**План**

1. Введение.
2. Качественная оценка сырья.
3. Организация рабочего места.
4. Технология приготовления блюд.
5. Требования к качеству готовых блюд. Бракераж.
6. Оформление и отпуск.
7. Техника безопасности.
8. Калькуляционные карточки.
9. Список литературы.

**Введение**

**Русская кухня XVIII- начало XIX века**

**( Период петровских реформ)**

XVIII в., как известно, был важным рубежом в развитии Русского государства. Россия стала империей. Территория ее значительно расширилась. Многонациональное государство стало еще более сложным по своему этническому составу. Столица государства переносится в Санкт-Петербург. Реорганизуется армия, создается флот, строятся и укрепляются города, развивается промышленное производство, меняется государственное управление, система образования и т.д.

Петровские реформы первой половины XVIII в, имели всеобъемлю­щий характер. Их воздействию подверглись и социальная структура, экономика, и внешняя политика, и культура, и быт. Россия вошла в число великих держав, и ни один вопрос в межгосударственных в отношениях в Европе не решался без ее участия. Разительные перемены, произошедшие в российском обществе, дали историкам основание разделить историческую эпоху на допетровскую Русь и петровскую Россию.

Исторический этап в развитии русской национальной кухни, связанный с петровскими реформами, наступил на рубеже XVII—XVIII вв. и длился немногим более чем столетие - до первого десятилетия XIX. На этом этапе происходит размежевание кухни господствующих классов и кухни простого народа. Кухня господствующих классов утрачивает националь­ный характер. Русская знать, дворянство заимствуют элементы запад­но-европейской культуры, быта, кулинарные традиции, резко меняют ве­ками сложившийся порядок русского стола.

При Петре 1 и Анне Иоанновне на порядок русского стола, традиции питания оказывают влияние Германия и Голландия, при Екатерине II и Александре I—Франция, Богатые вельможи, посещавшие Европу, при­возили с собой иностранных поваров. В конце XVIII в. после Великой французской революции их приток в Россию был столь велик, что они почти полностью вытеснили из богатых домов кухарок и крепостных по­варов. Претерпела изменение и сама поварня. Появляется новое слово "кухня", новые очаги, кухонная утварь, новые приемы тепловой обработ­ки, новые продукты. Русские печи заменяются голландскими плитами с духовками и открытыми конфорками, на которых удобно было жарить, особенно в большом количестве жира. В дворцовых кухнях вельмож по­являются вытяжные колпаки, не позволяющие кухонным запахам прони­кать в жилые помещения.

В екатерининскую эпоху и позднее кухни строили и отдельно, на не­котором расстоянии от дворцов. Возникают кухонные корпуса, подобные поварням Московского Кремля в допетровскую эпоху. В кухонных кор­пусах дворцов и на кухнях простых горожан взамен славянских горшков и чугунков появились кастрюли, вместо решет и сит - дуршлаги, шумов­ки, шенуа, грохот, вместо секачей — мясорубки и т.д.

В кулинарии складываются два направления: национальное и ино­странное. Национальное направление создавалось благодаря крепост­ным поварам, которые ревностно сохраняли народные традиции пита­ния. Традиционное меню сохранялось и в провинции в усадьбах помещиков, и в армии, и в быту простого народа. Иностранное направ­ление формировалось поварами-иностранцами и отечественными пова­рами, выучившимися у иностранцев.

В наибольшей степени влияние иностранной кухни и обеденного це­ремониала (особенно французского) сказывалось при дворе. Стол Петра I не отличался особой изысканностью. Император потреблял простую еду, но очень горячую. Елизавета строго следила за соблюдением постов и менее других монархов могла похвастаться искусством придворных по­варов. Екатерина II демонстрировала свою склонность к золотой середине. На закате лет, как свидетельствуют современники, она любила простую русскую, хотя и жирную пищу. Что касается придворных церемониальных обедов, то они демонстрировали французский стиль и в названиях блюд. В переменах, которые подчеркивались не подачей мучного приспеха, как в столе московских государей, а горячих закусок ("антреме"); и в са­мой системе подачи на стол, при которой все блюда выставлялись на стол одновременно и, остывая, теряли в качестве. Стали важны не утон­ченный вкус блюд и изысканность форм ритуала обеденного стола, а раз­нообразные эксцессы, преображающие трапезу "в театр и маскарад". Так, современников поразила пышность праздника, данного князем По­темкиным в 1791 г. в честь императрицы. В зимнем саду дворца были раз­вешаны многочисленные плоды, изготовленные из драгоценностей, а ужин представлял собой аллегорическое состязание городов России, несущих дары к столу светлейшего князя.

Одним из новшеств этого периода является подача закусок как са­мостоятельной группы блюд. Пришедшие с Запада немецкие бутербро­ды, голландские и французские сыры, салаты вместе с русской икрой, балыками, просольной рыбой, ветчиной и другими составили единую по­дачу и даже прием пищи (завтрак).

С 70-х годов XVIII в. по западному образцу в богатых домах был введен чай в 5 часов вечера. И тогда из обеденного меню был убран мучной приспех, а сладкие пироги, пирожки и сласти были включены в вечерний чай. Русские похлебки народной кухни получили название "супы". Вошли в меню протерте супы-пюре и супы-кремы, бульоны из мяса и дичи потеснили старинные ухи. Название "уха" сохранилось только за рыбным бульоном. Наряду со стариннойкальей появились солянки и рассольники с солеными огурцами. Соусы французской кухни заменили подбелы, забелы, муковники и взвары. На русском столе появились рубленые котлеты, пудинги, омлеты, яичные кашки, муссы, самбуки, различные бланманже (желе), заливные блюда из мяса и рыбы, компоты, паштеты из рубленой печени, мяса и птицы, изделия из бисквитного, песочного и слоеного пресного теста.

