

Міністерство освіти і науки України
Кам'янець-Подільський національний університет
імені Івана Огієнка

Природничо-економічний факультет
кафедра туризму та готельно-ресторанна справа

НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ПОСІБНИК
«ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»
для здобувачів вищої освіти
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Кам'янець-Подільський

2022

Навчально-методичний посібник підготувала:

кандидат технічних наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, Веселовська Таїсія Євгеніївна

Рецензенти:

Любінська Л.Г. - доктор біологічних наук, професор кафедри біології та методики її викладання Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка.

Дудченко І.А. - Зовнішній стейкхолдер, директор кафе «Морозиво», м.Кам'янець-Подільський

Навчально-методичний посібник укладений у відповідності з програмою курсу «Технологія продукції ресторанного господарства» з використанням літератури, рекомендованою для проведення занять із здобувачами вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Розглянуто і схвалено на засіданні
вченої ради Кам'янець-Подільського національного
університету імені Івана Огієнка
від 29 листопада 2022 року Протокол №11

ЗМІСТ

Передмова

Правила роботи в лабораторії технології виробництва продукції

Правила проведення бракеражу страв

Лабораторна робота №1 Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з овочів, плодів. грибів.

Лабораторна робота №2 Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з борошна.

Лабораторна робота №3 Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин.

Лабораторна робота №4 Технологія напівфабрикатів, страв з птиці, кролика, пернатої дичини

Лабораторна робота №5 Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів)

Лабораторна робота №6 Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ

Лабораторна робота №7 Технологія супів

Лабораторна робота №8 Технологія соусів

Лабораторна робота №9 Технологія холодних страв та закусок

Лабораторна робота №10 Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки

Лабораторна робота №11 Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки

Лабораторна робота №12 Технологія десертів (солодких страв)

Лабораторна робота №13 Технологія приготування гарячих напоїв

Лабораторна робота №14 Технологія приготування холодних напоїв

Лабораторна робота №15 Технологія оздоблювальних напівфабрикатів

Лабораторна робота №16 Технологія дріжджового тіста та виробів з нього

Лабораторна робота №17 Технологія бісквітного тіста та виробів з нього

Лабораторна робота №18 Технологія пісочного тіста й виробів з нього

ПЕРЕДМОВА

Метою проведення лабораторних робіт з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» є виховання у студентів практичних навичок в освоєнні технологічних процесів первинної обробки сировини, виробництва напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, м'яса, м'ясопродуктів та птиці, риби та гідробіотів, молокопродуктів, яєць, круп, борошна і оцінки їх якості та безпеки. У результаті проведення лабораторних робіт студенти повинні: знати:

- технологію напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, м'яса, птиці, риби, борошна, молокопродуктів, яєць і інших продуктів та систематизацію окремих стадій технологічного процесу;

- формування асортименту напівфабрикатів, страв, кулінарних та кондитерських виробів виробів;

- перспективи розвитку асортименту цієї продукції у закладах ресторанного господарства;

вміти:

- володіти технологією виробництва напівфабрикатів, страв, кулінарних та кондитерських виробів з різноманітних видів сировини з урахуванням її технологічних властивостей;

- оцінювати якість готової продукції при проведенні дегустацій;

- розширювати та поглиблювати знання щодо інноваційних методів обробки сировини і перспектив розвитку технологій продукції;

- діагностувати технології напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з різних видів сільськогосподарської сировини як цілісних технологічних систем, спрямованих на удосконалення існуючих і розробку нових, більш ефективних інноваційних технологічних процесів.

В курсі «Технологія продукції ресторанного господарства» навчальним планом бакалавра передбачені лабораторні роботи, які є частиною наскрізної практичної підготовки майбутнього випускника.

Навчально-методичний посібник призначений допомогти студентам при підготовці до виконання лабораторних робіт та в процесі їх виконання. Лабораторні роботи містять завдання, в яких надається перелік продукції, рецептура та технологія виробництва, вимоги до якості, питання для самоконтролю.

Головна мета лабораторних занять - засвоїти на практиці основні технології, що застосовуються закладах ресторанного господарства, опанувати керування технологічним процесом для виготовлення високоякісної продукції, навчитися розробляти та впроваджувати технологічні схеми виготовлення напівфабрикатів і готової продукції на основі загальноживаних рецептур.

Готуючись до лабораторних робіт, студенти повинні ознайомитись із їх змістом, відновити теоретичні знання, повторити лекційний матеріал і відповісти на питання для самостійної роботи, належним чином оформити звіт з роботи.

До роботи студенти допускаються після проходження інструктажу та перевірки викладачем необхідних знань.

План оформлення лабораторного звіту: дата проведення роботи; номер і тема роботи; мета роботи; рецептури на продукцію, яка буде виготовлена в процесі лабораторної роботи; технологічні схеми на продукцію, яка буде виготовлена в процесі лабораторної роботи; розрахунки втрат; оцінка якості; висновки.

Лабораторна робота вважається виконаною після звітування викладачеві про виготовлення заданого продукту та прибраного за собою робочого місця і зараховується після дегустації цього продукту та захисту звіту оформленої лабораторної роботи.

Правила роботи в лабораторії технології виробництва продукції

До виконання лабораторної роботи допускаються здобувачі, які ознайомились з інструктажем з охорони праці та отримали дозвіл викладача.

Під час роботи в лабораторії технології виробництва продукції ресторанного господарства треба бути уважним, акуратним і обережним. Студенти мають дотримуватися вимог з охорони праці, техніки безпеки гігієни праці та протипожежної профілактики. У разі їх недотримання студенти несуть дисциплінарну відповідальність.

Забороняється працювати в лабораторії без спецодягу, волосся потрібно прибрати під косинку чи ковпак.

Під час роботи з тепловим обладнанням:

- не можна нахилитися над посудом, у який наливають або в якому кипить рідина, оскільки бризки можуть потрапити в очі;
- при перенесенні посуду з гарячою рідиною треба користуватися рушником, посуд тримати обома руками;
- в процесі роботи з електроприладами не можна переносити прилади увімкненими і залишати їх без нагляду;
- у разі перерви у подачі електроенергії всі прилади мають бути негайно вимкнуті;
- під час роботи біля електропечі, крім загальних вимог, передбачених для електрообладнання, дозволяється працювати лише в рукавицях, щоб не допустити опіків рук;
- при відкриванні пекарської шафи не можна нахилити обличчя близько до неї.

Після закінчення роботи в лабораторії необхідно вимкнути всі електроприлади, якими користувались, прибрати свої робочі місця та здати їх черговому, а черговий лаборанту або завідувачу лабораторії.

Правила проведення бракеражу страв

Заключний етап лабораторно-практичної роботи – бракераж приготовлених страв – дуже відповідальний і важливий у формуванні професійних навичок. Органолептичне дослідження їжі – визначення її якості за чотирма основними показниками: зовнішній вигляд, смак, запах,

консистенція (тобто за допомогою органів чуття). Таке дослідження страв і напівфабрикатів перед їх реалізацією називається **бракеражем**.

Визначення температури

Температуру страв можна визначити орієнтовно без термометра за такими ознаками:

100-101°C – рідкі страви киплять;

понад 70°C – на поверхні посуду неможливо втримати руку;

65-70°C – на поверхні посуду можна тримати руку;

50-55°C – гарячі страви можна взяти до рота;

14-15°C – відчуття помірно холодного напою;

нижче 10°C – відчуття дуже холодного напою.

Для органолептичного дослідження їжі необхідно мати кухарську голку, дві ложки для проб рідких страв, ножі, виделки, тарілки для відбору проб, чайник з кип'ятком. Щодо окремих груп страв, то порядок дегустування такий: перед відбором проби першої страви або соусу їх необхідно обережно, але старанно перемішати, частину проби відлити в тарілку, взяти ложку, і, зливаючи тонкою цівкою, визначити колір, консистенцію, а потім запах і смак.

Страву треба пробувати без сметани, оскільки остання маскує можливі дефекти. Ложкою відділити рідку частину, визначити смак, аромат, а потім пробувати разом рідку і густу частини. Після цього слід розібрати густу частину і порівняти з рецептурою. Кожну складову частину досліджують окремо, звертаючи увагу на консистенцію продуктів, форму нарізки, смак. Потім пробують рідку частину з додаванням сметани.

Дегустуючи другі соусні страви, визначають правильність підбору соусів до страв. Основний виріб другої страви слід відібрати в іншу тарілку, розрізати на шматки і перекласти пробу на окрему тарілку.

У процесі дегустування необхідно дотримуватися таких загальних правил:

- пробу (особливо сухих і жирних продуктів) на деякий час затримати в роті;
- розжувати до появи явно вираженого смаку;
- пробу слід розділити по всій поверхні ротової порожнини, пересуваючи її язиком;
- слід уникати багаторазового пробування однієї і тієї ж страви;
- після проби слід прополоскати рот неміцним чаєм.

Оцінювання зовнішнього вигляду і консистенції страви – це визначення її кольору, розміру, структури в розрізі, прозорості, однорідності, еластичності.

Запах визначають при затамованому подиху, а потім роблять енергійний, сильний і короткий вдих, затримують дихання на 2-3 секунди і видихають.

Вироби виставляють на столі у порядку послідовності їх дегустації: спочатку ті, що мають більш ніжний смак, потім – більш гострі. Поруч ставлять посуд з гарячою водою для ополіскування приборів.

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА № 1

ТЕМА: Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з овочів, плодів і грибів

МЕТА: практично закріпити теоретичні знання з:

- технології приготування страв і кулінарних виробів з овочів, плодів і грибів;
- розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій страви;
- правил ведення технологічного процесу та організації робочого місця;
- попередження недоліків у приготуванні страв та проведення бракеражу;
- підбору інструментів, інвентару, посуду;
- економного використання електроенергії, води, сировини;
- правил санітарії та гігієни, правил безпеки праці;

- вміння орієнтуватися у виробничих умовах, проводити бракераж страв.
Скласти звіт про роботу.

Матеріально-технічне забезпечення

Каструлі місткістю 1—2 л, сковорідки, порційні сковорідки, лист, розробна дошка «ОС», ніж середній з кухарської трійки, ложки, дерев'яна копистка, лопатка, сито, ваги.

Тривалість роботи — 4 години.

Порядок виконання роботи

1. Вивчити теоретичні відомості.
2. Приготувати страви:
 - деруни, фаршировані сиром;
 - картопляники фаршировані ;
 - капуста білоголова в тісті;
 - ковбаса картопляна;
 - кульки картопляні або крокети;
 - пелюстки.
3. Оформити страви для відпуску.
4. Оцінити якість приготовлених страв.
5. Провести дослідницьку роботу:
 - а) натерта картопля для дерунів потемнішала, пояснити чому, виправити становище;
 - б) при збиванні картопляного пюре – маса набула сіруватого кольору, що викликало дані зміни, пояснити причину.

Послідовність виконання роботи

1. Отримати інструмент, інвентар, посуд.
2. Організувати робоче місце:
 - а) вимити стіл та інструмент гарячою водою;
 - б) перед початком роботи руки вимити милом;

в) розробну дошку розмістити перед собою від краю стола 5—6 см, інструмент, інвентар, посуд розмістити праворуч, а продукти — ліворуч.

Звіт про роботу

Назва страви	Відповідність до вимог якості	Дефекти страви	Результати дослідницької роботи

Контрольні запитання.

1. Правила варіння овочів.
2. Які овочі використовують для смаження?
3. Які є способи смаження овочів?
4. У чому полягає процес припускання?

ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ

Деруни фаршировані сиром

	1000		1 порція		порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картопля	1240	930	291	218		
Борошно	43	43	10	10		
Яйця	9\10шт	35	1\5 шт.	8		
Маса для дерунів	-	-	-	235		
Фарш	-	-	-	40		
Сир	-	-	34,3	34		
Яйця	-	-	1\6 шт.	7		
Маса напівфабрикату	-	-	-	275		
Олія	-	-	10	10		
Маса смажених дерунів	-	-	-	220		
Сметана	-	-	-	20		
Вихід:				220/20		

Технологія приготування

Сиру обчищену картоплю натирають на тертці. В одержану масу додають борошно, яйця, сіль, перемішують.

Частина маси ($\frac{1}{2}$) викладають на добре розігріту сковороду з олією. Зверху кладуть сирковий фарш (сир протерти, додати сіль, яйця і накривають другою

частиною маси дерунів. Деруни смажать з об боків до утворення рум'яної шкірочки.

Правила відпуску. Деруни відпускають на мілкій столовій тарілці по 2 шт. на порцію. Сметану кладуть поруч або подають окремо в соуснику.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд — деруни мають овальну форму, рівномірно підсмажену рум'яну скоринку.

Смак — картоплі, сиру, в міру солоний.

Консистенція — м'яка, однорідна, пухка.

Картопляники з грибами № 282/1

Назва продукту	1 порція		На порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картопля	200	150		
Яйця	1\4шт.	10		
Маргарин	5	5		
Вага маси	-	165		
Гриби сушені	15	30		
Цибуля ріпчаста	36	30		
Маргарин	5	5		
Перець чорний	001	001		
Маса фаршу	-	50		
Сухарі	5	5		
Вага напівфабрикату	-	220		
Олія	15	15		
Сметана	30	30		
Вихід		200/30		

Технологія приготування

Картоплю зварити, обсушити, протерти, додати яйця, маргарин, сіль, перемішати. Для фаршу: сушені гриби зварити, дрібно посікти, змішати з пасерованою цибулею, заправити перцем, на кружальця з картоплі викласти фарш, сформувати у вигляді пиріжків, запанірувати в сухарях і смажити.

Правила відпуску

Відпускають на мілкій столовій тарілці, поряд гіркою кладуть сметану.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма човника, зверху підсмажена кірочка

Смак – картоплі, грибів, в міру солоні.

Готовою масою наповнюють підготовлені тонкі кишки, перевязують їх через кожні 6-7 см. ковбасу спочатку варять на слабкому вогні, потім підсмажують на салі, подають зі шкварками.

Кульки картопляні або крокети

Назва продукту	На 1 порцію		На порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картопля	233	175		
Яйці		20		
Борошно пшеничне		10		
Сухарі		10		
Маса н/ф		200		
Олія		20		
Маса смажених кульок		180		
Соус		50		
Вихід		230		

Технологія приготування

У протерту варену картоплю, охолоджену до 50⁰С додають 0,3 частини пшеничного борошна, жовтки яєць, перемішують і формують кульки діаметром 2,5-3 см. Підготовлені кульки обкачують у борошні, що залишилося, змочують у збитих яєчних білках, обкачують у сухарях і смажать у великій кількості жиру.

Перед подавання кульки викладають на блюдо, прикрашають листками салату, зеленню.

Пелюстки

Назва продукту	На 1 порцію		На порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста білоголова свіжа	200	160		
Для начинки: яловичина	101	74		
Пшоно		12		
Цибуля ріпчаста	20	17		
Жир топлений		4		
Маса н/ф		260		
Бульйон		70		
Сало шпик		10		
Маса готових пелюсток		250		
Соус		100		
Вихід		250/100		

Технологія приготування

Підготовлені головки капусти середнього розміру розрізують уздовж на чотири частини, варять у підсоленій воді до напівготовності, перекладають у друшляк, дають стекти воді. Між листками кладуть начинку, листки стискають, капусту кладуть у сотейник або порційні горщики на шматочки сала, заливають водою чи бульйоном і припускають. Потім капусту заливають соусом сметанним з томатом і доводять до готовності.

