

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области
"Оленегорский горнопромышленный колледж"

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
В УЧЕБНОЙ СТОЛОВОЙ (ЛАБОРАТОРИИ) В РАМКАХ ПОДГОТОВКИ К
ДЕМОНСТРАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР



профессионального модуля	ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
по специальности/профессии	43.01.09 «Повар, кондитер»

Разработчик:

Преподаватель высшей категории
ГАПОУ МО ОГПК
Гурова Елена Павловна

Методический материал профессионального модуля ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта и примерной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Организация-разработчик: ГАПОУ МО «ОГПК»

Разработчики:

Гурова Елена Павловна - преподаватель ГАПОУ МО «ОГПК»

РАССМОТРЕНА:

На заседании цикловой методической комиссии «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей»
Протокол № 3 от 30 ноября 2018 г.

Председатель _____ Иванова И.А.
подпись (инициалы, фамилия)

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
В УЧЕБНОЙ СТОЛОВОЙ (ЛАБОРАТОРИИ) В РАМКАХ ПОДГОТОВКИ К
ДЕМОНСТРАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

АННОТАЦИЯ

Актуальность: учебно - методический комплекс предназначен для подготовки обучающихся к демонстрационному экзамену по профессии «Повар, кондитер». Демонстрационный экзамен – форма оценки соответствия уровня знаний, умений, навыков студентов и выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретным профессии или специальности в соответствии со стандартами WorldSkills Россия.

Цель: подготовка обучающихся к итоговой аттестации в соответствии со стандартами WorldSkills.

Методы: обучающиеся должны иметь практический опыт, показать знания, умения и навыки в профессиональной сфере. Преподаватель должен отработать алгоритм действий с обучающимися. Преподаватель должен уметь сопоставить ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, профессиональный стандарт (4-5 квалификационный уровень) и стандартов WSI.

Выводы: Системный подход в профессиональной подготовке находит своё отражение в участии разных обучающихся в соревнованиях, чемпионатах, конкурсах. Если система результативна, то должны быть успехи и в этих мероприятиях.

КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА

демонстрационный экзамен, стандартами WorldSkills Россия, Поварское и кондитерское дело, профессиональный стандарт.

СОДЕРЖАНИЕ:

1.	Пояснительная записка	5
2.	Дегустационный лист оценки качества блюда	7
3	Раздел 1. Холодные закуски и блюда	9
4	Раздел 2. Супы	15
5	Раздел 3. Гарниры	19
6	Раздел 4. Основные блюда	22
7	Раздел 5. Кондитерское производство	29
8	Раздел 6. десерты	33
9	Сводная ведомость продуктов	34
10	Список использованных источников	35



1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методический материал для учебной практики – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии в соответствии с ФГОС СПО по профессии (профессиям) **43.01.09 Повар, кондитер.**

ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт в:

подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Уметь:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу должен обладать следующими общими компетенциями (ОК):

ОК.01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК.02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК.07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело».

Для проведения учебной практики комплектуются рабочие места по техническому регламенту WorldSkill. Для отпуска блюд используются тарелки диаметром 32 см. для закусок, холодных блюд и вторых блюд, а для супов и горячих закусок используются глубокая тарелка «шляпа»

1. ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮДА

Ф.И.О. _____

Цвет (2 балла)	
Внешний вид(2 балла)	
Запах(2 балла)	
Вкус(2 балла)	
Консистенция(2 балла)	
Оценка	
Замечания	

Подпись: _____

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВЫХ БЛЮД

10 баллов -«5» отлично	7 баллов-«4» хорошо	4 баллов-«3» удовлетворительно	менее 4 баллов -«2» неудовлетворительно
Оценивают блюда и изделия, отвечающие полностью требованиям, которые установлены рецептурой и технологией производства и всем органолептическим показателям, соответствующим продукции высшего качества.	Оценивают блюда и изделия незначительными, легко устранимыми дефектами внешнего вида (недостаточно румяную корочку, цвет, нарушения в форме нарезки продуктов) и вкуса (слегка недосоленные, неполный набор сырья).	Оценивают блюда и изделия, приготовленные с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающими их реализацию без доработки или после доработки (недосол, частичное подгорание, неглубокие трещины, нарушение формы).	Оценивают блюда и изделия с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, нарушения формы, подгоревшие и т.д.)

Обучающийся, набравший 7-10 баллов, считается усвоившим материал на 70% ($K_{yc}=0,7$)

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ МАСТЕРСТВА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям конкурса;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов.

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными техниками.

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи приготовленного блюда;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- масса блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

РАЗДЕЛ 1. ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

Куриные рулеты — это отличное блюдо, которое можно подать с гарниром или без него. Готовят их из отбитого филе, а в качестве начинки использую все, что сочетается с мясом птицы, например: чернослив, рис, сыр, грибы, лук и прочие ингредиенты.

1.1. «РУЛЕТ КУРИНЫЙ ФАРШИРОВАННЫЙ»	
Описание	<p>Приготовить 2 порции закуски – «Рулет куриный» в авторском исполнении.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 соус на выбор • минимум 2 гарнира: один гарнир – картофельный гратен; второй гарнир овощной на выбор. • Температура подачи не более 14 градусов
Подача	<p>Масса горячей закуски – 220 гр.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 порции горячей закуски подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <p>Основные ингредиенты:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола. • Используйте ингредиенты из списка продуктов.
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и дополнительный инвентарь, который можно привезти с собой.

Куриное филе - 800 г
 Шампиньоны свежие - 300 г
 Репчатый лук - 1 шт.
 Куриное филе - 800 г
 Шампиньоны свежие - 300 г
 Репчатый лук - 1 шт.
 Полутвердый сыр - 50 г
 Сливки (20%) - 300 мл.
 Зелень укропа - 3-4 веточки;
 Растительное масло для жарки;
 Соль, черный молотый перец - по вкусу.



1. Куриное филе промойте под холодной водой, обсушите, каждое разрежьте вдоль на несколько частей



2. Накройте филе пищевой пленкой и отбейте с двух сторон



3. Посолить и поперчить



4. Лук, грибы нарезать и пассировать до готовности



5. Готовую начинку положить на середину грудки и завернуть рулеты, можно закрепить шпажками, чтобы сохранить форму



6. Рулеты обжарить с двух сторон, до готовности довести в жарочном шкафу



7. Готовые рулеты охладить, нарезать или подать в целом виде



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Характеристика готового блюда, полуфабриката

Внешний вид – куриный рулет в разрезе представляет собой отбитое сваренное куриное мясо с кожей, в которое завернут омлет, грудинка и болгарский перец. Рулет имеет цельную структуру, не разваливается при нарезке.

