

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОЛЕНЕГОРСКИЙ ГОРНОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

**ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».**

Код, профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

РАЗРАБОТАЛА:
Преподаватель ГАПОУ МО ОГПК
Е.П. Гурова

2020-21 уч.г.

УМК является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills Russia, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар».

Освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Цели УМК:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- приобретение учащимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

Задачи:

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на предприятиях общественного питания;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;
- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения должен приобрести общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Типовые задания для оценки освоения ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

3.2.1. Типовые задания по МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Тема 1.1.Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

Внимательно прочитайте тест из предложенного кейса и дайте ответы на следующие вопросы:

1. Назвать классификацию холодных блюд и закусок.
2. Перечислить виды бутербродов и продукты, используемые для их приготовления.
3. Какими способами приготавливают салат из белокочанной капусты.
4. Произвести расчет продуктов (брутто), необходимых для приготовления 30 порций блюда "Салат рыбный".
5. Дать оценку качества салата мясного по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция.
6. Составить технологическую схему приготовления салата столичного.
7. Назвать количество продуктов, необходимых для приготовления 1000 г овощного винегрета.
8. Определить название блюда по данному набору продуктов: яйца, картофель, морковь, огурцы соленые, помидоры, зеленый горошек, желе, майонез.
9. Установить количество воды для вымачивания (в сменной воде) в течение 4 часов соленой сельди, необходимой для приготовления 130 порций блюда сельдь с гарниром.
10. Изложите технологию приготовления студня говяжьего.
11. Назовите сроки реализации холодных блюд и закусок.

Тема 1.2.

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Теоретические вопросы №1

1. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0,5 см — 0,7 см, называются:
а) валованы; б) канапе; в) тарталетки; г) все ответы верны.
2. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками — как сладкими, так и несладкими, называются:
а) валованы; б) канапе; в) тарталетки; г) все ответы верны.
3. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:
а) валованы; б) канапе; в) тарталетки; г) все ответы верны.
4. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:
а) холодные закуски; б) горячие закуски;
в) бутерброды; г) салаты.
5. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:
а) температурой подачи; б) оформлением;
в) ингредиентами; г) весом?
6. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:
а) канапе;
б) пита;
в) бутербро
д; г)
гренка.
7. Горячие бутерброды носят название:
а) гренки; б) пита;
в) хот-дог; г) крутон.
8. Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов: а) гренки; б) пита; в) хот-дог; г) крутон.
9. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:
а) гренки; б) пита;
в) хот-дог; г) крутон.
10. Снэки в переводе с английского обозначают: а) холодная закуска; б) горячая закуска; в) лёгкая закуска; г) салат.
11. Масса валована после выпекания должна составлять:
а) 5
гр.;
б) 10
гр.;
в) 15
гр.;
г) 20
гр.

12. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме: а) ромба; б) квадрата; в) круга; г) треугольника.

13. Какое название носит филе из кур фаршированное: а) муаль; б) галантин; в) фромаж; г) шофруа.

14. Сыр из дичи носит название: а) муаль; б) галантин; в) фромаж; г) шофруа.

15. Как называется курица фаршированная а) муаль; б) галантин; в) фромаж; г) шофруа?

3.2.2. Типовые задания по МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Внимательно прочитайте тест из предложенного кейса и дайте ответы на следующие вопросы:

Тестовое задание №2

1. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название: а) паштет; б) террин; в) бутерброд; г) галантин.

2. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название: а) паштет; б) террин; в) бутерброд; г) галантин.

3. Ланспик - это: а) мясной концентрированный бульон; б) рыбный концентрированный бульон; в) рыбный бульон с желатином; г) мясной бульон с желатином.

4. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название: а) бланкет; б) демигляс; в) корнет; г) масседуан.

5. Жир, снятый во время варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется

а) брез;
б) фритюр;
в) фюме;
г) масляная смесь

6. Как называется фарш из телячьей печёнки и свиного шпика, в прожаренном виде, покрытый блестящей плёнкой:

а) годиво;
б) гратен;
в) галантин;
г) крутон?

7. Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок:

- а) веник ;б) венок;
в) стог; г) букет?
- 8.Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:
а) желатин; б) крахмал;
в) пектин; г) сливки.
9. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение: а) 8 часов; б) 10 часов; в) 12 часов; г) 14 часов.
10. Срок хранения паштетов составляет:
а) 20 часов; б) 24 часа;
в) 26 часов; г) 28 часов.
11. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более: а) 20 минут; б) 30 минут; в) 40 минут; г) 60 минут.
12. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:
а) 12 часов; б) 24 часов; в) 36 часов; г) 48 часов.
13. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:
а) 8-10°C;
б) 10-12°C;
в) 12-14°C ;
г) 14-16°C.
14. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от: а) сезона; б) типа предприятия;
в) наличия сырья на складе;
г) все ответы верны.
15. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки? а) разрушается; б) улетучивается с паром;
в) переходит в глютин; г) все ответы верны.

Критерии оценки:

Тема 1	Тема 2
15-12 – «5»	15-12 – «5»
11-9 – «4»	11-9 – «4»
7-7 – «3»	7-7 – «3»
менее 6 – «2»	менее 6 – «2»

Ответы на тесты:

№ вопроса	Тема 1	Тема 2
1	Б	Б
2	В	А
3	А	В
4	А	Г
5	Г	А
6	В	Б
7	А	Г
8	Г	Г
9	Б	В
10	В	Б
11	Б	Б
12	А	Б
13	Г	В
14	В	Г
15	Б	В

ВВЕДЕНИЕ

Холодные блюда и закуски находят все более широкое применение в питании человека. Занимают большое место меню предприятий общественного питания и в ассортименте магазинов кулинарных изделий.

Разнообразие продуктов, входящих в состав холодных блюд, определяет их большое значение в питании.

Холодные блюда и закуски готовят из овощей, фруктов, грибов, яиц, мяса, рыбы, мясных и рыбных гастрономических продуктов. В качестве приправ используют заправки: майонез, сметану и различные соусы.

Многие холодные блюда и закуски богаты ценными пищевыми веществами и обладают высокой калорийностью (ветчина, буженина, сыры, икра, салат с майонезом и др.).

При удачном сочетании продуктов по вкусу и красивом оформлении холодные блюда и закуски возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению пищи.

Все холодные блюда и закуски можно подразделить на следующие пять групп: бутерброды, салаты и винегреты, блюда из овощей, блюда из рыбы, блюда из мяса.

Поскольку холодные блюда и закуски готовят из продуктов, которые в дальнейшем не подвергаются тепловой обработке, приготовление, оформление, хранение и реализация этих изделий должны производиться в строгом соответствии с санитарными правилами.

Холодные блюда и закуски должны быть красиво оформлены. Для оформления в основном применяют продукты, входящие в состав блюда, но выбирают наиболее удобные по форме и яркой окраски: свежие помидоры, красный редис, морковь, раки, зеленый горошек, салат и другую зелень. Температура блюд при отпуске должна быть не выше 12 °С.

