МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технологій в ресторанному господарстві,
готельно-ресторанної справи та підприємництва
Кафедра економіки та бізнесу

А. В. Слащева, О. А. Боднарук

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт

Ступінь: бакалавр

Кривий Ріг
2020

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технологій в ресторанному господарстві,
готельно-ресторанної справи та підприємництва
Кафедра економіки та бізнесу

А. В. Слащева, О. А. Боднарук

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт

Ступінь: бакалавр

Затверджено на засіданні
кафедри технологій в ресторанному
господарстві, готельно-ресторанної
справи та підприємництва
Протокол № 4
від «08» листопада 2020 р.

Затверджено на засіданні
кафедри економіки та бізнесу
Протокол № 4
від «20» листопада 2020 р.

Схвалено навчально-методичною
радою ДонНУЕТ
Протокол № 4
від «26» листопада 2020 р.

Кривий Ріг
2020

УДК 641.554
С 47

Слащева, А. В.

С 47 Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : метод. рек. до викон. лаб. робіт / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва ; А. В. Слащева, О. А. Боднарук. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 84 с.

Методичні рекомендації призначено для організації лабораторних робіт з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». В методичних рекомендаціях наведено загальні положення організації роботи в лабораторії, алгоритм підготовки і виконання лабораторних робіт, санітарно-гігієнічні та естетичні вимоги до виробництва кулінарної продукції, порядок проведення органолептичної оцінки (бракеражу) готової кулінарної продукції, а також контрольні питання, ситуаційні завдання та список літератури.

© Слащева А. В., Боднарук О. А., 2020
© Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, 2020

ЗМІСТ

Стор.
Вступ …….. 4
Загальні рекомендації щодо проведення лабораторних занять ……... 5
Змістовий модуль 1. Технологія холодних і гарячих закусок, перших страв та соусів
Лабораторна робота 1. Технологія перших страв (заправні супи та супи української кухні) …… 13
Лабораторна робота 2. Технологія перших страв (прозорі, пюреподібні та холодні супи) ……. 18
Лабораторна робота 3. Технологія соусів на основі бульйону, молока і молочних продуктів …….. 23
Лабораторна робота 4. Технологія яєчно-масляних, солодких соусів та соусів на рослинній основі …….. 29
Змістовий модуль 2. Технологія страв із круп, макаронних виробів, яєць, сиру, овочів
Лабораторна робота 5. Технологія страв з овочів ……. 33
Лабораторна робота 6. Технологія страв з круп та макаронних виробів …….. 38
Лабораторна робота 7. Технологія страв з з яєць та сиру …… 42
Змістовий модуль 3. Технологія борошняних страв і виробів та страв з м'яса
Лабораторна робота 8. Технологія борошняних страв і виробів …….. 47
Лабораторна робота 9. Технологія смажених страв з м'яса …….. 52
Лабораторна робота 10. Технологія запечених і тушкованих страв з м'яса ……... 56
Лабораторна робота 11. Технологія страв із посіченої м'ясної маси ... 60
Змістовий модуль 4. Технологія страв з птиці та риби, десертів та напоїв
Лабораторна робота 12. Технологія страв з птиці …….. 64
Лабораторна робота 13. Технологія страв з риби ……... 68
Лабораторна робота 14. Технологія холодних страв та закусок ……... 72
Лабораторна робота 15. Технологія десертної продукції 77
Список літератури…… 81
Додаток 1. Оформлення результатів лабораторної роботи студентами по варіантах ……... 82
Додаток 2. Приклад оформлення технологічної схеми …… 83

ВСТУП

Сучасний фахівець в готельно-ресторанній галузі зобов'язаний досконало знати склад і основні властивості сировини, розуміти сутність і взаємозв'язок процесів, що відбуваються в продуктах і харчових системах на різних етапах переробки, усвідомлювати і вміти аналізувати причини змін окремих показників якості, вміти керувати факторами, які впливають на якість готової продукції, бути орієнтованим на запити споживачів, володіти питаннями ринкової перспективи від впровадження продукції та інших питань, пов'язаних з виробничою діяльністю підприємства ресторанного господарства.

Дисципліна **«Технологія продукції ресторанного господарства»** є обов’язковою для вивчення студентами спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», оскільки розуміння сутності технологічних процесів та вміння керування якістю готової продукції є невід’ємною складовою успішної організації роботи підприємства готельно-ресторанного господарства в цілому.

Лабораторний практикум з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» проводиться паралельно з читанням лекційного курсу і сприяє кращому засвоєнню теоретичного матеріалу та набуттю студентами певних практичних навичок.

Мета лабораторного практикуму – закріпити у студентів отримані в лекційному курсі базові теоретичні знання, що дозволить їм в майбутній професійній діяльності розв’язувати прикладні завдання в області технологій продукції ресторанного господарства.

Завдання лабораторного практикуму:

- сформувати та вдосконалити практичні навички студентів щодо засобів і прийомів механічної і теплової кулінарної обробки харчової сировини;
- навчити студентів керувати технологічним процесом виробництва продукції і складати необхідну технічну документацію із зазначенням нормативних показників;
- напрацювати практичня вміння з приготування, оформлення і відпуску всіх груп продукції ресторанного господарства;
- навчити визначати показники якості готової продукції та проводити бракераж на виробництві;
- сприяти мотивації студентів щодо подальших удосконалення кулінарної майстерності або наукової діяльності із розробки нових видів продукції ресторанного господарства.

Методичні вказівки підготовлено відповідно до робочої програми дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» та призначено для студентів денної та заочної форм навчання.

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРОВЕДЕННЯ ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ

Лабораторні роботи з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» є обов'язковою складовою частиною програми підготовки майбутнього бакалавра спеціальності «Готельно-ресторанна справа». Тематика робіт розроблена на основі програми дисципліни і затверджена на засіданні кафедри.

Лабораторні роботи з дисципліни виконуються особисто кожним студентом згідно зі своїм варіантом. На першому занятті викладач проводить інструктаж з техніки безпеки: знайомить із правилами експлуатації технологічного обладнання, правилами проведення лабораторних робіт і проводить інструктаж з техніки безпеки.

Під час підготовки до лабораторних робіт студент повинен вивчити теоретичний матеріал за темою, в робочий зошит вписати рецептури страв за варіантом, скласти технологічні карти та схеми їх виробництва, вимоги до якості.

Під час занять в лабораторії студент зобов'язаний дотримуватися правил особистої гігієни та техніки безпеки при роботі. На заняттях студенти повинні мати санітарний одяг (кухарський халат або китель та головний убір), зручне неслизьке змінне взуття. Не дозволяється заколювати одяг шпильками, зберігати у кишенях сторонні предмети. Виходячи з лабораторії, санітарний одяг та взуття слід зняти, а після повернення – одягнути та помити руки з мийним засобом.

На кожне заняття призначається двоє чергових, які одержують для роботи інвентар, посуд, загальну сировину, підтримують санітарний стан в лабораторії, після закінчення занять приймають робочі місця у студентів, здійснюють вологе прибирання приміщення.

Студенти отримують продукти у лаборанта, перевіряють їх вагу і розподіляють за стравами та виробами, виконують підготовчі роботи по обробці сировини, готують напівфабрикати з дотриманням правил обробки продуктів, вимог до роботи на устаткуванні. Також перевіряється чистота посуду, інвентарю, які промивають окропом. Під час роботи необхідно слідкувати за використанням дощок, ножів, своєчасно збирати відходи.

Викладач і лаборант допомагають студентам дотримуватися технологічних процесів обробки продуктів, роботі на обладнанні, інструктують їх. По закінченні лабораторної роботи здійснюється бракераж страв та виробів.

Студенти оформлюють виготовлені страви і здають викладачу відповідно до варіанту завдання, заповнюють таблицю результатів роботи (додаток 1). Викладач оцінює якість виробів, порівнює з вимогами до них і робить висновки.

По закінченні роботи студент зобов'язаний прибрати робоче місце, здати його лаборантам і отримати завдання на наступне заняття.

ТЕМИ ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ

Теми лабораторних занять	Години
СЕМЕСТР 3 **Змістовий модуль 1. Технологія холодних закусок, перших страв та соусів**	
Лабораторна робота 1. Технологія перших страв (заправочні супи та супи української кухні)	4
Лабораторна робота 2. Технологія перших страв (прозорі, пюреподібні та холодні супи)	4
Лабораторна робота 3. Технологія соусів на основі бульйону, молока і молочних продуктів	4
Лабораторна робота 4. Технологія яєчно-масляних, солодких соусів та соусів на рослинній основі	4
Змістовий модуль 2. Технологія страв із круп, макаронних виробів, яєць, сиру, овочів	
Лабораторна робота 5. Технологія страв з овочів	4
Лабораторна робота 6. Технологія страв з круп та макаронних виробів	4
Лабораторна робота 7. Технологія страв з з яєць та сиру	4
СЕМЕСТР 4 **Змістовий модуль 3. Технологія борошняних страв і виробів та страв з м'яса**	
Лабораторна робота 8. Технологія борошняних страв і виробів	4
Лабораторна робота 9. Технологія смажених страв з м'яса	4
Лабораторна робота 10. Технологія запечених і тушкованих страв з м'яса	4
Лабораторна робота 11. Технологія страв із посіченої м'ясної маси	4
Змістовий модуль 4. Технологія страв з птиці та риби, десертів та напоїв	
Лабораторна робота 12. Технологія страв з птиці	4
Лабораторна робота 13. Технологія страв з риби	4
Лабораторна робота 14. Технологія холодних страв та закусок	4
Лабораторна робота 15. Технологія десертної продукції	4

АЛГОРИТМ ПІДГОТОВКИ Й ПРОВЕДЕННЯ ЛАБОРАТОРНОЇ РОБОТИ

Студенти знайомляться з тематичним планом лабораторних робіт згідно з розкладом занять на семестр.

У кожного студента повинен бути робочий зошит, в якому відображається:

– порядковий номер лабораторної роботи;
– тема роботи;

– робоча карта з асортиментом страв, з кількістю сировини масою брутто, нетто і виходом готової страви;

– розрахунок сировини студенти здійснюють згідно «Збірника рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування»;

– надати в зошиті технологічні схеми виробництва кулінарної продукції згідно з темою лабораторної роботи й асортиментом страв за варіантом.

Студенти повинні врахувати, що норми солі, спецій в рецептурах не наведені, але вони додаються в процесі виготовлення у кількості 10 г на 1 л рідини під час варіння овочів, м'яса, риби, круп, бобових. При виготовленні порційних страв передбачається норма солі 3-5 г на порцію, перцю – 0,05 г, лавровий лист – 0,02 г.

Для проведення лабораторної роботи викладач повинен:

– розробити питання для опитування студентів за темою;

– обговорити технологічний план лабораторної роботи і її алгоритм;

– призначити відповідних студентів, які отримують сировину на підгрупу або бригаду і виконують обов’язки дублерів завідуючих виробництвом і розподіляють між ними.

В процесі виконання лабораторної роботи студенти під контролем викладача виконують:

– механічну кулінарну обробку сировини, визначають її масу брутто і нетто;

– готують напівфабрикати згідно з технологічною схемою, використовують лабораторне обладнання і сучасні методи обробки;

– визначають масу напівфабрикатів і порівнюють її з даними Збірника рецептур;

– обґрунтовують методи теплової обробки напівфабрикатів для максимального зниження втрат, а також негативного впливу на якість готового продукту;

– оформлюють готову страву та перевіряють вихід готової продукції, пояснюють можливе відхилення разом з викладачем;

– готові вироби проходять дегустацію одночасно у всієї підгрупи. При цьому пояснюються і аналізуються відхилення від стандарту, визначаються шляхи їх виникнення та усунення. На дегустації студенти вчаться методам оцінювання якості готової продукції, вмінню проводити бракераж готової продукції;

– викладач наводить загальну оцінку якості роботи студентів, після захисту роботи студентами в зошиті і в журналі викладача проставляється позначка;

– відповідальні студенти і викладач підписують акт про витрати сировини для проведення лабораторної роботи;

– викладач надає студентам завдання на наступну лабораторну роботу.

САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ТА ЕСТЕТИЧНІ ВИМОГИ ДО ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Технологічний процес виготовлення кулінарної продукції вимагає від студентів знань і вмінь до дотримання санітарно-гігієнічних вимог на всіх його етапах.

Дотримання санітарного режиму потребує утримання в чистоті всіх помешкань підприємства. Основне прибирання приміщень здійснюють щодня після роботи. Підлогу прибирають протягом дня в міру забруднення. Спочатку їх підмітають вологим методом, а потім миють теплою водою і витирають насухо.

В лабораторії один раз на місяць встановлюється санітарний день для проведення генерального прибирання з дезінфекцією всіх приміщень та устаткування. Стіни і стелі чистять за допомогою пилососа або злегка зволоженою ганчіркою. Скло й освітлювальну арматуру очищають один раз на тиждень за допомогою мийних засобів. Зовнішні двері промивають у міру забруднення водою з миючим засобом щодня, особливо старанно миють ручки і нижні частини дверей.

Для миття посуду, інвентарю і тари використовують миючі засоби, дозволені державним санітарним наглядом. Кухонний посуд миють у гарячій воді (біля 50°С) із додаванням миючих засобів за допомогою щіток, а потім ополіскують водою з температурою не нижче 66°С. Сушать кухонний посуд у перевернутому вигляді.

Посуд дезінфікують 0,2%-вим розчином хлорного вапна або хлораміну в гарячій воді. Час дезінфекції не менше 10 хвилин.

Санітарно-гігієнічні вимоги подаються і до особистої гігієни. Студенти зобов’язані стежити за чистотою свого тіла, особливого ретельного догляду потребують руки, які варто мити перед початком роботи, при переході від однієї операції до іншої, до і після відвідування туалету, після перерви. Руки необхідно мити з милом теплою водою. Особлива вимога подається до санітарного одягу. Халат, ковпак, фартух шиють із білої бавовняної тканини. Вона завжди повинна бути чистою. Студенти обов’язково проходять попередні і періодичні медичні обстеження.

Естетичні вимоги до оформлення кулінарної продукції передбачають знання кольорової симетрії, асиметрії та гармонійних контрастів, закономірностей у повторенні елементів в композиції. Посуд повинен гармоніювати зі стравою. В оформленні страв повинна переважати раціональність, яка потребує вміння використовувати спеціальні інструменти і засоби малої механізації.

Прикрашати страви слід різними овочами та зеленню, які повинні бути соковитими, виразними та яскравих кольорів. Правильно підібрана кольорова гама збуджує апетит і сприяє підвищеному засвоєнню їжі. Обираючи елементи оформлення страв за кольором слід пам’ятати, що всі продукти повинні поєднуватися за смаком. Кольорові гарніри розташовують у спектральному колі: червоні, жовті, зелені; це дає можливість створити кольорову гамму, а в

разі обмеженої кількості інгредієнтів гарніру слід поєднувати композиції червоний – зелений, жовтий – фіолетовий, рожевий – синій.

Для оформлення страв і надання їм привабливого вигляду використовуються також листя артишоків, савойської капусти, зелену спаржу, всі різновиди салатних овочів і зелені.

Досить часто страви готують і подають з соусом. Соуси додають стравам соковитість, нову кольорову гамму, підвищують апетит і харчову цінність.

У сучасній кухні все більше поширені креатині суміші продуктів для отримання фірмових соусів, які розповсюджені поряд з класичними.

У студентів слід виробити підхід до вибору соусів до страв з різних харчових продуктів з урахуванням їх харчової цінності, смаку, аромату, кольору, температури подачі, засобу теплової обробки та інших факторів. Слід звернути увагу на засоби подавання соусів: окремо у соуснику на блюдці з серветкою на одну порцію або декілька, заправити соусом гарнір або його частку, полити або підлити соусом гарнір або основний продукт та інше.

Слід приділити увагу, що соусник можливо розташувати на блюді серед інгредієнтів, з соусу нанести малюнок на основному продукті або на тарілці, подати до страви 2-3 види соусів, які співвідносяться з різними складовими частками виробленої страви.

Поряд з вивченням різноманітного підходу до проблеми реалізації соусів зі стравами, слід пам’ятати, що є класичні правила, які рекомендують:

– соуси з загусниками на м’ясному бульйоні додають до м'ясних, овочевих страв, страв з дичини;

– соуси з загусниками на рибному бульйоні тільки до страв з риби і морепродуктів;

– соуси на бульйоні від птахів до страв з птиці, дичини, овочів;

– страви-гриль слід подавати без соусу поливши вершковим маслом з наповнювачів;

– до смаженої дичини – соуси з ягід і фруктів, які мають кислий присмак;

– десерти поєднують з соусами на рослинній основі, вершках, молоці;

– не слід шоколадні соуси додавати до фруктових та ягідних салатів.

При оформленні страв необхідно врахувати: вихід порції – вагу основного продукту, гарніру та соусу, їх розташування на блюді, сумісність кольорів, надання апетитного вигляду страви, оригінальність в оформленні та температуру подачі страви.

Не слід використовувати в оформленні страв нехарчову сировину, розташовувати їжу на краю блюда, перевантажувати страви елементами прикрашання.

При подачі страв у кроншелях, порційних сковородах гарніри розташовують у вигляді бордюрів, букетів, а на овальних блюдах – з боку від основного виробу.

До декоративних елементів в оформленні других страв відносяться флерони. Оздоблення – зі смажених і відварних овочів, лимон, зелень, оливки, каперси, квіти з овочів, фруктів тощо.

ОРГАНОЛЕПТИЧНИЙ АНАЛІЗ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Якість кулінарної продукції оцінюють за такими показниками: зовнішній вигляд страви, колір, консистенції, запах та смак. Для деяких груп виробів мають значення й інші показники (прозорість для желе, соковитість для страв у соусі, скоринка для борошняних виробів й інше).

Зовнішній вигляд виробу – відповідність даній групі страв, сукупність враження від форми, кольору, оформлення, психологічне і фізіологічне враження на людину.

Аромат – повинен відповідати основній сировині страви та методу теплової обробки, який впливає на фізико-хімічні зміни інгредієнтів сировини та формує запахи, притаманні даному продукту.

Консистенція – структурно-механічні показники сировини після механічної кулінарної або теплової обробки, які відповідають терміну «готова страва».

Смак – смакове відчуття солодкого, солоного, гіркого, кислого та їх інтенсивність в страві.

Оцінка якості продукції здійснюється по п'ятибальній системі по кожному з показників - зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція.

П'ять балів надається продукції, що приготовлена в повній відповідності з рецептурою й технологією приготування й не має зауважень, відхилень за органолептичними показниками якості.

Для оцінки продукції за органолептичними показниками в чотири бали допускаються незначні відхилення від установлених вимог залежно від виду продукції.

Оцінка продукції в три бали вказує на окремі порушення технології приготування, але такі, що допускають її реалізацію.

Продукція, виготовлена із грубими порушеннями технології приготування й не відповідає установленим вимогам за органолептичними показниками якості, які не можуть бути усунуті, реалізації не підлягає.

Результати бракеражу (органолептичної оцінки якості) продукції відображаються в бракеражному журналі, що ведеться за формою відповідно до додатка 1, який ведеться відповідно до санітарних правил і норм.

ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНОЇ ОЦІНКИ (БРАКЕРАЖ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ)

Органолептичну оцінку починають із зовнішнього огляду зразків їжі. Огляд роблять при денному світлі.

Смак і запах їжі встановлюють при характерній для неї температурі: холодних і солодких страв при 12-14 °С, перших страв – 70-75°С, других – 60-65°С, гарячих напоїв – 70-75°С. Першими пробують страви з менш вираженими смаковими властивостями.

Запах оцінюють до визначення смаку їжі. Страви з різким запахом слід досліджувати в останню чергу.

Той або інший запах може визначатися, як чистий, свіжий, ароматний, пряний, молочнокислий, кислий, пригорілий, гнильний, кормовий, болотний, мулистий або специфічний – оселедцевий, часниковий, м'ятний, ванільний і т.д.

