Здравствуйте!

 Уважаемые обучающиеся группы № П19/ 2 ввиду невозможности ведения образовательного процесса в соответствии с расписанием занятий. В целях недопущения отставания по программе, высылаю вам темы занятий и материалы для самостоятельного изучения.

 Внизу темы занятия размещен материал или активная ссылка на интернет ресурс для самостоятельного изучения.

 Отчет по выполнению домашнего задания присылайте мне на WhatsApp

(8 9130274169) или на электронную почту gorbikova18@gmail.com

 На ваши вопросы могу ответить по телефону (8 9130274169)

С уважением, преподаватель Горбикова Татьяна Николаевна

Состав группы 19/2

Ансупова Юля

Вединева Женя

Булатов Дмитрий

Чуйкин Андрей Кузнецова Анастасия Черкасова Виктория Долгова Оля Попкова Анастасия Шмалий Алина Хаустов Евгений Литвиненко Иван Лаврентьева Марина Железняк Марина

**ПРЕДМЕТ: «Технология приготовления блюд»**

**Дата занятия**: 29.10.2020

**Тема:** Блюда из отварной рыбы. Блюда из припущенной рыбы. Блюда из жареной рыбы.

**Домашнее задание:** прочитать и законспектировать.

Для сохранения формы, консистенции и цвета рыбы в процессе варки можно добавить уксус (10 г на 1 л воды). Вареную рыбу хранят в бульоне и используют в течение 30-40 мин.

Целыми тушками варят судака, форель, лосося, белорыбицу, щуку, нельму, стерлядь. Обработанную рыбу, перевязанную шпагатом, укладывают на решетку рыбного котла брюшком вниз. Заливают холодной водой так, чтобы она была на 3 см выше уровня рыбы. Холодную воду используют для того, чтобы рыба равномерно прогревалась в процессе вар­ки, а наружные и внутренние мышечные слои одновременно дошли до готовности. В зави­симости от вида рыбы добавляют большее или меньшее количество кореньев и специй.

Рыбу доводят до кипения и варят почти без кипения, чтобы движение воды было едва заметным. С поверхности снимают пену. Время варки крупной рыбы 1-1,5 ч, мелкой - 30-45 мин.

Готовность рыбы определяют прокалыванием поварской иглой в наиболее толстой час­ти. В месте прокола должен выделяться прозрачный сок, а если сок розовый, то рыбу следует доварить.

Вареную целую рыбу охлаждают в бульоне, вынимают, смывают сгустки белка, уклады­вают на блюдо, используют для банкетных и обеденных блюд.

*Звенья осетровой рыбы* (севрюга, осетрина, а также крупные куски белуги - по 2-3 кг) укладывают на решетку рыбного котла или специальное приспособление для варки звеньев. Помещая их кожей вниз, заливают холодной водой и варят так же, как целые экземпляры рыб. Чтобы сохранить вкус и аромат осетровой рыбы, при варке специи и коренья вводят в небольшом количестве. Время варки зависит от вида рыбы и величины звеньев и колеблется в пределах 45 мин - 1 ч или 1,5-2,5 ч. Готовность звеньев определяют так же, как и целой рыбы. Уварка осетровой рыбы составляет 15 %.

Вареную осетровую рыбу охлаждают в отваре, смывают бульоном сгустки белков, за­чищают от хрящей, укладывают на лотки. При зачистке от хрящей отходы составляют 3-10 %. Охлажденные звенья осетровой рыбы нарезают на порционные куски и используют для холодных блюд и закусок. Для горячих блюд порционные куски прогревают в бульоне до 70 °С. Бульоны, полученные при варке рыбы, процеживают и используют для приготовления соусов и первых блюд.

**Рыба отварная.** Подготовленный полуфабрикат рыбы варят до готовности. На подогре­тую тарелку укладывают гарнир в виде отварного картофеля, обточенного бочонками, кар­тофельного пюре или овощного рагу, зеленого горошка. Рядом помещают горячий кусок от­варной рыбы кожей вверх. Гарнир поливают растопленным маслом, рыбу - бульоном и ук­рашают зеленью. В соуснике подают соус польский, белый основной, томатный, сметанный.

*Горбуша или кета 181, или судак 192, или зубатка пятнистая 146, или скумбрия азово­черноморская 176, или палтус чернокорый 192, или ставрида океаническая 205, или бельдюга 132; из полуфабрикатов, макрурус 130 или скумбрия дальневосточная 132, морковь 4, лук репчатый 4, петрушка (корень) 3, гарнир 150, соус 50. Выход 300.*

**§ 2. Рыба припущенная**

Припущенные рыбные блюда раньше называли паровыми, так как поверхность рыбы в процессе припускания доходит до готовности под действием пара, образующегося при кипе­нии жидкости. Этим способом приготавливают рыбу, обладающую высокой пищевой ценно­стью, с нежной кожей и мякотью, так как по сравнению с варкой припускание дает возмож­ность сохранить в рыбе большое количество ценных пищевых веществ и её форму. Рыбу припускают целиком, звеньями и порционными кусками из филе с кожей и чистого филе.