Богатый ассортимент и пищевое достоинство холодных блюд позволяют использовать их в качестве основных блюд на завтрак, ужин или дополнять ими меню банкетов.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ ХОЛОДНЫХ СОУСОВ, ЗАПРАВОК: «СОУС
МАЙОНЕЗ С КОРНИШОНАМИ (ТАРТАР)»; «ЗАПРАВКА ГОРЧИЧНАЯ»;
«СОУС «ГУАКАМОЛЕ»**

Сырье	Соус «Тартар»	Заправка горчицна я	Соус «Гуакамл е»	Расчет сырья на бригаду	Расчет сырья на бригаду	Расчет сырья на бригаду
	Б(г)	Б(г)	Б(г)	Б(г)	Б(г)	Б(г)
Желток	16,65	2,4				
Масло растительное	29,75	15				
Горчица	1,9	2,5				
Сахар	0,6	2,5				
Соль	0,5	1,0				
Перец черный молотый	0,1	0,05				
Уксус винный	1,35					
Сметана	8,0					
Огурцы маринов б/рас с/р”	5,0					
Петрушка п/ф”	1,0					
Укроп п/ф “	1,0					
Уксус 3%		27,5				
Лук репчатый			31			
Помидоры свежие			425			
Чили зеленый			27			
Перец зеленый сладкий			45			
Кориандр			4			
Авокадо			180			
Сок лимонный			70			
Масло оливковое			77			
Выход:	50 гр (1 порц)	50 гр (1 порц)	500 гр (10 порц)			

1.Получить продукты, подготовить рабочее место, достать сырье из тары, взвесить сырье.

СОУС «ТАРТАР»



Зелень петрушки и укропа мелко порубить, огурцы маринованные натереть на мелкой терке, добавить сметану, майонез и все тщательно перемешать

ЗАПРАВКА ГОРЧИЧНАЯ



Горчицу, соль, сахар, перец черный молотый и яичные желтки растирают, разводят уксусом, процеживают и заправляют маслом растительным.

СОУС «ГУАКАМОЛЕ»



Нарезать мелко лук и кориандр. Помидоры очистить от кожицы, удалить семена из зеленого чили, зеленого сладкого перца мелко покрошить. Смешать лук, помидоры, чили, зеленый сладкий перец и кориандр. Разрезать авокадо вдоль на две части, достать косточку и извлечь мякоть. Тщательно перемешать с получившейся томатной смесью. Добавить соль и перец по вкусу. Заправить лимонным соком. Полить оливковым маслом.

2. Прогдегустировать соусы и оценить их вкусовые качества.
3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.
4. Подведение итогов.
5. Задание на дом: значение соусов в рационе питания.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ ХОЛОДНЫХ СОУСОВ, ЗАПРАВОК:
«ПИКАНТАМЕРЦЕ»; СОУС «МУЖДЕЙ»; СОУС «БОЛОНЬЕЗЕ».**

Сырье	Соус «Пиканта мерце»	Соус «Муждей »;	Соус «Болонье зе».	Расчет сырья на бригаду	Расчет сырья на бригаду	Расчет сырья на бригаду
	Б(г)	Б(г)	Б(г)	Б(г)	Б(г)	Б(г)
Говядина мякоть			357			
Свинина (шея, окорок)			357			
Масло растительное рафинированное			21			
Соль поваренная экстра			4			
Сахар-песок			4			
Розмарин св			2			
Томаты очищен в с/с			430			
Яйца (желтки)	12 шт					
Горчица сухая (порошок)	20					
Масло растительное	400					
Яблоки	143					
Грибы маринованные	427					
Перец красный молотый	2					
Чеснок		321				
Масло растительное		130				
вода		400				
Уксус 3%-ный		200				
Соль		20				
Петрушка (зелень)		27				
Выход:	1000 (20 порц)	1000 (20 порц)	1000 (20 порц)			

- 1.Получить продукты, подготовить рабочее место, достать сырье из тары, взвесить сырье.
2. Приступить к выполнению задания.

СОУС «ПИКАНТАМЕРЦЕЛЕ»



Часть желтков яиц (2/3 нормы), сваренных вкрутую, протирают, добавляют растертые с солью, перцем и горчицей сырые желтки, вливают постепенно тонкой струйкой при непрерывном одностороннем помешивании растительное масло. Затем добавляют нарезанные мелкой соломкой яблоки, очищенные от кожицы и с удаленными семенными гнездами, и маринованные грибы, все перемешивают. Соус подают к овощным салатам или холодным закускам.

СОУС «МУЖДЕЙ»



Чеснок, толченный с солью, соединяют с предварительно прокаленным охлажденным растительным маслом и холодной кипяченой водой или бульоном, добавляют уксус, соль, мелко нарезанную зелень. Перед подачей соус муждей перемешивают. Подают к мясным и рыбным бульонам.

СОУС «БОЛОНЬЕЗЕ»



Через мясорубку с мелкой решеткой (если только крупная, то 2 раза) пропускают говядину и свинину.

Томаты в с/с пробивают до однородной массы. Соединяют свинину, говядину и обжаривают на растительном масле, добавляют мелкорубленный розмарин, добавляют воду, выпаривают на 50%, добавляют томаты.

Готовят на медленном огне до готовности, постоянно помешивая. Готовый соус солят, сахарят

3. Прodeгустировать соусы и оценить их вкусовые качества.

4. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

5. Подведение итогов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ «САЛАТ С СЕЛЬДЕРЕЕМ И ГРУШЕЙ»; «САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ С КУРИЦЕЙ И ФРУКТАМИ».

Сырье	Салат с сельдереем и грушей	Салат-коктейль с курицей и фруктами	Расчет сырья на бригаду	Расчет сырья на бригаду
	Б(г)	Б(г)	Б(г)	Б(г)
Груша	200			
Соль – по вкусу	1			
Окорочек куриный копченый	300			
Сельдерей (стебель)	200			
Орех грецкий	50			
Сметана нежирная	80			
перец молотый	0,5			
Куриное филе		55		
Масса отварного куриного филе		30		
Яблоки		35		
Апельсины		35		
Чернослив		35		
Гранат		40		
Майонез		20		
Сливки		20		
Выход:	600 (4 порц)	180 (1 порц)		

- 1.Получить продукты, подготовить рабочее место, достать сырье из тары, взвесить сырье.
2. Приступить к выполнению задания.

САЛАТ С СЕЛЬДЕРЕЕМ И ГРУШЕЙ



Удалить кожу и кость, мясо мелко нарезать. Сельдерей промыть, снять жесткие волокна и мелко нарезать. Грушу мелко нарезать, полить лимонным соком и перемешать. Грецкие орехи мелко измельчить в процессоре. Сметану положить в миску, посолить и поперчить. На дно коктейльного стакана выложить немного сельдерея, курицу, немного прижать. Сверху положить кусочки груши, немного прижать. Полить сметаной с солью и перцем, посыпать молотыми грецкими орехами, украсить веточкой зелени.

САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ С КУРИЦЕЙ И ФРУКТАМИ



Филе куриное отварить и нарезать ломтиками, очищенные яблоко, чернослив и апельсин нарезать тонкими ломтиками. Из граната отжать сок, оставив несколько зерен для оформления.