Запах – особливо важливий якісний показник. Швидкість реакції на роздратування нюхових нервів становить 0,5 секунд. Тому не можна довірятися миттєвому враженню. Необхідно зробити енергійний, сильний і короткий вдих, потім затримати подих на 2-3 секунди й видихнути. Найкраще запах відчувається при затаєному подиху. За допомогою нюху можна встановити найтонші зміни в запаху харчових продуктів, особливо м'яса й риби, пов'язані з початковими явищами псування, коли іншими способами ці зміни встановити не вдається.

Консистенцію продукту, його твердість, соковитість і ніжність визначають у процесі прожовування їжі. Тоді ж визначають маслянистість, клейкість, борошнистість, м'якість, крупнозернистість, розсипчастість і т.д.

Основними смаковими відчуттями людини можна вважати відчуття кислого, солодкого, солоного, гіркого. Найбільшою чутливістю до солодкого й солоного має кінчик язика, до гіркого – область його кореня, до кислого чутливі края язика.

Максимум чутливості до солодкого досягається при температурі 37°С, а при 50°С вона зникає. Для солоного оптимум лежить у межах 18°С, для гіркого – при 10°. При 0°С усі смакові відчуття різко слабшають, тому рекомендується встановлювати смак їжі при температурі 20-40°С.

Для виникнення смакового відчуття потрібне певний час із моменту влучення речовини в рот. Найбільш швидка реакція виникає на солоне, потім на солодке, далі на кисле й, нарешті, на гірке. От чому для визначення гіркоти необхідно подати язиком їжу до кореня язика й виждати кілька секунд.

Після кожної проби потрібно обполіскувати рот чистою теплою водою. При великій кількості зразків періодично прополіскують рот чаєм. Приміщення, у якім ведеться дегустація, повинне бути добре провітрене. Для найбільш повної оцінки смаку й запаху їжі слід розподілити пробу по всіх ділянках поверхні ротової порожнини. У цей момент важливо зосередитися, проаналізувати відчуття й запам'ятати їх. У випадках, коли виявляється неприємний смак продукту, пробу не слід проковтувати, а рот добре прополіскують теплою водою.

Для органолептичного дослідження перших страв, вона ретельно перемішується й береться в невеликій кількості на тарілку. Відзначають зовнішній вигляд і колір страви, по яких можна судити про дотримання технології готування. Слід обернути увагу на якість обробки сировини: старанність очищення овочів, наявність сторонніх домішок і забруднення.

При органолептичній оцінці звертають увагу на прозорість супів і бульйонів, що особливо виготовляються з м'яса й риби. Недоброякісні м'ясо й риба дають мутні бульйони, краплі жиру мають дрібнодисперсний вид і на поверхні не утворюють жирних бурштинових плівок.

При перевірці пюреподібних супів пробу зливають тонким струмком з ложки в тарілку, відзначаючи густоту, однорідність консистенції, наявність непротертих часток. Суп-пюре повинен бути однорідним по всій масі, без відшаровування рідини на його поверхні.

При визначенні смаку й запаху відзначають, чи притаманній страві властивий їй смак, чи немає стороннього присмаку й запаху, наявності гіркоти, невластивої свіжоприготовленій страві кислотності, недосоленості або пересолу. У заправних і прозорих супів спочатку пробують рідку частину, звертаючи увагу на аромат і смак. Якщо перша страва заправляється сметаною, то спочатку її пробують без сметани.

Не дозволяються страви із присмаком сирого й підгорілого борошна, з недовареними або сильно перевареними продуктами, грудками борошна, що заварилося, різкою кислотністю, пересолом і ін.

У стравах, що відпускаються з гарніром і соусом, усі складові частини оцінюються окремо. Оцінка соусних страв (гуляш, рагу) дається загальна.

При наявності круп'яних, борошняних або овочевих гарнірів перевіряють також їх консистенцію. У розсипчастих кашах добре набряклі зерна повинні відділятися друг від друга. Розподіляючи кашу тонким шаром на тарілці, перевіряють присутність у ній незавалених зерен, сторонніх домішок, грудок. При оцінці консистенції каші її порівнюють із запланованої по меню, що дозволяє виявити недовкладення.

Макаронні вироби, якщо вони зварені правильно, повинні бути м'які й легко відділятися друг від друга, не склеюючись, звисати з ребра вилки або ложки. Биточки й котлети із круп повинні зберігати форму після смаження.

При оцінці овочевих гарнірів звертають увагу на якість очищення овочів і картоплі, на консистенцію страв, їх зовнішній вигляд, колір. Так, якщо картопляне пюре розріджене й має синюватий відтінок, слід поцікавитися якістю вихідної картоплі, відсотком відходу, закладкою й виходом, звернути увагу на наявність у рецептурі молока й жиру.

Консистенцію соусів визначають, зливаючи їх тонким струмком з ложки в тарілку. Якщо до складу соусу входить пасероване коріння, лук, їх відокремлюють і перевіряють склад, форму нарізки, консистенцію. Обов'язково звертають увагу на колір соусу. Якщо в нього входять томат і жир або сметана, то соус повинен бути приємного бурштинового кольору. Погано приготовлений соус з частками підгорілої цибулі має сіруватий колір, гіркувато-неприємний смак. Страви, политі таким соусом, не викликає апетиту, знижує смакові гідності їжі, а отже, її засвоєння.

При визначенні смаку й запаху страв звертають увагу на наявність специфічних запахів.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1
ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРШИХ СТРАВ ТА СОУСІВ

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА 1

ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРШИХ СТРАВ
(ЗАПРАВОЧНІ СУПИ ТА СУПИ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ)

Мета роботи: оволодіння вмінням планувати технологічний процес виробництва заправочних супів, набуття виготовлення заправочних супів, набуття практичних навичок виготовлення напівфабрикатів для супів, приготування супів, їх оформлення та подачі, придбання досвіду проведення дегустації страв і оцінки їх якості згідно вимог.

Завдання:

- вивчити тему «Технологія виробництва заправних супів»;
- ознайомитись зі змістом таблиці 5 збірника рецептур (Норми продуктів для порції супу), таблиці 35 (Тривалість теплової обробки деяких продуктів), таблиця 36 (Норми взаємозаміни продуктів під час приготування страв);
- вивчити розділ «Технологія виробництва заправних супів»;
- скласти технологічні схеми на страви згідно з варіантом;
- скласти зведену таблицю рецептур за варіантом;
- вивчити особливості різних видів заправних супів.

Інструменти, інвентар, посуд: ваги циферблатні, каструлі – 3, пательня – 1, дошка кухонна – 1, ніж кухарський – 1, ложка розливу – 1, склянка мірна, ложки столові – 2, тарілки глибокі – 2, тарілки підставні – 2, ступка з товчиком.

Завдання лаборанту: зварити м'ясо-кістковий бульйон, розморозити птицю, зварити грибний бульйон.

Технологічне обладнання: плита електрична ПЕСМ-2, піч конвекційна, міксер.

Варіант І

Приготувати, оформити і подати страви:

1. **Борщ з чорносливом і грибами №178**
2. **Солянка з птиці №253**
3. **Розсольник ленінградський №208**

Технологія приготування

Борщ з чорносливом і грибами. Сушені гриби залити водою на 10 хв., промити і залити водою у співвідношенні 1:7 на 3…4 години (виконують лаборанти) і зварити бульйон. Чорнослив варять у воді окремо до розм’якшення. Буряк тушкують з пасерованими овочами, томатом-пюре. Капусту шаткують соломкою. У грибний бульйон закладають капусту, нашатковані відварені гриби і варять 10…15 хв., додають тушкований буряк з

овочами, вливають відвар з чорносливу. Додають спеції і доводять до смаку. При подачі додають варений чорнослив.

Солянка з птиці. Солоні огірки припускають у бульйоні, цибулю і томат-пюре пасерують на вершковому маслі. Птицю відварюють або смажать у шафі. М'ясо птахів нарізають тонкими шматочками. У киплячий бульйон кладуть цибулю і томат-пюре, припущені огірки, каперси, м'ясопродукти, спеції і варять 5…10 хв., в кінці кладуть оливки без кісточок, маслини. При подачі додають лимон без цукру, зелень, сметану.

Розсольник ленінградський. В м'ясо-кістковий бульйон кладуть картоплю, варять до напівготовності, додають пасеровані цибулю, моркву, томат-пюре, варену перлову крупу, припущені огірки, спеції, доводять до смаку. Відпускають з зеленню та сметаною.

Алгоритм виконання роботи

- спасерувати цибулю і коріння;
- обробити птицю і зварити бульйон для солянки;
- буряк, коріння та цибулю нарізати скибочками;
- картоплю нарізати кубиками;
- капусту нарізати соломкою;
- поставити тушкувати буряк для борщу;
- крупу перлову для розсольнику перебрати, промити, зварити до напівготовності, відвар злити, крупи промити окропом;
- картоплю нарізати часточками або кубиками;
- огірки солені нарізати ромбиками або шматочками;
- припустити огірки до напівготовності у бульйоні для розсольнику і солянки;
- спасерувати моркву, коріння та цибулю з томатом для борщу та розсольнику;
- зварити страви, довести до смаку;
- оформити і подати страви;
- провести дегустацію та дати оцінку якості згідно з вимогами.

Органолептичні показники готових страв

Колір	Зовнішній вигляд	Консистенція	Запах	Смак
Борщ з чорносливом і грибами				
Малиново-червоний, жир на поверхні помаранчевий	В рідкій частині борщу овочі, що зберегли форму. На поверхні сметана, зелень	Буряк, овочі, капуста пружні, зберігається співвідношення між рідкою та густою частинами	Характерний для овочів, цибулі, спецій, чорносливу і грибів	Кисло-солодкий

Органолептичні показники готових страв

Солянка з птиці				
Бульйон золотистий, жир – помаранчевого кольору	В рідкої частини ломтики м'яса, огірків, каперси, оливки, маслини	Огірки – пружні, м'ясо – м'яке	Притаманний солоним огіркам, спеціям	Гострий солоний зі смаком птахів
Розсольник ленінградський				
Бульйон з кремовим відтінком, жир жовтий	Огірки без шкірочки та насіння, нарізані ромбиками, картопля кубиками, на поверхні – сметана та зелень	Овочі м'які, огірки – злегка хрумкі, перлової крупи – добре розварена	Приємний, овочів, спецій та огіркового розсолу	Гострий, в міру солоний, з помірною кислотністю.

Варіант II

Приготувати, оформити і подати страви:

1. **Щі добові №202**
2. **Борщ зелений №186**
3. **Солянка домашня №251**

Технологія приготування

Щі добові. Квашену капусту дрібно рублять та тушкують з додаванням томатного пюре, костей свинячих копченостей 3…4 години. Цибулю, моркву, нарізані кубиком, пасерують. В киплячий бульйон кладуть тушковану капусту, пасеровані овочі, борошняну пасеровку, спеції. Заправляють готову страву часником.

Борщ зелений. Щавель і шпинат припустити і протерти. Квасолю відварити до готовності окремо. В киплячий бульйон закладають картоплю кубиками, пасеровані овочі і варити до напівготовності. За 5-7 хвилин до кінця варки додають тушкований буряк, варену квасолю, протерті щавель та шпинат, розведену борошняну пасеровку, в кінці кладуть спеції і доводять до смаку. При відпуску в борщ кладуть ½ вареного яйця, зелень та сметану.

Солянка домашня. Відварюють телятину, яловичину, окіст зі шкурою, сосиски, сардельки, нирки яловичі. Нарізають м'ясопродукти тонкими шматочками. Рідку частину солянки готують як і для солянки з птиці. В бульйоні варять картоплю, нарізану кубиками, до напівготовності, додають

м’ясопродукти, варять 5…7 хвилин, а потім додають пасеровані цибулю, томат-пюре, припущені огірки, каперси, спеції. Відпускають з зеленню, сметаною.

Алгоритм виконання роботи

– поставити тушкувати буряк;
– спасерувати коріння з томатом для борщу;
– нарізати картоплю часточками;
– подрібнити та тушкувати капусту;
– зварити курячий бульйон;
– відварне м’ясо курки нарізати ломтиками;
– солені огірки припустити у бульйоні;
– спасерувати цибулю з томатом;
– зварити страви, довести до смаку;
– оформити і подати страви;
– провести дегустацію та дати оцінку якості згідно з вимогами.

Органолептичні показники готових страв

Колір	Зовнішній вигляд	Консистенція	Запах	Смак
Щі добові				
Жовтий бульйон, жир помаранчевий	Злегка каламутний	Рівномірно густа	Підсмаженої цибулі, копченостей, часнику	До міри посолений, притаманний кислій капусті
Борщ зелений				
Малиново-червоний, жир на поверхні помаранчевий	Овочі зберігають форму, на поверхні жир, сметана, зелень	Буряк та овочі м’які, капуста свіжа, пружна, зберігається співвідношення між рідкою та густою частинами	Характерний для овочів, спецій, щавлю	Кисло-солодкий, гострий
Солянка домашня				
Бульйон прозорий, жир помаранчевий	Рівномірні часточки м'яса і овочів	Огірки – пружні, м’ясо м’яке	Пасерованої цибулі, солоних огірків	Гострий, солоний з ароматом м'яса

Контрольні питання

1. Значення супів у харчуванні.
2. Класифікація супів.
3. Основні принципи приготування перших страв.
4. Особливості приготування та технологія виробництва заправних супів.

5. Загальні правила приготування та особливості асортименту борщів.
6. Загальні правила приготування та особливості асортименту розсольників.
7. Загальні правила приготування та особливості асортименту солянок.
8. Загальні правила приготування та асортимент щів.
9. Технологія приготування супів із свіжими овочами.
10. Технологія приготування супів з крупами, макаронними виробами, бобовими.
11. Розрахунок норм закладання спецій, зелені, солі.
12. Розрахунок норм закладання м'ясних та рибних продуктів у супи.
13. Правила подачі супів.
14. Термін реалізації супів.

Ситуаційні завдання

Проаналізуйте можливі дефекти під час приготування супів, виявіть їхні причини та запропонуйте засоби, що попереджують їх виникнення.

1. М'ясо-кістковий бульйон після варіння виявився каламутним, із присмаком сала. Як використати такий бульйон або приховати дефекти?
2. У борщі з квашеної капусти картопля виявилась твердою, хоча тривалість варіння витримана. Причини дефекту.
3. Як можна виправити пересолений суп?
4. Суп з макаронними виробами надмірно загуснув. Як виправити консистенцію?

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА 2
ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРШИХ СТРАВ
(ПРОЗОРІ, ПЮРЕПОДІБНІ ТА ХОЛОДНІ СУПИ)

Мета роботи: оволодіння прийомами виготовлення прозорих, пюреподібних, холодних супів, набуття практичних навичок до виготовлення основи супів, з'єднання інгредієнтів, доведення до заданої консистенції, оформлення та подачі страв

Завдання:

– вивчити тему «Технологія прозорих, пюреподібних та холодних супів»;

– вивчити зміст вступних статей до розділів «Супи-пюре», «Супи прозорі», «Супи холодні» Збірника рецептур (1982) стор. 110, 114, 119;

– ознайомитись зі змістом таблиці 5 Збірника рецептур (Норми продуктів для порції супу), табл. 35 (Тривалість теплової обробки деяких продуктів);

– скласти технологічні схеми на страви згідно з варіантом;

– скласти зведену таблицю рецептур за варіантом;

– ознайомитися з нормами маси гарнірів до прозорих супів (табл. 7 стор. 121 Збірника рецептур).

Інструменти, інвентар, посуд: ваги циферблатні, каструлі – 3, сковорода – 1, форма для омлету –1, миски супові, чашки бульйонні, дошка кухонна – 1, ніж кухарський – 1, ложка розливу – 1, склянка мірна, ложки столові – по 2, шумівка, сито, механізм для протирання, серветки паперові, м'ясорубка, тарілки столові – по 2.

Завдання лаборантам: зварити кістковий бульйон, знімаючи жир та піну; розморозити м'ясо; замочити сухофрукти.

Технологічне обладнання: плита електрична ПЕСМ-2, піч конвекційна, міксер.

Варіант І

Приготувати, оформити і подати страви:

1. **Бульйон прозорий з омлетом №279/288(1)**
2. **Суп із суміші сухофруктів №316(1)**
3. **Суп-пюре із птиці №277(1)**

Технологія приготування

Бульйон прозорий з омлетом. М'ясо з підвищеним вмістом крові подрібнити, залити водою та поставити в холодильник на 1,5 години, додати збиті білки. В бульйон з t=70°С поступово додати відтяжку, довести до кипіння. Додати коріння і варити при слабкому кипінні 40...60 хв., додати сіль, процідити бульйон і довести до кипіння. Яйце збити, з'єднати з молоком і запекти, подрібнити кубиком.

Суп із суміші сухофруктів. Набухлі сухофрукти варити окремо від груш, а коли вони розм'якнуть, нарізати шматочками, додати цукор, влити розведений

крохмаль, довести до кипіння. Відпускають гарячим або холодним, можливо додати гарнір з відварних круп, макаронних виробів та ін.

Суп-пюре із птиці. Птахів відварюють, м'якоть пропускають через м'ясорубку протирають, розводять бульйоном, доводять до кипіння, заправляють льєзоном. При відпуску кладуть м'ясо птиці соломкою, грінки подають окремо.

Алгоритм виконання роботи

– приготувати відтяжку та поставити її в холодильник;
– сушені фрукти перебрати, розсортувати за видами, промити;
– великі плоди розрізати на 2-4 частини, залити водою для набрякання;
– підпекти овочі для бульйону;
– зварити моркву для омлету, натерти на терці або дрібно нарубати;
– відварити сухофрукти;
– приготувати омлет;
– довести до смаку та освітлити бульйон;
– відварити рис для супу з сухофруктів;
– зварити суп із сухофруктів, довести до смаку;
– зварити бульйон з курки;
– відділити варене м'ясо курки від кісток;
– відварене філе курки нарізати соломкою;
– залишки м'яса курки подрібнити на м'ясорубці і протерти через сито;
– спасерувати овочі і борошно;
– приготувати і довести до смаку страви;
– оформити та подати їх;
– провести дегустацію і дати оцінку якості страв згідно з вимогами.

Органолептичні показники готових страв

Колір	Зовнішній вигляд	Консистенція	Запах	Смак
Бульйон прозорий з омлетом				
Прозорий з світло-коричневим відтінком	Однорідна рідина без зважених частинок та жиру. Омлет нарізаний акуратно.	Омлет ніжної однорідної консистенції без твердих частин	М'ясного бульйону, приємний аромат коренів та спецій.	М'ясного бульйону, помірно солоний
Суп із суміші сухофруктів				
Світло-коричневий	Рідка частина однорідна, без грудочок завареного крохмалю, фрукти нарізані	Витримано співвідношення між рідкою та густою частинами, фрукти та рис м'які, зберігають форму	Сухофруктів	Кисло-солодкий

Органолептичні показники готових страв

Суп-пюре із птиці				
Білий з жовтуватим відтінком	Однорідна маса без грудок завареного борошна з нарізаними шматочками філе птиці	Ніжна, бархатиста	Властивий птиці, пасерованим овочам, ль´єзону	Вареної курки та овочів, ль´єзону

Варіант ІІ

Приготувати, оформити і подати страви:

1. **Рибний бульйон з фрикадельками №292/226(1)**
2. **Суп-пюре з бобових №272(1)/1107(2)**
3. **Свекольник холодний №308(1)**

Технологія приготування

Рибний бульйон з фрикадельками. Харчові рибні відходи з додаванням коріння варити 40...50 хв., процідити і освітлити збитим білком при t=50...60°С, проварити при слабкому кипінні 20...30 хв. і процідити. З рибного філе приготувати рубану масу, сформувати фрикадельки і припустити до готовності в бульйоні. При відпуску кладуть в тарілку і заливають бульйоном.

Суп-пюре з бобових. Підготовані бобові варять до розм'якшення у бульйоні, додають коріння та цибулю, варять і протирають, розводять бульйоном, додають білу борошняну пасеровку, доводять до смаку, проварюють, грінки подають окремо.

Свекольник холодний. Буряк, моркву нарізати кубиками і припустити, охолодити і влити квас, додати сіль та цукор. Додати свіжі огірки, зелену цибулю, варені яйця, зелень. При подачі кладуть сметану.

