Размягченное сливочное масло. Соль и наполнители: изюм, сухофрукты, цукаты, толченые орехи – массу тщательно перемешивают всю и вводят взбитые белки. Форму смазывают маслом, посыпают сухарями и кладут подготовленную массу в форму, разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин в форме. Затем выкладывают на блюдо и нарезают на порционные куски. Подают со сметаной, молоком или сладким соусом молочным. Также готовиться пудинг на пару 20-3- мин.

Горячие сладкие блюда и напитки. Суфле. Для приготовления суфле берут яичные желтки, растертые с сахаром. Добавляют муку, ванилин, растертый шоколадом или какао порошок, измельчают и поджаривают миндаль с сахаром, все это разводят горячим молоком, не прерывно помешивая и проваривая эту смесь до загустения. Горячую смесь соединяют с взбитыми белками, и всю эту массу перемешивают и выкладывают на сковороду смазанную маслом. Сверху укрывают этой массой из кондитерского мешка и выпекают в жарочном шкафу в течение 15 мин при температуре 2200. Выпеченное суфле, подрумяненное, посыпают сахарной пудрой и сразу подают, пока оно не опало. Отдельно можно подать холодное молоко или сливки.

Пудинг сухарный или бисквитный. Яичные желтки растирают с сахаром, разводят холодным молоком и этой смесью заливают ванильные сухари или сухой бисквит. Когда эта масса набухнет, добавляют промытый изюм, цукаты, перемешивают и соединяют осторожно со взбитыми белками и осторожно раскладывают в формы смазанные маслом, посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу. Готовый пудинг слегка остывший перекладывают из формы, на блюдо, нарезают порциями и поливают абрикосовым соусом или подают отдельно. Пудинг бисквитный подают с сладким яичным соусом.

Шарлотка из яблок. С черствого белого хлеба срезают корки, мякоть нарезают ломтиками 0,5 см. Оставшиеся от хлеба обрезки измельчают виде кубиков и подсушивают. Затем перемешивают с яблоками (ломтиками). Ломтики хлеба смачивают с одной стороны в смеси яиц, молока и сахара, затем обкладывают ими стенки и дно формы. Затем заполняют форму начинкой, сверху также укладываем ломтиками хлеба смоченные в смеси, и запекаем в жарочном шкафу до румяной корочки. Готовую шарлотку выдерживаем в форме 10 мин, выкладываем на блюдо. При отпуске поливают абрикосовым соусом или подают отдельно.

Органолептическая оценка качества. Пудинг – должен иметь мягкую и нежную консистенцию внутри, поджаристую корочку, сладкий вкус. На разрезе видны цукаты или изюм, равномерно распределенные по массе. Масса должна быть хорошо пропечена, Если пудинг не пропечен внутри он липкий, сырой. Если проверить ножом и к ножу прилипнет непропеченная масса, то пудинг сырой. Шарлотка – на поверхности должна быть золотистая, румяная корочка, начинка густая, не вытекает и хорошо прогретая.

Кофе черный по-восточному (по-турецки). Кофе берут самого мелкого помола. В турку насыпают кофе, сахар, холодную воду, доводят до кипения, но не дают закипеть. Кофе разливают в маленькие кофейные чашки, не процеживая, с гущей. Отдельно в графине подают холодную воду, в чашку можно добавить несколько капель воды, чтобы гуща быстрее осела.

Кофе черный с мороженым (глясе). В горячий черный кофе добавляют сахар, охлаждают его до 8-100, наливают в бокал и сверху кладут шарик мороженного.

Какао с молоком. Какао порошок смешивают с сахаром, добавляют немного кипятка, хорошо размешивают.

Мучные блюда. Пельмени. Муку просеивают, соль по вкусу, яйцо, воду теплую 30-350 и замешивают тесто в кастрюле до тех пор, пока тесто не приобретет однородную консистенцию. После замеса теста выдерживают для набухания клейковины и эластичности теста. Готовое тесто раскатывают толщиной 1,5-2 мм и формуют пельмени с любым фаршем. Пельмени отварные, жареные, запеченные в сметане, пельмени в омлете.