Приготування начинки: м'ясо пропускають через м'ясорубку додають пасеровану цибулю і розсипчасту пшоняну кашу, сіль, перець, перемішують.

Подають разом з соусом, зверху посипають подрібненою зеленню.

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА № 2

ТЕМА: Приготування страв з борошна

МЕТА: практично закріпити теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій страви;
- організації робочого місця;
- технології приготування страв з борошна;
- попередження недоліків у приготуванні страв та проведення бракеражу;
- економного використання сировини, електроенергії, води;
- дотримання вимог санітарії та гігієни, бюджету часу, технічних вимог безпеки праці.

Скласти звіт про роботу.

Матеріально-технічне забезпечення

Каструлі місткістю 0,5 л, 1 л, 2 л, ножі кухарської трійки, копитка, сито, ложка столова, лопатка металева, шумівка, качалка, сковорідка.

Тривалість роботи — 4 годин.

Порядок виконання роботи

1. Приготувати і оформити для відпуску такі вироби:
 - млинчики із начинкою;

- вареники з картопляною начинкою;
- пельмені;
- равіолі;
- лазанья овочева;
- пиріг з млинчиків з грибною начинкою.

2. Дати оцінку якості приготовлених виробів

3. Виконати дослідницькі завдання: визначити збільшення маси тіста при тепловій обробці, пояснити причину.

Послідовність виконання роботи

1. Отримати інструмент, інвентар, посуд.
2. Організувати робоче місце:
 - а) вимити стіл та інструмент гарячою водою;
 - б) перед початком роботи руки вимити милом;
 - в) сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись товарного сусідства.

Звіт про роботу

№ п/п	Назва страви	Відповідність до вимог якості	Дефекти страви	Результати дослідницької роботи

Контрольні запитання:

1. Як приготувати тісто на млинчики?
2. Як формують налисники залежно від начинки?
3. Назвіть способи формування вареників?
4. Які сорти борошна доцільно використовувати для приготування лазаньї і равіолі?

ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ

Млинчики напівфабрикат

Продукти	На 1000 г		На 1 порцію 100г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Борошно	416	416		
Вода або молоко	1040	1040		

Яйця	2 1/3шт	83		
Цукор	25	25		
Сіль	8	8		

Технологія приготування

Яйця, сіль, цукор розвести у холодному молоці (50% норми), всипати борошно, розмішати до однорідної маси, поступово додаючи молоко. Тісто процідити. Млинчики смажать на змащених жиром сковородах діаметром 24-26см. Млинчики обсмажують з однієї сторони і охолоджують. На підсмажену сторону кладуть фарш, згортають у вигляді прямокутника, обсмажують з обох боків.

Правила відпуску. Відпускають млинчики по 2шт на порцію на мілкій столовій тарілці. Сметану подають в соуснику.

Млинчики з сирною начинкою

Продукти	1 порція		порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Млинчики н\ф	-	100		
Сирна начинка	89	89		
Маса н\ф	-	189		
Маргарин	6	6		
Маса смажених млинчиків	-	170		
Сметана	20	20		
Вихід	-	170\20		

Сирна начинка

Продукти	На 1000		На 1 порцію	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сир	909	900		
Яйця	9\10шт	36		
Цукор	90	90		

Сир протирають, додають яйця, цукор і перемішують.

Вареники з картоплею з шкварками і цибулею

Продукти	На 1000 г		На
Тісто: борошно	348		
Яйця	27		
Сіль	6		
Вода	135		
Начинка:	брутто	нетто	
Картопля	523	392	
Маса вареної протертої картоплі		380	

Цибуля ріпчаста	125	105	
Сало шпик	99	90	
Маса пасерованої з салом цибулі		125	
Сіль		5	

Технологія приготування.

В борошно додають нагріту до 30-35⁰С воду. Потім додають яйці, сіль, і замішують тісто, до тих пір поки воно не буде мати однорідну консистенцію. Перед формуванням тісто витримують 30-40 хвилин.

Начинка: обчищену картоплю варять, відвар зливають, гарячу картоплю протирають. Сало шпик нарізують дрібними кубиками, смажать до витоплення жиру, додають дрібно нарізану цибулю, пасерують до готовності, а потім змішують з протертою картоплею.

Пельмені

Продукти	На 1000 г		На
Тісто: борошно	350		
Яйця	30		
Сіль	7,5		
Вода	130		
Начинка:	брутто	нетто	
Яловичина	136	100	
Свинина	135	115	
Цибуля ріпчаста	25	21	
Вода		45	
Маса фаршу		230	

Технологія приготування

Пшеничне борошно просіюють, насипають гіркою, посередині роблять заглиблення, в яке вливають холодну воду, розчин солі, додають яйці і замішують круте тісто. Тісто місять доти, доки воно не набуде однорідної консистенції. Перед формуванням тісто витримують 30-40 хвилин.

Начинка: м'ясо і цибулю перекручують на м'ясорубці, додають сіль, перець і холодну воду, потім все добре вимішують.

Равіолі

Продукти	На 1 порцію		На порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Тісто: борошно твердих сортів		200		
Яйця	2 шт.	80		
Олія оливкова		25		
Начинка:				

Печериці		250		
Вершкове масло		50		
Цибуля ріпчаста		80		
Яйце	1 шт.	40		
Вихід		250		

Технологія приготування

Борошно просіяти в глибоку миску, в центрі зробити ямку, вбити 2 яйця, влити олію, підсолити, збити цю суміш і поступово змішати її з борошном до однорідності. Викласти тісто на обробну дошку, припудрену борошном, вимішувати протягом 10-15хв, готове тісто обернути харчовою плівкою і прибрати в холод на 20хв.

Для начинки гриби і цибулю дрібно нарізати, в сковороді розтопити вершкове масло, обсмажити до випаровування рідини, дати охолонути, поперчити і посолити. Розкачати тісто в два однакових тонких прямокутних пласта. На один викласти начинку, змастити порожні частини збитим яйцем, накрити другим шаром тіста, притиснути. Вирізати равіолі бажаної форми за допомогою ножа. У каструлі до кипіння довести воду, опустити готові равіолі, варити в підсоленій воді після спливання 10хв.

Подавати з соусом за смаком.

Пиріг з млинчиків з грибною начинкою

Продукти	На 1000 г		На порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Млинчики н/ф: борошно		400		
Цукор		30		
Яйці		100		
Молоко		1000		
Маргарин		20		
Маса тіста		1550		
Начинка:		670		
Гриби сушені		300		
Маса варених грибів		550		
Маргарин столовий		35		
Цибуля ріпчаста		60		

Технологія приготування

Приготування начинки: гриби промивають, замочують, варять до готовності. Варені гриби промивають, обсушують, пропускають через

м'ясорубку, обсмажують на маргарині, додають пасеровану цибулю, сіль, перець чорний мелений і все добре вимішують.

Млинчики : Яйця, сіль, цукор розвести у холодному молоці (50% норми), всипати борошно, розмішати до однорідної маси, поступово додаючи молоко. Тісто процідити. Млинчики смажать на змащених жиром сковородах діаметром 24-26см. Млинчики обсмажують з однієї сторони і охолоджують.

Круглу форму з високими бортами змащують маргарином. Дно і борти форми вистеляють млинчиками, на них рівномірно викладають начинку, зверху на неї знову млинчики і так 5-6 шарів. Верхні млинчики змащують маргарином. Запікають у жаровій шафі 7-10 хвилин при температурі 220-230⁰С.

Готовий пиріг нарізають на порції 160 г на порцію і подають гарячими, поливаючи розтопленим вершковим маслом.

Лазанья овочева

Продукти	На 1 порцію		На порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Тісто: борошно твердих сортів		200		
Яйця	2 шт.	80		
Сіль		2,5		
Олія оливкова		25		
Начинка:				
Кабачок		150		
Баклажан		100		
Помідори		150		
Солодкий перець		150		
Ріпчаста цибуля		75		
Часник		15		
Соус бешамель: молоко		500		
Вершкове масло		50		
Борошно пшеничне		60		
Олія		5		
Сир твердий		100		

Технологія приготування

В глибокий посуд висипати борошно у вигляді гірки. У центрі зробити поглиблення, куди вбити два яйця. Потім додати сіль, оливкову олію і замісити тісто. За консистенцією воно повинно вийти тугим. Тісто прибрати

на 1 годину в тепле місце. Після того, розрізати на частини і розкочати в тонкі пласти, потім запекти в духовці.

Начинка: Баклажани, кабачок і перець помити, порізати і обсмажити на сковороді з додаванням оливкової олії. Потім додати дрібно порізані помідори. Поперчити, посолити. На окремій сковороді обсмажити подрібнений часник і дрібно порізану цибулю, а потім додати це до овочів. Зелень подрібнити і відправити туди ж.

Тим часом приготувати соус для лазаньї. У сотейнику розтопити вершкове масло і додати до нього борошно. Помішувати — безперервно, до тих пір, поки соус не стане золотистим. Після цього додати тонкою цівкою тепле молоко і посолити за смаком.

Деко змастити оливковою олією і викласти на нього листи лазаньї, попередньо замочені у теплій воді, зверху-шар овочевого фаршу, соус і знову листи лазаньї. Таким чином перекладати всі наступні шари. Завершальний шар посипати тертим сиром і поставити деко в духовку на півгодини при температурі 180°C.

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА № 3

ТЕМА: Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин

МЕТА: практично закріпити теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій страви;
- організації робочого місця;
- технології приготування страв з вареного та смаженого м'яса;
- попередження недоліків у приготуванні страв та проведення бракеражу;
- економного використання сировини, електроенергії, води;
- дотримання вимог санітарії та гігієни, бюджету часу, технічних вимог безпеки праці. Скласти звіт про роботу.

Матеріально-технічне забезпечення

Каструлі місткістю 0,5 л, 1 л, 2 л, сковорідки, сотейник, ножі кухарської трійки, розробні дошки «ОС», »МС», м'ясорубка, копистка, сито, кухарська голка, ложка столова, лопатка металева, шумівка.

Посуд для відпуску: баранчики, мілкі столові тарілки, закусочні тарілки, столові ложки, виделки.

Тривалість роботи—4 години.

Порядок виконання роботи

1. Приготувати і оформити для відпуску такі страви:

- біфштекс з бананами;
- медальйони із телятини з вишневим соусом;
- котлети натуральні парові з рисом та овочами і соусом паровим;
- рулет з телятини фарширований спаржею і болгарським перцем під соусом із лісових ягід;
- пряна свинина з ананасами і кукурудзою;
- рагу із яловичини «гляссе»;
- мусака з овочами;
- печінка фарширована з ризотто «аспарагі» і соусом пікантним;
- печеня по-київськи;
- м'ясо, запечене по-домашньому.

2. Дати оцінку якості приготовлених страв.

3. Виконати дослідницьку роботу:

а) визначити % втрат м'яса при тепловій обробці, порівняти з даними таблиці 15 Збірника рецептур страв і кулінарних виробів.

б) визначити масу бруutto сировини.

Послідовність технологічного процесу приготування страв

1. Отримати необхідний посуд, інвентар, а саме: розробні дошки «ОС» і «МС», ножі кухарської трійки, каструлі місткістю 0,5 л, 1 л, сковорідку, сотейник, копистку, сито, ложку столову, кухарську голку.

2. Організувати робоче місце, а саме:

а) сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись товарного сусідства;

б) розробну дошку покласти перед собою на відстані 5—6 см від краю столу. Інші необхідні інструменти, інвентар, посуд покласти на полицю столу.

3. Дотримуватись правил санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці.

Оформлення та відпуск страв з м'яса

Крім основного гарніру, до страв з м'яса рекомендується подавати і додатковий гарнір.

Для додаткового гарніру використовують свіжі, солоні або мариновані огірки, чи помідори, салат з капусти, салат зелений.

Вихід додаткового гарніру — за II колонкою — 75 г. Норма продуктів на додатковий гарнір повинна бути включена в інструктивно-технологічну картку. Додатковий гарнір подається окремо на закусочній тарілці.

Страви з тушкованого м'яса посипаються подрібненою зеленню петрушки або кропу. Запечені страви з м'яса подрібненою зеленню не посипають.

Звіт про роботу

№ з/п	Назва страви	Відповідність до вимог якості	Дефекти страви	Результати дослідницької роботи

Контрольні запитання.

1. Які зміни відбуваються у м'ясі при тепловій обробці?
2. З якою метою при припусканні натуральних котлет додається кислота або кислі продукти?
3. Яких правил потрібно дотримуватися при варінні м'яса?
4. Технологія і правила подавання смажених страв?

5. Які частини туш використовують для виробництва тушкованих страв?
6. Які способи тушкування м'яса існують?
7. Які зміни відбуваються у м'ясі під час запікання?
8. Технологія і правила подавання запечених страв?

ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ

Біфштекс з бананами

Сировина	Маса бруто	Маса нетто
Свинина (корейка)		150
Олія		15
Мед		2
Сіль		3
Перець чорний мелений		0,02
Банани		150
Лимон		25
Вершкове масло		5
Сир твердий		25
Грецькі горіхи		10
<i>Маса смаженого біфштексу</i>		100
Банани		100
Гарнір		100
Вихід		300

Технологія приготування

Зачищену вирізку свинини нарізати упоперек волокон товщиною 4-5 см, злегка відбити. Приготувати маринад із олії, соку лимона, меду, солі, перцю і витримати в ньому м'ясо протягом однієї години. Банани очистити, розрізати вздовж, а потім упоперек на шматки такої величини, як біфштекс. Збризнути соком лимона. Викласти банани на фольгу, зверху розмістити шматочки сиру і посипати горіхами.

Біфштекс вийняти з маринаду, обсушити, обсмажити з однієї сторони протягом 3хв, перевернути на обсмажену поверхню викласти банан і смажити з другої сторони 3хв. На підігріте блюдо покласти біфштекс, на нього банан. Поряд розмістити свіжі овочі, нарізані фігурно, мандарини, апельсини.

Вимоги до якості: біфштекс на поверхні має рум'яну шкірочку. На бананах сир розтоплений. Смак в міру солоний. Запах смаженого м'яса, бананів. Консистенція м'яка, ніжна, соковита.

Медальйони із телятини з вишневим соусом

Технологія приготування

Нарізати вирізку у формі медальйона. Обгорнути шматочками бекону. Закріпити бекон дерев'яними шпажками і з'єднати, посолити, поперчити. Обсмажити медальйони на олії з обох сторін до рум'яної кірочки. Доводимо медальйони до готовності у жаровій шафі.

