Здравствуйте!

Уважаемые обучающиеся группы № П19/1 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 электронную почту Iobanova.s.62@ mail.ru

На ваши вопросы смогу ответить по телефону (8 962 812 88 75 )

С уважением,

Преподаватель Лобанова Светлана Ивановна

Состав группы П19/1

Бровко Алена Павловна

Вайс Виолетта Николаевна

Колесникова Евгения Сергеевна

Кузнецова Виктория Сергеевна

Липская Дарья Александровна

Локтева Снежанна Николаевна

Любайкина Ксения Дмитриевна

Цыбина Мария Юрьевна

**Предмет «Технология приготовления пищи»**

**Дата: 30.10.2020г.**

**Тема: Приготовление блюд из рыбы.**

**Урок Блюда из отварной рыбы.**

Для сохранения формы, консистенции и цвета рыбы в процессе варки можно добавить уксус (10 г на 1 л воды). 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. 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.

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 колеблется в пределах 45 мин - 1 ч или 1,5-2,5 ч. Вареную осетровую рыбу охлаждают в отваре, смывают бульоном сгустки белков, за­чищают от хрящей, укладывают на лотки. 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.

**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.

**Предмет: «Технология приготовления пищи»**

**Дата:30.10.2020г.**

**Тема:Приготовление блюд из рыбы.**

**Урок: Блюда из припущенной рыбы.**

**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 остав­шемся от припускания бульоне приготавливают соус белый с рассолом. Готовые звенья осетровой рыбы нарезают на порционные куски, доводят до кипения в бульоне.

В подогретую порционную посуду укладывают отварной картофель бочонками или кар­тофельное пюре. Рядом кладут горячий кусок припущенной рыбы, на которую помещают ломтики отварных грибов, хрящей и припущенных соленых огурцов, зачищенных от кожицы и семян. Рыбу поливают соусом белым с рассолом, а картофель - маслом. Блюдо прогревают перед отпуском, затем украшают зеленью, можно украсить ломтиком лимона.

Вопрос :

1. Как приготовить рыбу в соусе белое вино.
2. Как приготовить щуку фаршерованную (целиком )

**Предмет : «Технология приготовления пищи «**

**Дата :30.10.2020г**

**Тема : Приготовление блюд из рыбы.**

**Урок :Блюда из жаренной рыбы.**

**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 грилье.**  Рыбу Нарезанную из филе без кожи и костей маринуют с добавлением растительного масла ,кислоты лимонной ,перца . соли, нарезанной зелени петрушки в течении 120 минут .Обжаривают на решетке гриля с двух сторон ..Гарнир - картофель жареный .Соус – майонез с корнишонами.

**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.

Вопросы :1.Как приготовить рыбу осетровую жареную на вертеле.

2. Требования к качеству рыбы жареной в тесте.

**Предмет: «Технология приготовления блюд»**

**Дата: 06.11.2020г**

**Тема: Блюда из рыбы.**

**Урок: Рыба запеченная.**

**Рыба, запеченная с картофелем, по-русски.** Картофель варят в кожице, охлаждают, очищают и нарезают часть ломтиками, а часть кружочками. Приготавливают белый основ­ной соус на рыбном бульоне. Мелко натирают сыр. Рыбу нарезают на филе с кожей без кос­тей. Порционную сковороду смазывают маслом, подливают на неё часть соуса, затем укла­дывают в середину сырую рыбу, вокруг выкладывают картофель, нарезанный ломтиками, а на него аккуратно в виде веера картофель, нарезанный кружочками, закрывая полностью сверху всю рыбу. Блюдо поливают оставшимся соусом, посыпают тертым сыром или суха­рями, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу до об­разования на поверхности румяной поджаристой корочки. Соус при этом должен лишь слег­ка загустеть, но не засохнуть, не выкипеть.

Блюдо запекают 15-20 мин, после чего вынимают, ставят на плиту и прогревают в тече­ние 3-5 мин, чтобы рыба полностью дошла до готовности. Отпускают блюдо в этой же пор­ционной сковороде.

**Рыба, запеченная в сметанном соусе.** Рыбу в целом виде или нарезанную кусками по­сыпают солью, панируют в муке, обжаривают основным способом. Подготавливают гарнир - рассыпчатую гречневую кашу или картофель в кожице, который очищают, нарезают кру­жочками и обжаривают. Гречневую кашу заправляют столовым маргарином. На смазанную порционную сковороду укладывают гречневую кашу, делают в середине углубление и помещают рыбу, заливают соусом сметанным, посыпают сыром, поливают растопленным жиром и запекают в жарочном шкафу. С этим гарниром запекают леща, кара­ся, сазана. Блюдо можно приготовить с картофелем, который укладывают перед запеканием вокруг жареной рыбы. Отпускают в порционной сковороде.

**Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, по-московски.** Порционные куски рыбы обжаривают основным способом. Картофель варят в кожице, очищают, нарезают кру­жочками и обжаривают с двух сторон. Грибы отваривают, нарезают ломтиками и обжарива­ют. Репчатый лук нарезают соломкой, пассеруют, не зажаривая, и соединяют с грибами, сыр измельчают , приготавливают сметанный соус.

Порционную сковороду смазывают маслом и наливают на неё немного сметанного со­уса, затем кладут кусок жареной рыбы, вокруг которой красиво укладывают картофель. На рыбу помещают лук с грибами, а если рыба осетровая, то добавляют вареные хрящи, сверху кладут кружочек вареного яйца. Подготовленное блюдо заливают сметанным соусом, посы­пают сыром, поливают растопленным сливочным маслом или маргарином, запекают в жа­рочном шкафу при температуре 250 °С. Готовность определяют по подрумяниванию поверх­ности блюда и загустению соуса. Отпускают в порционной сковороде.

**Солянка из рыбы на сковороде.** Рыбу разделывают на филе без кожи и костей и наре­зают кусочками массой 25-30 г (по 3-4 на порцию). Огурцы зачищают от кожицы и семян и нарезают тонкими ломтиками, лук - соломкой. Приготавливают тушеную капусту . Лук пассеруют. Кусочки рыбы припус­кают до готовности. В небольшом количестве рыбного бульона проваривают подготовлен­ные огурцы, каперсы, пассерованный лук, томатное пюре в течение 8-10 мин и соединяют с припущенной рыбой.

Порционную сковороду смазывают жиром и укладывают в неё половину тушеной капус­ты. На неё помещают припущенную рыбу с соусом и гарниром, Сверху укладывают слой тушеной капусты, выравнивают его, посыпают тертым сыром или сухарями, поливают жиром и ставят в жарочный шкаф на 15 мин до образования поджари­стой корочки. Перед отпуском запеченную солянку украшают, раскладывая по её поверхно­сти маринованные фрукты и ягоды, маслины, карбованный кружочек лимона, каперсы, олив­ки, красиво нарезанные огурцы и зелень петрушки. Отпускают в порционной сковороде.