Припускают стерлядь, судака, щуку (в том числе и фаршированную), морского окуня, кефаль, треску, угря, сига, камбалу, палтуса, налима, нототению, зубатку.

Подготовленную рыбу укладывают в рыбный котел, снабженный решеткой. Звенья и це­лую рыбу можно перевязать и прикрепить шпагатом к решетке. Причем звенья кладут кожей вниз, рыбу целую - брюшком вниз, а порционные куски - вниз кожей или той частью, где была кожа. Таким образом, более толстая часть куска будет погружена в воду. Рыбу залива­ют водой или рыбным бульоном так, чтобы жидкость покрыла ее на 1/3 объема. На 1 кг ры­бы берут 300-500 г жидкости: для звеньев и целой рыбы - холодной, а для порционных кус­ков - горячей. Добавляют белые коренья, репчатый лук, специи, лимонную кислоту, отвар от шампиньонов, сливочное масло.

Посуду с рыбой плотно закрывают крышкой, нагревают до кипения и припускают при слабом нагреве в течение 10-15мин (порционные куски) и 25-50 мин (целую, фарширован­ную рыбу и звенья). В процессе припускания внутренние слои рыбы должны прогреться до температуры не ниже 80°С. Припущенную рыбу вынимают из бульона, который процежи­вают и используют для приготовления соуса.

Целую рыбу укладывают на большое блюдо, гарнируют и украшают, подают на банке­тах. Звенья осетровой рыбы охлаждают, нарезают порционными кусками, вновь заливают бульоном и доводят до кипения. Порционные куски отпускают в горячем виде или хранят на мармите в бульоне, закрыв посуду крышкой, не более 25-30 мин.

Блюда из припущенной рыбы отличаются от отварных лучшими вкусовыми качествами и большой пищевой ценностью. Названия большинства блюд из припущенной рыбы даются в зависимости от используемого соуса. Например, блюда «рыба паровая» (рыба припущен­ная, соус паровой), «рыба в томате» (рыба припущенная, соус томатный), «рыба в рассоле» (рыба припущенная, соус рассол).

Потери массы при припускании рыбы составляют 18 %, горбуши, кеты, стерляди - 20, осетрины, севрюги, белуги - от 17 до 21 %.

**Рыба припущенная.** В подогретую порционную посуду укладывают отварной карто­фель, имеющий форму обточенных бочонков, либо клубни среднего размера, или карто­фельное пюре, или овощи отварные с жиром. Сбоку помещают горячий кусок припущенной рыбы, на неё - отварные грибы. Сверху рыбу поливают паровым соусом, приготовленным на бульоне, в котором припускалась рыба, украшают зеленью. Блюдо можно дополнить кусоч­ками креветок или крабов, очищенным лимоном (1/8 шт.). Гарнир поливают маслом.

Припущенную рыбу можно также отпустить с соусами белым основным, белое вино, томатным и др.

**Рыба припущенная с соусом белым с рассолом.** Порционные куски рыбы или звенья осетровой рыбы припускают в воде (бульоне) с добавлением огуречного рассола, который предварительно процеживают, лука репчатого, сельдерея или петрушки, специй. На остав

*Осетр 248, или севрюга 232, или ледяная рыба 260, или хек тихоокеанский 254, или треска 161, или ставрида океаническая 265, лук репчатый 5, петрушка (корень) 5 или сель­дерей (корень) 6, огурцы соленые 48, шампиньоны свежие 28 или грибы белые свежие 26, гарнир 150, соус 75. Выход 365.*

**Рыба по-русски.** Для приготовления этого блюда используют осетровую рыбу, треску, окуня морского, налима, макрель, ставриду. Порционные куски рыбы припускают с добавле­нием репчатого лука, белых кореньев, отвара шампиньонов или белых грибов. Припущен­ный порционный кусок рыбы укладывают в подогретую посуду, рядом помещают отварной картофель, обточенный в форме бочонков, и заливают томатным соусом вместе с прогретым в нем специальным гарниром при температуре не выше 80°С. При подаче сверху кладут очищенный кружочек лимона и украшают блюдо зеленью.

*Приготовление гарнира для соуса:* шампиньоны или свежие белые грибы и хрящи осет­ровых рыб нарезают ломтиками, предварительно отварив. Сырую морковь и петрушку наре­зают брусочками, а репчатый лук - полукольцами. Овощи припускают в воде. Соленые огурцы зачищают от кожицы и семян, нарезают ромбиками и припускают. У маслин выни­мают косточки, каперсы отжимают от рассола. Подготовленные продукты соединяют с то­матным соусом на рыбном бульоне и доводят до кипения.