Сировина	Маса брутто	Маса нетто
Телятина (вирізка)		150
Бекон		40
Червоне вино (сухе)		40
Вишня свіжа або с/м, без кісточок		100
Кетчуп		15
Цукор		1
Крохмаль картопляний		2
Перець чорний мелений		0,01
Вихід		

Вино випарюємо до зменшення в об'ємі в два рази. Додаємо у вино вишню і доводимо до кипіння. Подрібнюємо вишню у блендері. Перетираємо через сито. Додаємо кетчуп. Розводимо крохмаль водою і додаємо у винно-вишневу суміш. Додаємо цукор, доводимо до кипіння і знімаємо з плити. Подаємо медальйони з вишневим соусом і ґратеном із овочів.

Котлети натуральні парові з рисом та овочами і соусом паровим

Сировина	Маса брутто	Маса нетто
Свинина (корейка)		123
Маса готової котлети / кісточка		63/20
Печериці свіжі		38
Маса варених грибів		20
Гарнір: рис з каррі та овочами		50
Соус паровий		75
Вихід		83/50/75

Технологія приготування

Підготовлені н/ф котлет натуральних припустити у невеликій кількості бульйону. За 20-25 хвилин до готовності додати шапки печериць (можна нарізати скибочками). На бульйоні від припускання приготувати соус паровий.

Перед відпусканням на тарілку покласти котлету, на неї – гриби, полити соусом і гарнірувати рисом з каррі та овочами.

Рис з каррі та овочами, г: рис – 16,5, цибуля ріпчаста – 10, масло вершкове, перець солодкий – 16,5, каррі – 0,15, зелений горошок або кукурудза – 8,5, сіль – 0,5, сир пармезан – 4. Вихід – 50.

Рис промити і підсушити на плиті у ситі. Перець солодкий помити, нарізати кубиками.

Масло вершкове нагріти, ввести цибулю нарізану кубиками і обсмажити до прозорого кольору, додати перець солодкий. Коли перець обсмажиться, ввести каррі, вершкове масло, зелений горошок і смажити ще 5-7 хвилин.

Влити воду, додати рис і довести до готовності у пароконвектоматі при температурі 180⁰ С 30 хвилин. У готовий рис додати третій сир пармезан.

Соус паровий, г: борошно – 3,8, маргарин – 3,8, цибуля ріпчаста – 2,7, корінь петрушки – 2. Маса білого соусу основного - 70, вино біле сухе – 3,8, кислота лимонна – 0,75, масло вершкове – 3,8. Вихід – 75.

До основного білого соусу додати лимонну кислоту, довести до кипіння і влити підготовлене вино (вино налити в нагрітий посуд, закрити кришкою, дати закипіти і швидко влити у соус). Соус заправити вершковим маслом.

Пряна свинина з ананасами і кукурудзою

Сировина	Маса брутто	Маса нетто
Корейка із свинини		115
Початок кукурудзи		80
Вершкове масло		5
Ананас		80
Мед		15
Ямайська приправа: перець чилі		5

Духмяний перець		2 шт.
Мускатний горіх		0,2
Свіжий тим'ян		2
Часник		2
Зелена цибуля		10
Цукор		5
Сік лайму		5
Вихід		90/80

Технологія приготування

За допомогою блендери змішати інгредієнти для ямайської приправи у однорідну пасту. Обмастити цією сумішшю шматок свинини і покласти в ємність маринуватися. Необхідно розігріти гриль, підготувати початки кукурудзи, розрізати їх навпіл і проварити у киплячій воді 5-10 хвилин. Початки вийняти з води і змастити вершковим маслом.

Часточки ананасу змастити медом. Порційний кусок свинини викласти на решітку гриля. Готувати 3-4 хвилини до утворення румяної кірочки, перевернути і готувати ще 3-4 хвилини. Одночасно готувати на решітці грилю часточки ананасу і початки кукурудзи. Подати гарячими зі свининою і соусом із журавлини.

Соус із журавлини, г: журавлина – 45, вода – 60, цукор – 25, портвейн – 4. Вихід – 100.

Журавлину варити на помірному вогні 10 хвилин до пом'якшення ягід. Зняти з вогню, додати цукор, портвейн, розмішати, довести до кипіння.

Рагу із яловичини «гляссе»

Сировина	Маса бруто	Маса нетто
Яловичина		125
Цибуля ріпчаста		15
Кава натуральна заварена		50
Морква		80
Чорнослив без кісточки		25
Вершкове масло		25
Сметана		32
Сіль		3
Зелень петрушки і кропу		5
Вихід		150

Технологія приготування

Яловичину очистити від плівок і нарізати кубиками вагою по 30 г. Кусочки м'яса посолити і разом з нарізаними кільцями цибулі обсмажити. Заварену гарячу каву додати до м'яса і тушкувати 10 хвилин. Моркву нарізати кружальцями, чорнослив розрізати навпіл, додати до м'яса і тушкувати все разом 15 хвилин. У кінці тушкування додати сметану і довести до кипіння. Подавати оформивши зеленню, обсмаженою у фритюрі.

Печеня по-київськи

Сировина	Маса брутто	Маса нетто
Яловичина		162
Картопля		150
Гриби білі сушені		7
Цибуля ріпчаста		35
Томатне пюре		15
Олія		20
Сметана		50
Маса тушкованого м'яса		75
Маса готових овочів		200
Вихід		275

Технологія приготування

Картоплю нарізану часточками обсмажити, викласти у горщик. Зверху картоплі викласти нарізане скибочками смажене до напівготовності м'ясо, додати варені дрібно нарізані гриби, цибулю, пасеровану з томатним пюре, січену зелень, сіль, перець, сметану, грибний відвар, закрити кришкою і тушкувати до готовності.

Мусака з овочами

Сировина	Маса брутто	Маса нетто
Яловичина		125
Баклажани		55
Помідори		50
Гарбуз		90
Капуста		55
Картопля		50
Цибуля ріпчаста		30
Бульйон м'ясний		125
Рис варений		50
Масло вершкове		25

Перець чорний мелений		0,2
Зелень петрушки		3
Вихід		200

Технологія приготування

Яловичину і цибулю нарізати кубиками і обсмажити на частині масла вершкового. Підготовлене м'ясо змішати з рисом, посипати сіллю, перцем. Гарбуз очистити від шкірочки і насіння, нарізати часточками і обсмажити на маслі. Очищені баклажани нарізати кружальцями, посипати сіллю і залишити на 10-15 хвилин, потім обсмажити на маслі. Картоплю нарізати часточками і обсмажити на маслі; капусту бланшувати.

У сотейник викласти шарами баклажани, картоплю, гарбуз, капусту. Зверху викласти м'ясо з рисом, половинки помідор, залити бульйоном і тушкувати до готовності.

При подаванні посипати подрібненою зеленню.

Печінка фарширована з ризотто «Аспарагі» і соусом пікантним

Сировина	Маса брутто	Маса нетто
Печінка		150
Шпик		25
Цибуля ріпчаста		25
Олія		10
Борошно пшеничне		5
Морква		40
Корінь петрушки		20
Бульйон		100
Сіль		3
Перець чорний мелений		0,2
Зелень петрушки, кропу		5
Вихід		150

Технологія приготування

Печінку нарізати скибочками. Відбити скибочки шпику завтовшки 0,5 см., викласти на печінку разом з шаром пасерованої цибулі, посолити, поперчити і завернути у рулетики. Перев'язати шпагатом і обсмажити у олії.

Підсмажені рулети вийняти, зняти шпагат і тушкувати до готовності у невеликій кількості бульйону з додаванням кореню петрушки, моркви, борошна.

Готові рулети нарізати і укласти на ризотто «Аспарагі» оформити петрушкою фрї і декорувати соусом пікантним.

Ризотто «Аспарагі»: рис відварний – 50, вершки – 10, сир пармезан – 4, спаржа свіжоморожена – 11. Вихід – 60/10.

У попередньо підготовлений рис додати вершки, третій сир та все ретельно перемішати. Ризотто викласти на тарілку у гарнірне кільце, а по бокам прикрасити відвареною спаржею.

Соус пікантний: червоний основний соус – 50, цибуля ріпчаста – 16, масло вершкове – 5, оцет 3% - 3, кетчуп гострий – 5, корнішони – 15, перець горошком – 0,2. Вихід – 50.

М'ясо запечене по-домашньому

Сировина	Маса брутто	Маса нетто
Свинина (котлетне м'ясо)	94	80
Вода		5
Січена маса		85
Фарш: квасоля		5
Цибуля ріпчаста	7	6
Жир харчовий		2
Яйця (жовтки)		8
Часник	2	1
Маса фаршу		22
Яйця (білки)		12
Соус майонез		5
Сир твердий		10
Маса н/ф		134
Маса готового виробу		100
Соус		50
Гарнір		150
Вихід		300

Технологія приготування

М'ясо пропускають через м'ясорубку, додають воду, сіль, вимішують, порціонують, і формують у вигляді кружалець. Зверху на кружальця кладуть половинки фаршированих яєць, поливають майонезом, посипають тертим сиром і запікають.

Фарш: Варену квасолю протирають, додають пасеровану цибулю, варений жовток, товчений часник, солять.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір, поряд – запечене м'ясо і посипають зеленню. Окремо подають цибулевий соус.

Соус цибулевий: соус червоний основний – 42, цибуля ріпчаста – 15/12, маргарин столовий – 1,5, оцет – 9% - 3,5, маргарин столовий – 5. Вихід – 50.

Цибулю нарізують соломкою, злегка пасерують, додають оцет, перець чорний горошком, прогрівають 5-7 хв до повного видалення вологи й ароматизації цибулі, видаляють перець горошком, цибулю без спецій закладають у соус червоний основний, варять 10-15 хвилин, а потім заправляють і зашипують маргарином.

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА №4

ТЕМА: Технологія напівфабрикатів, страв з птиці, кролика, пернатої дичини

МЕТА: практично закріпити теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій страви;
- організації робочого місця;
- технології приготування страв з сільськогосподарської птиці, дичини, кроликів ;
- попередження недоліків у приготуванні страв та проведення бракеражу;
- економного використання сировини, електроенергії, води;
- дотримання вимог санітарії та гігієни, бюджету часу, технічних вимог безпеки праці.

Скласти звіт про роботу.

Матеріально-технічне забезпечення

Каструлі місткістю 0,5 л, 1 л, 2 л, сковорідки, сотейник, ножі кухарської трійки, розробні дошки «ОС», »МС», копистка, сито, ложка столова, лопатка металева, шумівка.

Посуд для відпуску: баранчики, мілкі столові тарілки, закубочні тарілки, столові ложки, виделки, ножі.

Сировина згідно рецептури

Тривалість роботи — 4 години.

Порядок виконання роботи:

1. Приготувати і оформити для відпуску такі страви:

- котлети з філе птиці, фаршировані зеленим маслом, заправленим підсмаженими і подрібненими горіхами і вареними нарізаними грибами;
- зрази з птиці, з омлетом парові з соусом білим з яйцем;
- перепела з яблуками;
- рулет курячий з ананасом і сиром;
- стегенця фаршировані;
- кури тушковані з галушками;
- курчата тушковані з грибами і картоплею;
- котлета Дніпрянка.

2. Дати оцінку якості приготовлених страв.

3. Виконати дослідницьку роботу:

а) визначити: термін приготування страв при різних видах теплової обробки, відмінності у їх консистенції; втрати маси н/ф при тепловій обробці;

б) визначити масу бруutto сировини.

Послідовність технологічного процесу приготування страв з сільськогосподарської птиці, дичини, кроликів

Отримати необхідний посуд, інвентар, а саме: розробні дошки «ОС» і «МС», ножі кухарської трійки, каструлі місткістю 0,5 л, 1 л, сковорідку, сотейник, копістку, сито, ложку столову.

Організувати робоче місце, а саме:

а) сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись товарного сусідства;

б) розробну дошку покласти перед собою на відстані 5—6 см від краю столу. Інші необхідні інструменти, інвентар, посуд покласти на полицю столу або у шухляду.

4. Дотримуватись правил санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці.

Послідовність технологічного процесу знімання та зачистки філе

1. Щоб відокремити філе, тушку кладуть спинкою на стіл, ніжками до себе;
2. З обох сторін надрізати шкіру в пахвинах, відтягнути ніжки;
3. Тушку повернути філейною частиною до себе і, починаючи з грудної кістки, в напрямі до голови зняти шкіру з філейної частини;
4. Гострим ножом надрізати м'якоть, починаючи з грудної кістки;
5. Перерубати кістку-вилку, перерізати сухожилки, які з'єднують плечову кістку з каркасом;
6. Зрізати сухожилки і м'якоть з плечової кістки;
7. Відрубати частину кістки, залишаючи 3—4 см, і зняти філе;
8. Підрізати м'якоть з другого боку грудної кістки і зрізати друге філе;
9. Відокремити маленьке філе і видалити з нього сухожилки;
10. З великого філе вийняти кісточку-вилку;
11. Зачистити крильцеву кісточку, зрізуючи з неї м'ясо, сухожилки;
12. Відрубати потовщену частину і тонким гострим ножом зрізати зовнішню плівку;
13. З обох боків потовщеної частини роблять поздовжні надрізи і розкривають філе;
14. У двох-трьох місцях перерізають сухожилки;
15. Приготувати густий молочний соус;
16. Відварити гриби;
17. Соус змішати з грибами;
18. Сформувати котлети;
19. Змочити в льезоні і запанірувати в білих сухарях (подвійна паніровка);
20. Смажити в фритюрі;

21. Довести до готовності в жаровій шафі.

Оформлення та відпуск страв з сільськогосподарської птиці, дичини, кроликів

При відпуску на підігріту тарілку кладуть фінку на неї котлету, на кісточку надівають «папільйотку», поливають маслом, поряд — складний гарнір: картоплю, нарізану соломкою, смажену в жирі, зерна кукурудзи, зелений горошок, мандарини, апельсини (часточки). Окремо подають соус червоний з вином.

Звіт про роботу

№ з\п	Назва страви	Відповідність до вимог якості	Дефекти страви	Результати дослідницької роботи

Контрольні запитання.

1. Від чого залежить спосіб кулінарної обробки птиці?
2. Якими гарнірами доповнюють страви з птиці?
3. У якій послідовності розбирають птицю?.
4. Як готують котлетну масу з птиці?
5. Як готують кнельну масу з птиці?

ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ

Стегенця фаршировані

Продукти	1 порція		порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Стегенця курячі	300			
Печериці	50			
Цибуля ріпчаста	20			
Яйці		20		
Сир голандський		30		
Вершкове масло		10		
Сіль		3		
Перець чорний мелений		0,01		

Мускатний горіх		0,02		
Каррі		0,5		
Маса смажених стегенець		250		
Гарнір: огірки свіжі		10		
Помідори		10		
Апельсини		10		
Перець солодкий		5		
Салат		5		
Цибуля-порей		5		
Зелень петрушки		5		
Хліб пшеничний		15		
Вихід		310		

Технологія приготування

Курячі стегенця розморозити, помити, зняти шкіру і відрубати кістку так, щоб частина її залишилась зі шкірою. Зачистити кісточку від м'яса, м'ясо відділити від кісток і подрібнити на м'ясорубці. Додати смажені гриби з цибулею, тертий сир, яйці, сіль, спеції. Фарш добре перемішати. Шкуру наповнити фаршем і сформувати у вигляді стегенця. При формуванні стегенець краї шкіри зашити або загорнути навхрест. Фаршировані стегенця змастити жиром і викласти на лист, смажити в жаровій шафі при температурі 250⁰С протягом 30-40 хв., періодично перевертати, поливаючи жиром, що виділяється. Пшеничний хліб нарізати на шматки і підсушити. Готові стегенця викласти на тости, оформити овочами і фруктами, на кісточки одягти «папільотки».