Степень проникновения новшеств среди разных ,слоев населения была различной. В быту преобразования коснулись в основном господствующей верхушки общества. Многие поколения крестьян хранили в семьях переданный от отцов трудовой распорядок дня - уклад, или выть. Отменить обед или завтрак никому не было под силу. Завтрак был ранний—в 5—6 часов утра, с восходом солнца. Ели много хлеба с чаем или молоком, овощи соленые или свежие, щи и др. Обед устраивали в первой половине дня (в 10—12 часов). Он состоял из 2—3 блюд с обязательным включением щей или похлебки. В летнее время во второй половине дня (2—5 часов) был полдник, состоящий из молока или чая, легкой закуски, выпечки. Ужинали вечером при заходе солнца чем-либо оставшимся от обеда, чаем, молоком. Строго соблюдали череду постных и скоромных дней. Иностранных путешественников поражало то, что на Руси постничают даже маленькие дети. По праздникам еду старались приготовить обильной. Особенно богатыми были столы на Пасху и Рождество.

Приготовлению пищи в зажиточных слоях общества всегда уделялось большое внимание: приглашали кухарок, поваров; пользовались поваренными книгами; рецепты любимых блюд, меню обедов хранили и передавали из поколения в поколение. В крестьянских, а позднее и в рабочих семьях на приготовление пищи старались затратить как можно меньше времени. Готовили утром в русской печи (в городах—на плитах) на весь день. Стряпала обычно старшая в семье женщина "большуха". И все же петровские реформы затронули и народную кухню. При Петре 1 в России появился картофель. К концу XVIII — в начале XIX в. он стал "вторым хлебом" даже на крестьянском столе. В сравнительно короткий срок возникло множество способов его приготовления. Картофель практически полностью вытеснил из многих блюд любимую в народе репу.

В 1816 г. тульский помещик, деятель Вольного экономического общества В.А.Левшин попытался составить первую поваренную книгу (Левшин В.А. Русская поварня. М., 1816), он вынужден был признать, что “сведения о русских блюдах почти совсем истребились... ибо история русской поварни никогда не была предана описанию”.

Кухня господствующих классов и на протяжении Ц первой половины XIX в. продолжала развиваться изолированно от народной, под влиянием французской. Однако если в XVIII в. было прямое заимствование иностранных блюд и вытеснение исконно русских, то в первой половине XIX в. начинаются сбор и обработка русского кулинарного наследия.

Во второй половине XIX в. происходит реформа русской кухни. И вот парадокс! Активное участие в реформировании кухни господствующего класса приняли французские повара. Первым французским поваром, оставившим след в возрождении русской кухни, был Мари-Антуан Карем, повар при дворе Александра I. До приезда в Россию Карем был поваром английского принца-регента (будущего короля Георга IV), Ротшильда, Талейрана. Он живо интересовался кухнями различных народов. За время коротко­го пребывания в России Карем детально ознакомился с русской кухней и наметил пути освобождения ее от наносного влияния. Французские кулинары подгото­вили целую плеяду блестящих русских поваров: Гера­сима и Михаила Степановых, Г.Добровольского, В.Бестужева, И.Радецкого и др. Г.Степанов и И.Радецкий составили обширные руководства по русской кулинарии.

Реформирование русской кухни коснулось в пер­вую очередь порядка подачи блюд к столу. Был вос­становлен старинный русский способ, при котором од­но блюдо сменяло другое, вместо принятой в XVIII в. французской системы подачи, когда все блюда вы-' ставлялись на стол одновременно. Русский способ подачи блюд вскоре нашел приверженцев и во Фран­ции, и во всей Европе, а вместе с тем туда пришла и русская мода на закуски.

Закуски - одна из специфических особенностей русской кухни. В XIX в. их стали сервировать на отдельных столах (или в буфете). Русской кухне не было свойственно смешение отдельных овощей для закусок.

Реформаторы также выступили за замену блюд из толченых и протер­тых продуктов, занявших большое место в кухне господствующих классов в XVIII — начале XIX в., блюдами из натуральных, более свойственных русской кухне продуктов. Так появились бифштексы, лангеты, эска­лопы, антрекоты, клопсы, котлеты отбивные и др. Была введена в практику подача основного продукта, гарнира и соуса. Гарнир также является достижением профессиональной кулинарии. В середине XIX в. в ка­честве гарнира стал широко использоваться карто­фель. В это время национальная кухня обогатилась новой диковинкой: "золотым яблоком" — помидора­ми. Помидоры придавали своеобразный вкус супам, соусам и другим блюдам. Постный стол пополнился новым видом растительного масла — подсолнечным, который потеснил другие русские масла. Появились новые виды теста: белково-взбивное, миндальное. Повара-профессионалы предложили безопарный способ приготовления дрожжевого теста на прессо­ванных дрожжах, что резко сократило процесс тестоведения. Наконец, реформаторы предложили приме­нять точную дозировку продуктов в рецептурах блюд.

Обновление русской кухни связано с появлением ресторанов и дворянских клубов. Рестораны появи­лись во Франции в конце XVIII в. и быстро завоевали популярность в странах Европы. Перед войной 1812 г. И в обеих российских столицах насчитывалось несколько десятков ресторанов. В них сформировалась ресторанная кулинарная школа, основой которой стадия русская народная кухня и лучшие достижения французской кулинарии. Одновременно с реформированием кухни господствующих классов шел другой про­цесс - собирание, восстановление и разработка забытых старинных русских рецептов, стихийно про­текавший в провинции, в помещичьих усадьбах. В этом процессе активное участие принимали та­лантливые крепостные повара.

