

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГАОУ ВО «МГТУ»)

Кафедра технологий  
пищевых производств

**БЛЮДА ИЗ МЯСА, СУБПРОДУКТОВ, ПТИЦЫ,  
ДИЧИ, КРОЛИКА, ЯИЦ И ТВОРОГА.  
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ**

*Часть 3*

*Методические указания к выполнению лабораторных работ  
по дисциплине «Технология продуктовообщественного питания»  
для студентов направления подготовки 19.03.04  
«Технология продукции и организация общественного питания»  
всех форм обучения*

Мурманск  
2020

## ОГЛАВЛЕНИЕ

ОБЩИЕ ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ .....	3
ОРГАНИЗАЦИЯ ЗАНЯТИЙ В ЛАБОРАТОРИИ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ .....	4
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 1. БЛЮДА ИЗ ЖАРЕНОГО И ТУШЕНОГО МЯСА И СУБПРОДУКТОВ.....	8
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 2. БЛЮДА ИЗ ЗАПЕЧЕННОГО И РУБЛЕНОГО МЯСА И СУБПРОДУКТОВ.....	16
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 3. БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ, ДИЧИ И КРОЛИКА .....	21
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 4. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА .....	27
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 5. ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ .....	34
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 6. ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ, РЫБЫ, МЯСА, ПТИЦЫ И ЯИЦ .....	41
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	50

## **ОБЩИЕ ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

Настоящие методические указания составлены в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и предназначены для студентов всех форм обучения.

Основной целью изучения дисциплины «Технология продуктов общественного питания» является закрепление полученных в процессе лекционного курса знаний об изменениях составных частей пищевых продуктов и формирование практических навыков при работе с нормативно-технической документацией.

Своевременное и всестороннее изучение основных физико-химических процессов, протекающих в пищевых продуктах в процессе кулинарной обработки дает возможность будущим технологам и рестораторам в области общественного питания выбирать наиболее рациональные режимы и способы обработки сырья с целью получения кулинарной продукции высокого качества с минимальными затратами сырьевых, материальных и трудовых ресурсов.

В методические указания включены основные разделы программы курса, а также вопросы для самопроверки.

Лабораторные работы составлены таким образом, чтобы максимально обеспечить студентам самостоятельное и глубокое изучение материала. Методики проведения занятий детально изложены, даны пояснения технологии приготовления, последовательности выполнения технологических операций, перечень инвентаря и посуды, требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

Лабораторные работы, приведенные в данных методических указаниях, изложены в одинаковой последовательности. Указаны цель проведения той или иной работы, перечень кулинарных блюд и изделий, номер рецеп-

тов согласно Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, а также указано определение органолептических показателей качества и структурно-механических свойств сырья при формировании структуры и вкусовых характеристик кулинарной продукции, длительность определенных операций.

## **ОРГАНИЗАЦИЯ ЗАНЯТИЙ В ЛАБОРАТОРИИ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ**

Лаборатория должна размещаться в светлом, хорошо вентилируемом помещении и оснащена современным технологическим и холодильным оборудованием, иметь достаточное количество кухонной посуды (в основном емкостью 1–2 л) и разнообразного мелкого инвентаря, необходимого для приготовления кулинарных и кондитерских изделий.

На занятиях в лаборатории студенты должны соблюдать санитарные правила и правила личной гигиены: перед началом работы, после посещения туалета, при переходе к другой операции тщательно мыть руки с мылом; следить за чистотой санитарной одежды; убирать волосы под колпак или косынку. Нельзя принимать пищу в лаборатории, носить ювелирные украшения. Ногти следует стричь коротко, нельзя покрывать их лаком. По окончании занятия студенты должны убирать рабочее место, вымыть с моющими средствами стол, инвентарь, инструменты и посуду (последние, кроме того, ошпарить). Дежурные проверяют качество уборки рабочих мест.

В лаборатории студент обязан соблюдать правила внутреннего распорядка, правила техники безопасности и противопожарной техники, которые должны быть вывешены на видном месте, за соблюдением которых обязаны следить преподаватель и заведующий лабораторией.

Работа в лаборатории ведется по бригадам. Численность бригады 3–4 человека. За каждой бригадой закреплено постоянное рабочее место – стол и плита, посуда и инвентарь. Столы, посуда и инвентарь должны быть пронумерованы; это обеспечивает порядок и облегчает контроль преподавателя за работой бригад.

Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах, столовые приборы – в ящиках-кассетах, кухонную посуду – на стеллажах. Запрещается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, поврежденной эмалью. Алюминиевую посуду применяют только для приготовления и кратковременного хранения пищи, оцинкованную – только для воды.

Разделочные доски и ножи должны быть промаркированы в соответствии с обрабатываемым продуктом и использоваться для отдельной обработки продуктов по видам, а также сырых и вареных: СМ – сырое мясо, ВМ – вареное мясо и т. д. После каждой операции доски очистить ножом, вымыть горячей водой с моющими средствами, ополоснуть, ошпарить и хранить в ящиках-кассетах.

Студенты должны являться на занятия подготовленными, изучив технологию приготовления блюд, над которыми им предстоит работать, и выписав в рабочую тетрадь рецептуры на эти блюда (табл. 1) по колонке, указанной в задании Сборника рецептур из расчета на одну порцию и более (согласно задания)<sup>1</sup>.

Таблица 1

Расчет сырья рекомендуется производить по следующей форме:

Наименование блюда, продукта	Количество сырья						
	Блюдо №		Гарнир №		Соус №		Всего
	На одну порцию	По условиям задания	На 1 кг	По условиям задания	На 1 кг	По условиям задания	

Расчет овощей следует производить с учетом сезона. Пересчитывать поступающее в лабораторию мясное и рыбное сырье нецелесообразно, так как его вид и кондиция заранее неизвестны.

В начале занятия преподаватель проверяет подготовленность студентов к выполнению работы путем опроса и просмотра рабочих тетрадей. Затем студенты под руководством преподавателя составляют план работы данного занятия.

После этого преподаватель выдает каждой бригаде бланки требований-накладных (табл. 2). При этом он предлагает кому-нибудь из студентов зачитать рецептуры, выписанные при подготовке к занятию, и в случае необходимости уточняет их.

Таблица 2

### Форма требования-накладной

Наименование изделий. № рецептуры. Курс \_\_\_\_\_. Группа \_\_\_\_\_  
 ..... Дата выдачи \_\_\_\_\_

№ п/п	Наименование продукта	Единица измерения, кг	Количество, кг

<sup>1</sup>Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М., 1998; 2001.

--	--	--	--

Подписи членов бригады

По заполненным и подписанным всеми членами бригады требованиям-накладным дежурные получают продукты, развешивают их и выдают каждой бригаде. Остальные студенты подготавливают для работы нужную посуду, инструменты и инвентарь, тщательно осматривают их, ополаскивают горячей водой и размещают в удобном для работы порядке. Особое внимание обращают на маркировку разделочных досок. Первичную обработку продуктов производят в отдельном помещении или на специально выделенных столах.

Во время работы необходимо следить за чистотой рабочего места и периодически убирать и мыть освобождающуюся посуду и инвентарь; горячую кухонную посуду брать только с помощью полотенца; немедленно удалять пролитую жидкость, жир, упавшие на пол продукты. Необходимо обращать внимание на правильный выбор посуды, инвентаря и инструмента, а также на технику их применения, особенно при использовании ножей.

Готовые изделия до момента их дегустации ставят на мармит для поддержания определенной температуры. Отпускают их в подогретой посуде.

Разделение труда в бригадах производят следующим образом: каждый член бригады выполняет операции, которые являются общими при изготовлении всех изделий, включенных в программу занятия. Кроме того, каждый из них отвечает за доведение до вкуса и оформление одного-двух изделий.

Каждая бригада имеет бракеражный журнал (табл. 3), куда студенты (до приема работы преподавателем) заносят показатели качества приготовления изделий, к которым относятся:

- внешний вид (соблюдение формы нарезки продуктов, правильность укладки основных продуктов и гарниров);
- соответствие вкуса и запаха требованиям, предъявляемым к данному изделию (пересол, недосол, излишняя или недостаточная острота и др.);
- консистенция (густота, плотность и др.);

– температура (горячие супы и напитки должны иметь температуру не ниже 75 °С; вторые блюда – не ниже 65 °С; холодные супы, сладкие блюда, холодные блюда и закуски – не выше 14 °С);

– выход изделий и причины имеющихся отклонений.

Таблица 3

### Форма бракеражного журнала

Изделие	Оценка качества	Замечания	Ответственный за приготовление

После проведения бракеража студенты подготавливают изделия к дегустации, которую производит преподаватель.

Изделия выставляют на столы в порядке очередности их дегустации: сначала – обладающие более нежным вкусом, затем – более острые. Рядом ставят посуду с горячей водой для ополаскивания приборов.

Дегустация проводится следующим образом: преподаватель обходит столы с изделиями, выставленными студентами, составляет предварительное мнение об общем уровне выполнения задания группой, а затем поочередно производит детальный разбор изделий, приготовленных каждой бригадой. Разбор и сравнительная оценка изделий производятся в присутствии всей группы.

При оценке работы студентов преподаватель принимает во внимание: вкус, запах, консистенцию изготовленных изделий, их форму, колер, способ укладки на тарелку, оформление (подача дополнительных гарниров к горячим вторым блюдам, отделка кремовых изделий, гарнирование и украшение холодных блюд и закусок), соблюдение норм выхода готовых изделий, своевременность окончания работы, аккуратность в процессе приготовления и подачи изделий.

Демонстрацию сложных приемов технологического процесса приготовления полуфабрикатов, блюд и изделий производит преподаватель в присутствии всех студентов, выбрав для этого подходящее время.

## ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 1

### БЛЮДА ИЗ ЖАРЕНОГО И ТУШЕНОГО МЯСА И СУБПРОДУКТОВ

*Цель* – ознакомиться с классификацией блюд из жареного и тушеного мяса субпродуктов, общими приемами изготовления, ассортиментом. Изучить в объеме программы технологию приготовления, оформления и подачи, нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд.

#### Теоретические сведения

Из мяса и субпродуктов готовят широкий ассортимент отварных, жареных, а также в тушеном и запеченном виде блюд. В состав многих блюд из мяса и субпродуктов входят гарниры и соусы, которые вводят в процессе их приготовления.

Масса гарнира может быть от 100 до 200 г, соуса – 50–100 г.

В момент отпуска потребителю вторые мясные блюда должны иметь температуру не ниже 65 °С. Отклонение от нормы по массе допускается  $\pm 3\%$ .

Мясо жарят и тушат крупными порционными и мелкими кусками, используя говядину (вырезку, спинную и поясничную части длиннейшей мышцы спины, верхний и внутренний куски тазобедренной части), баранину (корейку, тазобедренную, лопаточную, шейную части), свинину (вырезку, корейку, тазобедренную, лопаточную части), телятину (корейку, тазобедренную и лопаточную части).

Кроме того, готовят блюда из жареных субпродуктов (мозги, почки, печень, вымя), часть из которых предварительно отваривают (мозги, почки говяжьи, вымя). Тепловая обработка мяса и субпродуктов сопровождается изменением объема, массы, консистенции, цвета, вкуса, аромата.

**Мясо, жаренное крупными кусками.** Крупными кусками жарят говядину (вырезку, толстый и тонкий края); баранину, свинину, телятину, порсят. Перед жаркой все части зачищают. Мякоть лопатки свертывают рулетом и перевязывают шпагатом. Окорока разделяют по слоям на две-три части. Грудинку телячью фаршируют и жарят с реберными костями.

При жарке крупных кусков на поверхности мяса корочка образуется раньше, чем изделие прожарится. Поэтому крупные куски мяса жарят при более умеренном нагреве. Укладывают мясо на противень так, чтобы расстояние между кусками было 4–5 см. Для образования корочки мясо вна-

чале обжаривают на плите в открытой посуде с жиром, нагретым до 140–160 °С, после этого дожаривают в жарочном шкафу при 175–200 °С. Через каждые 10–15 мин мясо поливают жиром.

