ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ВЫСШЕГО ОБРЗОВАНИЯ

КЕМЕРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫЩЛЕННОСТИ (УНИВЕРСИТЕТ)

Кафедра технологии и организации общественного питания

**Технология приготовления ресторанной продукции**

Методические указания к лабораторным работам

Кемерово 2015

*Составители*

**А.А. Кокшаров,** ст. преподаватель

*Рассмотрено и утверждено на заседании*

*кафедры технологии и организации общественного питания*

*Протокол №11 от 25.05.2015*

*Рекомендовано методической комиссией экономического факультета*

*Протокол № от*

© КемТИПП, 2015

**СОДЕРЖАНИЕ**

Предисловие………………………………………………………..4

Лабораторная работа № 1. Технология приготовления холодных блюд, холодных и горячих закусок…………………….…...….5

Лабораторная работа № 2. Технология супов ………………..12

Лабораторная работа № 3. Технология приготовления горячих блюд из мяса ………………….……………………..……….....17

Лабораторная работа № 4. Технология приготовления горячих блюд из рыбы и морепродуктов ….…………………...…..…..23

Лабораторная работа № 5. Технология приготовления сладких блюд ………………………………………………………….…...32

Библиографический список………………………………………39

Приложения……………………………………………….……..40

**ПРЕДИСЛОВИЕ**

Изучение курса «Технология приготовления ресторанной продукции» имеет цели ознакомить студентов с теоретическими основами технологических режимов и параметров применяемых в технологии приготовлении ресторанных блюд.

В методических указаниях предложены лабораторные работы по темам. В каждой теме предусмотрена работа по теоретическим основам технологических процессов, технологии приготовления кулинарной продукции и контролю качества продукции.

Методические указания содержат список литературы, необходимой для самостоятельной подготовки студентов.

Каждая работа содержит цель, задачи, материальное обеспечение работы, краткие теоретические положения, последовательность выполнения работы, вопросы для самопроверки.

К выполнению работы студенты допускаются только после прохождения инструктажа по технике безопасности и противопожарной безопасности. Обязательным условием допуска студента к экспериментальной части служит теоретическая подготовка (конспект лабораторной работы в тетради) и наличие халата. Лабораторные работы выполняют подгруппами по 2-3 человека. Выбор варианта работы и конкретное задание указывает преподаватель, который определяет задачи, стоящие перед студентами.

Отчеты по лабораторным работам студенты оформляют в тетради. Оформленную работу подписывает преподаватель в конце занятий при защите отчета. Рабочее место студент сдает лаборанту кафедры.

Методические указания составлены в соответствии с программой дисциплины «Технология приготовления ресторанной продукции» для бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация производства продукции общественного питания.

**Лабораторная работа № 1**

**Технология приготовления холодных блюд, холодных и горячих закусок**

**Цель работы:** получить практические навыки в технологии приготовлении блюд:

● щука галантин;

● суши, рол из слабосоленой кеты;

● террин;

● бункасай.

Освоить правила порционирования, подачи холодных блюд и закусок; правила органолептической оценки блюд.

 **Задачи:**

- приготовить:

• щуку галантин;

• суши из слабосоленой кеты;

• террин;

• бункасай.

- определить: органолептические показатели готовых блюд.

**Материальное обеспечение работы /оборудование, посуда, инвентарь:** пароконвектомат, электромясорубка, миксер, кастрюли разной емкости, сковорода из нержавеющей стали, ножи поварские, ложки столовые, салатники, мерный инвентарь.

**Теоретические основы приготовления холодных блюд, холодных и горячих закусок**

Группа холодных блюд отличается большим разнообразием. Различают мясные, рыбные, овощные холодные блюда и закуски, салаты и винегреты, бутерброды.

Для приготовления холодных блюд и закусок мясо и рыбу варят и жарят (реже тушат), овощи варят, припускают, тушат или используют сырыми (морковь, капусту, репчатый и зеленый лук, помидоры, огурцы и др.). Очень широко используются гастрономические товары.

При приготовлении холодных блюд и закусок часто механическая обработка продуктов (нарезка, очистка) производится после тепловой обработки. Это обязывает особо строго соблюдать санитарные требования к приготовлению, хранению и реализации холодных блюд и закусок, к оборудованию и содержанию рабочего места. Оно обязательно должно быть оснащено холодильным оборудованием.

Во всех случаях желательно, чтобы механическая обработка предшествовала тепловой. Например, следует варить или припускать очищенные овощи, а не очищать и нарезать их после варки и охлаждения. Необходимо сократить количество ручных операций и избегать контакта пищи с руками: использовать для дозирования закусок специальный инвентарь (мерные ложки, формочки и т.д.), пользоваться при раскладке продуктов вилками со сбрасывателем. Особенно важно максимально сокращать сроки хранения полуфабрикатов, используемых для приготовления холодных блюд, и реализации готовых изделий, строго соблюдать установленные температурные режимы обработки сырья.

Очень большое внимание уделяется оформлению этих блюд. Они должны быть красивыми, привлекать внимание и возбуждать аппетит. Продукты в блюде должны сочетаться по форме и цвету.

**Технология приготовления холодных блюд и закусок**

Таблица 1

Рецептура блюда «Щука галантин»

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Норма закладки на 1 порцию, г. |
| Брутто | Нетто |
| *1* | 2 | 3 |
| Щука с/м  | 100 | 58 |
| Филе куриное | 30 | 20 |
|  |  |  |
| Окончание табл. 1 |
| *1* | 2 | 3 |
| Сало свиное | 5 | 3 |
| Лук репчатый | 10 | 5 |
| Хлеб белый | 10 | 5 |
| Молоко | 10 | 6 |
| Соль | 0.3 | 0.3 |
| Перец | 0.3 | 0.3 |
| Бульонный кубик | 0.2 | 0.2 |
| Яйцо | 0.2 | 0.2 |
| Желатин | 3 | 2 |
| **ВЫХОД** | **-** | **100** |

Технология приготовления

Щуку промыть, удалить внутренности и жабры. Отделить мякоть рыбы от шкуры. Мякоть без кости пропустить 4-5 раз через мясорубку вместе с салом, филе куриным. Добавить в фарш хлеб вымоченный в молоке, соль, перец. Яйца отварить до готовности. Шкуру начинить фаршем вместе с цельными яйцами. Зашить брюхо ниткой или сделать и ее в нахлест. Противень смазать растительным маслом, выложить на него рыбу. Готовить при 150 ̊ C в течении 25-35 минут в зависимости от величины рыбы. Чтобы рыба не подгорела накройте ее фольгой. После рыбу охладить. Приготовить желатиновый бульон для заливки рыбы. В блюдо налить половину бульона, дать застыть. Выложить поверх рыбу и снова наполнить бульоном и дать застыть. Оформить рыбу овощами.

Таблица 2

Рецептура суши «Ролл из слабосоленой кеты»

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Норма закладки на 1 порцию, г. |
| Брутто | Нетто |
| *1* | 2 | 3 |
| Крупа рисовая | 60 | *120* |
|  |  |  |
| Окончание табл. 2 |
| 1 | 2 | 3 |
| Сыр сливочный | 20 | 20 |
| Огурцы свежие | 20 | 19 |
| Соус для риса | 10 | 10 |
| Имбирь маринованный | 15 | 15 |
| Васаби сухой | 3 | 3 |
| Кета свежая | 150 | 150 |
| Соль | 150 | - |
| Соус соевый | 10 | 10 |
| ВЫХОД |  | **275** |

Технология приготовления

Крупу рисовую отварить. Миксовать вместе с соусом для риса. Дать впитаться соусу в рис. Огурцы нарезать соломкой. Кету разделать на филе без костей и кожи. Засыпать рыбу крупной солью и оставить на два часа. После смыть соль водой. Рыбу нарезать брусочком. На лист нори выкладывают рис. В средину выкладывают огурцы, кету и сыр нарезанный брусочком. Сворачивают ролл квадратной формы. Нарезают на 8 частей. Оформляют на тарелке вместе с васаби и имбирем. Подавать с соевым соусом.