Вкус – отварного куриного мяса, ветчины, болгарского перца. Без постороннего привкуса.

Запах – отварного куриного мяса, ветчины, болгарского перца. Без постороннего запаха.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Рулет куриный с омлетом, п/ф изготавливают по мере необходимости. Допустимый срок хранения рулета, согласно СанПиН 2.3.2.1324-03, при температуре +2 +4 градусов С не более 3 суток с момента окончания технологического процесса.

1.2. «САЛАТ МЯСНОЙ»		
Описание	Приготовить 2 порции закуски – «Салат мясной» в авторском исполнении. <ul style="list-style-type: none"> • 1 соус – майонез собственного производства • Температура подачи не более 14 градусов 	
Подача	Масса закуски – 120 гр. <ul style="list-style-type: none"> • 2 порции закуски подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Основные ингредиенты: <ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола. • Используйте ингредиенты из списка продуктов. 	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и дополнительный инвентарь, который можно привезти с собой.	

Наименование продукта	Масса продукта (нетто),г	Способ термической обработки
1	Говядина отварная	20.00
2	Картофель отварной	55.00
3	Огурцы свежие	30.00
4	Яйцо	10.00
5	Салат	6.00
6	Майонез	35.00
	итого	150



Вареное или жареное мясо (говядина, телятина, баранина, свинина) нарезают ломтиками или тонкими пластинками, картофель, соленые огурцы – тонкими ломтиками, перемешивают и заправляют майонезом с добавлением соуса «Южный». Приготовленный салат укладывают горкой в салатник на листья салата и украшают кусочками мяса, дольками или кружочками яиц, свежими огурцами, помидорами, зеленью, раковыми шейками.


Характеристика готового блюда, полуфабриката

Овощи должны быть нарезаны в соответствии с формой нарезки для каждого вида салата, укладывают салаты горкой, зелень, используемая для оформления, должна быть свежей, невялой, не пожелтевшей, непотемневшей.

Консистенция овощей упругая.

Вкус, запах, цвет, соответствующие используемым продуктам. У салата из краснокочанной капусты не допускается синий оттенок. Огурцы свежие, не допускаются перезрелые, с грубыми семенами и кожей.

СОУС МАЙОНЕЗ

Масло растительное 750, яйца (желтки) 6 шт., горчица столовая 25, сахар 20, уксус 3 %-ный 150.	
--	--



Желтки сырых яиц отделяют от белков. Растительное масло охлаждают, чтобы оно лучше разбивалось на мелкие жировые шарики (эмульгировало). Желтки помещают в неокисляющуюся посуду, добавляют горчицу, соль, сахар и хорошо растирают деревянной веселкой. В полученную смесь вводят при непрерывном взбивании растительное масло небольшими порциями и продолжают взбивать до полного соединения масла. Добавляют уксус, перемешивают, после чего соус становится светлее.

Майонез представляет собой эмульсию, в которой растительное масло находится в виде очень мелких жировых шариков, образующихся при взбивании. При недостаточном взбивании и долгом хранении шарики масла соединяются между собой и выступают на поверхности соуса. Этот процесс называют отмасливанием. Чтобы восстановить отмаслившийся майонез, его вновь взбивают с желтками яиц. Более стойким получается соус, приготовленный во взбивальной машине. Благодаря эмульсионному состоянию майонез легко усваивается.

Майонез можно приготовить с добавлением белого соуса. Муку для белого соуса прогревают без жира, не допуская изменения цвета, охлаждают, разводят смесью холодного бульона с уксусом, доводят до кипения, затем охлаждают. Муку можно заменить картофельным или кукурузным крахмалом.

Майонез используют для приготовления салатов, винегрета, бутербродов, мясных блюд, производных соусов.

1.3. «РЫБА ПОД МАРИНАДОМ»	
Описание	Приготовить 2 порции закуски – «Рыба под маринадом» в авторском исполнении. <ul style="list-style-type: none"> • Маринад овощной с томатом. • Уксус заменить лимонной кислотой • Температура подачи не более 14 градусов
Подача	Масса закуски – 160 гр. <ul style="list-style-type: none"> • 2 порции закуски подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Основные ингредиенты: <ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола. • Используйте ингредиенты из списка продуктов.
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и дополнительный инвентарь, который можно привезти с собой.

Рыба (филе с кожей без реберных костей) 90,
 мука пшеничная 5,
 масло растительное 5,
 маринад 75,
 лук зеленый 10,
 специи.
 Выход 160



ЖАРЕНАЯ РЫБА ПОД МАРИНАДОМ

Для приготовления этого блюда используют различную рыбу, которую в зависимости от её вида разделяют на филе с кожей без костей, или на филе с кожей и реберными костями, или используют непластованную рыбу (навага, ледяная, камбала и др.).

Приготовленные порционные куски рыбы посыпают солью, перцем, панируют в муке и жарят с обеих сторон на растительном масле, после чего поджаривают в жарочном шкафу до готовности. Обжаренную рыбу охлаждают, укладывают в салатник или тарелку, заливают маринадом и посыпают мелко нарезанным зеленым луком или зеленью петрушки. Можно украсить рыбу маслинами без косточек.

МАРИНАД ОВОЩНОЙ С ТОМАТОМ

Морковь 625,
 лук репчатый 238 или лук-порей 263,
 томатное пюре 200,
 масло растительное 100,
 уксус 3 %-ный 300, сахар 30,
 бульон рыбный или вода 100.



Овощи нарезают тонкой соломкой и пассеруют на растительном масле до полуготовности. Добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать при помешивании еще 10 мин. Вливают в овощи уксус, закладывают лавровый лист, перец горошком, соль, сахар, перемешивают и, если маринад слишком густой, добавляют процеженный рыбный бульон. Проваривают при слабом кипении 15–20 мин, охлаждают и хранят в неокисляющейся посуде.

Маринад используют для блюда «рыба под маринадом». Кроме перечисленных продуктов, в состав маринада могут входить белые корни – петрушка, сельдерей, пастернак, а также лук-порей. Чтобы маринад был более ароматным, в него добавляют гвоздику и корицу.

Приготавливают маринад и без томата (белый маринад). В качестве загустителя в него вводят в конце варки муку или картофельный крахмал. Для маринада овощи можно нарезать звездочками или гребешками. В состав маринада может входить свекла.

Характеристика готового блюда, полуфабриката

Рыба должна быть зачищена от костей и кожи, нарезана наискось широкими кусками, красиво украшена, иметь цвет, соответствующий виду рыбы, вкус, соответствующий вкусу рыбы в зависимости от обработки. У рыбы под маринадом вкус и запах пряностей. Консистенция рыбы плотная, мягкая, не крошащаяся.

