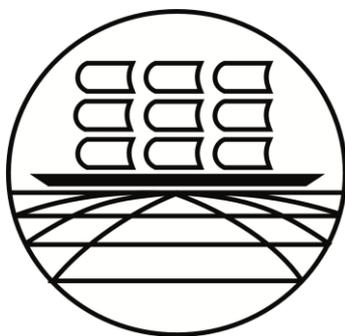


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
структурное подразделение
Мурманский морской рыбопромышленный колледж имени И.И.Месяцева

УТВЕРЖДАЮ
Начальник ММРК им. И.И. Месяцева
ФГБОУ ВО «МГТУ»
И.В. Артеменко
(подпись)
«31» августа 2019 г.



**Методические указания по лабораторным работам обучающихся
по ПМ. 01 Организация процесса приготовления и
приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программам базовой подготовки
форма обучения: очная

Мурманск
2018

Рассмотрено и одобрено на заседании

Методической комиссии преподавателей профессионального цикла специальностей отделения промышленного рыболовства

Председатель МК _____ В.А. Обносков

Протокол № _____ от « _____ » _____ 2018 г.

Разработано

на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 г. и рабочей программы по ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Автор (составитель):

Кулик О. М., преподаватель первой категории отделения промышленного рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

Рецензент

Минеева Е. Н., преподаватель отделения промышленного рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

Содержание

Введение	7
Перечень лабораторных работ.....	9
Порядок выполнения лабораторных работ	12

1. Введение

1.1 Методические указания по лабораторным работам обучающихся по ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции разработаны в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384, рабочей программой ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1.2 Цели и задачи лабораторной работы – углубление теоретических знаний и их применение в ходе приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

1.3. Требования к результатам освоения:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **иметь практический опыт:**

ПО1 организации технологического процесса подготовки овощей, плодов, грибов для сложных блюд;

ПО2 разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

ПО3 расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

ПО4 организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

ПО5 подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

ПО6 контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

уметь:

У1 принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов для сложных блюд;

У2 органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

У3 принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

У4 проводить расчеты по формулам;

У5 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

У6 выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

У7 обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.

знать:

31 общие требования к обработке овощей;

32 ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов для приготовления сложных блюд;

33 ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

34 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

35 виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

36 основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

37 требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

38 требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросычей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

39 способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

310 основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

311 методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

312 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

313 технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

314 варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

315 способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

316 актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

317 правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

318 требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

1.4. Компетенции, формируемые ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с ФГОС СПО

Таблица 1

Код компетенции	Содержание компетенции	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	У1-У7. З1-З18. ПО1-ПО6.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	У1-У7. З1-З18. ПО1-ПО6.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У1-У7. З1-З18. ПО1-ПО6.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	У1-У7. З1-З18. ПО1-ПО6.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	У1-У7. З1-З18. ПО1-ПО6.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У1-У7. З1-З18. ПО1-ПО6.
ОК 7.	Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У1-У7. З1-З18. ПО1-ПО6.

ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1-У7. 31-318. ПО1-ПО6.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1-У7. 31-318. ПО1-ПО6.
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	У2-У7. 33, 34, 36-318. ПО2-ПО6.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	У2-У7. 33-35, 39-315. ПО2-ПО6.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	У2-У7. 33, 34, 37, 39-315. ПО2-ПО6.
ДПК 1.1	Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	У1, У4, У5. 31, 32, 34. ПО1.

2. Перечень лабораторных работ

Таблица 2

№ раздела	Наименование лабораторной работы	Цель работы	Формы текущего контроля
Раздел 1 Технологический процесс механической обработки овощей, плодов, грибов и приготовление полуфабрикатов из них.			
Тема 1.4 Технологический процесс обработки корнеплодов, приготовление полуфабрикатов, рациональное использование сырья.	Лабораторная работа №1: Оценка качества овощей. Обработка картофеля и корнеплодов.	Произвести технологические процессы кулинарной обработки картофеля и корнеплодов и приготовления полуфабрикатов.	Защита лабораторной работы
Тема 1.5 Технологический процесс механической обработки капустных,	Лабораторная работа №2: Оценка качества овощей. Обработка луковых, капустных, томатных и тыквенных овощей.	Произвести технологические процессы кулинарной обработки луковых, капустных,	Защита лабораторной работы

луковых, томатных, тыквенных овощей.		томатных и тыквенных овощей и приготовления полуфабрикатов.	
Раздел 2 Технологический процесс механической обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из них			
Тема 2.2. Технологический процесс механической обработки рыбы с костным скелетом. Способы разделки. Выбор различных способов и приёмы подготовки для сложных рыбных блюд.	Лабораторная работа №3: Обработка рыбы с костным скелетом и нерыбного водного сырья.	Произвести технологические процессы кулинарной обработки рыбы и нерыбных продуктов моря.	Защита лабораторной работы
Тема 2.3. Технологический процесс разделки рыбы для фарширования. Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для сложных блюд.	Лабораторная работа №4: Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из рыбы.	Овладеть навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из рыбы.	Защита лабораторной работы
Тема 2.6. Технологический процесс приготовления рубленой массы из рыбы (натуральной рубленой, котлетной), для фарширования. Состав массы, нормы вложения продуктов. Варианты подбора пряностей и приправ.	Лабораторная работа №5: Приготовление полуфабрикатов из рубленой рыбной массы.	Овладеть навыками приготовления котлетной и кнельной масс из рыбы и рубленых полуфабрикатов.	Защита лабораторной работы
Раздел 3			

Технологический процесс механической обработки мяса, субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них			
Тема 3.12 Ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Расчет массы мяса для приготовления полуфабрикатов.	Лабораторная работа №6: Оценка качества поступивших мяса и субпродуктов. Механическая кулинарная обработка субпродуктов. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины.	Произвести технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.	Защита лабораторной работы
Тема 3.15 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба, с хлебом и другими наполнителями. Ассортимент.	Лабораторная работа №7: Оценка качества поступившего сырья. Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса из говядины и свинины	Овладеть навыками приготовления рубленых масс из мяса и рубленых полуфабрикатов.	Защита лабораторной работы
Раздел 4 Технологический процесс механической обработки домашней птицы, дичи и кролика.			
Тема 4.2 Технологический процесс механической обработки птицы, дичи, кролика, утиной и гусиной печени.	Лабораторная работа №8: Оценка качества поступившей птицы, утиной и гусиной печени. Обработка птицы, утиной и гусиной печени, заправка тушек птицы разными способами.	1.Овладеть навыками оценки качества поступивших птицы, утиной и гусиной печени. 2.Овладеть навыками обработки птицы, утиной и гусиной печени. 3.Овладеть навыками заправки птицы различными способами.	Защита лабораторной работы
Тема 4.8 Ассортимент полуфабрикатов из филе птицы.	Лабораторная работа №9: Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из птицы.	Произвести технологические процессы кулинарной	Защита лабораторной работы