**Предмет : «Технология приготовления пищи »**

**Дата :06.11.2020г**

**Тема : Приготовление рыбных блюд**

**Урок :Блюда из рыбной котлетной массы**

**Котлеты рыбные.** Из рыбной котлетной массы формуют котлеты, пани­руют их, жарят основным способом с двух сторон до образования румяной корочки 8-10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин.

Котлеты (1-2 шт. на порцию) гарнируют картофелем жареным или отварным, карто­фельным пюре, отварными или припущенными овощами с жиром, рассыпчатой гречневой кашей. Изделия поливают сливочным маслом. Биточки можно полить соусами томатным, основным красным, сметанным или сметанным с луком. К котлетам можно подать отдельно соус томатный или сметанный или подлить его на тарелку рядом с котлетами.

**Тефтели рыбные.** Тефтели приготавливают в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, ук­ладывают на противень, обжаривают основным способом с двух сторон, заливают соусом и тушат 10-15 мин. Это блюдо можно приготовить, заменяя хлеб припущенным рисом, а также в запеченном виде.

При подаче в подогретую тарелку укладывают отварной картофель или рис, картофель­ное пюре, рядом кладут готовые тефтели, которые поливают соусом, используемым при ту­шении. Гарнир поливают маслом, блюдо посыпают измельченной зеленью.

**Тельное из рыбы**. Это блюдо представляет собой зразы в форме полумесяца, приготов­ленные из рыбной котлетной массы. Сформованное тельное смачивают в льезоне и панируют в сухарях, обжари­вают во фритюре в течение 3-4 мин до образования поджаристой корочки. Тельное укладывают на сковороду, ставят в жаренный шкаф, предварительно нагретый до 250 °С, и выдерживают там 4-5 мин до появления на поверхности изделия мелких воздушных пузырьков.

Отпускают по 2 шт. на порцию с жареным картофелем, зеленым горошком, заправлен­ным маслом или молочным соусом, или со сложным гарниром, поливают растопленным маргарином, посыпают рубленой зеленью. вВсоуснике подают соус томатный. Рыбные зразы можно также приготовить в виде кирпичиков.

**Фрикадельки рыбные с томатным соусом.** В рыбную котлетную массу добавляют мелкорубленый пассированный репчатый лук, яйца, столовый маргарин, перемешивают, формуют фрикадельки массой по 15-18 г, припускают в воде или бульоне 10-15 мин.

При подаче на тарелку укладывают гарнир - отварой рис или картофель, картофельное пюре или овощи отварные с жиром, рядом - фрикадельки. Поливают соусом томатным, сме­танным или сметанным с томатом.

Вопросы :1.Как приготовить котлеты рыбные с капустой и морковью .

**Предмет : «Технология приготовления блюд «**

**Дата : 06.11.2029г**

**Тема : Приготовление рыбных блюд**

**Урок : Блюда из морепродуктов**

**Кальмары, тушенные в сметане.** Отварные кальмары нарезают небольшими кусочка­ми, солят, посыпают перцем и обжаривают на сковороде. Затем добавляют мелко нарезан­ный пассерованный лук, муку и продолжают жарить, складывают в глубокую посуду, зали­вают сметаной и небольшим количеством воды. Блюдо тушат 30 - 40 мин, закрыв крышкой. Отпускают с гарниром в виде картофеля жареного или отварного, картофельного пюре, рас­сыпчатых каш, отварных макаронных изделий. Перед подачей посыпают зеленью петрушки или укропа.

**Котлеты из кальмаров.** Отварные кальмары соединяют с нарезанными кусочками филе сырой трески, пшеничным хлебом, замоченным в молоке или воде, и пропускают два раза через мясорубку. В полученную массу добавляют яйца, соль, перец и тщательно перемеши­вают массу. Из неё формуют котлеты, панируют в молотых сухарях и обжаривают на жире основным способом.

При подаче на тарелку укладывают гарнир в виде отварного или жареного картофеля, зеленого горошка, отварных макарон или риса, рядом - 1-2 шт. котлет из кальмаров, кото­рые поливают растопленным сливочным маслом или маргарином. Блюдо можно дополнить свежими огурцами или помидорами, нарезанными кружочками, и украсить зеленью петруш­ки.

**Плов с мидиями.** Припущенные мидии, репчатый лук и сырую морковь мелко нарезают и слегка обжаривают на растительном масле. Рис перебирают, промывают и варят до полуго­товности в бульоне, полученном после припускания мидий, с добавлением воды Подготовленные продукты перемеши­вают, добавляют соль, перец, еще немного жидкости и доводят до готовности при неболь­шом нагреве в посуде с закрытой крышкой.

Плов отпускают, выложив в тарелку горкой, посыпав зеленым луком. К плову можно подать свежие помидоры или маринованные яблоки.

**Запеканка картофельная с трепангами.** Промытые трепанги выдерживают для набу­хания в холодной воде 24-30 ч, меняя воду 2-3 раза, разрезают, зачищают и варят 2-3 ч, за­тем пропускают через мясорубку. Репчатый лук мелко рубят, пассеруют, соединяют с тре­пангами, добавляют соль и перец. Из картофеля готовят картофельную массу, приго­тавливают запеканку обычным способом. Отпускают по одному куску на порцию, поливают соусом красным, луковым, сметанным или растопленным сливочным маслом.

**Раки отварные.** Поступают раки в живом виде. Их промывают и закладывают в кипя­щую подсоленную воду, в которую добавляют нарезанные морковь, петрушку, укроп, перец, лавровый лист. Варят 10-15 мин. Хранят вареных раков в отваре не более 30 мин. Отпускают в качестве закуски. Если вареные раки поступают в замороженном виде, то их варят в подсо­ленной воде 4-5 мин. Используют как закуску и для украшения рыбных блюд, салатов, хо­лодных блюд.

**Креветки с соусом.** Креветок отваривают, отделяют мякоть, крупных креветок нарезают и доводят до кипения в небольшом количестве бульона. При подаче креветок гарнируют от­варным картофелем или отварными овощами с жиром, соус томатный или молочный подают отдельно.

Вопрос :1.Как приготовить раки отварные , обжаренные с луком ?

**§ 7. Требования к качеству рыбных блюд. Сроки хранения**

*Отварную рыбу* подают одним порционным куском с костями, с кожей без костей, а осетровую - с кожей без хрящей или без кожи. Рыба должна быть проварена, но полностью сохранить свою форму. Цвет, вкус и запах должны соответствовать данному виду рыбы и используемым при варке кореньям и специям. Гарнир - отварной картофель обточен в форме бочонков или подобран средними целыми клубнями, уложен рядом с рыбой, полит маслом и посыпан зеленью. Соус подают отдельно в соуснике или поливают им рыбу.

*Припущенную рыбу* подают порционным куском без костей, с кожей или без кожи. Осет­ровую рыбу - без хрящей и лучше без кожи. Мелкую рыбу - в целом виде. Рыба должна быть проварена и полностью сохранить свою форму. На поверхности припущенной рыбы допускаются сгустки свернувшегося белка, поэтому для улучшения внешнего вида блюда рыбу поливают соусом и украшают сверху лимоном, грибами, крабами. Гарнир, как и для отварной рыбы, укладывают рядом или подают отдельно. Рыбу прогревают в соусе перед подачей.