РАЗДЕЛ 2. СУПЫ

2.1. «БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ»	
Описание	<p>Приготовить 2 порции– «Борщ с капустой и картофелем» в авторском исполнении.</p> <ul style="list-style-type: none"> • На мясном бульоне • Уксус заменить лимонной кислотой • Температура подачи 65-75 градусов
Подача	<p>Масса блюда – 250 гр.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 порции подаются на отдельных тарелках - круглая белая тарелка «шляпа» <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <p>Основные ингредиенты:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола. • Используйте ингредиенты из списка продуктов.
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и дополнительный инвентарь, который можно привезти с собой.

Свекла 200,
капуста свежая 100 или квашеная 86,
картофель 107,
морковь 50,
петрушка (корень) 13,
лук репчатый 48,
томатное пюре 30,
кулинарный жир 20,
сахар 10,
уксус 3 %-ный 16,
бульон 800.



БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, кладут картофель, нарезанный брусочками, закладывают пассированные овощи, варят 10–15 мин, кладут тушеную или вареную свеклу и варят до готовности. За 5–10 мин до окончания варки вводят соль, сахар, специи. Можно заправить пассированной мукой, разведенной бульоном или водой.

Характеристика готового блюда, полуфабриката

Свекла, капуста и корни должны сохранить свою форму. Форма нарезки капусты – соломка или пашки, нарезка остальных овощей соответствует нарезке капусты. Консистенция мягкая, не переваренная. Цвет малиново-красный, вкус кисло-сладкий, без привкуса сырой свеклы.

2.2. «СУП ГРИБНОЙ»	
Описание	Приготовить 2 порции – «Суп грибной» в авторском исполнении. <ul style="list-style-type: none"> • На грибном бульоне • Грибы использовать сухие, замороженные • Температура подачи 65-75 градусов
Подача	Масса блюда – 250 гр. • 2 порции подаются на отдельных тарелках - круглая белая тарелка «шляпа» Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Основные ингредиенты: <ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола. • Используйте ингредиенты из списка продуктов.
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и дополнительный инвентарь, который можно привезти с собой.

Грибной суп — это вкусное и совсем не скучное первое блюдо, которое хочется есть в любую погоду. У него многогранный вкус и насыщенный аромат, а рецептов приготовления множество.

Грибной суп может быть постным или мясным, сливочным и нежным — или густым, как пюре. В него добавляют сыр, сливки, перловку или вермишель.

Классическим бульоном, самым прозрачным и наваристым, считается бульон на основе белых грибов.

В простом рецепте за основу взяты крупно нарезанные белые грибы, картофель, обжаренные до золотистой корочки морковь и лук, а также смесь из специй.

Свежие грибы 500 г
 Сливочное масло 50г
 Вода 2 л
 Картофель 5 штук
 Морковь 2 штуки
 Корень петрушки 1 штука
 Лук репчатый 1 головка
 Подсолнечное масло 30 мл
 Соль по вкусу
 Перец черный молотый по вкусу
 Лавровый лист



Для приготовления этого блюда берем любые свежие грибы, чистим их, нарезаем пластинками и обжариваем с двумя столовыми ложками сливочного масла.

Обжаренные грибы перекладываем в кастрюлю, заливаем двумя литрами кипятка и варим на слабом огне в течение 30 минут.


Нарезаем соломкой 5–6 клубней картофеля и 2 крупные морковки.

Корень петрушки и луковицу нарезаем мелкими кубиками (овощи лучше слегка обжарить на растительном масле).

Овощи складываем в суп, добавляем соль, перец, лавровый лист и варим еще 20–30 минут до готовности картофеля.

Подавать этот суп можно со сметаной, майонезом или кусочком сливочного масла

2.3. «СУП РЫБНЫЙ»	
Описание	Приготовить 2 порции – «Суп рыбный» в авторском исполнении. <ul style="list-style-type: none"> • На рыбном бульоне • Рыба ассорти • Температура подачи 65-75 градусов
Подача	Масса блюда – 250 гр. • 2 порции подаются на отдельных тарелках - круглая белая тарелка «шляпа» Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Основные ингредиенты: • Используйте ингредиенты с общего стола. • Используйте ингредиенты из списка продуктов.
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и дополнительный инвентарь, который можно привезти с собой.

вода	3 литра	
рыба (речная мелкая рыбешка или головы и обрезки семги, форели, палтуса, судака и т.п.)	1-1,5 кг	
рыбное филе (семги, форели, судака, палтуса, трески и т.п.)	300-500 г	
Картофель	2 шт.	
лук репчатый	2 шт.	
лавровый лист	2 шт.	
душистый перец горошком	3-4 шт.	
зелень укропа		
соль		
молотый перец		

Рыбу вымыть, очистить, выпотрошить и удалить жабры.

Совет. Свежепойманную речную рыбу советуют не потрошить и не чистить, следует только удалить жабры.

Крупную рыбу разрезать на куски, мелкую оставить как есть.

В кастрюлю поместить третья часть рыбной мелочи или рыбную голову и обрезки.

Совет. Вкусная уха получится даже из одного вида рыбы. Секрет вкусной ухи в тройной закладке рыбы для получения более насыщенного и вкусного рыбного отвара. Для навара прекрасно подойдет голова семги или форели. Если голова крупная, ее можно разрезать на 2-3 части.

Залить рыбу холодной водой. Довести до кипения и тщательно снять пену. Добавить еще часть рыбы (или часть рыбной головы) и сырые очищенные луковицы. Нарезанный картофель. Варить при слабом кипении около 15-20 минут, тщательно снимая пену. Добавить оставшуюся часть рыбы (или головы) и снова довести до кипения. Посолить уху. Варить еще 15-20 минут, снимая пену. Из бульона вынуть рыбу и луковицы при помощи шумовки.

Совет. *Луковицы выбросить - они отдали весь свой аромат бульону; рыбу можно, либо скушать (если использовали не рыбные обрезки, а более хорошие куски рыбы), либо отдать котам, т.к. рыба также отдала весь свой вкус и полезные свойства рыбному бульону:)*

Бульон процедить через сложенную в несколько слоев марлю. Вернуть кастрюлю на огонь и довести бульон до кипения.

Положить в бульон куски рыбного филе, горошины перца и лавровый лист.

Варить около 8-10 минут при слабом кипении.

За 2 минуты до готовности влить в уху водку, по желанию, добавить зелень укропа, досолить, поперчить по вкусу и снять с огня.

Совет. *Водка придает ухе приятную пикантную нотку, в то время как алкоголь совершенно не ощущается в ухе. Но по желанию водку можно не добавлять.*

Дать настояться ухе под крышкой около 10-15 минут.