Варианты подбора начинок, пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.		обработки птицы и приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.	
Тема 4.9 Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, дичи и кролика.	Лабораторная работа № 10: Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы из птицы.	Овладеть навыками приготовления рубленых масс из птицы и рубленых полуфабрикатов.	Защита лабораторной работы

3. Порядок выполнения лабораторных работ обучающимся

Раздел 1 Технологический процесс механической обработки овощей, плодов, грибов и приготовление полуфабрикатов из них.

Тема 1.4 Технологический процесс обработки корнеплодов, приготовление полуфабрикатов, рациональное использование сырья.

Лабораторная работа №1:

Тема работы: Оценка качества овощей. Обработка картофеля и корнеплодов.

Цель работы:

Произвести технологические процессы кулинарной обработки картофеля и корнеплодов и приготовления полуфабрикатов.

Оборудование, посуда и инвентарь:

1. Столы производственные без борта
2. Раковины
3. Весы электронные
4. Ножи поварской тройки (средний и малый)
5. Доски разделочные
6. Посуда для сырья и полуфабрикатов
7. Набор для фигурной нарезки овощей.

Задание:

- Определить качество сырья.
- Определить количество сырья массой брутто.
- Определить количество сырья массой нетто
- Определить количество отходов.
- Определить процессы, формирующие качество полуфабрикатов.
- Рассчитать процент отходов всех видов овощей и сравнить полученные данные с нормативными по таблице № 25 (страница 630) Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В. и сделать выводы о соответствии.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Получить продукты и определить массу брутто.
 2. Произвести технологическую обработку (мойку, очистку, доочистку, мойку)
 3. Определить массу нетто всех видов овощей.
 4. Определить процент отходов всех видов овощей и сравнить с нормативными.
- Процент отходов рассчитывается по формуле:

$$(\text{мб}-\text{мн}) \cdot 100 \% / \text{мб}$$

5. Произвести нарезку картофеля простыми и сложными формами нарезки:
 - кружочки
 - ломтики
 - дольки

- соломка
- брусочки
- кубики (мелкие, средние, крупные).

6. Произвести нарезку корнеплодов простыми и сложными формами нарезки.

-морковь (кружочки, соломка, брусочки, кубики, ломтики, дольки, звездочки, шестеренки, гребешок)

-свекла (соломка, кубики, ломтики)

-редис (кружочки, дольки, ломтики, звездочки).

Формы нарезки картофеля и корнеплодов представлены в Приложении А.

Форма контроля: оценка за выполнение лабораторной работы.

Вопросы для самоконтроля

1. Поясните технологический процесс обработки картофеля.
2. Укажите формы нарезки картофеля для приготовления кулинарной продукции.
3. Укажите формы нарезки корнеплодов для приготовления кулинарной продукции.
4. Поясните последовательность расчёта процента отходов при обработке овощей.
5. Укажите причины потемнения картофеля при хранении и возможные пути предотвращения потемнения.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
2. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.- М.: Академия 2016;
3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
4. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;
5. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.
6. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий.
7. Румянцев А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативные документы для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Дело и Сервис, 2003. - 1016 с.

Тема 1.5 Технологический процесс механической обработки капустных, луковых, томатных, тыквенных овощей.

Лабораторная работа №2:

Тема работы: Оценка качества овощей. Обработка луковых, капустных, томатных и тыквенных овощей.

Цель работы:

Произвести технологические процессы кулинарной обработки луковых, капустных, томатных и тыквенных овощей и приготовления полуфабрикатов.

Оборудование, посуда и инвентарь:

1. Столы производственные без борта
2. Раковины
3. Весы электронные
4. Ножи поварской тройки (средний и малый)
5. Доски разделочные
6. Посуда для сырья и полуфабрикатов

Задание:

- Определить качество сырья.
- Определить количество сырья массой брутто.
- Определить количество сырья массой нетто
- Определить количество отходов.
- Определить процессы, формирующие качество полуфабрикатов.

- Рассчитать процент отходов всех видов овощей и сравнить полученные данные с нормативными по таблице № 25 (страница 630) Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В. и сделать выводы о соответствии.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Получить продукты и определить массу брутто.
 2. Произвести технологическую обработку (мойку, очистку, доочистку, мойку)
 3. Определить массу нетто всех видов овощей.
 4. Определить процент отходов всех видов овощей и сравнить с нормативными.
- Процент отходов рассчитывается по формуле:

$$(мб-мн)*100 \%/мб$$

5. Произвести нарезку капусты шашками и соломкой.
6. Произвести нарезку лука репчатого кольцами, полукольцами, крошкой.
7. Произвести нарезку огурцов кружочками, кубиками, соломкой, ломтиками и звездочками.
8. Произвести нарезку тыквы кубиками и ломтиками.
9. произвести нарезку редиса кружочками, ломтиками, соломкой и дольками.
10. Произвести подготовку помидоров для фарширования и нарезку ломтиками и кубиками.
11. Произвести подготовку кабачков и баклажанов для фарширования и нарезку ломтиками и кубиками.

Форма контроля: оценка за выполнение лабораторной работы.

Вопросы для самоконтроля

1. Поясните технологический процесс обработки луковых, капустных, томатных и тыквенных овощей.
2. Укажите формы нарезки луковых, капустных, томатных и тыквенных овощей для приготовления кулинарной продукции.
3. Поясните организацию рабочего места повара для обработки лука и приготовления полуфабрикатов из него.
4. Поясните обработку красного и белого редиса для приготовления кулинарной продукции.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
2. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.- М.: Академия 2016;
3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
4. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;
5. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.
6. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий.
7. Румянцев А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативные документы для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Дело и Сервис, 2003. - 1016 с.

Раздел 2 Технологический процесс механической обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из них.