Можно жарить мясо сразу в жарочном шкафу. Для этого подготовленные полуфабрикаты раскладывают на противни и ставят в жарочный шкаф с температурой 250–275 °С, жарят 15–20 мин до образования на поверхности румяной корочки, после чего нагрев уменьшают до 150–160 °С и дожаривают мясо до готовности, периодически поливая выделившимся соком и жиром. Степень прожаривания узнают по упругости мяса и цвету сока, вытекающего при проколе поварской иглой: при полном прожаривании сок бесцветный, при средней степени прожаривания – розовый, при слабом прожаривании сок темно-розовый. Время обжаривания зависит от размера кусков, вида мяса и степени прожаривания. Общая продолжительность жарки говядины составляет: слабо прожаренного филе – 30–45 мин, полностью прожаренного толстого края – 1 ч 40 мин. Изделия считаются готовыми, если температура в толще кусков говядины 80–85 °С, свинины – 70–72 °С. При более высокой температуре в толще кусков увеличиваются потери массы, уменьшается сочность мяса.

Жареные крупные куски мяса хранят на противнях при 50–60 °С. Перед отпуском его нарезают поперек волокон (говядину – 2–3 куска, телятину, свинину, баранину по – 1–2 куска), поливают жиром и подливают мясной сок (сочок). Для получения мясного сока на противень с оставшимся после жарки мяса жиром и соком наливают воду или бульон, ставят на плиту и кипятят, отделяя деревянной лопаткой частицы белка от дна противня. Сок процеживают и лишний жир удаляют.

Крупные куски говядины можно нашпиговать шпиком. А баранину и козлятину – чесноком. Жарят и отпускают их, как и не шпигованное мясо.

При составлении гарниров нужно подбирать продукты, различные по цвету и вкусу. Не следует соединять картофель с крупами, кукурузой, зеленый горошек – со стручками фасоли или лопаточками горошка и т. п.

На гарнир к говядине подают отварной картофель с маслом, жареный картофель (крупные шарики) или сложный гарнир. Состоит сложный гарнир из нескольких видов продуктов: картофеля, моркови, репы, зеленого горошка, брюквы в масле или молочном соусе, обжаренных помидоров, цветной капусты и т. п.

Гарнир к телятине – картофель в молоке, картофель жареный, зеленый горошек, стручки фасоли и гороха, овощи в молочном соусе, макароны с маслом и рис припущенный, сложные гарниры.

Гарнир к свинине – тушеная капуста, жареный картофель, картофельное пюре, рассыпчатая гречневая каша и отварные фасоль, горох, сложные гарниры.

Гарнир к баранине – рис припущенный, гречневая каша, отварной и жареный картофель, отварная фасоль в томатном соусе. Подавать баранину можно не только с мясным соком, но и с молочным соусом с луком.

Дополнительно на гарнир к жареному мясу можно отдельно подавать салаты зеленые, из свежих огурцов и помидоров, маринованные ягоды, свежие, соленые, маринованные или консервированные огурцы, помидоры; блюдо оформляют зеленью. Мясо жареное крупным куском часто подают в банкетном оформлении.

***Мясо и субпродукты, жаренные порционными и мелкими кусками.*** Порционные куски жарят в основном на плите. Жира для жарки берут 5–10 % массы изделий. Сковороды с жиром разогревают до 160–180 °С и только после этого кладут посоленные куски мяса. После обжаривания с одной стороны изделия переворачивают и обжаривают с другой стороны. Панированные изделия после жарки ставят на 4–5 мин в жарочный шкаф для доведения до готовности.

Некоторые мясные продукты (мозги, телячьи ножки) предварительно варят, а затем панируют и жарят в жире, нагретом до 160–170 °С. После образования румяной корочки изделия вынимают из жира, дают ему стечь и дожаривают в жарочном шкафу.

Продолжительность жарки порционных кусков составляет 10–25 мин.

Натуральные жареные мясные изделия перед отпуском поливают маслом, мясным соком или соусом. Соус можно подать отдельно.

Панированные жареные изделия перед отпуском поливают маслом. Отдельно можно подать соус или мясной сок. Эти изделия нельзя поливать сверху мясным соком и соусом, так как размокает поджаренная корочка.

***Эскалоп.*** Готовят эскалоп из телятины или свинины. Подают его на крутонах (по 2 куска на порцию) с гарниром из жареного картофеля, сложными гарнирами и др. Можно также готовить эскалоп с соусом и подавать на крутонах. В этом случае на эскалоп кладут кусочки поджаренных почек, помидоров, грибов и заливают соусом томатным.

**Бефстроганов.** Нарезанное соломкой мясо посыпают солью, перцем, обжаривают с пассерованным луком на хорошо разогретой сковороде около 2 мин. Заливают сметанным соусом, добавляют соус "Южный" и прогревают 2–3 мин. Отпускают бефстроганов на этой же сковороде, посыпав измельченной зеленью петрушки. Отдельно на гарнир подают картофель, жаренный из вареного, жаренный во фритюре. Без гарнира бефстроганов подают как горячую закуску.

### ***Блюда из тушеного мяса и субпродуктов***

В тех случаях, когда хотят размягчить куски мяса с более плотной и грубой соединительной тканью, применяют тушение. Кислоты ускоряют распад коллагена и переход его в глютин. Поэтому при тушении используют кислые соусы, томатное пюре, сухие вина, маринованные ягоды и плоды вместе с соусом, квас.

В тушеном виде готовят говядину (все куски тазобедренной части, мякоть лопаточной и подлопаточной частей, покромку туш I категории упитанности), баранину, козлятину и свинину (лопаточную часть и грудинку каждого вида мяса), а также мякоть шейной части свинины и субпродукты.

Мясо тушат крупными, порционными и мелкими кусками. Крупные куски для некоторых блюд перед тушением шпигуют кореньями, чесноком и шпиком.

Подготовленное мясо посыпают солью, перцем, укладывают на сковороду или противень и обжаривают на плите или в жарочном шкафу до образования на поверхности поджаристой корочки. Входящие в состав соуса овощи (морковь, лук, белые коренья) обжаривают отдельно или вместе с мясом. В последнем случае их добавляют к мясу после того, как оно слегка поджарится.

Обжаренное мясо и овощи заливают водой или бульоном так, чтобы порционные и мелкие куски были покрыты полностью, а крупные – наполовину. Для улучшения вкуса и аромата вводят перец горошком, лавровый лист, иногда – гвоздику, бадьян, кориандр, тмин и др. Пряности, зелень петрушки и сельдерея, связанную в пучки, добавляют за 15–20 мин до окончания тушения, лавровый лист – за 5 мин. Часто в процессе тушения мяса вводят пассерованное томатное пюре.

Тушат мясо при слабом кипении в посуде с закрытой крышкой. Бурное кипение сопровождается потерей аромата и сильным выкипанием. Крупные куски мяса в процессе тушения несколько раз переворачивают.

Оставшийся после тушения бульон с овощами используют для приготовления соуса. Для этого красную сухую пассеровку разводят частью бульона (температура бульона не выше 60 °С), вливают в оставшийся бульон, варят 25–30 мин и процеживают, протирая разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Тушеные мясные блюда готовят двумя способами.

1. Мясо тушат вместе с гарниром и с ним отпускают. При таком способе приготовления блюдо получается более ароматным и сочным. Особенно вкусно мясо, приготовленное в горшочках с плотно закрывающимися крышками. Однако мясо, тушенное вместе с гарниром, при массовом изготовлении трудно порционировать.

2. Мясо тушат без гарнира, гарнир готовят отдельно.

**Рагу.** Мясо-костные кусочки обжаривают, заливают горячим бульоном или водой, добавляют томатное пюре и тушат 30–40 мин. На бульоне от тушения готовят соус, которым заливают мясо, добавляют нарезанные дольками и обжаренные морковь, петрушку, лук и репу (ее предварительно бланшируют) и тушат еще 10 мин, а затем кладут обжаренный картофель и доводят до готовности. Отпускают по 2–3 кусочка на порцию вместе с соусом и гарниром.

**Печень, тушенная в соусе.** Печень нарезают на порционные куски, посыпают солью, перцем, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до полуготовности (5–10 мин). Затем заливают печень соусом (сметанным, сметанным с луком, сметанным с томатом и луком) и тушат в течение 15–20 мин. Гарниры – каши рассыпчатые, картофель отварной или жареный, картофельное пюре, овощи отварные с жиром.

### Задание 1

#### 1. Приготовить:

1.1. Бефстроганов	№ 736 (2)
Гарнир	№ 949 (1)
Зелень петрушки	
1.2. Эскалоп	№ 740 (1)

Гарнир	№ 949 (1)
1.3. Рагу из баранины или свинины	№ 830 (3)
1.4. Печень, тушенная в соусе	№ 833 (2)
Гарнир	№ 948
Соус	№ 1044 (2)

## **2. Определить:**

2.1. Количество сырья массой брутто с учетом потерь при холодной обработке.

2.2. Массу нетто полуфабрикатов и время тепловой обработки мяса и субпродуктов.

2.3. Сравнить потери при холодной и тепловой обработке мяса и субпродуктов со Сборником рецептов, сделать выводы о соответствии.

2.4. Процессы, формирующие качество приготовляемых блюд.

2.5. Фактический выход их соответствии с рецептурой.

2.6. Качество блюд.

**Посуда и инвентарь:** кастрюли различной емкости; сковороды; сковороды порционные; ножи поварской тройки средний и малый, лопатки деревянные и металлические; доски разделочные "ОС" и "МС"; ложки соусные и разливательные, таяпка, сито, шумовка; посуда для подачи.

## **3. Последовательность выполнения работы:**

3.1. Получить продукты, распределить согласно рецептуре по блюдам.

3.2. Произвести первичную обработку мяса, субпродуктов, овощей; нарезку мяса и субпродуктов, овощей, определить массу нетто полуфабрикатов.

3.3. Приготовить соусы для тушения мяса и субпродуктов, гарниры для подачи блюд.

3.4. **Для бефстроганов:** из хвостовой части вырезки нарезать бефстроганов соломкой массой по 5–7 г.

3.4.1. Мясо посыпать солью, перцем, положить ровным тонким слоем на хорошо разогретую сковороду с жиром и непрерывно помешивая прожарить 2–3 мин. с пассерованным репчатым луком, нашинкованным тонкой соломкой.

3.4.2. Мясо с луком залить сметанным соусом, добавить соус "Южный" и прогреть 2–3 мин.

3.4.3. Отпустить бефстроганов на этой же сковороде, посыпав измельченной зеленью петрушки.

3.4.4. Отдельно подать гарнир картофель порционный брусочками и жаренный во фритюре.

3.5. *Для эскалопа* из корейки свинины нарезать порционные куски мяса толщиной 10–15 мм (по 2 куска на порцию), слегка отбить, посыпать солью, перцем и жарить с обеих сторон.

3.5.1. Подать на крутонах с гарниром из жаренного картофеля и дополнительным гарниром.

3.6. *Для рагу* мясо-костные кусочки массой 20–30 г положить на хорошо разогретую с жиром сковороду и обжарить.

3.6.1. Обжаренное мясо залить горячим бульоном, добавить томатное пюре и тушить 30–40 мин.

3.6.2. На бульоне от тушения приготовить соус, которым залить мясо.

3.6.3. Мясо с соусом довести до кипения, добавить порезанные дольками и обжаренные морковь, лук, и тушить еще 10 мин.

3.6.4. Затем положить обжаренный картофель, довести до готовности.

3.6.5. Отпустить в баранчике или в тарелке, посыпать мелко нарезанной зеленью.

3.7. *Для печени тушенной* в соусе печень нарезать на порционные кусочки, посыпать солью, перцем, запонировать в муке и обжарить с обеих сторон до полуготовности.

3.7.1. Приготовить сметанный соус, залить им печень довести до кипения и тушить 15 мин.

3.7.2. На гарнир приготовить картофель жареный (из сырого) основным способом.

3.7.3. На подогретую тарелку положить картофель, рядом кусочки печени и полить их соусом.

3.8. Оформить блюда к подаче, провести брокераж и результаты записать в бракеражный журнал (табл. 3).