Выложить подготовленные продукты в бокалы слоями, заправить майонезом, оформите смешанными с гранатовым соком взбитыми сливками, ломтиками апельсина, зернами граната и зеленью.

3. Прогустировать блюдо и оценить их вкусовые качества.

4. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

5. Подведение итогов.

6. Задание на дом: подготовить сообщение значение салатов в рационе питания.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ «САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ»; «ВИНЕГРЕТ С СЕЛЬДЬЮ».

Сырье	Салат с кальмарами	Винегрет с сельдью	Расчет сырья на бригаду	Расчет сырья на бригаду
	Б(г)	Б(г)	Б(г)	Б(г)
Филе кальмара замороженное	70			
Масса вареного кальмара:	34			
Перец сладкий свежий	24			
Лук зеленый	18,75			
Салат свежий	27,8			
Соус салатный	14			
Соль	0,5			
Картофель		289		
Свекла		191		
Морковь		126		
Огурцы соленые		188		
Капуста квашеная		214		
Лук зеленый		188		
или лук репчатый		179		
Масло подсолнечное		100		
Сельдь		520		
Выход:	100 (1 порц)	1000 (5 порц)		

- 1.Получить продукты, подготовить рабочее место, достать сырье из тары, взвесить сырье.
2. Приступить к выполнению задания.

САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ



Кальмары размораживают, промывают в проточной воде, затем закладывают в кипящую подсоленную воду (соотношение воды и кальмаров при варке 1:3) и варят в течение 7 мин с момента закипания. Кальмары вареные охлаждают до температуры 8-10°C, нарезают поперек волокон тонкой соломкой. Овощи моют проточной водой дважды. Перец сладкий очищают от плодоножки, семян, промывают. Подготовленный перец сладкий и салат нарезают тонкой соломкой. Лук зеленый шинкуют. Измельченные кальмары вареные, перец сладкий соединяют с луком репчатым зеленым, листьями салата, перемешивают и заправляют соусом салатным непосредственно перед подачей.

ВИНЕГРЕТ С СЕЛЬДЮ



Отварные в кожице овощи: картофель, морковь, свеклу очищают, нарезают кубиком 7х7 мм. Хранят до подачи в разных гастроемкостях. Поливают растительным маслом, чтобы при соединении овощей свекла не окрашивала другие овощи.

Квашеную капусту отжимают от рассола, измельчают ножом. Сельдь соленую зачищают до филе без кожи и реберных костей. Филе нарезают кубиком 7х7 мм. Зеленый лук зачищают, тонко шинкуют.

Перед подачей нарезанные овощи и сельдь соединяют в миске, заправляют солью, сахаром, растительным маслом.

3. Прогустировать блюдо и оценить их вкусовые качества.
4. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.
5. Подведение итогов.
6. Задание на дом: значение соусов в рационе питания.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ «САЛАТ «ГРАНАТОВЫЙ БРАСЛЕТ»;
«САЛАТ «ЧЕМПИОНСКИЙ».**

Сырье	Салат «Гранатовый браслет»	Салат «Чемпионский»	Расчет сырья на бригаду	Расчет сырья на бригаду
	Б(г)	Б(г)	Б(г)	Б(г)
тунца консервированный		150		
репчатый лук		100		
сладкий перец		200		
яблоко		200		
салатные листья		50		
лимон		150		
сметана		50		
горчица.		50		
помидор		150		
огурец		200		
морковь		150		
авокадо		150		
Отварное куриное филе	15			
Свекла	20			
Морковь	18			
Картофель	20			
Лук репчатый	12			
Майонез	25			
Гранат	40			
Яйцо	1/3шт			
Грецкий орех	5			
Выход:	150 (1 порц)	180 (4 порц)		

- 1.Получить продукты, подготовить рабочее место, достать сырье из тары, взвесить сырье.
2. Приступить к выполнению задания.

САЛАТ ГРАНАТОВЫЙ БРАСЛЕТ



Филе отварить до готовности (варить около 20 минут после закипания). Картофель отварить. Свеклу и морковь отварить. Лук мелко нарезать. Куриное филе мелко нарезать. Обжарить лук на небольшом количестве растительного масла до золотистого цвета. Добавить филе, посолить, немного обжарить. Остудить. Свеклу, морковь натереть на мелкой терке. Картофель натереть на мелкой терке. Гранат почистить, зерна отделить. Грецкий орех измельчить. В центр большого плоского блюда поставить стакан. Вокруг него выложить картофель, смазать майонезом. На картофель выложить филе с луком, смазать майонезом. На филе выложить свеклу, смазать майонезом. На свеклу выложить зерна граната, аккуратно убрать стакан.

САЛАТ «ЧЕМПИОНСКИЙ»



Морковь отварить или запечь. Авокадо очистить, удалить косточку. Лук очистить, из перца удалить семена. Нарезать на небольшие кубики все овощи и фрукты. Измельчить салатные листья, сложить измельченные продукты в салатник, добавить рыбу, выдавить из лимона сок. Заправить салатной заправкой. Для заправки: горчицу смешать со сметаной и перемешать до однородности.

3. Прогустировать блюдо и оценить их вкусовые качества.
4. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.
5. Подведение итогов.
6. Задание на дом: подготовить сообщение-необычная подача салатов; решить кроссворд (приложение 1)

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
БУТЕРБРОДОВ:
БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ; ФАРШИРОВАННЫЙ БАГЕТ;
СМОРРЕБРОД С СЕЛЬДЬЮ И СВЕКЛОЙ(ДАТСКИЙ БУТЕРБРОД)**

Сырье	Бутербро д с маслом из шампинь онов	Фарширо ванный багет	Сморреб род	Расчет сырья на бригаду	Расчет сырья на бригаду	Расчет сырья на бригаду
	Б(г)	Б(г)	Б(г)	Б(г)	Б(г)	Б(г)
Грибы	350					
Масло сливочное	200					
Сыр твердый	150					
Лук репчатый	150					
Специи	2					
Зелень	15					
Соль	2					
багет		2шт				
вареные сосиски		400				
соленые огурцы		200				
сливочное масло		150				
дижонская горчица		20				
лимонный сок		20				
свежая зелень по вкусу		15				
соль		2				
молотый перец		2				
Горчица дюжонская			1			
Картофель молодой			200			
Перец чёрный молотый			2			
Масло оливковое			40			
Свёкла			150			
Сельдь солёная			100			
Сметана.			80			
Соль			2			
Хлеб ржаной			4 куска			
Выход:	8 порций	8 порций	4 порции			

- 1.Получить продукты, подготовить рабочее место, достать сырье из тары, взвесить сырье.
2. Приступить к выполнению задания.

БУТЕРБРОД С МАСЛОМ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ



Шампиньоны помыть, обсушить и порезать на мелкие кубики. Обжарить в сильно нагретой сковороде в 50 г сливочного масла почти до „сухариков“, подсолить, поперчить и добавить прованские травы. Остудить. Взбить мягкое сливочное масло в пышную пену и добавить остывшие жареные грибы. Смешать до однородной массы. Выложить масло на пищевую пленку, скатать колбаску и положить в морозилку.