Алгоритм виконання роботи

– зварити бульйон з харчових відходів риби після її механічної обробки;
– процідити рибний бульйон;
– освітлити бульйон яєчними білками;
– бульйон після освітлення процідити;
– філе риби подрібнити на м'ясорубці;
– додати ріпчасту цибулю і подрібнити на м'ясорубці разом із подрібненим філе;
– додати до подрібненої рибної маси яйця;
– сформувати рибні фрикадельки;
– перебрати, промити та замочити бобові;
– зварити бобові;
– підготувати та дрібно нарізати овочі (цибулю та моркву) для супу-пюре;

– спасерувати овочі для супу-пюре;
– зварити овочі разом з бобовими та протерти;
– приготувати білий соус для супу-пюре;
– буряк та моркву нарізати кубиками або соломкою;
– буряк зварити з додаванням оцту;
– моркву припустити;
– охолодити зварені овочі;
– зварити яйця;
– нарізати свіжі огірки;
– нарізати зелену цибулю;
– приготувати страви, довести до смаку;
– оформити та подати їх;
– провести дегустацію та дати оцінку якості згідно з вимогами.

Органолептичні показники готових страв

Колір	Зовнішній вигляд	Консистенція	Запах	Смак
Рибний бульйон з фрикадельками				
Прозорий, з фрикадельками білого кольору	В бульйоні рівномірно розподілені фрикадельки	Фрикадельок - м'яка, пружна	Властивий рибі та овочам	Властивий відварній рибі
Суп-пюре з бобових				
Ясно-сірий з жовтуватим відтінком	Однорідна маса без грудок завареного борошна та шматочків непотертих овочів і бобових	Ніжна, бархатиста	Бобових та пасерованих овочів	Власний бобовим та овочам, помірно солоний
Свекольник холодний				
Яскраво–малинового кольору з гарніром	В рідині розподілені огірки, яйця та зелень	Огірки хрусткі, зварені яйця пружні	Властивий буряку, квасу, огіркам, зеленій цибулі	Властивий буряку, квасу та огіркам свіжим

Контрольні питання

1. Технологія виробництва прозорих бульйонів.
2. Способи освітлювання бульйонів.
3. Асортимент та технологія гарнірів для прозорих супів.
4. Норми відпуску та спосіб подавання прозорих супів, вимоги до якості.
5. Особливості приготування молочних супів.

6. Процеси, що відбуваються під час варіння супів на молоці.
7. Основні заходи приготування супів-пюре.
8. Асортимент пюреподібних супів.
9. Особливості подачі супів-пюре, вимоги до якості.

Ситуаційні завдання

1. В якому випадку каламутність бульйону є дефектом, який не можна усунути?
2. Коли бульйон з дичини має гіркий смак?
3. Бульйон з домашньою локшиною та куркою видався каламутним. Яку зроблено помилку під час приготування? Як можна було її попередити?
4. Для бульйону приготували омлет паровий. Під час перекладання його з формочки у тарілку порушили форму. Що потрібно було зробити, щоб омлет зберіг її? Як виправити недолік?
5. Як спростити технологію та звести до мінімуму втрати поживних речовин під час варіння пюреподібних супів з круп?
6. Під час варіння супу-пюре з бобових частина продуктів підгоріла. Що необхідно здійснити, щоб усунути недолік?
7. Чим пояснити клейку консистенцію супу-пюре з картоплі?
8. Що може стати причиною розмежування супу-пюре на густу та рідку частини?
9. В молочному супі овочі недостатньо м’які, хоча витримана тривалість теплової обробки. Яка помилка в приготуванні?

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА 3

ТЕХНОЛОГІЯ СОУСІВ НА ОСНОВІ БУЛЬЙОНУ, МОЛОКА І МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

Мета роботи: оволодіння навичками виготовлення напівфабрикатів для соусів з загусниками, вмінням проведення технологічного процесу з виготовлення соусів, набуття навичок з проведення органолептичної оцінки соусів, оформлення їх подачі, правила проведення дегустації.

Завдання:

– підготуватися до заняття за темою «Технологія виробництва соусів з загусниками»;

– скласти зведену таблицю рецептур соусів відповідно з варіантом;

– вивчити зміст вступної статті до розділу «Соуси» збірника рецептур стор. 382-384;

– розробити технологічні схеми приготування соусів згідно з варіантом.

Інструменти, інвентар, посуд: каструля ємністю 1 л і 2 л; сковороди чавунні; ножі куховарської трійки; розливна ложка; соусні ложки; столові ложки; сито конусне; десертні тарілки, мірні стакани.

Технологічне обладнання: плита електрична ПЕСМ-2, міксер ROBOT, слайсер

Варіант І

Приготувати, оформити і подати страви:

1. **Соус червоний з цибулею і огірками №828**
2. **Соус білий з яйцем №845**
3. **Соус грибний з томатом №869**

Технологія приготування

Соус червоний з цибулею і огірками. Нарізану соломкою моркву, цибулю, корінь петрушки спасерувати з жиром, додати томат-пюре і пасерувати ще 600 с (до появи жовтого кольору жиру). Пшеничне борошно просіяти і спасерувати без жиру при температурі 150...160°С до світло-коричневого кольору, охолодити до 60°С і розвести теплим коричневим бульйоном, довести до кипіння, додати пасеровані овочі з томатом і варити при слабкому кипінні 45 хв., періодично помішуючи. Заправити сіллю, цукром, перцем горошком, лавровим листком, процідити, протираючи овочі та довести до кипіння.

Ріпчасту цибулю дрібно нарізати, спасерувати, додати оцет, перець горошком, кип’ятити 5...7 хв., з’єднати з соусом червоним основним, додати припущене масло, подрібнені солоні огірки без шкірки і насіння, прогріти 2...3 хв., заправити вершковим маслом. Подають соус до страв з м'яса, субпродуктів, виробів з котлетної маси.

Соус білий з яйцем. У розтоплений маргарин всипають борошно і пасерують не допускаючи зміни кольору. Охолодити до температури 60...70°С і поступово вливають гарячий білий бульйон (кістковий, м'ясо-кістковий), добре вимішуючи. Наприкінці додають сіль, перець горошком, лавровий лист, прогрівають 2...3 хв., проціджують, протираючи овочі, доводять до кипіння і заправляють лимонною кислотою і маслом вершковим.

Сирі яєчні жовтки на водяній бані з'єднати з шматочками вершкового масла і прогріти при температурі 75...80°С до загущення. З'єднати з білим соусом основним при такій же температурі, додати тертий мускатний горіх, лимонну кислоту, сіль.

Подають соус до відварених, припущених страв з телятини, птиці і дичини.

Соус грибний з томатом. Сушені гриби заливають водою і дають постоять 10...15 хв., промивають, змінюючи воду, а потім заливають холодною водою (7 л води на 1 кг грибів), залишають на 3...4 години для набухання і варять в тій самій воді до готовності грибів. Відвар проціджують, гриби промивають, нарізають соломкою.

Цибулю пасерують, додають нашатковані гриби і смажать 3...5 хв. Пасероване на жирі борошно розводять грибним відваром, варять 45...60 хв., додають пасеровану цибулю з грибами, пасероване томат-пюре з жиром, варять при слабкому кипінні 10...15 хв., заправляють вершковим маслом.

Подають готові соуси до страв з картоплі, круп, овочів, а також до страв з рубаного м'яса.

Алгоритм виконання роботи

– приготувати напередодні коричневий і грибний бульйони;
– процідити бульйони;
– помити та очистити овочі (моркву, цибулю, корінь петрушки);
– нарізати овочі соломкою;
– спасерувати овочі з томатом-пюре;
– спасерувати борошно (без жиру);
– приготувати соус червоний основний;
– готовий соус процідити, протираючи овочі;
– довести до смаку, додати лавровий лист, перець горошком, довести до кипіння;
– спасерувати цибулю і прогріти з оцтом і спеціями;
– з'єднати з основним червоним соусом;
– приготувати білий бульйон (з не обсмажених кісток);
– бульйон процідити;
– промити та очистити овочі (цибулю, корінь петрушки);
– нарізати овочі соломкою та спасерувати;
– спасерувати борошно (на жирі);
– приготувати соус білий основний;
– готовий соус процідити, протираючи овочі;

– сирі яєчні жовтки з’єднати з маргарином (або вершковим маслом);
– додати вершки або бульйон і проварити на водяній лазні за температури 75-80°С, постійно перемішуючи масу;
– після загущення до маси додати гарячий білий соус основний;
– додати в соус кислоту лимону, довести до смаку;
– варені гриби спасерувати з цибулею;
– з’єднати з бульйоном, борошняною пасеровкою і томатним пюре;
– варити 10...15 хв., заправити вершковим маслом;
– перевірити вихід кожного соусу;
– оформити і подати соуси на дегустацію;
– провести дегустацію соусів і здати звіт про роботу викладачу.

Органолептичні показники готових страв

Колір	Зовнішній вигляд	Консистенція	Запах	Смак
Соус червоний з цибулею і огірками				
Від світло-коричневого до коричневого	Однорідна маса (без грудок), без плі-вок на поверхні, шматочки огірків і цибулі	Напівсуха, еластична (з ложки тече тонкою ниткою) з наповнювачем	Томату з пасерованими овочами і спеціями, насичений м’ясний	Насичений бульйону із спеціями, коріннями і цибулею, огірками, трохи гострий, в міру солоний
Соус білий з яйцем				
Світло-жовтий	Однорідна маса без плівок на поверхні	Еластична, однорідна, ніжної струк-тури, густоти вершків	Властивий корінням, мускатному горіху	Насичений м’ясного бульйону, білих коренів, кислоти
Соус грибний з томатом				
Від світло-коричневого до коричневого	Однорідна маса (без грудок), без плівок на поверхні	Еластична (з ложки тече тонкою ниткою)	Томату з пасерованими овочами і грибів	В міру солоний, злегка гострий, спецій

Варіант ІІ

Приготувати, оформити і подати страви:

1. **Соус червоний з грибами і томатом №831**
2. **Соус паровий №844**
3. **Соус сметанний з хроном №867**

Технологія приготування

Соус червоний з грибами і томатом. Готовий соус червоний основний (см. Варіант І), ріпчасту цибулю, відварені гриби нарізані соломкою смажать 3...5 хв.

Вино в посуді з кришкою довести до кипіння, томати ошпарити, видалити шкірку. Нарізати дольками, подрібнити зелень естрагону.

Соус червоний довести до кипіння і додати смажені овочі, вино, зелень естрагону. Подають соус до страв зі смаженого, рубаного м'яса.

Соус паровий. Виготовляють соус білий основний, додають до нього лимонну кислоту, підготоване (підігріте) вино і заправляють вершковим маслом. В готовий соус можна додати припущені печериці.

Подають соус до відварних страв з м'яса, птиці, котлетам з телятини, дичини, птиці.

Соус сметанний з хроном. Борошно пасерують без жиру, охолоджують і змішують з вершковим маслом, вливають гарячу сметану, додають сіль, білий перець, варити 3...5 хв., проціджують і кип’ятять.

Подрібнений хрін прогрівають з маслом, додають оцет, перець горошком, лавровий лист і нагрівають 3...5 хв. Видаляють перець і лавровий лист, з’єднують з соусом сметанним основним і доводять до кипіння.

Подають соус до відварного язику, шинки, рулету, смаженому поросяті.

Алгоритм виконання роботи

- приготувати білий бульйон (з необсмажених кісток)
- бульйон процідити;
- промити та очистити овочі (цибулю, корінь петрушки);
- нарізати овочі соломкою та спасерувати;
- спасерувати борошно (на жирі);
- приготувати соус білий основний;
- довести до смаку (додати сіль, лавровий лист, перець горошком);
- готовий соус процідити, протираючи овочі;
- довести до кипіння;
- заправити соус лимонною кислотою та вином;
- ошпарити томати та очистити;
- цибулю (дрібно нарізану) спасерувати;
- білі гриби промити і припустити;
- гриби нарізати шматочками;
- додати гриби до пасерованої цибулі та обсмажити;
- в червоний соус додати обсмажену цибулю з грибами, томати;
- додати підготовлене вино, розтоплений маргарин;
- приготувати напередодні коричневий бульйон;
- процідити бульйон;
- помити та очистити овочі (моркву, цибулю, корінь петрушки);
- нарізати овочі соломкою;

– спасерувати овочі з томатом-пюре;
– спасерувати борошно (без жиру);
– приготувати соус червоний основний;
– готовий соус процідити, протираючи овочі;
– нарізати мілко ріпчасту цибулю і спасерувати;
– додати цибулю, смажені гриби, вино;
– додати спеції і прокип'ятити;
– заправити готовий соус вершковим маслом;
– провести дегустацію та дати оцінку якості.

Органолептичні показники готових страв

Колір	Зовнішній вигляд	Консистенція	Запах	Смак
Соус червоний з грибами і томатами				
Темно-рожевий	Маса з грибами та дрібно нарізаними томатами	В'язка, еластична з наповнювачами	Аромат томату, спецій, коренів, грибів	Відносно гострий, кисло-солодкий
Соус паровий				
Світло-сірий	Однорідна маса без плівок на поверхні і грудочок	Еластична (з ложки тече тонкою ниткою)	Ніжний аромат м'ясного бульйону та білого коріння	Насичений м'ясного бульйону та білих коренів, в міру солоний
Соус сметанний з хроном				
Від білого до кремового	Пасерований дрібно нарізаний хрін рівномірно розподілений в однорідній масі соусу	Густоти вершків	З яскраво вираженим ароматом хрону та сметани	Гострий з ароматом хрону

Контрольні питання

1. Значення соусів у харчуванні.
2. Кулінарне використання соусів червоних.
3. Класифікація соусів.
4. Технологія виробництва напівфабрикатів для соусу червоного.
5. Технологія приготування соусу червоного основного.
6. Фізико-хімічні зміни, що відбуваються при пасеруванні борошна, овочів, томатного пюре.
7. Фізико-хімічні зміни, що відбуваються при приготуванні соусу червоного основного.
8. Вимоги до якості похідних соусу червоно основного.
9. Способи подачі соусів.
10. Характеристика білих соусів.
11. Характеристика соусів молочних.

12. Характеристика сметанних соусів.
13. Кулінарне використання соусів білих.
14. Кулінарне використання соусів молочних і сметанних.
15. Технологія приготування соусу білого основного.
16. Фізико-хімічні зміни, що відбуваються при приготуванні соусу білого основного на м'ясному бульйоні.
17. Характеристика і технологія похідних соусу білого основного на м'ясному бульйоні.
18. Виробництво соусу білого на рибному бульйоні.
19. Характеристика і приготування похідних соусу білого основного на рибному бульйоні.
20. Вимоги до якості соусів молочних та сметанних.
21. Сучасні тенденції використання соусів у дизайні страв.

Ситуаційні завдання

1. У соусах відчувається смак сирого борошна. Причини такого дефекту.
2. На поверхні соусу з'явилася плівка? Чому? Як запобігти цього дефекту?
3. В соусі з вином смак вина практично не відчувається. Як виправити цей дефект?
4. Соус червоний має рідку консистенцію. Причина та засоби усунення дефекту.
5. Соус білий основний має сірий колір, чому так сталося?

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА 4

ТЕХНОЛОГІЯ ЯЄЧНО-МАСЛЯНИХ, СОЛОДКИХ СОУСІВ ТА СОУСІВ НА РОСЛИННІЙ ОСНОВІ

Мета роботи: оволодіння вмінням розробляти план виробництва яєчно-масляних та холодних соусів, відпрацювання практичних навичок щодо виконання технологічного процесу виробництва гарячих і холодних соусів на основі яєчно-масляної сировини, вимог до їх якості та правил використання при реалізації страв.

Завдання:

– підготуватися до заняття за темою «Технологія виробництва яєчно-масляних та холодних соусів»;

– зробити зведену таблицю рецептур соусів відповідно з варіантом;

– зробити технологічні схеми приготування соусів відповідно з варіантом;

– вивчити зміст вступної статті до розділу «Соуси» Збірника рецептур.

Інструменти, інвентар, посуд: каструлі ємністю 1л, 2л; сковороди чавунні; ножі куховарської трійки; розливна ложка; соусні ложки; столові ложки; сито конусне; дошка обробна; десертні тарілки; мірні стакани, скиборізка.

Технологічне обладнання: плита електрична ПЕСМ-2, міксер ручний, кухонний комбайн.

Варіант І

1. **Масло з оселедцем №879**
2. **Соус голандський №873**
3. **Соус майонез №884**
4. **Дрессінг медовий**

Технологія приготування

Масло з оселедцем. Оселедець розробити на філе без шкірки і кісток, протерти і збити з вершковим маслом і готовою гірчицею, сформувати й охолодити в холодильній шафі 15...20 хв.

Соус голандський. У жовтки додати холодну кип'ячену воду, вершкове масло і проварити на водяній бані при безперервному помішуванні (t=75...80°С) до загущення. Потім додати решту масла вершкового, ретельно перемішати й з'єднати з основним білим соусом, заправити лимонною кислотою і процідити.

Соус майонез. В розтерті сирі жовтки з сіллю, цукром, гірчицею поступово влити рослинну олію при безперервному помішуванні. Коли суміш перетвориться в густу однорідну масу (емульсію), влити оцет, з'єднати по всьому об'єму і охолодити в холодильній шафі 10...15 хв.

Дрессінг медовий. Рідкий мед з'єднати з оцтом, рослиною олією, додати соєвий соус, сіль, перець та добре збити до однорідної маси.

Алгоритм виконання роботи

– філе оселедця протерти;
– перемішати з маслом вершковим;
– сформувати та охолодити;
– сирі жовтки яєць змішати з кип'яченою водою;
– додати шматочки вершкового масла;
– проварити суміш на водяній бані (t=75-80°С)
– влити в проварену масу останню частину розтопленого вершкового масла;
– змішати з білим основним соусом;
– додати сіль, лимонну кислоту;
– сирі жовтки яєць розтерти з сіллю, цукром та гірчицею;
– невеликими порціями влити рослинну олію;
– влити в суміш оцет;
– мед з'єднати з оцтом;
– додати сіль, перець, соєвий соус, збити;
– приготувати соуси, довести до смаку;
– порівняти показники якості виготовлених соусів з вимогами якості і з'ясувати причини відхилення від норми;
– оформити і провести дегустацію.

Органолептичні показники готових страв

Колір	Зовнішній вигляд	Консистенція	Запах	Смак
Масло з оселедцем				
Біло-сірий	Однорідна маса	В'язка, еластична	Вершкового масла та оселедця	Відносно гострий, кисло – солодкий
Соус голландський				
Світло – кремовий	Однорідна маса, нерозшарована, в'язка	Напіврідка, в'язка, однорідна	Аромат лимону та вершкового масла	Злегка кислуватий, в міру солоний
Соус майонез				
Світло-жовтий	Однорідна маса	В'язка, еластична	Яєць, олії, гірчиці, оцту	Гостувато-кислуватий
Дрессінг медовий				
Темно-коричневий	Однорідна маса без прошарків	Напіврідка, еластична	Аромат меду і соєвого соусу	Кисло-солодкий

Варіант ІІ

1. **Маринад овочевий з томатом №829 (1)**
2. **Соус польський №871 (1)**
3. **Соус сухарний №878 (1)**
4. **Оливково-часниковий соус для пасти**

Технологія приготування

Маринад овочевий. Нашатковані соломкою овочі пасерують на рослинній олії, додають томатне пюре і ще пасерують 7...10 хв. Вливають рибний бульйон, оцет, спеції і проварюють 15...20 хв., заправляють сіллю, цукром, лавровим листом.

Соус польський. Вершкове масло розтоплюють. Додають дрібно нарізані яйця, зварені круто, зелень петрушки, кропу, сіль, лимонну кислоту.

Соус сухарний. Вершкове масло прогрівають до світло-коричневого кольору осаду на дні пательні, проціджують і додають молоті підсмажені сухарі, сіль, сік лимону.

Оливково-часниковий соус для пасти. Подрібнений часник обсмажити до золотистого кольору на оливковій олії, зняти з вогню і додати тертий сир Пармезан, сіль, перець, петрушку, можна також додати подрібнені кедрові горіхи.