Характеристика готового блюда, полуфабриката

Овощи должны сохранить свою форму. Форма нарезки – соломка или шашки.

Консистенция мягкая, не переваренная.

Цвет бульона прозрачный, желтый от жира, вкус в меру соленый, с ароматом рыбы.

РАЗДЕЛ 3. ГАРНИРЫ

3.1. «МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ»	
Описание	Приготовить 2 порции – «Макароны отварные». <ul style="list-style-type: none">• Макароны или спагетти или рожки• Соус по выбору или подать с сыром• Температура подачи 65-75 градусов
Подача	Масса блюда – 100 гр. <ul style="list-style-type: none">• 2 порции подаются на отдельных тарелках - круглая белая тарелка «шляпа» Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Основные ингредиенты: <ul style="list-style-type: none">• Используйте ингредиенты с общего стола.• Используйте ингредиенты из списка продуктов.
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и дополнительный инвентарь, который можно привезти с собой.

Вода 3 л

Макароны 400 г
Соль 1/2 ст. ложка
Масло сливочное 30 г



В кипящую подсоленную воду (на 1 кг изделий 2,2–3 л воды и 30 г соли) засыпают макаронные изделия и варят до загустения, в конце варки добавляют жир, накрывают посуду крышкой и доваривают на слабом огне, как каши.

Привар 200–300 %. Таким образом варят макаронные изделия для запеканок и макаронников, чтобы избежать потерь пищевых веществ.

Используют макаронные изделия как самостоятельное блюдо и в качестве гарнира.

Характеристика готового блюда, полуфабриката

Внешний вид – отварные макаронные изделия легко отделяются друг от друга и сохраняют свою форму, запеченные – могут быть соединены между собой.

Цвет отварных макаронных изделий белый, запеченных – золотистый.

Вкус и запах, свойственные соответствующим макаронным изделиям, без запаха затхлости.

3.2. «КАША ГРЕЧНЕВАЯ»	
Описание	Приготовить 2 порции – «каша гречневая рассыпчатая». <ul style="list-style-type: none"> • Соус по выбору • Подать с маслом, или с яйцом и луком • Температура подачи 65-75 градусов
Подача	Масса блюда – 100 гр. • 2 порции подаются на отдельных тарелках - круглая белая тарелка «шляпа» Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Основные ингредиенты: <ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола. • Используйте ингредиенты из списка продуктов.
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и дополнительный инвентарь, который можно привезти с собой.

- 1 стакан гречневой ядрицы
- 2 стакана воды
- 1 стол. ложка сливочного масла
- соль по вкусу



В котел с толстым дном или пищеварочный котел наливают по норме воду, доводят до кипения, добавляют соль, всыпают подготовленную крупу, снимая с поверхности шумовкой пустотелые зерна, и варят, периодически помешивая веселкой, до тех пор, пока крупа на впитает всю воду. Затем заправляют кашу маслом, выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности при слабом нагреве. Готовую кашу разрыхляют поварской вилкой.

Подают в горячем виде со сливочным маслом или перемешанную с пассированным репчатым луком, а также рублеными крутыми яйцами и маслом.

Холодную кашу можно подать с молоком или сахаром. Гречневая каша используется в качестве гарнира к различным блюдам.

Чтобы приготовить ароматную гречневую кашу, ее можно слегка обжарить на сковороде, перед тем как варить.

Но многие опытные хозяйки отказываются от этого действия, утверждая, что тогда каша получается немного жестковатой.

Характеристика готового блюда, полуфабриката

В готовой *рассыпчатой* каше зерна должны быть полностью набухшими, хорошо проваренными, в основном сохранившими свою форму и легко отделяющимися друг от друга. Вкус и цвет, соответствующие виду крупы. Не допускаются запах и вкус подгоревшей каши.

3.3.«КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ, ЗАПЕЧЕННЫЙ»	
Описание	Приготовить 2 порции – «картофель в молоке, запеченный». <ul style="list-style-type: none"> • Запекать в жарочном шкафу • Подать с маслом, зеленью • Температура подачи 65-75 градусов
Подача	Масса блюда – 100 гр. • 2 порции подаются на отдельных тарелках - круглая белая тарелка «шляпа» Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Основные ингредиенты: <ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола. • Используйте ингредиенты из списка продуктов.
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и дополнительный инвентарь, который можно привезти с собой.

лук репчатый	2 головки
чеснок	4 зубчика
сливочное масло	70 г
молоко 3,2%	400 мл
соль	по вкусу
перец черный молотый	½ ч. л.
приправа для картофеля	½ ч. л.



Картофель почистить и нарезать тонкими кружочками. Посолить, поперчить, посыпать приправой для картофеля и перемешать. Лук нарезать полукольцами, чеснок мелко порубить и перемешать. Форму для запекания смазать сливочным маслом.

Выложить слой картофеля. Сверху — лук с чесноком. Укладывать, чередуя слои. Верхний слой будет из картофеля. Заливаем картофель молоком.

Сверху поливаем растопленным сливочным маслом. Накрываем форму крышкой или фольгой и отправляем в разогретую до 190°C духовку на 40 минут.

Через 40 минут снимаем крышку и готовим при 170°C еще 60 минут до золотистого цвета.



Характеристика готового блюда, полуфабриката

Картофель мягкий, в меру соленый, форма нарезки сохранена, аромат овощей и молока.

4. ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

4.1. «ГОЛУБЦЫ С МЯСОМ И РИСОМ»	
Описание	Приготовить 2 порции – «Голубцы с мясом и рисом». <ul style="list-style-type: none">• Соус красный или сметанный• Подать с соусом• Температура подачи 65-75 градусов
Подача	Масса блюда – 220 -250 гр. 2шт. на порцию <ul style="list-style-type: none">• 2 порции подаются на отдельных тарелках - круглая белая тарелка плоская, диаметром 32 см. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Основные ингредиенты: <ul style="list-style-type: none">• Используйте ингредиенты с общего стола.• Используйте ингредиенты из списка продуктов.
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и дополнительный инвентарь, который можно привезти с собой.

Капуста свежая 218,
говядина 164,
крупа рисовая 13,
лук репчатый 33,
жир 10,
соус 125.
Выход 427.