Рулет курячий з ананасом і сиром

Сировина	Маса бруто	Маса нетто
Філе курки		84
Сир російський		30
Майонез		20
Ананас консервований		39
Олія		20
Перець мелений		0,05
Маса готового рулету		100
Листя салату		5
Помідори черрі		11
Соус ананасовий, вишневий		25/25
Вихід:	100/25/25/10/5	

Технологія приготування

Куряче філе помити, зачистити від плівок, розрізати уздовж на пласти завтовшки 0,5 см, посолити, поперчити, змастити майонезом і залишити маринуватись на 60 хв. Кружальця ананасу розрізати на рівні половинки, сир-тонкими скибочками. На підготовлені пласти курячого філе викласти скибочки сиру, на них – частинки ананасу, виріб сформувати у вигляді рулету, загорнути у фольгу і випікати протягом 15-20 хвилин, при температурі – 180⁰С.

Готовий рулет розрізати під кутом 45⁰ навпіл і викласти на порційне блюдо, полити соусом ананасовим та декорувати соусом вишневим, прикрасити листям салату і помідорами.

Соус ананасовий:ананас консервований – 20, вершки(35%) – 25, сіль – 0,5, перець білий мелений – 0,01. Вихід соусу - 25г.

Ананас нарізають, припускають у власному соку протягом 10 хвилин. Вливають вершки і варять 5-6 хвилин при періодичному помішуванні. Соус протирають, додають сіль, мелений перець і доводять до кипіння.

Соус вишневий, г: вишня морожена – 30, кориця мелена – 0,1, крохмаль – 1,5, сіль – 0,5, перець білий мелений – 0,01, вода – 24, вино біле сухе – 15. Вихід соусу - 25г.

Розморожують вишню, віджимають сік, вичавки заливають водою і варять 8 хвилин. Масу збивають у бленд ері, протирають крізь сито, додають сік, вливають розведений у воді крохмаль і продовжують варити до загустіння. За 4-5 хвилин до готовності соус заправляють підготовленим вином, сіллю і перцем.

Котлети з філе птиці, фаршировані зеленим маслом, заправленим підсмаженими і подрібненими горіхами і вареними нарізаними грибами

Сировина	Маса брутто	Маса нетто
Філе курки	83	
Масло вершкове	23	23
Борошно пшеничне		5
Молоко		30
Печериці	10	9
Горіхи	3	3
Зелень петрушки	5	4,5

Маса фаршу		40
Яйця		1/4
Хліб пшеничний		22
Маса н/ф із філе курки		151
Кулінарний жир		15
Маса смаженої котлети		133
Масло вершкове		10
Гарнір		150
Соус		50
Вихід:		293+7

Технологія приготування

Підготовлене філе птиці нафарширувати зеленим маслом з підсмаженими подрібненими горіхами, змішаним з січеними вареними грибами, запанірувати два рази у льезоні і білій сухарній паніровці, смажити у фритюрі 5-7 хвилин, довести до готовності у жаровій шафі.

При відпуску на підігріту тарілку кладуть грінку, на неї котлету, на кісточку надівають «папільотку», поливають соусом, поряд – складний гарнір: картоплю, нарізану соломкою, смажену у жирі, зерна кукурудзи, зелений горошок, мандарини, апельсини (часточки). Окремо подають соус червоний з вином.

Зелене масло: Вершкове масло розмягчити, додати подрібнену зелень петрушки, подрібнені підсмажені горіхи, перемішати, сформувати у вигляді яйця масло і заморозити.

Зрази з птиці, з омлетом із соусом білим з яйцем

Сировина	Маса брутто	Маса нетто
Філе курки		120
Хліб пшеничний		7,5
Молоко або вода		11,5
Вихід котлетної маси:		67,5
Фарш:		
Яйце		1/8
Молоко або вода		7
Морква		7
Кабачки		9,5
Масло вершкове		1
Вихід фаршу:		15
Вихід н/ф		72,5
Вихід готових зраз:		60
Гарнір:		50

Соус:		50
Вихід страви:		210

Технологія приготування

З філе приготувати котлетну масу. Обчищені моркву і кабачки дрібно нашаткувати, припустити з маслом, залити омлетною масою і довести до готовності. З котлетної маси сформувати кружальця завтовшки 1 см, на середину яких викласти підготовлений і подрібнений омлет, краї кружалець з'єднати, надати виробам овальної форми, варити на парі.

При відпусканні зрази гарнірувати, полити соусом білим із яйцем.

ГАРНІР: запечені помідори, фаршировані рисом і морквою.

Сировина	Маса бруто	Маса нетто
Помідори свіжі		44
Для фаршу: крупа рисова		3
Цибуля ріпчаста		9
Морква		14
Маса фаршу:		19
Сир		0,8
Сухарі		0,5
Маса н/ф		56
Вихід готових помідорів:		50
Сметана:		5

З помідорів вийняти серцевину, заповнити їх фаршем, викласти на змащене деко. Посипати тертим сиром, змішаним із сухарями, збризнути маслом і запекти 15-20 хвилин.

Для фаршу цибулю і моркву нарізають соломкою і пасерують. Рисову крупу відварюють. Все змішують, додаючи дрібно нарізану м'якоть помідорів, зелень петрушки, мелений перець і сіль.

При відпусканні страву поливають сметаною.

Соус білий з яйцем

Сировина	Маса бруто	Маса нетто
Соус білий основний		50
Яйця (жовтки)		1,6
Масло вершкове		2,5
Кислота лимонна		0,05

Мускатний горіх		0,05
Вершки		2,5
Вихід:		50

Сирі ячні жовтки з'єднати з кусочками вершкового масла, додати вершки і проварити на водяній бані при температурі 75-80⁰ С, безперервно помішуючи. У масу, що загусла, при безперервному помішуванні, додати гарячий соус білий основний, тертий мускатний горіх, лимонну кислоту, сіль.

Кури тушковані з галушками

Продукти	1 порція		порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кури	188			
Маргарин	7			
Цибуля	5			
Морква	5			
Сіль		2		
Для галушок: борошно		93		
Яйце		10		
Вода		37		
Масло вершкове		5		
Вихід		255		

Технологія приготування

Курей порубати по 2-3 шматочки на порцію, обсмажити, посолити, поперчити, викласти у посуд, додати моркву, нарізану кубиками, дрібно посічену цибулю, залити водою і тушкувати до готовності.

Для галушок: з борошна, яєць і води замісити тісто, витримати на холоді 20 хвилин, розкочати його товщиною 0,5 см. І нарізати гофрованим дисковим ножом у вигляді квадратиків розміром 10-15 на 10-15 мм, протилежні краї з'єднати. Галушки зварити в підсоленій воді, відкинути на решето, заправити вершковим маслом і разом з курами протушкувати 10-15 хвилин.

Курчата тушковані з грибами і картоплею

Продукти	1 порція		порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Курчата	213	149		
Маргарин		12		
Картопля	209	157		
Печериці	37	28		
Молоко		15		
Маса смажених курчат		100		
Маса тушкованої картоплі з грибами		150		
Вихід		250		

Технологія приготування

Підготовлені тушки курчат варять 10-15 хвилин, виймають з відвару, солять, поливають маргарином і смажать у жаровій шафі до напівготовності, періодично перевертаючи й поливаючи жиром та соком, що виділився при смаженні.

Підготовлені сушені або свіжі гриби дрібно нарізують і обсмажують. Картоплю нарізують часточками і також обсмажують.

Смажених курчат охолоджують і розрубують на порційні шматочки, додають обсмажені гриби та картоплю, заливають молоком чи водою і тушкують 10-15 хвилин.

Котлета Дніпрянка

Продукти	1 порція		порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кури	170	2/80		
Вода		10		
Горіх (ядра)	10,6	10		
Масло вершкове		10		
Гриби сушені		10		
Яйця		20		
Хліб пшеничний	11	10		
Жир		15		
Маса смажених котлет		130		
Маса гарніру		150		
Зелень	2,7	2		
Вихід		130/150		

Технологія приготування

М'якоть курки (із шкірою) пропускають через м'ясорубку, додають воду, сіль, перемішують, порціонують, формують кружальця. На підготовлені

кружальця кладуть начинку – охолоджене вершкове масло, смажені подрібнені горіхи, нашатковані варені гриби, загортають, надають овальної форми. Напівфабрикат змочують у яйцях, обкачують у білій паніровці і смажать у фритюрі. Подають з гарніром.

Перепела з яблуками

Продукти	1 порція		порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Перепела		300		
Олія		10		
Соевий соус		10		
Яблука		15		
Спеції		5		

Технологія приготування

Перепелів помити, обсушити на паперових рушниках. Натерти сумішшю приправ для гриля і соєвого соусу. Кисле яблуко розрізати на частини і покласти всередину кожної тушки перепілок. Залишити маринуватися на 15-20 хвилин. Розігріти духовку до 200°C. Після закінчення часу маринування поставити запікатися перепелів на 20-25 хвилин. Готових перепелів вийняти з духовки. Подавати з гарніром або салатом.

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА № 5

ТЕМА: Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів)

МЕТА: практично закріпити теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій страви;
- організації робочого місця;
- технології приготування страв з риби;
- попередження недоліків у приготуванні страв та проведення бракеражу;
- економного використання сировини, електроенергії, води;
- дотримання вимог санітарії та гігієни, бюджету часу, технічних вимог безпеки праці.

Скласти звіт про роботу.

Матеріально-технічне забезпечення

Каструлі місткістю 0,5 л, 1 л, 2 л, сковорідки, сотейник, ножі кухарської трійки, розробні дошки «ОС», «РС», копистка, ложка столова, лопатка металева, шумівка.

Посуд для відпуску: баранчики, мілкі столові тарілки, закусочні тарілки, соусники, столові ложки, виделки, чайні ложки.

Тривалість роботи — 4 годин.

Порядок виконання роботи

1. Відповісти на питання викладача.
2. Відпрацювати технологію кулінарної продукції та страв з вареної, припущеної і смаженої, тушкованої, запеченої риби та нерибних продуктів моря:
 - кальмар фарширований креветками та морквою з овочевим соусом;
 - риба в тісті кляр з соусом тартар;
 - риба в кокосовому клярі;
 - риба з овочевим спагеті;
 - короп фарширований;
 - філе риби фаршироване припущене
 - морський окунь з кус-кусом і овочами ан папійот;
 - дорадо, фарширована жюльеном із морепродуктів;
 - риба з овочами, запечена в рукаві;
 - форель фарширована грибним суфле;
 - судак, запечений у сметанному соусі з грибами;
 - скумбрія в помідорно- цитрусовому соусі;
 - креветки запечені під сметанним соусом.
3. Дати оцінку якості приготовлених страв.
4. Виконати дослідницьку роботу:
 - а) практично визначити відсоток втрат при смаженні риби;

- б) визначити масу нетто продуктів та вихід страви;
- в) підібрати соус до страви риба в кокосовому клярі.
- г) визначити термін запікання при різних видах теплової обробки: запікання і запікання в рукаві.

Послідовність технологічного процесу приготування страв з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів)

1. Отримати необхідний посуд, інвентар, а саме: розробні дошки «ОС» і «РС», ніж кухарської трійки, каструлі місткістю 0,5 л, 1 л, сковорідку, сотейник, копістку, сито, ложку столову.

2. Організувати робоче місце, а саме:

а) сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись товарного сусідства;

б) розробну дошку покласти перед собою на відстані 5—6 см від краю столу. Інші необхідні інструменти, інвентар, посуд покласти на полицю столу або у шухляду.

3. Дотримуватись правил санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці.

Звіт про роботу

№	Назва страви	Відповідність до вимог якості	Дефекти страви	Результати дослідницької роботи

Питання для самоконтролю

1. Чому після смаження основним способом рибу ставлять в жарову шафу?
2. Якими способами розбирається риба для смаження основним способом і у фритюрі?
3. Які гарніри та соуси рекомендують до смаженої риби?
4. Які зміни відбуваються з рибою під час варіння.?
5. Чому смакові властивості та харчова цінність риби припущеної вищі ніж вареної?

6. Якими способами розбирається риба при приготуванні страви форель фарширована?
7. Які соуси і гарніри рекомендується для запікання риби?
8. Які правила тушкування страв з риби?

ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ

Морський окунь з кус-кусом і овочами ан папійот

Морський окунь – 1 філе, кус-кус – 50 грам. помідор – 1 штука, солодкий перець – 1 шт, цибуля ріпчаста – 1 штука, кабачок, часник, маслини, оливкова олія, лимон, чебрець і зелень, сіль, перець і спеції за смаком.

Технологія приготування

Запарити кус-кус. Для цього його залити окропом, додати трохи чебрецю й залишити у теплому місці на 10 хвилин. Потім додати у нього трохи оливкової олії та дрібно нарізаний кубиками солодкий перець. Тим часом дрібно нарізаємо овочі й маринуємо рибу в оливковій олії з лимонним соком, сіллю й чебрецем.

Скласти удвічі пергамент і викласти на нього кус-кус, шар овочів й цибулю, потім покласти рибу. Загорнути краї пергаменту так, щоб пара нікуди не виходила. Запікаємо в духовці 20 хвилин при температурі 180⁰ С.

Соус. Вирізати м'якоть лимона, нарізати її дрібними кубиками. Дрібно-дрібно нарізати часник і маслини, відокремивши кісточки. Додати оливкову олію, листочки чебрецю, сіль і перець. Соус прогріти на вогні до стану коли з'являться бульбашки (80⁰ С). Викласти в соусницю, додати зелень.

Дорадо, фарширована жульєном із морепродуктів

2 середніх рибки дорадо (вагою 1 кг), креветки (сирі) 100 г, мідії – 70 г. , 1 велика ріпчаста цибуля, білі гриби (шампінйони) -50 г., вершки 30-% -30-50 мл, 2 гілочки кропу, оливкова олія, сир твердий – 30 г., сіль, перець чорний мелений.

Технологія приготування

Рибу вимити, почистити від луски, промити водою. Видалити зябра, на спині зробити 2 глибоких надрізи по хребту, видалити хребет з нутрощами. Рибу промити, просушити, натерти всередині і ззовні сіллю, перцем і збризнути

оливковою олією. Поставити в форму для запіканні, підкласти фольгу, щоб риба залишилась на черевці.

Приготовити жульєн. Цибулю почистити і нарізати півкільцями. Креветки розморозити, промити водою, очистити від панциря. Гриби нарізати невеликими кусочками. Кріп вимити, обсушити і дрібно нарізати.

В сковороді розігріти оливкову олію, викласти цибулю, злегка посолити і поперчити. Обсмаживши. Перекласти в миску. Потім обсмажити гриби. Цибулю і гриби з'єднати і перемішати. Зняти з вогню і додати мідії, зелень, креветки і перемішати. Жульєн довести до кипіння, посолити.