*Жареную рыбу* подают одним порционным куском с кожей и костями, с кожей без кос­тей, без кожи и костей. Осетровую - без хрящей, с кожей или без кожи. Мелкую рыбу - в це­лом виде, с хорошо вычищенной брюшной полостью. Рыба должна сохранять свою форму. Поверхность её должна быть покрыта ровной поджаристой корочкой от золотистого до свет­ло-коричневого цвета, при этом допускается легкое отставание панировки у рыбы фри. Кон­систенция мягкая, сочная, мясо легко отделяется вилкой, но не дряблое. Вкус рыбы специ­фический; без постороннего привкуса, запах рыбы и жира. Изделия неподгоревшие, непере- соленные. Недопустимы вкус и запах пережаренного фритюра. Рыбу, жаренную целым зве­ном, нарезают на порционные куски под прямым углом. Куски должны сохранять свою фор­му, а поверхность их не должна быть заветренной. Рыбу укладывают на тарелку рядом с гар­ниром, соус подают отдельно в соуснике или поливают рыбу маслом.

*Рыбу в тесте* подают по 6-8 кусочков. Рыба должна быть хорошо прожаренной, но соч­ной. Тесто - пористым и пышным. Цвет светло-золотистый. Для рыбы, жаренной во фритю­ре, недопустимым дефектом является темная окраска обжаренной рыбы.

*Запеченные рыбные блюда* приготавливают из рыбы, разрезанной на порционные куски без костей, с кожей или без кожи. С костями запекают целую рыбу - леща, линя, карася. На поверхности блюда должна быть подрумяненная корочка. Соус должен загустеть, но не вы­сохнуть. Блюдо сочное, рыба и гарнир не пригоревшие и не присохшие к посуде.

*Блюда из рыбной котлетной массы* должны сохранять свою форму, не иметь трещин, состоять из однородной, тщательно измельченной и промешанной массы. Поверхность жа­реных изделий покрыта хорошо поджаренной корочкой. Цвет на разрезе от белого до серого, изделия сочные, рыхлые. Недопустимыми дефектами являются неправильная форма изделия, закатка панировки внутрь изделия, наличие посторонних запахов, привкус кислого хлеба, подгоревших корочек и т. д. При отпуске изделия помещают на тарелку, гарнир кладут сбо­ку, соусом поливают только биточки и тефтели, к остальным изделиям соус подливают сбо­ку.

Отварную и припущенную рыбу до отпуска хранят на мармите в бульоне при темпера­туре 60-70 °С не более 30 мни. Жареную рыбу хранят на плите или мармите не более 2-3 ч, после чего охлаждают до б-8 °С и хранят при этой же температуре до 12 ч. Перед подачей рыбу прогревают в жарочном шкафу при температуре до 90 °С или на плите основным спо­собом, после чего реализуют в течение 1 ч. Блюда из рыбы фри и запеченные приготавлива­ют по мере спроса.

**Предмет: «Технология приготовления пищи»**

**Дата: 13.11.2020г.**

**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: 13.11.2020г.**

**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: 13.11.2020г.**

**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: 13.11.2020г.**

**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

**Предмет : Технология приготовления пищи**

**Дата : 20.11.2020г.**

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

**Урок : Жареное мясо мелким куском и панированным .**

**Бефстроганов.** Мясо, нарезанное брусочками длиной 30-40 мм, кладут на хорошо рас­каленную с жиром сковороду, посыпают солью, перцем и быстро обжаривают 3-5 мин, при этом мясо перемешивают. Обжаренное мясо соединяют с пассированным репчатым луком, заливают сметанным соусом, добавляют соус «Южный» и доводят до кипения.

При отпуске бефстроганов кладут в баранчик или порционную сковороду, посыпают из­мельченной зеленью петрушки, отдельно в баранчике подают картофель, жаренный из варе­ного. При приготовлении блюда в большом количестве отпускают на тарелке. В качестве гарнира используют картофель отварной, жареный, фри.

**Шашлык по-кавказски.** Из мякоти нарезают кусочки в виде кубиков массой 30-40гр и маринуют. Для маринада укладывают в пасуду сбрызгивают лимонным соком или уксусом .добавляют измельченный репчатый лук. Молотый перец,соль,зелень петрушки и укропа и ставят в холодильник на 5-4 час. Маринованные кусочки баранины надевают на металлические шпажки, смазывают жиром и жарят над горящими углями. При отпуске готовый шашлык снима­ют со шпажки на порционное блюдо, рядом кладут зеленый лук, нарезанный брусочками, или репчатый лук - кольцами, свежие помидоры или огурцы, дольку лимона. Отдельно по­дают соус «Южный» или ткемали и сушеный молотый барбарис.

**Шашлык по-карски.** На металлическую шпажку надевают половинку маринованной почки, затем ма­ринованный кусок мяса (из почечной части корейки ) и снова половинку почки, смазывают жиром и жарят до готовности на открытом огне или в электрогрилях.

**Шницель.** Из мякоти окорока баранины или свинины нарезают порционные куски толщиной 1,5-2см.. Мякоть отбивают , надрезают сухожилие , посыпают солью. перцем ,смачивают в льезоне и панируют в сухарях.Подготовленный полуфабрикат кладут на разогретую с жиром сковороду, обжаривают с двух сторон до образования румяной корочки и доводят до готовности в жа­рочном шкафу.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир, рядом - шницель, поли­вают его растопленным маслом. В качестве гарнира используют картофель жареный, припу­щенные овощи, тушеную капусту, рассыпчатые каши, сложный гарнир. Шницель можно от­пустить с каперсами и лимоном. В этом случае на порционное блюдо кладут картофель жа­реный, рядом - шницель, поливают его сливочным маслом, прогретым с лимонной цедрой (нарезанной соломкой и ошпаренной), сверху помещают отжатые от рассола каперсы и кру­жочек очищенного лимона.

**Котлеты отбивные из баранины, свинины или телятины.** Нарезают порционные куски 45градусов вместе с реберной косточкой . Подрезают мякоть вокруг косточки , косточку зачищают ,мякоть отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью и перце **,**смачивают в льезоне и панируют.Подготовленный полуфаб­рикат кладут на разогретую с жиром сковороду, жарят с двух сторон и доводят до готовно­сти в жарочном шкафу. При отпуске на порционное блюдо кладут гарнир, рядом - котлеты, поливают их сливочным маслом, на косточку надевают папильотку. Гарнир используют та­кой же, как и к ромштексу.