Вареники. Тесто: муку добавляют нагретое молоко или воду 30-35 градусов, затем вводят яйцо, соль, немного сахара. Замешивают тесто до однородной массы. Вареники можно приготовить с разными начинками: творожный, картофельный, капустным, ягодным. При отпуске вареники поливают маслом, сметаной. Вареники формуют также как и пельмени, но более крупных размеров.

Лапша домашняя. Замешивают муку, яйцо, соль, воду. Замес производим до однородной консистенции. Тесто должно быть немного, похоже, как для пельменей и Варенников. готовое тесто оставляют на столе. Затем раскатываем на пласты в 1,5 мм толщиной и подсушиваем, затем нарезаем на полоски 35-45 см, и режем поперек соломкой. Готовую лапшу раскладывают на стол или на разносы для подсушивания. Используют домашнюю лапшу для приготовления супов и гарниров.

Требование к качеству. Тесто должно быть без комочков, изделие однородное, должно быть проварено, поверхность не клейкая. Тесто у пельменей и вареников без разрывов.

Блины. В Небольшом количестве воды или молока растворяют соль, сахар и вливают предварительно разведенные дрожи и вводим просеянную муку и перемешиваем до однородной массы. Затем вводят растопленный маргарин или жир. Затем тесто ставят в теплое место. во время брожения надо сделать обминку. Выпекают блины с обеих сторон до румяной корочки. Толщина не менее 3 мм. Отпускают блины по 3 шт. на порцию. Блины отпускают со сметаной, маслом, джемом, медом, икрой, вареньем. Блины можно приготовить фаршированные: ливером, творогом, джемом.

Оладьи. Тесто такое же как у блинов, но консистенция должна быть густой. Оладьи выпекают на чугунной сковороде с 2 сторон. Толщина 5-6 мм. оладьи можно жарить во фритюре. отпускают оладьи с маслом, сметаной, джемом по 3 шт.

**Тема 2.3. Приготовление холодных блюд (закусок), холодных сладких блюд и напитков**

Приготовление салатов из вареных и сырых овощей. Салаты из вареных овощей. Мясной салат. Отварное мясо не жирное (свинина или говядина), картофель отварной, свежие огурцы, нарезанные ломтиками. Можно положить соленые огурцы, часть мяса, картофеля, огурцов заправляют майонезом, смешивают соусом южным, салат укладывают горкой и украшают ломтиками вареного мяса. Салат можно украсить огурцами, помидорами, ломтиками вареного яйца. При отпуске салат поливают сверху майонезом с добавлением соуса южного.

Салат столичный. В отличие от мясного салата, этот салат готовят из филе жареной птицы или вареной птицы и украшают его кусочками птицы, ломтиками яйца, зеленым салатом и свежими огурцами.

Салат с крабами. Берут вареный картофель, морковь, соленые или свежие огурцы, все нарезается кубиками мелкими, часть овощей соединяют с зеленым горошком и мелко нарезанными крабами. Заправляют майонезом, по вкусу солью. Укладывают горкой, украшают горошком, крабами, листьями салата.

Салат рыбный. Отварной картофель, соленые огурцы, нарезают кубиками или соломкой, соединяют зеленым горошком, кладут соль, перец, заправляют майонезом, выкладывают в салатник горкой и сверху кладут ломтики вареной или консервированной рыбы, украшают зеленью, огурцом, помидорами, рыбный салат можно украсить кусочками морепродуктов, маслинами.

Винегрет овощной. Овощи варят в кожице (картофель, морковь, свекла), все нарезают мелким кубиком, репчатый лук полукольцами, квашеную капусту отжимают от рассола. Все овощи соединяют, кроме свеклы. И заправляют салатной заправкой, затем добавляют свеклу, предварительно заправленную растительным маслом. Украшают винегрет кольцами лука, овощами, зеленью.

Винегрет можно приготовить с добавлением зеленого горошка, консервированной кукурузы, мяса, рыбы, грибов, кальмар.

Салаты из сырых овощей. Витаминный. Можно приготовить 2 способами. Берут сырую морковь, салатный сельдерей, корневую петрушку, свежие огурцы, яблоки без кожи и семян. Все шинкуют соломкой, а помидоры нарезают дольками. Все овощи смешивают, добавляют сметану или майонез, соль по вкусу, сахарную пудру, лимонный сок. И укладывают в салатник горкой. Украшают продуктами, которые входят в салат.