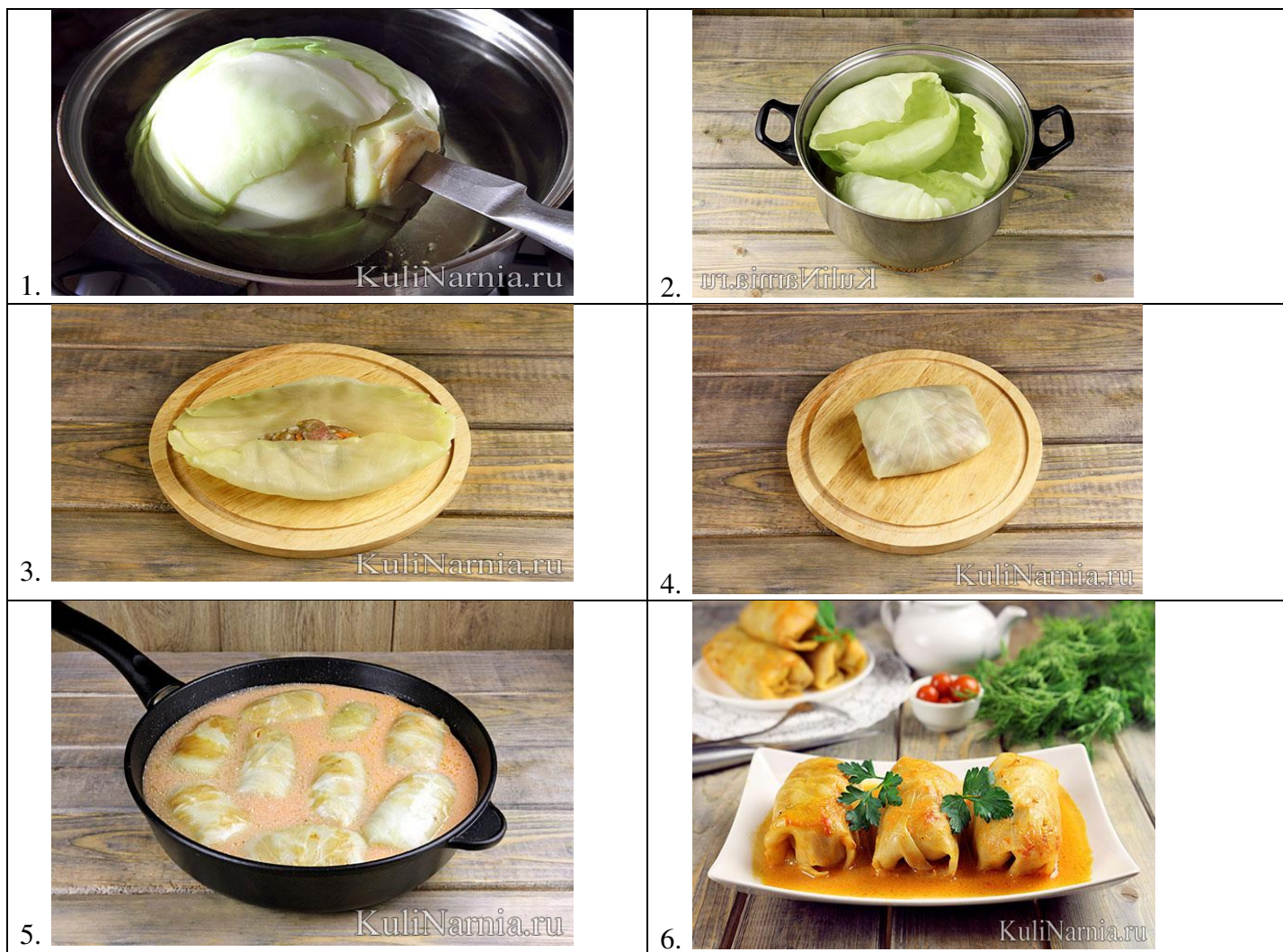
Для голубцов лучше использовать рыхлые кочаны капусты. У капусты после зачистки из целого кочана вырезают кочерыжку, кочан промывают. Подготовленную капусту кладут в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, вынимают, дают стечь воде, охлаждают, разделяют на листья, отбивают утолщенную часть листа, кладут фарш и завертывают.

Сырое мясо пропускают через мясорубку, смешивают с отварным рисом, пассированным луком, добавляют соль, молотый перец, рубленую зелень петрушки и перемешивают. Иногда рис используют сырой, в этом случае голубцы тушат не менее 1 ч.

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

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

При отпуске голубцы кладут на тарелку или порционное блюдо по 2 шт., поливают соусом, в котором их запекали.



Характеристика готового блюда, полуфабриката

Внешний вид: голубцы цилиндрической формы, уложенные на тарелку с соусом, в котором они тушились.

Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная

Цвет: светло коричневый или оранжевый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

4.2.«ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ»	
Описание	Приготовить 2 порции – «Пельмени мясные», в авторском исполнении <ul style="list-style-type: none"> • Соус по выбору • Подать с маслом, зеленью • Температура подачи 65-75 градусов
Подача	Масса блюда – 200 гр. • 2 порции подаются на отдельных тарелках - круглая белая тарелка «шляпа». Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Основные ингредиенты: • Используйте ингредиенты с общего стола. • Используйте ингредиенты из списка продуктов.
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и дополнительный инвентарь, который можно привезти с собой.



Мука 700, яйца 60, вода 260, соль 15
Выход 1000.



ТЕСТО ДЛЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ

Просеянную пшеничную муку высшего или 1-го сорта насыпают горкой на стол с деревянной крышкой, в середине делают углубление, в которое вливают холодную воду с растворенной в ней солью и яйцами. Замешивают крутое тесто, постепенно захватывая внутренние слои муки. Тесто считается готовым, если при нажмем пальцем на поверхность замешанного теста образовавшееся углубление восстанавливается.

Для приготовления теста для пельменей используют тестомесильные машины, в которые засыпают муку, добавляют нагретую до 30–35 °С воду, яйца, соль и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретает однородную консистенцию. Приготовленное тесто оставляют на 20–30 мин, закрыв салфеткой или крышкой, для набухания клейковины и придания тесту эластичности.

ФАРШ

Говядину или свинину нарезают кусочками, пропускают через мясорубку, соединяют с мелкорубленным репчатым луком, добавляют соль, сахар, перец черный молотый и холодную воду (18–20% массы мяса), затем всё тщательно перемешивают. В фарш из свинины можно добавить мелкорубленную белокочанную капусту.

ФОРМОВКА

При ручной формовке пельменей тесто раскатывают до толщины 1,5–2 мм, край раскатанного пласта на ширину 5–6 см смазывают яйцом. На середину смазанной полосы вдоль неё кладут рядом шарики фарша массой 7–8 г на расстоянии 3–4 см один от другого. Затем края смазанной полосы теста приподнимают, накрывают им фарш и вырезают пельмени специальным приспособлением или выемкой с острыми краями. В настоящее время применяют специальные формовочные полуавтоматы. Оставшиеся обрезки теста используют при повторной раскатке.