Тема 2.2. Технологический процесс механической обработки рыбы с костным скелетом. Способы разделки. Выбор различных способов и приёмы подготовки для сложных рыбных блюд.

Лабораторная работа №3:

Тема работы: Обработка рыбы с костным скелетом и нерыбного водного сырья.

Цель работы:

Произвести технологические процессы кулинарной обработки рыбы и нерыбных продуктов моря.

Оборудование, посуда и инвентарь:

1. Столы производственные без борта
2. Раковины

3. Весы электронные
4. Ножи поварской тройки
5. Доски разделочные
6. Посуда для сырья и полуфабрикатов
7. Скребки для очистки рыбы

Задание:

- Определить качество сырья.
- Характер кожного покрова
- Анатомическое строение и семейство
- Определить количество сырья массой брутто.
- Определить количество сырья массой нетто
- Определить количество отходов.
- Определить процессы, формирующие качество полуфабрикатов.
- Рассчитать процент отходов всех видов рыбы и нерыбного водного сырья и сравнить полученные данные с нормативными по таблице № 22 (страница 554) Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В. и сделать выводы о соответствии.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Получить продукты и определить массу брутто.
2. Произвести механическую обработку согласно технологического процесса (мойка, снятие чешуи, удаление головы, удаление плавников, потрошение, промывание).
3. Определить массу нетто всех видов рыбы.
4. Определить процент отходов всех видов рыбы и сравнить с нормативными.
5. Произвести обработку некоторых рыб с костным скелетом имеющих ряд отличий (камбалу, треску, окунь), определить процент отходов и сравнить с нормативными.
6. Произвести пластование трески и получить филе с кожей и реберными костями, определить процент отходов, с кожей без реберных костей и без кожи и реберных костей, и определить процент отходов, сравнить с нормативными.
7. Произвести механическую обработку головоногих моллюсков (кальмаров)

Форма контроля: оценка за выполнение лабораторной работы.

Вопросы для самоконтроля

1. Поясните технологический процесс обработки рыбы.
2. Укажите особенности обработки трески.
3. Укажите способы размораживания рыбы.
4. Поясните последовательность обработки кальмаров.
5. Укажите особенности обработки камбалы.
6. Поясните последовательность разделки рыбы на филе.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
2. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.- М.: Академия 2016;
3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
4. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;
5. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.
6. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий.
7. Румянцев А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативные документы для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Дело и Сервис, 2003. - 1016 с.

Тема 2.3. Технологический процесс разделки рыбы для фарширования. Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для сложных блюд.

Лабораторная работа №4:

Тема работы: Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из рыбы.

Цель работы:

Овладеть навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из рыбы.

Оборудование, посуда и инвентарь:

1. Столы производственные без борта
2. Раковины
3. Весы электронные
4. Ножи поварской тройки
5. Доски разделочные
6. Посуда для сырья и полуфабрикатов
7. Скребки для очистки рыбы

Задание:

- Определить качество сырья.
- Определить количество сырья массой брутто.
- Определить количество сырья массой нетто
- Определить количество отходов.
- Определить процессы, формирующие качество полуфабрикатов.
- Рассчитать процент отходов всех видов рыбы и нерыбного водного сырья и сравнить полученные данные с нормативными по таблице № 22 (страница 554) Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В. и сделать выводы о соответствии.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Получить продукты и определить массу брутто.
2. Произвести механическую обработку согласно технологического процесса (мойка, снятие чешуи, удаление головы, удаление плавников, потрошение, промывание).
3. Определить массу нетто рыбы.
4. Определить процент отходов рыбы и сравнить с нормативными.
5. Произвести пластование трески и получить филе с кожей и реберными костями, определить процент отходов, с кожей без реберных костей и без кожи и реберных костей, и определить процент отходов, сравнить с нормативными.
7. Произвести разделку рыбы для фарширования разными способами: «батонном», целиком, порционными кусками.
8. Произвести нарезку рыбы:
 - а) кругляшами
 - б) из филе:
 - для жарки (под углом 45° : с кожей и без кожи),
 - для варки (с кожей под прямым углом),
 - для припускания (с кожей или без под острым углом (45°) широкими тонкими пластами).
 - для жарки во фритюре: порционные куски, нарезанные из пластованной рыбы без кожи и костей. Рыбу нарезают, держа нож под углом 30° , на порционные куски в форме ромба, обсушивают, посыпают солью, панируют в муке, смачивают льезоном и панируют в сухарях.
 - для блюда «рыба жареная с зеленым маслом». Чистое филе нарезают в виде ленты шириной 4-5 см, толщиной 1 см, длиной 15-20 см, слегка отбивают, панируют в муке, льезоне и белой панировке. Полуфабрикат свертывают с двух сторон, придают ему форме восьмерки и скалывают металлической шпажкой
 - для блюда «Рыба, жаренная в тесте (орли)». Чистое филе нарезают брусочками толщиной 1 см, длиной 5—6 см. Затем рыбу маринуют 20—30 мин в растительном масле, смешанном с лимонной кислотой или соком лимона, солью, перцем и мелко нарезанной зеленью петрушки. В процессе маринования происходит набухание коллагеновых волокон, что ускоряет размягчение рыбы в процессе тепловой обработки, придает ей нежный вкус. Перед жаркой рыбу окунают в жидкое тесто (кляр).

Форма контроля: оценка за выполнение лабораторной работы.

Вопросы для самоконтроля

1. Поясните технологический процесс обработки рыбы.
2. Опишите способы нарезки рыбы для тепловой обработки.
3. Опишите фарширование рыбы «батонном».
4. Опишите фарширование рыбы порционными кусками.
5. Опишите фарширование рыбы целиком.
6. Опишите технологию приготовления фаршей, используемых для фарширования рыбы.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
2. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.- М.: Академия 2016;
3. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кашенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
4. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;
5. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.
6. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий.
7. Румянцев А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативные документы для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Дело и Сервис, 2003. - 1016 с.

Тема 2.6 Технологический процесс приготовления рубленой массы из рыбы (натуральной рубленой, котлетной), для фарширования. Состав массы, нормы вложения продуктов. Варианты подбора пряностей и приправ.

Лабораторная работа №5:

Тема работы: Приготовление полуфабрикатов из рубленой рыбной массы.

Цель работы:

Овладеть навыками приготовления котлетной и кнельной масс из рыбы и рубленых полуфабрикатов.