Весна. Берут свежие огурцы, редис, нарезают ломтиками, дольками или кружочками. Укладывают в салатник на листья салата, горкой и поливают сметаной, посыпают нашинкованной зеленью и украшают кружочками вареного яйца, которое можно вырезать в виде кроны.

Салат из редиса с огурцами и яйцом. Редис, свежие огурцы, нарезают тонкими кружочками. Желток вареного яйца растирают со сметаной, соединяют с рубленым белком, нарезанными огурцами и редисом. Украшают редисом, огурцом и посыпают зеленью.

Органолептическая оценка качества. Овощи нарезаны аккуратно, в соответствии с формой нарезки, уложены горкой, украшены зеленью, консистенция овощей упругая. Вкус и запах, цвет соответствует продуктам. Винегреты- овощи нарезаны ломтиками или кубиками. Цвет светло-красный или ярко розовый. Вкус острый, соответствует использованным продуктам, консистенция вареных овощей мягкая, у соленых огурцов хрустящая.

Приготовление закусок из рыбы. Сельдь с гарниром. Берут сельдь, очищают, разделяют на чистое филе и нарезают, укладывают блюдо на 11 сторону (нарезают тонкими кусочками). Гарнируют сырыми различными или отварными овощами, нарезанные кубиками (мелкими), кружочками вареного яйца. Овощи: картофель, морковь, свекла. Гарнир укладывают, чередуя овощи по цвету. Перед отпуском сельдь поливают заправкой, можно подать на гарнир свежие овощи: огурцы, помидоры, зеленый горошек.

Сельдь рубленная. Берут рыбу, разделывают на чистое филе, берут яблоко, очищают от кожицы и семян, Затем берут пшеничный хлеб, размоченный в воде или молоке. Репчатый лук пассируют на растительном масле. Все эти продукты соединяют и пропускают через мясорубку. Эту массу заправляют уксусом, солью, перцем, растительным маслом и укладывают на блюдо формой рыбы. Посыпают сельдь, рубленную яйцом и зеленым луком, а по бокам гарнируют вареной морковью, корбованой. Свежие огурцы, помидоры нарезают кружочками. Отпускают на порции по 50-100 гр., но по норме 125 гр. Сельдь, рубленная можно отпустить и без гарнира.

Рыба, жаренная под маринадом. берут любую рыбу свежемороженую с костным скелетом, разделывают на филе с кожей без костей или чистое филе. Нарезают на порционные куски, панируют в муке и жарят. Жареную рыбу укладывают на блюдо и охлаждают и заливают охлажденным маринадом, украшают маслинами и зеленью. Так же из рыбы можно приготовить рыбу заливную, фаршированную. Маринад – для его приготовления берут морковь, лук нарезают соломкой и пассируют на растительном масле, затем добавляют по норме томат пюре и еще пассируют 7-10 мин. Пассированные овощи заливают бульоном рыбным или водой. Кладут душистый перец горошком, корицу, гвоздику, уксус и кипятят 15-20 мин. Затем добавляют по вкусу соль, сахар, маринад охлаждают и заливают рыбу.

Приготовление закусок из мяса. Ветчина с гарниром. Зачищенный окорок, ветчина, нарезают по 2-3 тонких, широких ломтика на 1 порцию. С боку кладут нарезанные кружочками свежие огурцы, помидоры, зеленый салат. Отдельно можно подать соус – хрен с уксусом, или майонез с корнишонами.

Ассорти мясное. В состав этого блюда входят 3-4 вида различных мясных продукта, иногда 5 (ростбиф, телятина, ветчина, филе птицы). Подают так же на овальном блюде с гарниром, оформляется зеленью.

Ростбиф с гарниром. Берут вырезку, толстый, тонкий край говядины и жарят в целом в виде (70-75 мин). Охлаждают, нарезают на порционные куски по 2-3 шт. на 1 порцию, при подаче гарнируют корнишонами, помидорами, зеленым салатом и строганым хреном. Отдельно можно подать соус майонез с корнишонами или хрен с уксусом.