Алгоритм виконання роботи

– промити і очистити овочі (моркву, цибулю, корінь петрушки);
– нарізати овочі соломкою;
– спасерувати овочі на рослинній олії;
– додати до овочів томатне пюре і спасерувати;
– приготувати рибний бульйон;
– додати до пасерованих овочів бульйон (або воду);
– довести до кипіння;
– додати оцет, духмяний перець горошком, гвоздику, корицю і прокип’ятити;
– в кінці додати лавровий лист, сіль, цукор;
– розтопити вершкове масло;
– відварити яйця, нашаткувати їх
– зелень (петрушки або укропу) промити, нарізати;
– приготувати соус польський, додати до соусу зелень, лимонну кислоту;
– прогріти масло до темного кольору;
– підсмажити сухарі;
– заправити суміш лимонною кислотою, сіллю;
– обсмажити часник;
– додати сир Пармезан, петрушку, спеції;
– приготувати всі соуси;
– довести їх до необхідного смаку;

– порівняти показники якості виготовлених соусів з вимогами якості і з'ясувати причини відхилення від норми;

– оформити і провести дегустацію соусів.

Органолептичні показники готових страв

Колір	Зовнішній вигляд	Консистенція	Запах	Смак
Маринад овочевий з томатом				
Яскраво-рожевий з цибулею та коріннями	Нарізані овочі у томатному пюре	В'язка, середньої густоти	Властивий овочам	Кисло-солодкий
Соус польський				
Світло-жовтий	Дрібно нарізані круті яйця, подрібнена зелень кропу та петрушки, рівномірно розташована	Напіврідка	Вершкового масла з ароматом петрушки або кропу та вареного яйця	Вершкового масла з ароматом петрушки або кропу та вареного яйця
Соус сухарний				
Темно-золотистий	Суміш олії і тертих сухарів	Напіврідка	Калених горіхів	Вершкового масла з лимонним соком
Оливково-часниковий соус для пасти				
Світло-золотистий	Суміш олії і сиру	Напіврідка	Часнику та сиру	Олії з сиром

Контрольні питання

1. Харчова цінність і призначення сметанних і молочних соусів.
2. Харчова цінність і призначення масляних сумішей, їх призначення.
3. Характеристика і технологія яєчно-масляних соусів.
4. Вимоги до якості яєчно-масляних соусів.
5. Технологія майонезу та його похідних.
6. Асортимент і технологія соусів на оцті та рослинній олії.
7. Вимоги до якості холодних соусів.

Ситуаційні завдання

1. Соус білий основний має сірий колір. Поясніть причину дефекту.
2. В соусі польському яйця та шаткована зелень опустилися на дно посуду. Причини дефекту та засоби усунення.
3. Чому в соусі голландському може відчуватися гіркий присмак та порушення однорідної маси?

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2
ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ ІЗ КРУП, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ, ЯЄЦЬ, СИРУ, ОВОЧІВ

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА 5

ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ З ОВОЧІВ

Мета роботи: оволодіння вмінням планування технологічного процесу виробництва страв з овочів, набуття навичок до оформлення і подачі страв з овочів, їх дегустація.

Завдання:

– вивчити тему «Технологія страв з овочів»;

– скласти технологічні схеми і карти страв відповідно з варіантом;

– вивчити зміст вступної статті до розділу «Страви з картоплі, овочів та грибів» Збірника рецептур (стор. 139, 145, 147, 150, 152, 161);

– ознайомитися із вмістом таблиці 32 (норми відходів сировини, виходу напівфабрикатів та готових страв), с. 651, таблиці 34 (розміри втрат при тепловій обробці страв та борошняних виробів, с. 668, таблиці 35 (тривалість теплової обробки деяких продуктів), с. 675, таблиці 38 (норми взаємозамінності продуктів при виготовленні страв), с. 681;

– ознайомитися із збірником «Рецептури і технологія приготування страв української кухні». К. : Техніка, 2012, с. 193, 197, 202.

Інструменти, інвентар, посуд: ваги циферблатні, каструлі ємністю 3, 2, 1 та 0,5 л, ножі, веселка, ложка столова, миски великі та малі, баранчик, сковорода порційна, дошка кухонна, лопатка, металеві блюда,

Технологічне обладнання: плита електрична ПЕСМ-2, піч конвекційна, міксер.

Варіант І

Приготувати, оформити і подати страви:

1. Рагу з овочів №348(1)

2. Картопляники з м’ясом та грибним соусом №281/487 (збірник рецептур страв української кухні)

3. Морква тушкована з чорносливом №772(1)

Технологія приготування

Рагу з овочів. Картоплю і овочі, нарізані кубиками або часточками, обсмажити, цибулю пасерувати, капусту шашками припустити.

З’єднати овочі і залити соусом червоним, тушкувати 10...15 хв., додати гарбуз, кабачки, варену кольорову капусту, тушкувати 10 хв., додати зелений горошок, часник, спеції.

При подачі посипати зеленню.

Картопляники з м'ясом та грибним соусом. До вареної картоплі додати яйця, жир, сіль. Для фаршу варену яловичину подрібнити на м'ясорубці, додати смажену цибулю, перець.

З маси сформувати кружечки, покласти на них фарш, сформувати в вигляді пиріжка, за панірувати в борошні і смажити.

Подати з грибним соусом.

Морква тушкована з чорносливом. Моркву кубиком припустити, чорнослив відварити, з'єднати, додати цукор і тушкувати до готовності 12...15 хв.

Алгоритм виконання роботи

– помити та очистити овочі (картоплю, моркву, цибулю, корінь петрушки, ріпу);
– зачистити капусту;
– нарізати овочі дольками або кубиками;
– обсмажити овочі;
– капусту нарізати шашками і припустити;
– приготовити соус червоний основний;
– тушкувати овочі у соусі до пом'якшення;
– додати зелений горошок, часник, спеції;
– картоплю нарізати, зварити, протерти;
– охолодити до температури 55-60°С;
– додати сирі яйця, маргарин або масло, сіль, масу перемішати;
– відварити м'ясо, подрібнити на м'ясорубці;
– заправити сіллю, перцем;
– ріпчасту цибулю нарізати кубиками;
– обсмажити подрібнене м'ясо з ріпчастою цибулею;
– картопляну масу розділити на два круглі напівфабрикати;
– покласти на них м'ясний фарш з цибулею;
– сформувати виріб у вигляді пиріжка;
– запанірувати в борошні, підсмажити;
– покласти вироби на блюдо по два на порцію;
– в соуснику подати грибний соус;
– моркву нарізати кубиками або дольками і припустити з жиром до напівготовності;
– чорнослив зварити до напівготовності;
– видалити кісточки з чорносливу;
– в моркву додати чорнослив, цукор;
– масу протушкувати;
– оформити підготовлені страви;
– провести дегустацію і дати оцінку якості страв відповідно до вимог.

Органолептичні показники готових страв

Зовнішній вигляд	Колір	Смак та запах
Рагу з овочів		
Овочі шматочками, що зберегли форму у соусі червоному	Соусу – червоний	Овочів та соусу з часником
Картопляники з м'ясом та грибним соусом		
Форма овальна, рівномірно запанірована й обсмажена	Золотисто-рум'яний	Властивий картоплі, смаженому м'ясу
Морква тушкована з чорносливом		
Морква кубиками разом з чорносливом	Жовтого, властивий моркві змішаній з темного кольору чорносливом	Властивий моркві, чорносливу, кисло-солодкий

Варіант II

Приготувати, оформити і подати страви:

1. **Голубці овочеві №391/863(1)**
2. **Бабка з моркви і сиру №295(2) (збірник рецептур страв української кухні)**
3. **Буряк фаршированний овочами під соусом №398**

Технологія приготування

Голубці овочеві. Качан капусти без кочережки відварюють у підсоленій воді до напівготовності. Листя злегка відбивають. Кладуть на них фарш, звертають конвертом, обсмажують, заливають сметанним соусом з томатом і запікають. Для фаршу овочі дрібно шаткують, гриби смажать, додають варений рис, варені яйця.

Бабка з моркви і сиру. Варену моркву і сир протерти, додати яйця, манну крупу. Масу викласти на змащений жиром та посипаний сухарями лист, поверхню змазати сметаною та запекти в жарочній шафі 15...20 хв. Подати із солодким соусом.

Буряк фаршированний овочами під соусом. Буряк очищають. Видаляють серцевину. Заповнюють овочевим фаршем, заливають соусом і запікають в жарочній шафі.

Для фаршу: цибулю, моркву пасерують. Капусту припускають, томати смажать, перець пасерують. Соуси – молочний, сметанний з томатом.

Алгоритм виконання роботи

- зачистити качан капусти, зварити в підсоленій киплячій воді;
- моркву, ріпу, цибулю нарізати соломкою та спасерувати;
- гриби підсмажити;
- зварити розсипчасту рисову кашу;
- яйця зварити та дрібно нашаткувати;

– зелень петрушки дрібно нашаткувати;

– пасеровані овочі, петрушку, відварений рис та нашатковані яйця перемішати, додати смажені гриби;

– на підготовлене листі капусти покласти фарш та завернути у вигляді конверта;

– голубці покласти на сковороду та обсмажити;

– приготувати сметанний соус;

– голубці залити сметанним соусом і запекти до появи рум'яної скоринки;

– почистити моркву і нарізати соломкою;

– припустити і протерти її, протерти сир;

– з'єднати протерту моркву з протертим сиром;

– додати яйця, цукор, манну крупу, добре перемішати;

– викласти на порційну сковороду, змазану маргарином і посипану сухарями, поверхню маси підрівняти;

– замастити сметаною і запекти у духовці;

– сковороду під час подачі поставити на підставну тарілку;

– окремо в соуснику подати сметану або молочний соус;

– буряк зварити, очистити від шкірки;

– усунути середину буряків;

– видалену середину нарізати соломкою;

– моркву і цибулю нарізати соломкою та спасерувати;

– капусту нарізати соломкою і припустити;

– моркву, цибулю, капусту і нарізаний буряк з'єднати;

– томати обсмажити;

– до овочів додати томати або томатне пюре, перець, все перемішати і заповнити овочами буряк;

– фарширований буряк покласти на сковороду і залити сметанним соусом;

– запікати його до отримання рум'яного кольору на поверхні виробу;

– провести дегустацію і дати оцінку якості відповідності до вимог.

Органолептичні показники готових страв

Зовнішній вигляд	Колір	Смак та запах
Голубці овочеві		
Форма у вигляді конверту, политі соусом	Золотисто-рум'яний	Властивий капусті та іншим овочам
Бабка з моркви і сиру		
Рівномірно пропечена, м'яка консистенція	Золотисто-жовтий з рум'яною скоринкою	Власний запеченому сиру з запахом і смаком сиру і моркви
Буряк фарширований овочами під соусом		
Форма без тріщин та розривів	Рум'яна скоринка на поверхні виробу	Властивий буряку, інших овочів та сметанному соусу

Контрольні питання

1. Харчова цінність та значення страв з овочів в харчуванні.
2. Асортимент і технологія страв з варених овочів.
3. Асортимент і технологія страв з картоплі, овочів, грибів (припущених та тушкованих).
4. Асортимент і технологія страв з картоплі, овочів, грибів (смажених та запечених).
5. Рекомендації щодо використання соусів при виробництві страв з картоплі, овочів та грибів.
6. Правила оформлення та подачі страв.

Ситуаційні завдання

1. При приготуванні дерунів картопля змінила свій колір і страва стала непривабливою. Чи є способи виготовлення якісної страви?
2. Шніцель з капусти має тверде з товстими смугами листя. Що треба було зробити при виготовленні напівфабрикату з капусти і при проведенні кулінарної теплової обробки?
3. Овочі в рагу мають тверду консистенцію. В чому причина дефекту?

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА 6

ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ З КРУП ТА МАКАРОННИХ ВИРОБІВ

Мета роботи: оволодіння вмінням розробляти технологічний план виробництва страв з круп, бобових, макаронних виробів, набуття навичок з обробки сировини, технології виготовлення оформлення та подачі страв, методології їх дегустації.

Завдання:

– вивчити тему «Технологія виробництва страв з круп, бобових та макаронних виробів»;

– скласти технологічні схеми приготування страв згідно з варіантом;

– вивчити зміст вступних статей до розділів «Страви з круп», «Страви з бобових», «Страви з макаронних виробів» Збірника рецептур ;

– ознайомитися з нормами відпуску гарнірів.

Інструменти, інвентар, посуд: сковороди порційні –2, форма порційна – 1, блюдо овальне порційне, миски малі – 4, соусники – 2, решето, веселка, ножі куховарської трійки, сковорода чавунна.

Технологічне обладнання: плита електрична ПЕСМ-2, піч конвекційна, міксер.

Варіант І

Приготувати, оформити і подати страви:

1. Пудинг рисовий №424 (906) (1)
2. Макарони з грибами №447 (1)
3. Каша в'язка з чорносливом №413 (1)

Технологія приготування

Пудинг рисовий. У в'язку рисову кашу при t=60...70°С додати цукати, розтерті з цукром жовтки, родзинки, ванілін, вершкове масло і збиті білки. Розложити на порційні сковороди, змащені жиром, поверхню змазати сметаною і запекти до золотистої скоринки. Відпускати з соусом журавлиним, абрикосовим.

Макарони з грибами. Макарони відварюють у воді за нормою, додають пасеровану цибулю, смажені гриб, вершкове масло.

Каша в'язка з чорносливом. Чорнослив відварюють у воді. На відварі зварити в'язку кашу з цукром і вершковим маслом. При відпуску зверху викладають чорнослив.

Алгоритм виконання роботи

– перебрати крупу;

– зварити в'язку кашу для пудингу;

– в рисову кашу додати розтерти жовтки з цукром, збиті білки, родзинки, ванілін, масло вершкове;
– підготувати форму для пудингу, заповнити, поставити випікатися;
– цибулю порізати соломкою і спасерувати;
– відварити гриби, нарізати соломкою і обсмажити разом з цибулею;
– підготовлені цибулю та гриби додати до відварних макаронів;
– замочити чорнослив;
– перебрати та промити крупу (якщо треба);
– відварити чорнослив;
– зварити в'язку кашу, додати чорнослив;
– приготувати всі страви;
– довести їх до необхідного смаку;
– порівняти показники якості виготовлених страв з вимогами якості;
– провести дегустацію страв відповідно до вимог.

Органолептичні показники готових страв

Зовнішній вигляд	Колір	Смак та запах
Пудинг рисовий		
Рівномірно запечена скоринка на всій поверхні, без тріщин і розривів, пухка консистенція	Від золотистого до світло-коричневого на поверхні від запікання	Властивий вареному рису з цукром, яйцями
Макарони з грибами		
Рівномірно перемішані макарони з грибами, цибулею	Біло-жовтий	Властивий відварним макаронам та грибам
Каша в'язка з чорносливом		
Укладена гіркою, зберігає форму, в масі каші украплення з чорносливу	Сірий з темними кусочками чорносливу	Смак каші з даної крупи та чорносливу

Варіант II

Приготувати, оформити і подати страви:

1. **Бобові з копченою грудинкою №433/848(1)**
2. **Битки пшоні з морквою №428(2)**
3. **Локшевник з сиром №452**

Технологія приготування

Бобові з копченою грудинкою. Варену грудинку нарізають кубиками, цибулю пасерують, додають до соусу червоного, з'єднують з бобовими, заправляють часником.

Битки пшоні з морквою. Варять в'язку кашу, охолоджують до 60°С, додають яйця, протерту моркву, формують битки, панірують в сухарях і смажать на жирі. При подачі додають сметану або солодкий соус.

Локшевник з сиром. Локшину варять у воді за нормою, додають яйця. Протертий сир. Цукор, сіль. Викладають на лист, змащують сметаною і запікають. Подають зі сметаною

Алгоритм виконання роботи

– замочити бобові;
– зварити бобові;
– копчену грудинку нарізати кубиками;
– цибулю нарізати кубиками і спасерувати;
– з'єднати грудинку і спасерувати і прокип'ятити в червоному соусі;
– з'єднати з відварними бобовими;
– перебрати пшоно і промити;
– зварити в'язку кашу для битків;
– спасерувати овочі;
– з'єднати в'язку кашу з овочами, яйцем;
– сформувати битки круглої форми;
– обсмажити битки;
– подрібнити локшину (3-4 см) і відварити;
– додати до локшини сіль, цукор;
– протерти через сито сир;
– до локшини додати протертий сир, яйця;
– випікати локшевник в порційній сковороді;
– оформити страви, провести дегустацію відповідно до вимог.

Органолептичні показники готових страв

Зовнішній вигляд	Колір	Смак та запах
Бобові з копченою грудинкою		
Бобові зерна цілі, набряклі, рівномірно перемішані з грудинкою,	Яскраво жовтий	Ніжно солодкий, характерний для бобових та копченої грудинки
Битки пшоні з морквою		
Форма кругла, рівномірно за панірована і обсмажена	Золотисто-коричневий	Власний вареній крупи та моркви
Локшевник з сиром		
Рівномірно перемішені макарони з сиром, без грудок та тріщин	Золотиста скоринка, на розрізі білий	Властивий відвареним макаронам та сиру

Контрольні питання

1. Товарознавча характеристика круп, бобових та макаронних виробів.
2. Механічна підготовка круп, бобових та макаронних виробів, яєць, сиру до теплової обробки.
3. Особливості підготовки круп для страві кулінарних виробів.
4. Причини зміни маси крупи при варінні.
5. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються при тепловій обробці круп, бобових та макаронних виробів.
6. Асортимент страв з круп, бобових та макаронних виробів, їх характеристика.
7. Вплив термінів зберігання та якість страв з круп, бобових та макаронних виробів.
8. Суть процесу ретроградації крохмалю у продуктах (круп, бобових та макаронних виробів).
9. Технологія і сортимент страв з круп, бобових та макаронних виробів.
10. Особливості технології приготування пудингів з сиру.
11. Умови зберігання та реалізація страв та кулінарних виробів з круп, бобових та макаронних виробів.

Ситуаційні завдання

1. Пудинг щільної консистенції. В чому причина?
2. Макарони після теплової обробки і нетривалого зберігання злиплися. Чи можливо усунути цей дефект?
3. Бобові мають тверду консистенцію. В чому причина?

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА 7

ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ З З ЯЄЦЬ ТА СИРУ

Мета роботи: вивчити асортимент і технологію страв з кисломолочного сиру та яєць.

Завдання:

- вивчити тему «Технологія виробництва страв з кисломолочного сиру та яєць»;
- вивчити зміст вступної статті до розділу «Страви з яєць» та «Страви з сиру» Збірника рецептур стор. 202-214; 215-223;
- ознайомитись зі змістом таблиці 34 «Розміри втрат при тепловій обробці страв та борошняних виробництв» та табл. 35 «Норми взаємозаміни продуктів під час приготування страв»;
- скласти технологічні схеми на страви згідно з варіантом;
- скласти зведену таблицю рецептур за варіантом;
- вивчити особливості приготування страв.

Інструменти, інвентар, посуд: ваги циферблатні, каструлі ємністю 2 та 0,5л, ножі, виделка, ложка столова, миски великі, сковорода порційна, дошка кухонна, лопатка, металеві блюда.

Технологічне обладнання: плита електрична ПЕСМ-2, піч конвекційна, міксер.

Варіант 1

Приготувати, оформити і подати страви:

1. Скрамбл з м'ясопродуктами № 458(1)
2. Сирники з морквою № 494(1)
3. Пудинг з сиру (запечений) № 497(1)

Технологія приготування

Скрамбл з м'ясопродуктами. Яйця або меланж розводять молоком (водою), додають сіль (10 г на 1 л маси), жир і варять при постійному помішуванні до консистенції полурідкої каши. Готову кашу зберігають на марміті при температурі 60ºС не більше 15 хвилин.

Шинку або окорок нарізають дрібними кубиками, ковбасу або сосиски – тонкими ломтиками і підсмажують.

В готовий скрамбл додають м'ясні продукти, страву відпускають в невеликих мисочках або в глибоких чайних блюдцях.

Сирники з морквою. Очищену моркву нарізають, припускають з маргарином та невеликою кількостю води (10% води до маси нетто моркви).