#### **4. Требования к качеству:**

4.1. *Бефстроганов.* Вкус блюда острый, смягченный присутствием лука. Цвет соуса желтоватый с розовым оттенком, мясо в соусе сочное, со-

хранившее форму. Картофель равномерно нарезанный, не раскрошившийся, хорошо обжаренный, золотистого цвета.

4.2. *Эскалоп*. Вкус и запах жаренного мяса. Консистенция – мягкая. Крутоны хорошо обжаренные с золотистой хрустящей корочкой. Картофель обжаренный во фритюре брусочками правильной формы, равномерно заколерованный, мягкий.

4.3. *Рагу*. Вкус и запах тушеного мяса с ароматом овощей и специй. Овощи равномерно распределены в соусе. У рагу кости легко отделяются. Овощи и мясо мягкие, форма нарезки овощей сохранена.

4.4. *Печень в соусе*. Вкус и запах свойственный печени. Цвет печени темно-коричневый, соуса – светло-коричневый. Консистенция нежная. Картофель нарезан брусочками правильной формы, хорошо обжаренный, равномерно заколерованный, мягкий.

### Вопросы для самопроверки

1. Биологическая ценность блюд из мяса. Как улучшить пищевую ценность мясных блюд?

2. Как изменяются белки мышечных волокон мяса при тепловой обработке? Как рН среды влияет на цвет мяса и сохранность бульонов?

3. При каком режиме тепловой обработки происходят более глубокие изменения мышечных волокон? С образованием каких веществ происходит их деструкция?

4. Как изменяются белки соединительной ткани? От чего зависит скорость достижения кулинарной готовности мяса, можно ли ее ускорить?

5. Какие процессы влияют на изменение массы мясных продуктов?

6. Как при тепловой обработке происходят потери растворимых соединений?

7. Влияет ли способ тепловой обработки на извлечение растворимых веществ?

8. Как при тепловой обработке мяса изменяются витамины?

9. Объясните, как формируется специфический вкус и запах мяса?

10. Как приготовить мясо, жаренное крупными кусками, от чего зависит продолжительность жарки, степени прожаривания мяса?

11. Перечислите ассортимент блюд, жаренных крупными кусками. Оформление и подача. Какие рекомендуются гарниры и соусы?

12. Как приготовить блюда из мяса, жаренного порционными кусками. Особенности жарки и подачи натуральных и панированных изделий, ассортимент блюд? Способы подачи, рекомендуемые гарниры и соусы.

13. Перечислите ассортимент блюд из мяса, жаренного мелкими кусками. Особенности подачи блюд жареных на открытом огне.

14. Особенности приготовления блюд из субпродуктов. Какие способы тепловой обработки используются? Перечислите ассортимент блюд.

15. Общие принципы тушения мяса, способы приготовления крупными, порционными и мелкими кусками.

16. Как приготовить блюда из мяса, тушенного крупными кусками? Перечислите ассортимент, правила подбора гарниров и соусов.

17. Перечислите ассортимент блюд из мяса, тушенных порционными и мелкими кусками, особенности приготовления блюд без гарнира и с гарниром, многопорционных и порционных, правила подачи.

## **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 2**

### **БЛЮДА ИЗ ЗАПЕЧЕННОГО И РУБЛЕНОГО МЯСА И СУБПРОДУКТОВ**

*Цель* – ознакомиться с классификацией блюд из запеченного и рубленого мяса и субпродуктов, общими приемами приготовления, ассортиментом. Изучить в объеме программы технологию их приготовления, оформления и подачи, нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд.

#### **Теоретические сведения**

*Блюда из запеченного мяса.* Для запекания мясные продукты предварительно варят, припускают, тушат или обжаривают до полной готовности, а затем запекают с гарниром, соусом или без него на порционных сковородах или противнях при температуре 220–280 °С. Продолжительность запекания в сковородах 10–30 мин при температуре 220–250 °С, на противнях – около часа при температуре 250–280 °С. Готовность запеченного блюда определяют по образованию на поверхности изделий поджаристой корочки, чему способствует смазывание поверхности сметаной или посыпание ее тертым сыром, сухарями. Температура в центре изделий должна быть не ниже 80 °С.

Запекают блюда непосредственно перед отпуском. Хранить их нежелательно, так как ухудшаются органолептические показатели. Отпускают в посуде, в которой изделие запекалось (порционная сковорода), или после порционирования, если изделие запекалось на противне.

Технология приготовления голубцов, картофельной запеканки и картофельного рулета с мясом, фаршированных кабачков, перца, помидоров, картофеля, репы та же, что и аналогичных запеченных блюд из овощей. В качестве основного сырья для фарша используют мясо.

Для картофельных рулета и запеканки, картофеля запеченного котлетного мясо говядины отваривают, измельчают на мясорубке, соединяют с пассерованным луком и молотым перцем, перемешивают.

Для фарширования кабачков, баклажанов, перцев, помидоров, репы фарш готовят так же, но дополнительно вводят рассыпчатый рис.

Для голубцов сырое котлетное мясо пропускают через мясорубку, соединяют с пассерованным луком и рассыпчатым рисом, заправляют солью, перцем и перемешивают.

***Говядина, запеченная под луковым соусом.*** На порционную сковороду или блюдо подливают соус луковый, кладут один или два ломтика тушеной говядины, заливают соусом, посыпают тертым сыром и сбрызгивают маслом. Вокруг делают бордюр из ломтиков вареного картофеля или из картофельной массы (густое пюре) с помощью кондитерского мешка. Блюда запекают в жарочном шкафу около 10–15 мин при температуре 250–260 °С.

***Блюда из рубленого мяса.*** Блюда из рубленого мяса готовят натуральными без добавления хлеба и с добавлением хлеба.

Приготовленные полуфабрикаты жарят непосредственно перед отпуском. Их укладывают на сковороду или противень с жиром, нагретым до 150–160 °С, обжаривают 3–5 мин с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при 250–280 °С в течение 5–7 мин. Готовые рубленые изделия должны быть полностью прожарены. Показатели готовности: выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе.

***Блюда из натуральной рубки.*** Изделия из натуральной рубки в основном жарят.

***Бифштекс рубленый.*** Подготовленный полуфабрикат обжаривают с двух сторон на разогретой сковороде и доводят до готовности в жароч-

ном шкафу. При отпуске бифштекс гарнируют и поливают соком, выделившимся при жарке. Гарниры – жареный картофель, отварные овощи, сложный гарнир. Бифштекс рубленый можно подать как бифштекс натуральный с луком, яйцом.

**Биточки, запеченные под сметанным соусом (по-казацки).** Рассыпчатую рисовую кашу заправляют пассерованным томатным пюре, кладут на нее два биточка, заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают.

## Задание 2

### 1. Приготовить:

1.1. Бифштекс рубленый с яйцом	№ 837 (2)
Гарнир	№ 954
1.2. Говядина в луковом соусе запеченная	№ 868 (2)
1.3. Биточки по-казацки	№ 858 (2)
1.4. Оладьи из печени	№ 850 (2)
Гарнир	№ 946 (2)

### 2. Определить:

2.1. Количество сырья массой брутто, потери при холодной и тепловой обработке.

2.2. Массу полуфабрикатов и время их тепловой обработки.

2.3. Сравнить потери при холодной и тепловой обработке мяса и субпродуктов со Сборником рецептур.

2.4. Процессы, формирующие качество приготавливаемых блюд.

2.5. Фактический выход, его соответствие с рецептурой.

2.6. Качество блюд.

**Посуда и инвентарь:** кастрюли различной емкости (1–5 л); сковороды; сковороды порционные; сита, шумовки; ложки разливательная и соусная; ножи поварской тройки (средние и малые); доски разделочные "ОС", "МС", "МВ"; лопатки деревянные и металлические; венчик; мясорубка; терка; посуда для подачи блюд.

### 3. Последовательность выполнения работы:

3.1. Получить продукты, распределить согласно рецептуре.

3.2. Произвести первичную обработку мяса, субпродуктов, овощей, круп.

3.3. Приготовить гарниры и соусы для запекания и подачи блюд.

3.4. *Для бифштекса рубленого* в измельченное котлетное мясо добавить свиной шпик, нарезанный кубиками (5×5 мм), соль, специи, воду, вымесить, сформировать полуфабрикат (одна шт. на порцию), обжарить. Довести до готовности в жарочном шкафу.

3.4.1. При отпуске полить соком, выделившимся при жарке, рядом уложить гарнир, овощи, припущенные в молочном соусе. На бифштекс положить яичницу-глазунью.

3.4.2. *Для гарнира:* овощи, припущенные в молочном соусе; морковь, картофель порезать кубиками; белокочанную капусту ломтиками и припустить по отдельности; зеленый консервированный горошек прогреть. Овощи соединить, залить молочным соусом и прогреть 1–2 мин.

3.5. *Для говядины, запеченной в луковом соусе.* Порционные куски говядины обжарить и тушить до готовности.

3.5.1. Картофель отварить, обсушить, нарезать кружочками или ломтиками.

3.5.2. Приготовить соус красный, основной и на его основе соус луковый. Для соуса лукового репчатый лук мелко нарезать, пассеровать, добавить уксус, перец черный горошком, лавровый лист и выпарить при закрытой посуде, почти досуха (5–7 мин) и соединить соус с красным основным соусом.

3.5.3. На порционную сковороду налить немного лукового соуса, уложить готовую говядину, залить соусом, посыпать тертым сыром и сбрызнуть маслом.

3.5.4. Вокруг мяса в виде бордюра уложить ломтики (или кружочки) вареного картофеля и запечь блюдо в жарочном шкафу при температуре 250–260 °С около 10–15 мин.

3.6. *Для биточков по-казацки.* Из котлетной массы разделить биточки (по 2 шт. на порцию), запанировать и обжарить.

3.6.1. Рис припустить, заправить пассерованным томатом и хорошо размешать до получения однородной окраски.

3.6.2. Приготовить соус сметанный.

3.6.3. Порционную сковороду смазать жиром, уложить горкой припущенный рис, сверху поместить обжаренные биточки, залить сметанным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в жарочном шкафу при температуре 250–260 °С в течение 6–7 мин.

3.7. *Для оладий из печени.* Подготовленную печень пропустить через мясорубку, соединить с натертым черствым хлебом, добавить жир, соль, перец и разделить в виде лепешек (по 2–3 шт. на порцию).

3.7.1. На разогретую сковороду с жиром до температуры 150–160 °С положить оладьи и обжарить с обеих сторон до образования корочки.

3.7.2. На гарнир приготовить картофельное пюре.

3.7.3. При отпуске на подогретую тарелку уложить картофельное пюре, рядом оладьи и их полить сливочным маслом.

3.8. Оформить блюда к отпуску, провести брокераж и результаты записать в брокеражный журнал (табл. 2).

#### **4. Требования к качеству:**

4.1. *Бифштекс рубленый с яйцом.* Консистенция – сочная, мягкая, однородная; вкус и запах жареной говядины; цвет корочки – коричневый, равномерный; в разрезе – серый.

4.2. *Говядина, запеченная под луковым соусе.* Вкус и запах, свойственные тушеному мясу, соус немного острый, кисловатый, коричневый, с блеском, мясо мягкое, сочное. Соус хорошо держится на изделии. Бوردюр с хорошо сохранившимся рисунком, равномерно заколерованный.

4.3. *Биточки по-казацки.* Вкус и запах, свойственные свежеприготовленным изделиям из рубленного мяса с ароматом сметаны. Цвет равномерно золотистый. Биточки мягкие, сочные без привкуса хлеба, рис мягкий рыхлый. Соус хорошо держится на биточках.

4.4. *Оладьи из печени.* Консистенция однородная, мягкая, сочная, вкус жареной печени без привкуса хлеба. Цвет корочки коричневый, равномерный. Гарнир – вкус и запах, свойственный продуктам, входящим в гарнир.

#### **Вопросы для самопроверки**

1. Как приготовить натуральную рубку из мяса и полуфабрикаты из нее?

2. Как приготовить котлетную массу из мяса и полуфабрикаты из нее?

3. Что влияет на качество полуфабрикатов и готовых изделий из котлетной и рубленой массы?