Таблица 3

Рецептура блюда «Террин»

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Норма закладки на 1 порцию, г. |
| Брутто | Нетто |
| *1* | 2 | 3 |
| Цукини | 50 | 39 |
| Перец болгарский | 40 | 20 |
| Шпинат | 40 | 20 |
| Помидоры свежие | 50 | 31 |
| Масло оливковое | 5 | 5 |
| Филе куриное | 50 | 38 |
|  |  |  |
| Окончание табл. 3 |
| 1 | 2 | 3 |
| Белок | 10 | 10 |
| Горошек зеленый | 50 | 30 |
| Сливки | 40 | 22 |
| Томатная паста | 2 | 2 |
| Грибы шитака | 20 | 12 |
| Бальзамический уксус | 2 | 2 |
| ВЫХОД | - | 230 |

Технология приготовления

Разогреть духовку до 80оС. У помидор сделать надрез крестиком сверху и опустить в кипящую воду на пару секунду, потом быстро сполоснуть под холодной проточной водой и снять шкурку. Помидоры разрезать на 4 части, удалить семечки, их сохраняя для следующего использования, и выложить каждую четвертинку на застеленный пергаментом противень. Посолить, сбрызнуть оливковым маслом и поставить в разогретую духовку на 1 час. Помидоры должны подвялиться. Вынуть из духовки, отставить в сторону. Разогреть духовку до 160оС. Перец разрезать на 2 части, удалить семечки, выложить на застеленный пергаментом противень. У шитаке удалить ножки, шапочки выложить на застеленный пергаментом противень. Можно вместе с перцем. Поставить перец и шитаке в разогретую духовку. Шитаке печь около 10-15 минут, они должны слегка подсохнуть, что концентрирует их вкус. Выньте и оставьте в сторону. Перец печь до полной мягкости, около 30 минут.

Куриное мясо, базилик и горох поместить в чашу блендера. Измельчить до однородности. Добавить соль, перец, и белок и еще раз хорошо взбить. Когда белок смешается с основной массой, тонкой струйкой влить сливки и взбивать еще 1 минуту после вливания. Разогреть духовку до 130 оС. Форму для паштетов или кексов застелить фольгой. Дно формы выложить пластиками цукини, так, чтобы половина пластинки попеременно свисала, чтобы можно было внахлест накрыть террин. Мусс переложить в кондитерский мешок и выдавить на дно формы столько мусса, чтобы полностью закрыть дно. Сверху выложить четвертинки помидор. Потом опять слой мусса, потом выложить шпинат, а на него сладкий перец, накрыть слоем мусса. Сверху выложить пластинки базилика в один слой и на них шапочки шитаке. Сверху выложить последний слой мусса и накрыть внахлест свисающими половинками пластинок цукини, слегка сдавить террин, чтобы немного всё утрамбовать. Завернуть террин в фольгу и поставить форму посуду немного больше формы, и залить кипящей водой, чтобы форма с террином была покрыта водой на 2/3 высоты. Поставить в разогретую духовку и печь террин на водняной бане около 1-го часа, пока внутренняя температура не достигнет 68-70 оС.

Террин вынуть из духовки. Дать полностью остыть при комнатной температуре, потом поставить в холодильник, не разворачивая, а сверху разместить небольшой утяжелитель. Охлаждать перед подачей. Сохраненные семечки от помидор и другие ингредиенты для соуса поместить в блендер. Взбить до однородности. Террин развернуть, переложить на сервировочную тарелку. При желании, посыпать истолченным розовым перцем, сверху украсить листиками базилика.

Нарезать террин острым большим ножом. Подавать с соусом.

Таблица 4

Рецептура закуски «Бункасай»

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Норма закладки на 1 порцию, г. |
| Брутто | Нетто |
| *1* | 2 | 3 |
| Масло сливочное | 45 | 40 |
| Лук репчатый | 29 | 20 |
| Шампиньоны | 20 | 20 |
| Вино белое сухое | 20 | 20 |
| Мидии киви гигант | 140 | 100 |
| Соевый соус | 20 | 20 |
|  |  |  |
| Окончание табл. 4 |
| 1 | 2 | 3 |
| Перец ч/м | 0,5 | 0,5 |
| Чеснок | 3,7 | 3 |
| Бекон | 20 | 20 |
| Лимон долька | 10 | 10 |
| Зелень | 7 | 5 |
| ВЫХОД | - | **225** |

Технология приготовления

На сливочном масле обжарить мелко нарезанные: чеснок, лук, грибы, бекон затем добавить мидии, ввести вино, довести до готовности (жидкая часть не должна вся испариться) посолить, поперчить. Выложить в раковины. Приготовить масло зеленое. Для этого мелко порубить зелень и смешать ее с маслом сливочным 15 гр. Сформировать колбаску при помощи пищевой пленки и заморозить. Масло зеленое нарезать на пяточки и выложить по кружочку на каждую створку. Мидии выложить веером, украсить лимоном.

Контрольные вопросы

1. Классификация и виды холодных блюд и закусок ресторанов.
2. Дать характеристику горячим закускам ресторана.
3. Банкетные ресторанные холодные блюда и закуски, технология, правила отпуска.
4. Особенности санитарного контроля при производстве холодных блюд и закусок в ресторане.
5. Составить технологическую схему производства блюда «Щука галантина».

**Лабораторная работа № 2**

Технология супов

**Цель работы:** получить практические навыки в технологии приготовлении супов:

● суп-пюре грибной;

● суп луковый;

● суп минестороне;

● суп том-ям.

Освоить правила порционирования, подачи супов; правила органолептической оценки блюд.

 **Задачи:**

- приготовить:

• суп-пюре грибной;

• суп луковый;

• суп минестороне;

• суп том-ям;

- определить: органолептические показатели готовых блюд.

**Материальное обеспечение работы /оборудование, посуда, инвентарь:** печь, электромясорубка, миксер, кастрюли разной емкости, сковорода из нержавеющей стали, ножи поварские, ложки столовые, салатники, мерный инвентарь.

**Теоретические основы приготовления супов**

Супы, или первые блюда, классифицируют по характеру жидкой основы на 4 группы (на бульонах и отварах, на молоке, на квасе, на фруктовых соках), и по температуре подачи на горячие (75–80оС) и холодные (14оС).

Супы первой и второй групп подаются только горячими, третьей группы – только холодными, а четвертой – и холодными, и горячими в зависимости от сезона. Зачастую супы, имеющие одинаковую жидкую основу, отличаются как по набору сырья, так и по технологии его обработки. Поэтому внутри отдельных групп подразделение супов производится с учетом этих различий.