Наповнити рибу жульєном. Запекати дорядо 35-40 хвилин при температурі 180-190⁰ С. За 5 хвилин до готовності посипати твердим сиром. Подавати гарячим.

Риба з овочами, запечена в рукаві

2 скумбрії, 2 цибулини, 3 картоплі, 2 моркви, 2 помідора, 3 ст. ложки майонеза, приправа для риби, перець.

Технологія приготування

Підготовити рибу, овочі і спеції. Рибу промити, почистити, злегка посолити, поперчити. Овочі почистити і нарізати великими шматками. Майонез змішати з приправою і перцем. Змастити рибу і овочі сумішшю. В рукав покласти рибу, навколо – овочі.

Рукав зав'язати, поставити на деко і запекати 40 хвилин. Розрізати пакет зверху ножем і тушкувати ще 10 хвилин, щоб овочі підрум'янилися.

Готову рибу і овочі викласти на тарілку і полити соусом, який утворився в процесі приготування.

Форель фарширована грибним суфле

Перелік інгредієнтів	Розхід сировини,г	
	Брутто	Нетто
Форель	247	150
Гриби білі	40	30
Яйце куряче(білок)	1шт.	15
Цибуля ріпчаста	24	20
Часник	3	2
Вершки 30%	15	15
Борошно	3	3
Олія оливкова	30	30

Цукіні	55	50
Морква	37	30
Помідор черрі	23	20
Горошок зелений	55	50
Масло вершкове	40	40
Вино біле сухе	15	15
Вершки 30%	40	40
Шафран	0,5	0,5
Ікра червона	3	3
Чіпс із шкіри риби	1шт.	1шт.
Соус бальзамік	1	1
Цибуля порей	2	1
Салат фрізе	2	1
Вихід готової страви:	160/100/30	

Технологія приготування:

Форель розібрати на філе (на шкірі, без кісток), посолити і поперчити. Підготовлену рибу викласти в круглу форму (в форму попередньо викласти пергамент змащений олією щоб риба не прилипла), всередину філе викласти грибне суфле (на 2/3 висоти). Готовий напівфабрикат запекти в духовці 15-17 хвилин при температурі 180 град.

Грибне суфле: білі гриби нарізати кубиком, цибулю почистити і нарізати дрібно. Розігріти сотейник і обсмажити цибулю на оливковій олії до готовності, додати дрібно порізаний часник та підготовлені гриби, все обсмажити, додати вершки та борошно - перемішати, охолодити до 60-70⁰С. Білок з курячого яйця збити у густу піну та перемішати з грибною масою.

Гарнір: цукіні нарізати пластинками і обсмажити на вершковому маслі, скрутити трьома рулетами. Моркву нарізати соломкою і обсмажити на вершковому маслі, додати спеції. Зелений горошок проварити, перебити за допомогою блендера на пюре, додати вершкове масло. Помідори черрі обсмажити на маслі.

Соус: у сотейник помістити шафран, додати біле сухе вино та випаровувати, додати вершки, проварити до загустіння, довести до смаку.

Судак, запечений у сметанному соусі з грибами

Продукти	1 порція	порції
----------	----------	--------

	брутто	нетто	брутто	нетто
Судак		186		
Борошно пшеничне		5		
Печериці свіжі		33		
Цибуля ріпчаста		14		
Кулінарний жир		8		
Маса смаженої риби		75		
Гарнір		50		
Яйці		5		
Соус сметанний		100		
Сир		4,3		
Масло вершкове		5		
Маса н/ф		230		
Вихід		100/50/100		

Технологія приготування

У порційний посуд наливають невелику кількість соусу сметанного, кладуть рибу смажену, навколо неї – часточки картоплі смаженої. На рибу викладають цибулю пасеровану, гриби смажені і шматочки вареного яйця. Заливають соусом сметанним, посипають тертим сиром, поливають жиром і запікають.

Картопля смажена. Картопля часточками -83, олія рослина –5. Вихід – 50

Картоплю нарізають часточками, промивають, просушують і смажать основним способом.

Соус сметанний. Сметана – 25, масло вершкове – 5, борошно пшеничне – 5, бульйон – 50. Маса білого соусу – 50. Вихід соусу сметанного – 100.

У гарячий соус білий кладуть прокип'ячену сметану, сіль, варять 3-5 хвилин, проціджують і доводять до кипіння.

Скумбрія в помідорно- цитрусовому соусі

Скумбрія – 2 штуки, томати у власному соку – 0,5 л., апельсин – 1 штука, цибуля – 1 штука, часник 1 шт., маслини – 10-12 шт., сіль, червоний перець, сік лимона – 1 ст.л.

З апельсина натерти цедру і вичавити сік. Цибулю порізати на кубики, часник на смужки та обсмажити до прозорості на олії. Додати томати апельсиновий сік, цедру і червоний перець за смаком. Протушити 3 хвилини.

Скумбрію почистити і порізати на куски і покропити соком лимона. Викласти на пательню , додавши трохи олії і залити соусом. Зверху викласти маслини. Тушкувати під кришкою на повільному вогні 20 хвилин, один раз перевернувши скумбрію.

Креветки запечені під сметанним соусом

Продукти	1 порція		порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Креветки цілі		208		
Перець чорний горошком		0,01		
Лаврове листя		0,01		
Маса креветок варених, розібраних		50		
Картопля		106		
Соус		100		
Сир твердий		4		
Маргарин столовий		5		
Маса н/ф		305		
Вихід		275		

Технологія приготування

На порційну сковорідку, змащену жиром, укладають половину картоплі вареної, нарізаної скибочками, на неї – варену м'якоть креветок, навколо укладають решту картоплі, заливають сметанним соусом, посипають тертим сиром, збризкують розтопленим маргарином і запікають у жаровій шафі.

Кальмар фарширований креветками та морквою з овочами.

Продукти	1 порція		порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Креветки очищені		50		
Креветки тигрові		15		
Часник		3		
Морква		40		
Оливкова олія		15		
Цибуля ріпчаста		25		
Помідори		70		
Тушка кальмара		130		

Сухе біле вино		15		
Коньяк		10		
Спеції		1		
Перець болгарський		20		
Сіль		1		
Базилік		2		
Вершкове масло		5		
Лайм		25		
Вихід		150\50		

Технологія приготування

1. Очистити тушки кальмарів і зробити кілька поперечних надрізів;
2. Начинити фаршем: цибулю, часник очистити, дрібно нарізати; пасерувати на оливковій олії; додати моркву, нарізану соломкою і частину помідорів, обчищених від шкірочки і насіння, нарізаних кубиком; тушкувати до 10хв, додати креветки і спеції тушкувати 3хв, фламбувати коньяком;
3. Фаршировані кальмари сколотити зубочисткою, обсмажити на грилі.
4. Довести до готовності жаровій шафі.

Соус овочевий

1. Перець болгарський і помідори дрібно нарізати;
2. Пасерувати на оливковій олії, додати спеції, біле вино і вершкове масло;
3. Готувати до утворення однорідної маси.

Оформлення та відпуск страви: У поперечні надрізи кальмарів помістити тигрові креветки. В тарілку підлити соус, зверху викласти кальмари, декорувати листям базиліку, збоку часточкою лайма.

Риба в тісті кляр з соусом тартар

Продукти	1 порція		порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Судак		70		
Кислота лимонна		0,1		
Олія		1		
Петрушка (зелень)		1,5		
Для тіста: борошно пшеничне		15		
Молоко		15		
Яйці		15		
Маса тіста		45		

Кулінарний жир		7,5		
Маса смаженої риби у тісті		75		
Соус		50		
Вихід		75/50		
Соус тартар: майонез		36,5		
Огірки мариновані		22,7		
Соус «Південний»		2		
Вихід		50		

Технологія приготування

Рибу розібрати на філе без шкіри та кісток, нарізати брусочками 1,5 см завтовшки та 6-7 см завдовжки, посолити, додати перець, дрібно нарізану зелень петрушки, олію, лимонну кислоту, перемішати і поставити на 15-20 у холодне місце для маринування. Кусочки риби після маринування наколотити на кухарську голку, занурити у тісто кляр, швидко опустити у фритюр і смажити 3-5 хв. при температурі 180⁰ С. Коли риба матиме золотисту шкірочку, вийняти її і дати стекти жиру.

Для тіста кляр: просіяне борошно розвести теплим молоком, додати олію, жовтки яєць, сіль і розмішати і залишити на 10-15 хвилин. Перед смаженням риби в тісто додати збиті білки і обережно розмішати.

Соус тартар: огірки (корнішони) дрібно нарізати і з'єднати з майонезом, соусом «Південним» і перемішати.

Оформлення та відпуск страви

На тарілку покласти гіркою (у вигляді піраміди) смажену рибу. Страву прикрасити гілочками петрушки фрі, окремо подати соус – майонез із корнішонами (соус- тартар).

Короп фарширований

Продукти	1 порція		порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Короп	122	60		
Гриби сушені		8		
Цибуля ріпчаста	10	8		
Жир		3		
Крупа рисова		7		
Яйці		10		

Маса фаршу		50		
Борошно пшеничне		6		
Маса н/ф		115		
Олія		6		
Маса смаженого коропа		100		
Масло вершкове		7		
Гарнір		50		
Лимон		20		
вихід		100/50/7/15		

Технологія приготування

Короп обчистити від луски, промити і випотрошити через спинку, Для цього уздовж спинного плавника зробити глибокі надрізи до реберних кісток і обережно, щоб не пошкодити шкіру, видалити кістки і нутроці так, щоб все м'ясо залишилось біля шкіри. Після видалення зябер і очей рибу промити. Підготовлену рибу наповнити фаршем, зашити ниткою, запанірувати у борошні, обсмажити у розігрітому жиру з обох боків до золотистого кольору, потім довести до готовності у жаровій шафі. Перед подаванням з риби зняти нитки.

Для приготування **фаршу**: варені гриби дрібно нашаткувати і підсмажити разом з дрібно нарізаною цибулею. На грибному відварі зварити розсіпчасту кашу, додати підсмажені з цибулею гриби, сирі яйці, чорний молотий перець, сіль і все ретельно перемішати.

Картопля смажена: картопля -100, жир – 15, вихід – 50. Картоплю почистити, промити, нарізати брусочками, промити у холодній воді, обсушити, покласти на сковорідку із розігрітим жиром шаром не більше 5 см., і смажити 15-18 хвилин, періодично помішуючи.

Оформлення та відпуск страви.

Нарізати на порції, покласти на порційну сковорідку, полити вершковим маслом., поряд покласти смажену картоплю, нарізану брусочками і часточку лимону.

Філе риби фаршироване припущене

Продукти	1 порція		порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Судак		147		

Фарш: яйці		8		
Печериці свіжі		18		
Цибуля ріпчаста		19		
Маргарин столовий		4		
Соус: борошно		2		
Молоко		14		
Маса н/ф		115		
Маса припущеного виробу		95		
Маса соусу томатного		50		
Креветки свіжоморожені цілі необчищені		21		
Масло вершкове		3		
Сік апельсиновий		5		
Вихід креветок:		5		
Вихід		95/50/5		

Технологія приготування

Порційні куски філе риби з шкіркою без кісткою підготувати так, щоб у них можна було завернути фарш і надати форму рулетка. Для приготування фаршу з порційних кусочків зрізати $\frac{1}{4}$ частину м'якоті риби і пропустити крізь м'ясорубку, додати цибулю пасеровану, дрібно нарізані варені гриби і яйця, сіль, перець, все з'єднати з підготовленим соусом. Сформовані вироби припустити 15-20 хвилин із додаванням спецій і лаврового листя за 5 хвилин до готовності.

Соус томатний: бульйон – 35, маргарин столовий – 3, борошно пшеничне – 2, морква – 4, цибуля ріпчаста – 2, петрушка корінь – 1,4, томатне пюре – 18, цукор – 0,5. Вихід – 50.

Підготовлені овочі, томатне пюре та борошно пасерувати, додати в киплячий бульйон, варити 30-40 хвилин, протерти, довести до кипіння та смаку.

Оформлення та відпуск страви.

При відпусканні рибу полити соусом, оформити креветками, які попередньо обсмажити на вершковому маслі з додаванням апельсинового соку.

Риба в кокосовому клярі

Продукти	порція		порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Судак	161	92		
Часник		2		
Сік лимона		4		

Для тіста: борошно пшеничне		50		
Розпушувач для тіста		1		
Газована вода		5		
Кокосова стружка		6		
Крохмаль		4		
Маса н/ф		119		
Вихід		100		

Технологія приготування

Підготовлену рибу розробити на чисте філе, нарізати на брусочки товщиною 1-1,5см., довжиною 4-5 см., маринують у з додаванням спецій часнику і соку лимона, залишають в холодному місці на 20 хвилин.

Кляр: борошно змішати з сіллю, розпушувачем, поступово влити газовану воду, замісити до густоти сметани. Додати кокосову стружку., крохмаль. Занурити рибу в кляр та смажити на розігрітій сковороді в олії. Обсмажити рибу з обох боків.

Риба овочевим спагеті на пару

Продукти	порція		порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Філе риби (хек)				
Червоний буряк				
Морква				
Пастернак				
Олія				
Приправа для риби				
Вихід				

Технологія приготування

Філе риби замаринувати на 20 хвилин в приправі. Овочі натерти повздовж на «корейській тертці». Моркву і пастернак змішати і полити олією. Буряк змастити олією окремо від овочів, дати постояти 5 хвилин і змішати з морквою та пастернаком. Пароварку застелити фольгою. Викласти на фольгу ½ частину

овочевих спагеті. Зверху покласти філе риби. на рибу покласти другу частину овочевих спагеті.

Все накрити фольгою, щоб волога не потрапила до страви. Готувати в пароварці 30 хвилин.

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА № 6

ТЕМА: Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ

МЕТА: закріпити практично теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій;
- організації робочого місця;
- технології приготування універсальної продукції;
- попередження недоліків у приготуванні напівфабрикатів та проведенні бракеражу;
- економного використання сировини, електроенергії, води;
- дотримання вимог санітарії, гігієни, бюджету часу, технічних вимог безпеки праці.

Скласти звіт про роботу.

Матеріально-технічне забезпечення

Каструлі різної ємності, сковорідки, шумівка металева, ложка столова, друшляк, ніж, розробна дошка «ОС»

Тривалість роботи: — 4 години.

Порядок виконання роботи

1. Вивчити теоретичні відомості.
2. Приготувати і оформити такі напівфабрикати:
 - бульйон м'ясо-кістковий;
 - бульйон кістковий;
 - рибний бульйон;

- грибний бульйон.
- червону борошняну пасеровку;
- білу борошняну пасеровку;
- пасероване коріння;
- пасероване тома-шюре.

3. Дати оцінку якості приготованим стравам.

4. Виконати дослідницькі завдання:

- а) встановити втрати приварінні бульйону, пояснити їх причини.

Послідовність організації робочого місця при приготуванні перших страв

1. Отримати необхідний посуд, інвентар, інструмент, а саме: розробну дошку «МС», «ОС», ножі, каструлю ємністю 2 л для варіння бульйону, сотейник або каструлю ємністю 1 л для приготування пасеровки, сковорідку, металеву лопатку, ложки — столову, шумівку, посуд для відпуску.