**Вопросы : 1.**Правила подачи : Шашлык по- карски ?

**2.** Требования к качеству блюда бефстроганов?

**Предмет: Технология приготовления блюд**

**Дата: 20.11.2020г**

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

**Урок: Тушеные мясные блюда**

1. Мясо тушат вместе с гарниром и вместе отпускают. При таком способе блюдо получа­ется более ароматным и сочным. Особенно вкусным получается мясо, приготовленное в гли­няных горшочках с плотно закрывающимися крышками.
2. Мясо тушат без гарнира, а гарнир приготавливают отдельно.

. **Говядина в кисло-сладком соусе.** Это блюдо приготавливают двумя способами. *Пер­вый способ.* Мясо, нарезанное порционными кусками, посыпают солью, перцем, обжаривают с двух сторон до образования поджаристой корочки, кладут в сотейник, заливают горячим бульоном или водой, добавляют мелко нашинкованный пассированный репчатый лук, томат­ное пюре и тушат около 1 ч в закрытой посуде при слабом кипении. Затем кладут перец го­рошком, лавровый лист, уксус, измельченные ржаные сухари, сахар и продолжают тушить.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир - макароны отварные, рассыпчатые каши, картофель отварной или жареный, сложный гарнир, рядом - тушеное мя­со, поливают соусом, в котором оно тушилось.

*Второй способ.* Мясо тушат крупными кусками, затем нарезают на порции. При отпуске на тарелку кладут гарнир, рядом - мясо, поливают его соусом красным кисло-сладким. Гар­ниры используют те же.

**Азу.** Мясо, нарезанное брусочками массой 10-15 г, кладут слоем 1 -1,5 см на хорошо на­гретую сковороду с жиром или на противень, посыпают солью, перцем и обжаривают, пе­риодически помешивая. Обжаренное мясо кладут в глубокую посуду, наливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат. Картофель нарезают дольками или брусочками, обжаривают, лук репчатый шинкуют соломкой, пассеруют, соле­ные огурцы нарезают некрупными дольками или соломкой и припускают. В азу вводят раз­веденную красную пассеровку, пассерованный лук, картофель, соленые огурцы, перец го­рошком, лавровый лист и тушат 15-20 мин до готовности. Перед отпуском кладут мелкоруб­леный или растертый чеснок. Можно положить свежие помидоры, нарезанные дольками, их кладут вместе с картофелем.

При отпуске азу кладут в баранчик, посыпают зеленью петрушки или укропа. При мас­совом приготовлении картофель во время тушения не кладут, а используют жареный карто­фель в качестве гарнира при отпуске.

**Рагу из баранины или свинины.** Нарубленное на кусочки мясо массой 30-40 г кладут на хорошо разогретую с жиром сковороду или противень, посыпают солью, перцем и обжа­ривают. Затем складывают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном или водой, до­бавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30-40 мин. Морковь, репу, репчатый лук, петрушку нарезают дольками или кубиками, пассеруют. Картофель, нарезанный дольками или кубиками, обжаривают. В тушеное до полуготовности мясо вводят разведенную красную пассеровку, кладут пассерованные морковь, петрушку, репу, лук, обжаренный картофель, перец горошком, лавровый лист и тушат до готовности. В готовое рагу можно положить ва­реный зеленый горошек. Помимо указанных овощей, в рагу можно добавить кабачки, бакла­жаны, помидоры, цветную капусту, стручки фасоли, сладкий перец.

При отпуске рагу кладут в баранчик или тарелку, сверху посыпают измельченной зеле­нью петрушки или укропа. При массовом приготовлении обжаренное мясо заливают бульо­ном, добавляют томатное пюре, тушат 30-40 мин. Затем вводят разведенную красную пассе­ровку, пассерованные морковь, лук, петрушку, перец, лавровый лист и тушат до готовности. Гарнир готовят отдельно.

При отпуске в баранчик или тарелку кладут гарнир, рядом - рагу вместе с соусом, посы­пают измельченной зеленью.

**Плов.** Мясо, нарезанное кубиками по 20-30 г, посыпают солью, перцем, кладут на разо­гретый с жиром противень и быстро обжаривают. Перекладывают в глубокую посуду, зали­вают горячим бульоном или водой (жидкости заливают столько, сколько нужно для приго­товления рассыпчатой каши), добавляют томатное пюре, пассерованные морковь и лук, на­резанные соломкой, предварительно замоченную рисовую крупу, перец горошком, лавровый лист и тушат до полуготовности. После этого доводят до готовности в жарочном шкафу. Плов можно приготовить без томата, положив в него сухие кислые ягоды (черную смороди­ну, барбарис). Готовый плов разрыхляют поварской вилкой.

При отпуске кладут в баранчик или на порционную сковороду, посыпают измельченной зеленью петрушки или укропа.

**Вопросы** : 1. Подготовка красной пассировки для блюда :Азу ?

2.Из какого мяса можно приготовить плов ?

**Предмет : Технология приготовления блюд**

**Дата :20.11.2020г**

**Тема : Блюда из мяса и домашней птицы.**

**Урок: Запеченные мясные блюда**

Запекают блюда при температуре 250-300 °С до образования поджа­ристой корочки . Блюда, запе­ченные на порционных сковородах, подают в той же посуде, в которой запекали. При отпус­ке поливают растопленным сливочным маслом.

**Голубцы с мясом и рисом.** Сырое мясо пропускают через мясорубку, смешивают с от­варным рисом, пассерованным луком, добавляют соль, молотый перец, рубленую зелень петрушки и перемешивают.

На подготовленные листья капусты кладут фарш, завертывают его, придают изделиям цилиндрическую форму; голубцы укладывают на смазанный жиром противень, сбрызгивают жиром, обжаривают в жарочном шкафу, затем заливают соусами сметанным с томатом, сме­танным или томатным и запекают в жарочном шкафу.

При отпуске в баранчик или тарелку кладут голубцы по 2 шт. на порцию, поливают со­усом, в котором готовили, посыпают измельченной зеленью.

**Говядина в луковом соусе запеченная.** Мясо варят или тушат крупными кусками, за­тем нарезают на порционные куски. Вареный картофель нарезают кружочками или ломтика­ми. Из картофеля можно приготовить картофельное пюре и ввести в него сырые яйца.

На порционную сковороду, смазанную жиром, наливают немного лукового соуса, укла­дывают 1-2 куска говядины, заливают соусом. Вокруг мяса помещают картофель или из кондитерского мешка выпускают картофельное пюре, посыпают тертым сыром или сухаря­ми, сбрызгивают маслом и запекают.

Отпускают в порционной сковороде, посыпают измельченной зеленью петрушки или укропа.

Вопросы :1. Как подготовить капустные листья для голубцов ?

2.Как приготовить соус луковый для запекания говядины ?