ХРАНЕНИЕ

Сформованные пельмени укладывают на обсыпанные мукой лотки и до варки хранят при 0 °С.

ВАРКА

В кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л воды и 20 г соли) опускают подготовленные пельмени, воду доводят до кипения и варят пельмени 5–7 мин при слабом кипении. Когда пельмени всплывут на поверхность, их осторожно вынимают шумовкой или дуршлагом, дают воде стечь и порционируют.

ОТПУСК

При отпуске пельмени поливают маслом, сметаной или уксусом. Можно пельмени посыпать мелкорубленой зеленью петрушки или укропа. Рекомендуется отваривать пельмени по мере спроса небольшими партиями.

Пельмени можно отпускать жареными и запеченными. Используют их также при приготовлении супов.



4.3.«РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ГАРНИРОМ»	
Описание	Приготовить 2 порции – «Рыба, запеченная с гарниром». <ul style="list-style-type: none"> • Запекать в жарочном шкафу • Соус по выбору • Гарнир по выбору • Подать с зеленью, в порционных сковородках • Температура подачи 65-75 градусов
Подача	Масса блюда – 240-250 гр. • 2 порции подаются на отдельных тарелках - круглая белая тарелка плоская, диаметром 32 см. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Основные ингредиенты: <ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола. • Используйте ингредиенты из списка продуктов.
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и дополнительный инвентарь, который можно привезти с собой.

Окунь морской 174, или треска 161, или судак 239, или хек 254,
 картофель 206,
 соус 125,
 сыр 5,4 или сухари 4,
 маргарин столовый или масло сливочное 11.
 Выход 350.



Картофель варят в кожице, охлаждают, очищают и нарезают часть ломтиками, а часть кружочками. Приготавливают белый основной соус на рыбном бульоне.

Мелко натирают сыр. Рыбу нарезают на филе с кожей без костей.

Порционную сковороду смазывают маслом, подливают на неё часть соуса, затем укладывают в середину сырую рыбу, вокруг выкладывают картофель, нарезанный ломтиками, а на него аккуратно в виде веера картофель, нарезанный кружочками, закрывая полностью сверху всю рыбу. Блюдо поливают оставшимся соусом, посыпают тертым сыром или сухарями, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу до образования на поверхности румяной поджаристой корочки. Соус при этом должен лишь слегка загустеть, но не засохнуть, не выкипеть.

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

4.4.«СЫРНИКИ»	
Описание	Приготовить 2 порции – «Сырники». <ul style="list-style-type: none"> • Соус сладкий • Подать с маслом • Температура подачи 65-75 градусов
Подача	Масса блюда – 150 гр. • 2 порции подаются на отдельных тарелках - круглая белая тарелка плоская, диаметром 32 см. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Основные ингредиенты: • Используйте ингредиенты с общего стола. • Используйте ингредиенты из списка продуктов.
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и дополнительный инвентарь, который можно привезти с собой.

Творог 152,
 мука пшеничная 20,
 яйца 1/8 шт. (сахар 15),
 масса полуфабриката 170,
 маргарин столовый 5, сметана, или варенье 20,
 или масло сливочное 5, или сахар 5 и сметана 10,
 или соус 75.
 Выход 170, 155, 180, 225.



Приготавливают сладкими с сахаром и ванилином и без сахара.

Для их приготовления лучше использовать жирный творог. Из обезжиренного творога необходимо отжать лишнюю влагу, иначе значительно увеличивается расход муки при приготовлении блюда, что ухудшает качество сырников (на 1 кг творога следует брать не более 120 г муки и 10 г соли). Готовить сырники можно не только с мукой, но и с манной крупой, густой манной кашей, а также с добавлением вареного картофеля, припущенной моркови и т. п.

Творог протирают и соединяют с яйцами, растертыми с сахаром, пшеничной мукой или манной крупой, солью.

Массу хорошо перемешивают, разделяют в виде биточков и панируют в муке. До жарки хранят, уложив на противень, в холодильнике. Жарят основным способом с двух сторон до образования золотистой корочки и дожаривают в жарочном шкафу 5–7 мин. Отпускают сырники по 2 шт. на порцию с сахаром, вареньем, сметаной. Молочный сладкий соус, сметанный или сметану можно подать отдельно. Сырники жарят перед отпуском и подают горячими.

При приготовлении сырников с мукой её можно спассеровать без изменения цвета для увеличения в муке количества водорастворимых веществ.

Подают со сметаной, молочным или сметанным соусом.

Характеристика готового блюда, полуфабриката

Сырники должны быть правильной круглой формы, цвет золотисто-желтый, без подгорелых мест. Поверхность ровная, без трещин, консистенция мягкая, масса однородная, без крупинок внутри, запах творога, вкус кисло-сладкий.

4.4. «ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ»

Описание	Приготовить 2 порции – «Запеканка картофельная». <ul style="list-style-type: none"> • Соус по выбору • Фарш по выбору (овощной, грибной, мясной) • Подать с зеленью • Температура подачи 65-75 градусов
Подача	Масса блюда – 120 гр. • 2 порции подаются на отдельных тарелках - круглая белая тарелка плоская, диаметром 32 см. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Основные ингредиенты: • Используйте ингредиенты с общего стола. • Используйте ингредиенты из списка продуктов.
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и дополнительный инвентарь, который можно привезти с собой.



Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Картофель 85	Говядина (I категории) 41.5	Лук 6
Яйцо 1С 5	Молоко 22	Масло растительное 1
Масло сливочное 2	Соль пищевая йодированная 0.5	0

Вначале приготавливают картофельную массу. Для этого очищенный картофель варят, обсушивают, протирают горячим, затем охлаждают до 40–50 °С, вводят яйца и хорошо перемешивают.

На противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, выкладывают половину картофельной массы слоем 2 см, на нее кладут фарш, распределяют его ровным слоем. Сверху закрывают другой половиной картофельной массы, поверхность выравнивают, смазывают сметаной, делают рисунок и запекают.

Для фарша: сушеные грибы варят, мелко измельчают, соединяют с пассерованным репчатым луком, вареными рублеными яйцами, кладут соль, перец, зелень петрушки или укропа и перемешивают. Запеканку можно приготовить без фарша, из одной картофельной массы.

При отпуске запеканку нарезают на порции, кладут на тарелку или порционное блюдо, поливают сливочным маслом или подливают соусы томатный, сметанный или грибной, сметану подают отдельно.

Характеристика готового блюда, полуфабриката

Запеканки имеют ровную поверхность без трещин, с румяной корочкой.

На разрезе толщина верхнего и нижнего слоя одинаковая, фарш распределен равномерно.