ФАРШИРОВАННЫЙ БАГЕТ



Багет или батон разрезать вдоль, удалить мякиш. Все ингредиенты мелко нарезать, смешать с соком лимона, горчицей, размягченным маслом и перцем К этой смеси добавить подсушенный в духовке и мелко раскрошенный мякиш, еще раз перемешать, уложить в половинки хлеба и соединить. На некоторое время рулет-бутерброд нужно положить в холодильник – масло затвердеет, и блюдо будет готово к употреблению. Перед подачей к столу багет нарезается ломтиками.

СМОРРЕБРОД С СЕЛЬДЬЮ, КАРТОФЕЛЕМ И СВЕКОЛЬНЫМ СОУСОМ.



Отварить 1 свёклу, очистить и выложить в чашу блендера. Добавить 2 столовые ложки сметаны, 1 столовую ложку горчицы, соль и чёрный перец по вкусу, измельчить в однородное пюре. Картофель отварить до готовности, очистите и нарежьте на небольшие дольки. Обжарить картофельные дольки на оливковом масле до румяной корочки. Достать из сковороды и выложить на бумажное полотенце.

4 ломтика ржаного хлеба обжарить на сухой сковороде.

На ломтик подсушенного хлеба выложить свекольное пюре. Поверх выложить ломтики обжаренного картофеля. Сверху выложить кусочки сельди. Украсить половинкой перепелиного яйца, свежей зеленью и чёрным молотым перцем.

3. Прогустировать блюдо и оценить их вкусовые качества.

4. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

5. Подведение итогов.

6. Задание на дом подготовить сообщение: бутерброды в странах мира.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
КАНАПЕ: «КАНАПЕ С КИЛЬКОЙ И ЯЙЦОМ»; «КАНАПЕ С СЫРОМ И
ОКОРОКОМ»; «КАНАПЕ С ГАСТРОНОМИЧЕСКИМИ ПРОДУКТАМИ И
ОВОЩАМИ».**

Сырье	Канapé с килькой и яйцом	Канapé с сыром и окороком	Фингерф уд с паштетом	Расчет сырья на бригаду	Расчет сырья на бригаду	Расчет сырья на бригаду
	Б(г)	Б(г)	Б(г)	Б(г)	Б(г)	Б(г)
Хлеб ржаной	50	50				
Яйцо	¼ шт	¼ шт				
Масло сливочное	10	10				
Килька	44					
Огурец свежий	13					
Окорок копченый		20				
Сыр		16,5				
Тесто слоеное			100			
Печень куриная			150			
Сливки 33%			50			
Лук			50			
Морковь			50			
Маслины (черные)			20			
Зелень петрушки			20			
Выход:	3 шт	3 шт	10 шт			

1. Получить продукты, подготовить рабочее место, достать сырье из тары, взвесить сырье.
2. Приступить к выполнению задания.

ДЛЯ КАНАПЕ С КИЛЬКОЙ И ЯЙЦОМ:



На гренок круглой формы из ржаного хлеба укладывают кружочек яйца, на него кружочек свежего очищенного огурца, а сверху - филе кильки в виде кольца. Середину оформляют шинкованным луком.

ДЛЯ КАНАПЕ С СЫРОМ И ОКОРОКОМ:



Нарезанные полоски сыра и окорока выкладывают по краям ломтиков намазанного маслом хлеба, между ними располагают мелко нарубленные яйца и зелень.

ДЛЯ ФИНГЕРФУДА С ПАШТЕТОМ:



На выпеченную из слоеного теста заготовку, отсаживают паштет.

Для паштета: лук и морковь обжаривают, добавляют печень и специи. Пробивают через блендер. В пюре добавить сливки, тщательно перемешать. С помощью кондитерского мешка отсаживают пюре на выпеченную из слоеного теста заготовку. Украшают маслинами и зеленью.

3. Прогустить блюдо и оценить их вкусовые качества.
4. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.
5. Подведение итогов.
6. Задание на дом: подготовить сообщение: фингер фудов олакто.

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ТВОРЧЕСКОЕ ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК: «ЗАКУСОЧНЫЙ «НАПОЛЕОН»»».

Сырье	Тесто слоеное бездрожжевое	Закусочный «Наполеон»	Расчет сырья на бригаду	Расчет сырья на бригаду
		Б(г)	Б(г)	Б(г)
Мука	658			
на подпил	67			
масло сливочное	438			
яйца	33			
соль	5			
кислота лимонная	0,8			
вода	237			
<i>Для начинки: (на 600гр теста)</i>				
Сыр Гауда		300		
Ветчина		200		
Ананас консервированный		150		
Чеснок		30		
Грецкие орехи		100		
Сливки 33%		100		
Яйцо		3 шт.		
Выход:	1000	1000		

- 1.Получить продукты, подготовить рабочее место, достать сырье из тары, взвесить сырье.
2. Приступить к выполнению задания.

ДЛЯ НАПОЛЕОНА ЗАКУСОЧНОГО:



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРЕСНОГО СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Готовый слоеный полуфабрикат состоит из тонких, легко разделяемых слоев выпеченного теста. Наружные слои твердые, а внутренние — мягкие.

Особенностью приготовления слоеного теста является раскатывание его на очень тонкие слои, между которыми находятся прослойки масла. Чтобы тесто получилось хорошего качества, нужно брать муку с большим содержанием клейковины (до 40%).

Для улучшения качества клейковины в тесто добавляют пищевую кислоту, так как в кислой среде повышается вязкость белков муки и тесто становится более эластичным и упругим.

Готовить тесто нужно в помещении с температурой не выше 20°C. Если температура будет выше, то масло, находящееся между слоями, будет таять, попадать в тесто и ухудшать качество клейковины.

Приготовление теста состоит из следующих операций: замеса теста, подготовки масла, слоеобразования.

Замес теста. В дежу тестомесильной машины наливают воду, добавляют яйца, соль, кислоту и муку, 7% муки оставляют для подпыливания, 10% — для подготовки масла. Замешивают тесто 15—20 мин, чтобы лучше набухла клейковина. Готовое тесто имеет влажность 40% и температуру не выше 20°C.

Подготовка масла. Одновременно с замесом теста подготавливают масло. Его нарезают на куски, кладут в дежу тестомесильной машины, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции. Муку добавляют в масло для того, чтобы связать влагу масла. Если этого не сделать, то во время раскатывания теста слои будут слипаться и мешать равномерному слоеобразованию. Подготовленное масло формуют на прямоугольные плоские куски определенной массы и ставят в холодильник на 35—40 мин, чтобы охладить до температуры 12—14°C. Более низкая температура не рекомендуется, так как при раскатке масло будет крошиться и разрывать слои теста.

Слоеобразование. Готовое тесто раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 20 мм или кусок теста подкатывают в виде шара, который затем разрезают крестообразно ножом на четыре части и раскатывают толщиной 20—25 мм.

На середину пласта кладут охлажденное масло и заворачивают тесто конвертом. Подпыливают мукой и, начиная с середины, раскатывают тесто в прямоугольный пласт толщиной 10 мм.