**Предмет «Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания»**

**Дата : 20.11.2020г**

**Тема : Решение калькуляционных карточек.**

**Урок: Составление калькуляционных карточек на соусы.**

**Соус голландский**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Масса кг. | |
| Брутто | Нетто |
| Яйца (желтки ) | 12шт | 192 |
| Масло сливочное | 600 | 600 |
| Вода | 100 | 100 |
| **Масса соуса яично-маслянного** | - | 800 |
| Мука пшеничная | 15 | 15 |
| Бульон или отвар | 200 | 200 |
| Масло сливочное | 15 | 15 |
| **Масса белого соуса** | - | 200 |
| Лимон | 160 | 67 |
| **Выход :** | - | 1000 |

**Горчица столовая**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Масса кг. | |
| Брутто | Нетто |
| Горчица сухая (порошок ) | 290 | 290 |
| Уксус 9%-ный | 200 | 200 |
| Вода | 490 | 490 |
| Масло растительное | 25 | 25 |
| Соль | 35 | 35 |
| Сахар | 45 | 45 |
| Корица | - | - |
| Гвоздика | - | - |

**Выход - 1000**

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

**Предмет: «Технология приготовления блюд»**

Дата:27.11.2029г.

Тема : Приготовления блюд из мяса и домашней птицы.

Урок : Блюда из рубленого мяса

Изделия из рубленого мяса приготавливают в жареном виде. Их жарят непосредственно перед подачей Изделия из рубленого мяса обжаривают с двух сторон до образования поджаристой корочки, затем до­водят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске их поливают мясным соком или растопленным маслом.

**Шницель натуральный рубленый.** Рубленую массу приготавливают из говядины, ба­ранины или свинины. В массу из свинины сало не добавляют, рубленую массу порционируют. Придают изделиям овально- продолговатую форму толщиной 1см, смачивают в льезоне , панируют в молотых сухарях. Подготовленный полуфабри­кат кладут на разогретую с жиром сковороду, обжаривают до образования поджаристой ко­рочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске на порционное блюдо укладывают гарнир - картофель жареный или отвар­ной, рассыпчатые каши, сложный гарнир из 3-4 видов овощей, рядом - шницель, поливают его растопленным маслом.

**Люля-кебаб.** Мякоть лопатки задних ног бараньей туши нарезают на кусочки. Соединяют с сырым репчатым луком, бараним салом( курдючным ), припускают через мясорубку2-3 раза, кладут соль, молотый перец .хорошо перемешивают. Можно добавить лимонную кислоту. Ставят в холодильник на 2-3 час для маринования. После чего порционируют . придают форму маленьких колбасок. Подготовленный полуфабрикат нанизывают на шпажку и жарят над раска­ленными углями. При отпуске на порционное блюдо кладут тонкую лепешку из пшеничного хлеба (лаваш), на неё - снятый со шпажки люля-кебаб (2-3 шт. на порцию) и закрывают дру­гим концом лепешки. Рядом или вокруг укладывают гарнир: зеленый или репчатый лук, по­мидоры, дольку лимона, зелень. Отдельно в соуснике подают соус «Южный» или на розетке сухой барбарис. Люля-кебаб можно отпускать без лаваша.

Для лаваша из муки, воды и соли замешивают крутое тесто, раскатывают лаваш толщи­ной 1 мм, выпекают на противне без жира.

Вопросы :1. Приготовление мясной рубленной массы?

**Предмет: «Технология приготовления блюд»**

Дата:27.11.2020г

Тема : Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

Урок : Блюда из котлетной массы

**Зразы рубленые.** Котлетную массу приготавливают с меньшим количеством хлеба, порционируют придавая форму кружочка толщиной 1 см.. на середину кладут фарш, края соеденяют, панируют в красной панировке и формуют изделия в виде кирпичика с овальными краями. Подготовленные зразы кладут на разогретый с жиром противень, об­жаривают до образования поджаристой корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу. Для фарша берут пассерованный репчатый лук, соеденяют с варенными рубленными яйцами, зеленью петрушки, кладут соль, молотый перец . перемешивают.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир - гречневую или рисовую кашу, картофельное пюре, рядом - зразы (1-2 шт. на порцию), поливают маслом или подли­вают соус красный или луковый.

**Биточки, запеченные под сметанным соусом с рисом (по-казацки).** Котлетную массу развешивают на порции по 57гр. панируют и придают приплюснуто-круглую форму(толщиной 2-2,5см,диаметром 6см). Рассыпчатую ри­совую кашу заправляют пассерованным томатом и укладывают на порционную сковороду, смазанную жиром, на кашу кладут два жареных до полуготовности биточка, заливают соусом сметанным или сметанным с томатом, посыпают тертым сыром и запекают. Отпускают в той же порционной сковороде, в которой за­пекали, при отпуске посыпают измельченной зеленью петрушки.

Вопросы 1. При приготовлении фарша для блюда Зразы рубленые чем можно заменить яйцо отварное ?

**Предмет «Технология приготовления блюд»**

Дата:27.11.2029г.

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

**Урок:** Блюда из субпродуктов

Подготовленные субпродукты немедленно подвергают тепловой обработке. Их чаще всего варят, а затем жарят или тушат. Некоторые субпродукты сразу используют для жарки.

**Почки по-русски.** Почки говяжьи освобождают от жира , вымачивают в холодной воде, заливают холодной водой, доводят до кипения, отвар сливают, почки промывают, вновь заливают холодной водой и варят 1 -1,5 ч при слабом кипении. Готовые почки промывают и хранят без бульона, накрыв влажной салфеткой.

Бараньи, телячьи или свиные почки освобождают от жира , промывают и вымачивают, нарезают ломтиками и обжпривают. А говяжьи - предварительно сваренные наре­зают ломтиками и обжаривают. Соленые огурцы очищают, нарезают ромбиками или ломти­ками и припускают. Картофель - дольками или кубиками, обжаривают. Пассированные ово­щи соединяют с огурцами, добавляют пассированный томат и тушат 10-15 мин. Затем вводят разведенную мучную пассировку, кладут обжаренные почки, картофель, перец горошком, лавровый лист и тушат 20-25 мин.

Почки по-русски можно приготовить в красном соусе. В этом случае обжаренные почки, картофель, пассерованные овощи, припущенные огурцы складывают в глубокую посуду, за­ливают красным соусом и тушат. При тушении добавляют лавровый лист, перец горошком.

При отпуске кладут в баранчик или порционную сковороду, посыпают мелкорубленым чесноком и зеленью. Если приготавливают блюдо в большом количестве, то картофель при тушении не кладут, а используют его в качестве гарнира при отпуске.

**Почки жареные в соусе.** Свиные, бараньи и телячьи почки сырые, а говяжьи - предва­рительно отваренные нарезают ломтиками или кружочками, посыпают солью и перцем, кла­дут на разогретую с жиром сковороду и жарят 5-6 мин, заливают соусом красным, луковым, томатным или сметанным и доводят до кипения.

При отпуске в баранчик или порционную сковороду кладут картофель жареный или рас­сыпчатую кашу, рядом - почки и посыпают измельченной зеленью.