Оборудование, посуда и инвентарь:

1. Столы производственные без борта
2. Раковины
3. Весы электронные
4. Ножи поварской тройки
5. Доски разделочные
6. Посуда для сырья и полуфабрикатов
7. Скребки для очистки рыбы
8. Мясорубка электрическая

Задание:

- Определить качество сырья.
- Определить процессы, формирующие качество полуфабрикатов.
- Изучить технологию приготовления рубленых масс и полуфабрикатов из нее.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Получить продукты и определить их качество.
2. Произвести механическую обработку согласно технологического процесса (мойка, снятие чешуи, удаление головы, удаление плавников, потрошение, промывание).
3. Произвести разделку рыбы на чистое филе.
4. Произвести приготовление котлетной массы из рыбы. Чистое филе рыбы нарезают кусками, добавляют замоченный хлеб в воде мякиш черствого пшеничного хлеба, соль, перец молотый и хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку. После чего снова перемешивают и выбивают.
8. Произвести формование полуфабрикатов из котлетной массы:
 - Котлеты: овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом.
 - Биточки: кругло-приплюснутую формы.

- Зразы. Формуют лепешку из котлетной массы, кладут на нее фарш и придают форму кирпичика с закругленными краями; панируют в сухарях.
- Тельное из рыбы. На влажную салфетку или марлю укладывают фарш в виде круглой лепешки. На середину кладут фарш и с помощью салфетки соединяют края лепешки, придавая изделию форму полумесяца. Тельное панируют в муке, льезоне и белой панировке. Фаршем служат грибы и лук или рубленые яйца с луком.
- Рулет. Котлетную массу раскладывают на мокрую ткань или целлофан в виде прямоугольника слоем 1,5—2 см. На середину прямоугольника в продольном направлении помещают фарш и, приподнимая концы, соединяют края котлетной массой. Рулет перекалывают на смазанный маслом противень швом вниз, смачивают в льезоне, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и делают несколько проколов, чтобы образующиеся при тепловой обработке пары не разорвали оболочку.

– Тефтели (3-4 штуки на порцию). Изделия имеют форму шариков диаметром 3 см по 25-30 г; панируют в муке.

9. Произвести приготовление кнельной массы из рыбы. Чистое филе 2-3 раза пропускают через мясорубку с паштетной решеткой, добавляют замоченный хлеб в молоке мякиш черствого пшеничного хлеба и хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку. В массу вводят белок яйца, взбивают, постепенно добавляя оставшееся после замачивания молоко. Солят в конце взбивания и перемешивают.

Форма контроля: оценка за выполнение лабораторной работы.

Вопросы для самоконтроля

1. Поясните технологию приготовления котлетной массы.
2. Опишите виды рубленых полуфабрикатов из рыбы.
3. Опишите технологию приготовления фаршей для фаршированных рубленых изделий из рыбы.
4. Опишите технологию приготовления кнельной массы.
5. Опишите причину добавления соли в конце приготовления кнельной массы, а не в начале взбивания.
6. Опишите цели панирования рубленых изделий.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
2. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.- М.: Академия 2016;
3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
4. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;
5. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.
6. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий.
7. Румянцев А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативные документы для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Дело и Сервис, 2003. - 1016 с.

Раздел 3 Технологический процесс механической обработки мяса, субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них.

Тема 3.12 Ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Расчет массы мяса для приготовления полуфабрикатов.

Лабораторная работа №6:

Тема работы: Оценка качества поступивших мяса и субпродуктов. Механическая кулинарная обработка субпродуктов. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины.

Цель работы:

Произвести технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

Оборудование, посуда и инвентарь:

1. Столы производственные без борта
2. Раковины
3. Весы электронные
4. Ножи поварской тройки
5. Доски разделочные
6. Посуда для сырья и полуфабрикатов

Задание:

- Определить качество сырья.
- Определить количество сырья массой брутто.
- Определить количество сырья массой нетто.
- Определить количество отходов.
- Определить процессы, формирующие качество полуфабрикатов.
- Произвести нарезку полуфабрикатов из разного вида сырья.
- Рассчитать процент отходов всех видов рыбы и нерыбного водного сырья и сравнить полученные данные с нормативными по таблице № 9 (страница 506) Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В. и сделать выводы о соответствии.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Получить продукты и определить массу брутто.
2. Произвести механическую обработку согласно технологического процесса.
3. Определить массу нетто всех видов мяса.
4. Определить процент отходов и выхода полуфабрикатов и сравнить с нормативными.
5. Произвести нарезку и формование полуфабрикатов.

5.1 Из свинины и баранины.

Порционные.

- Котлеты натуральные из свинины. Используют корейку реберную часть. Порционные куски разрезают наискось вдоль реберной кости под углом 45° , с нижнего конца реберной косточки подрезают мякоть на расстоянии 2-3 см, зачищают ее. Котлету отбивают, придают овальную форму.
- Эскалоп. Нарезают по 1-2 куска на порцию, толщина 1-1,5 см, отбивают слегка, придают овально приплюснутую форму.
- Шницель. Нарезают из окорока. Куски толщиной 2-2,5 см, овально-продолговатой формы, отбивают, надрезают пленки и сухожилия, смачивают в льезоне и панируют в сухарях.
- Баранина, свинина духовая. Используют лопаточную, шейную часть свиной туши. У баранины – лопаточную часть нарезают по 1-2 куска на порцию, толщиной 2-2,5 см, поверхностную пленку не зачищают.

Мелкокусковые п/ф.

- Мясо для шашлыка. Кусочки массой 30-40 г, кубиками, содержание жира не более 15 % от массы полуфабриката.
- Поджарка. Кусочки 3-4 см 10-15 г прямоугольной формы.
- Гуляш. Нарезают кубиками из мякоти лопатки и шейной части свинины, масса 20-30 г, содержание жировой ткани не более 20 % от массы полуфабриката
- Плов. Нарезают из лопаточной части баранины кубиками массой 10-15 г.

5.2 Из говядины.