Полученный пласт складывают в четыре слоя: соединяют два противоположных конца, но не посередине, а ближе к одному краю, а затем накладывают один пласт на другой. Вновь раскатывают до толщины 10 мм и свертывают в четыре слоя. Раскатывать нужно во все стороны плавно, медленно. При быстром и резком раскатывании слои теста разрываются и изделия получаются с плохим подъемом. Тесто ставят в холодильник на 35—40 мин для охлаждения теста и масла до 12—14°C. При охлаждении восстанавливается механически нарушенная структура теста, эластичность клейковины, в результате при дальнейшем раскатывании теста слои не рвутся.

После охлаждения теста его еще два раза раскатывают и складывают в четыре слоя. Завернутое тесто ставят в холодильник на 30 мин для охлаждения и восстановления клейковины, а затем раскатывают в пласт требуемой толщины. Всего раскатывают и складывают тесто в четыре слоя 4 раза. Приготовленное таким образом тесто является по своим качествам наилучшим и состоит из 256 слоев.

Если готовить тесто с меньшим количеством слоев, то во время выпечки масло вытекает и изделия становятся жесткими. При большом количестве слоев они делаются тонкими, легко рвутся при раскатке, изделия получаются с плохим подъемом.

Для некоторых изделий сливочное масло в тесте заменяют маргарином.

При раскатке теста на машине последовательность операций сохраняется та же, что и при ручной раскатке

Разделка и выпечка. Слоеное тесто выпекают целым пластом и поштучно. Для выпечки поштучно тесто раскатывают в пласт требуемой толщины и вырезают изделия при

помощи металлических выемок с острыми краями. Если края тупые, то тесто прижимается и слоеобразование ухудшается, нельзя мять пальцами края подготовленных изделий.

Не рекомендуется при смазывании поверхности изделий задевать боковые стороны, так как из-за этого ухудшается подъем теста — слои слипаются. Сформированные изделия укладывают на сухие листы и выпекают при температуре 250°C 20—25 мин.

Для выпечки целым пластом тесто раскатывают толщиной 5—6 мм, немного больше размера кондитерского листа, так как во время выпечки оно сжимается. Чтобы тесто меньше сжималось, кондитерские листы смачивают водой. Пласт теста перекладывают на кондитерский лист, сдвигая от краев к середине, прокалывают в нескольких местах, чтобы не было вздутий на поверхности, и оставляют на 15—20 мин, а затем выпекают при температуре 240°C 25—30 мин. Готовность определяют по светло-коричневому цвету, приподнимая ножом угол пласта. Если весь пласт приподнимается, то тесто готово, а если угол загибается — нет.

Во время выпечки масло, находящееся между слоями, растапливается и поступает в близлежащие слои теста. В образовавшееся пространство между слоями поступают пары воды из теста. Под давлением этих паров расстояние между слоями увеличивается в объеме в 2—3 раза.

Выпекать тесто следует без сотрясений, так как может возникнуть «закал», т.е. слипание слоев. Выпечка при низкой температуре также ведет к «закалу» теста, плохой слоистости, вытеканию масла.

Требования к качеству: слоеный полуфабрикат светло-коричневого цвета, с ярко выраженными слоями теста, сухой. Влажность — 7,5%

Для приготовления «Наполеона»:

Подготовленные для выпечки коржи, смазать льезоном, и часто проколоть поверхность вилкой.

Готовые коржи достать из духовки, охладить.

Подготовить начинку: сыр натереть на мелкой терке, добавить сливки, пропущенный через пресс чеснок,

Ветчину нарезать мелким кубиком (2*2 мм), орехи мелко порезать или истолочь. Ананас нарезать мелким кубиком.

Смешать все ингредиенты.

Собираем «Наполеон»:

Коржи для обсыпки измельчить в крошку. На коржи равномерно распределить начинку. Обмазываем начинкой поверхность «Наполеона» и посыпаем подготовленной крошкой.

Дать закуске настояться в холодильнике 30-40 минут.

При подаче украсить зеленью и цветами из овощей.

3. Прогдегустировать блюдо и оценить их вкусовые качества.
4. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.
5. Подведение итогов.
6. Задание на дом: подготовить сообщение :фингер фуды оволакто.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД ИЗ РЫБЫ, НЕРЫБНОГО ВОДНОГО СЫРЬЯ: «РЫБНЫЕ
РУЛЕТКИ С ЗАПЕЧЕННЫМ БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ НА ПОДУШКЕ ИЗ
ОВОЩЕЙ»; «ЗАЛИВНОЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ».**

Сырье	Рыбные рулетики с запеченным болгарским перцем на подушке из овощей	Заливное из морепродуктов	Расчет сырья на бригаду	Расчет сырья на бригаду
	Б(г)	Б(г)	Б(г)	Б(г)
Филе хека	800			
Перец болгарский	300			
Лук репчатый	260	250		
Морковь	150	250		
Лимон	200			
Зелень укропа	20			
Масло растительное	50			
Перец черный молотый	0,5			
Морской коктейль		300		
Цедра лимона		30		
Черный перец горошек		5		
Корень сельдерея		10		
Лавровый лист		3		
Желатин		30		
Зелень петрушки		20		
Выход:	1000 (10 порц)	1000 (5 порц)		

- 1.Получить продукты, подготовить рабочее место, достать сырье из тары, взвесить сырье.
2. Приступить к выполнению задания.

**ДЛЯ РЫБНЫХ РУЛЕТИКОВ С ЗАПЕЧЕННЫМ БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ НА
ПОДУШКЕ ИЗ ОВОЩЕЙ:**



Перцы вымыть, обсушить и запечь в духовке при 200 С до черной кожицы.

Переложить горячие перцы в полиэтиленовый пакет. Завязать пакет и оставить на 10 минут.

Достать перцы из пакета. Аккуратно снять кожицу и вынуть семена.

Нарезать перцы полосками шириной 2 см.

Рыбное филе помыть, обсушить и сбрызнуть лимонным соком.

Разрезать рыбное филе на полоски, посолить, поперчить, посыпать сушеным укропом и приправой для рыбы.

На полоски рыбы положить полоску печеного перца. Скрутить рулетики и закрепить их деревянными зубочистками. Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами.

Форму для запекания слегка смазать растительным маслом и выложить слой репчатого лука.

Морковку очистить и нарезать лентами с помощью овощечистки.

Выложить ленты морковки на лук.

Выложить рыбные рулетики на морковку.

Запекать в разогретой до 180 С в течении 30 минут.

ЗАЛИВНОЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ



Для заливного из морепродуктов:

Лук и морковь почистить, крупно порезать. В большую кастрюлю налить 1,2 литра воды, забросить в нее морковь, лук, 2 – 4 лавровых листика, перец горошек, и сушеный корень сельдерея, слегка подсолить. Варить 30 минут. Затем бульон слегка остудить, процедить через сито. Процеженный бульон вылить в кастрюлю.

Разморозить смесь из кальмаров, креветок, мидий и осьминогов (можно взять любой морской продукт, например морские гребешки, рыбу или что-то другое). Смесь тщательно промыть, переложить в кастрюльку с бульоном. Варить все после закипания около 3 – 5-ти минут. Бульон процедить через сито, а морской коктейль переложить в тарелку. Морепродукты остудить, перебрать, при необходимости нарезать мельче.