К последней трети XIX в. русская кухня господст­вующих классов благодаря неповторимому ассорти­менту блюд, их изысканному и тонкому вкусу наряду с французской кухней стала занимать одно из веду­щих мест в Европе.

**Качественная оценка сырья.**

1.Мука пшеничная - содержит воды-15%, белков – 12.9%, жиров – 1.8%, крахмала – 67.7%. клетчатки – 1.9%, витаминов: В1, В2, РР. Запах и вкус свойственный нормальной муке. Должна быть без посторонних запахов и вкусов, без комочков и болезней.

2. Масло растительное – содержит жиров – 99.9%, воды – 0.1% . Усвояемость 95-98%. Должно быть прозрачным, без осадка , без посторонних запахов, вкус обезличенного масла.

3. Лук репчатый – содержит сахара – 9%, белков – 3%, минеральные вещества – 1.2% , витамины : С, гр. В. должен быть чистым без повреждений и болезней . Чешуйки хорошо подсушены.

4. Морковь – содержит воды – 89%, белков – 1.3%, сахара – 6%, клетчатки – 0.8%, витамин А. Должна быть без грязи, трещин, поломов, заболеваний и не уродливая.

5. Сахар – содержит сахарозы – 99.7%, залы – 0.09%, влажности не более 0.14%. Должен быть вкус сладкий, без посторонних привкусов. Консистенция сыпучая, без комков , цвет белый .

6. Картофель – содержит воды – 70%, крахмала – 25%, сахара – 0.5%, клетчатки – 1.3% , азотистых веществ – 1.5% и минеральные вещества – 2%, жиров – 0.1%, витаминов: С, гр. В, РР. Клубни должны быть чистыми, целыми, сухими, без болезней, однородными по форме и окраске.

7. Кулинарный жир – содержит жиров – 99.7% , воды – 0.3% . Вкус и запах должны чистыми, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция однородная твердая.

8. Томаты – высокая пищевая ценность. Окраска зависит от каротинов. Вкус и запах соответствующие томатам. Консистенция сочная нежная .

9. Соль – содержит – 97-99% хлористого натрия. Цвет должен быть чисто белым, без посторонних привкусов и запахов.

10. Молоко – содержит воды – 9%, белков – 4%, жиров – 6%, молочный сахар – 4.7%, минеральные вещества – 1%, витамины: А, D, Е, С, гр. В, РР. Вкус и запах должны быть чистыми, без посторонних запахов. Цвет – белый, однородный.

11. Говядина - консистенция мяса плотная, упругая. Запах свойственный говядине. На разрезе мышцы слегка влажные, цвет от светло-красного до темно-красного.

12. Свинина – цвет от светло- розового до красного, мышцы нежные, внутренний жир белый , подкожный – розового оттенка. Запах свойственный свинине. Консистенция плотная, упругая. 13.Дрожжи – (%) вода – 74 , белки – 12.7, жира – 2.7,клетчатка – 2.1, минеральных веществ – 2.1, витамины : гр. В, РР. Цвет – равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый или кремоватый оттенок. Консистенция плотная, легко ломающаяся, но не мажущаяся. Запах – свойственный дрожжам, без плесени и др. посторонних запахов. Вкус пресный, свойственный дрожжам.

14. Масло сливочное – хим. состав – (%): жира – 52-82.5, белков – 0.5, углеводов – 0.9, залы – 0.1, влаги от 16 до 20. Консистенция – однородная, пластичная, плотная. Цвет – от белого до жёлтого, однородный по всей массе. Вкус и запах чистый, без посторонних привкусов и запахов, характерный для сливочного масла.

15. Кура – поверхность кожи сухая, розового оттенка, жир бледно жёлтого цвета, на разрезе мышцы слегка влажные, бледно-розового цвета. Мышцы плотные, упругие, запах специфический, свойственный виду птицы.

16. Соленые огурцы – содержат(%): воды – 92, сахара – 1.6, белков – 0.8, жиров - 0.1, клетчатки – 0.7, минеральных веществ –3.9, органических кислот – 0.7, витамины – 5мг. Соленые огурцы должны быть целыми, немятыми, без механических повреждений, зеленовато – оливкового цвета, с плотной хрустящей мякотью, кисловато – солоноватого вкуса, без посторонних привкусов и запахов.

17. Апельсины – содержат (%): сахара – 8, эфирные масла – 2.5, лимонной кислоты – 6, минеральных веществ, витамины: С, Р и каротин. Апельсины должны быть чистыми, без механических повреждений, без болезней. Запах и вкус - соответствующие свежим плодам, без постороннего запаха и привкуса. Цвет от светло-оранжевого до оранжевого.

18.Майонез – вкус майонеза нежный, слегка острый, с привкусом и запахом внесенных добавок. Цвет белый однородный по всей массе.

19. Чернослив – должны быт целыми, эластичными, неломкими, не слипаться при сжатии. По цвету и вкусу, запаху – свойственны плодам данного вида, без постороннего вкуса и запаха.

20. Яблоки маринованные – должны быть целыми, здоровыми, чистыми, не сморщенными, немятыми, без повреждений. Цвет – однородный, близкий к натуральному, вкус и запах – кисло-сладкий, свойственные маринованным плодам.

21. Горошек зеленый консервированный – горошек в консервах должен сохранять форму, быть не разваренным, соответствовать вкусу и аромату, иметь цвет близкий к натуральному.

22. Сметана – хим. состав(%): жир – 10-30, белки – 2.4 – 2.8, углеводы – 2.6 – 3.2, воды – 70, витамины: А, В, C, Е, РР. Цвет сметаны – белый. Вкус и запах – чистый, молочнокислый. Консистенция однородная, в меру густая , без крупинок жира и белка, глянцевитая.