**§ 3. Рыба жареная**

Для жарки используют все виды рыб, но этот вид тепловой обработки придает особые вкусовые качества такой рыбе, как карп, лещ, сазан, вобла, сельдь, салака, навага, корюшка, скумбрия, серебристый хек, рыба-капитан, зубан, макрурус, ставрида, океанический бычок и др. Многие жареные блюда приготавливают из осетровых рыб, судака, сома, окуня, лососе­вых рыб.

Жареная рыба имеет ярко выраженный вкус за счет образующейся на поверхности под­жаристой корочки, содержит большое количество ценных пищевых веществ, так как при жарке они почти не теряются. В процессе жарки рыба поглощает определенное количество жира, что повышает её калорийность.

Способы жарки рыбы - основной с небольшим количеством жира и во фритюре. Рыбу жарят в целом виде (мелкую) и порционными кусками. Осетровую рыбу жарят звеньями или порционными кусками.

Для жарки рыбы используют растительное масло, лучше всего подсолнечное или олив­ковое, а также кулинарный жир (фритюрный). Фритюр составляют из смеси пищевого сало­маса и растительного масла, так как полученный жир, нагреваясь до высокой температуры, мало изменяется и не подвержен дымообразованию; кроме того, он придает рыбе лучший вкус и красивый внешний вид. Степень изменения жира зависит от его чистоты и интенсив­ности нагрева. Рафинированное масло изменяется меньше нерафинированного. В процессе жарки фритюр периодически процеживают и следят, чтобы он не уменьшался более чем на половину объема. На 1 кг рыбы берут 4 кг жира. Если рыба предназначена для холодных блюд, то её жарят только на растительном масле.

Рыбу жарят на противнях, сковородах, электросковородах, в глубоких сотейниках, фри­тюрницах.

**Рыба жареная.** Обсушенную целую рыбу или порционные куски посыпают солью и перцем, панируют в муке, укладывают на хорошо разогретую с жиром сковороду или проти­вень кожей вниз и жарят с двух сторон до образования поджаристой золотистой корочки в течение 5-10 мин при температуре 140-160°С. Рыбу дожаривают в жарочном шкафу до пол­ной готовности 5-7 мин при температуре 250 °С. Общее время жарки 10-20 мин. К концу жарки рыба прогревается внутри до 85-90 °С. Готовность рыбы определяют по наличию на её поверхности мелких воздушных пузырьков. Жареную рыбу отпускают сразу же после те­пловой обработки.

На подогретую тарелку или порционное блюдо укладывают гарнир в виде картофеля жа­реного, отварного или картофельного пюре. Рядом помещают жареную рыбу, поливают рас­топленным маслом сливочным. Отдельно к рыбе подают соусы томатный, красный основной или томатный с овощами. Блюдо украшают веточками зелени петрушки, а иногда кружочка­ми лимона. Рыбу жареную гарнируют тушеной капустой, гречневой кашей, жареными ка­бачками, баклажанами, помидорами, отварными овощами с жиром.

*Рыба от 132 до 237, мука пшеничная 6, масло растительное 6, гарнир 150, соус 75, или масло сливочное, или маргарин столовый 7 Выход 257, 325.*

**Рыба жареная с луком по-ленинградски.** Картофель варят в кожице, охлаждают, очи­щают, нарезают кружочками и обжаривают с обеих сторон. Репчатый лук нарезают кольца­ми, панируют в муке и жарят во фритюре до золотистого цвета.

Порционный кусок рыбы жарят основным способом и доводят до готовности в жароч­ном шкафу. Жареную рыбу укладывают на порционную сковороду в середину, вокруг - жа­реный картофель кружочками, а на рыбу кладут кольца жареного лука.

**Рыба, жаренная во фритюре.** Подготовленный полуфабрикат - «целая рыба» или пор­ционные куски в виде ромбов - закладывают во фритюр, нагретый до температуры 180°С. Рыбу опускают во фритюр с помощью шумовки осторожно, чтобы не вызывать разбрызги­вания жира, и жарят 5-10 мин до образования на поверхности золотистой корочки, затем вы­нимают, дают стечь жиру, укладывают на сковороду и дожаривают в жарочном шкафу.

При подаче на подогретую тарелку или порционное блюдо помещают гарнир в виде ломтиков картофеля, жаренного из отварного, или брусочки картофеля фри, рядом кладут рыбу, которую поливают растопленным маслом, украшают ломтиком лимона и зеленью пет­рушки, жаренной во фритюре. В соуснике подают соус томатный, или майонез с корнишо­нами, или майонез.

*Осётр 199, или судак 192, или сом 211. или капитан-рыба 233, мука пшеничная 6, яйца 1/7 шт , сухари 15, кулинарный жир 10, гарнир 150, соус 75 или 50, или масло сливочное, или маргарин 7 Выход 325, 300, 257.*

**Рыба в тесте жареная.** Кусочки рыбы после маринования накалывают на вилку или по­варскую иглу, погружают в тесто кляр, быстро опускают в горячий жир, жарят 3-5 мин. Го­товая поджаренная рыба всплывает на поверхность фритюра, её вынимают шумовкой, пере­кладывают в дуршлаг, чтобы стек жир.