**Технология приготовления супов**

Таблица 5

Рецептура супа-пюре «Грибной»

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Норма закладки на 1 порцию, г.. |
| Брутто | Нетто |
| Шампиньоны св/мор | 320 | 200 |
| Картофель св. | 510 | 280 |
| Масло растительное | 50 | 50 |
| Лук репчатый | 72 | 60 |
| Кубик грибной | 2шт | 20 |
| Вода | 600 | 600 |
| Сливки  | 105 | 100 |
| Соль | 5 | 5 |
| Перец ч.м. | 0,2 | 0,2 |
| Подача: |
| Суп-пюре | 263 | 250 |
| Гренки  | 37,4 | 37,4 |
| Петрушка | 1,35 | 1 |

Технология приготовления

Лук нарезать мелким кубиком, обжарить вместе с грибами, добавить воду, грибной кубик и картофель, нарезанный мелким кубиком, варить до готовности картофеля. Массу пробить блендером, добавить сливки, специи, довести до кипения при непрерывном помешивании и снять с огня. При подаче, украсить листиком зелени петрушки, гренки подать отдельно. Ломтик обжаренного шампиньона выложить сверху для декора (из общей массы)

Таблица 6

Рецептура супа «Луковый»

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Норма закладки на 1 порцию, г. |
| Брутто | Нетто |
| Лук репчатый | 840 | 700 |
| Масло растительное | 30,9 | 30 |
| Масло сливочное | 30,9 | 30 |
| Чеснок | 6,4 | 5 |
| Бульон куриный | 1000 | 1000 |
| Уксус винный | 10,3 | 10 |
| Орех мускатный молотый | 1 | 1 |
| Лавровый лист | 0,01 | 0,01 |
| Соль | 5 | 5 |
| Кубик куриный | 1шт | 10 |
| **Подача:** |   |   |  |  |
| Суп луковый готовый |   | 330 | 300 |
| Сливки 22% |   |   | 15,75 | 15 |
| Гренки сливочные с сыром |   | 1шт | 35 |
| Зелень рубленная |   |   | 1,35 | 1 |
| Лук зеленый рубленный |   | 1,2 | 1 |
| **Гренки сливочные:** |  | **1порция** |
| Батон нарезной |   |   | 25 | 20 |
| Масло сливочное |  |  | 10,3 | 10 |
| Сыр |   |   |   | 16,2 | 15 |

Технология приготовления

Лук репчатый очистить, промыть, нарезать тонким полукольцом. В кастрюле с толстым дном разогреть смесь сливочного и растительного масла, добавить лук и жарить, перемешивая, до светло-коричневого цвета. В кастрюлю добавить куриный бульон, довести до кипения, добавить специи (соль, уксус винный белый, орех молотый мускатный, лавровый лист) и растертый чеснок. Варить на очень медленном огне до готовности 30 минут. Для гренок: Батон нарезной разрезать на ломтики 20 грамм под прямым углом. На сковороде с топленым сливочным маслом обжарить батон сначала на одной стороне, перевернуть. На верхнюю сторону добавить тертый сыр (на мелкой терке), поставить в жарочный шкаф до расплавления сыра. При подаче, в большой супник налить суп луковый, добавить сливки 22 %, прогреть до очень горячего состояния, гратировать смесью зелени и зеленого лука, сверху добавить гренку сыром вверх

Таблица 7

Рецептура супа «Минестороне»

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Норма закладки на 1 порцию, г. |
| Брутто | Нетто |
| Белая фасоль | 15 | 25 |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| Лук репчатый | 20 | 15 |
| Чеснок | 2 | 2 |
| Морковь | 20 | 15 |
| Кабачек или цукини | 30 | 20 |
| Помидоры свежие | 45 | 30 |
| Паста томатная | 2 | 2 |
| Бульон овощьной | 280 | 280 |
| Горошек зеленый с\м | 10 | 10 |
| Картофель | 20 | 20 |
| Лапша фигурная, мелкая | 2 | 2 |
| Капуста свежая | 20 | 20 |
| Петрушка | 1 | 1 |
| Соль | 1 | 1 |
| Перец ч\м | 1 | 1 |
| **Выход** |  | **350** |

Замочить фасоль на 12 часов. Положить фасоль в кастрюлю и залить водой холодной. Варить 1 час. Процедить. В большой кастрюле разогреть масло растительное, положить кольцами нарезанный лук и мелко рубленый чеснок. Пассеровать 5 минут. Добавить нарезанные кубиком морковь, цуккини и готовить 5 минут. Ввести фасоль, помидоры кубиком без семян, пасту томатную, влить бульон и довести до кипения. Варить на слабом огне 1 час. Положить горошек, картофель кубиком и лапшу, варить 10 минут. Добавить шинкованную капусту и петрушку, посолить, поперчить и варить 5 минут. Блюдо готово.

Таблица 8

Рецептура супа «Том Ям»

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Норма закладки на 1 порцию, г. |
| Брутто | Нетто |
| Молоко кокосовое | 110 | 100 |
| сливки петмол 22% | 25 | 20 |
| Приправа Том Ям | 11 | 10 |
| Вода | 130 | 120 |
| Куриные окорочка  | 25 | 10 |
| шампиньоны св  | 30 | 20 |
| Креветки 21/25 2 шт сырые | 38 | 15 |
| лук зеленый  | 4 | 4 |
| **Выход** |  | 250/20 |

В кастрюлю налить воды, довести до кипения, поместить в воду окорочка, посолить и варить на среднем огне, снимая пену и накипь до готовности окорочков. Бульон должен быть прозрачным. Налить в сотейник или кастрюлю ингредиенты: том ям приправу, молоко кокосовое, сливки. Перемешать, довести до кипения и снять с огня.

Креветки тигровые очистить от панциря, оставив хвост и удалив шип. Надрезать вдоль спинки и удалить пищевод. Добавить нарезанные дольками (гриб на 4-6 частей) шампиньоны и сырые очищенные креветки. Варить до готовности креветок (3-4 минуты. Подавать в чашке, посыпать зеленым луком мелко нарезанным

Контрольные вопросы

1. Классификация супов.
2. Особенности в технологии заправочных супов.
3. Особенности в технологиях солянок и рассольников.
4. Особенности в технологиях холодных супов.
5. Технология приготовления сладких супов, выбор загустителя и гарнира.

**Лабораторная работа № 3**

**Технология приготовления горячих блюд из мяса**

**Цель работы:** получить практические навыки в технологии приготовлении ресторанных блюд из мяса:

● говядина в брусничном соусе с чечевицей;

● цыпленок в кисло сладком соусе;

● паста карбонара;

● рулет куриный со шпинатом.

Освоить правила порционирования, подачи блюд из мяса и птицы; правила органолептической оценки блюд.

 **Задачи:**

- приготовить:

• говядину средней прожарки, отдельно приготовить соус брусничный и гарнир из чечевицы;

• цыпленка в кисло сладком соусе;

• пасту карбонара;

• рулет куриный со шпинатом.

- определить: органолептические показатели готовых блюд.

**Материальное обеспечение работы /оборудование, посуда, инвентарь:** пароконвектомат, электромясорубка, миксер, кастрюли разной емкости, порционные емкости, дуршлаг, металлическое сито, сковорода из нержавеющей стали, ножи поварские, ложки столовые, тарелки столовые, мерный инвентарь, циркулятор, гриль.

**Теоретические основы приготовления ресторанных блюд из мяса**

Для большинства ресторанов закупка мяса, приготовление и подача мясных блюд - одна из самых дорогостоящих составляющих бизнеса, но потенциально это и одна из самых прибыльных статей. Для наиболее рационального использования закупаемого мяса, важно обладать умением правильно подбирать подходящие отрубы для конкретного метода приготовления.

Куски мяса, птицы и дичи, которые следует закупать ресторану, зависят от стиля заведения. Ресторану, в котором блюда готовят в основном непосредственно перед подачей, особенно гриль и соте, понадобится закупать в высшей степени мягкие (и более дорогие) отрубы. Ресторан, где готовят мясо разными способами, может позволить себе использовать и не столь мягкие отрубы, например телячьи голяшки для тушеных блюд. Мясо продают различными кусками и, следовательно, разной степени готовности к тепловой обработке.