Потім всипають манну крупу і, перемішуючи, нагрівають до її набрякання. Після охолодженя масу змішують з протертим сиром, сирими яйцями, цукром і частиною борошна (2/3 від всієї кількості). З маси формують

сирники, панірують їх в борошні і смажать. Подають у гарячому вигляді по 4 шт. на порцію зі сметаною, молочним або сметанним соусом.

Пудинг з сиру (запечений). У гарячий воді (10-20 хв на порцію) розчиняють ванілін, потім висипають манну крупу і помішуючи заварюють. В протертий сир додають яєчні жовтки, розтерті з цукром, охолоджену заварену манну крупу, разм'якшений маргарин або вершкове масло, сіль, підготовлені та обсушені родзинки, рубані горіхи.

Алгоритм виконання роботи

- провести санітарну обробку яєць;
- розвести яйця з молоком;
- додати до маси сіль та жир;
- зварити яєчну кашку до консистенції полурідкої каші;
- м'ясопродукти нарізати мілкими кубиками і обсмажити;
- з'єднати яєчну кашку з м'ясопродуктами;
- очистити моркву, порізати;
- припустити моркву з маргарином та невеликою кількістю води (10% води до маси нетто моркви);
- всипати манну крупу і заварити;
- масу охолодити і змішати з протертим сиром;
- додати до охолодженої (50-60°С) маси яйця, цукор та борошно (2/3);
- сформувати сирники;
- запанірувати в борошні і обсмажити;
- розчинити у воді ванілін, всипати манну крупу і заварити;
- протерти сир і додати яєчні жовтки, розтерті з цукром;
- в сирну массу додати охолоджену зварену манну кашу, маргарин (масло), сіль;
- підготувати і обсушити родзинки;
- яєчні білки збити і додати до сирної маси,
- викласти масу у підготовлені форми;
- поверхню змазати сметаною;
- запекти на протязі 25-35 хвилин;
- оформити і подати страви;
- провести дегустацію страв та дати оцінку якості згідно з вимогами.

Органолептичні показники готових страв

Колір	Зовнішній вигляд	Консистенція	Смак та запах
Скрамбл з м'ясопродуктами			
Золотисто-білий з вкрапленнями м'ясопродуктів	Пухка яєчна маса з шматочками м'ясопродуктів	Ніжна, м'яка	Властивий звареним яйцям та смаженному м'ясу

Органолептичні показники готових страв

Колір	Зовнішній вигляд	Консистенція	Смак та запах
Сирники з морквою			
Золотисто-рожевий, із сметаною	Вироби округло-приплюснотої форми, збоку сметана	Ніжна, м'яка	Злегка кислуватий, смак моркви та сиру
Пудинг з сиру (запечений)			
Золотисто-білий, на поверхні запечена скоринка	Рівномірно запечена скоринка, без тріщін і розривів	Ніжна, м'яка, пухка	Властивий сиру, яйцям

Варіант 2

Приготувати, оформити і подати страви:

1. Омлет, фаршированний овочами № 473(1) № 862 (1)

2. Вареники ліниві № 491 (1)

3. Запіканка з сиру № 499(1)

Технологія приготування

Омлет, фаршированний овочами. До яєць або меланжу додають молоко (воду), сіль. Суміш ретельно розмішують, виливають на порційну сковородку з ростопленим жиром і помішуючи, смажать 5-7 хвилин. Як тільки омлетна маса загусне, края омлету загинають з обох сторін до середини і знімають.

Для фаршу овочі нарізають кубиками або брусочками довжиною 2-3см. Квасолю або спаржу відварюють, горошок прогрівають і зливають відвар; кабачки, баклажани, очищені від скоринки або нарізані дольками гриби підсмажують. Підготовлені продукти заправляють соусом або сметаною.

На сердину омлета кладуть фарш, закривають з обох сторін у формі пиріжка і підсмажують. Готовий омлет перекладають на тарілку швом вниз. При подачі поливають розтопленим маслом.

Вареники ліниві. В протертий сир додають борошно, яйця, цукор, сіль і ретельно перемішують до однорідної маси. Потім масу розкачують пластом товщиною 10-12 мм і розрізають на полоски шириною 25 мм. Полоски нарізають на шматочки прямокутної або трикутної форми. Підготовлені вареники відварюють в підсоленій воді при слабкому кипінні на протязі 4-5 хвилин. Отпускають вареники з маргарином, маслом, сметаною або з цукром.

Запіканка з сиру. Протертий сир змішують з борошном або звареною на воді (10 мл на порцію) охолодженою манною крупою, яйцями, цукром, сіллю.

Підготовлену масу викладають шаром 3-4 см на змащений жиром і посипаний сухарями протвінь або форму. Поверхню маси розрівнюють, змащують сметаною, запікають в жарочній шафі на протязі 20-30 хвилин до

появи на поверхні рум'яної скоринки. При подачі запіканку розрізають на шматочки квадратної або прямокутної форми і поливають сметаною або солодким соусом.

Алгоритм виконання роботи

- провести механичну обробку овочів;
- овочі нарізати кубіками або брусочками;
- квасолю(спаржу) відварити;
- овочі підсмажити;
- підготовлені овочі заправити соусом;
- запекти масу для омлету, до загущення;
- покласти овочі у середину омлета;
- сформувати у виді пиріжка;
- підсмажити виріб;
- протерти сир;
- додати до сиру борошно, яйця, сир, цукор;
- перемішати масу;
- сформувати вироби;
- зварити вареники ліниві;
- протертий сир з'єднати з вареною манною крупою;
- додати до маси яйця, цукор, сіль;
- викласти масу у підготовлену форму;
- запекти у формі;
- оформити і подати страви;
- провести дегустацію страв та дати оцінку якості згідно з вимогами.

Органолептичні показники готових страв

Колір	Зовнішній вигляд	Консистенція	Смак та запах
Омлет фарширований овочами			
Золотистий	Форма на півмісяця, на розрізі – рівномірний шар омлету та фарш всередині	М'яка, пружна	Смаженого яйця, вершкового масла, овочів
Вареники ліниві			
Білі, злегка жовтуваті	Шматочки прямокутної або трикутної форми	М'яка, пружна	Властивий відварному сиру та борошну
Запіканка з сиру			
Золотисто-білий	На поверхні ярко жовта скоринка	М'яка, соковита	Власний запеченому сиру та яйцю

Контрольні питання

1. Чим відрізняється харчова цінність кисломолочного сиру?
2. Чим визначається харчова цінніть яєць?
3. Які білки знаходяться з кисломолочному сиру та яйцях?
4. Який процес відбувається при тепловій обробці кисломолочного сиру та яєць?
5. Причина зміни концентрованої долі яєць при тепловій обробці.
6. Причина виникнення аромату та підсмаженої скоринки на поверхні при виробництві запіканки з сиру та смажіння яєць.
7. Як впливає цукор на температуру денатурації білків яєць?
8. Як впливає сіль на температуру денатурації білків яєць?
9. Як впливає зниження концентрації холодного розчину (додавання води або молока) на температуру денатурації білків яєць?
10. Яка початкова температура денатурації білків яєць?

Ситуаційні завдання

Проаналізуйте можливі дефекти під час приготування страв з кисломолочного сиру, виявіть їхні причини та запропонуйте засоби, що попереджують їх виникнення:

- пудинг з сиру має низький підйом, тверду консистенцію;
- вареники ліниві не зберегли форми після варки;
- під час подачі вареники позлипалися;
- сирники мають щільну консистенцію;
- омлет має світло-синюватий колір, водянистий, щільної консистенції;
- при формуванні омлета фаршированого виявляються зломи омлетної маси.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3
ТЕХНОЛОГІЯ БОРОШНЯНИХ СТРАВ І ВИРОБІВ ТА СТРАВ З М'ЯСА

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА 8

ТЕХНОЛОГІЯ БОРОШНЯНИХ СТРАВ І ВИРОБІВ

Мета роботи: вивчити технологію приготування борошняних страв і виробів.

Завдання:

- вивчити тему «Технологія виготовлення виробів з дріжджового тіста»;
- скласти технологічні картки та схеми виробництва дріжджового тіста та виробів з нього;
- ознайомитись та навчитися працювати з тіблицями 34, 35, 36 «Збірника рецептур».

Інструменти, інвентар, посуд: таз емальований, кастрюлі місткістю 2,5л, сковорідка чавунна, ніж, міксер, м'ясорубка, сито, скалка, блюда.

Технологічне обладнання: плита електрична ПЕСМ-2, пароконвектомат, кухонний комбайн, тістомісильна машина.

Техніка виконання роботи

Приготувати тісто дріжджове опарним та безопарним способом та вироби з нього:

- **Ватрушки з сиром № 1098/1135 – 15шт;**
- **Розтігаї з рисом та яйцем № 1100/1133 – 15шт;**
- **Кулеб'яка з м'ясом № 1081 – 1кг;**
- **Пиріжки смажені з капустою № 1092/1126 – 15шт;**
- **Млини з маслом № 1081 – 15 порцій;**
- **Піца.**

Технологія приготування

Дріжджове тісто для ватрушок, розстегаїв, кулеб'яки готують опарним способом.

Для цього у підігріту до температури 35...45°С воду (60-70 % від загальної кількості рідини), додають розведені у воді проціджені дріжджі, всипають борошно (35-60 %), перемішують до однородної консистенції. Поверхню опари посипають борошном, накривають кришкою і ставлять в тепле місце з температурою 35-40°С на 2,5 - 3 години для бродіння.

Коли опара збільшиться в об'ємі в 2 - 2,5 рази начне опадати, до неї додають іншу рідину з розчиненій в ній сіллю, цукром, яйцями, потім все перемішують, всипають останнє борошно і замішують тісто. Перед кінцем замісу додають розтоплений маргарин. Тісто накриваготь і ставлять в тепле

місце для бродіння на 2-2,5 години. Під час бродіння тісто обминають 2-3 рази.

Після бродіння з тіста формують вироби.

Для *ватрушок* із тіста формують шарики вагою 58 або 29 г, вкладають їх швом вниз на лист змащений жиром, дають повну розстойку, а потім дерев'яним пестиком діаметром 5 см роблять в них ямку, яку заповнюють начинкою по 30 або 15 г відповідно.

Після повної розстойки ватрушки змазують яйцем і випікають при температурі 230-240°С 6-8 хвилин.

Для фаршу з сира - його лропускають через протирочну машину, додають яйця, цукор і все ретельно перемішують.

Для *розстегаїв із* тіста формують шарики вагою 120, 45 або 150 г, розстоюють на протязі 5-10 хвилин і розкатують на круглі перепічки, на середину котрих кладуть фарш по 40,15 І 75 г відповідно. Потім края тіста защипують так, щоб середина пиріжка зосталась відкритою. Сформовані вироби викладають на змащений жиром лист, дають розстоятися, потім змазують яйцем і випікають при температурі 230-240°С 8-10 хвилин.

Фарш для розтягаїв готують з рису та яець.

В відварений рис додають розтоплений маргарин, рублені яйця, мілко нарізану зелень петрушки або укріпу, перемішують фарш і використовують.

Для кулеб'яки тісто (600г) розкатують у пласт товщиною 1см і шириною 18-20см, на середину пласту по всій його довжині кладуть фарш (530г). Края тіста єднають над фаршем та защипують.

Сформовані кулеб'яку вкладають швом вниз на смажений жиром лист, прикрашають вирізаними з тіста шматочками у вигляді різних фігур, приклеюють їх яйцем і оставляють вироб для розстойки.

Перед випічкою кулеб'яку змашують яйцем. зверху роблять проколи в 2 - 3 місцях. Випікають вироб при температурі 220-240°С 45 - 60 хвилин.

Для фаршу: котлетне м'ясо промивають, розрізають на шматки і обсмажують на жирі, після чого його тушкують. Тушковане м'ясо, пасеровану цибулю змільчають на м'ясорубці. Пасероване боропшо на жирі розводять бульйоном, який залишився після тушкування м'яса і проварюють.

Цим соусом заправляють фарш, додають сіль, перець, мілко нарізану зелень і перемішують.

Для *пиріжків смажених* готують тісто безопарним способом.

В воду з температурою 35-40 °С додають розведені і процідені дріжджі, цукоп, сіль, яйця, всипають борошноі все перемішують, після чого додають розтоплений маргарин і знову тісто перемішують. Потім тісто закривають і ставлять на 3 - 4 години для бродіння в тепле місце 35-40ºС. Коли тісто збільшиться в об'ємі в 1,5 рази, його обминають. Обминку проводять 1-2 рази в процесі бродіння. Готове тісто використовують для сформування виробів.

Фарш для пиріжків готують із свіжої капусти.

Капусту шаткують, потім смажать на жирі до готовності. Капусту охолоджують, додають сіль, пасеровану цибулю або зварені рублені яйця, мілко нарізану зелень петрушки.

Для виробництва бісквітного тіста необхідно розділити окремо білки та жовтки. Жовтки збивають з цукром 20-25 хвилин, а білки також з цукром 15 - 20 хвилин.

Збиті жовтки змішують за 5 - 8 секунд з есенцією, борошном, потім додають збиті білки і суміш бережно перемішують до однорідної маси.

Готове тісто перекладають в смащені форми і випікають при температурі 190 – 200ºС.

Млини з маслом. В невеликій кількості води або молока розчинають сіль, суміш процідити, з'єднати з залишком води, яка має температуру 35 - 40°С, додати борошно, яйця і перемішати до однорідної маси, потім ввести розтоплений жир і знову перемішати.

Замішане тісто поставити на тепле місце (25 - 35 ºС) на 3 – 4 хвилини. В процесі бродіння тісто обминають.

Млини випікають з обох сторін на нагрітих чавуних сковородах, змащених жиром. Товщина млинів повина бути не меньш 3мм. Подати по 3шт на порцію.

Піца. З дріжджового тіста розкатати лепьошку, з легка піднятими краями. Розложити поверх тіста помідори, цибулю, сир, зверху – оливки, базилик, часник, приправи та сіль. Змазати піцу олією і випікати в духовій шафі на протязі 25 – 30 хвилин.

Алгоритм виконання роботи

- просіяти борошно;
- підготувати інші компоненти (цукор, рідину, сіль, яйця, дріжджі, маргарин);
- приготувати тісто безопарним способом для пиріжків смажених;
- приготувати опару;
- поставити тісто в тепле місце для бродіння;
- приготувати фарш: сирний, рисовий з яйцем, капустяний з яйцем, м'ясний з цибулею, начинку для пиці;
- провести останній заміс опарного тіста;
- приготувати яєчний л'єзон для змазування поверхні виробів;
- підготувати кондитерські листи, змазав їх олією;
- сформувати вироби, покласти на листи, дати можливість розтаяти, наприкінці змазати л'єзоном;
- випікати вироби, після чого змазати їх иаслом;
- обсмажити млини та підготувати їх до подавання;
- сформувати та обсмажити пиріжки, підготувати їх до подавання;
- провести дегустацію і дати оцінку якості вмробів згідно з вимогами.

Органолептичні показники готових страв

Зовнішній вигляд	Колір	Смак та запах
Розстегаї		
Вироби подовженої форми, поверхня рум'яна з отвором посередині, тістова основа добре пропечена, рівномірна пористість	Поверхні – світло-коричневий М’якушки – білувато-бежевий	Властивий пропеченому тісту та фаршу, без присмаку дріжджів
Пиріжки печені		
Вироби подовженої форми, поверхня рум'яна, гладка, без розривів та тріщин, тісто добре пропечене	Поверхні – світло-коричневий М’якушки – білувато-бежевий	Властивий пропеченому тісту та фаршу, без присмаку дріжджів
Ватрушки		
Вироби у формі кола з відкритим фаршем, поверхня без розривів та тріщин, добре пропечені	Поверхні – світло-коричневий М’якушки – білувато-бежевий	Властивий пропеченому тісту та фаршу, без присмаку дріжджів
Кулеб'яка		
Виріб у формі батона, фарш рівномірно розташований усередині, налюнок чіткий, поверхня рум'яна без тріщин	Поверхні – світло-коричневий М’якушки – білувато-бежевий	Властивий пропеченому тісту та фаршу, без присмаку дріжджів
Млини		
У формі кола з рівними краями, піджаристою скоринкою з обох боків	Золотистий	Властивий данному виробу, не перекислий
Піца		
Вироб у формі квадрату чи круглий, фарш рівномірно розташований по поверхні тіста	Світло-коричневий колір готового тіста	Властивий тісту та фаршу
Пиріжки смажені		
Вироби подовженої форми, поверхня має підсмажену скоринку	Темно-коричнева	Властивий тісту та свіжої олії

Контрольні питання

1. Від чого залежить якість пшеничного борошна?
2. Які розрихлювачі використуються при виробництві виробів з дріжджового тіста?

3. Яка максимальна температура повинна бути при бродінні дріжджового тіста?

4. Які процеси відбуваються при замісі тіста?

5. Які процеси відбуваються при бродінні тіста?

6. Що відбувається з білками при віпікані виробів?

7. Що відбувається з крохмалем при випічки виробів?

8. Якій стадії клейстеризації підвергається крохмал при випічки виробів в тісті?

9. Назвить причину черствіння випічних виробів.

10. Поясніть появу смаку та кольору виробів після випікання.

Ситуаційні завдання

1. Поверхня виробів має тріщини та розриви. В чому причина?
2. Поверхня виробів має блідий колір. Як усунити цей дефект?
3. Випечені вироби мають не ровномірну пористость, великі пустоти усередині. В чому причина дефекту?

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА 9

ТЕХНОЛОГІЯ СМАЖЕНИХ СТРАВ З М'ЯСА

Мета роботи: ознайомитись з технологією приготування та асортиментом страв зі смаженого м'яса.

Завдання:

- вивчити тему «Страви з м'яса та м'ясних продуктів»
- ознайомитись зі змістом таблиць 15, 16 (Розрахунок витрат м'яса, вихід напівфабрикатів та готовив виробів) та 35 (Тривалість теплової обробки) Збірника рецептур;
- скласти технологічні схеми на страви згідно з варіантом;
- скласти зведену таблицю рецептур за варіантом;
- вивчити особливості приготування страв.

Інструменти, інвентар, посуд: ваги циферблатні, кастрюля, сковорода, баранчик, пятка, сито, ножі, дошка кухонна, лопатка, порційни тарілки, ложки, виделки.

Технологічне обладнання: плита електрична ПЕСМ-2, пароконвектомат.

Варіант 1

Приготувати, оформити і подати страви:

1. Біфштекс з цибулею № 587/761

2. Котлета отбивна № 610/802

Технологія приготування

Біфштекс з цибулею. Порційні куски завдовжки 20-30мм, нарізані з товстої частини зачищеної вирізки, трохи відбити, посипати сіллю, перцем ті смажити на жирі, нагрітому до 150-180ºС до появи з обох сторін підсмаженої скоринки. Термін теплової обробки складає 15 хвилин. Цибулю нарізати кільцями, панірувати у борошні і смажити у фритюрі.

При оформлені страви «біфштекс з цибулею» смажений вироб полити соком і на нього укласти гіркою смажену цібулю, навколо виробу – смажену у фритюрі картоплю.

Котлета отбивна. Порційні куски для котлет отбивних нарізати с корейки разом з реберною кісткою по одному шматку на порцію, відбити, змочити у льєзоні, панірувати у сухарях і обсмажити з обох боків. Довести до готовності в жарочній шафі. При оформленні страви, виріб полити розтопленим жиром і подати з гарніром.

Алгоритм виконання роботи

- нарізати біфштекс з товстої частини вирізки яловичини шматочками товшиною 20-30см;

- злегка відбити, додати сіль;
- обсмажити на жирі (15 хвилин);
- обчищену цибулю порізати кільцями;
- цибулю запанірувати у борошні;
- обсмажити цибулю у фрітюрі;
- обчищену картоплю нарізати брусочками;
- обсмажити картоплю у фритюрі;
- оформити страву;
- нарізати котлети отбивні з корейки свинини з реберною кісточкою;
- злегка відбити, додати сіль;
- змочити у л'єзоні;
- запанірувати у сухарях;
- обсмажити;
- довести до готовності у жаровочній шафі;
- обсмажити картоплю у фритюрі;
- оформити і подати страви;
- провести дегустацію страв та дати органоліптичну оцінку якості.