23. Яйца – хим. состав(%): белки – 12.7, жиры – 11.5, углеводы – 0.7, минеральные вещества – 1, воды – 74, витамины: гр. В , РР и др. Воздушная камера неподвижная, белок плотный, светлый, прозрачный. Желток прочный, едва видимый, но контуры не видны. Скорлупа чистая не поврежденная.

24. Вода – должна иметь температуру 8-12 С, быть прозрачной, бесцветной, без посторонних запахов и привкусов. Кол-во мин. солей должно быть не более норм, установленных стандартом.

**Организация рабочего места.**

**Горячий цех.**

Горячий цех подразделяется на два специализиро­ванных отделения — суповое и соусное. В суповом от­делении осуществляется приготовление бульонов и первых блюд, в соусном - приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков.

Количество поваров в каждом отделении опре­деляется соотношением 1 : 2, т.е в суповом отделе­нии поваров вдвое меньше. В горячих цехах малой мощности такого деления, как правило, нет.

Суповое отделение. Линия теплового оборудования состоит из электри­ческих (газовых) плит, электросковороды. Плита ис­пользуется для приготовления в наплитных котлах пер­вых блюд небольшими партиями, тушения, пассерования овощей и т. д. Электросковороду используют для пассерования овощей. Секции-вставки к тепловому обо­рудованию применяют в качестве дополнительных эле­ментов в линиях секционного модулированного оборудования, создают дополнительные удобства для рабо­ты повара.

Линии немеханического оборудования включают секционные модулированные столы и передвижную ванну для промывки гарниров к прозрачным бульонам. На рабочем месте повара, приготовляющего первые блюда, используются: стол с вмонтированной ванной, стол для малой механизации, стол с охлаждаемой гор­кой и шкафом для хранения запаса продуктов.

Соусное отделение. Оборудование соусного отделения можно сгруппи­ровать в две-три технологические линии.

Первая линия предназначена для тепловой обработ­ки и приготовления блюд из полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, а также для приготовления гарниров в соусов в наплитной посуде. Линия состоит из секцион­ного модулированного оборудования и включает жарочный шкаф, плиты, электросковороды, фритюрнипы. В ресторанах в данную линию устанавливают так­же мармиты, предназначенные для кратковременного хранения вторых блюд в горячем состоянии.

Вторая линия предназначена для выполнения вспо­могательных операций и включает секционные модулированные столы: стол со встроенной моечной ван­ной, стол для установки средств малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом (в ресторанах).

На производственных столах подготавливают к теп­ловой обработке мясные, рыбные, овощные полуфаб­рикаты. Производственный стол с охлаждаемой гор­кой и шкафом используется в ресторанах для порционирования и оформления блюд.

Третья линия организуется в крупных горячих це­хах, где для варки гарниров используют стационарные пищеварочные котлы. Эта линия включает секционные модулированные котлы с функциональными емкостями, рабочие столы для подготовки продуктов для вар­ки (переборка крупы, макаронных изделий и др.), ван­ну для промывки гарниров. В ресторанах, где в основ­ном готовят сложные гарниры в небольших количествах, вместо стационарных пищеварочных котлов ис­пользуют наплитную посуду. Для жаренья картофеля (фри, пай и др.) используют фритюрницы типа ФЭСМ-20, ФЭ-20.

**Кондитерский цех.**

В кондитерском цехе используют самое разнообразное оборудование: просеиватели, тестомесильные шины, тестораскаточиые, взбивальные, универсальный привод с комплектом сменных механизмов (мясорубка, просеиватель, протирочная, взбивальная), пищеварочные котлы, электроплиты, электропекарские шкафы, холодильное оборудование. Замес теста, его разделка и выпечка производятся водном помещении. На рабочем месте для замеса теста устанавливают тестомесильные машины разного типа: ТММ-100М (вместимость дежи 100 дм3), МТ-40 (съемная дежа 40 л), МТМ-20П (съемная дежа 20 л), тестомесильная универсальная машина МТУ-50. В тестомесильном отделении организуется также рабочее место для вы­полнения подсобных операций: переборки и промывки изюма, приготовления и процеживания сахарного си­ропа и раствора соли. На этом рабочем месте устанав­ливают производственный стол со встроенной ванной, гибким шлангом для заполнения дежи водой. Норма длины стола на одно рабочее место не меньше 1,25 м.

**Овощной цех.**

Оборудование для овощного цеха подбирают по Нормам оснащения в зависимости от типа и мощности предприятия. Основным оборудованием овощного цеха являются картофелечистки МОК-125, МОК-250, МОК-400, овощерезательная машина МУ-1000 или универ­сальная овощерезка МРО-50-200, а также немеханиче­ское оборудование (производственные столы, столы для дочистки картофеля, моечные ванны, подтоварники для овощей.

**Мясо-рыбный цех.**

На рабочем месте для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов устанавливается произ­водственный стол, на который укладывают разделоч­ную доску, с левой стороны от нее располагают лоток с сырьем, а справа — с полуфабрикатами. За доской распо­лагают настольные циферблатные весы ВНЦ-2. Для рыхления порционных кусков используют рыхлитель от универсального привода или этот процесс выполняют вручную при помощи тяпки. Шпигование мяса коренья­ми или шпигом производится с помощью специальной иглы. Для приготовления полуфабрикатов могут применяться столы со встроенным холодильным шкафом.

На рабочем месте для приготовления рубленых по­луфабрикатов устанавливают ванны для замачивания хлеба или для этой цели используют котлы, для кот­лов используют металлические подставки; из механи­ческого оборудования используют мясорубку и фарше­мешалку к универсальному приводу ПМ-1,1 или мясо­рубку с индивидуальным приводом типа МИМ. Около производственных столов помещают передвижной стел­лаж для транспортировки подготовленных полуфабри­катов в горячий цех.

На местах обработки мяса можно обрабатывать и птицу.