В зависимости от конкретного животного существует градация по качеству мяса используемая в Европейских странах. Принимают во внимание общее состояние туши, количественное соотношение мяса и жира, мяса и костей, количество прожилок в постном мясе. Сорт, назначенный туше, распространяется на все отрубы.

**Prime** - наивысший сорт. Отмечается небольшая доля производимого мяса.

**Choice** - отборное мясо, но с более низким содержанием прослоек жира, чем в высшем сорте;

**Select** - мясо первого сорта.

Мясо более низких категорий качества интереса для ресторанной отрасли не представляет.

**Технология приготовления горячих блюд из мяса**

Таблица 9

Рецептура блюда «Говядина в брусничном соусе с чечевицей»

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Норма закладки на 1 порцию, г. |
| Брутто | Нетто |
| Говядина шея | 120 | 88 |
| Брусника | 50 | 50 |
| Уксус | 5 | 4 |
| Сахар | 15 | 15 |
| Чечевица | 50 | 50 |
| Чеснок | 10 | 10 |
| Соль | 3 | 3 |
| **Выход:** | **-** | **220** |

Технология приготовления

Чечевицу отварить до готовности, посолить. Говядину порционировать на стейки, обсушить, солить, перчить. Запечатать на оливковом масле на сковороде и готовить до средней прожарки sous vide (в вакуумном пакете в пароконвектомате). Приготовить соус. Для этого в сотейник поместите бруснику, добавьте уксус и сахар. Соус выпарить до его загустения, снять с огня. На тарелку выложить готовый стейк, рядом выложить чечевицу. Сверху стейк полить соусом из брусники.

Таблица 10

Рецептура блюда «Цыпленок в кисло сладком соусе»

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |
| Брутто | Нетто |
| Филе куриное | 50 | 50 |
| Крахмал | 30 | 30 |
| Уксус | 5 | 5 |
| Кетчуп | 30 | 30 |
| Сахар | 15 | 15 |
| Яйцо куриное | 55 | 50 |
| Картофель | 133 | 100 |
| Брокколи | 50 | 50 |
| Масло растительное | 30 | 30 |
| Молоко | 10 | 10 |
| **Выход:** | **-** | **370** |

Технология приготовления

Филе куриное обсушивают и нарезают кубиком 2×2 см. Филе солят, добавляют крахмал, яйцо, масло растительное и воду (3г.), перемешивают, что бы кусочки филе покрылись кляром. Обжаривают во фритюре до готовности, что бы кусочки не слиплись. В сковороду наливают растительное масло, добавляют кетчуп, уксус, сахар и дают закипеть, варят в течении 30 сек. Выкладывают в соус куриное филе, перемешивают. Картофель нарезают дольками и обжаривают со специями, добавляют брокколи и молоко, жарят 5 минут, подают вместе с цыпленком.

Таблица 11

Рецептура блюда «Паста Карбонара»

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Норма закладки на 1 порцию, г. |
| Брутто | Нетто |
| Спагетти | 35 | 35 |
| Соль | 3 | 3 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| Грудинка к/з | 42 | 40 |
| Масло растительное | 10,00 | 10 |
| Перец черный горошек | 0,03 | 0,03 |
| Сливки 22 % | 41 | 40 |
| Кубик куриный | 0,10 | 1 |
| Яйцо (желтки) | 2шт | 40 |
| Сыр "Пармезан" | 10,8 | 5+5 |
| **Выход** |  | **200** |

Технология приготовления

Спагетти отварить в большом количестве подсоленной воды слегка не доваривая (Альденте), откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, сбрызнуть маслом растительным. Бекон нарезать кубиком 0,5\*0,5 см, обжарить до золотистой корочки на сковороде. Белок отделить от желтка. Соединить желток, сливки и часть сыра, перемешать. Соус соединить с обжаренным беконом (грудинкой), довести до загустения. Готовую пасту прогреть в бульоне (вода + куриный кубик) и соединить с соусом. Выложить на тарелку, гратировать крупномолотым черным перцем (чуть-чуть сверху пасты и по краю тарелки) и тертым сыром "Пармезан" (тонкая длинная стружка).

Таблица 12

Рецептура блюда «Рулет куриный со шпинатом»

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |
| Брутто | Нетто |
| 1 | 2 | 3 |
| Филе куриное | 105 | 100 |
| Шпинат свежий | 40 | 40 |
| Сливки 10% | 20 | 20 |
| Масло сливочное | 50 | 50 |
| Яйцо куриное | 47 | 45 |
| Мука | 20 | 20 |
| Молоко | 50 | 50 |
| Огурцы | 40 | 40 |
| **ВЫХОД** | **-** | **250** |

Технология приготовления

Филе куриное разрезать вдоль, чтобы получился один большой пласт. Обрезать лишнее мясо, которое отходит лохмотьями (оно пригодится для приготовления начинки). Филе слегка отбить, солить, перчить. Часть свежего шпината слегка припустить, чтобы он стал мягким и не рвался. Выложить шпинат на салфетку в один слой, чтобы он лежал внахлест друг к другу. Если шпинат замороженный, то его разморозить и отжать. В куттере приготовить смесь из обрезков курицы, сливок, яйца, соли и специй. На пласт курицы намазать смесь из куттера, сверху выстелить пластик шпината, если шпинат замороженный, то намазать его по поверхности. Скрутить рулет т обернуть его пищевой пленкой, чтобы при варке пленка не раскрылась. Готовить рулеты на пару или варить в воде до готовности. Приготовить соус белый, для этого обжарить на сливочном масле муку, добавить молоко, разбить комки, добавить специи, довести до кипения, процедить. Готовые рулеты остудить, нарезать на искосок, освободить от пленки и обжарить на сливочном масле до золотистой корочки. Переложить рулеты в соус и варить в течение 5-10 минут. Отдельно нарезать огурцы брусочком, посолить, перчить и обжарить на сливочном масле 5 минут. Подавать рулеты с гарниром из жареных огурцов.

**Контрольные вопросы**

1. Основные режимы кулинарной обработки мяса убойных животных.
2. Степени обжарки мяса.
3. От каких характеристик зависит выбор режимов и параметров тепловой обработки мяса убойных животных.
4. Современные технологии приготовления блюд из мяса.
5. Разделка мясной туши. Виды мясных полуфабрикатов.

**Лабораторная работа № 4**

**Технология приготовления горячих блюд из рыбы и морепродуктов**

**Цель работы:** получить практические навыки в технологии приготовлении ресторанных блюд:

● филе горбуши с соусом бешамель;

● теппаняки рис с морепродуктами;

● хрустящий судак по-тайски;

● филе судака в картофельной корочке.

Освоить правила порционирования, подачи блюд из рыбы и морепродуктов; правила органолептической оценки блюд.

 **Задачи:**

- приготовить:

• филе горбуши с соусом бешамель;

• теппаняки рис с морепродуктами;

• хрустящий судак по-тайски;

• филе судака в картофельной корочке.

 - определить: органолептические показатели готовых блюд.

**Материальное обеспечение работы /оборудование, посуда, инвентарь:** пароконвектомат, электромясорубка, миксер, кастрюли разной емкости, порционные емкости, дуршлаг, металлическое сито, сковорода из нержавеющей стали, ножи поварские, ложки столовые, тарелки столовые, мерный инвентарь.