Мясо (язык, птица), отварные с гарниром. Берут вареные мясные продукты или птицу, охлаждают, нарезают, или рубят на порционные куски. При подаче на тарелку или блюдо укладывают по 2-3 куска, вокруг мяса или сбоку кладут гарнир состоящий из нескольких видов – салат из капусты, свежих и соленых огурцов, помидор, вареной моркови, маринованных плодов и ягод. Отдельно подают в соуснике майонез с корнишонами или соус хрен с уксусом.

Паштет из печени. Берут нарезанный лук, морковь. поджаривают со шпиком до полуготовности, добавляют нарезанную печень, специи все жарят. Пропускают через мясорубку с частой решеткой, добавляют половину сливочного масла, молоко или бульон, тщательно размешивают, формуют в виде батона и оформляют маслом и рубленым яйцом. Вместо масла можно использовать куриный, утиный, гусиный жир. Отпускают паштет по 30-100 гр. на порцию. Также можно приготовить студни из свинины, говядины, субпродуктов, из свиных голов и ножек.

Приготовление закуски из яиц. Яйца под майонезом с гарниром. Яйца варят вкрутую, охлаждают и очищают. Огурцы, помидоры, вареный картофель и морковь нарезают тонкими ломтиками. Половина овощей заправляют майонезом или соусом южным. Заправленные овощи укладывают на тарелку и сверху помещают половинки вареных яиц и заправляют майонезом. Блюдо оформляют: листьями салата, овощами и желе.

Яйца, фаршированные с сельдью. Яйца очищают, затем разрезают вдоль, напополам. Для фарша готовят мелкорубленое филе сельди и смешивают его с желтком и протираем через сито или мясорубку. Перекладываем эту массу в кастрюлю и соединяем с размягченным сливочным маслом или майонезом. Все перемешиваем до однородной массы и наполняем этим фаршем яйца. Сверху можно сделать сеточку из майонеза, укладывают на блюдо и оформляют зеленью петрушки, укропа.

Приготовление бутербродов. Бутерброды открытые. Для открытых бутербродов хлеб нарезают небольшими ломтиками толщиной примерно 1 – 1,5 см, намазывают сливочным маслом и гарнируют различными закусками.

Бутерброд с ветчиной. На ломтик пеклеванного хлеба, намазанный маслом с горчицей, положить немного рубленных крутых яиц и ветчины. Сверху посыпать измельчённой зеленью петрушки.

Бутерброд с крабами. На ломтик пшеничного хлеба, намазанный маслом, положить кусочек краба, вокруг которого посыпать измельчённую зелень петрушки. Сверху краба сделать «пуговки» из майонеза.

Бутерброд с сельдью. На прямоугольный ломтик ржаного хлеба, намазанный маслом с сыром, положить кусочек сельди. Вокруг него посыпать мелко нарезанный зелёный лук.

Бутерброд с килькой и килечным маслом. На ломтик пеклеванного хлеба, намазанный килечным маслом, положить кильку, очищенную от головы, хвостика и внутренностей. Вокруг кильки сделать ободок из рубленого крутого яйца и измельчённого зелёного лука.

Бутерброд со шпротами или сардинами. На удлинённый ломтик белого хлеба, намазанный маслом с сардинами или шпротами, положить кусочек рыбы. Украсить его ломтиком лимона.

Бутерброд с курицей или дичью. На круглый ломтик белого хлеба, намазанный маслом с горчицей, положить кусочек мяса от грудки курицы или дичи, на него в виде «пуговки» - кусочек масла с горчицей.

Бутерброд с копчёным угрем. На круглый ломтик пеклеванного или обдирного хлеба, намазанный маслом с горчицей, положить мякоть копчёного угря и разместить вокруг рубленый яичный желток.

Бутерброд с рыбой горячего копчения. На прямоугольный ломтик белого хлеба, намазанный маслом с горчицей, положить кусочек рыбы, на него – немного майонеза. Сверху бутерброд украсить мелко нашинкованным зелёным луком.

Бутерброд с салатом. На ломтик пеклеванного или ржаного хлеба, намазанный анчоусным маслом, положить немного салата с крабами и украсить сверху тоненькими полосками маринованного красного перца.