2. Організувати робоче місце, а саме:

- а) сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись товарного сусідства;

- б) розробну дошку покласти перед собою на відстані 5—6 см від краю стола. Праворуч розташувати необхідні інструменти. Інші інструменти, інвентар, посуд покласти на полицю столу.

3. Дотримуватися правил санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці.

4. Страви готуються на 3 порції. Роблячи перерахунок сировини, студенти повинні користуватися другою колонкою «Збірника рецептур страв та кулінарних виробів» (стор. 69). Згідно з розрахунком маса готового бульйону на 3 порції становить 1200 г.

Необхідно зробити перерахунок сировини, тому що бульйон з кісток за «Збірником рецептур страв» дається масою 1000 г.

Звіт про роботу

№ п/п	Назва напів-фабрикату	Відповідність до вимог якості	Дефекти	Результати дослідницької
		Зовнішній вигляд- Колір- Консистенція- Запах- Смак-		

ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ

Рідкою основою багатьох супів є бульйон. Бульйони варять з м'ясних кісток, м'яса (м'ясо-кістковий), риби, рибних харчових відходів, а також грибів. Поживність різних бульйонів неоднакова і залежить від виду сировини, співвідношення в ньому води і продукту, ступеня подрібнення продукту, часу варіння бульйону, а також хімічного складу продуктів. У яловичих кістках знаходиться 50% води, 11% білків, 15% жирів і 23% мінеральних речовин. Однак вміст жирів у різних кістах коливається і може бути більш 20%. У рибних кістах у порівнянні з м'ясними менше жиру і мінеральних речовин. Під час варіння з кісток м'яса і риби витягаються жири, екстрактивні і мінеральні речовини.

Важливе значення має правильне дозування води при варінні бульйона з урахуванням викіпання.

Концентровані м'ясні і рибні бульйони варять так саме, як і звичайні, але вихід їх складає 1л з 1кг м'ясних продуктів чи рибних харчових відходів. Такі бульйони надалі розводять у чотирьох-, п'ятикратному обсязі кип'яченою водою й одержують звичайні бульйони.

Кістковий бульйон. Плоскі кісти рубають на дрібні шматки. У трубчастих кісток відпилюють або відрубують суглобні голівки; великі суглобні голівки рубають на декілька частин. Для поліпшення смаку і зовнішнього вигляду бульйону подрібнені телячі і свинячі кісти злегка присмажують у духовій шафі. Підготовлені кісти кладуть у казан і заливають холодною водою у співвідношенні 4,25...4л на 1кг кісток. Варять бульйон при слабкому кипінні. При сильному кипінні піна розпадається на дрібні часточки, що надає бульйонам мутність. Крім того, жири емульгуються, а

емульговані жири легко гідролізуються (обмиляються), і жирні кислоти, що виділяються, надають бульйонам салистий смак і запах мила. В процесі варіння бульйону піну і надлишок жиру знімають кілька разів. Однак тонкий шар жиру можна залишати, щоб зменшити втрати ароматичних речовин після додавання в бульйон овочів.

Цибулю ріпчасту, моркву, селеру і петрушку кладуть у бульйон за 40-60 хв. до його готовності. Великі екземпляри овочів розрізають на дві-три частини і злегка підпікають. Також можна використовувати обрізки овочів, стебла петрушки, селери, зелену цибулю.

Бульйон з яловичих кісток вариться 3-4 години, а з телячих і свинячих 2-3 години; при більш тривалому варінні якість бульйону погіршується. У виварених кістках залишається близько 50% жиру, а також значна частина азотистих речовин і мінеральних солей.

М'ясний (м'ясо-кістковий) бульйон. Обробляють і варять кістки так саме, як при приготуванні кісткового бульйону. М'ясо нарізають на шматки по 0,5-2 кг і закладають у кістковий бульйон за 2-3 години до кінця його варіння. М'ясний бульйон солять тільки після того, як він удруге закипить після закладки м'яса. Якщо посолити його одночасно з закладкою м'яса, то в бульйон перейдуть солерозчинні білки, що, коагулюючи, дадуть дуже багато піни.

Існує другий спосіб, коли м'ясо закладають у воду одночасно з кістками. Коли м'ясо звариться, його виймають, а кістки продовжують варити. Цей спосіб гірше, тому що екстрактивні речовини, що перейшли в бульйон з м'яса, руйнуються при тривалому кипінні і якість бульйону погіршується.

Жирне м'ясо для варіння не використовують, тому що якість бульйону погіршується. Тільки для перших страв з підвищеною кислотністю (щі з квашеної капусти, розсольники й ін.) можна варити м'ясо-кістковий бульйон, використовуючи жирне м'ясо.

Бульйон із птиці. Варять з кісток, потрухів (крім печінки) і цілих тушок птиці. Кістки рубають і промивають, тушки заправляють. Підготовлені продукти заливають холодною водою, доводять до кипіння і варять при слабкому кипінні, періодично знімаючи жир і піну. Через 20-30хв. додають підпечене коріння і цибулю. Час варіння бульйону залежить від виду птиці, її віку і складає від 40 хвилин до 2 годин. Готовий бульйон проціджують.

Рибний бульйон. Цей бульйон варять з риби, або з її харчових відходів - голів, хвостів, плавників, кісток, шкіри і луски. Не рекомендується використовувати голови оселедцевих і коропових риб, тому що бульйон з них виходить несмачним. Дрібну рибу потрошать і варять цілою, а велику нарізають на шматки. Великі голови рубають на шматки, попередньо видаливши зябра й очі.

Високоякісний бульйон виходить із судака, йоржів, окунів і риб осетрових порід.

Рибні харчові відходи або рибу промивають, кладуть у казан і заливають холодною водою. Коли вода закипить, додають сиру ріпчасту цибулю, петрушку, сіль, варять 30-40 хв., знімають з поверхні жир і піну і варять ще 20-30 хв. Перед закінченням варіння голови риб осетрових порід виймають з бульйону і відокремлюють м'якоть від хрящів. Хрящі кладуть у бульйон і знову варять доти, поки вони не розм'якшаться. Готовий бульйон залишають на 30 хв., щоб осіли завислі частинки, і збільшився вміст екстрактивних речовин. Потім бульйон проціджують і якщо його треба зберігати, то знову доводять до кипіння і швидко охолоджують.

Грибний бульйон. Готують цей бульйон з сушених чи свіжих грибів. Гриби перебирають, ретельно промивають і кладуть у холодну воду на 2-4 години. Після цього їх виймають, дають відстоятися рідині, проціджують її і варять гриби в цій же рідині при слабкому кипінні 1-1,5 години. Грибний бульйон варять без солі. Варені гриби виймають, промивають теплою водою і нарізають, а бульйону дають відстоятися, після чого його проціджують. У

грибних бульйонах міститься значна кількість екстрактивних азотистих речовин.

Коричневий бульйон. Його готують з яловичих, телячих, свинячих та ін. кісток. Харчові кістки подрібнюють і обсмажують у жаровій шафі при температурі 160 - 170⁰С протягом 1 – 1,5 години. За 20 – 30 хвилин до закінчення обсмажування додають нарізане коріння і ріпчасту цибулю. Коли колір кісток стане світло-коричневий – обсмажування припиняють, жир зливають. Обсмажені кістки кладуть в каструлю, заливають холодною водою (на 1 кг – 1,5 – 2,5 л) і варять 5-6 годин при слабкому кипінні у відкритому посуді. Під час варіння бульйон википає на 15-30% від первинного об'єму. Наприкінці, варки кладуть підпечені цибулю, моркву і білі коріння. Готовий бульйон проціджують і, якщо його треба зберігати, швидко охолоджують.

Кістковий бульйон містить значну кількість глютина (до5%) і порівняно мало глютамінової кислоти й інших екстрактивних речовин, тому під час варіння бажано додавати в бульйон шматочки обсмаженого м'яса або м'ясний сік.

Концентрат-фюме одержують при випарюванні коричневого бульйону до 1/5 – 1/7 від попереднього обсягу. Його додають у соуси для покращення смаку. При випарюванні в бульйон кладуть селеру. Готове фюме зливають у банки, охолоджують, заливають зверху салом і зберігають у холодильниках при температурі не вище 4-6⁰С.

Червона борошняна пасеровка використовується для соусів і надає їм більш густої консистенції і є стабілізатором вітаміну С. Для червоних м'ясних соусів вживають червону пасеровку. Пасерують борошно без жиру. При пасеруванні без жиру борошно насипають на лист шаром не більш 5см, безперервно помішуючи, обсмажують до жовтуватого чи коричнюватого кольору (при температурі 150-160⁰С). При пасеруванні борошна цукри карамелізуються, крохмаль частково перетворюється в декстрини, білки денатурирують і завдяки цьому соуси стають не клейкими. Пасерування сильно збільшує кількість водорозчинних речовин, що містяться в борошні,

усуває присмак сирості, гіркості і додає борошну приємний смак і запах. Під час пасерування борошно для рівномірного прожарювання необхідно увесь час помішувати. Готове пасероване борошно легко розсипається і має запах смаженого горіха.

Біла борошняна пасеровка готується таким чином, щоб борошно помітно не змінило кольору. Тому для білих соусів борошно пасерують майже завжди з жиром. У розтоплений жир всипають борошно і, помішуючи, нагрівають так, щоб забарвлення борошна майже не змінилося (при температурі 110-120°C).

Пасероване коріння входить до складу червоних і білих соусів. Для пасерування моркву, пастернак і петрушку дрібно нарізають. Ріпчасту цибулю шаткують. У сотейник з товстим дном кладуть жир і нагрівають його до температури 105-115°C. Після цього додають цибулю, пасерують її 3-4 хв., кладуть моркву і пасерують ще 5-6хв. Нарешті, додають петрушку і селеру і пасерують усе разом 5-6 хв. Таким чином, усе пасерування продовжується близько 15 хв. Шар овочів повинен бути не вище 5см. Овочі не повинні підгоряти і сильно підрум'янюватися. При пасеруванні з овочів у жир переходять ефірні олії і каротин.

Пасероване томат-пюре. Перед пасеруванням томат-пюре необхідно протерти через сито, ввести в розігрітий жир і пасерують, помішуючи, близько 30-40хв. При цьому жир здобуває красиве забарвлення від каротину і лікопину (ізомер каротину).

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА № 7

ТЕМА: Технологія супів

МЕТА: закріпити практично теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій;
- організації робочого місця;
- технології приготування перших страв;
- попередження недоліків у приготуванні страв та проведенні бракеражу;

- економного використання сировини, електроенергії, води;
- дотримання вимог санітарії, гігієни, бюджету часу, технічних вимог безпеки праці.

Скласти звіт про роботу.

Матеріально-технічне забезпечення

Каструлі різної ємності, сковорідки, шумівка, металева ложка розливна, столова, друшляк, ніж, розробна дошка «ОС»

Посуд для відпуску: глибока столова тарілка, мілка столова тарілка, соусник, чайна ложка.

Тривалість роботи: — 4 години.

Порядок виконання роботи

1. Вивчити теоретичні відомості.
2. Приготувати і оформити такі страви:
 - борщ з картоплею і капустою,
 - борщ з чорносливом та грибами,
 - розсольник з крупою,
 - капуста запорізький,
 - солянка домашня;
 - борщ полтавський з галушками.
3. Дати оцінку якості приготованим стравам.
4. Виконати дослідницькі завдання:

а) перерахувати масу буряка (нетто) на 3 порції борщу з картоплею і капустою; борщу з чорносливом та грибами сезон — з 1 лютого;

б) зважити крупу перлову до і після замочування; пояснити, який відбувається процес;

в) зварити почищений буряк з оцтом і без, пояснити результати варіння.

5. Виконати дослідницькі завдання:

а) перерахувати масу буряка (нетто) на 3 порції борщу з картоплею і капустою; борщу з чорносливом та грибами сезон — з 1 лютого;

б) зважити крупу перлову до і після замочування; пояснити, який відбувається процес;

в) зварити почищений буряк з оцтом і без, пояснити результати варіння.

г) в солянку додати картоплю після додавання припущених квашених огірків і до. Пояснити результати.

д) в один капустиняк пшоно додати попередньо ошпарене кип'ятком, в другу - промите водою. Пояснити результати.

Послідовність організації робочого місця при приготуванні перших страв

1. Отримати необхідний посуд, інвентар, інструмент, а саме: розробну дошку «ОС», ножі, лотки для оброблених овочів, каструлю ємністю 2 л для варіння борщу, сотейник або каструлю ємністю 1 л для приготування бурякової пасеровки, сковорідку, металеву лопатку, ложки — розливну, столову, шумівку, посуд для відпуску.

2. Організувати робоче місце, а саме:

а) сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись товарного сусідства;

б) розробну дошку покласти перед собою на відстані 5—6 см від краю стола. Праворуч розташувати необхідні інструменти. Інші інструменти, інвентар, посуд покласти на полицю столу.

3. Дотримуватися правил санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці.

4. Страви готуються на 3 порції. Роблячи перерахунок сировини, студенти повинні користуватися другою колонкою «Збірника рецептур страв та кулінарних виробів». Необхідно брати до уваги, що для картоплі відходи у «Збірнику рецептур» розраховані на сезон 1.09 по 31.10, і становлять 25%, а на моркву та буряк — до 1.01. і становлять 20 %. Тому при приготуванні страви в інший період року необхідно зробити перерахунок маси овочів.

Наприклад, страва готується у лютому, процент відходів у картоплі дорівнює 35 %. Треба зробити перерахунок маси брутто, а саме:

Маса картоплі нетто на три порції дорівнює 120 г. Вона не змінюється в залежності від сезону. Беручи до уваги відсоток відходів у лютому 35 %, маса нетто становить 65 % (100 % — 35 %). Маса брутто становить, згідно з пропорцією, 185 г

Сіль, перець, лавровий лист не вказані у рецептурі. Їх норму наведено у розділі «Супи» на 1000 г («Збірник рецептур страв та кулінарних виробів» (стор. 69)). Згідно з розрахунком маса готового бульйону на 3 порції становить 1200 г.

Необхідно зробити перерахунок сировини, тому що бульйон з кісток за «Збірником рецептур страв» дається масою 1000 г.

Звіт про роботу

№ п/п	Назва страви	Відповідність до вимог якості	Дефекти страви	Результати дослідницької роботи
		Зовнішній вигляд- Колір- Консистенція- Запах- Смак-		

Контрольні запитання.

1. Значення супів у харчуванні людини.
2. Класифікація супів, асортимент.
3. Чому супи мають назву «заправні»?
4. Які перші страви називають борщами? Їх асортимент.

ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ

Борщ з картоплею та капустою

Продукти	1000		1 порція		порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто		
Буряк	200	160	100	80		
Капуста свіжа	100	80	50	40		
Картопля	107	80	54	40		
Морква	50	40	25	20		
Петрушка (корінь)	13	10	6,5	5		
Цибуля ріпчаста	48	40	24	20		
Томатне пюре	30	30	15	15		
Кулінарний жир	20	20	10	10		
Цукор	10	10	5	5		
Оцет 3-%	16	16	8	8		

Бульйон	800	800	400	400		
Зелень	5,4	4	2,7	2		
Сметана	20	20	10	10		
Вихід:				500		

Бульйон кістковий

Продукти	1000		1200	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кістки	300	300	360	360
Морква	10	8	12	9,6
Петрушка	8	6	9,6	7,2
Цибуля ріпчаста	10	8	12	9,6
Вода:	1250	1250	1500	1500

Технологія приготування

В киплячий підсолений бульйон закласти картоплю, нарізану часточками, варити до напівготовності. Додати свіжу капусту (соломкою). Варити до напівготовності. За 5—10 хв. до кінця варіння закласти бурякову пасеровку. Довести до смаку сіллю, перцем, лавровим листом, цукром. Проварити 5—7 хв., настояти 15—20 хв.

Правила відпуску. У глибоку столову тарілку, нагріту до 40°C, налити 500 г борщу (350/150), сметану та зелень покласти острівцем. Лавровий лист, перець горошком вийняти. Під глибоку тарілку поставити мілку столову тарілку.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд — овочі зберегли форму нарізки.

Смак та запах — кисло-солодкий; запах — овочів, спецій.

Колір — малиново-червоний; жир на поверхні — оранжевий.

Консистенція — середня, рідини 350 г, гарніру або твердої частини — 150 г.

Всі овочі м'які, капуста пружна.

Розсольник з крупою

Продукти	1000		1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картопля	400	300	200	150		
Крупа	30	30	15	15		
Морква	50	40	25	20		
Петрушка	13	10	6,5	5		
Цибуля ріпчаста	24	20	12	10		
Цибуля порей	26	20	13	10		

Огірки солоні	67	60	33,5	30		
Томатне пюре	30	30	15	15		
Маргарин	20	20	10	10		
Бульйон	700	700	350	350		
Зелень	5,4	4	2,7	2		
Сметана	20	20	10	10		
Вихід:				500		

Технологія приготування

Бульйон довести до кипіння, підсолити, закласти картоплю, нарізану кубиком, проварити 5 – 10хв, додати попередньо відварену до напівготовності перлову крупу, проварити, закласти пасеровані овочі з томатом (кубики), проварити, ввести припущені до готовності огірки. За 5-7хв до кінця варіння довести до смаку: додати лавровий лист, сіль перець. Якщо мало гостроти, можна додати прокип'ячений огірковий розсіл.

Правила відпуску. Глибоку столову тарілку нагріти до 40°С, налити розсольник (лавровий лист, перець горошком вийняти), сметану, зелень покласти острівцем.

Під глибоку столову тарілку поставити мілку столову тарілку. Температура подачі — 75—80°С, вихід — 500 г.

Вимоги до якості.

Зовнішній вигляд — на поверхні скалки жиру, дрібно порізана зелень, сметана — острівцем. Овочі зберегли форму нарізки.

Смак — гоструватий, в міру солоний, з помірною кислотністю.

Запах — солоних огірків, пасерованих овочів, спецій.

Колір — оранжуватий.

Консистенція — середня, овочі м'які, не переварені, огірки хрусткі.

Солянка домашня

Продукти	1000		1 порція			
	брутто	нетто	брутто	нетто		
Яловичина	110	81	55	40		
Окіст	53	40	27	20		
Сосиски	41	40	20	20		
Нирки	73	63	37	32		
Маса готових:						
Яловичини	—	50	—	25		
Окосту	—	40	—	20		
Сосисок	—	40	—	20		

Нирок	—	30	—	15		
Цибуля ріпчаста	95	80	47	40		
Огірки солоні	100	60	50	30		
Картопля	160	120	80	60		
Томат-пюре	40	40	20	20		
Масло вершкове	20	20	10	10		
Бульйон	750	750	375	375		
Сметана	50	50	25	25		
Зелень	6	6	3	3		
Вихід				500/25/3		

Технологія приготування

М'ясні продукти відварюють до готовності, нарізають скибочками. У киплячий підсолений бульйон закладають картоплю (кучами), варять до напівготовності, додають пасеровану цибулю томатом, м'ясні продукти, припущені огірки, варять до готовності, заправляють сіллю, перцем, лавровим листом.

Правила відпуску

Солянку відпускають у глибокій столовій тарілці, нагрітій до 40⁰С, з підставкою. У солянку кладуть сметану, зелень.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд — в рідкій частині — м'ясні продукти, огірки «скибочками), картопля (кубиком). На поверхні — сметана, зелень.

Смак — гострий.

Колір — червоний, жиру — оранжевий.

Запах — спецій, огірків.

Консистенція — середня, м'ясопродукти, овочі — м'які.

Борщ з грибами та чорносливом

Продукти	1000г		1 порція		Х-порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто		
Картопля	107	80	40	28		
Капуста білоголова	100	80	35	28		
Буряк	200	160	70	60		
Гриби сушені		8		2,6		
Чорнослив		40		15		
Цибуля ріпчаста	48	40	18	15		
Морква	50	40	18	15		
Петрушка (корінь)	13	10	5	3,5		
Томат-пюре		30		12		
Олія або смалець		20		8		
Борошно пшеничне		4		1,5		

Цукор		10		3,5		
Бульйон		750		270		
Кислота лимонна						
Сметана						
Зелень						
Вихід				300/10/		

Технологія приготування

У киплячий грибний бульйон закладають картоплю, нарізану часточками, варять до напівготовності, додають шатковану капусту і варять до напівготовності. Потім додають буряки, тушковані з жиром, томатним пюре і лимонною кислотою, пасеровану цибулю і коріння, варені шатковані гриби, зварений з цукром чорнослив разом з відваром, солять. Варять 5—7 хвилин. Настоюють.

Правила відпуску

Борщ налити в столову глибоку тарілку, підігріту до 40°C, острівцем покласти сметану, зелень, чорнослив без кісточок.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд — овочі зберегли форму, на поверхні — сметана, зелень.

Смак — кисло-солодкий.

Колір — червоно-коричневий.

Консистенція капусти, грибів — пружна, овочів — м'яка.

Капусняк запорізький

Продукти	1000г		1 порція		порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста квашена	286	200				
Пшоно	15	15				
Картопля	200	150				
Морква	50	40				
Петрушка (корінь)	20	15				
Цибуля ріпчаста	60	50				
Жир тваринний харчовий		25				
Сало шпик	10,4	10				
Бульйон		700				
Вихід						

Технологія приготування

Варять бульйон. Квашену капусту січуть, додають трохи бульйону і тушкують. Моркву, біле коріння, цибулю дрібно нарізують і пасерують,

пшоно промивають спочатку кілька разів теплою водою, а потім гарячою. Якщо пшоно має гіркість його обдають окропом а воду зливають.

У киплячий проціджений бульйон кладуть нарізану кубиками картоплю, тушковану капусту, підготовлене пшоно і варять до готовності. За 7-10 хвилин до завершення варіння кладуть сало шпик, розтерте з частиною цибуля й зеленню. Пасеровані овочі, сіль, перець, лаврове листя.

Перед подаванням у тарілку кладуть шматочок м'яса, наливають капусняк, додають сметану, посипають зеленню.

Борщ полтавський з галушками

Продукти	1000г		порцій	
	брутто	нетто		
Буряки	150	120		
Капуста свіжа	100	80		
Картопля	213	160		
Морква	25	20		
Петрушка (корінь)	21	16		
Цибуля ріпчаста	36	30		
Жир тваринний харчовий		10		
Сало шпик	10,4	10		
Томатне пюре		30		
Цукор		6		
Оцет		10		
Для галушок: борошно пшеничне		60		
Яйці		8		
Вода		90		
Сіль		2		
Маса готових галушок		180		
Бульйон		700		
Вихід				

Технологія приготування

Варять бульйон з курки. Буряки нарізують тонкими скибочками, додають трохи бульйону, жир, цукор, томатне пюре, оцет і тушкують до готовності. Моркву, біле коріння нарізують скибочками, цибулю нарізують півкільцями і пасерують з додаванням томатного пюре. У киплячий проціджений бульйон кладуть нарізану кубиками картоплю, доводять до кипіння, і додають капусту нарізану шашками, і варять до готовності. За 10-15 хвилин до завершення варіння кладуть буряки, пасеровані овочі, спеції і

варять до готовності. Готовий борщ заправляють салом шпик, розтертим з ріпчастою цибулею, настоюють 20 хвилин.

Перед подаванням у тарілку кладуть шматочок курки, галушки, наливають капусняк, додають сметану, посипають зеленню.

Приготування галушок. У киплячу підсолону воду засипають третину борошна, добре вимішують і охолоджують. Потім додають решта борошна, яйця і замішують некруте тісто, яке набирають столовою ложкою, опускають у киплячу підсолону воду і варять до готовності. Тісто можна розкочати шаром 4-5 мм завтовшки, нарізати квадратиками і варити до готовності в підсоленій киплячій воді.

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 8

ТЕМА: Технологія соусів

МЕТА:

- навчитися робити перерахунок сировини на задану кількість порцій;
- підібрати інструмент, інвентар, посуд;
- організувати робоче місце;
- дотримуватися правил ведення технологічного процесу
- економно використовувати електроенергію, воду, сировину;
- виконувати правила санітарії та гігієни, правил безпеки праці;
- розвивати самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах;
- проводити бракераж страв.

Скласти звіт про роботу.

Матеріально-технічне забезпечення

Каструлі місткістю 1—2 л, сковорідки, порційні сковорідки, лист, розробка дошка «ОС», ніж середній з кухарської трійки, ложки, дерев'яна копистка, лопатка, сито.

Посуд для відпуску: соусники, чайні ложки, пиріжкові тарілки.

Тривалість роботи — 4 години.

Порядок виконання роботи

1. Вивчити теоретичні відомості.
2. Приготувати соус червоний основний, соус червоний кислосолодкий, цибулевий, мисливський, соус білий основний на м'ясному бульйоні, соус паровий, соус білий з яйцем, бешамель, соус молочний, сметанний, соус грибний.
3. Оцінити якість приготовлених соусів
4. Провести дослідницьку роботу: дослідити якість, провести дегустацію соусів.

Послідовність виконання роботи

1. Отримати інструмент, інвентар, посуд.
2. Організувати робоче місце:
 - а) вимити стіл та інструмент гарячою водою;
 - б) перед початком роботи руки вимити милом і ополоснути їх 2-відсотковим розчином хлорного вапна;
 - в) розробну дошку розмістити перед собою від краю стола 5—6 см, інструмент, інвентар, посуд розмістити праворуч, а продукти — ліворуч, дотримуючись товарного сусідства.

Звіт про роботу

Назва страви	Відповідність до вимог якості	Дефекти страви	Результати дослідницької роботи

Контрольні запитання.

1. Як діляться молочні соуси в залежності від густини, їх використання?
2. Перерахувати види борошняних пасеровок.
3. Принцип підбору соусів до страв.

ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ

Соус червоний основний

Сировина	Маса на 1000г		Маса на 1 порцію		Маса на п порцій	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Бульйон коричневий	-	1000				
Жир тваринний	30	30				
Борошно	50	50				
Томатне пюре	200	200				
Морква	100	80				
Цибуля ріпчаста	48	40				
Петрушка корінь	27	20				
Вихід				75		

Бульйон коричневий. Кістки, добре зачистити, смажити в духовці при 160-170⁰С з додаванням моркви, цибулі, нарізаної пополам. Смажити на протязі 1-1,5 години , час від часу перевертаючи. Коли кістки будуть світло-коричневого кольору, смаження закінчують, кладуть їх у каструлю разом з овочами і заливають гарячою водою і варять при слабкому кипіння 5-6 годин. Готовий бульйон проціджують.

Соус червоний основний. Нарізані цибулю, моркву, петрушку пасерують з жиром, додають томатне пюре і продовжують пасерувати ще 10 хвилин. Пшеничне борошно пасерують до світло-коричневого кольору. Охолоджену до 70-80⁰С борошняну пасеровку розводять теплим бульйоном (1:4), добре розмішують і вводять в киплячий коричневий бульйон, потім додають пасеровані овочі з томатним пюре і при слабкому кипінні варять 45-60 хвилин. В кінці варіння додають сіль, цукор, перець горошком, лаврове листя. Соус проціджують, протирають в нього овочі і доводять до кипіння.

Соус цибулевий

Сировина	Маса на 1000г		Маса на 1 порцію		Маса на п порцій	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Соус червоний основний	-	850				
Цибуля ріпчаста	357	300				

Маргарин столовий	45	45				
Оцет9%	75	75				
Маргарин	30	30				
Вихід				75		

Дрібно нарізують цибулю і пасерують, додають підготовлений оцет, перець горошком і все вводять в соус червоний основний.

Соус мисливський

Сировина	Маса на 1000г		Маса на 1 порцію		Маса на п порцій	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Соус червоний основний	-	800				
Цибуля ріпчаста						
Шампінйони						
Вино (біле сухе)						
Петрушка зелень						
Маргарин столовий						
Вихід				75		

Дрібно нарізують цибулю і пасерують, додають гриби і пасерують. Підсмажену цибулю і гриби додають до соусу червоного основного, додають перець горошком, підготовлене біле сухе вино, нарізану зелень петрушки і доводять до кипіння.

Соус кисло-солодкий

Сировина	Маса на 1000г		Маса на 1 порцію		Маса на п порцій	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Соус червоний основний	-	850				
Чорнослив	107	120				
Родзинки	51	50				
Оцет 9%	30	30				
Вихід				75		

Сухофрукти перебирають і миють. Чорнослив варять, виймають кісточку, нарізають, додають в соус червоний основний, наприкінці готовності додають перець горошком, лавровий лист, оцет прокип'ячений. Подають до страв з вареного і тушкованого мяса і птиці.

Соус білий основний

Сировина	Маса на 1000г		Маса на 1 порцію,г		Маса на п порцій,г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Бульйон	-	1100				
Маргарин столовий	50	50				
Борошно	50	50				
Цибуля ріпчаста	48	40				
Петрушка корінь	40	30				
Вихід				50		

Білу жирову борошняну пасеровку розводять гарячим бульйоном, перемішують до утворення однорідної маси, потім поступово вливають решту бульйону, додають дрібно нарізане коріння петрушки і селери, цибулю і варять 25-30 хв. Наприкінці варіння додають сіль, перець чорний горошком, лавровий лист. Соус проціджують, розварені овочі протирають і доводять до кипіння.

Готовий соус використовують для приготування похідних і як самостійний. У цьому випадку його заправляють лимонною кислотою і жиром. Подають до страв з вареного і припущеного м'яса і птиці.

Соус білий паровий

Сировина	Маса на 1000г		Маса на 1 порцію		Маса на п порцій	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Соус білий основний		950				
Вино (біле сухе)						
Кислота лимонна						
Маргарин столовий						
Вихід				50		

В соус білий основний додати лимонну кислоту, довести до кипіння, додати підготовлене вино.