4. Назовите одинаковые операции при приготовлении натуральной рубки и котлетной массы. Как они влияют на качество готовых изделий?
5. Общие правила приготовления блюд из рубленого мяса.
6. Ассортимент, технология приготовления, подбор гарниров и соусов, хранение и правила подачи блюд из рубленого мяса.
7. Как подготовить мясопродукты к запеканию, подбор посуды, гарниров, соусов?
8. Перечислите ассортимент блюд из запеченного мяса, особенности приготовления и подачи.
9. Ассортимент блюд из котлетной массы и рубленного натурального мяса, способы тепловой обработки используемые при их приготовлении, правила подбора гарниров и соусов.
10. Как приготовить блюда из мяса диких животных?
11. В чем особенность подготовки полуфабрикатов из мяса диких животных, выбора способа тепловой обработки, подбора гарниров и соусов?
12. Какие показатели требований к качеству мясных блюд являются общими?
13. В чем особенность органолептических показателей? Режимы хранения. Сроки реализации блюд из мяса.

### **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 3 БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ, ДИЧИ И КРОЛИКА**

*Цель* – ознакомиться с классификацией блюд из птицы, дичи и кролика, общими приемами изготовления, ассортиментом. Изучить в объеме программы технологию приготовления, оформления и подачи, нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд.

#### **Теоретические сведения**

Для приготовления вторых блюд сельскохозяйственную птицу, пернатую дичь и кролика подвергают варке, припусканию, тушению, жарке и запеканию. Жир, образующийся в процессе жарки тушек кур, гусей и уток I категории, используют для поливки блюд при отпуске. Используют тушки, подготовленные к кулинарной обработке, целиком, порционные, мелкокусковые и рубленые полуфабрикаты.

Нормы расхода соли, специй и зелени в рецептурах не указаны. Их вводят в расчете на одну порцию в количестве (г): соли и зелени петрушки или укропа – 3–5 нетто; перца – 0,05; лаврового листа – 0,02.

Промышленность выпускает птицу в полупотрошеном или потрошеном виде. По упитанности и качеству обработки они подразделяются на I, II категории.

Нормы вложения продуктов массой брутто рассчитаны в рецептурах на сырье:

- сельскохозяйственная птица – полупотрошенная II категории (куры, бройлеры – цыплята, гуси, утки, индейки);
- кролик потрошенный II категории.

После тепловой обработки изменяются органолептические показатели качества мяса птицы, дичи и кролика. Оно становится более нежным, сочным, приобретает специфические вкус и аромат. Сочность готовых изделий зависит от способа тепловой обработки. Так, качество птицы, обжаренной в аппаратах и ИК-нагревом, выше, чем обжаренной в электрическом шкафу. Панирование изделий снижает потери воды, растворимых веществ и тем самым способствует улучшению органолептических показателей (сочности, нежности) и повышению пищевой ценности готовых изделий.

В образовании вкуса и аромата мяса птицы в процессе тепловой обработки участвуют экстрактивные вещества, продукты реакции меланоидинообразования, продукты распада жиров и др.

Птицу, дичь и кроликов жарят целыми тушками и порционными кусками. Их жарят основным способом (на плите, электросковородах, в жарочных шкафах, электрогрилях), реже во фритюре. Из жидкости, оставшейся на противне, готовят мясной сок, которым поливают птицу при отпуске.

**Котлеты натуральные из филе.** Жарят котлеты из филе птицы или дичи основным способом на масле. При подаче кладут на крутон, поливают растопленным маслом, рядом укладывают гарнир: картофель жареный или сложный гарнир, состоящий из 3–4 видов овощей (морковь и зеленый горошек).

**Чахохбили.** Порционные куски курицы обжаривают, добавляют нарезанный кольцами пассерованный репчатый лук, мелко нарезанные поми-

доры или томатное пюре, сухую мучную пассеровку, бульон или воду, уксус или сок лимона, зелень кинзы, базилика, толченый чеснок, перец черный, соль и тушат до готовности.

Отпускают с соусом, в котором тушилась курица.

**Плов из птицы, дичи или кролика.** Птицу, дичь или кролика рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, добавляют пассерованные мелко нарезанные лук, морковь, томатное пюре, заливают горячим бульоном или водой (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), доводят до кипения, затем всыпают промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40–50 мин в жарочный шкаф.

**Блюда из рубленой птицы, дичи и кролика.** Из птицы, дичи и кролика готовят котлетную и кнельную массы. Изделия из котлетной массы припускают или жарят основным способом. Изделия из кнельной массы припускают или варят на пару.

**Котлеты рубленые из птицы, дичи или кролика жареные.** Котлетную массу порционируют, панируют в сухарях, тертом белом хлебе; белом хлебе, нарезанном кубиками (котлеты пожарские), формируют котлеты, обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. Отпускают котлеты с картофелем жареным, картофельным пюре, зеленым горошком, сложным гарниром, рисом отварным или припущенным. При подаче котлеты поливают сливочным маслом.

### Задание 3

#### 1. Приготовить:

1.1. Котлеты натуральные из филе птицы, дичи или кролика с гарниром	№ 898 (1)
Гарнир	№ 976
Зелень (10 г)	
Плов из птицы, дичи или кролика	№ 893 (1)
Зелень (10 г)	
1.3. Котлеты рубленые из птицы, дичи или кролика с гарниром	№ 904 (2)
Гарнир	№ 984
1.4. Чахохбили	№ 912 (2)

#### 2. Определить:

2.1. Количество сырья массой брутто с учетом потерь при холодной обработке.

2.2. Массу нетто полуфабрикатов и время тепловой обработки птицы, кролика.

2.3. Сравнить потери при холодной и тепловой обработке птицы, кролика со Сборником рецептов, сделать выводы о соответствии.

2.4. Процессы, формирующие качество приготавливаемых блюд.

2.5. Фактический выход блюд и их соответствие с рецептурой.

2.6. Качество блюд.

**Посуда и инвентарь:** кастрюли различной емкости (1–2 л); сковороды; ножи поварской тройки (средний и малый); лопатки деревянные и металлические; доски разделочные "ОС", "МС" и "МВ"; ложка разливательная; сито.

### **3. Последовательность выполнения работы:**

3.1. Получить продукты, распределить согласно рецептуре по блюдам.

3.2. Произвести первичную обработку овощей, крупы, птицы, кролика. Определить массу полуфабрикатов.

3.3. Приготовить соусы, гарниры для подачи блюд.

3.4. **Для котлет натуральных из филе птицы** приготовить полуфабрикат. Для этого отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большое филе).

3.4.1. Из малого филе удаляют сухожилия, а из большого – остаток ключицы.

3.4.2. Зачищенное большое филе смочить холодной водой, уложить на доску и острым влажным ножом срезать с него поверхностную пленку.

3.4.3. Большое филе надрезать с внутренней стороны в продольном направлении, слегка развернуть, перерезать в 2–3 местах сухожилия, в разрез вложить малое филе, которое покрыть развернутой частью большого филе.

3.4.4. Подготовленный полуфабрикат филе птицы уложить на разогретую маслом сковороду и обжарить непосредственно перед подачей.

3.4.5. Для подачи блюда приготовить сложный гарнир (картофель жареный, горошек зеленый) и крутон.

3.4.6. При отпуске котлеты уложить на крутон, полить растопленным маслом, рядом сложный гарнир.

3.5. *Для плова* птицу и кролика порубить на порционные куски (по одному куску), обжарить до образования корочки.

3.5.1. Мелконарезанные (кубиками) лук, морковь пассеровать.

3.5.2. Томатное пюре пассеровать.

3.5.3. Обжаренную птицу или кролика уложить в толстодонную посуду, добавить лук, морковь, томат-пюре и залить горячим бульоном (или водой), довести до кипения.

3.5.4. Рисовую крупу перебрать, промыть, замочить в холодной воде.

3.5.5. Подготовленный рис высыпать в кастрюлю и варить до загустения. После этого посуду с пловом поставить на 40–50 мин в жарочный шкаф.

3.5.6. Перед отпуском рис перемешать с овощами, выложить в виде горки. На нее кусок птицы или кролика. Блюдо украсить зеленью.

3.6. *Для котлет, рубленых из птицы или кролика* приготовить котлетную массу.

3.6.1. Для котлетной массы птицу или кролика порезать на кусочки и пропустить через мясорубку вместе с внутренним жиром.

3.6.2. Измельченное мясо соединить с замоченным в молоке или воде хлебом, солью, перцем, все хорошо перемешать, пропустить через мясорубку, выбить.

3.6.3. Котлетную массу порционировать, сформировать котлеты, панировать в тертом белом хлебе.

3.6.4. Котлеты уложить на разогретую с жиром сковороду, обжарить с обеих сторон, довести до готовности в жарочном шкафу.

3.6.5. Приготовить сложный гарнир – для этого картофель обжарить основным способом, цветную капусту отварить.

3.6.6. При подаче гарнир уложить на тарелку, затем котлеты и полить разогретым маслом. Украсить зеленью.

3.7. *Для чахохбили* птицу порезать на порционные куски, посыпать солью, перцем и обжарить.

3.7.1. Лук репчатый нашинковать кольцами, пассеровать.

3.7.2. Пассеровать томат-пюре, муку (сухую пассеровку мучную развести бульоном).

3.7.3. Подготовленные продукты уложить в кастрюлю, добавить уксус, зелень, кинзу и базилик, перец черный, соль, толченый чеснок и тушить до готовности.

3.7.4. Чахохбили уложить в баранчик или тарелку, посыпать зеленью, отпустить без гарнира.

3.8. Оформить блюда к отпуску, провести бракераж и результаты записать в бракеражный журнал (табл. 2).

#### **4. Требования к качеству:**

4.1. **Котлеты натуральные из филе.** Вкус и запах, свойственные курице или кролику. Цвет котлеты равномерный, золотистый, на разрезе белый. Консистенция мягкая, сочная, с хрустящей корочкой.

Картофель в меру соленый, нежно-золотистого цвета, зеленый горошек хорошо прогретый, не разварившийся, с отблеском от полития сливочного масла.

Крутон соответствует форме котлеты, обжарен с обеих сторон.

4.2. **Плов из птицы или кролика.** Вкус и запах жареной птицы или кролика, если плов приготовлен с томатом, вкус слегка острый. Мясо мягкое, рис рассыпчатый, маслянистый; цвет мяса на разрезе – от белого до серого, риса – белый или розовый.

4.3. **Котлеты рубленые из птицы или кролика.** На поверхности котлет светло-золотистая корочка. Цвет на разрезе – от светло-серого до кремово-серого (не допускается покраснение мяса).

Консистенция – пышная, сочная, рыхлая. Вкус и запах – свойственные свежеприготовленным изделиям из рубленого мяса, с привкусом хлеба.

Картофель для гарнира равномерно обжаренный, с золотистой корочкой, капуста цветная доведена до готовности, сохранила форму.

4.4. **Чахохбили.** Вкус острый с ароматом специй и лука. Цвет красновато-коричневый. Мясо мягкое, соус однородный, блестящий.

#### **Вопросы для самопроверки**

1. Перечислите порционные полуфабрикаты из птицы. Особенности приготовления полуфабрикатов порционных и панированных из филе птицы.

2. Как приготовить котлетную и кнельную массу из птицы, дичи и кролика? Особенности приготовления полуфабрикатов из них.

3. Каково значение блюд из птицы, дичи и кролика? Классификация способов тепловой обработки?

4. От чего зависит выбор способа тепловой обработки?

5. Чем обусловлено уменьшение массы птицы, дичи и кролика при тепловой обработки?

6. Как при тепловой обработке птицы, дичи, кролика изменяются витамины?

7. Объясните процесс размягчения мяса птицы, дичи, кролика. От чего зависит скорость размягчения?

8. Как улучшить органолептические показатели, и как формируется специфический вкус и запах мяса птицы, дичи, кролика?

9. Ассортимент блюд из отварной птицы, дичи, кролика.

10. Как режим варки влияет на пищевую ценность блюд из отварной птицы, кролика? Особенности порционирования, подачи.

11. Как приготовить блюда из жареной тушки птицы, дичи и кролика? Выбор теплового режима, продолжительность тепловой обработки.

12. Особенности приготовления и порционирования, подачи.

13. Ассортимент блюд из филе птицы, особенности приготовления и подачи, рекомендуемые гарниры и соусы.