Бутерброд закрытый. Закрытые бутерброды готовят из двух ломтиков белого хлеба шириной 5 – 6 см и толщиной 0,5 см. Оба ломтика намазывают маслом, иногда предварительно смешанным с различными приправами – с горчицей, тёртым сыром, хреном. На один ломтик хлеба кладут продукт, а другим плотно прикрывают сверху.

Закусочные бутерброды. Эти бутерброды хороши для гостевого стола.

Нарезать хлеб полосками шириной 5 – 6 см и толщиной 0,5 см, слегка смазать сливочным маслом и погреть две – три минуты на сковороде под крышкой или в духовке. Остудить и нарезать на квадратики, треугольники или ромбы, примерно 3 на 3 см. Положить на хлеб кусочки ветчины, колбасы, вареного или жареного мяса, рыбы, а сверху – ещё более мелкие кусочки варёной свеклы, моркови, солёного или свежего огурца, колечко лука. Сверху этого – капельку майонеза, томатного соуса, горчицы или хрена. Сделать это можно с помощью фунтика из пергамента с обрезанным кончиком. Наполнить фунтик майонезом, соусом, горчицей. Скрепить получившиеся пирамидки специальной пластмассовой вилочкой или шпажкой. Эти бутерброды хорошо смотрятся на большом блюде, украшенном зеленью петрушки и укропа.

Полосатые бутерброды. Большой ломоть чёрного хлеба намазать маслом, положить сверху сыр такого же размера, опять хлеб, масло, сыр и так далее. Слоёв может быть от 7 до 9, последний – из хлеба. Завернуть этот большой бутерброд в полиэтиленовую плёнку, как следует прижать, сверху положить небольшой груз и поставить в холодное место. Через час нарезать хлеб на квадратики или треугольники, разложить «полосатые» бутерброды на большое блюдо вместе с зеленью, ломтиками помидоров, огурцов и редиса.

Горячие бутерброды или гренки. Гренки с сыром. Ломтики хлеба толщиной 1 – 1,5 см смазать с обеих сторон сливочным маслом, сверху положить тонкие ломтики сыра, а на него – листики петрушки. Выложить бутерброды в сковороду, накрыть её крышкой и поставить на плиту (на медленный огонь). Как только сыр расплавится, бутерброды готовы. Эти бутерброды готовят и в духовке.

Органолептическая оценка качества. Хлеб не черствый, толщина куска в открытом бутерброде должна быть 0,5 см. в закрытом 1,5 см. Продукты аккуратно нарезаны, очищены, и зачищены от признаков подсыхания и изменения цвета, аккуратно разложены.

Приготовление холодных напитков из натуральных плодов и ягод, кисели компоты, желе, муссы. Компот из свежих плодов. Подготовленные яблоки, груши (без кожи и сердцевины), нарезают дольками. Перед самым использованием, у абрикосов, персиков и слив удаляют косточку. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, кладут лимонную кислоту и доводят до кипения, проваривают 1-12 мин и в подготовленный сироп погружают плоды, яблоки, груши и варят при слабом кипении 6-8 мин. Мандарины, апельсины, малина, черная смородина их раскладывают в креманки или стаканы. не варят. а заливают кипящим сиропом и охлаждают. Для ароматизации компотов можно добавить цедру цитрусовых. а вкус можно улучшить готового компота виноградным вином или ромом.

Компоты из сухофруктов. Сушеные фрукты и ягоды перебирают, промывают в теплой воде. Затем заливают горячей водой. всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. плоды и фрукты нужно закладывать в той последовательности, чтобы были готовы одновременно. Груши варят 1 час, яблоки 30мин, чернослив, урюк, курагу 10-20 мин. изюм 5 мин. готовый компот охлаждают, выдерживают 10-12 часов для настаивания.

Кисель. Крахмал заливают водой и доводят до кипения, помешивая.

Желе. Его готовят из фруктово-ягодного отвара, экстрактивного сиропа, молока. В застывшем виде представляют собой студнеобразную массу. Плотность его зависит от температуры и количества желируемого вещества (желатина). Желе готовят одноцветное. Желе с наполнителями: сироп малины, клубники.