На участке обработки рыбы размещаются ванна для дефростации мороженой рыбы, столы типа СПР для очистки и потрошения рыбы. Потрошат рыбу на про­изводственном столе ручным способом при помощи малого ножа поварской тройки. Непищевые отходы собирают в специальный бак. Отдельное рабочее мес­то организуется для приготовления порционных полу­фабрикатов. Для приготовления рыбного фарша ис­пользуется мясорубка, которая не применяется для при­готовления мясного фарша.

**Холодный цех.**

В холодных цехах используется механическое обо­рудование: универсальные приводы П-П, ПХ-06 со сменными механизмами (для нарезки сырых, вареных овощей; для перемешивания салатов и винегретов, для взбивания муссов, самбуков, сливок, сметаны; для выжимания соков из фруктов); машина для нарезки вареных овощей МРОВ. Эти машины выполняют все­возможные операции: нарезают сырые и вареные ово­щи, перемешивают салаты и винегреты (когда их гото­вят в большом количестве), взбивают, протирают, вы­жимают соки. В небольших цехах эти операции в ос­новном выполняют вручную.

В холодном цехе используются разнообразные инструменты, инвентарь, приспособления: ножи повар­ской тройки, ножи гастрономические (колбасный, для нарезки ветчины, сыра, масла, для фигурной нарезки масла, нож-вилка), томаторезки, яйцерезки, приспособ­ление для нарезки сыра, скребок для масла, разделоч­ные доски, ручные соковыжималки, приборы для рас­кладывания блюд, формы для заливных блюд, желе, муссов.

**Технология приготовления блюд.**

1. Салат по – по домашнему ( с черносливом ) № 148 – 98 г.
2. Суп – пюре из птицы № 372- 98 г.
3. Эскалоп с помидорами № 763- 98 г.
4. Компот из апельсинов или мандаринов №1118 – 98 г.
5. Шаньги наливные с яйцами №1320 – 98 г.
6. **Салат по – по домашнему ( с черносливом ) № 148 – 98 г.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
| 1. Говядина ( грудинка) | 88 | 65 |
| 2. Масса отварного мяса | - | 40 |
| 3. Огурцы соленые | 31 | 25 |
| 4. Горошек зеленый консервированный | 31 | 20 |
| 5. Чернослив | 13 | 20/15 |
| 6. Яйца | 3/8 | 15 |
| 7. Майонез | 30 | 30 |
| 8. Яблоки маринованные | 18 | 10 |
| Выход: | - | 150 |

Технология приготовления : вареное мясо и отчищенные от кожицы соленые огурцы нарезают мелкими кубиками. Перебранный и промытый чернослив заливают гор. водой и оставляют до полного набухания, затем удаляют косточки и мелко нарезают. Мясо, чернослив, огурцы- соединяют, добавляют зеленый горошек, соль , перец , заправляют майонезом и перемешивают.

Салат укладывают горкой , оформляют дольками варёного яйца , маринованными яблоками , можно украсить зеленью.

1. **Суп – пюре из птицы № 372- 98 г.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
| 1. Курица | 218 | 150 |
| 2. Морковь | 25 | 20 |
| 3. Петрушка ( корень) | - | - |
| 4. Лук репчатый | 24 | 20 |
| 5. Мука пшеничная | 40 | 40 |
| 6. Масло сливочное | 40 | 40 |
| 7. Молоко | 150 | 150 |
| 8. Яйца | 1/4 | 10 |
| 9. Вода | 800 | 800 |
| Выход: | - | 1000 |

Технология приготовления : птицу варят, мякоть отделяют от костей. Для гарнира- филе птицы нарезают соломкой, заливают небольшим количеством бульона, кипятят. Остальную мякоть пропускают через мясорубку и протирают. В остальном суп варят обычным способом.

Готовый суп заправляют льезоном. При отпуске в порционную посуду кладут филе птицы нарезанное соломкой, отдельно подают гренки.

1. **Эскалоп с помидорами № 763- 98 г.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
| 1. Свинина (корейка) | 147 | 125 |
| 2.Жир животный топленый пищевой | 7 | 7 |
| 3.Масса жареного эскалопа | - | 85 |
| 4.Помидоры жареные № 971 | - | 50 |
| 5.Гарнир № 947- 949 | - | 150 |
| Выход: | - | 285 |

Технология приготовления: на жареный эскалоп кладут половинки поджаренных помидоров, поливают мясным соком и гарнируют.

Гарниры - картофель жареный (из вареного, сырого); картофель жареный во фритюре, крокеты картофельные, тыквы, кабачки, баклажаны жареные.

Эскалоп- из корейки нарезают порционные куски мяса толщиной 10-15мм. (по 1-2 на порцию), слегка отбивают, посыпают солью, перцем и жарят с обеих сторон. При отпуске эскалоп кладут на гренок, гарнируют и поливают мясным соком.

## Помидоры жареные № 971

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
| 1. Помидоры свежие | 1867 | 1587 |
| 2. Масло растительное | 50 | 50 |
| Выход: | - | 1000 |

Технология приготовления : подготовленные помидоры разрезают на 2 половинки, солят и жарят на жире.

### Картофель жареный (из вареного)№947

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
| 1. Картофель (ломтиками) | 1656 | 1205 |
| 2. Кулинарный жир | 96 | 96 |
| Выход: | - | 1000 |

Технология приготовления : нарезанный сырой картофель промывают, обсушивают, посыпают солью, кладут на противень с разогретым жиром и жарят 15 – 20 мин., периодически помешивая, до образования поджаристой корочки.