14. Как подготовить к тушению птицу дичи и кролика? Особенности тепловой обработки? Ассортимент блюд.

15. Как приготовить блюда из рубленой птицы, дичи и кролика? Ассортимент, правила подачи, рекомендуемые гарниры и соусы.

## **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 4 БЛЮДА ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА**

*Цель* – ознакомиться с классификацией блюд из яиц и творога, общими приемами изготовления, ассортиментом. Изучить в объеме программы технологию приготовления, оформления и подачи, нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд.

### **Теоретические сведения**

Для приготовления блюд из яиц используют свежие куриные яйца, меланж и яичный порошок. Утиные, гусиные и миражные куриные яйца использовать на предприятиях общественного питания в соответствии с правилами запрещается.

Куриные яйца перед кулинарной обработкой промывают сначала теплой водой с содержанием 1–2 % кальцинированной соды, затем 0,5 % раствором хлорамина, после чего ополаскивают чистой водой.

Рецептуры Сборника составлены из расчета использования столовых куриных яиц II категории средней массой 46 г с отходом на скорлупу, стек и потери 12,5 %.

Исходя из этого в рецептурах масса сырых и вареных яиц (без скорлупы) предусмотрена 40 г при естественном соотношении желтка и белка 39 % и 61 % соответственно.

Для варки без скорлупы (французский пашот) следует использовать только диетические яйца. Яичный порошок перед использованием просеивают через сито, заливают холодной водой (на 100 г порошка 0,35 л воды и 4 г соли) и хорошо перемешивают. Разведенный порошок оставляют на 30–40 мин для набухания белков, после чего процеживают и сразу используют для тепловой обработки. Хранить разведенный яичный порошок нельзя, его надо сразу использовать, причем только для изделий, которые подвергают тепловой обработке.

**Блюда из яичных смесей.** Для приготовления яичных блюд (яичной каши, омлетов, драчены) используют смесь яиц с молоком, водой или сливками в соотношении 1:0,5. Смесь солят и хорошо размешивают. Омлеты готовят натуральные, фаршированные и смешанные. Они могут быть жареными или паровыми.

**Омлет фаршированный.** Омлет жарят на маленьких сковородах с длинной ручкой. На сковороде разогревают жир, наливают омлетную массу и жарят, не переворачивая, перемешивая массу вращательно-колебательным движением в горизонтальной плоскости. Через 5–7 мин, когда масса загустеет, перед тем, как сворачивать, на омлет кладут начинку (фарш). Начинками могут быть: нарезанные и поджаренные в сметане грибы, нарезанные соломкой и припущенные овощи в соусе молочном, обжаренные свинокочености в соусе красном или томатном и др.

**Драчена.** В омлетную массу добавляют муку, сметану, перемешивают, наливают на противень или сковороду и запекают.

### **Блюда из творога**

Горячие блюда из творога готовят обычно из непастеризованного обезжиренного молока. Нежирный творог (6 % жира, 80 % воды) целесообразно использовать для приготовления сырников, вареников, запеканок, пудингов и т. п. при этом на 1 кг творога кладут 10 г поваренной соли.

Для подачи в натуральном виде используют творог только из пастеризованного молока.

**Холодные блюда из творога.** Натуральный творог при отпуске заливают кипяченым молоком, сливками или подают их отдельно. Если творог отпускают со сметаной, то его кладут в порционную посуду горкой, делают сверху углубление и наливают в него сметану. Эти блюда можно отпускать с сахаром.

Протертый творог можно смешать со сметаной и зеленью петрушки или с тертым сыром.

**Вареники ленивые.** Протертый творог соединяют с мукой, яйцами, сахаром, солью и перемешивают. Содержащаяся в твороге влага связывается с мукой.

Полученное тесто раскатывают пластом толщиной 10–12 мм, режут на полосы шириной около 25 мм, а затем поперек на кусочки квадратной или треугольной формы. Варят вареники в подсоленной воде, вынимают и подают со сметаной или маслом.

**Сырники.** В протертый творог добавляют 2/3 муки (оставляя 1/3 для панирования), яйца, соль и хорошо перемешивают массу. Муки берут примерно столько же, сколько для вареников ленивых (13–15 % массы творога).

Из полученного теста формируют батон толщиной 5–6 см, нарезают его поперек, панируют в муке и придают форму лепешек толщиной около 1,5 см, обжаривают с обеих сторон и прогревают в жарочном шкафу 5–7 мин.

Можно готовить сырники без сахара, добавляя в них тмин.

**Пудинги творожные (каравай).** Массу для пудингов обычно готовят с манной крупой. Для придания рыхлости в нее вводят взбитые белки. В горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и заваривают ее, помешивая. Воды берут 100–120 мл на 10 г крупы, чтобы получилась густая масса.

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное масло или маргарин, соль и наполнители. Массу тщательно перемешивают и вводят в нее взбитые белки. Наполнителями могут быть: ошпаренный изюм, без плодоножек, сухофрукты, цукаты, толченые орехи и др.

Форму смазывают маслом, посыпают сухарями, кладут в нее подготовленную массу, разравнивают ее, смазывают поверхность сметаной и запекают в течение 25–35 мин. Готовый пудинг выдерживают в форме

5–10 мин, а затем выкладывают на блюдо и режут. Подают его со сметаной, молоком или сладким соусом.

Так же готовят пудинг паровой. Варят его на пару (на водяной бане) 20–30 мин.

#### Задание 4

##### 1. Приготовить:

- |                                       |                    |
|---------------------------------------|--------------------|
| 1.1. Драчена                          | № 592 (2)          |
| 1.2. Омлет фаршированный              | № 596 (2)          |
| 1.3. Вареники ленивые                 | № 615 (2), 616 (2) |
| 1.4. Сырники<br>со сметаной           | № 617 (2)          |
| 1.5. Пудинг из творога<br>со сметаной | № 619 (2)          |

##### 2. Определить:

2.1. Количество сырья массой брутто с учетом потерь при холодной обработке.

2.2. Массу нетто полуфабрикатов и время тепловой обработки блюд из яиц и творога.

2.3. Сравнить потери при холодной и тепловой обработке блюд из яиц и творога со Сборником рецептов, сделать выводы о соответствии.

2.4. Процессы, формирующие качество блюд.

2.5. Фактический выход блюд и их соответствие с рецептурой.

2.6. Качество блюд.

**Посуда и инвентарь:** кастрюли емкостью 1 л; сковороды; формочки; ножи поварской тройки (средний и малый); лопатки деревянные и металлические; доски разделочные "МВ"; сита; венчики.

##### 3. Последовательность выполнения работы:

3.1. Получить продукты, распределить согласно рецептуре по блюдам.

3.2. Произвести первичную обработку яиц и творога.

3.3. **Для драчены** приготовить смесь. Для этого к яйцам или меланжу добавить молоко и соль, подсушенную муку и сметану, смесь тщательно перемешать.

3.3.1. Подготовить формочки, вылить смесь для драчены и запечь в жарочном шкафу.

3.3.2. *Для омлета* сформированного приготовить омлетную смесь из яиц и меланжа.

3.3.3. На сковороде разогреть жир , налить омлетную массу и жарить не перемешивая.

3.3.4. Через 5–7 мин, когда масса загустеет, на омлет уложить фарш.

3.3.5. Омлет свернуть в виде пирожка и обжарить.

3.3.6. После того как нижняя сторона омлета поджарится переложить его швом вниз на тарелку и полить маслом.

3.4. *Для вареников ленивых* в протертый творог внести просеянную подсушенную муку, яйца, соль, сахар и тщательно перемешать до получения однородной массы.

3.4.1. Полученное тесто раскатать пластом 10–12 мм и разрезать на полоски шириной 25 мм, а затем поперек на кусочки квадратной или треугольной формы.

3.4.2. Подготовленный полуфабрикат положить в подсоленную кипящую воду и варить при слабом кипении в течение 4–5 мин.

3.4.3. Отпустить вареники со сметаной.

3.5. *Для сырников* творог протереть, добавить 2/3 подсушенной муки, яйца, соль, сахар. Все перемешать до образования однородной массы.

3.5.1. Творожному тесту придать форму батончика диаметром 5–6 см, нарезать поперек, запанировать в муке, придать форму круглых биточков толщиной 1,5 см.

3.5.2. Сырники обжарить с обеих сторон, после чего поставить в жарочный шкаф на 5–7 мин.

3.5.3. Подать сырники со сметаной.

3.6. *Для пудинга* в протертый творог добавить яичные желтки, растертые с сахаром.

3.6.1. В горячей воде (10–20 мл на порцию) растворить ванилин, затем добавить манную крупу и помешивая заварить, охладить до 60 °С.

3.6.2. В подготовленный творог добавить охлажденную манную крупу, размягченное масло, соль, подготовленный и обсушенный изюм.

3.6.3. В тщательно перемешанную массу ввести яичные белки, взбитые непосредственно перед введением в густую пену.

3.6.4. Полученную однородную массу выложить в смазанную жиром и посыпанную сухарями формочку, смазать сметаной и запечь в жарочном шкафу в течение 25 мин.

3.6.5. Готовый пудинг выдержать в форме 5–10 мин вынуть из формы и подать со сметаной.

3.7. Оформить блюдо к отпуску произвести бракераж и результаты записать в бракеражный журнал (табл. 2).

#### **4. Требования к качеству:**

4.1. *Драчена.* Вкус нежный, запах, свойственный свежим яйцам. Консистенция пышная, сочная, цвет на разрезе ровно-желтый или слегка окрашен. Фарш для омлета слегка острый, сочный, запах использованных продуктов.

Не допустимы признаки порчи яиц, наличие скорлупы, отделение жидкости.

4.2. *Вареники ленивые.* Форма вареников хорошо сохраняется, консистенция нежная, цвет теста – белый с чуть серовато-желтым оттенком. Вкус и запах – свойственные заправленному сахаром творогу, без излишней кислотности.

4.3. *Сырники.* Форма сырников правильная, округло-приплюснутая, поверхность без трещин, равномерно обжарены. Консистенция – мягкая, умеренно плотная, вкус сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности. Цвет на разрезе – белый или слегка желтоватый.

4.4. *Пудинг из творога.* Вкус пудинга сладкий, аромат творога и ванильного сахара. Поверхность – золотистая. Цвет на разрезе – белый или светло-кремовый / кремовый, с присутствием изюма. Консистенция пышная, однородная.

#### **Вопросы для самопроверки**

1. Какова питательная ценность яиц, каков жирнокислотный состав липидов яиц?

2. Почему рекомендовано ограниченное количество потребления яиц?

3. Почему сырые яйца усваиваются хуже, чем сваренные всмятку?

4. Являются ли яйца санитарно-опасным продуктом? Обоснуйте ваш ответ.

5. Дайте характеристику сырья (яиц, яичного порошка, меланжа). Подготовка его для приготовления блюд.

6. Какова питательная ценность блюд из творога, как увеличить количество пищевых волокон при приготовлении блюд из творога?

7. Перечислите стадии изменения белков яиц при тепловой обработке.

8. Как денатурирует смесь желтков и белков яиц? Как введенная в их жидкость влияет на консистенцию смеси?

9. Как влияет нагревание творога на его усвояемость?

10. Обоснуйте целесообразность использования жирного, полужирного и обезжиренного творога в производстве кулинарных изделий.

11. Сравните степень усвояемости яиц сырых и вареных всмятку, вкрутую.

12. Как приготовить яйца в скорлупе и пашот? Особенности из подачи?

13. Перечислите блюда из жареных, запеченных яиц, их приготовление и подача.

14. При бракераже яичницы-глазуньи обнаружены на желтке белые пятна. В чем причина?

15. Ассортимент блюд из яичных смесей, особенности приготовления и подачи.

16. В чем отличие приготовления драчены и омлета?

17. При бракераже драчены обнаружена плотная структура. Укажите причину.

18. Особенность приготовления холодных блюд из творога, ассортимент, рекомендуемые наполнители.

19. Перечислите ассортимент жареных и отварных блюд из творога. Особенности их приготовления.

20. Назовите овощи которые используют в качестве наполнителей при приготовлении сырников.