Рыбу укладывают на блюдо или тарелку, покрытую бумажной салфеткой, по 6-8 кусоч­ков, придавая ей форму пирамиды. Блюдо украшают веточками зелени петрушки (фри), долькой лимона. Отдельно подают соус майонез с корнишонами или томатный. Рыбу можно подать также с картофелем фри. Рыбу иногда нарезают кубиками.

**ПРЕДМЕТ : «Калькуляция»**

**Дата занятия:** 29.10.2020

**Тема:** Приготовление супов

**Задание:** Просчитать калькуляционную карточку – задача № 237.

**Задача № 237. Суп молочный с тыквой и крупой.**

|  |  |
| --- | --- |
|  | 1 |
|  | Брутто | Нетто |
| Молоко | 800 | 800 |
| Вода | - | - |
| **Тыква** | 345 | 240 |
| Крупа манная | 20 | 20 |
| или пшено | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Сахар | 10 | 10 |

**Выход \_ 1000**

Тыкву, нарезанную кубиками, кладут в кипящее молоко или смесь молока и воды и варят до полуготовности, затем добавляют манную крупу или отдельно сваренное до полуготовности пшено, кладут соль, сахар и варят до готовности. При отпуске заправляют маслом.

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Цена/рублей/кг** |
| 1. Грибы белые свежие
 | 1200 |
| 1. Грибы белые сушеные
 | 1500 |
| 1. Лук зеленый
 | 200 |
| 1. Лук репчатый
 | 20 |
| 1. Огурцы соленые
 | 60 |
| 1. Каперсы
 | 350 |
| 1. Маслины
 | 350 |
| 1. Тыква
 | 20 |
| 1. Морковь
 | 18 |
| 1. Капуста свежая
 | 18 |
| 1. Капуста квашенная
 | 35 |
| 1. Лук- порей
 | 200 |
| 1. Помидоры свежие
 | 180 |
| 1. Лимоны
 | 100 |
| 1. Картофель
 | 20 |
| 1. Репа
 | 25 |
| 1. Петрушка корень
 | 200 |
| 1. Земляника садовая
 | 250 |
| 1. Земляника лесная
 | 500 |
| 1. Малина свежая
 | 400 |
| 1. Петрушка зелень
 | 300 |
| 1. Укроп зелень
 | 300 |
| 1. Свекла
 | 36 |
| 1. Яблоки свежие
 | 120 |
| 1. Клюква свежая
 | 160 |
| 1. Крупа манная
 | 45 |
| 1. Пшено
 | 32 |
| 1. Крупа рис
 | 60 |
| 1. Горох
 | 52 |
| 1. Фасоль
 | 100 |
| 1. Макаронные изделия
 | 50 |
| 1. Мясо говядина (мякоть)
 | 400 |
| 1. Мясо говядина (на косточке)
 | 280 |
| 1. Баранина на (косточке)
 | 320 |
| 1. Свинина на (косточке)
 | 250 |
| 1. Свинина мякоть
 | 350 |
| 1. Курица
 | 150 |
| 1. Утка
 | 180 |
| 1. Гусь
 | 300 |
| 1. Бройлер цыпленок
 | 120 |
| 1. Кролик
 | 300 |
| 1. Суп продукты птицы
 | 70 |
| 1. Сало шпик
 | 200 |
| 1. Жир
 | 120 |
| 1. Масло растительное
 | 100 |
| 1. Маргарин
 | 88 |
| 1. Масло сливочное
 | 450 |
| 1. Сыр
 | 430 |
| 1. Творог
 | 130 |
| 1. Сметана
 | 120 |
| 1. Молоко
 | 40 |
| 1. Яйцо
 | 60 |
| 1. Томат пюре
 | 95 |
| 1. Сода пищевая
 | 60 |
| 1. Крахмал
 | 180 |
| 1. Сухари панировочные
 | 160 |
| 1. Уксус
 | 130 |
| 1. Перец черный горошком
 | 1500 |
| 1. Лавровый лист
 | 1200 |
| 1. Кислота лимонная
 | 500 |
| 1. Сахар
 | 50 |
| 1. Мука
 | 39 |
| 1. Кофе натуральный
 | 2000 |
| 1. Кофе натуральный с цикорием
 | 1600 |
| 1. Осетр
 | 350 |
| 1. Севрюга
 | 350 |
| 1. Белуга
 | 350 |