**4.Компот из апельсинов или мандаринов №1118 – 98 г.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
| 1. Апельсины | 104 | 70 |
| 2. Сахар | 40 | 40 |
| 3. Цедра | 5 | 5 |
| 4. Вода | 95 | 95 |
| Выход: | - | 200 |

Технология приготовления: апельсины моют, очищают от кожицы, нарезают тонкими кружочками, кладут в стаканы или вазочки, заливают тёплым сиропом и дают настояться. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, добавляют цедру, предварительно отчищенную от белой мякоти, нарезанную тонкой соломкой, доводят до кипения, проваривают 10-12мин. и процеживают.

**5.Шаньги наливные с яйцами №1320 – 98 г.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
| 1. Мука пшеничная | 6200 | 6200 |
| 2. Мука на подпыл | 160 | 160 |
| 3. Дрожжи (прессованные) | 185 | 185 |
| 4. Сахар | 433 | 433 |
| 5. Яйца | 4 шт. | 160 |
| 6. Соль | 92 | 92 |
| 7. Вода | 3000 | 3000 |
| 8. Масса теста | - | 10000 |
| 9. Яйца | 35шт. | 1400 |
| 10. Сметана | 400 | 400 |
| 11. Масса яично-сметанной смеси | - | 1800 |
| 12. Масса п/ф | - | 11800 |
| 13. Масло растительное (для смазки) | 16 | 16 |
| 14. Пудра (рафинадная) | 600 | 600 |
| Выход: | - | 100шт. по 100 гр. |

Технология приготовления: тесто готовят безопарным способом. В подогретую до t0 35-40С воду кладут предварительно разведенные в теплой воде и процеженные дрожжи, сахар, яйца, соль, всыпают просеянную муку и замешивают тесто до однородной консистенции. Емкость закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч. для брожения в помещении. В процессе брожения тесто обминают 2-3 раза.

Готовое тесто делят на куски массой 100 гр. и раскатывают на лепёшки толщиной 10 мм.. На смазанный растительным маслом противень укладывают лепёшки и ставят для расстойки. Сваренные вкрутую яйца рубят, соединяют со сметаной и перемешивают. Перед выпечкой поверхность лепёшек смазывают яично-сметанной смесью и выпекают при t 230-240С в течении 8-10 мин.. Готовые шаньги посыпают рафинадной пудрой.

**Требование к качеству готовых блюд.**

**Салат по – домашнему.**

Овощи нарезаны аккуратно, с соответствующей формой нарезки, уложены в посуду горкой, украшены свежей зеленью. Консистенция овощей упругая, вкус, цвет, запах – соответствующие используемым продуктом .

**Эскалоп из свинины.**

Натуральные порционные куски имеют на поверхности поджаристую корочку. Консистенция – мягкая, нежная, сочная. Вкус и запах – свойственный данному виду жареного мяса. Цвет – от серого до коричневого. Гарнир( картофель): консистенция – мягкая. Цвет жареного картофеля – жёлтый, отдельные кусочки могут быть обжарены до коричневого цвета. Цвет на разрезе белый или кремовый.

**Суп – пюре из птицы.**

Суп – пюре имеет однородную массу, без комков заварившейся муки , кусочков не протертых продуктов и поверхностных пленок. Консистенция – эластичная, напоминающая густые сливки. Цвет – белый или соответствующий продукту из которого приготовлен. Вкус – нежный, в меру соленый.

**Компот из апельсинов.**

Компоты должны быть прозрачными от светлого до коричневатого цвета. Плоды и ягоды – целые или нарезанные кусочками, сохранившие свою форму, не переваренные. Вкус – сладкий или чуть кисловатый с привкусом и ароматом используемых фруктов и ягод. При подаче фрукты должны занимать 2/3 или 1/4 объема стакана, остальные заполняются сиропом.

**Шаньги наливные с яйцами.**

Выпеченные изделия из теста должны иметь правильную, не расплывающуюся форму, поверхность ровную, блестящую, без надрывов и трещин, корочку золотистую или светло-коричневого цвета. Мягкими пористыми, без пустот, эластичными, без закала, не крошащимися. Вкус и запах выпеченных шанег, без привкуса перекисшего теста, солоноватость и горечь. Фарш сочный, равномерно распределен в изделии.

**Бракераж**

Внутренний контроль осуществляет администрация предприятия: директор, заведующий производством и **их** заместители, начальники цехов, а также повара-бри­гадиры. **Контроль за качеством пищи называется бракеражем готовой продукции.** С целью повседневного контроля качества выпускаемой продукции в крупных предприятиях создается бракеражная комиссия. В со­став бракеражной комиссии входят: председатель — ди­ректор предприятия или его заместитель по производ­ству; заведующий производством или его заместитель;

инженер-технолог (при наличии его в штате); повар-бригадир, квалифицированный повар; санитарный врач (при наличии его в штате предприятия). На мелких предприятиях бракеражная комиссия может отсутство­вать, в этом случае за проверку качества пищи отвеча­ет заведующий производством. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом по предприятию.

Бракеражная комиссия руководствуется в своей де­ятельности нормативно-технической документацией — сборниками рецептур блюд, технико-технологически­ми картами, техническими условиями и технологичес­кими инструкциями на полуфабрикаты и кулинарные изделия, стандартами, требованиями к качествугото­вых блюд.

Бракеражная комиссия проводит органолептическую оценку качества пищи, определяет фактическую массу штучных изделий и полуфабрикатов. Бракеражу под­лежат все партии приготовленных блюд до начала от­пуска на раздачу. В ресторане контроль качества пор­ционных блюд осуществляет заведующий производ­ством выборочно в течение дня.