- Бифштекс. Из головки вырезки нарезают толщиной 2-3 см 1 кусок на порцию, слегка отбивают,
- Филе. Из средней части вырезки нарезают под прямым углом толщиной 4-5 см, 1 на порцию не отбивают,
- Лангет. Из хвостовой части вырезки нарезают под углом 45° по 2 штуки на порцию толщиной 1-1,2 см;
- Антрекот. Нарезают из толстого и тонкого краев под прямым углом по 1 кусок на порцию 1,5-2 см. Кусочки имеют овально-продолговатую форму.
- Ромштекс панированный. Нарезают из толстого тонкого краев верхнего, внутреннего кусков толщиной 0,8 -1 см, 1 кусок на порцию, смачивают в льезоне, панируют в сухарях.
- Зразы отбивные. Используют боковой и наружный куски тазобедренной части, толщиной 1-1,5 см, отбивают, на середину кладут фарш, свертывают в виде колбасок, перевязывают шпагатом

или ниткой. Для фарша: пассеруют репчатый лук, яйца варят, измельчают или используют грибы, зелень петрушки, молотые сухари и по вкусу соль, перец.

-Говядина духовая. Используют боковой, наружный, толщина 2-2,5 см. На порцию 1 или 2 куса, одинаковой по массе, могут быть неправильной прямоугольной или овальной формы.

Мелкокусковые полуфабрикаты.

-Бефстроганов. Используют вырезку, толстый, тонкий край и верхние и внутренние куски тазобедренной части. От крупного куска нарезают пласти поперек волокон, отбивают, нарезают брусочками длина 3-4 см, толщина 0,5 см, масса 5-7 г.

Поджарка. Используют толстый, тонкий, верхний, внутренний края. Брусочками 10-15 г толщиной 2 см.

Мясо для шашлыка. Используют вырезку, из нее нарезают кубиками кусочки массой 30-40 г.

Азу. Используют боковой и наружный куски тазобедренной части, брусочки длина 3-4 см, толщина 2 см 10-15г.

Гуляш. Используют мякоть лопаточной и подлопаточной части грудинки, покромки, нарезают кубиками массой 20-30 г.

6.Произведите механическую обработку печени.

Форма контроля: оценка за выполнение лабораторной работы.

Вопросы для самоконтроля

1. Поясните технологический процесс обработки мяса.
2. Укажите способы размораживания рыбы.
3. Укажите виды порционных полуфабрикатов из мяса.
4. Укажите виды мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
5. Поясните цель рыхления полуфабрикатов.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
2. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.- М.: Академия 2016;
3. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кашенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
4. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;
5. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.
6. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий.
7. Румянцев А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативные документы для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Дело и Сервис, 2003. - 1016 с.

Тема 3.15 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба, с хлебом и другими наполнителями. Ассортимент.

Лабораторная работа №7:

Тема работы: Оценка качества поступившего сырья. Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса из говядины и свинины.

Цель работы:

Овладеть навыками приготовления рубленых масс из мяса и рубленых полуфабрикатов.

Оборудование, посуда и инвентарь:

1. Столы производственные без борта
2. Раковины
3. Весы электронные
4. Ножи поварской тройки
5. Доски разделочные
6. Посуда для сырья и полуфабрикатов
7. Мясорубка электрическая

Задание:

- Определить качество сырья.

- Произвести приготовление рубленых масс из мяса.
- Произвести формование полуфабрикатов.
- Определить процессы, формирующие качество полуфабрикатов.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Получить продукты и определить их качество.
2. Произвести механическую обработку мяса согласно технологического процесса.
3. Произвести приготовление рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее.

3.1 Из говядины.

Непанированные полуфабрикаты:

- бифштекс рубленый (в рубленую массу добавляют шпик, нарезанный мелкими кубиками 5x5 мм, порционируют и придают изделиям приплюснуто-округлую форму толщиной 2 см).
- фрикадельки (в рубленое мясо добавляют мелко рубленый репчатый лук, соль, перец, сырое яйцо, выбивают, порционируют массой 7-10 г и формируют из них шарики).

Панированные полуфабрикаты:

- шницель натуральный рубленый (полуфабрикатам придают плоско-овальную форму толщиной 1 см, смачивают в льезоне, панируют в сухарях)
- котлеты (овально-приплюснутой формой с заостренным концом).
- биточки (приплюснуто-округлой формы, толщина 2-2,5 см, диаметр – 6 см, 2 штуки на порцию, запанированы в сухарях.
- зразы рубленые (формируют в виде лепешки толщиной 1 см, на середину которой кладут фарш: измельченный пассерованный лук и зелень, рубленые вареные яйца, края лепешек соединяют, формируют в виде кирпичика с овальными краями, панируют в сухарях. По 1-2 штуки на порцию.
- рулет (разделявают в виде лепешки толщиной 1 см, на середину кладут фарш (как для зраз), края лепешек соединяют и переносят на противень с помощью салфетки, поверхность смазывают яйцом и в нескольких местах прокалывают, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом перед запеканием)
- тефтели (шарообразной формы, диаметр 3 см по 3-4 штуки на порцию, панируют в муке, в котлетную массу добавляют измельченный пассерованный репчатый лук. Вместо хлеба можно добавить рассыпчатый рис (15 % массы мяса).

3.2 Из свинины.

Непанированные полуфабрикаты:

- котлета натуральная рубленая (овально-приплюснутой формой с заостренным концом).
- фрикадельки (для супов).

Панированные полуфабрикаты:

- шницель натуральный рубленый
- котлеты
- биточки
- зразы рубленые
- рулет
- тефтели.

Для приготовления котлетной массы мясо нарезают кусками, добавляют замоченный хлеб в воде мякиш черствого пшеничного хлеба, соль, перец молотый и хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку. После чего снова перемешивают и выбивают.

Форма контроля: оценка за выполнение лабораторной работы.

Вопросы для самоконтроля

1. Поясните технологический процесс приготовления котлетной массы из мяса.
2. Укажите, на какие группы делятся рубленые полуфабрикаты из мяса.
3. Укажите виды рубленых панированных полуфабрикатов из говядины.
4. Укажите виды рубленых непанированных полуфабрикатов из говядины.
5. Укажите виды рубленых панированных полуфабрикатов из свинины.
6. Укажите виды рубленых непанированных полуфабрикатов из свинины.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;

2. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для преподавателей. НПО.- М.: Академия 2016;
3. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кашенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
4. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;
5. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.
6. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий.
7. Румянцев А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативные документы для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Дело и Сервис, 2003. - 1016 с.

Тема 4.2 Технологический процесс механической обработки птицы, дичи, кролика, утиной и гусиной печени.