**Тема урока: Супы заправочные**

**Группа:20/1.**

**Дата занятия:** «04»\_Ноября 2020 г

**Группа:** 20/2

**Дата занятия:** «06»\_Ноября 2020 г

**Домашнее задание:** Изучить тему урока, законспектировать в тетрадь

**Вид контроля:** Фотоотчет в WhatsApp. Отчет по выполнению домашнего задания присылайте на WhatsАpp (8 9130274169)или на электронную почту

 **СОЛЯНКИ**
Солянки являются старинным русским национальным блюдом. В состав солянок входят соленые огурцы, пассерованный лук, томатное пюре, каперсы, оливки или маслины. Готовят их на концентрированных мясных и рыбных бульонах, а также со свежими и сушеными грибами.
Соленые огурцы нарезают ломтиками или ромбиками и припускают. Репчатый лук тонко шинкуют и пассеруют. Томатное пюре пассеруют отдельно или вводят в конце пассерованиялук. У оливок вынимают косточки, а маслины промывают. Лимон промывают, очищают кожицу и нарезают кружочками. Мясные продукты (мясо, окорок, почки, сердце, птицу и др.) варят и нарезают ломтиками. Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают на кусочки по 3–4 на порцию. Чаще всего солянку приготавливают порционно, но можно готовить и в большом количестве. Мясные солянки и грибную отпускают со сметаной, а рыбную – без
сметаны.
**Солянка сборная мясная.** В кипящий мясокостный бульон кладут пассерованный лук, припущенные огурцы, томатное пюре, каперсы, вместе с рассолом – специи, соль и варят 5–10 мин. Мясные продукты 3–4 видов (мясо, окорок, почки, сосиски) нарезают ломтиками, заливают бульоном и кипятят. При отпуске в тарелку кладут набор мясных продуктов, маслины или оливки, наливают солянку, кладут кружочек очищенного лимона, сметану и измельченную зелень.
Если солянку готовят как заказное блюдо, то в суповую миску кладут пассерованный лук, томатное пюре, припущенные огурцы, нарезанные ломтиками мясные продукты, каперсы, заливают бульоном, кладут перец горошком, лавровый лист, соль и варят 5–10 мин. В конце варки добавляют сметану. При отпуске кладут маслины или оливки и кружочек очищенного лимона.
*Говядина 110, окорок 53, сосиски или сардельки 41, почки говяжьи 73, лук репчатый 107,* *огурцы соленые 100, каперсы 40, маслины 40, томатное пюре 40, масло сливочное 20, бульон* *800, лимон 13, сметана 50.*
**Солянка домашняя.** Для этой солянки варят мясокостный бульон. Картофель нарезают ломтиками или кубиками, закладывают в кипящий бульон и варят почти до готовности, затем кладут пассерованный лук, томатное пюре, припущенные огурцы, специи, соль и варят до готовности.
При отпуске в тарелку кладут набор мясных продуктов, наливают солянку, кладут сметану и измельченную зелень.
**Солянка рыбная.** Осетровые рыбы используют с кожей или без кожи, нарезают на порции, ошпаривают, чтобы удалить сгустки крови и белка, промывают. Рыбу частиковых пород нарезают на филе с кожей без костей. Из головизны и рыбных отходов варят рыбный бульон.
В порционную миску кладут 3–4 кусочка сырой рыбы, пассерованный лук, томатное пюре, припущенные огурцы, заливают рыбным бульоном и варят до готовности. При отпуске в солянку кладут маслины, кружочек очищенного лимона, посыпают измельченной зеленью. Маслины, лимоны и зелень можно подать отдельно на розетке.

**СУПЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ОВОЩАМИ, КРУПОЙ,**
**БОБОВЫМИ И МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ**

Из картофеля и овощей готовят разнообразный ассортимент супов – с крупами, макаронными изделиями и бобовыми. Эти супы готовят на костном, мясокостном бульонах, грибном и овощных отварах. Если супы готовят на овощных отварах, то можно добавить горячее молоко, которое вливают в тарелку при отпуске или в котел в конце варки. Картофель и овощи для этих супов нарезают брусочками, дольками, ломтиками, соломкой, кубиками.

Важно, чтобы форма нарезки была однородной и соответствовала виду продукта.