Органолептичні показникі якості готових страв

Колір	Зовнішній вигляд	Консистенція	Смак та запах
Біфштекс з цибулею			
Коричневий з золотистою цибулею	Виріб круглий, поверхня м'яка	М'яка, соковита	Смаженого м'яса з присмаком цибулі
Котлета отбивна			
Світло-коричневий з підсмаженою реберною кісткою	Виріб овальної форми з гарніром	М'яка, соковита	Властивий смаженій свинині

Варіант 2

Приготувати, оформити і подати страви:

1. Лангет з соусом № 594/761

2. Бефстроганів № 598/326

Технологія приготування

Лангет з соусом. Для приготування лангету з соусом м'ясо яловичини (тонка частина вирізки) нарізати по два шматочка на порцію, товщиною 10-12 мм, трохи відбити, посипати сіллю, перцем і обсмажити з обох боків на сковороді з жиром, нагрітим до 150-180ºС до появи підсмаженої скоринки (8 хвилин). Для соусу – мілко нарізати петрушку, селеру (коріння), ріпчасту цибулю, томат-пюре і все спасерувати.

Пшеничне борошно спасерувати, потім охолодити до 70-80ºС і розвести теплим бульйоном. В бульйон додати пасеровані овочі, томат-пюре і варити при слабкому кипінні 45-60 хвилин. В кінці варки додати сіль, цукор, перець чорний горошком, лавровий лист. Соус процідити, при цьому протерти в ньому овочі і довести до кипіння. В готовий соус додати прокип'ячене вино. При оформленні страви м'ясо треба полити соусом, або соус подати окремо.

Бефстроганов. Для приготування бефстроганов м'ясо нарізати широкими шматочками, відбити до завдовжки 5-8 мм і нарізати брусочками довжиною 30-40 мм, вагою по 5-7 г. Шматки м'яса укласти на сковороду з жиром, нагріти до температури 150-180ºС, посипати сіллю, перцем і обсмажити протягом 3-4 хвилин. Спасерувати пшеничне борошно (без жиру), змішати його зі сметаною, соусом «Южним», соус «Южний» можна замінити на сметану і приготувати сметанний соус. В соус покласти пасеровану цибулю, залити їм обсмажене м'ясо і довести до кипіння. Відпускати бефстроганоів разом з соусом, гарнір подати окремо.

Алгоритм виконання роботи

- нарізати лангет з тонкої частини вирізки яловичинишматочками (по дві штуки на порцію) товщиною 10-12см;
- злегка відбити, додати сіль;
- обсмажити на жирі (8 хвилин);
- підготувати червоний соус з вином;
- обсмажити картоплю у фрітюрі;
- оформити страву;
- нарізати м'ясо широкими шматочками для бефстроганів;
- відбити до товшини 5-8мм;
- нарізати довжиною 30-40мм, вагою 5-7г;
- посипати сіллю;
- обсмажити на жирі (3-4 хвилини);
- спасерувати борошно, цибулю;
- приготувати соус сметаний із цибулею і томатом;
- залити м'ясо соусом, додати перець та прокип'ятити;
- обчищену картоплю відварити;
- оформити і подати страву;
- провести дегустацію страв та додати органолептичну оцінку якості.

Органолептичні показникі якості готових страв

Колір	Зовнішній вигляд	Консистенція	Смак та запах
Лангет с соусом			
Коричневий з кольором соусу	Вироби шматочками з гарніром смаженої картоплі	М'яка, соковита	Властивий смаженому м'ясу і картоплі з присмаком вина

Органолептичні показникі якості готових страв

Бефстроганов			
Коричневий з соусом білого кольору	М’ясо, нарізане соломкою, в соусі	М'яка, соковита, пружна	Властивий смаженому м'ясу, соусу, цибулі

Контрольні питання

1. Які ви знаєте кулінарні частини м'яса яловичини, свинини, баранини, які призначаються для приготування смажених страв?
2. Назвіть асортимент порційних напівфабрикатів для смаження.
3. Особливості приготування дрібношматкових напівфабрикатів для смаження.
4. Назвіть причини розм'якшення м'яса при тепловій обробці, утворення смаку та аромату.
5. Визначте правила підбору соусів та гарнірів до смажених страв із м'яса.
6. Особливості подачі та оформлення страв із смаженого м'яса.
7. Термін зберігання м'ясних напівфабрикатів та готових смажених страв.

Ситуаційні завдання

1. Під час смаження порційних панірованих напівфабрикатів паніровка розтріскалася та почала відставати. В чому причина такого дефекту?
2. Смажені порційні вироби з м'яса деформовані, сухі, консистенція жорстка. Поясніть причини.
3. В процесі теплової обробки нарізані соломкою для бефстроганов шматочки м’яса зкрутилися. Чому так сталося? Як запобігти такого дефекту?
4. На підприємстві є в наявності корейка із свинини. Запропонуйте асортимент смажених страв для банкету.

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА 10

ТЕХНОЛОГІЯ ЗАПЕЧЕНИХ І ТУШКОВАНИХ СТРАВ З М'ЯСА

Мета роботи: ознайомитись з технологією приготування та асортиментом страв з запеченого та тушкованого м'яса.

Завдання:

- вивчити тему «Страви із м'яса та м'ясних продуктів»;
- ознайомитись зі змістом таблиць 15, 16 (Розрахунок витрат м'яса, вихід напівфабрикатів та готових виробів) та 35 (Тривалість теплової обробки) Збірника рецептур;
- скласти технологічні схеми на страви згідно з варіантом;
- скласти зведену таблицю рецептур за варіантом;
- вивчити особливості приготування страв.

Інструменти, інвентар, посуд: ваги циферблатні, каструля, сковорода, баранчик, сотейник, горшки, сито, ножі, дошка кухонна, порційні сковородки, порційні тарілки, ложки, виделки.

Технологічне обладнання: плита електрична ПЕСМ-2, пароконвектомат.

Варіант 1

Приготувати, оформити і подати страви:

1. Яловичина тушкована з чорносливом № 638/757

2. Солянка збірна на сковороді № 684/824/773

Технологія приготування

Яловичина тушкована з чорносливом. М'ясо нарізане по 1-2 шматочка на порцію, посипати сіллю, перцем і обсмажити, додати нарізану пасеровану цибулю, томатне пюре, залити бульоном або водою і тушкувати на слабкому вогні на протязі однієї години. Додати до м'яса промитий чорнослив і тушковати ще 20 хвилин. За 5 хвилин до кінця тушкування додати сіль, перец горошком, лаврового листа. При подачі до м'яса та горнір соусом, в якому тушкувалося м'ясо.

Солянка на сковороді. Варені м'ясопродукти (сосиски або сардельки, нирки, окорок, м'ясо) нарізати тонкими ломтиками, злегка підсмажити, з'єднати з припущеними солеными огірками, які зачищені від скоринки та насіння і нарізаними ломтиками, додати каперси, червоний соус і довести до кипіння. На сковороду, смажену жиром укласти частину тушкованої капусти, на капусту – м'ясні продукти з соусом і каперсами, потім знову укласти тушковану капуту. Поверхнювирівняти, посипати тертим сиром, молотими сухарями, полити розтопленим жиром і запікати у шафі на протязі 15 хвилин при температурі 250ºС до появи рум'яної скоринки. При подичф на солянку покласти ломтик лимона. Можна посипати зеленню петрушки. Прикрасити маринованими фруктами, маслинами та лимоном.

Алгоритм виконання роботи

- нарізати м'ясо яловичини на порційні куски (2-3 шматочки на порцію);
- спасерувати ріпчасту цибулю, томат-пюре;
- додати до м'яса цибулю, томат-пюре та бульйон;
- приготувати соус червоний;
- промити чорнослив;
- додати до м'яса чорнослив і тушкувати 20 хвилин;
- зварити картоплю і приготувати пюре;
- м'ясопродукти для солянки нарізати часточками та обсмажити;
- додати червоний соус і тушкувати;
- додати припущені солені огірки, каперси і тушкувати все разом;
- приготувати тушковану капусту;
- на порційну сковороду покласти шар тушкованої капусти;
- зверху капусти покласти шар м'ясопродуктів, зверху ще шар капусти;
- поверхню розрівняти, посипати тертим сиром та сухарями;
- запекти на протязі 15 хвилин;
- оформити яловичину тушковану з чорносливом;
- подати з гарніром (картопляне пюре);
- оформити солянку лимоном, зеленню;
- провести дегустацію страв та додати органолептичну оцінку якості.

Органолептичні показники якості готових страв

Колір	Зовнішній вигляд	Консистенція	Смак та запах
Яловичина тушкована з чорносливом			
Коричневий - м'яса, темно-червоний - соусу	1-2 шматочка м'яса з шматочкаи чорнослива, гарнір поруч горкою, полито соусом	М'яка, соковита	Властивий смаженому м'ясу з присмаком кисло-солодкого чорносливу
Солянка збірна на сковороді			
Продукти підсмажені із золотистою скоринкою	1-2 шматочка м'яса з шматочкаи чорнослива, гарнір поруч горкою, полито соусом	М'яка, соковита, пружна	Смак підсмажених м'ясопродуктів, тушкованої капусти, огірків та соусу

Варіант 2

Приготувати, оформити і подати страви:

1. Плов № 642

2. Яловичина запечена в цибулевому соусі № 682/837

Технологія приготування

Плов. Нарізане шматочками по 20-30г м'ясо посипати сіллю і перцем та обсмажити, додати пасеровані з томатом пюре, моркву та цибулю. М'ясо та овочі залити бульоном (водою), довести докіпіння і всипати перебраний промитий рис і варити до напівготовності. Коли рис поглине всю вологу, посуд закрити кришкою і поставити в духову шафу на 25-30 хвилин. При отпуску рівномірно розподілити м'ясо разам з рисом та овочами.

Яловичина запечена в цибулевому соусі. На змащену жиром порційну сковороду підлити трошки цибулевого соусу, покласти 1-2 шматочки відвареної яловичини. Навкруги м'яса випустити з кондитерського мішка картопляне пюре, або обкласти вареною картоплею , нарізаною кружальцями. м'ясо та картоплю залити соусом, посипати тертим сиром або сухарями, полити розтопленим жиром і запекти у жарочній шафі.

Алгоритм виконання роботи

- провести механічну обробку овочів;
- приготувати соус червоний;
- на його основі соус цибулевий;
- свинину для плова нарізати кубиками вагою 20-30г;
- обсмажити свинину з додаванням томат-пюре, моркові і цибулі;
- м'ясо свинини залити бульоном і тушкувати 30-40 хвилин;
- перебрати, промити та замочити рис;
- приготувати кортопляне пюре;
- яловичину зварити велеким шматком і нарізати по 1-2 шматка на порцію;
- на порційну сковородку підлити соус цибулевий;
- покласти шматочки звареної яловичини;
- кругом м'яса картопляне пюре (можно використати кондитерский мішок);
- залити м'ясо і картопляне пюре залишком соусу і запекти;
- для плову в посуд з м'ясом всипати підготовлений рис та проварить;
- після поглинання рисом усієї вологи закрити посуд кришкою і поставати в духову шафу на 25-30 хвилин;
- оформити страви;
- провести дегустацію страв та дати органолептичну оцінку якості.

Органолептичні показники якості готових страв

Колір	Зовнішній вигляд	Консистенція	Смак та запах
Плов			
Золотисто-рум'яний, без підгорілих часток	Покладен горкою, рис розсипчатий, цілий, м'ясо кубиками рівномірно розподілено	М'яка, соковита,	Ніжний аромат м'яса, тушкованого з овочами, томатом та рису

Органолептичні показники якості готових страв

Колір	Зовнішній вигляд	Консистенція	Смак та запах
Яловичина запечена в цибулевому соусі			
Соус темно-червоного кольору, картопля золотистого	На порційній сковороді м'ясо у центрі, навколо картопляне пюре, залите соусом. Поверхня підсмажена рівномірно	М'яка, соковита, пухка у гарнірі	Смак томату, овочів, м'яса, запеченої картоплі

Контрольні питання

1. Назвіть кулінарні частини м'яса яловичини, свинини, баранини, які призначаються для приготування запечених і тушкованих страв.
2. Які фізико-хімічні зміни відбуваються при запіканні м'яса?
3. Які фізико-хімічні зміни відбуваються при тушкуванні м'яса?
4. Яка температура в середині готового виробу свідчить про його готовность?
5. Яке м’ясо володіє максимальною вологопоглинаючою здатністю?
6. Термін зберігання м'ясних напівфабрикатів та готових страв з запеченого та тушкованого м'яса.

Ситуаційні завдання

1. На поверхні запеченої страви скоринка, м'ясо та гарнір трохи суховаті. В чому причина?
2. В процесі тушкування всередені шматки м'яса залишились червоного кольору. Що стало причиною такого явища?
3. На підприємство поступила передня чверть яловичини. Запропонуйте асортимент тушкованих страв для підприємства харчування.

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА 11

ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ ІЗ ПОСІЧЕНОЇ М'ЯСНОЇ МАСИ

Мета роботи: ознайомитись з технологією приготування та асортиментом страв з січеного м'яса.

Завдання:

- вивчити тему «Страви із м'яса та м'ясних продуктів»;
- ознайомитись зі змістом таблиць 15, 16 (Розрахунок витрат м'яса, вихід напівфабрикатів та готових виробів) та 35 (Тривалість теплової обробки) Збірника рецептур;
- скласти технологічні схеми на страви згідно з варіантом;
- скласти зведену таблицю рецептур за варіантом;
- вивчити особливості приготування страв.

Інструменти, інвентар, посуд: ваги циферблатні, каструля, сковорода, баранчик, сотейнік, ножі, дошка кухонна, порційні сковородки, порційні тарілки, ложки, виделки.

Технологічне обладнання: плита електрична ПЕСМ-2, пароконвектомат.

Варіант 1

Приготувати, оформити і подати страви:

1. Біфштекс січений № 654/761(1)

2. Тефтелі № 669/848(1)

Технологія приготування

Біфштекс січений. В січене м'ясо додати свиний шпик, нарізаний кубиками (5×5мм), сіль, спеції, воду (або молоко). Масу вимішати, сформувати у формі биточків по 1шт на порцію і обсмажити. Біфштекс полити сіком, який виділився при смаженні, подати з гарніром.

Тефтелі. В подріблене м'ясо додати розсипчатий рис, пасеровану цибулю, сіль, перець. Із фаршу сформувати кульки, по 3-4шт на порцію. Вироби запанірувати в борошні і обсмажити, потім перекласти у посуд, залити соусом. При подачі тефтелі полити соусом і подати з гарніром.

Алгоритм виконання роботи

- очистити та вимити овочі;
- зачистити яловичину та нарізати її на шматки;
- перебрати, промити, замочити рис;
- спасерувати цибулю;
- приготувати соус червоний основний;
- відварити рис;
- подрібнити м'ясо на м'ясорубці;
- в рублену мвсу для біфштексу додати кубиками нарізане сало, сіль, перець, воду;

- сформувати напівфабрикат;
- у посічену масу для тефтелів додати розсипчатий рис, пасеровану цибулю, сіль, перець;
- сформувати у вигляді кульок напівфабрикати;
- пропанірувати у борошні;
- обсмажити;
- приготувати соус томатний;
- залити тефтелі соусом томатним і тушковати 10 хвилин;
- обсмажити біфштекс основним способом;
- приготувати картопляне пюре;
- картоплю нарізати брусочками та обсмажити;
- оформити страви на порційних блюдах ;
- провести дегустацію страв, та дати органолептичну оцінку якості.

Органолептичні показники якості готових страв

Колір	Зовнішній вигляд	Консистенція	Смак та запах
Біфштекс січений			
Коричнева поверхня м'яса, на розрізі сірий, картопля золотиста	Овально-округлої форми, поверхня без тріщин, картопля у вигляді брусочків	М'яка, соковита, пружна	Властивий смаженому м'ясу та картоплі
Тефтелі			
Соус темно-червоного кольору, м'ясо на розрізі сіре, пюре кремового кольору	3-4 кульки на порцію, збереженої форми, у соусі поряд картопляне пюре горкою, полите вершковим маслом	М'яка, соковита	Кисло-солодкий соус, властивий м'ясу з цибулею, картоплей

Варіант 2

Приготувати, оформити і подати страви:

1. Котлети полтавські № 676/761(1)

2. Зрази посічені № 664/744/824(1)

Технологія приготування

Котлети полтавські. В подріблене м'ясо додати воду, шпик, нарізний мілкими кубиками, змільчаний часник, сіль, перець. З підготовленої маси сформувати котлети (по 2 шт) на порцію, запанірувати в сухарях і обсмажити. Подати з жареною картоплею. Котлети полити розтопленим жиром.

Зрази посічені. Котлетну масу сформувати у вигляді кружальців, товщиною в 1см, на середину покласти фарш. Для фаршу спасерувати цибуля, змішати її з зеленню та рубленими звареними яйцями. Сформувати вироб, пропанірувати в сухарях, і обсмажити. Подати по 1-2шт на порцію з гарніром.

Алгоритм виконання роботи

- очистити та вимити овочі;
- зварити яйця в круту;
- спасерувати цибулю;
- крупу перебрати, промити;
- зварити розсипчасту кашу;
- приготувати соус червоний;
- м'ясо зачистити та роздрібнити на м'ясорубці;
- сало нарізати кубиками;
- замочити хліб у воді;
- приготувати котлетну масу;
- для котлет полтавських у котлетну масу добавити сало, часник, сіль, перець;
- сформувати котлети полтавські;
- запанірувати у сухарях;
- обсмажити основним способом;
- приготувати фарш для зраз, змішати посеровану цибулю, рублені яйця, зелень;
- сформувати зрази у вигляді приріжка;
- пропанірувати у сухарях;
- обсмажити зрази;
- довести обсмажені вироби до готовності у жарочній шафі;
- картоплю нарізати брусочками, обсмажити;
- оформити страви;
- провести дегустацію страв та дати органолептичну оцінку якості.

Органолептичні показники якості готових страв

Колір	Зовнішній вигляд	Консистенція	Смак та запах
Котлети полтавські			
Темно-коричневий, скоринка без підгорілих часток, картопля золотистого кольору	Овально-приплюснотої форми з одним загостреним кінцем, поверхня рівномірно підсмажена, без тріщин,картопля нарізана брусочками	М'яка, соковита,	Властивий смаженому м'ясу з присмаком часнику

Органолептичні показники якості готових страв

Зрази посічені			
Соус темно-червоний, поверхня м'яса золотисто-коричнева та розрізи сірого, в середені фарш	У вигляді пиріжка, поверхня рівномірно обсмажена, без тріщін, поруч горнір горкою, вироб у соусі	М'яка, соковита	Властивий смаженому м'ясу з присмаком відварених яєць, соусу кисло-сладкого

Контрольні питання

1. Назвіть кулінарні частини м'яса яловичини, свинини, баранини, які призначаються для приготування рубленої та котлетної маси.
2. Які фізико-хімічні зміни відбуваються при приготуванні котлетної маси?
3. Які фізико-хімічні зміни відбуваються при смаженні котлет?
4. Правила підбору соусів та гарнірів до посічених виробів.
5. Гарніри та соуси, що використовуються для оформлення страв.
6. Яку роль виконують хліб та цибуля в посіченій масі?

Ситуаційні завдання

1. Після смаження зраз їх оболонка розірвалась. В чому причина дефекта?
2. Кнельна маса має щільну консистенцію. Які порушення технології призвели до цього?

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 4
ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ З ПТИЦІ ТА РИБИ, ДЕСЕРТІВ ТА НАПОЇВ

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА 12

ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ З ПТИЦІ

Мета роботи: удосконалити знання щодо механічної обробки сільськогосподарської птиці, навчитися готувати порційні , січені та тушковані вироби з птиці, оформити та подати їх.

Завдання:

- вивчити тему «Технологія страв з птиці»;
- скласти технологічні схеми страв за варіантом;
- виписати рецептури страв із Збірника рецептур за варіантом та збірника страв української кухні;
- ознайомитись із складом таблиці 35 Збірника рецептур (тривалість теплової обробки деяких продуктів).