Цвет и вкус – овощей, из которых приготовлены запеченные блюда.

На поверхности румяная корочка. Консистенция мягкая.

5. КОНДИТЕРСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО

5.1. «ПИРОЖКИ С НАЧИНКОЙ»	
Описание	Приготовить 10 шт. – «Пирожки с начинкой». <ul style="list-style-type: none"> Начинка по выбору Температура подачи 14 градусов
Подача	Масса одного пирожка 30-40 гр. <ul style="list-style-type: none"> 10 шт. подаются на отдельных тарелках - круглая белая тарелка плоская, диаметром 32 см. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Основные ингредиенты: <ul style="list-style-type: none"> Используйте ингредиенты с общего стола. Используйте ингредиенты из списка продуктов.
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и дополнительный инвентарь, который можно привезти с собой.

<i>Продукты на 1 кг муки (в г):</i> сахар 62, маргарин 25, соль 15 дрожжи 25, вода 450.	
--	---

В молоко или воду, подогретые до 35–40 °С, вводят разведенные и процеженные дрожжи, сахар и соль, добавляют яйца или меланж и всыпают просеянную муку.

Тесто тщательно перемешивают вручную или в тестомесильных машинах, перед окончанием замеса добавляют немного растительного масла, так как это уменьшает разрушение клейковины. Готовность теста определяют по его однородности, отсутствию комков. Кроме того, хорошо вымешанное тесто легко отстает от рук и стенок посуды.

Посуду с тестом накрывают чистой тканью и ставят для брожения в теплое место с температурой 30–40 °С на 3–4 ч. В процессе брожения тесто обминают два-три раза. Окончание брожения определяют по внешним признакам: выбродившее тесто увеличивается в объеме в 2,5 раза, поверхность теста выпуклая, тесто приобретает приятный спиртовой запах.

Печеные пирожки формуют изделия на подпыленном мукой столе в виде шариков. Через 5 мин шарики раскатывают в виде лепешек, на середину которых кладут фарш, края плотно соединяют и придают изделию форму лодочки. Укладывают пирожки швом вниз на смазанный жиром кондитерский лист на расстоянии 3–4 см друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 20–30 мин. За 5–8 мин до выпечки их смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу около 10 мин при 240 °С.

Форму пирожкам можно придавать любую – круглую, полукруглую, квадратную, треугольную, с гладкой поверхностью или с фигурной зашивкой.

Фарш из зеленого лука с яйцом. Зеленый лук очищают, промывают, обсушивают, мелко шинкуют, соединяют с рублеными яйцами, растопленным маргарином, солью, мелко нарезанной зеленью петрушки и перемешивают.

Фарш картофельный с луком. Очищенный картофель отваривают в подсоленной воде, отвар сливают, картофель в горячем состоянии протирают, добавляют поджаренный с растительным маслом лук репчатый и перемешивают.

Фарш грибной. Сушеные белые грибы тщательно промывают и отваривают. Вареные грибы вновь промывают, обсушивают и измельчают в мясорубке. Затем грибы слегка обжаривают, добавляют пассерованный лук репчатый, соль, перец, соус, приготовленный на грибном отваре, и всё хорошо перемешивают.

Фарш из рисовой крупы. Первый способ. Рисовую крупу засыпают в кипящую воду (1:6) и варят 25–30 мин. Затем откидывают на сито и промывают горячей водой. В готовый рис кладут мелкорубленые крутые яйца, масло, соль и тщательно перемешивают. При этом способе во время промывания теряется часть пищевых веществ.

Второй способ. Подготовленную рисовую крупу засыпают в кипящую подсоленную воду (по норме), добавляют жир (5–10 % массы риса) и варят сначала при слабом нагреве, затем в жарочном шкафу до готовности. В готовый охлажденный рис кладут мелкорубленые яйца, соль и перемешивают.

Фарш из рыбы. Чистое филе свежей рыбы режут на куски, солят, кладут в смазанный жиром сотейник или глубокий противень, наливают немного воды или бульона, солят, закрывают крышкой и припускают до готовности. Готовую рыбу рубят не очень мелко, добавляют пассерованный репчатый лук, молотый перец, зелень петрушки, соединяют с белым соусом, приготовленным на бульоне, полученном при припускании рыбы, и всё перемешивают. Рыбный фарш можно готовить с рисовой крупой. В этом случае белый соус не добавляют.

Фарш из мяса. Первый способ. Сырое мясо (мякоть говядины, баранины, свинины) нарезают кусочками 40 – 50 г, обжаривают на противне; кладут в кастрюлю или котел, наливают немного воды или бульона и припускают до готовности. Готовое мясо пропускают через мясорубку вместе с пассерованным луком. Из бульона готовят белый соус. Измельченное мясо соединяют с соусом, добавляют соль, молотый перец и перемешивают. Можно добавить рассыпчатый рис и мелкорубленые крутые яйца.

Характеристика готового блюда, полуфабриката

Готовые изделия из теста должны иметь правильную форму, ровную верхнюю корку, без трещин, надрывов, плотно прилегающую к мякишу. Цвет корок золотисто-желтый или светло-коричневый. Мякиш изделий должен, быть хорошо пропеченным, эластичным, при легком надавливании пальцем принимать первоначальную форму, некрошливым, равномерно пористым, без пустот. Вкус и запах должны соответствовать виду изделия и его составу, но без привкуса горечи, излишней кислотности, солёности. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.



5.2. «ОЛАДЫ»

Описание	Приготовить 10 шт. – «Оладьи». <ul style="list-style-type: none"> • Тесто дрожжевое • Подать с соусом ягодным • Температура подачи 65-75 градусов
Подача	Масса одной порции 150 гр. 2-3 шт. на порцию <ul style="list-style-type: none"> • 3 шт. подаются на отдельных тарелках - круглая белая тарелка плоская, диаметром 32 см. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Основные ингредиенты: <ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола. • Используйте ингредиенты из списка продуктов.
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и дополнительный инвентарь, который можно привезти с собой.

Мука 72,
яйца 4,
сахар 3,
маргарин столовый 3,
соль 1,5,
дрожжи 3,
вода для замеса теста 115,
жир для жарки 5.

Выход 150.



ОЛАДЫ

В небольшом количестве воды или молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35–40 °С, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. В конце вводят растопленный жир. Замешанное тесто ставят в теплое место для брожения на 3–4 ч. За это время его несколько раз перемешивают. Чтобы выпеченные изделия получились более легкими, пористыми, в готовое тесто можно ввести взбитые яичные белки.