**Суп крестьянский.** Суп приготавливают на мясокостном или костном бульоне. Морковь, петрушку и лук нарезают кружочками, белокочанную капусту – шашками, картофель кубиками. Коренья и лук пассеруют. В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, кладут картофель, пассерованные овощи, варят 10– 15 мин, добавляют свежие помидоры, нарезанные дольками, или пассерованное томатное пюре, соль, специи и варят до готовности.
Суп крестьянский можно приготовить с крупой – перловой, овсяной, пшенной, при этом норму закладки картофеля уменьшают. Крупу закладывают в бульон в первую очередь. При отпуске суп наливают в тарелку, кладут сметану и измельченную зелень.
**Суп из овощей.** Капусту нарезают шашками, картофель – кубиками или дольками, морковь и петрушку – дольками, брусочками, репчатый лук и помидоры – дольками. Коренья и лук пассеруют. В кипящий бульон кладут капусту, доводят до кипения, закладывают пассерованные овощи, картофель, варят 10–15 мин, добавляют сырые или слегка пассерованные помидоры, консервированный зеленый горошек или фасоль, специи, соль и варят до готовности. В суп можно положить вареные белые грибы.
Ассортимент овощей, входящих в этот суп, разнообразен и зависит от времени года: весной можно включать салат, шпинат, щавель, капустную рассаду, спаржу; летом – цветную капусту, кабачки, репу, зеленый горошек и фасоль; осенью – тыкву, брюссельскую капусту; зимой – свежемороженые и консервированные овощи. Кабачки, тыкву нарезают кубиками, стручки зеленого горошка и фасоли – ромбиками, цветную капусту разделяют на мелкие соцветия. При отпуске суп наливают в тарелку и посыпают зеленью.
*Капуста белокочанная 100, картофель 267, морковь 50, петрушка (корень) 27, лук репчатый 24, лук-порей 26, зеленый горошек консервированный 46, помидоры 94, маргарин столовый 20, бульон 750.*
**Суп картофельный.** Картофель нарезают кубиками, дольками или брусочками, морковь и петрушку – кубиками или брусочками, репчатый лук – дольками. Коренья и лук пассеруют. В кипящий бульон или воду закладывают картофель, пассерованные коренья и лук и варят до готовности. За 5–10 мин до окончания варки добавляют специи и соль. Можно добавить пассерованное томатное пюре или свежие помидоры.
При отпуске в тарелку кладут мясо или рыбу, наливают суп, посыпают измельченной зеленью. Если суп приготавливают на грибном бульоне, то вареные грибы нарезают ломтиками или соломкой, слегка обжаривают, кладут в суп вместе с пассерованными овощами.
**Суп картофельный с крупой.** Картофель нарезают крупными кубиками, морковь, петрушку – мелкими кубиками, лук – крошкой (мелкими кубиками). Коренья и лук пассеруют. Крупы (кроме манной) перебирают, промывают и ошпаривают, перловую крупу отваривают до полуготовности, а манную просеивают.
В кипящий бульон закладывают подготовленную крупу, варят 10 мин, кладут картофель, пассерованные овощи, варят до готовности. За 5–10 мин до окончания варки добавляют специи, соль. Манную крупу засыпают в суп за 10 мин до конца варки. При отпуске суп наливают в тарелку и посыпают зеленью.
*Картофель 427, крупа перловая, или овсяная, или рисовая, или пшено 40, или манная 30,* *морковь 50, петрушка (корень) 13, лук репчатый 48, кулинарный жир 10, бульон 750.*
**Суп полевой.** Шпик нарезают кубиками, обжаривают, а на выделившемся жире пассеруют репчатый лук, нарезанный мелкими кубиками. Картофель также нарезают кубиками. В кипящий бульон или воду кладут лук со шпиком, подготовленное пшено и варят 10–15 мин. Затем кладут картофель, продолжают варить, добавляют специи, соль и доводят до готовности. При отпуске суп наливают в тарелку и посыпают зеленью.
**Суп картофельный с бобовыми.** Фасоль, горох, чечевицу перебирают, промывают, заливают холодной водой (2–3 л на 1 кг бобовых), замачивают на 2–3 ч, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Картофель нарезают крупными кубиками. В кипящий бульон закладывают фасоль, горох или чечевицу, доводят до кипения, кладут картофель, пассерованные овощи, варят до готовности, через некоторое время добавляют
специи, соль и варят до готовности. При отпуске в тарелку кладут кусочек мяса или свинокопченостей, наливают суп, посыпаютзеленью.
**Суп картофельный с макаронными изделиями.** Макаронные изделия перебирают, макароны разламывают на кусочки длиной 3–4 см. Для супа с макаронами, лапшой, вермишелью картофель нарезают брусочками или дольками, а с суповой засыпкой – кубиками. Морковь, петрушку нарезают брусочками для супа с макаронами, соломкой – для супа с лапшой или вермишелью, кружочками или ломтиками – для супа с засыпкой, лук шинкуют. Суп готовят с курицей, субпродуктами птицы, говядиной, мясными консервами, грибами.
В кипящий бульон закладывают макароны или лапшу, варят 10–15 мин, кладут картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. В конце варки добавляют соль, специи и пассерованное томатное пюре. Суп можно готовить без томата. Если готовят суп с вермишелью или с суповой засыпкой, то их закладывают после пассерованных овощей, за 10–15 мин до готовности супа. При отпуске в тарелку кладут мясо, птицу или субпродукты, наливают суп, посыпают зеленью.
**СУПЫ С КРУПАМИ, МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И БОБОВЫМИ**
Для супов этой группы используют пшено, перловую крупу, рисовую, манную, овсяную. Из бобовых – фасоль, горох, чечевицу. Из мучных изделий используют макароны (рожки, лапшу), в том числе и домашнюю, вермишель, суповую засыпку и др. Супы эти готовят на мясокостном бульоне, на бульоне из птицы и грибном отваре.
**Суп с крупой.** В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, закладывают пассерованные овощи, нарезанные мелкими кубиками, варят, добавляют соль, специи и доводят до готовности. Можно положить пассерованное томатное пюре или свежие помидоры. При отпуске в тарелку кладут кусочек мяса или птицы, наливают суп, посыпают зеленью.