Лабораторная работа №8:

Тема работы: Оценка качества поступившей птицы, утиной и гусиной печени. Обработка птицы, утиной и гусиной печени, заправка тушек птицы разными способами.

Цель работы:

1. Овладеть навыками оценки качества поступивших птицы, утиной и гусиной печени.
2. Овладеть навыками обработки птицы, утиной и гусиной печени.
3. Овладеть навыками заправки птицы различными способами.

Оборудование, посуда и инвентарь:

1. Столы производственные без борта
2. Раковины
3. Весы электронные
4. Ножи поварской тройки
5. Доски разделочные
6. Посуда для сырья и полуфабрикатов
7. Поварская игла

Задание:

- Определить качество сырья.
- Определить массу брутто сырья.
- Произвести первичную обработку птицы, утиной и гусиной печени.
- Определить массу нетто сырья.
- Определить процент отходов сырья при холодной обработке и сравнить с нормативными значениями.
- Произвести заправку тушек птицы различными способами.
- Определить процессы, формирующие качество полуфабрикатов.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Получить продукты и определить их качество.
2. Определить массу брутто сырья.
3. Произвести механическую обработку утиной и гусиной печени согласно технологического процесса.
4. Определить массу нетто печени и процент отходов. Полученные результаты сравнить с нормативными значениями по таблице № 12 (страница 522) Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В. и сделать выводы о соответствии.
5. Произвести механическую обработку птицы согласно технологического процесса.
6. Определить массу нетто птицы и процент отходов. Полученные результаты сравнить с нормативными значениями по таблице № 14, 15 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В. и сделать выводы о соответствии.
7. Произвести заправку тушек птицы следующими способами:
 - 7.1 Заправка в «кармашек». На брюшке тушки с двух сторон делают разрезы кожи («кармашки») и вставляют в эти прорезы концы ножек. Кожей от шеи закрывают шейное отверстие, крылья подвертывают к спинке так, чтобы они придерживали кожу шеи.
 - 7.2 Заправка «в одну нитку». Тушку кладут на спинку, придерживают левой рукой, а правой прокалывают окорочка поварской иглой с ниткой, затем иглу с ниткой переносят под тушкой в

первоначальное положение и делают второй прокол, пропуская иглу под конец выступа филейной части, прижимают ножки к тушке и завязывают концы нитки узлом на спине.

7.3 Заправка «в две нитки». Тушку кладут на спинку, через ножку в месте сгиба пропускают нитку, продевают ее дальше через тушку и вторую ножку, затем тушку поворачивают набок, иглу с этой же ниткой пропускают через крылья и кожу от шеи, завернутую на спину; концы первой нитки (один, оставшийся у окорока, и второй у крыла) связывают. Тушку кладут на спинку, берут вторую нитку, пропускают ее через тушку под спинку у таза, прижимают этой ниткой (петлей), пропустив ее обратно через тушку, связывают концы нитки.

7.4 Формование без иглы (перевязыванием). Берут нитки длиной 0,5-0,6 м. Тушку кладут на спинку, на грудной кости завязывают петлю, для этого середину нитки цепляют за кончик грудной кости, затем концы петли пропускают по середине крыльной кости, подводят нитки под спинку, опоясывают тушку крест-накрест. После этого накладывают нитки на концы каждой ножки, стягивают, прижимая плотнее к тушке, завязывают в узел.

Форма контроля: оценка за выполнение лабораторной работы.

Вопросы для самоконтроля

1. Поясните технологический процесс механической обработки утиной и гусиной печени.
2. Поясните технологический процесс механической обработки птицы.
3. Опишите режим размораживания печени и птицы.
4. Опишите способ заправки птицы в «кармашек».
5. Опишите способ заправки птицы «в одну нитку».
6. Опишите способ заправки птицы «в две нитки».
7. Опишите способ заправки птицы «перевязыванием».

Рекомендуемая литература и источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
2. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для преподавателей НПО.- М.: Академия 2016;
3. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кашенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
4. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;
5. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.
6. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий.
7. Румянцев А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативные документы для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Дело и Сервис, 2003. - 1016 с.

Тема 4.8 Ассортимент полуфабрикатов из филе птицы. Варианты подбора начинок, пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.

Лабораторная работа №9:

Тема работы: Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из птицы.

Цель работы:

Произвести технологические процессы кулинарной обработки птицы и приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

Оборудование, посуда и инвентарь:

1. Столы производственные без борта
2. Раковины
3. Весы электронные
4. Ножи поварской тройки
5. Доски разделочные
6. Посуда для сырья и полуфабрикатов

Задание:

- Определить качество сырья.
- Определить количество сырья массой брутто.
- Определить количество сырья массой нетто.

- Определить количество отходов.
- Произвести разделку птицы на филе.
- Произвести приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из птицы.
- Определить процессы, формирующие качество полуфабрикатов.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Получить продукты и определить массу брутто.
2. Произвести механическую обработку птицы согласно технологического процесса.
3. Определить массу нетто птицы и рассчитать процент отходов.
4. Произвести разделку птицы на филе.

Для отделения филе птицу кладут на разделочную доску спинкой вниз, подрезают кожу в пашинках и отгибают ножки, выворачивая их в суставах; снимают кожу с филейной части; по выступу грудной кости подрезают мякоть; разрубают косточку-вилку (ключицу) и срезают сначала одно филе с плечевой (крыльевой) косточкой, а затем — другое. Снятое филе состоит из двух слоев мышц: наружного (большое филе) и внутреннего (малое филе). Из малого филе вытягивают продольное сухожилие, а из большого — остаток ключицы. Плечевую косточку зачищают от мякоти и сухожилий и укорачивают до 3—4 см, отрубая утолщенную часть. Далее с большого филе срезают поверхностную пленку, а с внутренней его стороны делают вдоль один или два небольших косых надреза, разворачивают филе так, чтобы открылось проходящее внутри него сухожилие, которое перерезают в двух-трех местах.

5. Произвести формование порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

а) Котлеты натуральные из филе птицы № 885 (2) (с косточкой). В разрез большого филе вкладывают малое, края большого филе подвертывают к середине, закрывая малое филе, и придают овальную форму. Используют для припускания.

б) Котлеты из филе птицы панированные № 899 (2). Готовят как натуральные, но панируют перед тепловой обработкой.

в) Птица по столичному № 900 (1). У большого филе отрезают плечевую косточку. Подготовленное филе слегка отбивают, смачивают в льезоне, панируют в белом хлебе, нарезанном соломкой.