**Мозги отварные**. Мозги замачивают в холодной воде на 1-2 час для удаления крови из кровеносных сосудов и набухания пленки. Не вынимая из воды осторожно удаляют пленку. Обработанные мозги укладывают в посуду в один ряд, чтобы они не деформировались, заливают холодной водой так, чтобы закрыть только поверхность продук­та, добавляют морковь, петрушку, лук, перец горошком, лавровый лист, соль и вливают ук­сус. Воду подкисляют для того, чтобы улучшить вкус и цвет мозгов, так как белки лучше свертываются и мозги приобретают более плотную консистенцию. Доводят до кипения, по­суду закрывают крышкой и варят 25-30 мин при слабом нагреве без кипения. Хранят их в том же отваре. Вареные мозги порционируют.

При отпуске на тарелку или порционное блюдо кладут отварной или припущенный рис, картофельное пюре или зеленый горошек, рядом - мозги, сверху укладывают вареные шам­пиньоны или белые грибы, нарезанные ломтиками, и поливают соусом паровым или белым, можно отпускать без грибов.

**Печень, тушенная в соусе.** Печень нарезают на поционные куски, посыпают солью, перцем, панируют в муке , укладывают на разогретый с жиром противень, обжаривают с обеих сторон до полуготовности (5-10 мин ), затем заливают соусом сметанным или сметан­ным с луком и тушат 15-20 мин.

При отпуске в баранчик или тарелку кладут отварной или жареный картофель, карто­фельное пюре или рассыпчатую кашу, рядом - печень, поливают её соусом.

**Требования к качеству мясным блюд. Сроки хранения**

*Отварные мясные блюда* должны быть нарезаны поперек волокон на тонкие куски, по­верхность не заветрена. Цвет мяса от светло-серого до темного, консистенция мягкая, соч­ная, вкус в меру соленый.

*Жареные натуральные мясные блюда* крупными кусками из говядины и баранины могут быть слабо, средне и хорошо прожарены, а из свинины и телятины - полностью прожарены. Мясо нарезано поперек волокон на тонкие кусочки, края их должны иметь поджаристую ко­рочку. Цвет на разрезе у слабопрожаренного мяса от красного до розового, у среднепрожаренного - от розового до серого, у полностью прожаренного - от серого до коричневого. Консистенция мягкая, у слабо- и среднепрожаренного мяса - более сочная. Вкус в меру со­леный, запах жареного мяса.

Порционные натуральные куски имеют на поверхности поджаристую корочку. Косточка у котлет хорошо зачищена и ровно обрублена. Консистенция мягкая, у бифштексов, филе и лангетов нежная, сочная, у остальных изделий может быть менее сочной.

Мясные блюда, жаренные мелкими кусками, должны иметь форму нарезки, соответст­вующую блюду; консистенция мягкая, сочная, без грубых пленок и сухожилий. Вкус и запах, свойственные данному виду жареного мяса.

*Панированные жареные блюда* имеют овально-плоскую форму, на поверхности корочка от светло-желтого до светло-коричневого цвета, изделие равномерно покрыто панировкой. Вкус в меру соленый, консистенция мягкая, сочная, с хрустящей корочкой.

*Тушеное мясо* имеет цвет темно-красный, консистенцию мягкую, вкус и запах овощей и специй. Крупные куски нарезаны поперек волокон на тонкие кусочки, порционные и мелкие кусочки должны сохранять форму нарезки. Овощи, тушенные вместе с мясом, должны со­хранять форму, мягкие, цвет от темно-красного до коричневого.

*Запеченные мясные блюда под соусом* имеют румяную корочку, консистенция мяса мяг­кая, не допускается высыхание соуса. Цвет светло-коричневый.

*Блюда из рубленой массы* имеют румяную корочку, поверхность и края ровные, без тре­щин. Вкус в меру соленый, запах специй. Цвет на разрезе светло- или темно-серый. Конси­стенция сочная, однородная, без грубой соединительной ткани и сухожилий.

*Блюда из котлетной массы* должны сохранять форму и быть запанированы тонким сло­ем. Поверхность без трещин и разрывов, ровная, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, без привкуса хлеба, запах мяса. Консистенция сочная, пышная, на разрезе однород­ная без отдельных кусочков мяса, хлеба и сухожилий, не допускается розово-красный отте­нок.

Отварные мясные продукты хранят с небольшим количеством бульона в посуде с закры­той крышкой при температуре 50-60 °С не более 3 ч. Для более длительного хранения мясо охлаждают и хранят в холодильнике не более 48 ч.

Мясные блюда, жаренные крупными кусками, хранят около 3 ч в горячем состоянии, для более длительного хранения их охлаждают и хранят в холодильнике до 48 ч. Натуральные порционные и мелкие куски мяса подвергают тепловой обработке перед отпуском. Паниро­ванные порционные блюда хранят не более 30 мин. Блюда из натуральной рубленой и кот­летной массы лучше жарить перед отпуском, допускается хранить их не более 30 мин. Туше­ные и запеченные блюда хранят не более 2 ч.

**Предмет: «Калькуляция и учет на предриятиях общественного питания»**

Дата: 27.11.2020 г

Тема: Решение калькуляционных карточек

Урок: Составление калькуляционных карточек на мучные. кулинарные и кондитерские изделия.

Вареники с картофелем и грибами.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | |
| Брутто | Нетто |
| *Мука пшеничная* | 50 | 50 |
| *вода* | 20 | 20 |
| *яйца* | 1/10 шт | 4 |
| *Фарш:* |  | |
| *Картофель* | 110 | 80 |
| *Лук репчатый* | 24 | 10 |
| *Масло растительное* | 5 | 5 |
| *Грибы сухие* | 10 | 20 |
| *перец* | 0,01 | 0,01 |
| ***Масса полуфабриката*** | - | 180 |
| *Лук репчатый* | 12 | 10 |
| *Масло растительное* | 10 | 10 |
| ***Выход*** | - | 205 |

Чебуреки

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | |
| Брутто | Нетто |
| *Мука пшеничная* | 4500 | 4500 |
| *молоко* | 1750 | 1750 |
| *Соль* | 50 | 50 |
| ***Масса теста*** | - | 6000 |
| *Баранина* | 5035 | 3600 |
| *Вода* | 750 | 750 |
| *Соль* | 75 | 75 |
| *лук репчатый* | 893 | 750 |
| *Перец черный молотый* | 10 | 10 |
| ***Масса фарша*** | - | 5000 |
| ***Масса полуфабриката*** | - | 11000 |
| *Масло растительное* | 850 | 850 |
| ***Выход*** | - | 100 шт. по 110 гр |

Крендель сдобный «Юбилейный»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | |
| Брутто | Нетто |
| Мука | 3949 | 3949 |
| Мука на подпыл | 210 | 210 |
| Сахар | 670 | 670 |
| Маргарин | 925 | 925 |
| Яйца | 13 | 522 |
| Дрожжи | 158 | 158 |
| Соль | 30 | 30 |
| Молоко | 1340 | 1340 |
| Масло растительное для смазки листов | 20 | 20 |
| Меланж для смазки изделий | 315 | 315 |
| Пудра для отделки | 40 | 40 |
| **Выход** |  | 10 шт по 650 г. |

**Предмет: «Технология приготовления блюд»**

**Дата:04.12.2020г**

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

**Урок :Блюда из мяса и диких животных**

**Оленина жареная**. Спинную часть или окорок шпигуют свиным шпигом, посыпают солью, перцем и жарят в жарочном шкафу, поливая « сочком».Нарезают на порции и подают с жаренным картофелем , маринованными сливами, маринованной красно-качанной капустой. Отдельно подают соус перечный с уксусом, кисло-сладкиий с орехами, варенье брусничное или черно-смородиновое. **Соус красный кисло-сладкий с орехами**: Чернослив и изюм перебирают и моют. Чернослив варят в небольшом количестве воды и освобождают от косточек.Орехи грецкие очищают от скорлупы и оболочки нарезают на кусочки, соединяют с изюмом и черносливом, кладут в отвар из чернослива, добавляют перец душистый горошком и тушат под крышкой 7-10 мин. Соеденяют с соусом красным основным. Доводят до кипения, вводят подготовленное вино красное сухое или уксус .