**Предмет: «Технология приготовления пищи»**

**Дата: 12.11.2020г.**

**Тема: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

**Урок: Блюда из отварного мяса .**

Температура готовых мясных блюд при отпуске должна быть не ниже 65 °С. На подог­ретое блюдо или тарелку сначала кладут гарнир, рядом - мясо, оно частично может покры­вать гарнир, в некоторых случаях мясо кладут на гарнир. Простой гарнир состоит из одного продукта, сложный - из нескольких видов про­дуктов. При составлении сложного гарнира подбирают продукты, сочетающиеся во вкусу и цвету. Сложный гарнир располагают букетами. Мясо поливают соусом или соус подают от­дельно в соуснике. Гарнир соусом не поливают.

 **Баранина отварная с овощами** баранину нарезают по 2-5 кусочков на порции массой по 30-40гр. Заливают водой, добавляют соль ,овощи ( морковь,лук репчатый ,петрушку корень ) За 30 мин до окончания варки кладут целый некрупный картофель, нарезанную шашками капусту ,морковь , репу , петрушку и лук. В конце варки кладут перец и лавровый лист. Бульон после варки используют для приготовления белого соуса , который соединяют с мясом и овощами, доводят до кипения и кладут рубленный чеснок..

 Отпускают баранину вместе с овощами и соусом.

**Окорок, корейка отварная.** Для приготовления этого блюда используют копчено­вареные и вареные мясопродукты, которые перед отпуском нарезают на порционные куски, заливают бульоном и доводят до кипения. Копченые корейку и грудинку варят, удаляют кос­ти, снимают шкуру. Сырокопченый окорок предварительно промывают и вымачивают в хо­лодной воде 2,5-3 ч для уменьшения количества соли.

При отпуске на тарелку или порционное блюдо кладут картофельное пюре или отварной картофель, зеленый горошек, рядом кладут ветчину, поливают соусом красным, сметанным с хреном или красным с вином.

**Язык отварной**: Языки зачищают от загрязнений ножом и хорошо промывают холодной водой. Закладывают в горячую воду и варят при слабом кипении. При варке добавляют коренья и репчатый лук .Соль и специи кладут в бульон за 15-20 мин до готовности, лавровый лист за 5 мин.После варки их погружают в холодную воду, снимают кожу. Нарезают по 4 куска на порцию, проваривают в бульоне, гарнируют и поливают соусом . Гарниры : бобы отварные ,картофель отварной ,пюре картофельное ,овощи отварные и припущенные . Соусы : красный основной ,красный с вином ,белый основной, сметанный с хреном.

Вопросы :1. Температура подачи отварных мясных блюд?

 2.Хранение отварных мясных блюд(время ,температура )

**Предмет: «Технология приготовления блюд «**

**Дата: 1211.2020г.**

**Тема: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

**Урок: Блюда из жареного мяса крупным куском .**

**Мясо, жаренное крупным куском (ростбиф).** Говядину (вырезка, толстый и тонкий края) крупным куском массой 1-2,5 кг зачищают, натирают солью и перцем, кладут на про­тивень, разогретый с жиром. Мясо укладывают с интервалом между кусками не менее 5 см, обжаривают на сильном огне до образования поджаристой корочки, затем ставят в жарочный шкаф и продолжают жарить при температуре 160-170 °С. Ростбиф можно поджарить до трех степеней готовности: с кровью (мясо жарят до образования поджаристой корочки), полупрожаренный (внутри к центру мясо розоватого цвета) и прожаренный (мясо внутри се­рого цвета). О степени прожаренности судят по упругости мяса: ростбиф с кровью сильно пружинит, полупрожаренный - слабее, полностью прожаренный - почти не имеет упругости. Готовый ростбиф нарезают на порции по 2-3 куска.

Оставшийся после жарки на противне сок выпаривают, сливают жир, наливают неболь­шое количество бульона, кипятят и процеживают. Полученный мясной сок используют при отпуске мяса.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку букетами укладывают сложный гарнир, состоящий из 3-4 видов овощей, строганый хрен, рядом кладут нарезанное мясо, поливают его мясным соком. В качестве гарнира можно использовать картофель фри или жареный.