Інструменти, інвентар, посуд: кастрюлі, сковороди, копистка,ножі, дошка обробна, шумівка, тертка, порційні тарілки, ложки, виделки.

Технологічне обладнання: плита електрична ПЕСМ-2, пароконвектомат.

Варіант 1

Приготувати, оформити і подати страви:

1. Котлети по-київські №251 (укр.кухня)

2. Котлети з філе птиці паніровані №721/761(1)

3. Рагу з птиці №702(1)

Технологія приготування

Котлети по-київські. Для котлет по-київські підготовлене філе курки фаршерувати охолодженим вершковим маслом, сформувати вироб, змочити в яйцях, паніровати два рази в білій паніровці і смажити у фрітюрі. Довести до готовності у жарочній шафі. При формуванні страви, котлети та гарніри полити вершковим маслом. Котлети можна подати на грінках.

Котлети із філе птиці паніровані. Філе зачіщене від плівок та сухожилей змочити у яйцях, паніровати в білій паніровці і смажити. При подачі полити вершковим маслом і гарнірувати.

Рагу з птиці. Для виготовлення рагу із птиці її нарубати на шматки вагою по 40 – 50г (разом з кістками) і обсмажити до появи підсмаженої коринки. Потім м'ясо залити горячим бульйоном або водою в кількості 20-30% від маси набору продуктів, додати пасеровоне томат-пюре і тушковати 30-40хв. На бульйоні після тушковання приготуцвати соус червоний основний, яком залити тушковані шматки м'яса, додати обсмажену, нарізану кубиками

картоплю, моркву, ріпу (бланшеровану перед смажінням), петрушку, цибулю і тушкувати 15-20хв. Подати рагу разом із соусом і гарніром.

Алгоритм виконання роботи

- провести механічну обробку птиці;
- виділити велике і мале філе від тушки та зачистити їх;
- провести механічну обробку овочів;
- приготувати напівфабрикати котлет по-київські та котлет натуральних. Решту масу м’яса нарубати шматочками масою 40-50 г для рагу, зважити порци та зберігати в холодильнику;
- овочі для рагу (моркву, цибулю, петрушку, картоплю) нарізати часточками та обсмажити у фритюрі, до котлет рублених картоплю обсмажити брусочками основним способом;
- м’ясо для рагу обсмажити, додати бульйон від тушкованого м’яса;
- до м’яса додати обсмажені овочі, соус, спеції і приготувати рагу;
- обсмажити котлета натуральні, котлети по-київські у фритюрі і до вести до готовності у жаровш шафі протягом 2-3 хв.;
- приготувати крутони з білого хліба;
- оформити страви в спеціальному посуді, зважити основний продукт, гарнір і додатковий гарнір згідно з рецептурою;
- провести дегустацію та дати органолептичну оцінку якості.

Органолептичні показники якості готових страв

Колір	Зовнішній вигляд	Консистенція	Смак та запах
Котлети по-київські			
Від золотистого до світло-коричневого	Сигароподібна форма з кісткою 804см, картопля соломкою	М'яка, соковита,	Властивий курячому м'ясу зі смаком смажених сухарів
Котлети з філе птиці паніровані			
Золотистий по всій поверхні	Котлети приплюснутої форми, рівномірно покриті сухарями, рівнв скоринка, картопля брусочками	М'яка, соковита,	Властивий смаженому курячому м'ясу та смажених сухарів
Рагу з птиці			
Властивий м'ясу курячому та овочам, соусу – світло-червоному	Шматки птиці та овочей зберегли форму, покритий соусом	М'яка, соковита,	Властивий курячому м'ясу, овочам, соусу

Варіант 2

Приготувати, оформити і подати страви:

1. Птиця по-столичному №722/762

2. Котлети посічені з птиці №732/761

3. Курчата з яблуками в сметані №248

Технологія приготування

Птиця по-столичному. Готується із зачищеного філе (без кісток). Після формування виробу його змочити в яйцях, панірувати в білому хлібі, який нарізати соломкою і смажити 12-15хв. При формуванні на вироб укласти масло, можна укласти консервовані фрукти (50г), відповідно збільшити вихід страви. Страву подати із горніром. Гарнір можна подати в корзиночках.

Котлети січені з приці. М'ясо птиці нарізати на шматочки, змільчити на м'ясорубці разом з внутрішнім жиром. Змільчене м'ясо з'єднати з замочиним молоці (або воді) хлібом, додати сіль, молотий перець, добре перемішати, пропустити ще раз через м'ясорубку та вибити масу. Сформувати котлети, панірувати в сухарях або в білій паніровці (хліб можна нарізати соломкою або кубиками). Котлети смажити з обох старін, довести до готовності у жарочній шафі. Подати з гарніром.

Курчата з яблуками в сметані. Підготовлені курчата нарубати по 2 шматочки на порцію, посолити, обсмажити. Яблука, очищені від шкірочки без насинневої коробки, моркву й петрушку нарізати часточками, стебла кропу промити. Курчата й корені залити водою, додати гвоздику, стебла кропу й тушкувати. За 10-15 хвилин до закінчення тушкування стебла кропу видалити, додати яблука, страву заправити сметаною. Подати курчата з яблуками та соусом, що утворився під час тушкування. Страву можна готувати без гвоздики.

Алгоритм виконання роботи

- провести механічну обробку тушок птиці;
- відділити велике і мале філе від тушки;
- провести мехонічну обробку овочів;
- відділити м'якоть птиці від шкіри та кісток;
- приготувати котлетну масу;
- решту шматшв м’яса нарубати з кисточками по 2 шматка на порщю;
-з філе приготувати напівфабрикати птиці по-столичному, льєзон,
- запанірувати в хлібі, нарізаному соломкою;
- нарізати яблука без шкіри, моркву, петрушку часточками, для птиці по-столичному - картоплю соломкою, для котлет рублених - брусочками;
-рублені шматочки курки обсмажити, додати гарнір, воду, гвоздику, кріп і тушити;
- приготувати котлетну масу, сформувати котлети по 2шт на порцію,

- запанірувати в білій паніровці або хлібі, нарізаному кубиками, зберігати в холодильнику;

-обсмажити картоплю соломкою у фритюрі, та брусочками - основним способом;

-обсмажити м’ясні напівфабрикати до золотистої скоринки і довести до готовності в жаровій шафі протягом 4-5 хв.;

- підготувати крутон з білого хліба;

- оформити страву;

- провести дегустацію страв та дати органоліптичну оцінку якості.

Органолептичні показники якості готових страв

Колір	Зовнішній вигляд	Консистенція	Смак та запах
Птиця по-столичному			
Золотистий	Виріб овальної форми з золотими смужками хліба на поверхні: картопля соломкою горкою оформлена зеленню	М'яка, соковита	Властивий смаженому курячому м'ясу
Котлети посічені з птиці			
Золотистий до світло-коричневого	Виріб овальної форми, без тріщин, добре засмажений, гарнір збоку	М'яка, соковита,	Властивий смаженому курячому м'ясу
Курчата з яблуками у сметані			
Світло-золотий	Два шматочка на порцію, яблука часточками у соусі	М'яка, соковита,	Властивий курячому м'ясу, яблукам та сметані

Контрольні питання

1. Проаналізовати можливості використання тушок птахів різної виги.
2. Як використовувати частини тушки птахів після відділення філе?
3. Як використовувати харчові відходи птахів?
4. Як раціонально використовувати шийки птахів?
5. Як підготувати гребінці півнів до гарніру?
6. З якої частини тушки птиці виготовляються котлети по-київські та курка по-столичному

Ситуаційні завдання

1. Після смажіння шматочки філе деформовані. Чому?
2. Після смаження котлет по-київськи їх оболонка розірвалась. В чому причина дефекта?

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА 13

ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ З РИБИ

Мета роботи: удосконалити знання щодо механічної обробки риби, виготовлення напівфабрикатів, навчитися прийомам теплової обробки риби – варінню, смаженню, тушкуванню, запіканню, навчитися підбирати гарніри та соуси до рибних страв, оформити та подати їх.

Завдання на самостійну роботу.

- вивчити тему «Технологія страв з риби»;
- ознайомитись зі змістом таблиці 27 (Розрахунок втрат сировини, виходу напівфабрикатів і готових виробів при використанні сировини і риби);
- скласти технологічні схеми страв за варіантом;
- оформити технологічні карти на страви за варіантом;
- повторити теоритичний матеріал про механічну обробку риби, виготовлення напівфабрикатів, фізико-хімічні зміни риби при розморажуванні та тепловій обробці.

Інструмент, інвентар, посуд: 2 каструлі на 1,5 та 1л; сковорода, сковорода порційна, копистка, ножі, баранчики; тарілки, соусники.

Технологічне обладнання: плита електрична ПЕСМ-2, пароконвектомат.

Варіант 1

Приготувати, оформити і подати страви:

1. Тільне з риби №545/762/857

2. Риба смажена у тісті №530/857

3. Карасі і запечені під сметанним соусом №177 (укр. кухня)

Технологія приготування

Тільне з риби. Філе риби без шкіри та кісток нарізати на шматочки і змільчити на м'ясорубці разом з замоченому у воді (молоці) чорствим хлібом, додати сіль, перець гіркий молотий, ретельно перемішати і вибити.

Підготовлену котлетну масу у вигляді кружальців розкласти на змочену полотняну серветку. Товщина кружальців 1см, на середну укласти фарш, скласти з допомогою серветки вдвоє і придати виробу форми полумісяця. Сформовані вироби смочити в збитих яйцях, панірувати в сухарях і смажити у фрітюрі, потім поставити на 4-5 хвилин у жаровочну шафу.

Для фаршу: спасерувати мілко нарізану цибулю, мілко нарізані сварені гриби та яйця, масу перемішати.

Риба смажена у тісті. Філе без шкіри та кісток нарізати на шматочки товщиною 1-1,5см, длиною нарізати 5-6см.

Потім марінувати 20-30 хвилин рослиній олії, змішаною з лимоною кислотою, сілью, перцем чорним меленим і мілко нарізаною петрушкою.

Просіяне пшеничне борошно розвести теплим молоком (водою) з температурою 20-30ºС, розмішати, щоб не було комків, додати рослину олію,

жовтки яєць, сіль і оставити на 10-15 хвилин для набрякання клейковини. Перед смаженням риби в тісто додають взбиті білки і розмішати тісто.

Підготовлену рибу за допомогою поварськоє голки погрузити у тісто і смажити у фрітюрі, нагрітому до 180-190ºС.

При подачі рибу покласти у вигляді піраміди, поряд ломтики лимону. Соус подати окремо (томатний, майонез з корнішонами).

Карасі запечені у сметанному соусі. Підготовлені карасі посолити, посипати перцем, обкачати у борошні і смажити. Потім смажену рибу покласти на порційну сковороду, змащену маслом, обкласти кружальцями смаженоє картоплі, залити сметанним соусом, посипати сухарями, збризнути ростопленим маслом вешковим або маргарином і запекати у духовій шафі. Подати карасі на порційній сковороді.

Алгоритм виконання роботи

- провести мехонічну обробку риби і виготовити напівфабрикати: нарізати філе брусочками, решту подробити на м'ясорубці, розчинити карасів на філе без кісток, зважити напівфабрикати;
- з харчових відходів риби зварити бульйон;
- замаринувати брусочки риби;
- промити та очистити овочі, середні бульби картоплі нарізати кружальцями і обсмажити, решт картоплі нарізати соломкою для смаження у фрітюрі;
- приготувати грибний фарш для тільного;
- спасерувати борошно для соусів;
- спасерувати овочі для соусів;
- приготувати тісто-кляр;
- приготувати соус томатний;
- обсмажити карасів для запікання;
- приготувати сметанний соус;
- на порційній сковороді обкласти карасів кружальцями смаженої картоплі, залити сметанним соусом, посипати дрібними сухарями, збризнути розтопленим вершковим маслом або маргарином і запікати у жаровій шафі;
- сформувати тільне у вигляді полумісяця, запанірувати, обсмажити у фрітюрі;
- обсмажити картоплю у фрітюрі;
- обсмажити рибу у фрітюрі;
- оформити страви на тарілках чи порційних металевих блюдах, полити розтоплним вершковим маслом, порційні сковороди поставити на десертні тарілки;
- провести дегустацію страв та дати органоліптичну оцінку.

Органолептичні показники готових страв

Зовнішній вигляд	Колір	Смак та запах
Тільне з риби		
Форма напівмісяця, поверхня рівна, без тріщин, паніровка ціла. Поруч картопля фрі.	Паніровка – золотиста, фаршу – сіра, в середині фарш – кольору смажених грибів	Аромат властивий смаженій рибі з ароматом та присмаком грибів смажених
Риба смажена в тісті		
Риба брусочками, покрита тістом, укладена гіркою, ломтик лимону без цедри, зелень петрушки на паперовій серветці	Золотистий	Смак смаженої маринованої риби
Карасі запечені під сметанним соусом		
Карасі в порційній сковороді, навколо кружальця картоплі, скоринка від запеченого соуса та сухарів	Золотистий риби та картоплі	Смак риби та картоплі, з присмаком сметанного соусу

Варіант 2

Приготувати, оформити і подати страви:

1. Ковбаски рибні №170 (1) (укр. кухня)
2. Риба смажена з зеленим маслом №526/879/857/751
3. Риба запечена з яйцем №534/760

Технологія приготування

Ковбаски рибні. Філе риби зі шкірою, без кісток разом з салом і часником подрібити два рази на м'ясорубці. В одержану масу додати сіль, перець, вибити її, сформувати ковбаски по 2шт на порцію, потім змочити у майонезі, обкотати у сухарях. Смажити у розігрітому фрітюрі, довести до готовності в духовій шафі. Подати із картопляним пюре, вареним рисом або тушкованою капустою, полити маслом вершковим або соусом майонезним.

Риба смажена з зеленим маслом. Філе риби без шкіри і кісток посипати сіллю, чорним молотим перцем, обкачати в борошні, смочити у льєзоні, обкачати у сухарях і смажити у фрітюрі. Перед подачею на рибу покласти шматочок зеленого вершкового масла, поряд ломтик лимона, горнірувати, соус томатний подають окремо.

Риба запечена з яйцем. Порційні шматки риби з шкірою без кісток посипати сіллю, чорним молотим перцем, панірувати у борошні і смажити. Потім рибу укласти на смащену олією порційну сковороду, обкласти картоплею смаженою. На рибу укласти пасеровану цибулю, сверху заливати сумішу яєць з борошном і запекти.

Алгоритм виконання роботи

- провести мехонічну обробку риби і виготовити напівфабрикати: нарізати філе без шкіри і кісток, філе без кісток, зважити напівфабрикати;
- з харчових відходів риби зварити бульйон;
- приготувати рублену мас для ковбасок рибних;
- промити та очистити овочі;
- відварити картоплю для запікання і смаження;
- обсмажити рибу для запікання;
- приготувати соус томатний;
- оформити рибу для запікання у порційній сковороді;
- приготувати зелене масло;
- приготувати картопляне пюре;
- сформувати рибні ковбаски і обсмажити їх;
- запанірувати філе у льєзоні та сухарях, сформувати і обсмажити у фрітюрі;
- обсмажити картоплю соломкою у фрітюрі;
- оформити страви для подачі: ковбаски рибні з картопляним пюре, риба смажена з картоплею фрі і зеленим маслом, запечена риба в порційній сковороді;
- провести дегустацію страв та дати органоліптичну оцінку якості.

Органолептичні показники готових страв

Зовнішній вигляд	Колір	Смак та запах
Ковбаски рибні		
У вигляді сигар, без тріщин, гарнір збоку	Золотистий	Смаженої риби та картопляного пюре
Риба смажена з зеленим маслом		
Філе риби у вигляді «вісімки», нагорі кружальце зеленого масла, картопля - соломкою	Золотистий	Смаженої риби та смаженої картоплі
Риба запечена з яйцем		
Скоринка по всій поверхні, в центрі – яйце	Золотистий	Запеченої картоплі та риби

Контрольні питання

1. Який вид теплової обробки максимально збегігає харчову цінність риби?
2. До якої риби рекомендується подати соус польський?
3. Яку форму має напівфабркат «тільне»
4. Скільки хліба треба додати у рибну котлетну масу
5. Скільки хліба треба додати у рибну кнельну масу

Ситуаційні завдання

1. Порційні шматочки смаженої риби мають блідний колір поверхні. Чому?
2. Після смаження шматочки риби деформовані. Чому?

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА 14

ТЕХНОЛОГІЯ ХОЛОДНИХ СТРАВ ТА ЗАКУСОК

Мета роботи: вивчити асортимент та технологію холодних страв та закусок, правила оформлення та задачі цих страв.

Завдання:

- вивчити тему «Технологія виробництва холодних страв та закусок»;
- скласти технологічні схеми страв за варіантом;
- скласти зведену таблицю рецептур страв за варіантом;
- вивчити зміст вступної статті до розділу «Холодні страви та закуски» Збірника рецептур;
- ознайомитись зі змістом таблиць 35, 36 Збірника рецептур («Триваліить теплової обробки деяких продуктів») та (Норми взаємовідміни продуктів під час приготування страв).

Інструмент, інвентар, посуд: виги циферблатні , кастрюлі місткістю 1,5л, кастрюля місткістю 10л, сковорідка чавунна, тарілки десертні, салатники, оселедниця, соусниця, ножі кухарської трійки, богатопорційне блюдо.

Технологічне обладнання: плита електрична ПЕСМ-2, піч конвекційна, холодильник.

Варіант 1

Приготувати, оформити і подати страви:

1. Салат м'ясний №100 (1)
2. Риба заливна з гарніром №144
3. Ікра овочена №125

Технологія приготування

Салат м'ясний. Зварені м'ясні продукти, картоплю, свіжі огірки або солені нарузати тонкими ломтиками, заправити частиною майонеза з додаванням соусу «Южного» викласти горкою, оформити яйцем, шматочками вареного м'яса, крабами або зеленим салатом і заправити залишкою майонезу. Соус Южний можна замінити також кількостю майонеза. Замість крабів можно використовувати ракові шпіки.

Риба заливна з гарніром. Рибне філе з шкірою без кісток укласти в посуд шкірою доверху, залити горячою водою, додати цибулю, моркву, петрушку (корінь). Коли рідина закипить убрати піну і варити до готовності риби. За 5-7 хвилин до кінця варки додати лавровий лист, перець горошком. Бульйон процідити, і розпустити в ньому набрякший желатин. На противень (або порційне блюдо) налити охолоджений бульйон з желатином дати йому застигнути. На застигле желе укладають порційні куски вареної риби, прикрашають зеленню петрушки, дольками лимона і вареною карбованою морквою. Потім заливають охолодженим розчином з желатином і дають страві застигнути в холодильнику. Перед подачею заливну рибу нарізають на порції

так, щоб навкруги кожного шматка був слой желе. Подають заливну рибу з соусом хрін, з овочевим гарніром, а також без соусу і гарніру.

Ікра овочева. Палиті баклажани запекти в жарочній шафі, зняти шкіру, охолодити і подрібнити. Нарізати кружочками кабачки (без шкіри) запекти в жарочній шафі, потім мілко нарізати. Нарізати цибузю, моркву і спасерувати з томатним пюре, потім масу з'єднати з шаткованою білокочаною капустою і тушити до готовності капусти. Потім додати кабачки і баклажани і тушити разом 15-20 хвилин. Заправити ікру оцтом, перцем, сіллю. Потім по 75-100г на порцію.

Алгоритм виконання роботи

- розсортувати та промити овочі;
- залити желатин для набркання;
- овочі на салат зварити у шкірці;
- баклажани та кабачки запекти, подрібнити;
- моркву та цибулю спасерувати з томатом;
- з'єднати з капустою та тушкувати;
- розпустити підготовлений желатин у освітленому бульоні;
- охолодити та нарізати м'ясо скибочками;
- овочі на салат нарізати скибочками, поєднати з м'ясом, заправити;
- поєднати компоненти для ікри овочевої, стушкувати до готовності, заправити;
- залити форми з рибою охолодженим желе, прикрасити, охолодити у холодильній шафі;
- оформити та подати страви;
- провести дегустацію та дати оцінку якості згідно з вимогами.