**Теоретические основы приготовления ресторанных блюд из рыбы и морепродуктов**

Для предприятий общественного питания рыба поступает живой, парной, охлажденной, мороженой и соленой.

Различные виды рыб делят на две группы – с костным скелетом (треска, хек, морской окунь и др.) и хрящевым скелетом (рыба осетровых пород – осетр, севрюга, белуга, стерлядь), которые различаются между собой приемами первичной обработки.

Технологический процесс первичной обработки рыбы с костным скелетом включает такие операции, как размораживание (мороженой рыбы), очистку рыбы от чешуи, удаление плавников, головы, внутренностей, промывание, разделку тушек и нарезку полуфабрикатов.

Рыба осетровых пород (за исключением стерляди) на предприятия общественного питания поступает потрошеной, поэтому ее первичная обработка складывается из следующих операций: размораживание, удаление головы, спинных костных щитков, плавников, визиги, пластование, ошпаривание и зачистка.

Кулинарное использование рыбы зависит как от вида рыбы, так и от ее размеров – крупная, средняя, мелкая.

При приготовлении блюд из рыбы используются различные способы тепловой обработки: варка, припускание, жаренье, запекание.

Из нерыбных продуктов моря на предприятия общественного питания могут поступать: двухстворчатые и головоногие моллюски, ракообразные, иглокожие и морская капуста. Первичная обработка их, как правило, включает такие операции, как размораживание сырья мороженого и замачивание сушеного.

*Для варки* пригодны все виды рыб, но серебристый хек, карась, карп, сазан вкуснее в жареном виде. Название блюда из отварной иприпущенной рыбы складывается из названия рыбы и соуса, с которым она подается. Например, осетр припущенный, соус голландский.

Варят рыбу целыми тушками, звеньями (рыбу семейства осетровых), в виде крупных кусков (белуга) и порционных кусков.

Приготовленную рыбу (некрупные экземпляры) нарезают на порционные куски, не пластуя, вместе с позвоночником, рыбу массой 1,0–1,5 кг следует предварительно пластовать вдоль позвоночника.

Варят и припускают рыбу в рыбных котлах, снабженных решетками. Бульон, полученный при варке и припускании рыбы, используется для приготовления супов и соусов.

При варке форели и лососевых для сохранения их окраски в воду добавляют столовый уксус (10 г на 1 л воды).

Рыбу океаническую и морскую, имеющую специфический запах и привкус, варят с добавлением огуречного рассола, укропа или свежего сладкого стручкового перца.

При отпуске рыбу кладут на порционное блюдо или тарелку, гарнируют. Соус подают отдельно или поливают им рыбу.

Припускание – разновидность варки, производится в небольшом количестве жидкости (0,3 л на 1 кг рыбы). Припущенная рыба вкуснее, чем отварная, т.к. при этом способе тепловой обработки в ней полнее сохраняются питательные вещества. В бульон добавляют сухое белое вино или грибной отвар, огуречный рассол.

Отпускают припущенную рыбу под различными соусами; сверху на рыбу укладывают вареные белые грибы или шампиньоны. Можно положить ломтик очищенного лимона и посыпать измельченной зеленью петрушки или укропа.

На гарнир к отварной и припущенной рыбе подают отварной картофель, овощи отварные, картофельное пюре. В дополнение к указанным гарнирам можно подать огурцы, помидоры свежие и соленые, квашеную или маринованную капусту.

*Для жаренья* можно использовать рыбу всех видов. Рыбу жарят с небольшим количеством жира, во фритюре, на вертеле или на решетке.

Рыбу для жаренья разделывают на филе с реберными костями или без, с кожей и без нее, а также используют непластованную, нарезанную порционными кусками. Мелкую рыбу жарят целиком с головой или без головы, а рыбу семейства осетровых – звеном или порционными кусками.

Для сохранения формы кусков рыбы при жаренье на поверхности кожи делают 2–3 надреза ножом. Рыбу посыпают солью, перцем, панируют в пшеничной муке и обжаривают основным способом с двух сторон до образования корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу. Продолжительность жаренья рыбы 10–20 мин.

Для жаренья во фритюре порционные куски посыпают солью, перцем, панируют в муке, смачивают в льезоне и панируют в сухарях. Рыбу полностью погружают в жир (t =180–190оС) и, жаря 3–5 мин, доводят до готовности в жарочном шкафу. Соотношение жира и полуфабриката не менее 4:1.

Отпускают жареную рыбу с картофелем жареным, отварным, картофельным пюре, рассыпчатыми кашами, овощами тушеными. Дополнительно можно подать огурцы, помидоры свежие, соленые, маринованные, салат из капусты. Рыбу поливают жиром или к ней подают соус (отдельно или подливают его к рыбе), кладут ломтик лимона.

К жареным рыбным блюдам относят и кулинарные изделия из котлетной массы: котлеты, биточки, рулеты, зразы, тефтели и другие изделия.

*Тушеная рыба* отличается приятным вкусом, т.к. ее готовят с добавлением кореньев, лука репчатого, томатного пюре, специй и пряностей. Тушат рыбу как отдельно, так и вместе с овощами. При тушении используется сырая или предварительно обжаренная рыба. При тушении обжаренной рыбы вкусовые качества блюда повышаются. Продолжительность тушения от 0,5 часа до 1,5 часа в зависимости от размера полуфабриката.

Оформляют к подаче с отварным картофелем или рассыпчатыми кашами.

*Запекают рыбу* сырой, припущенной или обжаренной с двух сторон с картофелем, рассыпчатой гречневой кашей, тушеной капустой под соусами (сметанным, молочным и др.) в жарочном шкафу при температуре 250–280оС до образования румяной корочки.

Изделия запекаются в порционных сковородах и в них же подают к столу. При отпуске на рыбу кладут ломтик лимона, маслины и маринованные плоды.

*Морепродукты* (крабы, морской гребешок, креветки, кальмары, трепанги, лангусты и др.) чаще всего отваривают или припускают и подают натуральными с различными соусами – белым с рассолом, голландским, томатным с овощами – и рассыпчатым рисом в качестве гарнира.

Некоторые морепродукты (креветки, гребешки) обжаривают во фритюре и подают с томатным соусом или майонезом и гарниром из жареного картофеля и зеленого горошка.

Запекают кальмары, мидии, осьминоги с гарниром или без под соусами – луковым и томатным.

**Технология приготовления горячих блюд из рыбы и морепродуктов**

Таблица 13

Рецептура блюда «Филе горбуши с соусом бешамель»

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Норма закладки на 1 порцию, г. |
| Брутто | Нетто |
| 1 | 2 | 3 |
| Горбуша | 220 | 220 |
|  |  |  |
| Окончание табл. 13 |
| 1 | 2 | 3 |
| Перец ч/м | 2 | 2 |
| Соль | 2 | 2 |
| Масло оливковое | 15 | 15 |
| Шалфей свежий | 3 | 3 |
| Молоко | 100 | 100 |
| Сливки 38% | 30 | 30 |
| Лист лавровый | 0,5 | 0,5 |
| Масло сливочное | 20 | 20 |
| Мука пшеничная | 15 | 15 |
| ВЫХОД | - | **250** |

Технология приготовления

Филе горбуши нарезать на полоски 10\*4,5 см. Поперчить, посолить, полить оливковым маслом. Положить на каждую полоску листик шалфея и завернуть в виде ролла. Слегка обжарить на сковороде на оливковом масле и довести до готовности в духовке в течение 5-6 минут. Выложить на тарелку, полить соусом бешамель, украсить шалфеем. Соус бешамель: соединить масло и слегка обжарить в нем муку. Постепенно ввести приготовленную молочную смесь, непрерывно помешивая венчиком. Довести соус до кипения, добавить соль, перец. Процедить.