21. Назовите способы приготовления творожных пудингов.

22. В чем отличие приготовления массы для пудингов и запеканки творожной?

## ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 5 ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

### Бутерброды, салаты и винегреты

*Цель* – ознакомиться с классификацией холодных блюд и закусок, бутербродов, салатов и винегретов, общими приемами изготовления, ассортиментом. Изучить в объеме программы технологию приготовления, оформления и подачи, нормы выхода готовых блюд.

### Теоретические сведения

Основное назначение закусок – возбуждение аппетита. Важную роль при этом играет внешний вид блюда. Для придания закускам привлекательного вида используют различные декоративные элементы из свежих и вареных овощей и зелени.

Овощи нарезают в виде звездочек, спиралей, ромбиков, вырезают из них цветы (хризантемы из лука, георгины из свеклы, розы из брюквы, редиса, тюльпаны из моркови и т. д.). Для оформления блюд используют в основном съедобные элементы. Оформление блюд не должно быть чрезмерно сложным и трудоемким. Облегчает работу по оформлению блюд использование специальных приспособлений: формочек, выемок, корбочных ножей и др. При этом следует строго соблюдать санитарные правила.

Особенно велика роль холодных закусок в меню праздничных банкетов, поскольку они придают столу торжественность. Поэтому при оформлении закусок для банкетов используют особые приемы.

1. Укладывают на одно блюдо, вазу или салатник до 10 порций закуски.
2. Подают закуски в волованах (стаканчиках из слоеного теста), таралетках (корзиночках из пресного сдобного теста), на крутонах из обжаренных ломтиков хлеба, на флюронах (выпечке из слоеного теста), в тимбалях (вазах, вырезанных из хлеба) и т. д.
3. Оформляют закуски в виде целых рыб (рыба заливная, фаршированная), тушек птицы (курица фаршированная галантин), целых поросят (поросенок отварной заливной) и т. д.
4. Используют красивую специальную хрустальную и мельхиоровую посуду (вазы, салатники и т. д.), многопорционные фарфоровые блюда, фигурные металлические шпажки (агиле) и т. д.
5. Приготавливают специальные соусы с желатином (майонез с желатином, красный и белый соус шофруа с желатином).

6. Широко используют сложные гарниры и желе.

В группу холодных блюд и закусок входят: бутерброды; салаты и винегреты; закуски из овощей и грибов; закуски из рыбы; закуски из нерыбного водного сырья; закуски из мяса и птицы; закуски из яиц; горячие закуски.

### ***Бутерброды и закуски из хлеба***

Приготавливают бутерброды открытые, закрытые (сэндвичи), комбинированные, закусочные (канапе), горячие. Отпускают их на тарелке, блюде или в вазе с бумажной салфеткой.

***Открытые бутерброды.*** Пшеничный хлеб нарезают на ломтики длиной 10–12 см, толщиной 1–1,5 см, массой 40–50 г. Нарезанные тонкими ломтиками мясные или рыбные продукты укладывают так, чтобы хлеб был целиком покрыт.

Приготавливают открытые бутерброды с ветчиной, колбасой вареной (1–2 куска), копченой и полукопченой (2–3 тонких куска), жареной говядиной, телятиной жареной или отварной, свиной, бужениной, вареным языком, копченой грудинкой, корейкой, шпиком, твердым или плавлеными сырами, вареной осетриной, севрюгой, белугой, семгой, лососиной, балыком, кетой и т. п.

Для открытых бутербродов с продуктами очень жирными (шпик, корейка, грудинка, плавленый сыр) или острого вкуса (сельдь, килька) чаще всего берут черный ржаной хлеб.

Для продуктов из нежирных продуктов желательно хлеб предварительно смазать сливочным маслом или сделать из масла лепесток (розочку) и положить его сверху.

При нарезке ветчины, копченой грудинки, осетровой рыбы и других жирных продуктов жировой слой между отдельными кусками необходимо распределить равномерно.

Икру паюсную нарезают ломтиками, если она твердая; мягкую икру разминают на деревянной или мраморной доске, кладут на нее кусочки хлеба, обрезают их по краям и снимают с доски икру с хлебом, перевертывая бутерброд с помощью ножа. Сверху можно положить розочки из масла и шинкованный зеленый лук.

Икру зернистую или кетовую кладут аккуратно ложкой, а в углублении, которое делают в икре, или по краям ее раскладывают зеленый лук и розочки из масла.

Сельдь нарезают по 2–3 кусочка на бутерброд, вокруг кладут зеленый лук.

Кильки (без головы, хвоста и внутренностей), сардины и шпроты укладывают на хлеб по диагонали, а по бокам располагают дольки отварного яйца.

**Закрытые бутерброды (сандвичи).** С пшеничного хлеба (батона) срезают корки и нарезают его в длину узкими тонкими полосками (2–2,5 мм). Хлеб смазывают размягченным сливочным маслом (для мяса и сыра – с горчицей и солью); сверху кладут тонко нарезанные мясо или рыбу, икру, сыр и т. п., накрывают другой полоской хлеба, смазанного маслом, слегка прижимают полоски хлеба и разрезают на кусочки длиной 7–8 см. Эти бутерброды можно приготовить двух- и трехслойными. Они очень удобны в дороге.

**Комбинированные бутерброды.** На кусок батона укладывают несколько видов продуктов и соответствующим образом их оформляют. Очень часто эти бутерброды готовят с салатами, зеленью, овощами. Так, для бутербродов с ветчиной, яйцом и огурцом на кусок хлеба (40 г) кладут 2–3 кусочка ветчины, свернутой трубочкой, и оформляют кусочками яйца, огурца, масла и зеленью. Салат кладут посередине куска хлеба, а по бокам размещают фигурно свернутые кусочки мяса; оформляют бутерброд сливочным маслом с горчицей и овощами, входящими в состав салата.

**Закусочные бутерброды (канане).** Эти бутерброды напоминают по форме мелкие пирожные: их длина или диаметр 3,5–4,5 см. Используют их чаще всего для украшения стола на торжественных вечерах. Приготавливают закусочные бутерброды на маленьких гренках из пшеничного хлеба, с несколькими видами продуктов. Продукты подбирают так, чтобы они наиболее удачно сочетались по вкусу и цвету.

Пшеничный хлеб нарезают на полоски шириной 3–4 см, длиной 12–15 см и толщиной 6–8 мм. Хлеб обжаривают на масле, охлаждают, смазывают сливочным маслом и или майонезом и красиво укладывают на него продукты, например сыр, ветчину, рубленое яйцо с маслом или паюсную икру, семгу и осетрину или кетовую икру, лук зеленый и севрюгу копченую и т. п. Красиво оформленные крутоны можно залить желе, после чего охладить и нарезать мелкими кусочками в виде прямоугольников, квадратов, ромбов, треугольников или кружков.

**Горячие бутерброды (тартинки).** Для приготовления горячих бутербродов используют белый или черный хлеб (вчерашний или позавчерашний), желательно небольшие буханки.

Готовят бутерброды двумя способами:

*Первый способ.* С хлеба срезают корку, нарезают ломтиками толщиной 0,5–1 см, смазывают маслом, укладывают основные продукты (овощи, колбасу, ветчину, консервы, рыбу и т. д.), сверху аккуратно посыпают тертым сыром (или кладут кусочек сыра) и ставят на 5 мин в горячий жарочный шкаф (при 275–300 °С) до образования золотистой корочки и сразу же подают.

*Второй способ.* Ломтики хлеба обжаривают с двух сторон до светло-коричневого цвета, укладывают на пирожковую или десертную тарелку, затем покрывают отдельно подогретыми продуктами; подают в горячем виде.

Если горячие бутерброды используют как самостоятельное блюдо, то к ним сервируют свежие или соленые огурцы, помидоры, салаты из фруктов, свеклы, грибов (в холодном виде). Салаты можно подавать на одном блюде с бутербродами.

Разновидностью горячих бутербродов являются гамбургеры, их готовят с различными продуктами.

### ***Салаты и винегреты***

Салаты готовят из сырых овощей, овощей с фруктами, из квашенных и маринованных овощей. Салаты можно готовить из одного вида овощей (из капусты, редиса, зеленого салата) и из разных овощей в различных сочетаниях. В некоторые салаты добавляют мясо, птицу, рыбу, раков, крабов, креветки и яйца.

Заправляют салаты и винегреты острыми заправками, майонезом, сметаной.

Салаты из овощей и зелени подают как самостоятельное блюдо и как гарнир к мясным, рыбным холодным блюдам, а также к горячей и холодной жареной птице.

Вареные или жареные продукты до приготовления из них салатов должны быть хорошо охлаждены.

Продукты должны быть нарезаны аккуратно, равномерно и красиво. Нарезают, смешивают и заправляют их перед самой подачей. При оформлении стремятся показать наиболее полно основные составные части сала-

та, для чего кладут их сверху, например, на мясной салат – кусочки мяса, на рыбный – кусочки рыбы.

Наиболее распространены два способа приготовления и оформления салатов.

*Первый способ.* Нарезанные тонкими ломтиками продукты смешивают, заправляют соусом или заправкой, солят, укладывают в вазу, в салатник или на мелкую тарелку в виде горки, после чего оформляют поверхность продуктами, сочетающимися по вкусу.

*Второй способ.* При нарезке лучшие куски оставляют для оформления. Часть продуктов (примерно 1/3 всего количества) заправляют соусом, кладут горкой в салатник или вазу. На горку укладывают тонкие ломтики мяса или птицы, рыбы, крабов, ломтики или дольки яиц, а в центре горки – чашечки из мелких помидоров или яиц, наполненные икрой, либо букет из мелких листьев зеленого салата, либо веточки петрушки. Остальные продукты аккуратно помещают вокруг горки небольшими кучками (букетами). Непосредственно перед отпуском салат поливают майонезом или сметаной, но так, чтобы продукты, которые служат украшением, были видны.

**Салат витаминный.** Сырую морковь, салатный сельдерей или корневую петрушку, свежие огурцы и яблоки (без кожицы и семян) шинкуют соломкой. Помидоры нарезают дольками. Все овощи смешивают, добавляют сметану, сахарную пудру, соль, лимонный сок, укладывают в салатник горкой и украшают продуктами, входящими в салат.

**Салаты-коктейли.** Это смеси различных готовых к употреблению продуктов в сочетании с соусами, заправками, зеленью, пряностями. Салаты-коктейли подразделяют на закулочные и десертные.

При приготовлении этих салатов продукты нарезают или мелкими кубиками, или тонкими ломтиками, или соломкой, укладывают слоями. Компоненты в салатах-коктейлях обычно не перемешивают. Заправляют соусами и заправками непосредственно перед отпуском. Для оформления используют различную зелень (салат зеленый, зелень петрушки, укроп), ягоды в целом виде, дольки или кружочки апельсина, лимона, которые надевают на край бокала, фужера.

Подают салаты-коктейли в стеклянной посуде (фужеры, широкие бокалы, неглубокие конические стаканы, креманки, вазочки).

**Салат-коктейль с ветчиной и сыром.** Вымытые свежие огурцы очищают от кожицы и нарезают соломкой. Так же нарезают сыр и ветчину в форме. Нарезанные продукты укладывают в фужер (креманку) слоями,

поливают смесью майонеза и сметаны. При отпуске оформляют сладким маринованным перцем, яйцом, зеленью петрушки.

### Задание 5

#### 1. Приготовить:

- |   |         |
|---|---------|
| 1.1. Канапе с килькой и яйцом<br>Лук зеленый (10 г) | № 45    |
| 1.2. Салат витаминный,<br>выход 200 г               | № 59(3) |
| 1.3. Салат-коктейль с ветчиной и сыром              | № 90    |

#### 2. Определить:

2.1. Количество сырья массой брутто с учетом потерь при холодной обработке.

2.2. Массу нетто и время тепловой обработки входящих в состав холодных блюд и закусок.

2.3. Сравнить потери при холодной обработке продуктов, входящих в состав канапе и салатов.

2.4. Сравнить со Сборником рецептов. Сделать выводы о соответствии.

2.5. Процессы, формирующие качество приготавливаемых блюд.

2.6. Фактический выход бутербродов и салатов.