Органолептичні показники якості готових страв

Зовнішній вигляд	Колір	Смак та запах
Риба заливна		
Шматки риби цілі, покриті прозорим желе, карбовані овочі прикрашають рибу	Желе – прозоре, шматки риби – світло-сірого кольору	Притаманний рибному бульону та риби, в міру солоний
Ікра овочева		
Неоднорідна в'язка маса, викладена гіркою	Від світлого до темного червоного кольору	Властиві тушкованим з томатом овочам, в міру кислуватий
Салат м'ясний		
Овочі та м'ясо нарізані тонкими скибочками, заправлені майонезом, укладені гіркою, зверху оформлені скибочками м'яса, яєць, зеленню	Світлий від майонезу, зелень свіжа, яскрава	Притаманний вареному м'ясу, соленим або свіжим огіркам, до міри посолений

Варіант 2

Приготувати, оформити і подати страви:

1. Риба смажена під маринадом №146 (1)

2. Паштет з печінки №165

3. Перець фарширований овочами №399

Технологія приготування

Риба смажена під маринадом. Рибне філе з шкірою без кісток посолити, додати молотий чорний перець, паніровати в борошні і обсмажити. Моркву, цибулю, корінь петрушки нарізати соломкою і спасерувати на рослиній олії, додати томатне пюре і спасерувати на протязі 7-10 хвилин. Потім додати рибний бульйон, оцт, духм'яний перець горошком, гвоздику, і кип'ятити 15-20 хвилин. В кінці варки додати лавровий лист, сіль, цукор. Смажену рибу розкласти на порції, залити марінадом і посипати нашаткованою зеленою цибулею.

Паштет з печінки. Нарізану цибулю, моркву пісмажити з шпиком до ніпівготовності, додати нарізану печінку, спеції і смажити.Потім масу подрібнити на м'ясорубці, додати 2/3 норми м'якого вершкового масла, молоко (бульйон) і ретельно вимішати. Сформуавти масу у вигляді батона, оформити вершковим маслом і рубленими яйцями. Подати паштет по 30-100г на порцію.

Перець фарширований овочами. Солодкий перець перебрати, промити, вибрати насіння не порушуя цілостності стручка. Перець залити горячою водою і варити 1-2 хвилини, потім відкинути на дуршлаг і заповнити фаршем.

Для фаршу: моркву і петрушку (корінь) нарізати мілкою соломкою і спасерувати. Окремо спасерувати цибулю, нарізану напівкольцями. Все перемішати, додати пасероване томатне пюре або смажені помідори. Потім фарш заправити цукром, оцтом і все довести до кіпіння.

Підготовлений солодкий перець з овочевим фаршем укласти на противень і запекти з невеликою кількостю рідини до готовності в жарочній шафі.

Алгоритм виконання роботи

- розсортувати промити та підготувати овочі;
- розділити рибу на філе зі шкірою без кісток, запанірувати, обсмажити;
- цибулю та моркву обсмажити зі шпиком до напівготовності, додати печінку, смажити до готовності;
- приготувати фарш до перцю: петрушку, цибулю та моркву спасерувати, додати пасероване томат-пюре та помидори, заправити;
- приготувати червоний маринад, залити смажену рибу і поставити охолоджуватися;
- перець бланшерують, заповнюючи овочевим фаршем, запекти у шафі до готовності;
- смажені овочі та печінку подрібнити на м'ясорубці двічі;
- додати масло вершкове, бульон та вимішати;

- сформувати у вигляді батона, прикрасити;
- оформити страви;
- провести дегустацію та дати оцінку якості згідно з вимогами.

Органолептичні показники якості готових страв

Зовнішній вигляд	Колір	Смак та запах
Паштет з печінки		
Однорідна пластична маса у формі кульки чи батона, прикрашена маслом вершковим	Сіро-коричньовий	Притаманний смаженій печінки з овочами
Перець, фарширований овочами		
Перець цілої форми, в середині фарш	Притаманний перцю, фарш золотисто-оранжевий	Властивий смаженим в томаті овочам та перцю
Риба смажена під маринадом		
Шматочки риби залиті рівномірно маринадом, овочі нарізані соломкою або накарбовані. Страва оформлена зеленню	Яскраво-червоний, жир оранжевий	Запах томату, пасерованих овочів, прянощів. Смак кисловато-солодкий коренеплодів та приправ

Контрольні питання

1. Роль холодних страв та закусок у харчуванні.
2. Класифікація холодних страв та закусок.
3. Асортимент холодних страв та закусок з овочів, розсортувати промити та підготувати овочі, м'яса, м'ясопродуктів, риби, морепродуктів, яєць та сиру, гастрономічних товарів.
4. Загальні правила підготовки продуктів для холодних страв та закусок.
5. Правила виробництва багатопорційних банкетних холодних страв.
6. Способи оформлення страв, характеристика посуду.
7. Умови та терміни реалізації холодних страв та закусок, температура подачі.

Ситуаційні завдання

Поясніть причини можливих дефектів та способи їх попередження:

1. У вінегреті овочевім всі компоненти забарвлені у малиново-червоний колір. Якої помилки припустилися під час приготування?
2. При замовленні салату м'ясного на виробництві не виявилось зеленого горошку. Як потрібно діяти?
3. Маринад занадто пересолений. Як виправити помилку?
4. Отримані оселедці солені, в'ялі. Куди їх використати? Як обробити?

5. При подаванні риби заливної виявилося, що драглі погано зберігають форму. Чому? Який вихід з положення, що утворилось?

6. З якою метою слід класти часник у холодець і коли?

7. З копченої ковбаси погано знімається оболонка. Що треба зробити?

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА 15

ТЕХНОЛОГІЯ ДЕСЕРТНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Мета роботи: ознайомитись з технологією приготування та асортиментом солодких страв.

Завдання:

- вивчити тему «Технологія десертної продукції»;
- скласти технологічні схеми страв за варіантом;
- скласти зведену таблицю рецептур страв за варіантом;
- ознайомитись з технологічними картами солодких страв.

Інструмент, інвентар, посуд: кастрюлі місткістю 1, 2, 3 та 0,5л, копистка, друшлак, марля, ніж, шумівка, сито, креманки, вази, десертні тарілки, формочки для шарлотки.

Технологічне обладнання: міксер ручний, фритюрниця.

Варіант 1

Приготувати, оформити і подати страви:

1. Желе №960

2. Мус яблучний №967

3. Яблука у тісті смажені №990

Технологія приготування

Желе. У горячому цукровому сиропі розчинити підготовлений желатн, додати сік плодовий або ягідний, або екстратплодовий або ягідний, процідити і розлити у форми і охолодити. Подати по 100-150г на порцію з соусом, сиропом плодовим або ягідним натуральним (по 20г на порцію), або із збитими вершками (20-30г на порцію).

Мус яблучний. У яблук віддалити насінні гнізда, порізати і зварити. Відвар процідити, яблоки протерти, змішати з відваром, додати цукор, лимону кислоту довести до кіпіння. Потім тонкою струйкою ввести просіяну манну крупу і зварити помішуя 15-20 хвилин. Суміш охолодити до 40°С і збити до появи густої піноподібної маси, яку розлити у форми і охолодити. Подати з соусом клюквеним або плодовим сиропом (20г на порцію).

Яблука у тісті смажені. У яблук віддалити насінні гнізда, шкіру і нарізати кружальцями товщиною 0,5см і посипати цукром. Приготувати тісто: в жовтки покласти цукор, сіль, сметану, борошно, ретельно перемішати і розвести молоком. Білки взбити в густу піну і поступово ввести в тісто. Кружальця яблок при допомоги поварської голки поглинають в тісто, а потім перекласти їх в розігрітий жир і обсмажити до появи золотої скоринки.

Яблука смажені покласти на тарілку і посипати рафінадною пудрою. Соус абрикосовий або яблучний подати окремо в соуснику.

Алгоритм виконання роботи

- замочити желатин;
- обчистити яблука, промити, нарізати кружальцями для страви «Яблука у тісті», дрібно покришити для мусу яблучного;
- відварити яблучне пюре для мусу;
- додати манної крупи у яблучне пюре;
- проварити мус та охолодити;
- додати желатин у фруктовий сироп;
- приготувати желе, охолодити;
- приготувати рідке тісто для страви «Яблука у тісті»;
- умочити яблуко у рідке тісто та обсмажити їх у фрітюрі;
- оформити та подати страву;
- провести дегустацію та дати оцінку якості.

Органолептичні показники готових страв

Зовнішній вигляд	Колір	Смак та запах
Желе		
Маса желе прозора, зберігає форму цілком та на зламі, без патьоків та грудок. Однорідна, драглеподібна маса	Залежно від виду сиропу	Кисло-солодкий, з ароматом, властивим фруктам
Мус яблочний		
Пухка однорідна маса, добре зберігає форму	Ясно-жовтий	Кисло-солодкий
Яблука у тісті		
Зберігають форму тонких кружалець, однорідна паніровка з підсмаженого тіста	Поверхня золота	Солодкуватий, притаманний смаженому яблуку

Варіант 2

Приготувати, оформити і подати страви:

1. Самбук яблучний № 969

2. Крем ванільний із сметани № 973

3. Суфле плодове № 982

Технологія приготування

Самбук яблучний. Яблука без насінних гнізд укласти на противень, підлити невелику кількість води і запекти в жарочній шафі, потім їх охолодити і протерти. В яблучне пюре додати цукор, яєцні білки і збити на холоді до появи пишної піни. Підготувати желатин і розчинити його на водяній бані, процідити, потім влити тонким струмком у збиту масу при швидкому помішуванні. Масу розлити у форми і охолодити.

Крем ванільний із сметани. Охолодити сметану і збити до пишної маси і при помішуванні додати яєчно-молочноу суміш з розчиненим желатином. Крем

розлити у форми і охолодити. Для яєчно-молочної суміші яйця розтерти з цукром, додати не великим струмом кип'ячене горяче молоко і нагріти до 70-80°С. Потім додати при помішуванні підготовлений доведений ди кипіння желатин.

Суфле плодове. Пюре плодове або ягідне проварити з цукром до загустіння, змішати з збитими білками. Приготовлену масу викласти на змащену вершковим маслом сковороду (противень) і випікати в жарочній шафі на протязі 12-15 хвилин. Подити горячим відразу після випікання, посипати рафінадним цукром.

Алгоритм виконання роботи

- замочити желатин;
- охолодити сметану для крему;
- охолодити яєчні білки для суфле;
- уварити плодове пюре з цукром для суфле;
- охолодити уварене плодове пюре для суфле;
- обчистити яблука, подрібнити, приготувати яблучне пюре;
- збити холоджене пюре з білками для самбуку;
- у збиту масу увести розчинений желатин та приготуати самбук;
- приготувати яєчно-молочну суміш з розчиненим желатном;
- збити олоджену сметану та приготувати крем;
- приготувати форму для запікання суле;
- обережно ввести взбиті білки в уварене пюре для суфле;
- викласти підготовлене суміш у порційну сковороду;
- випікати при температурі 180-200°С;
- оформити та подати страву;
- провести дегустацію та дати оцінку якості згідно з вимогами.

Органолептичні показники готових страв

Зовнішній вигляд	Колір	Смак та запах
Самбук яблучний		
Однорідна пухка маса, добре зберігає форму	Білий	Кисло-солодкий, з ароматом свіжих яблук
Крем ванільний із сметани		
Форма зберігається. Маса пухка, пориста та пружна, без патьоків, поверхня та зріз блискучі	Молочно-білий	Солодкий, з присмаком сметани та ароматом ваніліну
Суфле плодове		
Пухка однорідна маса, пропечена, поверхня рівномірно підрум'янена	Залежно від пюре	Кисло-солодкий

Контрольні питання

1. Роль солодких страв у харчуванні.
2. Класифікація солодких страв.
3. Асортимент солодких страв.
4. Назвіть асортимент десертів, що виробляються централізовано.
5. Які драглеутворювачі використовують для виробництва солодких страв, їх характеристика?
6. Що спільного та які відмінності у приготуванні желе (драглів), мусу та самбуку?
7. Технологічний режим смаження та запікання гарячих солодких страв.
8. Дайте характеристику процесів, що відбуваються під час приго тування солодких страв.
9. Правила підбору соусів до солодких страв.
10. Дайте характеристику подавання холодних та гарячих солодких страв.
11. Які існують шляхи зниження калорійності та поліпшення якості солодких страв?

Ситуаційні завдання

Поясніть причини можливих дефектів та способи їх попередження.

1. Чому неможна варти та зберігати кисень у алюмінієвому посуді?
2. Для приготування 100 порцій киселю всі продукти використали згідно з нормами, однак кисель виявився рідким. З яких причин?
3. У компоті з сушених фруків частина їх переварена, частина зберегла форму, на дні мутний осадок. Якоі помилки допустилися під час приготування?
4. На дні формочки з мусом утворився щільний шар. Яка причина дефекту?
5. Під час запікання яблука розтріскуються, пристають до сковороди. Як запобігти дефектів?

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник / В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. Одеса: Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.

2. Технологія продукції ресторанного господарства : навчальний посібник / В. Доценко, В. Губеня, О. Кирпиченкова, В. Кочерга. К.: Кондор, 2019. 292 с.

3. Брасько Ю. М. Технология продуктов общественного питания: уч.-практич. пособие. К.: Центр учебной литературы, 2017. 256 с.

4. Технологія продукції ресторанного господарства: підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. Одеса : Освіта України, 2017. 312 с.

5. Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина: навч. посібник. К.: Кондор, 2016. 200 с.

6. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч.посібник. Львів: Магнолія. 2017. 248с.

7. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. К.: Кондор, 2015. 506 с.

8. Дорохіна М.О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: навч. посібник. К.: Кондор, 2008. 280 с.

9. Технология соусов: уч. пособ. / А.Ф. Коршунова, А.В. Слащёва. Донецк: ДонНУЭТ, 2014. 107 с.

10. Солодкі страви і десерти: навч. посіб. / Г.Ф. Коршунова, А. В. Слащева. Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. 282 с.

11. Супи. Технологічні аспекти виробництва і реалізації: навч. посіб. / Г.Ф.Коршунова, Л.Я.Семенова. Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. 200 с.

12. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки. М.: ЗАО «ББПГ», 2010. 1216 с.

13. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О. М. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. К. : А.С.К., 2000. 848 с.

14. Эскофье Огюст. Кулинарный путеводитель. Рецепты от короля французской кухни / Пер. с фр. М.В. Орьевой. М.: ЗАО Центрполиграф, 2005. 824 с.

15. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. / Г.Ф. Коршунова, С.К. Ільдірова, Н.А. Федотова. Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. 382 с.

16. Мишель Ру. Соусы. М.: КукБукс, 2014. 219 с.

17. Соусы / Перевод Н. Кияченко. К.: Терра, 2012. 168 с.

18. Денисов Д. Соусы. М.: Рипол классик, 2012. 122 с.

19. Сладкова О. Лучшие в мире салаты, винегреты, заправки и соусы. М.: Астрель, 2012. 32 с.

20. Петрова, М. Десерты / Hospitality. 2010. №8/87. С. 34-51.

21. Ильиных, Н. Французские десерты. Новосибирск: Аркаим, 2010. 20 с.

22. Ратушенко А.Т. Страви з риби та морепродуктів. К.: Кондор, 2010. 232 с.

Додаток 1

1. Оформлення результатів лабораторної роботи студентами по варіантах

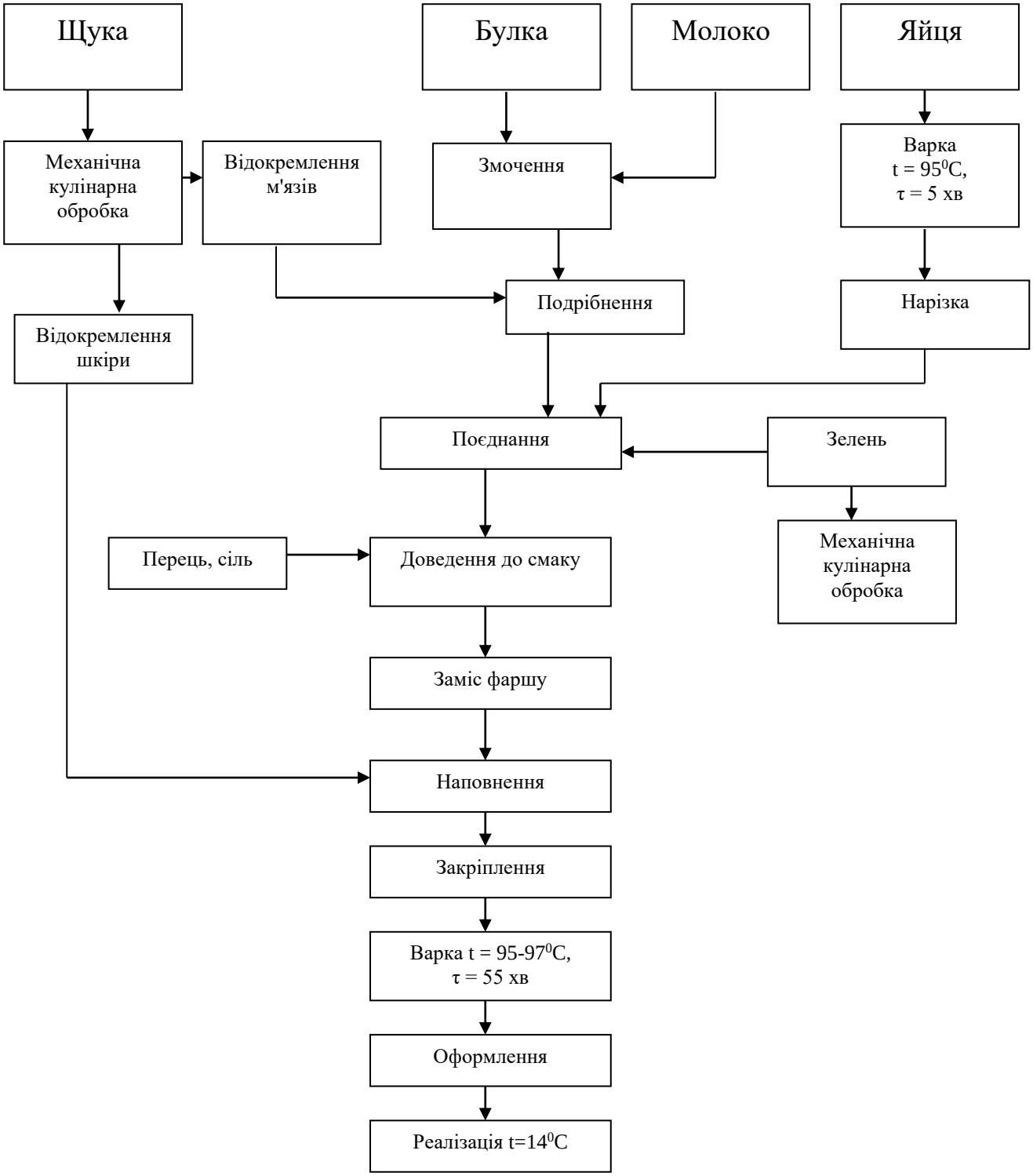
Найменування страв та виробів	Оцінка в балах					Загальна оцінка
	колір	смак	аромат	форма нарізки	оформлення	
…….						
…….						
…….						

Примітка: аналіз результатів та оцінка якості наводяться у п. 5.

2. Шляхи усунення недоліків страв (виробів)

Додаток 2

Приклад оформлення технологічної схеми



Технологічна схема приготування щуки царської

Навчальне видання

Слащева *Аліна Вячеславівна*
Боднарук *Ольга Анатоліївна*

Кафедра технологій в ресторанному господарстві,

готельно-ресторанної справи та підприємництва

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
ДО ВИКОНАННЯ ЛАБОРАТОРНИХ РОБІТ
З ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Формат 60×84/8. Ум. др. арк. 5,25

Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського
50042, Дніпропетровська обл.,
м. Кривий Ріг, вул. Курчатова, 13.
Свідоцтво суб’єкта видавничої справи ДК № 4929 від 07.07.2015 р.