На хорошо разогретую чугунную сковороду или толстостенный противень наливают жир, затем ложкой (предварительно смоченной водой, чтобы тесто лучше отставало) раскладывают подготовленное тесто более толстым слоем. Можно выпускать тесто из кондитерского мешка. Обжаривают оладьи с обеих сторон. Оладьи можно жарить во фритюре. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5–6 мм.

Подают горячими по 3 шт. на порцию. При отпуске посыпают сахаром или рафинадной пудрой, а также подают с вареньем, медом, сметаной, сливочным маслом.

5.3. «ПОНЧИКИ»	
Описание	Приготовить 10 шт. – «Пончики». <ul style="list-style-type: none"> • Тесто дрожжевое • Подать с соусом ягодным, с сахарной пудрой • Температура подачи 65-75 градусов
Подача	Масса одной порции 90 гр. 3 шт. на порцию <ul style="list-style-type: none"> • 3 шт. подаются на отдельных тарелках - круглая белая тарелка плоская, диаметром 32 см. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Основные ингредиенты: <ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола. • Используйте ингредиенты из списка продуктов.
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и дополнительный инвентарь, который можно привезти с собой.

Мука первого сорта - 530 г	
Дрожжи сухие - 5-8 г	
Соль - 5 г	
Сахар - 60 г	
Вода - 310 г	
Яйцо - 1 шт.	
Масло сливочное - 30 г	
Сахарная пудра для посыпки - 100 г	
Растительное масло - для жарки и работы	

В теплой (35-40 градусов) воде развести дрожжи, сахар, соль. Сливочное масло растопить, остудить. Вылить масло в воду, добавить муку, слегка взбитое яйцо, вымешать тесто лёгкой консистенции (тесто безопарное). Миску смазать растительным маслом, переложить тесто, затянуть плёнкой. Дать выбродить 4 часа. За это время обмять 2-3 раза.

Рабочую поверхность и руки смазать маслом, тесто последний раз обмять, разделить на шарики размером с грецкий орех, выложить на столе, накрыть плёнкой и дать подняться в течение 30-ти минут. кастрюльку (чугунную или из нержавейки) налить масло. Раскалить на сильном огне, потом убавить на треть. Руки опять смазать маслом.

Берем по одному кусочку теста, делаем в середине пальцами дырочку и кидаем в кипящее масло. Не кладите одновременно много пончиков в масло, чтобы у него не понизилась температура. Обжариваем пончики с двух сторон до золотого цвета. Готовые пончики выкладываем на салфетку, чтобы впиталось лишнее масло.



6. ДЕСЕРТЫ

6.1. «ПАНАКОТА»	
Описание	Приготовить 2 порции. – «Панакота». <ul style="list-style-type: none"> • Сливки 18-33% жирности • Подать с соусом ягодным, с сахарной пудрой • Температура подачи 12-14 градусов
Подача	Масса одной порции 50 гр. на порцию <ul style="list-style-type: none"> • 3 шт. подаются на отдельных тарелках - круглая белая тарелка плоская, диаметром 32 см. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Основные ингредиенты: <ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола. • Используйте ингредиенты из списка продуктов.
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и дополнительный инвентарь, который можно привезти с собой.



Сливки — 500 мл
 Сахар — 100-150 гр
 Ванилин — 1 гр
 Желатин — 2 ст. ложки
 Вода — 90 мл.

1. Первым делом желатин залейте холодной водой и оставьте для набухания.
2. Сливки, сахар и ванилин смешайте в одной ёмкости и доведите до кипения. Залейте сливочной смесью уже набухший желатин.
3. Мешайте до растворения желатина, а затем разлейте по формочкам и поставьте в холодильник на 2 часа для застывания.
4. Аккуратно вынимайте из формочек. Десерт подавать к столу охлажденным. Можно украсить его листиком мяты и шоколадной стружкой.



7.СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

№	наименование
1	Куриное филе
2	Говядина
3	Рыба охл. или мороженная
4	Шампиньоны свежие
5	Свежие грибы
6	Майонез
7	Яйцо столовое
8	Полутвердый сыр
9	Сливки (20%)
10	Молоко 3,2%
11	Растительное масло
12	Сливочное масло
13	Зелень укропа
14	Лук зеленый
15	Репчатый лук
16	Картофель
17	Огурцы свежие
18	Салат свежий
19	Свекла
20	морковь
21	капуста свежая
22	петрушка (корень)
23	Черный молотый перец
24	Соль
25	Горчица столовая
26	Лавровый лист
27	Уксус 3 %-ный
28	Чеснок
29	дрожжи
30	Ванилин
31	желатин
32	крупа рисовая
33	Крупа гречневая ядрица
34	томат
35	Сахар
36	Мука пшеничная
37	Макароны
38	рыбное филе (семги, форели, трески)
39	рыба

8. СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Основная литература:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: Учебник для нач. проф. образования / Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – М.: Омега - Л, 2017. – 328 с.
2. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2016. – 272с.
1. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / В.Ф.Кащенко, Р.В.Кащенко.- М.: Альфа- М: ИНФРА-М, 2012.- 416 с.
2. Шатун, Л.Г. Кулинария: учебник для начального профессионального образования / Л.Г. Шатун.- М.: Академия, 2015. – 317 с.

Дополнительная литература:

1. Голубкина, Т.С. Никифорова Н.С. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник для начального профессионального образования / Т.С.Голубкина, Н.С. Никифорова – М.: Академия, 2011. – 480 с.
2. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник / В.П.Золин. – 2-е изд. – М.: Академия, 2010.- 256 с.

Словари и справочники

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания. – М.: Арий, ИКТЦ Лада. – 2009.
1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 619 с.
2. Справочник технолога общественного питания /А.И. Мглинец и др. – М.: Колос.- 2012.
3. Справочник руководителя предприятий общественного питания / сост. А.П. Антонов, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2011. – 663с.
4. Справочник работника общественного питания / под ред. В.Н. Голубева – М.:ДеЛи принт, 2012. – 590с.

Законодательные и нормативные документы

1. ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов / Утв. 02.01.2000, ФЗ-29 Общественное питание. Справочник кондитера. – М.: Экономические новости, 2003
1. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Материалы периодической печати

Журналы:

Секреты кулинарии// Питание и общество// Шеф// Трюфель// Ресторатор// Витрина// Империя вкуса// Ресторан // Ресторанные ведомости// Вы и ваш ресторан // Гастрономъ// Ресторанный бизнес // Ресторатор// Гостиница и ресторан // и др.

Интернет-ресурсы

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания **www. 100 menu. ru**
2. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий **www. tsf 2000. ru**
3. Электронные книги по кулинарии **www. dom-eknig.ru**
4. Электронная книга по кулинарии

rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachat(Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

[_http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/974](http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/974)