2.7. Качество бутербродов и салатов.

**Посуда и инвентарь:** кастрюли различной емкости; тостер; сковороды; ножи поварской тройки (средний и малый); доски разделочные "ОС", "МВ", "РС"; посуда для подачи: тарелки, фужеры, креманки.

#### 3. Последовательность выполнения работы:

3.1. Получить продукты, распределить согласно рецептуре бутербродов, салатов.

3.2. Произвести первичную обработку продуктов, входящих в состав указанных в задании закусок.

3.3. **Для закусочных бутербродов** хлеб нарезать на полоски шириной 3–4 см, длиной 12–15 см и толщиной 6–8 мм.

3.3.1. Хлеб обжарить на масле сливочном, охладить.

3.3.2. Яйцо отварить вкрутую, охладить, очистить, нарезать на кружочки.

3.3.3. Подготовленный свежий огурец нарезать кружочками.

3.3.4. Обжаренный хлеб смазать сливочным маслом, нарезать на мелкие пирожные длиной или диаметром 3,5–4,5 см и уложить подготовленные продукты, кружочки яйца и свежего огурца, а сверху – филе кильки в виде кольца. Серединку оформить шинкованным зеленым луком.

3.3.5. При отпуске вазу с высокой ножкой или тарелку покрыть салфеткой и уложить на нее приготовленные бутерброды.

3.4. **Для салата витаминного** свежую белокочанную капусту, морковь, сладкий перец нашинковать соломкой, зеленый лук нашинковать, с консервированного горошка слить жидкость.

3.4.1. Подготовленные овощи заправить соком лимона, сахаром, частью сметаны, солью.

3.4.2. Уложить в салатник горкой, полить сметаной и украсить продуктами, входящими в салат.

3.5. **Для салата-коктейля** подготовленные огурцы, сыр, ветчину нарезать соломкой.

3.5.1. Уложить в фужер или креманку слоями, полить смесью майонеза и сметаны.

3.5.2. При отпуске оформить сладким перцем, яйцом и зеленью петрушки.

3.6. Оформить блюда к отпуску, провести бракераж и результаты записать в бракеражный журнал (табл. 2).

#### **4. Требования к качеству:**

4.1. **Бутерброды закусочные** разнообразной формы, но одинаковые по величине кусочки хлеба хорошо зарумяненные, но не подгоревшие. Гарнир уложен разнообразным рисунком, вкус и запах, свойственные продуктам, входящим в состав гарниров, аккуратно нарезаны, без признаков подсыхания и изменения цвета.

4.2. **Салат витаминный.** Продукты, входящие в состав салата, аккуратно нарезаны, вкус и запах, свойственные продуктам, входящим в состав салата, уложены в салатник горкой, украшены продуктами, входящими в состав салата, без признаков изменения цвета, аккуратно нарезаны.

4.3. **Салат-коктейль.** Продукты нарезаны соломкой, уложены в фужер или креманку слоями, политы смесью сметаны и майонеза, украшены аккуратно нарезанными продуктами без признаков подсыхания и изменения цвета.

### Вопросы для самопроверки

1. Каково основное назначение холодных блюд и закусок?
2. Правила оформления холодных блюд и закусок. Какие санитарные правила необходимо обязательно соблюдать при оформлении и подаче?
3. Особенности приготовления, оформления, классификации и ассортимента бутербродов и закусок из хлеба.
4. Каковы правила порционирования, оформления, отпуска холодных блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных?
5. Как сохранить витамины, естественную окраску компонентов при приготовлении салатов, винегретов?
6. Ассортимент, технология приготовления, отпуска салатов и винегретов.
7. Как приготовить закусочные бутерброды канапе?
8. Назовите наиболее распространенные способы приготовления и оформления салатов. В чем их особенности?
9. Как приготовить и подать салат витаминный?
10. Назовите ассортимент и особенности приготовления салатов-коктейлей?
11. Как приготовить и подать салат – коктейль с ветчиной и сыром?

## ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 6 ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ, РЫБЫ, МЯСА, ПТИЦЫ И ЯИЦ

*Цель* – ознакомиться с классификацией холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы и яиц, приемами изготовления, ассортиментом. Изучить в объеме программы технологию приготовления, оформления и подачи, нормы выхода готовых изделий.

### Теоретические сведения

#### *Приготовление гарниров и желе*

Ассортимент холодных блюд и закусок зависит от сезона, типа предприятия, наличия сырья и других условий.

**Сложный овощной гарнир.** Многие холодные закуски отпускают со сложным гарниром. Для его приготовления варят очищенную морковь, картофель, брюкву, репу и охлаждают их. Каждый вид овощей нарезают

мелкими кубиками (примерно ребро 0,5 см) вручную или на машинах для измельчения вареных овощей.

Картофель, чтобы он не разваривался, варят в подсоленной воде до полуготовности, сливают воду и доваривают на пару.

Морковь, репу, брюкву можно нарезать сырыми, добавит немного воды, растительного масла и припустить до готовности. При таком способе приготовления возможность микробиологического загрязнения исключается, а отвар пригоден для приготовления соусов, супов и других блюд.

Отварные овощи заправляют растительным маслом или заправками. При отпуске их раскладывают горками. Для банкетных блюд овощи можно нарезать не кубиками, а мелкими звездочками, кружочками и т. д. (с помощью специальных выемок). Кроме перечисленных овощей, можно использовать свеклу, зеленый горошек. Свеклу варят в подкисленной воде, охлаждают и шинкуют. Чтобы она не окрашивала другие продукты, ее заправляют растительным маслом.

**Капуста маринованная.** Белокочанную капусту шинкуют, кладут в неокисляющуюся посуду, добавляют уксус, соль и, помешивая, нагревают, пока не исчезнет вкус сырой капусты. Готовая капуста должна немного хрустеть при разжевывании. Ее быстро охлаждают, заправляют растительным маслом и используют как гарнир к блюдам из мяса и рыбы или как самостоятельное блюдо. Вместо уксуса можно использовать при припускании жидкость, оставшуюся после варки свеклы с уксусом.

**Лук маринованный.** Репчатый лук нарезают колечками, кладут в неокисляющуюся посуду, добавляют уксус, сахар, соль, прогревают и быстро охлаждают. Лук должен быть плотным и слегка хрустящим при разжевывании.

**Бордюры из овощей.** Целую отварную морковь или корнишоны нарезают вдоль, каждую половину шинкуют и при помощи ножа сдвигают нашинкованные пластинки так, чтобы получился "заборчик", который укладывают по краям блюда.

**Отварные овощи.** Для оформления банкетных блюд картофель, морковь, брюкву или репу вырезают шаровыми выемками. Эти шарики припускают, сливают отвар, охлаждают. Можно охлажденные овощи с помощью поварской иглы окунуть в желе. Такой гарнир используют при изготовлении сложных банкетных закусок.

**Желе мясное.** Из костей мяса или птицы варят концентрированный бульон (1 л из 1 кг костей). Бульон процеживают, снимают остатки жира,

добавляют замоченный желатин, растворяют его в бульоне, охлаждают до 60 °С. Затем добавляют соль, лавровый лист, перец горошком, вводят яичные белки, размешанные с частью бульона, доводят до кипения и осветляют в течение 15–20 мин почти без кипения, после чего процеживают и охлаждают. Готовят два вида мясного желе: коричневое из обжаренных костей – для приготовления заливного мяса и дичи и светлое – для заливания поросят и птицы. Застывшее желе используют и для гарниров к холодным блюдам (ростбифу, ветчине и т. п.), для чего вырезают из него фигурки (квадратики, ромбики и т. д.).

**Желе рыбное.** Кости, кожу, плавники и чешую рыб хорошо промывают, заливают холодной водой и варят при медленном кипении около 1–1,5 ч, снимая пену и жир. Бульон процеживают, замоченный желатин охлаждают, добавляют специи, корни и стебли петрушки, сельдерея, лук и осветляют яичными белками так же, как мясное желе. Плотное рыбное желе называют "ланспиг". Если при варке рыбного бульона положить много чешуи, то желатин добавлять не надо.

### ***Блюда и закуски из рыбы***

Осетрину, севрюгу варят звеньями, белугу – крупными кусками длиной 40–60 см, шириной 10–12 см, стерлядь – чаще всего порционными кусками. Частиковую рыбу варят порционными кусками, за исключением судака и щуки, предназначенных для фарширования целиком, или судака, форели, корюшки, используемых целиком для заливных блюд.

Рыбу, подаваемую под майонезом, а также для салатов, маскируемых майонезом, иногда припускают. Рыбу, залитую маринадом, слегка обжаривают, не сильно колеруя. Филе очищенной сельди вымачивают и хранят в чайном отваре или молоке.

Малосольную рыбу (семга, лососина, кета и др.) промывают и пластуют вдоль по позвоночнику, удаляют реберные кости, подрезают кожу и, начиная с хвоста, нарезают на порционные куски, держа нож под углом 30–45 °С. Порционные куски укладывают на закусочные тарелки и гарнируют долькой лимона и зеленью.

При многопорционной подаче малосольную рыбу укладывают на овальном блюде или селедочнице, порциям придают красивую форму (свертывают розочкой или укладывают лесенкой). В торцах блюда ставят дольки лимона (для устойчивости у долек подгибают кожицу), а с боков укладывают веточки зелени.

У балычных изделий подрезают кожу, удаляют хрящи и срезают мякоть с кожи тонкими широкими кусками, держа нож под углом 30–45 °С. Чтобы мякоть, оставшаяся не нарезанной, не заветривалась, ее прикрывают кожей или завертывают в пергамент. Отпускают балычные изделия так же, как малосольную рыбу, гарнируя лимоном и зеленью.

Рыбу горячего копчения (севрюгу, осетрину, морского окуня, треску, омуля и др.) зачищают от кожи и костей, а осетровых – от хрящей и порционируют. Осетровых нарезают на порции установленной массы, держа нож под прямым углом.

Порции укладывают на закусочные тарелки или в многопорционную посуду (овальное блюдо, селедочницу), гарнируют листьями салата, свежими огурцами и помидорами, можно подать и сложный гарнир из вареных овощей, зеленого горошка, картофеля с соусом-майонез.

К рыбе отдельно подают соус-хрен с уксусом или соус-майонез.

Для ассорти используют несколько, но не менее трех видов рыбной гастрономии: семгу, лососину, рыбу холодного и горячего копчения, включают также холодную отварную рыбу, икру (кетовую, паюсную, зернистую), консервированных крабов, шпроты, кильку. Красиво нарезанные куски различных видов рыбной гастрономии укладывают на овальное блюдо или селедочницу, чередуя по цвету. В состав ассорти часто включают икру, которую можно оформить в корзиночках или волованах из слоеного теста.

Крабов укладывают в таралетки и покрывают сеточкой из желе с майонезом или желе.

***Рыба в белом маринаде.*** Очищенную целую корюшку, мелкую навагу или кусочки филе судака, окуня панируют в муке, жарят на растительном масле. Укладывают в неокисляющуюся посуду и заливают маринадом. Через 3–4 ч рыбу перекладывают в салатник, маринад окончательно заправляют солью, сахаром, уксусом и заливают рыбу, равномерно распределяя коренья на поверхности рыбы. Посыпают рыбу зеленью.

***Рыба в томатном (красном) маринаде.*** Кусочки филе рыбы жарят на растительном масле, несильно колеруя и не подсушивая, раскладывают в глубокую посуду, заливают теплым маринадом с томатом и охлаждают. Перед подачей рыбу посыпают зеленью.

***Рыба заливная.*** Это блюдо можно приготовить двумя способами.

***Первый способ.*** Порционные куски филе судака или другой рыбы варят и охлаждают на сите. Бульон, оставшийся после варки рыбы, соединя-

ют с бульоном из рыбных пищевых отходов и процеживают. В горячий бульон кладут замоченный и отжатый желатин, растворяют его, охлаждают бульон до 50–60 °С, вводят оттяжку, проваривают 20–30 мин, заправляют солью и процеживают. На противень наливают слой желе 4–6 мм и, когда оно застынет, укладывают на него с интервалами 2 см обсушенные куски рыбы. Украшают их отварной морковью, лимоном, зеленью петрушки, раковыми шейками, прикрепляя украшения с помощью желе. После этого украшенные куски рыбы охлаждают снова, заливают желе (слоем не менее 0,5–1 м) и вновь охлаждают. Куски рыбы вырезают на противне так, чтобы края были гофрированными, а слой желе вокруг кусков рыбы был не менее 5–8 мм. Отдельно подают соус хрен с уксусом.