**Заяц, жаренный в сметане**: Обработанного зайца нарубают на порционные куски, маринуют, а затем обжаривают. Поливают сметаной и ставят в жарочный шкаф для дожаривания, периодически поливая сметаной. Сметану процеживают и используют как соус. Отпускают с жареным картофелем или тушеной свеклой, поливают соусом.

**Медвежатина тушеная :**Подготовленные крупные куски мяса пересыпают мятой , толченным можжевельником(ягодами ), тмином и выдерживают на холоде около суток. Пряности смывают, натирают солью ,перцем о обжаривают на сковороде. Складывают в сотейник Кладут морковь, репчатый лук, репу, петрушку, заливают хлебным квасом и тушат до готовности..Бульон сливают , добавляют пассерованную муку, бруснику, сахар , соль, варят, процеживают. Полученным соусом заливают мясо с овощами и доводят до кипения. При подачи на тарелку или блюдо кладут мясо с овощами, сбоку укладывают картофель жарененый или отарную лапшу или фасоль, а мясо поливают соусом

**Вопросы:**1. Как подготовить вино для соуса ?

2. Как приготовить соус перечный ?

**Предмет «Технология приготовления блюд.**

**Дата: 04.12.2020г**

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

**Урок: Блюда из птицы и дичи**

**Гусь, утка, индейка жареные.** Заправленные тушки гуся, утки или индейки натирают солью, укладывают спинкой вниз на противень, поверхность индеек поливают растопленным маслом, а гусей и уток смачивают горячей водой и жарят в жарочном шкафу. Через каждые 10-15 мин птицу поливают выделившимся жиром и соком. Когда на поверхности грудки об­разуется румяная корочка, тушку переворачивают спинкой вверх и жарят до готовности, к концу жарки температуру в жарочном шкафу понижают. Старых гусей перед жаркой отвари­вают до полуготовности.

Готовую птицу разрубают на порции, складывают в посуду и хранят в холодильнике. Перед подачей нарубленную птицу кладут на противень или в сотейник, наливают немного мясного сока и прогревают в жарочном шкафу 5-7 мин при температуре 160-180 °С.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут жареный картофель, рядом - ку­сочки гуся, утки или индейки, поливают мясным соком. Гуся или утку рекомендуется отпус­кать с тушеной капустой или печеными яблоками.

*Приготовление печеных яблок.* Антоновские яблоки промывают, очищают от кожицы и семян, нарезают дольками, укладывают на противень, смазанный маслом, посыпают сахаром и запекают в жарочном шкафу.

**Дичь жареная.** Заправленные тушки дичи (рябчики, куропатки, тетерева, глухари) нати­рают солью и жарят так же, как кур. Готовую дичь разрубают на порции в зависимости от величины тушки: тетеревов и фазанов - на 4-5 частей, глухарей - на 6-8, рябчиков и куропа­ток - вдоль пополам, а мелкую дичь используют целиком.

Мелкую дичь (вальдшнепов, дупелей, бекасов, перепелок) перед жаркой обертывают тонким слоем шпика и перевязывают шпагатом. Жарят их не на сковородах, а в сотейниках, для того чтобы масло не перегревалось. После образования поджаристой корочки сотейник закрывают крышкой и доводят дичь до готовности.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут картофель фри или жареный, ря­дом - порционный кусок дичи или целую тушку, поливают сливочным маслом или подли­вают мясной сок. Отдельно можно подать салат из красной или белокочанной капусты, ма­ринованные фрукты или ягоды.

**Дичь жареная в сметанном соусе.** Дичь жарят и разрубают на порционные куски, кла­дут в посуду, в которой она жарилась, заливают сметанным соусом, закрывают крышкой и прогревают 5-7 мин.

При отпуске на порционное блюдо кладут дичь, поливают сметанным соусом, гарнир - жареный картофель или картофель фри подают отдельно, посыпают измельченной зеленью петрушки.

**Цыплята табака.** У обработанного цыпленка разрубают грудку вдоль, распластывают, придавая плоскую форму; если используют половинку, то разрубают вдоль пополам. Затем посыпают солью, смазывают сметаной, можно предварительно натереть чесноком. Подго­товленного цыпленка кладут на сковороду, разогретую с маслом, и жарят с двух сторон под прессом.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут цыпленка, вокруг укладывают гарнир: помидоры, зеленый лук, разрезанный на части длиной 3-4 см, или репчатый, наре­занный кольцами, дольку лимона. Украшают листиками салата или зеленью петрушки, от­дельно подают соус ткемали или толченый чеснок, разведенный бульоном или винным уксу­сом.

**Вопросы:**1.Как приготовить соус ткемали ?

**Предмет: Технология приготовления блюд**

**Дата: 04.12.2020г**

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

**Урок: Блюда из птицы и дичи**

**Котлеты натуральные из филе кур или дичи.** Подготовленный полуфабрикат курино­го филе с косточкой кладут на разогретую с маслом сковороду или в сотейник и жарят с двух сторон.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут крутон из пшеничного хлеба или слоеного теста, рядом букетами укладывают сложный гарнир, состоящий из 3-4 видов ово­щей: картофель жареный или фри, зеленый горошек, цветную капусту, морковь, стручки фа­соли. На крутон укладывают котлету, поливают её сливочным маслом, на косточку надевают папильотку, гарнир можно положить в корзиночки (тарталетки).

**Котлеты из филе птицы или дичи панированные жареные.** Подготовленный полу­фабрикат кладут на разогретую с маслом сковороду, обжаривают до образования золотистой корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку укладывают сложный гарнир из 3-4 ви­дов овощей, рядом кладут крутон из пшеничного хлеба, на него - котлету, поливают сливоч­ным маслом, на косточку надевают папильотку. Гарнир можно положить в корзиночки (тар­талетки).