г) Котлеты по-киевски № 897 (1). Подготовленное большое филе (с косточкой) курицы надрезают вдоль с внутренней стороны, разворачивают мякоть и слегка отбивают до толщины 2,5—3 мм; сухожилия слегка надрезают и, если образуются разрывы, на них накладывают тонко отбитые кусочки филе; на середину отбитого филе кладут сформованный в виде груши кусочек сливочного масла. На фарш укладывают малое филе и заворачивают края большого филе так, чтобы полностью покрыть фарш. Котлеты смачивают в льезоне, панируют в белой панировке, еще раз смачивают в льезоне и снова панируют в белой панировке. До жарки хранят в холодильнике, чтобы масло застыло. Масло для фарширования можно смешать с рубленой зеленью или сырыми желтками яиц.

д) Котлеты из филе птицы фаршированные соусом молочным № 917. Используют филе кур. Для фарша в густой молочный соус кладут рубленые вареные грибы (белые или шампиньоны). У большого зачищенного филе отрезают косточку. На середину филе кладут фарш, накрывают малым филе, под малое филе вставляют зачищенную косточку с тонкой стороны большого филе (для филе из дичи вставляют косточку из ножки). Затем завертывают края большого филе, придают грушевидную форму, панируют дважды в белой панировке. Котлеты можно фаршировать паштетом из печени.

е) Рагу из птицы № 887 (2) Полуфабрикаты для рагу нарубают из кусками массой по 40—50 г.

ж) Жаркое из курицы по-русски № 890 нарубают по 30-40 г.

з) Плов из птицы № 893 (2); масса 145 г (по одному куску на порцию) массой по 30-40 г.

Форма контроля: оценка за выполнение лабораторной работы.

Вопросы для самоконтроля

1. Поясните технологический процесс обработки птицы.
2. Опишите технологический процесс разделки птицы на филе.
3. Опишите формование различных видов порционных полуфабрикатов.
4. Опишите технологию приготовления мелкокусковых полуфабрикатов.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
2. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для преподавателей НПО.- М.: Академия 2016;
3. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кашенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
4. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;
5. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.
6. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий.
7. Румянцев А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативные документы для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Дело и Сервис, 2003. - 1016 с.

Тема 4.9 Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, дичи и кролика.

Лабораторная работа № 10:

Тема работы: Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы из птицы.

Цель работы:

Овладеть навыками приготовления рубленых масс из птицы и рубленых полуфабрикатов.

Оборудование, посуда и инвентарь:

1. Столы производственные без борта
2. Раковины
3. Весы электронные
4. Ножи поварской тройки
5. Доски разделочные
6. Посуда для сырья и полуфабрикатов
7. Мясорубка электрическая

Задание:

- Определить качество сырья.
- Произвести приготовление рубленых масс из птицы.
- Произвести формование полуфабрикатов.
- Определить процессы, формирующие качество полуфабрикатов.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Получить продукты и определить их качество.
2. Произвести механическую обработку птицы согласно технологического процесса.
3. Произвести приготовление котлетной массы из птицы.

Для котлетной массы используют мякоть кур, бройлеров. Мякоть отделяют от костей и кожи (можно использовать мякоть и вместе с кожей), пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде или молоке пшеничным хлебом без корок, кладут соль, перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Внутренний жир можно заменить сливочным маслом или маргарином сливочным.

4. Произвести формование полуфабрикатов из котлетной массы:

- а) Котлеты рубленые № 904 (2) по 110 г (2-3 шт): панируют.
- б) Биточки рубленые № 905 (2) по 110 г (2-3 шт) не панируют, так как припускают.
- в) Зразы из кур № 929. Для фарша очищенные морковь и кабачки мелко шинкуют, припускают с маслом, заливают яйцами, смешанными с молоком, доводят до готовности. Омлетную массу нарезают ломтиками. Полуфабрикат формуют, но не панируют, так как варят на пару или припускают.
- г) Котлеты особые из кур № 928 (2) Используют мякоть окорочков с кожей (2-3 шт на порцию).

5. Произвести приготовление кнельной массы из птицы.

Мякоть птицы два-три раза пропускают через мясорубку с отверстиями решетки диаметром 2,5—3 мм, добавляют замоченный в молоке или сливках белый хлеб и вновь пропускают через мясорубку. Затем добавляют яичные белки и тщательно взбивают, постепенно добавляя молоко или сливки. Масса должна быть пышной, легкой. Перед окончанием приготовления добавляют соль.

Форма контроля: оценка за выполнение лабораторной работы.