*Второй способ.* Рыбу приготавливают в форме. Сначала делают "рубашку" из желе: форму устанавливают в холодильник, охлаждают и наливают до самого края формы теплый (45–55 °С) ланспиг. Когда на стенках формы образуется слой застывшего желе толщиной 3–5 мм, форму быстро вынимают из холодильника, обтирают тканью, не застывшую часть желе выливают, а форму опять ставят в холодильник, дают окончательно застыть желе. На желе внутри формы укладывают украшения из ярко окрашенных овощей и зелени, закрепляют их желе, затем кладут в форму лицевой стороной к желе кусочки отварной рыбы, оставляя между ними интервалы. Заполненные рыбой формы ставят в холодильник, заливают их до самого края полужастывшим, но еще жидким желе и дают ему окончательно застыть.

Перед отпуском формы с заливным опускают на 3–5 сек в горячую воду, вынимают из воды, переворачивают, держа немного наклонно, встряхивают и укладывают заливное на круглое или овальное блюдо. Отдельно подают соус-хрен с уксусом или майонез.

### ***Блюда и закуски из мяса и птицы***

Для холодных закусок используют преимущественно вырезку, тонкий или толстый край, корейку, свиные, бараньи, телячьи окорока и молодую упитанную птицу. Жир баранины имеет высокую температуру плавления и поэтому из нее редко готовят холодные закуски. Вареное и жареное мясо охлаждают и хранят при 2–6 °С, зачищают и нарезают его перед подачей. Ко всем мясным холодным блюдам подают соус-хрен или майонез и овощной гарнир.

**Ветчина с гарниром.** Зачищенный окорок ветчины нарезают по 2–3 тонких широких ломтика на порцию, сбоку кладут нарезанные кружочками свежие огурцы, свежие помидоры и зеленый салат. Отдельно подают соус-хрен с уксусом, майонез или майонез с корнишонами.

Так же подают любое холодное жареное или вареное мясо. На гарнир можно добавлять мясное желе, нарезанное кубиками.

**Ассорти мясное.** Обычно в состав этого блюда входят 4–5 видов различных мясных продуктов (ростбиф, телятина, ветчина, филе дичи и т. д.). Подают его так же, как ветчину с гарниром.

**Птица жареная.** Мелких цыплят, рябчиков или куропаток подают целиком или разрубаят около килевой кости вдоль тушки пополам, а от крупной птицы отделяют ножки и нарезают часть филе широкими тонкими ломтиками. Ножки разрубаят на несколько кусков, укладывают на блюдо, на ножках веерообразно располагают тонко нарезанное филе, а вокруг – букетами гарнир (огурцы, корнишоны, фрукты, салат и мясное желе). Отдельно подают соус-майонез с корнишонами.

**Мясо заливное.** Приготавливают так же, как рыбу заливную, но используют мясное желе (оттянутый мясной оттяжкой прозрачный бульон с добавлением желатина). Кусочки мяса вырезают так, чтобы по окружности слой желе был не менее 3–5 мм, укладывают на блюдо, а вокруг – букетами располагают гарнир. Отдельно – соус-хрен с уксусом.

**Паштет из печени.** Мелко нарезанный шпик обжаривают, добавляют нашинкованные овощи (лук, морковь), вновь обжаривают, кладут нарезанную кубиками печень, обжаривают до готовности, слегка охлаждают и пропускают 2–3 раза через мясорубку с мелкой решеткой. Измельченную массу соединяют со сливочным маслом, бульоном, заправляют по вкусу солью, формируют в виде рыбы, квадрата, битка и гарнируют рубленым яйцом, зеленью и сливочным маслом.

## Задание 6

### 1. Приготовить:

1.1. Помидоры, фаршированные яйцом и луком	№ 189
1.2. Рыбу жареную под маринадом	№ 206 (2)
Маринад овощной (100 г)	№ 1070 (2)
1.3. Мясо заливное	№ 251 (2)
Желе мясное (200 г)	№ 1075 (1)
Гарнир (100 г)	№ 998 (2)
1.4. Паштет из печени (200 г)	№ 249 (1)

## **2. Определить:**

2.1. Количество сырья массой брутто с учетом потерь при холодной обработке.

2.2. Массу нетто полуфабрикатов и время тепловой обработки рыбы, мяса, субпродуктов, яиц, овощей.

2.3. Сравнить потери при холодной и тепловой обработке продуктов, сравнить их со сборником рецептов, сделать выводы о соответствии.

2.4. Процессы, формирующие качество блюд.

2.5. Фактический выход холодных блюд и закусок, их соответствие с рецептурой.

2.6. Качество холодных блюд и закусок.

**Посуда и инвентарь:** кастрюли различной емкости; сковороды, формочки; ножи поварской тройки (средний и малый); лопатки деревянные и металлические; доски разделочные "ОС", "РС", "МВ"; сита; мясорубка; посуда для подачи; полотняная салфетка; разливные ложки; марля.

## **3. Последовательность выполнения работы:**

3.1. Получить продукты, распределить согласно рецептуре по блюдам.

3.2. Произвести первичную обработку сырья.

3.3. **Помидоры, фаршированные луком и яйцом.** У помидор срезать верхнюю часть (1/3), удалить семена, сок, сделать углубление, посыпать солью, перцем.

3.3.1. Яйцо сварить вкрутую, охладить, очистить, измельчить.

3.3.2. Мякоть помидора измельчить, соединить с нашинкованным луком, яйцом.

3.3.3. Подготовленные помидоры наполнить фаршем, полить майонезом с добавлением соуса "Южный", посыпать зеленью.

3.3.4. Подать помидоры фаршированные, уложив в вазочку или тарелку с бумажной салфеткой.

3.3.5. Для **рыбы жареной** под маринадом рыбу разделать на филе с кожей без реберных костей и порционировать.

3.3.6. Полуфабрикат посыпать солью, перцем, запанировать в муке, обжарить основным способом на растительном масле.

3.3.7. Приготовить маринад овощной. Для этого лук, морковь нарезать соломкой, пассеровать на растительном масле, затем добавить томат-пюре и пассеровать 7–10 мин. После этого добавить рыбный бульон, уксус, ду-

шистый перец горошком и варить 15–20 мин при слабом кипении. В конце варки добавить лавровый лист, соль, сахар.

3.3.8. Жареную рыбу залить маринадом, посыпать нашинкованным зеленым луком перед подачей.

3.4. Для **мяса заливного** приготовить бульон и разлить дежурному по 200 г на порцию для каждой группы.

3.4.1. Мясо отварить и нарезать поперек волокон по одному куску на порцию.

3.4.2. Приготовить желе мясное. Для этого в готовый процеженный и обезжиренный бульон положить предварительно набухший в холодной воде желатин и размешать его до полного растворения. Затем довести до вкуса и осветлить (оттяжкой), процедить.

3.4.3. В формочку налить тонким слоем желе 4–6 мм и дать ему застыть.

3.4.4. На застывшее желе уложить мясо, сверху его украсить морковью и зеленью петрушки.

3.4.5. Залить мясо желе тонким слоем и охладить.

3.4.6. Когда желе застынет, залить продукт вновь желе слоем не менее 5 мм.

3.4.7. Желе подать с гарниром и соусом-хрен. Для гарнира картофель и морковь отварить, охладить, нарезать мелкими кубиками, расположить букетами, украсить салатом, дольками помидор, огурцами.

3.5. Для **паштета из печени** мелконарезанный шпик обжарить, добавить нашинкованный лук и морковь и вновь обжарить, добавить нарезанную кубиками печень, специи и обжарить до готовности.

3.5.1. Продукты охладить, пропустить два раза через мясорубку с частой решеткой.

3.5.2. Измельченную массу соединить со сливочным размягченным маслом (2/3 нормы), охлажденным кипяченым молоком и тщательно вымешать.

3.5.3. Массу при подаче сформовать в виде батона, рыбы, квадрата и т. д., оформить сливочным маслом и рубленным яйцом, зеленью (желтки можно добавить в массу, белки выложить орнаментом).

3.6. Оформить блюда к отпуску, произвести бракераж и результаты записать в бракеражный журнал.

#### **4. Требования к качеству:**

4.1. *Помидоры, фаршированные яйцом и луком.* Помидоры плотные, сохранившие форму, плотные части плодоножек удалены. Вкус и запах, свойственные яйцу и луку без изменения цвета и постороннего привкуса. Выход соответствует установленной норме.

4.2. *Рыба жареная под маринадом.* Вкус островатый, свойственный данному виду жареной рыбы, с ароматом специй. Рыба и овощи мягкие, сохранившие свою форму, нарезка овощей аккуратная. Блюдо посыпано зеленым луком.

4.3. *Мясо заливное.* Вкус и запах, свойственный данному виду мяса, украшения нарезаны и уложены аккуратно, желе прозрачное с блеском, упругое, со вкусом и ароматом концентрированного бульона. Мясо залито желе слоем не менее 4–6 мм.

4.4. *Паштет из печени.* Вкус и запах печеночного паштета. Консистенция однородная, плотная, но не жесткая. Цвет серовато-коричневый, выложен красивым рисунком, украшен сливочным маслом и рубленым яйцом.

#### **Вопросы для самопроверки**

1. Каковы особенности подготовки овощей для приготовления холодных блюд и закусок.

2. Как приготовить холодные блюда и закуски из фаршированных овощей?

3. Назовите ассортимент закусок из овощей и грибов.

4. Как приготовить помидоры, фаршированные яйцом и луком?

5. Как приготовить рыбу для холодных блюд и закусок:

- осетровых пород;
- частичковую;
- малосольную;
- балычные изделия;
- горячего копчения;
- рыбные консервы.

6. Каковы особенности многопорционной и однопорционной подачи холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и птицы?

7. Как приготовить и подать рыбу жареную под маринадом?

8. Как приготовить заливную рыбу и мясо (общие принципы):

- в форме;
- на противне.

9. Как приготовить и подать мясо заливное с гарниром?
10. Как приготовить и подать паштет из печени?
11. Назовите сроки хранения и реализации холодных блюд и закусок.
12. Как приготовить соус маринад овощной с томатом?
13. При бракераже партии заливной рыбы обнаружено расслоение желе. Укажите ошибку и пути устранения недостатков.
14. Какие блюда и закуски можно приготовить из мяса и птицы? Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска, рекомендуемые гарниры и соусы.
15. Приготовленный студень и заливное не застыли. Какие возможные причины можно ли устранить недостатки?
16. Ассортимент холодных блюд и закусок из яиц и сыра, технологический процесс приготовления и отпуска.

## РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М. : Деловая литература, 1999. – 480 с.
2. Мицык, В.Е. Рациональное питание и пищевые продукты / В.Е. Мицык, А.Ф. Невольниченко. – Киев : Урожай, 1994. – 334 с.
3. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности производственного сырья и пищевых продуктов : СанПиН 2.3.6.959–00. – М. : Изд-во Минздрава России, 2000. – 64 с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – М. : Дело и Сервис, 1998. – 126 с.
5. Скурихин, И.М. Химический состав пищевых продуктов: справочник / И.М. Скурихин, М.Н. Волгарев. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. : Агропромиздат, 1987. – 360 с.
6. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А.П. Антонов [и др.] – М. : Минторг РФ, 2000. – 664 с.
7. Технология продукции общественного питания : в 2 т. / А.С. Ратушный [и др.]. – М. : Мир, 2003. – 2 т.
8. Фурс, И.Н. Технология производства продукции общественного питания : учеб. пособие / И.Н. Фурс. – Минск : Новое знание, 2002. – 545 с.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

**БЛЮДА ИЗ МЯСА, СУБПРОДУКТОВ, ПТИЦЫ,  
ДИЧИ, КРОЛИКА, ЯИЦ И ТВОРОГА.  
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ**



Мурманск  
2019