Таблица 14

Рецептура блюда «Теппаняки рис с морепродуктами»

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Норма закладки на 1 порцию, г. |
| Брутто | Нетто |
| 1 | 2 | 3 |
| Морской коктейль | 50 | 50 |
|  |  |  |
| Окончание табл. 14 |
| 1 | 3 | 4 |
| Лосось | 40 | 40 |
| Чеснок | 7 | 5 |
| Шампиньоны | 10 | 10 |
| Зеленый перец | 20 | 20 |
| Красный перец | 20 | 20 |
| Лук репчатый | 27 | 20 |
| Лук зеленый | 2 | 2 |
| Рис(отварной) | 150 | 150 |
| Соевый соус | 10 | 10 |
| Перец черный молотый | 0,5 | 0,5 |
| Соль | 0,5 | 0,5 |
| Масло растительное | 20 | 20 |
| Масло кунжутное | 5 | 5 |
| ВЫХОД | - | **250** |

Технология приготовления

На раскаленной сковороде с маслом обжарить, подбрасывая и перемешивая, соответственно указанной последовательности, чеснок, лук репчатый, морепродукты, далее одновременно заложить два вида свежего перца нарезанные шашечкой 1,5\*1,5 см + шампиньоны тонким пластиком. Далее все ингредиенты перемешивают, закладывают в рис, жарят, подбрасывая и перемешивая, добавляют соль, перец, перемешивают и жарят около минуты. Вводят соевый соус, перемешивают, добавляют кунжутное масло, перемешивают еще раз и снимают с огня. При подаче посыпают мелко нарезанным зеленым луком. Добавить соль, перец.

Таблица 15

Рецептура блюда «Филе судака в картофельной корочке»

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Норма закладки на 1 порцию, г. |
| Брутто | Нетто |
| Судак (филе) п/ф | 130 | 130 |
| Соль | 2 | 2 |
| Перец ч.м. | 0,02 | 0,02 |
| Лимон (сок) | 23,8 | 10 |
| Масло растительное | 20 | 20 |
| Картофель | 349,8 | 165 |
| Яйцо сырое | 0,5 | 20 |
| Мука | 10 | 10 |
| Сметана | 30 | 30 |
| Подача: |  |  |
| Сметана | 80 | 80 |
| Зелень | 2,7 | 2 |
| Паприка | 0,01 | 0,01 |
| Масса готового изделия |  | 260/80/2 |

Технология приготовления

Порционный отбитый полуфабрикат судака присолить, подперчить, сбрызнуть соком лимона. Картофельную массу приготовить как для драников. Кусок рыбы облепить с двух сторон картофельной массой и обжарить на сковороде с двух сторон до золотистого колера. До готовности довести в пароконвектомате. При подаче, на прогретое блюдо выложить готовое изделие, рядом выложить густую сметану. Декорировать зеленью. Край тарелки гратировать паприкой.

Таблица 16

Рецептура блюда «Хрустящий судак по-тайски»

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Норма закладки на 1 порцию, г. |
| Брутто | Нетто |
| *1* | 2 | 3 |
| Перец чили мини | 1 | 1 |
| Лук зеленый | 10 | 8 |
| Мята | 2 | 2 |
| Соус рыбный | 6 | 6 |
| Чеснок | 5 | 4 |
| Имбирь корень | 6 | 5 |
| Лайм | 25 | 20 |
| Крупа кукурузная | 35 | 35 |
| Сахар тростниковый | 2 | 2 |
| Масло арахисовое | 15 | 15 |
| Масло кунжутное | 5 | 5 |
| Соус соевый | 15 | 15 |
| Судак филе | 240 | 240 |
| **ВЫХОД** |  | **350** |

Технология приготовления

Нарежьте рыбу кубиком 2х2 см, обваляйте в кукурузной крупе. Очистите и тонко нарежьте чеснок и имбирь, зеленый лук нарежьте перышками наискосок. Перец чили освободите от семян и мелко порубите; снимите цедру ½ лайма, отожмите сок ½ лайма. Разогрейте сковороду, смешайте арахисовое и кунжутное масло, влейте 2/3 смеси масел в сковороду и обжарьте рыбу на сильном огне со всех сторон в течение 3-х минут постоянно помешивая, переложите на тарелку. Влейте в сковороду оставшуюся смесь масел и обжарьте чеснок и имбирь в течение 30 секунд. Добавьте лук, чили перец, цедру и сок лайма, сахар, соевый и рыбный соусы, мелконарубленные листья мяты и жарьте помешивая еще 1 минуту.

**Контрольные вопросы**

1. Последовательность механической обработки рыбы с костным скелетом.
2. Особенности механической обработки двустворчатых моллюсков, ракообразных и кальмаров.
3. Обосновать режимы тепловой обработки рыбы с костным скелетом.
4. Обосновать режимы тепловой обработки рыбы с хрящевым скелетом.
5. Технология приготовления блюд суши.

**Лабораторная работа № 5**

**Технология приготовления сладких блюд**

**Цель работы:** получить практические навыки в технологии приготовлении ресторанных сладких блюд:

● макаруны шоколадные;

● малиновый сорбет;

● меренге с корицей и фундуком

● панакота;

● тирамиссу классический.

Освоить правила порционирования, подачи блюд из рыбы и морепродуктов; правила органолептической оценки блюд.

 **Задачи:**

- приготовить:

• макаруны шоколадные;

• малиновый сорбет;

• меренге с корицей и фундуком;

• панакота;

• тирамиссу классический.

- определить: органолептические показатели готовых блюд.

**Материальное обеспечение работы /оборудование, посуда, инвентарь:** пароконвектомат, электромясорубка, миксер, кастрюли разной емкости, порционные емкости, дуршлаг, металлическое сито, ножи поварские, ложки столовые, тарелки столовые, мерный инвентарь.

**Теоретические основы приготовления ресторанных блюд из рыбы и морепродуктов**

Сладкие блюда завершают любой прием пищи, поэтому их еще называют десертными. Они очень украшают стол, но требуют очень умелого оформления. Для приготовления сладких блюд используют сахар, плоды, ягоды, орехи, различные фруктово-ягодные соки, экстракты, сиропы, яйца, молоко, сливки, мучные и крупяные изделия. Для улучшения вкуса и ароматизации сладких блюд в них добавляют ваниль, корицу, цедру цитрусовых плодов, лимонную кислоту, кофе, какао, вино, ликеры и т.п.

По температуре подачи сладкие блюда делятся на холодные и горячие. К холодным относят свежие фрукты и ягоды, компоты, кисели, желе, муссы, кремы и др. Подают их при температуре около 10⁰С, но не ниже 6⁰С.

К горячим сладким блюдам относят суфле, пудинги, шарлотки и т.д. Температура их подачи примерно 55⁰С.

Поскольку сладкие блюда очень легко воспринимают любые посторонние запахи, приготовлять их надо в специально отведенных участках холодного цеха и использовать специальную посуду.