Лимон помыть, ошпарить кипятком). Ножом для чистки овощей аккуратно снять с лимона тонкую цедру. Острым маленьким ножом нарезать цедру тонкой длинной соломкой. Зелень вымыть, обсушить и разобрать на листики. Болгарский перец помыть, нарезать кубиками, удалив плодоножку и сердцевину с семечками, отварить в воде до мягкости.

В маленькую чашку налить 1/2 стакана ранее приготовленного, уже остывшего бульона. Сюда же высыпать 30 г желатина. Оставить желатин на 15 – 20 минут набухать. Затем налить в глубокую тарелку горячую воду и поставить в нее чашу с замоченным желатином. Дать желатину полностью разойтись. Желатиновый раствор вылить обратно в кастрюльку с бульоном и тщательно размешать.

В форму тонким слоем налить бульонно-желатиновую смесь (2 – 3 мм). Убрать в холодильник до полного застывания (примерно 10 – 15 минут). Достать форму, выложить лимонную цедру, распределяя ее по всей поверхности. Цедру залить небольшим количеством бульонно-желатиновой смеси, убрать в холодильник до застывания.

Достать форму, красиво выложить зелень и кубики болгарского перца. Снова залить небольшим количеством бульонно-желатиновой смеси (чтобы во время заливания формы бульоном не сместить наполнение, проще всего заливать бульон тоненькой струйкой с помощью столовой ложки). Убрать в холодильник до застывания. На застывшее заливное выложить морской коктейль. Залить морепродукты оставшимся желатиновым бульоном. Поставить форму с заливным в холодильник до полного застывания (приблизительно на 3 – 4 часа).

Готовое заливное аккуратно перевернуть. Если заливное выходит плохо, можно форму опустить на несколько секунд в горячую воду. Выложить заливное с морским коктейлем на блюдо.

3. Прогустить блюдо и оценить их вкусовые качества.
4. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.
5. Подведение итогов.
6. Задание на дом: подготовить сообщение: холодные закуски из морепродуктов, подача.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД ИЗ МЯСА, ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ, ДИЧИ: «ПАШТЕТ ИЗ
ПЕЧЕНИ С ГРИБАМИ»; «МЯСНОЙ РУЛЕТ С ОМЛЕТОМ И ГРИБАМИ».**

Сырье	Паштет из печени с грибами	Мясной рулет с омлетом и грибами	Расчет сырья на бригаду	Расчет сырья на бригаду
	Б(г)		Б(г)	Б(г)
Печень говяжья	1050			
Грибы шампиньоны свежие	366			
Лук репчатый	144			
масло сливочное или маргарин	120			
сливки 33%	120			
Мясной фарш		600		
Хлеб пшеничный		70		
Яйца		3 шт.		
грибы свежие 150		250		
Растительное масло		50		
Мука		70		
Молоко		100		
Сыр		100		
Выход:	1000	1000		

- 1.Получить продукты, подготовить рабочее место, достать сырье из тары, взвесить сырье.
2. Приступить к выполнению задания.

ДЛЯ ПАШТЕТА С ГРИБАМИ:



Подготовленную печень нарезать брусочками. Морковь и лук очистить и обжарить вместе с измельченной печенью до готовности. Подготовленные свежие грибы нарезают мелкими ломтиками и обжаривают на масле сливочном или маргарине. В подготовленную печень с овощами добавить сливки пробить в блендере. В паштет добавить обжаренные грибы перемешать. Выложить в подготовленную форму с плотно закрывающейся крышкой.

При подаче можно украсить веточкой зелени.

ДЛЯ МЯСНОГО РУЛЕТА С ОМЛЕТОМ И ГРИБАМИ:



Начинка:

Грибы помыть, мелко порезать и обжарить до готовности. В конце посолить. Сыр натереть на мелкой терке и соединить с остывшими, жареными грибами. Это будет начинка для омлета.

Омлет:

Взбить 2 яйца. Добавить молоко, 1 ст. л. муки, соль и снова взбить. Вылить полученную массу на сковородку и обжарить с двух сторон. Выложить на этот омлет начинку из грибов и сыра. Свернуть рулет. Это нужно делать, пока омлет не остыл, иначе он потеряет свою эластичность и поломается. Края обрезать, чтобы рулет был красивой формы.

Мясной рулет:

В мясной фарш добавить 1 яйцо, замоченный, отжатый батон, соль, специи, 2-3 ст. л. муки. Тщательно перемешать. Если масса получится жидковата, можно добавить муки. Застелить противень фольгой. Смазать ее растительным маслом. Выложить мясной фарш на фольгу и придать ему вид прямоугольника. На середине разместить омлет. Сформировать рулет. Завернуть его в фольгу. Запекать в духовке до готовности. Приоткрыть фольгу и поместить в духовку еще на несколько минут, чтобы на рулете появилась аппетитная корочка. Вынуть мясной рулет, смазать сливочным маслом и немного остудить. При подаче нарезать на кружки толщиной 1,5-2 см. Примечание. Работать с фаршем удобно, если периодически смачивать руки в холодной воде.

3. Прогдегустировать блюдо и оценить их вкусовые качества.

4. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

5. Подведение итогов.

6. Задание на дом: подготовить сообщение: начинки для рулетов; ответить на вопросы теста (приложение 3).

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД ИЗ МЯСА, ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ, ДИЧИ: «БЛИННЫЙ ТОРТ
С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ».**

Сырье	Блинный торт с курицей и грибами	Расчет сырья на бригаду	Расчет сырья на бригаду
	Б(г)	Б(г)	Б(г)
Молоко	500		
Мука пшеничная высшего сорта	250		
Сыр Российский	150		
Яйца куриные	2 шт		
Масло растительное	100		
Укроп	20		
Сахар	20		
Начинка:			
Куриные окорочка	800		
Шампиньоны	500		
Сыр сливочный	250		
Лук репчатый	100		
Лук зеленый	20		
Укроп	20		
Петрушка	20		
Перец черный молотый	5		
Выход:	1500 (15 порций)		

- 1.Получить продукты, подготовить рабочее место, достать сырье из тары, взвесить сырье.
2. Приступить к выполнению задания.

ДЛЯ БЛИННОГО ТОРТА С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ:



Сыр натереть на мелкой терке.

Свежий укроп помыть, обсушить и мелко нарезать.

Для блинного теста разбить яйца, добавить соль и сахарный песок.

Добавить 1 стакан молока, муку(заранее просеять через сито).

Взбить миксером до однородного теста.

Добавить второй стакан молока и еще раз хорошенько перемешать. Добавить наполнители - измельченный сыр с рубленой зеленью, перемешать.

Тесто должно получиться полностью однородным, без комочков, по консистенции напоминать нежирный кефир. Даем тесту постоять при комнатной температуре хотя бы минут 15.

Куриные окорока отварить до готовности, с добавлением специй.

Шампиньоны помыть, обсушить и нарезать тонкими пластинками. Обжарить, добавить лук, соль, перец, довести до готовности.

Зеленый лук помыть, обсушить и мелко нарезать.

Отваренные окорока остудить и разобрать. Нарезать мелким кубиком.

Разогреть сковороду, смазать ее для первого блинчика маслом и налить тесто. Быстрым движением распределить тесто по всей поверхности и готовить блинчик до зарумянивания нижней стороны на среднем огне.