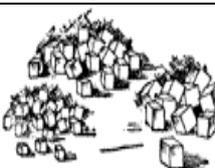
Вопросы для самоконтроля

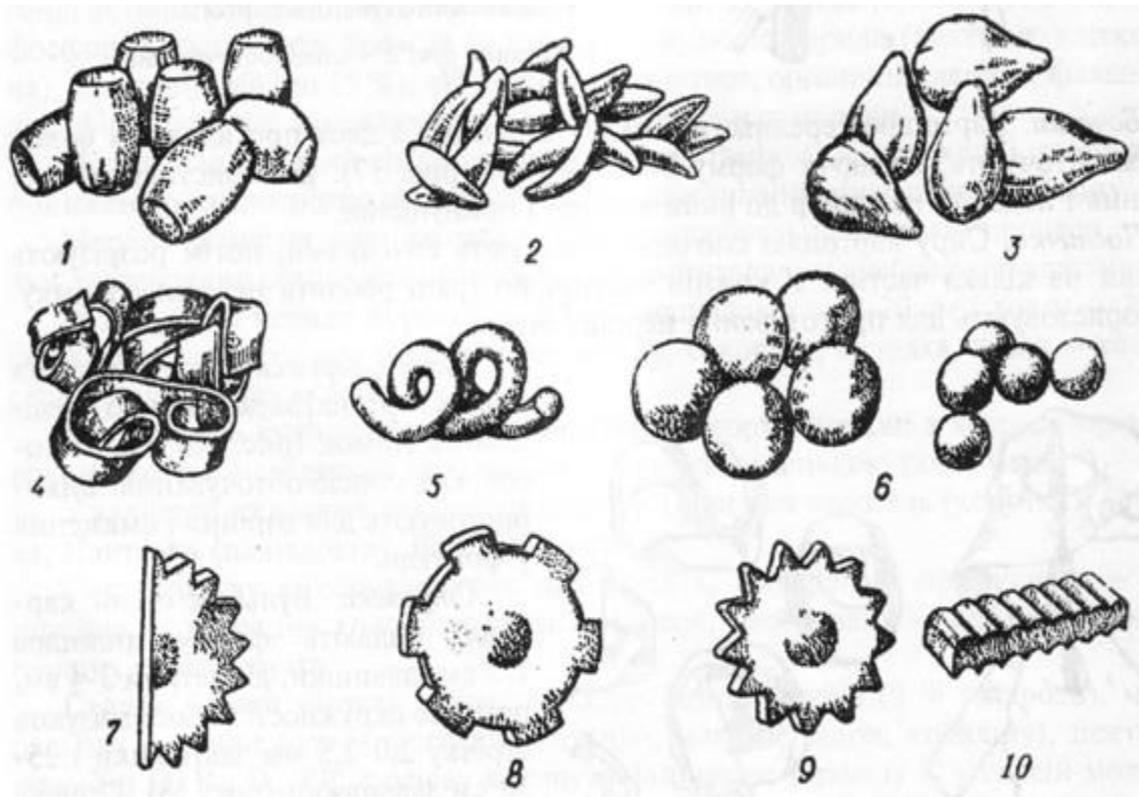
1. Поясните технологический процесс приготовления котлетной массы из птицы.
2. Укажите виды полуфабрикатов из котлетной массы из птицы.
3. Опишите технологический процесс приготовления кнельной массы из птицы.
4. Поясните причину добавления соли в кнельную массу в конце взбивания, а не в начале.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
2. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.- М.: Академия 2016;
3. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кашенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
4. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;
5. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.
6. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий.
7. Румянцев А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативные документы для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Дело и Сервис, 2003. - 1016 с.

Формы нарезки, размеры и рекомендации кулинарного использования картофеля

Форма нарезки		Примерные размеры, см	Способ тепловой обработки	Рекомендации кулинарного использования
Соломка (пай)		Длина 3,0—4,0 поперечное сечение 0,2x0,2	Жарка во фритюре	В качестве гарнира к блюдам из жареной птицы, филе, бифштексу
Брусочки (прентаньер)		Длина 3,5—4,0. поперечное сечение от 0,7x0,7 до 1,0x1,0	Тоже Варка	В качестве гарнира к филе, бифштексу, антрекоту, рыбе фри Для рассольника домашнего, супа
Кубики (бренуаз): крупные средние мелкие		С ребром: 0,5x2,5 2,0—2,5 1,0—1,5 0,5-0,5	Тоже	Для супов картофельных с крупами, крестьянского, борща флотского, овощной окрошки, картофеля в молоке; в качестве гарнира к горячим
Кружочки (пейзан)		Диаметр по размеру средних клубней, толщина 0,2—0,3	Запекание, жарка	Для запеченной рыбы под соусом; в качестве гарнира к жареным блюдам
Ломтики		Толщина 0,2—0,5	Жарка с небольшим количеством жира	Для запеченных блюд из мяса и рыбы; в качестве гарнира к жареным блюдам
Дольки		Длина по размеру клубней, но не более 4,0	Варка, тушение	Для рассольника, ухи рыбацкой, супов картофельных; в качестве гарнира к рагу мясному, рагу из овощей,
Бочонки, груши (дюшес)		Высота 4,0—5,0 диаметр 3,5—4,0	Варка	В качестве гарнира к сельди с картофелем и маслом, блюдам из
Шарики: крупные (шато) средние (нуазет)		Диаметр 3,0—4,0 Диаметр 1,5—2,5	Варка и жарка	В качестве гарнира к отварной и припущенной рыбе, жареным мясным
Стружка		Ширина 2,0—3,0 толщина 0,2—0,3	Жарка во фритюре	В качестве гарнира к жареным блюдам



1 – бочонки; 2 – чесночком; 3 – груши; 4 – стружка; 5 – спираль; 6 – шарики; 7 – гребешок; 8 – шестеренка; 9 – звездочка; 10 – шпала.

Рисунок А1 – Сложные формы нарезки картофеля и корнеплодов

Форма нарезки, размеры и рекомендации кулинарного использования корнеплодов

Форма нарезки	Наименование корнеплодов	Примерные размеры, см	Способ тепловой обработки	Рекомендации кулинарного использования
Соломка (пай)	Морковь, петрушка, сельдерей, пастернак Свекла Редька	Длина 3,5—5,0 поперечное сечение 0,2х0,2 Тоже	Пассерование Тушение	Для заправочных супов (кроме борща флотского) и супов с крупами и бобовыми, супов с макаронами, маринадов Для борщей (кроме флотского), свекольника Для салатов
Брусочки (прентаньер)	Морковь, петрушка, сельдерей	Длина 3,0—4,0 поперечное сечение 0,4х0,4	Варка	Для бульонов с овощами
Кубики (бренауз)	Морковь, петрушка, сельдерей Брюква	С ребром 0,3—0,7 С ребром 1,2—1,5	Пассерование Припускание Варка, припускание, жарка	Для шей суточных, супов из круп и бобовых; фаршей Для вторых овощных блюд
Кружочки (пейзан)	Морковь, петрушка, сельдерей	Диаметр 2,0—2,5 Толщина 0,1—0,3	Пассерование Припускание	Для супа крестьянского Для вторых овощных блюд для холодных закусок
Ломтики	Морковь, свекла Свекла Брюква Репка Редис	Толщина 0,2—0,3 Тоже Толщина 0,8—1,0 Толщина 0,2—0,3 Толщина 0,1—0,3	Пассерование Тушение Жарка Припускание	Для борща флотского Для вторых овощных блюд Для вторых овощных блюд Для салатов
Дольки	Морковь, петрушка, сельдерей Морковь Брюква, репа	Длина не более 3,5 Длина не более 3,5 Длина не более 4,0	Пассерование Припускание Пассерование, тушение	Для шей из свежей капусты, рагу, почек порусски и других тушеных блюд Для вторых овощных блюд
Гребешки, звездочки, шестеренки	Морковь, петрушка, сельдерей	Толщина 0,2—0,3	Пассерование	Для маринадов, для холодных закусок
Шарики, орешки	Морковь, репа, свекла	Специальные выемки различных размеров	Варка	Для холодных закусок