**Технология приготовления сладких блюд**

Таблица 17

Рецептура миндального десерта «Макаруны шоколадные»

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Норма закладки на 1 порцию, г. |
| Брутто | Нетто |
| *1* | 2 | 3 |
| Сливки 35-38% | 50 | 50 |
|  |  |  |
| Окончание табл. 18 |
| 1 | 2 | 3 |
| Шоколад молочный | 25 | 25 |
| Шоколад горький | 25 | 25 |
| Сахар | 50 | 50 |
| Яйцо,шт | 1,2 | 1,2 |
| Сахарная пудра | 50 | 50 |
| Миндальная пудра | 50 | 50 |
| Вода | 100 | 100 |
| Какао-порошок | 3 | 3 |
| **ВЫХОД** |  | **350** |

Технология приготовления

Приготовление сиропа. Стакан сахара нужно смешать с водой и поставить нагревать. Это можно сделать на среднем огне, но нужно часто перемешивать сироп. Он должен стать тягучим и желтоватым. Тогда мы его выключаем, как следует перемешиваем. Вода выпаривается окончательно, а сам сироп достигает нужной температуры -80С, горячее нельзя, иначе свернутся белки. Для того чтобы проверить что сироп достиг нужной консистенции и температуры нужно взять воронку или капле уловитель, опустить в сироп его узкую сторону, а потом подуть в широкую. Если образовывается сахарный пузырь сироп готов. Взбить белки. Нужно взять половину белком, 3 штуки, и взбить до мягких пиков, то есть пики должны появляться, но могут опадать. Яйца не должны быть холодными, за полчаса до приготовления достаньте их из холодильника. Потом в них следует добавить сахарный сироп, не прекращая взбивать. Взбивать надо довольно долго, масса белка вместе с сахарным сиропом уплотнится и станет очень крутой. Такой что будет застывать пиками, если вынуть из нее венчик. Миска в которой взбиваете, должна ощутимо нагреться. Это значит что взбивать достаточно. Смешать миндальную и сахарную пудру. Их нужно смешать очень тщательно а потом просеять. После чего добавить в смесь оставшиеся три белка. И положить какао. Все смешать до однородной массы. Для формирования макарун необходимо заправить тесто в кондитерский мешок. Противень выстелить бумагой для выпечки и выдавливать на него небольшие порции теста, стараясь чтобы они были одинаковыми. Выпекать макаруны при температуре 160 градусов в течение 8 минут. Духовку открывать нежелательно пока это время не истечет. Вынуть макаруны из духовки- дать остыть. Нагреть сливки немного, потом добавить шоколад. Помешивать пока шоколад не растает и пралине немного не загустеет. Потом снять с огня и остудить. Положить начинку с помощью чайной ложки или кондитерского мешка-как удобно. Необходимо положить немного начинки примерно ½ чайной ложки, положить сверху вторую половинку макаруны и немного покрутить чуть-чуть придавливая.

Таблица 19

Рецептура миндального десерта «Малиновый сорбет»

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Норма закладки на 1 порцию, г. |
| Брутто | Нетто |
| Малина | 60 | 60 |
| Сахар | 60 | 60 |
| Лимон | 50 | 36 |
| ВЫХОД |  | **150** |

Технология приготовления

Вливаем в сотейник воду. Всыпаем сахар и ставим на огонь. Доводим до кипения, уменьшаем огонь и варим, не мешая минут 7. Готовый сироп перелить в другую емкость и оставить остывать минут на 30-50. Затем добавляем малину в сироп. Пюрируем при помощи блендера. Процеживаем, чтобы удалить косточки. Выдавливаем сок лимона, перемешиваем массу. Выливаем в емкость, в которой будем замораживать сорбет. Ставим в морозилку. Перемешиваем сорбет каждые 15-20 минут на протяжении первого часа.

Таблица 20

Рецептура десерта «Меренге с корицей и фундуком»

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Норма закладки на 1 порцию, г. |
| Брутто | Нетто |
| Яйца (белки) | 3,5 | 140 |
| Сахар песок (мелкий) | 52 | 52 |
| Тростниковый сахар | 28 | 28 |
| Молотая корица | 1 | 1 |
| Фундук | 6 | 6 |
| **ВЫХОД** |  | **100** |

Технология приготовления

Разогрейте духовку до 110. В небольшую кастрюлю налейте водау и доведите ее до легкого кипения. Положите белки и весь сахар в огнеупорную миску, достаточно большую для того чтобы поставить ее на кастрюлю. Убедитесь, что дно миски не касается кипящей воды и оставьте минут на 10. Периодически помешивайте пока смесь хорошо не прогреется (до 40С), а сахар не растворится. Вылейте смесь в чашку электрического миксера и взбивайте на высокой скорости с помощью насадки для взбивания минут 8, пока она полностью не остынет. В итоге смесь должна держать форму и выглядеть плотной и глянцевой. Посыпьте белки корицей и тщательно перемешайте силиконовой лопаткой. Выстелите противень бумагой для выпечки. Можно приклеить края бумаги к противню с помощью пары капель белковой пены, чтобы бумага не сползла, когда вы будите формировать меренги. Приготовьте две большие ложки. Одной зачерпните большой объем теста а второй снимите его с первой ложки на противень(оставьте между меренгами форму колючих шариков размером со среднее яблоко и посыпьте рубленым фундуком. Поставьте в разогретую духовку и пеките от 1,25 до 2 часов в зависимости от особенностей печи и размеров меренг. Чтобы проверить готовность, аккуратно проткните одну и посмотрите на нижнюю часть. Снизу меренги должны быть сухими, а внутри чуть мягкими. Выньте из духовки и сотудите.

Таблица 21

Рецептура десерта «Панакота»

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Норма закладки на 1 порцию, г. |
| Брутто | Нетто |
| Молоко  | 37 | 37 |
| Сахар | 33 | 33 |
| Ванилин | 1 | 1 |
| Сливки 38% | 69 | 69 |
| Желатин | 2 | 2 |
| Абрикосы консервированные | 50 | 50 |
| Апельсиновый сок | 50 | 50 |
| Пектин | 1,5 | 1,5 |
| Мята | 3 | 3 |
| **ВЫХОД** |  | **200** |

Технология приготовления

Молоко, сахар, ваниль соединить и довести до кипения. Сливки влить в молоко, добавить предварительно замоченный желатин. Молочную массу хорошо размешать до растворения желатина и разлить по формы. Остудить в холодильном шкафу. Абрикос разрезать на дольки. Апельсиновый сок довести до кипения, добавить сахар, пектин и абрикос. Еще раз довести до кипения снять с плиты. Остудить в холодильном шкафу. Форму с панакотой опустить в горячую воду на 5-10 секунд и перевернуть на тарелку. Украсить панакоту клубникой, листиком мяты. Вокруг полить соусом.

Таблица 22

Рецептура десерта «Тирамиссу классический»

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Норма закладки на 1 порцию, г. |
| Брутто | Нетто |
| Бисквиты савойярди | 30 | 30 |
| Ликер | 3 | 3 |
| Сахарная пудра | 18 | 18 |
| Сыр маскарпоне (десертный) | 40 | 40 |
| Сливки 35-38% | 60 | 60 |
| Кофе зерновой | 3 | 3 |
| Какао порошок | 6 | 6 |
| **ВЫХОД** |  | **150** |

Технология приготовления

Сливки взбить до консистенции густой сметаны. Маскарпоне смешать с сахарной пудрой. Постепенно смешать со взбитыми сливками до однородной консистенции. В крем «Маскарпоне» добавить ликер «Бейлиз», перемешать. Приготовить кофе «Американо» (1порция кофе на 3 десерта), добавить в него сироп «Миндаль», охладить. Пропитывать в нем бисквиты при укладке десерта в креманку.

Порядок слоев: 1.Крем «Маскарпоне» с ликером 25г; 2.Бисквиты, пропитанные кофе 30г; 3.Крем «Маскарпоне» с ликером 30г; 4.Бисквиты, пропитанные кофе 40г; 5.Крем «Маскарпоне» с ликером 35г; 6. Посыпать какао-порошком.