Важнейшими условиями выпуска блюд высокого качества является четкое соблюдение всеми работни­ками норм закладки сырья и осуществление техноло­гического процесса в строгом соответствии с установ­ленными требованиями. Большое значение имеют ме­ханизация технологических процессов, а также разра­ботка новой прогрессивной технологии приготовления блюд, разработка технологии приготовления и исполь­зования охлажденных блюд, создание оптимальных условий реализации кулинарной продукции. Повыше­ние качества пищи во многом зависит от профессио­нальной подготовки специалистов общественного пи­тания. Все эти условия четко перекликаются с принци­пами системы качества и этапами «петли качества».

Оценку качества блюд осуществляют в такой по­следовательности. Вначале пробуют блюда, имеющие слабовыраженный вкус и запах, затем более острые; сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. Каждый из пяти показателей качества блюд (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус) оценивается по пятибалльной системе. Средняя оценка выводится как среднее арифметическое с точностью до одного знака после запятой. Например, блюдо получило следую­щие оценки:

• внешний вид - хорошо;

• цвет - отлично;

• консистенция - хорошо;

• запах - отлично;

• вкус - хорошо;

• средний балл - 4,4.

При проведении браксража оценка «отлично» дает­ся блюдам, приготовленным в строгом соответствии с технологией и в которых по органолептическим пока­зателям нет отклонений. Блюдо, приготовленное в со­ответствии с рецептурой, но имеющее незначительные отклонения от установленных требований, оценивает­ся на «хорошо». Оценка «удовлетворительно» дается блюдам, имеющим значительные отклонения от тре­бований технологии, но допускаемые к реализации без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам с посторонним, не свойственным им вкусом, а также рез­ко пересоленным, недоваренным, недожаренным, име­ющим неполный выход. Такие блюда не допускаются к реализации. В тех случаях, когда выявленные недо­статки можно устранить, блюда направляют на перера­ботку. При невозможности исправить недостатки про­дукцию бракуют, оформляя это соответствующим ак­том-

Результаты проверки качества кулинарной продук­ции записываются в бракеражный журнал до начала ее реализации и заверяются подписями бракеражной ко­миссии .

Правильность технологического процесса, соблюде­ние рецептур, качество поступающего сырья, а также готовой продукции и полуфабрикатов, выпускаемых предприятиями, контролируются санитарно- пищевыми лабораториями. При помощи лабораторных исследо­ваний определяют физико-химические (доля сухих ве­ществ, доля жира. доля соли, содержание тяжелых металлов и др.), микробиологические показатели (мезофильные аэробные и факультативно анаэробные мик­роорганизмы, бактерии кишечных палочек, патогенные микроорганизмы и др.).

**Оформление и отпуск.**

**Суп – пюре из птицы**.

Подают в глубокой соловой тарелке, при отпуске кладут растопленное сливочное масло, отдельно на пирожковой тарелке можно подать гренки. Тарелку ставят на мелкую столовую. Выход – 500 гр. Температура подачи не выше 70 С. Срок хранения – не более двух часов.

**Салат по - домашнему**

Отпускают в салатнике, выкладывают на листья салата горкой, сверху укладывают ломтики мяса, поливают майонезом, украшают огурцами, помидорами. Температура подачи не выше 14 С. Выход – 150 грамм. Срок хранения – не заправленный салат храниться не более 2 часов, в заправленном виде не более 30 мин.

**Компот из апельсинов**

Падают в стакане, фрукты занимают 2/3 объема, температура отпуска 7 -14 С. Выход - 200 гр. Стакан ставят на пирожковую тарелку. Срок хранения - 24 часа.

**Эскалоп из свинины с картофелем жареным из отварного.**

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут картофель жаренный. Рядом располагают эскалоп, сверху укладывают жареный помидор, поливают мясным соком. Температура подачи – 65С. Выход – 85/50/150. Срок хранения: эскалоп подвергают т/о перед отпуском.

**Шаньги**

Шаньги подают на пирожковой тарелке. Срок хранения – 24 часа.

**Техника безопасности**

**Тестомесильная машина (ТММ-1М).**

1.Проверка заземления

2.Проверка на холостом ходу

3.Осуществлять добавку необходимых продуктов при выкл. Э/Д по норме.

4.По окончании работы машину откл., произвести сан. обработку.

**Запрещается:** приступать к работе без заземления и обнаруженных неисправностях, наклоняться над дежой, поправлять содержимое дежи руками, брать пробу теста при работе машины. Открывать дежу во время работы, работать на машине с неисправной блокировкой.

**Шкаф жарочный (ШЖЭСМ-2К).**

1.Проверка заземления.

2.В процессе работы- соблюдать осторожность при загрузке, выгрузке; пользоваться прихватками, двери закрыты.

**Запрещается:** работать без заземления и обнаруженных неисправностях, оставлять шкаф включенным и незагруженным, открывать двери без необходимости. Использовать не по назначению. Допускать попадание продуктов на жарочную поверхность. Нарушать нормы загрузки и температурный режим.

**Фритюрница (ФЭСМ-20).**

1.Проверка заземления.

**Запрещается:** работать без заземления, при неисправностях. Нарушать нормы загрузки и загружать в не разогретый жир. Работать без корзины. Оставлять фритюрницу в разогретом состоянии, использовать не по назначению.

**Кипятильник (КНЭ-25).**

1.Проверка заземления.

2.Во время работы следить за трубкой: если вытекает холодная вода - износилась прокладка поплавка; если горячая вода – переполнение сборника кипятка; если выделяется пар из-под крышки, то либо прекратиться подача воды в коробку, либо уровень воды в переливной трубе ниже допустимого. По окончании работы всё отключить, закрыть кран, произвести сан. обработку.

**Шкаф холодильный (ШХ).**

**Запрещается:** очищать испаритель от инея ножом или др. любыми острыми предметами, т.к. это может нарушить герметичность системы; самовольно регулировать приборы автоматики. Снимать ограждения с движущихся частей агрегата.