Мусс. В отвар приготовленного из клюквы, добавляют сахар, нагревают до кипения вводят желатин. Клюквенный сок процеживают, охлаждают до 25-30 градусов. Взбивают до однообразной массы и ставят в холодильник на 1-1,5 часа. подают с клюквенным соусом, либо с плодово-ягодным сиропом.

Органолептическая оценка качества. Температура подачи холодных сладких блюд 12-150. горячих 550, мороженного –4 - -60. Дефекты: вкус, запах – слабый, аромат ванилина слабо выраженный. Желе – консистенция студнеобразная, не резиновая. Должна сохранится форма. Ягодное желе должно быть прозрачным со вкусом ягод. Мусс – застывшая, нежная, мелкопористая, пышная, упругая масса.

**Тема 2.4 Приготовление мучных кулинарных и кондитерских изделий**

Приготовление дрожжевого безопарным о опарным способом. Безопарный способ. При этом способе используют небольшое количество сдобы и сахара 10%, жира 5%. Тесто модно замешивать вручную или тестомесильной машиной. Тесто замешивают в теплой воде или молоке. Дрожжи растворяют в жидкости, кладут соль, сахар. яйца или меланж – всю эту массу перемешивают и всыпают просеянную муку и производят замес теста. За 2-3 мин до окончания замеса вводят растопленное сливочное масло или маргарин. Замешивают тесто до однородной консистенции, пока тесто не будет прилипать к посуде или рукам. Затем тесто накрывают крышкой или чистой тканью и ставят в темное место на брожение на 3,5часа. Тесто должно увеличится в объеме в 2,5 раза. При брожении нужно делать обминку 1, 2 раза. Тесто считается готовым тогда, когда появляется спиртовой запах, поверхность выпуклая, и при надавливании пальцем на тесто ямочка должна немедленно выравниваться.

Опарный способ. При приготовлении теста с большим содержанием сдобы используют опарный способ. Он состоит из 2 стадий: приготовления опары и замеса теста. Опары – это жидкое тесто. Для его приготовления используют дрожжи 100%, жидкость 70%. мука 40-60%, сахар 4%. Для активизации дрожжей в подогретую жидкость кладут разведенные дрожжи, всыпают просеянную муку, перемешивают, делают до средней или густой консистенции сметаны. Сверху посыпают мукой и ставим в теплое место на брожение, когда опара поднимиться, а затем начнет опадать, на поверхности образуются трещины, пузырьки, спиртовой запах. Замес теста – в оставшуюся жидкость кладем соль, сахар, яйцо и вводим эту смесь в опару и кладем оставшуюся муку и замешиваем тесто. Перед окончанием замеса теста вводят растительное масло или маргарин и ставят в теплое место на брожение 2-2,5 часа. В процессе брожения делают2-3 обминки.

Разделка теста. Тесто разделывают вручную или на тестоделителе. Разделку теста производят на столе, посыпают мукой. Отрезают куски теста и формуют в виде шариков и укладывают на стол. Затем из них формуют, разделывают и укладывают на смазанный жиром противень, ставят на расстойку. после расстойки выпекают при температуре 200-2600. Готовность определяют по цвету корочки, а крупные изделия путем прокалывания. Для улучшения внешнего вида при выпечке изделия смазывают яйцом, а для наиболее красивого глянца можно смазать желтком. Мелкие изделия из дрожжевого теста выпекают 8-10 мин. готовые изделия охлаждают при комнатной температуре, горячим изделия не раздают.

**Тема 2.5. Отпуск готовой кулинарной продукции**

Бракераж:

###### Внешний вид: название блюда, выход блюда, в какой посуде подается, чем посыпано блюдо, чем полито, как и чем оформлено, температура подачи.

Цвет: соответствует входящим продуктам, на поверхности блестки жира.

Запах: без посторонних запахов, с запахом входящих продуктов.

Вкус: кисло-сладкий, в меру соленый, в меру острый, сладкий, без подгорелости, без затхлости.

Консистенция: вязкая, жидкая, однородная, средней густоты, густая. продукты хорошо проварены, прожарены, сохранившие свою форму.