Контрольные вопросы

1. Классификация и ассортимент сладких блюд ресторана.
2. Десерты и полуфабрикаты из желирующих продуктов.
3. Десерты приготовленные на основе фруктов и ягод.
4. Особенности подачи десертов в ресторане.
5. Современные технологии в приготовлении десертов.

**БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК**

1. Справочник шеф-повара / кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с анг., 2-е изд., перераб. И доп. – М.: ЗАО «ББПГ» (Издательство BBPG), 2010. – 1216 с.: ил.
2. Артемова, Елена Николаевна. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для студ. вузов, обуч. по спец. "Экономика и управление на предприятии (по отраслям)" / Е. Н. Артемова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : КноРус, 2010. - 336 с.
3. Технология продукции общественного питания: учеб. пособие для студентов вузов, обуч. по спец. "Технология продуктов общественного питания", напр. подгот. дипломир. спец. "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания." В 2-х т. Т. 1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при кулинарной обработке / ред. А. С. Ратушный. - 2-е изд. - М. : Мир, 2007. - 351 с.
4. Технология продукции общественного питания: учеб. пособие для студентов вузов, обуч. по спец. "Технология продуктов общественного питания", напр. подгот. дипломир. спец. "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания". В 2-х т. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий / ред. А. С. Ратушный. - 2-е изд. - М. : Мир, 2007. - 416 с.
5. Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина и др.; ред. О.П. Степанова. – М.: Экономика, 2000. – 414 с.

**Приложение 1**

**Вопросы к экзамену**

1. В чем особенность технологического процесса производства ресторанной продукции?
2. В чем суть методики гарнирования блюд?
3. Дать определение ресторана как типа предприятия питания.
4. Дать определение рецептуре блюда. Что она включает? Как ею пользуются?
5. Дать определение сырья, полуфабриката, готовой кулинарной продукции.
6. Дать определение холодной и тепловой обработке продуктов.
7. Дать определения и характеристику следующим кулинарным понятиям: припускание, пассерование, панирование, брезирование, куттерирование, отбивание, льезон, кляр, «защипывание», бланширование, фламбирование.
8. Имеют ли внутреннюю классификацию определенные группы блюд? По какому признаку их классифицируют?
9. Как влияет вид и способ обработки продуктов на качество готовых блюд?
10. Как приготовить кокот, кокиль, жульен? Что определило название данных блюд?
11. Какие блюда относятся к блюдам ресторанной кухни? Какова система критериев и оценок ресторанных блюд?
12. Какие группы блюд выделяют в общем ассортименте блюд ресторанной кухни?
13. Какие основные виды пищевых продуктов используются в ресторане?
14. Какие требования предъявляются к нарезке мясных гастрономических продуктов при оформлении холодных блюд?
15. Какова последовательность технологических операций при фаршировании рыбы методом «щуки», «судака», «кругляшами»?
16. Какое место занимают горячие закуски в меню ресторанов?
17. Какую нормативно-технологическую литературу используют в ресторанном бизнесе?
18. Какую роль играет дисциплина «технология ресторанной продукции» в формировании специалиста ресторанного сервиса?
19. Можно ли отличить по дизайну блюдо ресторанной кухни от блюд других предприятий питания?
20. Перечислить способы приготовления заливных блюд.
21. Перечислить способы холодной и тепловой обработки продуктов и дать их краткую характеристику.
22. По какому признаку классифицируются холодные блюда и закуски?
23. Сформулировать принципы сохранения пищевой ценности продуктов и блюд при кулинарной обработке.
24. Чем отличается горячая закуска от второго горячего блюда?
25. Чем отличается холодное блюдо от закуски?
26. Чем отличаются бутерброды ассорти от сандвичей и канапе?
27. Чем отличаются между собой пряности, приправы, специи и ароматизаторы? Какова их роль в формировании вкуса блюд?
28. Что называют «банкетными» закусками?
29. Что называют: фирменными, заказными, дежурными, порционными и деликатесными блюдами?
30. Что представляет собой технологическая карта на производство блюда? Как ею пользоваться?
31. Что такое «технологическая схема» производства блюд?
32. В чем особенность подачи прозрачных и пюреобразных супов?
33. Воспроизвести технологическую схему производства солянки сборной мясной.
34. Из каких продуктов можно приготовить пюреобразный суп?
35. К каким блюдам ресторанной кухни рекомендуют соусы майонез, польский, сухарный, голландский?
36. К какой группе соусов относится майонез?
37. Как используется птица и дичь в ресторанной кухне?
38. Как классифицируются супы: по жидкой основе; по температуре подачи?
39. Как сочетаются по вкусу блюда из натурального и натурально-рубленого мяса с различными соусами?
40. Какие виды соусов выделяют в зависимости от жидкой основы?
41. Какие гарниры можно предложить к прозрачному супу?
42. Какие известные блюда европейской ресторанной кухни можно приготовить из вырезки говядины?
43. Какие крупнокусковые полуфабрикаты при разделки говядины могут быть рекомендованы для производства натурально-рубленых и котлетных масс?
44. Какие супы называются заправочными? Почему? Перечислить группы заправочных супов?
45. Какова роль холодных и сладких супов в ресторанном сервисе?
46. Каково кулинарное назначение молочных и сметанных соусов?
47. Каковы условия хранения соуса майонез?
48. Какой соус называют основным? Какой – производным?
49. Какой суп называют прозрачным? Почему?
50. На чем основан выбор способа тепловой обработки мяса при производстве блюд из крупнокусковых полуфабрикатов говядины, баранины, свинины?
51. Назвать части туши говядины, баранины, свинины для производства блюд, жаренных натуральным куском?
52. Особенности кулинарного использования рыб с хрящевым и костным скелетом.
53. Отличительные особенности способов варки и припускания рыбы.
54. Отличительные особенности технологии борщей. Сформулировать требования к качеству.
55. Отличительные особенности технологии щей. Перечислить наиболее популярные наименования.
56. Перечислить блюда из мяса, наиболее известные в группе вторых горячих блюд.
57. Перечислить известные масляные смеси. Восстановить технологическую схему производства масла зеленого, сырного.
58. Перечислить основные принципы подбора соусов к блюдам.
59. Перечислить соусы с загустителями. Каковы технологические рекомендации к их употреблению?
60. Почему рассольник носит такое название? Перечислить компоненты супа и отличительные особенности технологии.
61. Составить технологическую схему приготовления блюда из рыбы жареной во фритюре (чистое филе).
62. Как используются в ресторанной кухне деликатесы из морепродуктов – крабы, омары, лобстеры, креветки, устрицы?
63. Как классифицируются сладкие блюда?
64. Какие соусы и приправы можно рекомендовать к деликатесным морепродуктам?
65. Какое сладкое блюдо носит название «самбук». Чем отличается его приготовление от мусса?
66. Классический дизайн вторых горячих рыбных блюд. Теория совместимости продуктов, основа композиции, цвет и объем блюд.
67. Кулинарная характеристика кремов как деликатесных сладких блюд.
68. Перечислить мучные кулинарные изделия, входящие в реестр ресторанной кухни.
69. Перечислить наиболее известные блюда из рыбы в ассортименте рыбных блюд ресторанной кухни.
70. Перечислить сладкие блюда, входящие в группу горячих.
71. Сравнить технологические схемы производства желе и мусса.
72. Чем отличаются запеканка и пудинг, приготовленные из одного вида продукта?
73. Составить технологическую карту на производство 100 порций бефстроганов, используя сборник рецептур блюд.