Затем перевернуть блинчик и довести его до готовности еще около 30 секунд.

Собрать блинный торт, 1-й слой распределить сливочный сыр равномерно ложкой или лопаткой

Посыпать зеленым луком.

2-й слой - жареные грибы с луком и отварная курица.

Чередуем слои.

Готовый блинный торт можно подавать сразу после приготовления или дать блюду настояться в холодильнике в течение 2-3 часов.

3. Прогдегустировать блюдо и оценить их вкусовые качества.

4. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

5. Подведение итогов.

6. Задание на дом: подготовить сообщение: повторение пройденных блюд и подготовка к дифференцированному зачету.

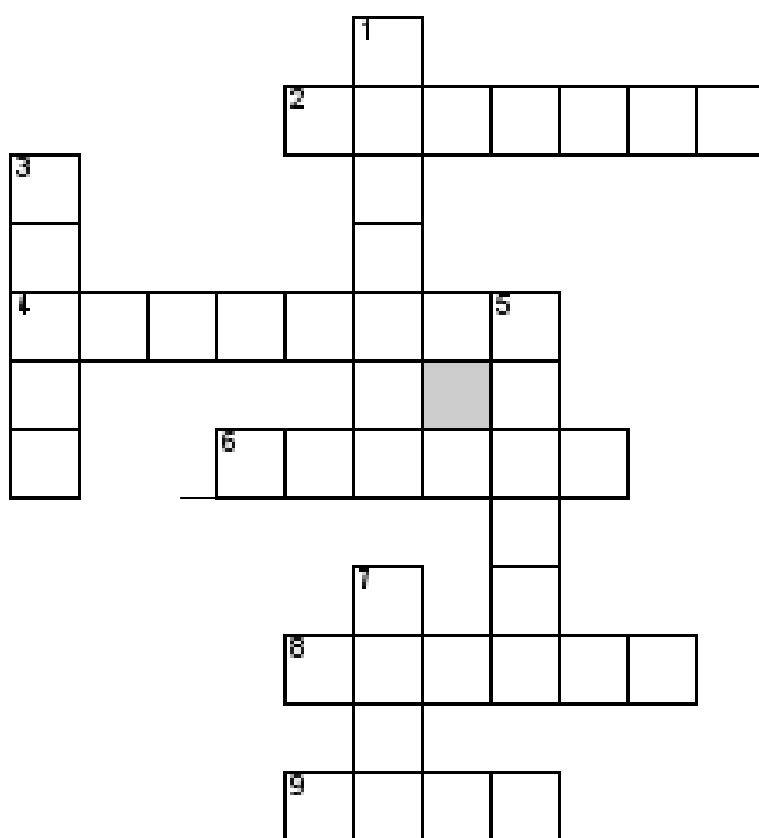
ПРИЛОЖЕНИЕ 1

По горизонтали

2. без чего редко обходятся салаты
4. В чем подают салаты.
6. Имя правителя и салат.
8. Поджаренный хлеб, кубиками.
9. Соус для салатов, основой которого служит растительное масло.

По вертикали

1. Им заправляют салат.
3. еще 1 вид заправки салатов
5. С каким мясом делают цезарь.
7. селедка в...



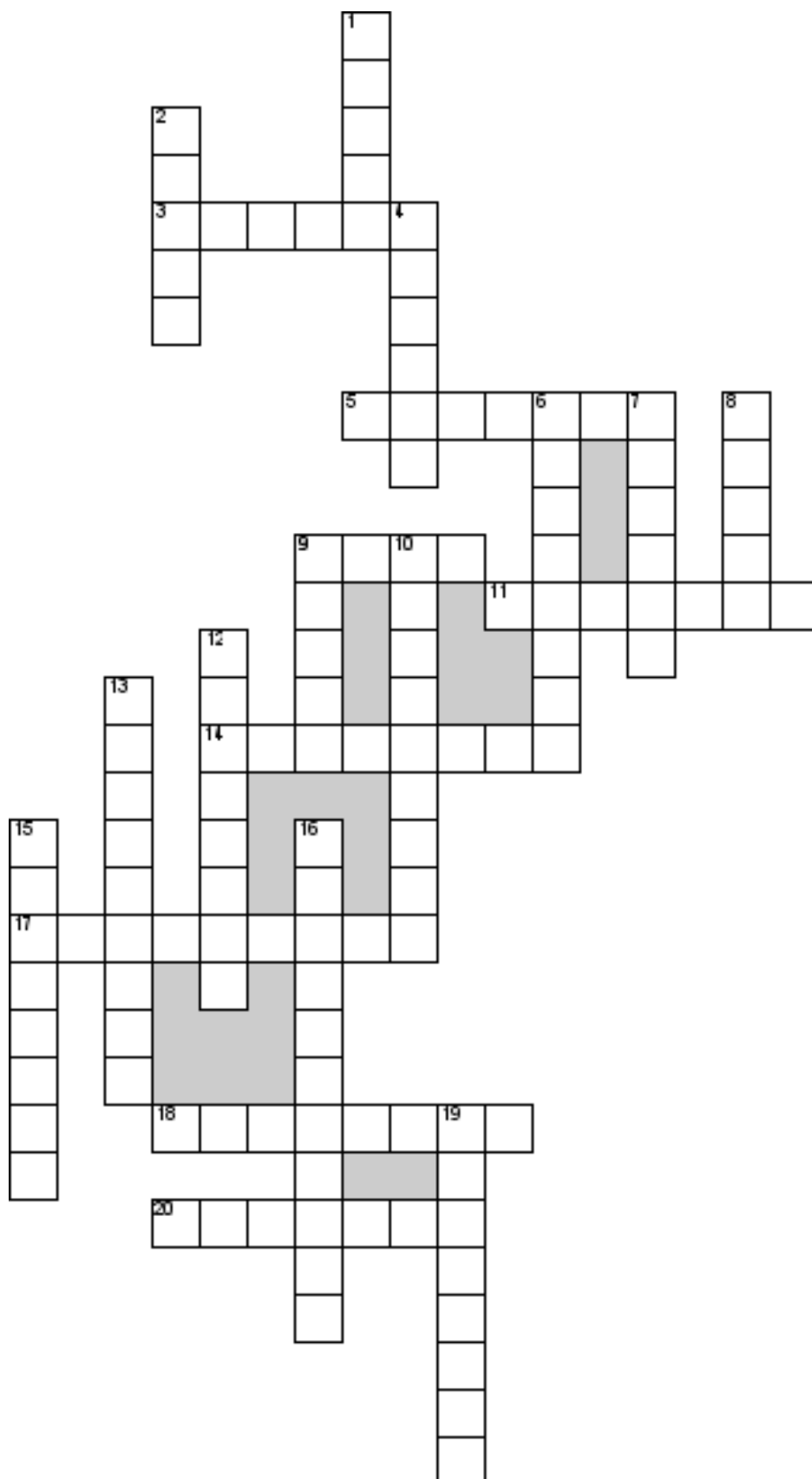
По горизонтали

3. соус белый с яйцом
5. при пассеровании этот компонент муки проходит декстринизацию
9. какой корнеплод перед варкой необходимо обдать кипятком для удаления специфического запаха и горечи
11. называют этот соус так потому, что при приготовлении его обычно используют бульон, оставшийся после припускания кур, цыплят и т.п.
14. как иначе называется соус луковый
17. какой орех добавляют в соус белый с яйцом
18. как иначе называется пряность тархун
20. какие орехи входят в состав соуса кисло-сладкого