**Поросенок жаренный**

 Обработанные тушки поросят массой свыше 4 кг. разрубают вдоль на половинки , посыпают снаружи и внутри солью . Кладут на разогретый противень спиной вверх, прокалывают кожу, смазывают сметаной , обжаривают при тем 250-270гр. После чего дожаривают при температуре 165-170гр. в течении 50-60мин. У готовых поросят отрезают голову ,разрубают вдоль пополам ,а каждую половинку нарубают поперек на порционные куски. Гарниры : каша рассыпчатая гречневая ,картофель жареный ,тыква , кабачки , баклажаны жареные. Можно подать соус сметанный с хреном..

**Грудинка фаршированная.** Подготовленную с фаршем баранью или телячью грудинку посыпают солью и перцем, укладывают на противень реберными костями вниз, поливают жиром и ставят в жарочный шкаф. Жарят вначале при температуре 200-250 °С до образова­ния поджаристой корочки, а затем дожаривают при температуре 160 °С. Во время жарки мя­со поливают соком и жиром. Готовую грудинку нарезают на порции и при отпуске поливают мясным соком.

Вопросы :1. Как подготовить грудинку баранью для фарширования ?

**Предмет: «Технология приготовления пищи»**

**Дата: 12.11.2020г.**

**Тема: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

**Урок: Жареное мясо натуральным порционным куском .**

Подготовленные порционные куски посыпа­ют солью и перцем, укладывают на противень с жиром, разогретым до 170-180 °С. После образования поджаристой корочки с одной стороны мясо переворачивают, жарят до готовно­сти и образования корочки с другой стороны. Натуральные жареные блюда отпускают с простым или сложным гарниром. Мясо поливают мясным соком, маслом или соусом. Выход мяса составляет 50, 75 или 100 г.

**Бифштекс.** Подготовленный полуфабрикат посыпают солью и перцем, кладут на сково­роду, разогретую с жиром, и жарят с обеих сторон около 15 мин до нужной степени готовно­сти: с кровью, полупрожаренный или прожаренный.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут картофель жареный или фри либо сложный гарнир из 3-4 видов овощей, строганый хрен, рядом укладывают бифштекс, поли­вают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло.

**Бифштекс с яйцом.** Приготавливают и подают так же, как бифштекс натуральный, но при отпуске сверху кладут яичницу-глазунью из одного яйца.

**Бифштекс с луком.** Приготавливают блюдо так же, как бифштекс. При отпуске на пор­ционное блюдо посредине кладут бифштекс, вокруг него укладывают картофель жареный (из вареного) или фри, бифштекс поливают мясным соком, сверху кладут лук, нарезанный коль­цами и жаренный во фритюре.

**Филе.** Подготовленный полуфабрикат посыпают солью и перцем, кладут на разогретую с жиром сковороду и жарят до нужной степени готовности.

При отпуске в баранчик или на блюдо кладут картофель жареный или сложный гарнир букетами, рядом укладывают филе, поливают мясным соком, сливочным маслом. Филе с соусом: филе кладут на крутон (ломтик поджаренного пшенич­ного хлеба), поливают соусом красным основным или томатным; картофель жареный подают отдельно.

**Лангет.** Порционные куски (по 2 куска на порцию) мяса слегка отбивают, посыпают со­лью и перцем, кладут на разогретую с жиром сковороду и быстро обжаривают при сильном нагреве до готовности.

При отпуске на порционное блюдо укладывают картофель жареный или сложный гарнир букетами, рядом кладут лангет, поливают его мясным соком.

Вопросы :1. Как приготовить лангет с помидорами ?

2.Чем поливают при отпуске натуральные жарены мясные блюда ?

**Предмет: Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания**

**Дата: 12.11.2020г.**

**Тема: Решение калькуляционных карточек .**

**Урок: Составление и решение калькуляционной карточки: блюда из каши.**

 **Каша из тыквы**

|  |  |
| --- | --- |
| Продукты | Масса кг. |
| Брутто | Нетто |
| Тыква | 279 | 195 |
| Маргарин столовый | 5 | 5 |
| Крупа манная | 25 | 25 |
| Сахар | 10 | 10 |
| **Масса готовой каши** | **-** | **200** |
| Масло сливочное или  |  |  |
| Маргарин столовый | 15 | 15 |
| **ВЫХОД** | - | **215** |

**Клецки манные с сыром и со сметаной.**

|  |  |
| --- | --- |
| Продукты | Масса кг. |
| Брутто | Нетто |
| Крупа манная | 75 | 75 |
|  Молоко | 100 | 100 |
| Вода | 50 | 50 |
| Яйца | 1/2 | 20 |
| Маргарин столовый  | 5 | 5 |
| **Масса варенных клецок** |  | 250 |
| Масло сливочное  | 15 | 15 |
| Сыр | 15 | 14 |
| Сметана | - | - |
| **Выход :с маслом и сыром** |  | 279 |

 **-**

**Вид контроля:** Отчет по выполнению домашнего задания присылайте на электронную почту