**Вопрос:** Приготовление крутона ?

**Предмет «Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания»**

**Дата: 04.12.2020г**

**Тема: Составление технологических карт.**

**Урок: Рассчитать набор продуктов**

**Технологическая карта № 237.Суп молочный с тыквой и крупой.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Масса кг. | |
| Брутто на 2 порции | На 25 порций |
| Молоко | 800 |  |
| Вода | - |  |
| **Тыква** | 345 |  |
| Крупа манная | 20 |  |
| или пшено | 30 |  |
| Масло сливочное | 10 |  |
| Сахар | 10 |  |

**Выход 1000**

**Технологическая карта № 313 Каша из тыквы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Масса кг. | |
|  | Брутто на 1 порцию | На 30 порций |
| Тыква | 279 |  |
| Маргарин столовый | 5 |  |
| Крупа манная | 25 |  |
| Сахар | 10 |  |
| **Масса готовой каши** | **200** |  |
| Масло сливочное или |  |  |
| Маргарин столовый | 15 |  |
| **ВЫХОД** | **215** |  |

**Технологическая карта № 355. Морковная запеканка с творогом или без творога.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Масса кг. | |
| Брутто на 1 порцию | На 15 порций |
| Морковь | 150 |  |
| Масло сливочное или маргарин столовый | 10 |  |
| Молоко | - |  |
| Бульон | - | - |
| Вода | - | - |
| **Масса припущенной моркови** | **110** |  |
| Крупа манная | 10 |  |
| Яйца | 1/ 2 шт |  |
| Творог | 76 |  |
| Сахар | 10 |  |
| Сухари | 5 |  |
| Сметана | 5 |  |
| **Масса полуфабриката** | **235** |  |
| **Масса готовой запеканки** | **200** |  |
| масло сливочное | 15 |  |
| или сметана | 40 |  |
| или соус №№ 794,798 | - |  |
| **Выход :** с соусом | **275** |  |
| со сметаной | **240** |  |
| с маслом | **215** |  |

**Технологическая карта № 389.** **Клецки манные с сыром или со сметаной.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Масса кг. | |
|  | Брутто на 1 порцию | На 30 порций |
| Крупа манная | 75 |  |
| Молоко | 100 |  |
| Вода | 50 |  |
| Яйца | ½ шт. |  |
| Маргарин столовый | 5 |  |
| **Масса вареных клецек** | **250** |  |
| Масло сливочное | 15 |  |
| Сыр | 15 |  |
| Сметана | - | - |
| **Выход :** с маслом и сыром | **279** |  |
| со сметаной | - | - |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Масса кг. | |
| Брутто на 1 порцию | На 25 порций |
| Осетр | 344 |  |
| или севрюга | 319 |  |
| или белуга | 337 |  |
| Маргарин столовый | 5 |  |
| **Масса рыбы жареной** | **125** |  |
| Гарнир: помидоры свежие | 100 |  |
| Лук репчатый | 30 |  |
| Лук зеленый | 38 |  |
| Лимон | 22 |  |
| Масло сливочное или маргарин столовый | 5 |  |
| **Выход:** | **290** |  |

**Технологическая карта № 498. Рыба, жаренная на вертеле.**

**Технологическая карта № 588 Мясо духовое**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Масса кг. | |
| Брутто на 2 порции | На 25 порций |
| Говядина (верхний, внутренний ,боковой и наружный куски тазобедренной части) | 227 |  |
| Или баранина ,козлятина (лопаточная часть) | 222 |  |
| Или свинина (лопаточная и шейная части) | 173 |  |
| Жир животный топленный пищевой | 15 |  |
| Картофель | 133 |  |
| Репа | 33 |  |
| Морковь | 44 |  |
| Петрушка (корень) | 20 |  |
| Лук репчатый | 42 |  |
| Томатное пюре | 20 |  |
| Мука пшеничная | 3 |  |
| **Масса тушеного мяса говядина** | **100** |  |
| Баранина | **100** |  |
| Свинина | **100** |  |
| **Масса соуса и овощей** | **250** |  |
| **Выход :** говядина | **350** |  |
| баранина | **350** |  |
| свинина | **350** |  |

**Технологическая карта № 590**  **Жаркое по- домашнему.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Масса кг. | |
| Брутто на 2 порции | На 25 порций |
| Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части) | 216 |  |
| или свинина (лопаточная и шейная части) | 173 |  |
| Картофель | 253 |  |
| Лук репчатый | 30 |  |
| Жир животный топленый пищевой | 12 |  |
| Томатное пюре | 15 |  |
| Масса тушеного мяса | 100 |  |
| Масса готовых овощей | 250 |  |
| **Выход** | **350** |  |

**Технологическая карта Задача № 601**  **Плов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Масса кг. | |
| Брутто на 2 порции | На 25 порций |
| Баранина, козлятина (лопаточная часть, грудинка) | 200 |  |
| Говядина (боковой и наружний куски тазобедренной части) | 216 |  |
| Свинина (лопаточная часть, грудинка) | 173 |  |
| Крупа рисовая | 65 |  |
| Маргарин | 20 |  |
| Лук репчатый | 24 |  |
| Морковь | 19 |  |
| Томатное пюре | 15 |  |
| Масса тушеного мяса | 100 |  |
| Масса гарнира | 200 |  |
| **Выход** | **300** |  |

**Технологическая карта № 870 Кисель из земляники, малины, ежевики.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Масса кг. | |
| Брутто на 2 порции | На 25 порций |
| Земляника (садовая) | 141 |  |
| или земляника ( лесная) | 128 |  |
| Вода | 870 |  |
| или малина или ежевика | 188 |  |
| Вода | 830 |  |
| Сахар | 120 |  |
| Крахмал картофельный | 45 |  |
| Кислота лимонная | 2 |  |
| **Выход** | **1000** |  |

**Технологическая карта № 246**  **Суп-пюре из бобовых.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Масса кг. | |
| Брутто на 2 порции | На 25 порций |
| Морковь | 25 |  |
| Петрушка (корень) | 13 |  |
| Лук репчатый | 48 |  |
| Горох шелушенный (лущеный) или фасоль | 141 |  |
| Мука пшеничная | 20 |  |
| Масло сливочное | 20 |  |
| или шпик | - | - |
| Бульон или вода | 850 |  |
| **Выход** | **1000** |  |

**Технологическая карта № 951. Кофе на молоке.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Масса кг. | |
| Брутто на 2 порции | На 25 порций |
| Кофе натуральный | 40 |  |
| или кофе натуральный с цикорием | 40 |  |
| Молоко | 375 |  |
| Вода | 715 |  |
| Сахар | 125 |  |

**Выход 1000**

**Технологическая карта № 464**  **Сырники из творога и картофеля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Масса кг. | |
| Брутто на 2 порции | На 25 порций |
| Творог | 121 |  |
| Картофель | 113 |  |
| Масса вареного протертого картофеля | **79** |  |
| Яйца | 1/5 шт. |  |
| Мука пшеничная | 25 |  |
| Масса полуфабриката | **227** |  |
| Кулинарный жир | 5 |  |
| Масса готовых сырников | **200** |  |
| Соус сметанный №798  или сметана | 75  30 |  |
| ВЫХОД: с соусом  со сметаной | **275**  230 |  |