По вертикали

1. эти соусы менее острые и более нежные
2. этот продукт иногда заменяют лимонной кислотой
4. какое вино используют при приготовлении соуса красного с вином
6. чем можно заправить соус вместо масла сливочного
7. яично-масляная смесь
8. чем "защипывают" соусы для предотвращения появления пленки на поверхности
9. соус луковый с горчицей
10. этот соус подают к филе, лангетам, биточкам, котлетам
12. для усиления пищеварительных соков в белые соусы добавляют эту кислоту
13. соус красный с овощами для тефтелей
15. этот соус отличается от других белых более острым вкусом
16. что происходит с белками при пассеровании муки
19. готовность белой пассеровки определяют по этому аромату

Приложение 2



Тест

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»?
 - а) филе с кожей и костью; б) чистое филе; в) филе с кожей.
2. Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»?
 - а) филе с кожей и костью; б) чистое филе; в) кругляши.
3. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?
 - а) для улучшения вкуса; б) для сохранения витаминов и минеральных веществ;
 - в) чтобы свекла не окрашивала другие овощи.
4. Почему салаты из вареных овощей заправляют только частью майонеза (50%)?
 - а) для того, чтобы лучше формовалась «горочка» из салата;
 - б) для улучшения вкуса; в) чтобы остался майонез для оформления салата.
5. Почему овощи для салатов нельзя переваривать?
 - а) снижается санитарное состояние;
 - б) увеличивается потеря массы и витаминов;
 - в) при последующем нарезании овощи крошатся.
6. Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и используемые для украшения, после очистки и нарезания не темнели?
 - а) бланшировать; б) хранить в подкисленной воде; в) посыпать сахаром.
7. Что нужно сделать, если масса блюда «Сельдь рубленая» оказалась не однородной, с кусочками не протертых продуктов и мелких костей?
 - а) протереть через сито; б) пропустить повторно через мясорубку;
 - в) снять с реализации.
8. Для сохранения витаминов в овощах следует:
 - а) очищенные овощи держать в холодной воде,
 - б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду,
 - в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду,
 - г) готовить овощи на пару, д) снимать тонкий слой кожицы
9. Укажите виды тепловой обработки мяса при приготовлении холодных блюд и закусок
 - а) варка, б) жарение, в) тушение, г) запекание, д) припускание,
 - е) бланширование, ж) копчение, з) соление.
10. Укажите способ нарезки овощей для салата «Мясного»:
 - а) соломка, б) брусочки, в) ломтики, г) кружочки, д) кубики.
11. При приготовлении салатов следует:
 - а) соединять холодные и горячие овощи б) использовать сильно разваренные овощи
 - в) учитывать время варки овощей г) заправлять салаты перед подачей на стол
12. Правила охраны труда при варке овощей
 - а) закладывать овощи в кипящую воду
 - б) допускается длительное хранение вареных овощей в отваре
 - в) варить овощи при закрытой крышке
13. Канапе относится к . бутербродам
 - а) открытым б) закрытым в) закусочным
14. Укажите температуру подачи салата-коктейля из морепродуктов
 - а) 14 градусов б) 25 градусов в) 5 градусов
15. Какой должен быть слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы?
 - а) 1... 1,5 см; б) 0,7... 1 см; в) 0,5 см.

Вставьте пропущенные слова

16. Овощи для салатов лучше всего варить в кожице, для сохранения

_____.

17. Простые и сложные бутерброды относятся к _____ и _____ бутербродам.

18. Обязательным компонентом винегрета является _____.

19. Жюльен из птицы относится к _____ закускам.

20. Температура подачи холодных блюд и закусок _____

Приложение 4

Правила по технике безопасности, санитарии:

1. Подготовка к работе

- оставлять верхнюю одежду, головные уборы в гардеробной;
- ногти должны быть коротко острижены, без лака;
- перед началом работы надеть чистую санитарную одежду, обувь;
- подбирать волосы под колпак или косынку;
- перед началом работы тщательно вымыть руки с мылом, после чего, вытереть насухо индивидуальным полотенцем;

В течение рабочего дня, мытье рук с мылом повторяют:

- после каждой производственной операции;
- в случае если работник что-либо поднимал с пола;
- после посещения туалета;
- санитарную одежду менять по мере загрязнения;
- бак для пищевых отходов должен освобождаться через каждые 1-1,5 часа по мере наполнения.

Во время работы запрещается:

- выходить из лабораторного кабинета или столовой в санитарной одежде.

4. Завершение работы:

- участники рабочего процесса убирают рабочие места, лабораторный кабинет.

Инструктаж по технике безопасности при работе с ножом

- при работе с ножом соблюдать осторожность;
- правильно держать руку при обработке, нарезке продуктов;
- переносить, передавать нож с перевязанным лезвием к себе, ручкой к передаваемому;
- при остановке работы с ножом убирать его в специальную ячейку для ножей;
- о любом несчастном случае немедленно сообщить мастеру производственного обучения.

Инструктаж по технике безопасности при работе с кухонной электроплитой

1. Перед началом работы

- проверить наличие и цельность ручек, переключатель электроплиты;
- проверить наличие и исправность заземления (надежность подсоединения к корпусу);
- включить конфорочную плиту;

2. Во время работы:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность электроплит, своевременно включить секции электроплиты и переключать их на меньшую мощность;
- не допускать включения конфорок на максимальную мощность и среднюю мощность без загрузки;

3. Требования безопасности в аварийном случае

- при обнаружении неисправностей в работе кухонной плиты, а также нарушение защитного заземления её корпуса, работу прекратить и отключить кухонную электроплиту, немедленно сообщить мастеру производственного обучения;
- до устранения замеченных неполадок приступать к работе не рекомендуется;
- самому не разрешается производить какой-либо ремонт оборудования или устранять неисправность;

4. Требование безопасности по окончании работы:

- 4.1. выключить кухонную электроплиту и после её остывание вымыть горячей водой.

Литература

1. Л.Е. Голунова Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство “ПРОФИКС” Санкт-Петербург 2017
2. Ауэрман, Л. Я. Технология хлебопекарного производства / Л.Я. Ауэрман. - М.: Профессия, 2018. - 416 с
3. Производственное обучение профессии "Повар". В 4 частях. Часть 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. - М.: Academia, 2012. - 112 с
4. Повар. Практические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие. - М.: Академкнига/Учебник, 2017. - 160 с Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. - М.: Феникс, 2013. - 662 с
5. Лутошкина, Г. Г. Гигиена и санитария общественного питания / Г.Г. Лутошкина. - М.: Академия, 2013. - 567 с
6. <https://moreprodukt.info/redkie/salat-s-avokado-i-tuntsom>
7. <https://tekhnolog.com/category/tehniko-tehnologicheskie-karty-rossiya/>