**Плита электрическая.**

**Запрещается:** приступать к работе без заземления, при неисправностях. Оставлять плиту включенную и не загруженную. Допускать попадания пищи на поверхность плиты, устанавливать ёмкости большого или меньшего размера на конфорки несоответствующих размеров. Нарушать правила связанные с эксплуатацией жарочного шкафа.

**Калькуляционные карточки.**

***Калькуляционная карточка №1***

«Салат по-домашнему» №148-98 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | норма | | Цена  руб. – коп. | Сумма  руб.- коп. |
| Цена порции, гр. | Цена 100 порций, кг. |
| Говядина | 65 | 6.5 | 60-00 | 390-00 |
| Огурцы соленые | 31 | 3.1 | 35-00 | 108-50 |
| Горошек зел.конс. | 31 | 3.1 | 50-00 | 155-00 |
| Чернослив | 13 | 1.3 | 15-00 | 19-50 |
| Яйца | 3/8 шт. | 15шт. | 30-00 | 45-00 |
| Майонез | 30 | 3.0 | 30-00 | 90-00 |
| Яблоки маринованные | 18 | 1.8 | 25-00 | 45-00 |
| Стоимость набора сырья |  |  |  | 853-00 |
| Цена одной порции |  |  |  | 8-53 |
| Выход: |  |  |  | 150 |

***Калькуляционная карточка №2***

«Суп – пюре из птицы » №372 – 98г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | норма | | Цена  руб. – коп. | Сумма  руб.- коп. |
| Цена порции, гр. | Цена 100 порций, кг. |
| Курица | 218 | 21.8 | 45-00 | 981-00 |
| Морковь | 25 | 2.5 | 16-00 | 40-00 |
| Лук репчатый | 24 | 2.4 | 15-00 | 36-00 |
| Мука пшеничная | 40 | 4.0 | 16-00 | 64-00 |
| Масло сливочное | 40 | 4.0 | 56-00 | 224-00 |
| Молоко | 150 | 15.0 | 12-00 | 180-00 |
| Яйца | ¼ шт. | 25 шт. | 30-00 | 70-00 |
| Стоимость набора сырья |  |  |  | 1595-00 |
| Цена одной порции |  |  |  | 15-95 |
| Выход: |  |  |  | 500/25/10 |

***Калькуляционная карточка №3***

«Эскалоп с помидорами» №763 -98г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | норма | | Цена  руб. – коп. | Сумма  руб.- коп. |
| Цена порции, гр. | Цена 100 порций, кг. |
| Свинина (корейка) | 147 | 14.7 | 80-00 | 1176-00 |
| Жир животный | 7 | 0.7 | 25-00 | 17-50 |
| Помидоры жареные | 50 | 5.0 | 20-00 | 100-00 |
| Гарнир №947 | 150 | 15.0 | 15-00 | 225-00 |
| Стоимость набора сырья |  |  |  | 1518-50 |
| Цена одной порции |  |  |  | 15-20 |
| Выход: |  |  |  | 285/150/150 |

***Калькуляционная карточка №4***

«Компот из апельсинов» №1118 -98г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | норма | | Цена  руб. – коп. | Сумма  руб.- коп. |
| Цена  на1кг, гр. | Цена на 20 кг,кг. |
| Апельсины | 104 | 2.08 | 20-00 | 41-60 |
| Сахар | 40 | 0.8 | 19-00 | 15-20 |
| Цедра | 5 | 0.1 | 8-00 | 0-80 |
| Стоимость набора сырья |  |  |  | 57-60 |
| Цена одной порции |  |  |  | 2-88 |
| Выход: |  |  |  | 200 |

***Калькуляционная карточка №5***

« Шаньги наливные с яйцом» №1320-98г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | норма | | Цена  руб. – коп. | Сумма  руб.- коп. |
| Цена на  100 шт., гр. | Цена на  100 шт., кг. |
| Мука пшеничная | 6200 | 6.2 | 16-00 | 99-20 |
| Мука на подпыл | 160 | 0.16 | 16-00 | 2-56 |
| Дрожжи (прессованные) | 185 | 0.185 | 20-00 | 3-70 |
| Сахар | 433 | 0.433 | 19-00 | 8-22 |
| Яйца | 4 шт. | 0.24шт. | 30-00 | 7-20 |
| Соль | 92 | 0.092 | 2-00 | 0-18 |
| Яйца | 35 шт. | 2.1 шт. | 30-00 | 63-00 |
| Сметана | 400 | 0.4 | 40-00 | 16-00 |
| Масло растительное (для смазки) | 16 | 0.016 | 18-00 | 0-28 |
| Пудра | 600 | 0.6 | 60-00 | 36-00 |
| Стоимость набора сырья |  |  |  | 236-34 |
| Цена одной шт. изделия |  |  |  | 2-36 |

# Список литературы

1. Анфимова Н.А. , Захарова Т.И. , Татарская Л.Л. . Кулинария – М. : Экономика , 1987 г.
2. Амеулова С.П. , Матюхина З.П. , Королькова Э.П. . Пищевые продукты ( товароведение) . -М .: Экономика , 1987 г.
3. Ауэрман Л.Я. , Матюхина З.П . Основы физиологии питания , санитарии и гигиены . -М.: Высшая школа, 1987 г.
4. Бутейкис Н.Г. , Жукова А.А.. Приготовление мучных кондитерских изделий. -М.: Экономика, 1988 г.
5. Богданова М.А. и др. Оборудование предприятий общественного питания . -М.: Экономика , 1986 г.
6. Бутейкис Н.Г- Организация производства предприятий общественного питания. -М.: Высшая школа ,1985 г.
7. Мифтахудинова Н.Н. , Багданова Л.М. . основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания . – М .: Высшая школа .
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания .- М. : Высшая школа, 1985 г.