Соус білий з яйцем

Сировина	Маса на 1000г	Маса на 1 порцію	Маса на п порцій

	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Соус білий основний		900				
Яйця(жовток)	3шт	48				
Маргарин	75	75				
Кислота лимонна	1	1				
Мускатний горіх	1	1				
Бульйон	75	75				
Вихід				50		

Сирі жовтки з'єднують з маргарином, бульйоном , перемішують і проварюють при постійному помішуванні на водяній бані до загусання. В суміш додають гарячий білий соус основний, мускатний горіх, лимонну кислоту, сіль. Подають до відварених і припущених страв з телятини, птиці.

Соус бешамель

Сировина	Маса на 1000г		Маса на 1 п		Маса на п	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Масло вершкове	150	150				
Борошно	70	70				
Молоко	800	800				
Базилік	1	1				
Вихід				50		

Закип'ятити масло додати борошно, просмажити, щоб борошно не втратило колір, додати кип'ячене молоко, проварити, додати базилік, сіль і довести до кипіння.

Соус грибний

Сировина	Маса на 1000г		Маса на 1 п		Маса на п	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Гриби сушені		30				
Вода		920				
Бульйон		800				
Маргарин столовий		40				
Борошно пшеничне		40				
Цибуля ріпчаста	298	250				
Масло вершкове		45				
Вихід		1000				

Ріпчасту цибулю шаткують соломкою, пасерують, додають варені нарізані гриби і смажать 3-5 хвилин. Жирову борошняну пасеровку розводять гарячим бульйоном, варять 45-60 хвилин, солять, проціджують, потім додають пасеровану цибулю з грибами і варять 10-15 хвилин.. Готовий соус заправляють маслом вершковим.

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА №9

ТЕМА: Технологія холодних страв та закусок

МЕТА: практично закріпити теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій страви;
- організації робочого місця;
- технології приготування закусок з мяса, риби, овочів, яєць та сиру;
- попередження недоліків у приготуванні страв та проведення бракеражу;
- економного використання сировини, електроенергії, води;
- дотримання вимог санітарії та гігієни, бюджету часу, технічних вимог безпеки праці.

Матеріально-технічне забезпечення

Каструлі місткістю 0,5 л, 1 л, 2 л, сковорідки, сотейник, ножі кухарської трійки, розробні дошки «ОС», «РС», «МС» копістка, кухарська голка, ложка столова, ваги.

Посуд для відпуску: мілкі столові тарілки, закубочні тарілки, соусники, столові ложки, виделки.

Тривалість роботи — 4 години.

Порядок виконання роботи

1. Приготувати і оформити для відпуску такі страви:

- курку фарширована;
- судак фарширований;
- рулет делікатесний з маринованими фруктами;
- паштет запечений в листковому тісті;
- террін;
- сир смажений із шинкою.

2. Дати оцінку якості приготовлених страв.

3. Виконати дослідницьку роботу:

- а) дослідити якість, провести дегустацію приготовлених на занятті закусок;
- б) визначити: термін теплової обробки овочів, птиці, причину втрати маси і порівняти з нормативною документацією.

Послідовність технологічного процесу приготування страв

1. Отримати необхідний посуд, інвентар, а саме: розробні дошки «ОС», «ОВ», «МВ» ножі кухарської трійки, каструлі місткістю 0,5 л, 1 л, сковорідку, сотейник, копістку, ложка столова, лопатка металева, гарнірне кільце.

2. Організувати робоче місце, а саме:

а) сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись товарного сусідства;

б) розробну дошку покласти перед собою на відстані 5—6 см від краю столу. Інші необхідні інструменти, інвентар, посуд покласти на полицю столу або у шухляду.

3. Дотримуватись правил санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці.

Звіт про роботу

№ з\п	Назва страви	Відповідність до вимог якості	Дефекти страви	Результати дослідницької роботи

Контрольні запитання:

1. Які закуски готують з оселедця?
2. Які терміни й умови зберігання закусок?
3. Який посуд використовують для подачі закусок з мяса, риби, овочів, яєць, сиру?

ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ

Курка фарширована (галантин)

Найменування сировини	На 1 порцію		На порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Курка		94		
Свинина		27		
Шпик		9		
Яйця		10		
Зелений горошок		12		
Молоко		34		
Мускатний горіх		0,1		
Перець мелений		0,01		
Маса н/ф		129		
Маса готової фаршированої курки		75		
Гарнір		50		
Соус		25		
Вихід		150		

Технологія приготування

В обробленій тушці курки надрізати вздовж спинки шкіру і зняти її, залишаючи шар м'якоті до 1 см. З кісток зняти м'якоть і приготувати фарш.

М'якоть курки, телятини або нежирної свинини пропустити крізь м'ясорубку 2-3 рази (паштетна решітка), протерти. Масу добре перемішати, поступово додати сирі яйця і молоко. Заправити фарш сіллю (12 г на 1 кг фаршу), перцем (0,5 г на 1 кг м'якоті) і мускатним горіхом (порошок), зелений горошок і ретельно перемішати.

Філе птиці відбити, покласти його на середину шкіри курки, на філе викласти шар фаршу Шкіру з'єднати і зашити нитками. Виробу надати вигляду цілої тушки, загорнути у марлю і перев'язати шпагатом. Фаршировану курку зварити у

курячому бульйоні при слабкому кипінні протягом 1—1,5 год., потім її охолодити в цьому самому бульйоні, вийняти, покласти під легкий прес і поставити у холодильну шафу.

Перед подаванням з фаршированої курки зняти шпагат, марлю і нитки, нарізати порційними шматками, покласти на закусочну тарілку або кругле блюдо. На гарнір використовують варену цвітну капусту, зелений горошок, стручки квасолі. Прикрасити листками салату або зеленню петрушки. Окремо подати соус майонез з корнішонами. В разі банкетного оформлення на блюдо кладуть грінку із пшеничного хліба, на нього — цілу тушку. Зверху тушку покривають сіткою із світлого желе, навколо викладають гарнір: січене желе, свіжі овочі, зелений горошок, прикрашають зеленню петрушки, салату. На ніжки надівають «папільйотки» з розетками.

Вимоги до якості: тушка птиці відпущена на грінці, з нанесеною тоненькою сіткою з вершкового масла або желе. Прикрашена свіжими овочами, салатом. Соус майонез з корнішонами відпущений окремо. Смак і запах — приємний, в міру солоний, відповідний виду м'яса птиці. Колір — сірий, на розрізі проглядається зелений горошок, язик або сало. Консистенція — м'яка, ніжна.

Судак фарширований

Найменування сировини	На 1 порцію		На порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Судак	178	91		
Хліб пшеничний	17	17		
Молоко або вода	20	20		
Цибуля ріпчаста	48	40		
Маргарин столовий	8	8		
Яйця	1\10шт	4		
Часник	1	0,8		
Маса напівфабрикату	-	156		
Маса припущеної риби	-	125		
Гарнір № 692, 694, 700, 701	-	150		
Соус № 792, 793, 798	-	75		
Вихід	-	350		

Для фарширування використовують судака, щуку, коропа. Рибу фарширують цілою, у вигляді батона і шматочками-кругляками. Для фарширування рекомендується охолоджена риба, а щука — жива, оскільки в мороженої риби шкіра розривається.

Щуку, призначену для фарширування цілою, обережно обчищають від луски, щоб не пошкодити шкіру, відрізають плавники, промивають, обсушують, підрізають шкіру навколо голови, відгинають і обережно знімають її з тушки панчохою. Плавникові кістки підрізають усередині тушки, кінець хребтової кістки надламують біля хвоста так, щоб шкіра залишилася з хвостом. Шкіру промивають і обсушують.

Рибу розбирають на чисте філе. М'якоть вживають для приготування начинки, якою щільно наповнюють шкіру, надаючи їй форму риби. Біля хвоста роблять кілька проколів, щоб видалити повітря. До тушки прикладають голову або пришивають її.

Рибу загортають у марлю або пергамент, перев'язують шпагатом, кладуть на решітку рибного казана і припускають.

Приготування начинки. М'якоть риби нарізають на шматочки, додають пшеничний хліб без скоринки, замочений у молоці або воді, і пропускають через м'ясорубку. До маси додають пасеровану ріпчасту цибулю, часник, сіль, мелений перець, маргарин і все це ще раз пропускають через м'ясорубку, вводять сирі яйця, ретельно перемішують і вибивають. Часник можна не додавати.

Обробку судака для фарширування цілим розпочинають з вирізування спинного плавника, решту плавників відрізають ножицями, потім обережно обчищають луску, щоб не пошкодити шкіру. З голови виймають зябра й очі. Рибу промивають, обсушують і видаляють хребет. Для цього глибоко прорізають м'якоть вздовж хребтової кістки з обох боків, надламують її біля голови і хвоста і відокремлюють від м'якоті і реберних кісток. Через отвір, що утворився, виймають нутрощі. Рибу промивають і зрізають з боків

м'якоть з реберними кістками, залишаючи її тонким шаром (не більш ніж 0,5 см). Ножицями вирізують кістки плавників.

З м'якоті видаляють кістки і готують начинку (як для фарширування щуки). Підготовленого судака наповнюють начинкою через спинний отвір так, щоб риба не втратила своєї форми. Отвір зашивають. Рибу загортають у марлю, перев'язують шпагатом і припускають.

Рибу подають цілою, або нарізають на порції.

Рулет делікатесний з курки і з маринованими фруктами

Сировина	Маса бруто	Маса нетто
Кури		112
Для омлету: яйці		1 шт
Молоко		15
Маргарин		3
Печінка куряча		15
Петрушка (зелень)		1,4
Жир тваринний		3
Сливи мариновані		50
Яблука мариновані		50

Технологія приготування

З підготовлених курей зняти шкіру, філе, м'якоть. Філе зачистити, відбити, заправити сіллю з перцем. Приготувати омлет, фарширований подрібненою курячою печінкою. Для приготування омлету до яєць додати молоко, сіль, все перемішати, вилити на сковорідку з розтопленим жиром і смажити.

Для фаршу печінку відбити, подрібнити і заправити сіллю, перцем, додати дрібно нарізану зелень. Фарш викласти на середину готового омлету, фарширований печінкою, загорнути у вигляді рулету. Завернути у марлю і перев'язати. Припустити рулет у бульйоні з курячих кісток протягом 60 хвилин. Охолодити, зняти марлю, обсмажити і покласти під легкий гніт.

Перед подачею порціонувати і подати з маринованими фруктами.

Паштет запечений у листковому тісті

Сировина	Маса бруто	Маса нетто
Кури		952
Печінка теляча		418
Сало шпик		125
Цибуля ріпчаста		95
Морква		71
Петрушка корінь		75
Перець чорний мелений		0,08
Маса паштету:		760
Маса тіста		300
Маса н/ф		1060
Маса готового рулету:		850
Желатин		18
Маса желе:		150
Вихід	1000	

Технологія приготування

Оброблену печінку нарізати, обсмажити з цибулею, морквою і половиною сала шпик, охолодити, двічі пропустити крізь м'ясорубку з паштетною решіткою. Окремо пропустити варену м'якоть птиці, вибити її з додаванням бульйону, з'єднати з печінкою і рештою шпику, нарізаного дрібними кубиками, заправити сіллю, перцем, ретельно перемішати.

Готове листкове тісто розкачати на смужки завтовшки 5 мм. На тісто покласти паштет, накрити такою самою смужкою тіста і щільно з'єднати краї.

На поверхні виробу зробити декілька проколів для виходу пари, змастити яйцем і випікати при температурі 220-240⁰ С 10-12 хвилин. Готовий виріб охолодити. Пустоти, що утворились між тістом і паштетом, залити напівзастиглим м'ясним желе. Перед відпуском паштет нарізати на порції.

Сир смажений із шинкою

Сировина	Маса бруто	Маса нетто
Сир твердий	31	
Шинка	20	
Борошно пшеничне	3	
Олія	10	
Льезон: яйці	4	
Борошно пшеничне	6	
Молоко	10	

Сіль	1	
Для оформлення: маслини	5 шт.	
Петрушка (зелень)	3	
Вихід	50	

Технологія приготування

Твердий сир та шинку нарізують скибками (по одній на порцію). На скибку сиру кладуть скибку шинки і разом обкачують у борошні, змочують у льє зоні та обсмажують на сковороді з обох боків до утворення світло-коричневої кірочки.

Льезон: жовтки розтирають, змішують з молоком, вливають у просіяне борошно. Додають сіль, ретельно перемішують, потім злегка збивають, наприкінці вводять збиті білки.

Террін

Сировина	Маса брутто	Маса нетто
Філе курки	405	400
Яйці	1 шт	40
Яблука	120	100
Корінь селери	110	100
Масло вершкове	-	80
Бекон свіжий	-	200

Технологія приготування

Філе курки подрібнити на м'ясорубці. Яблука почистити від шкірки та видалити насінєве гніздо, нарізати кубиками. Корінь селери обчистити, нарізати кубиками. Яблука та селеру обсмажити на вершковому маслі. Подрібнене м'ясо та обсмажені яблука і селеру з'єднати і пропустити ще раз через м'ясорубку. Білок відділити від жовтка і збити білок до пухкої маси. Додати спеції, сіль, перець, мускатний горіх. Бекон нарізати тоненькими смужками, вистелити прямокутну форму так, щоб кінці звисали. Ввести в масу збитий білок і дуже обережно перемішати. Викласти масу у форму, зверху закрити беконом. Форму поставити на водяну баню у жарову шафу.

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 10

ТЕМА: Приготування страв та гарніри з круп, бобових та макаронних виробів

МЕТА: практично закріпити теоретичні знання

- навчити робити перерахунок сировини на задану кількість порцій;
- підібрати інструмент, інвентар, посуд;
- організувати робоче місце;
- дотримуватися правил ведення технологічного процесу;
- економно використовувати електроенергію, воду, сировину;
- виконувати правила санітарії та гігієни, правила безпеки праці;
- розвивати самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах;
- проводити бракераж страв.

Скласти звіт про роботу.

Матеріально-технічне забезпечення

Каструлі місткістю 1—2 л; сковорідки, ножі, розробна дошка «ОС», лопатки, лист або форми, столові ложки, виделки, лотки, збивалка, дерев'яна копистка, шумівка.

Сировина, згідно рецептури

Тривалість роботи — 4 години

Порядок виконання роботи

1. Одержати інвентар, посуд та організувати робоче місце.
2. Приготувати страви:
 - квасоллю відварну (різні способи подачі),
 - макарони відварні (різні способи подачі),
 - кашу гречану розсипчасту,
 - котлети манні,
 - запіканку рисову,
 - каша рисова розсипчаста (два способи приготування);
 - макарони відварні з овочами.

3. Оформити страви для відпуску.

4. Оцінити якість приготовлених страв.

5. Провести дослідницьку роботу:

а) визначити збільшення маси квасолі при замочуванні, пояснити необхідність попереднього замочування квасолі.

б) сформувати вироби з теплої і остиглої каші

в) зважити сиру крупу та готову кашу, пояснити різницю у масі

г) провести розрахунок сировини для приготування заданої кількості порцій страв.

Звіт про роботу

№ п/п	Назва страви	Відповідність до вимог якості	Дефекти страви	Результати дослідницької роботи

Контрольні запитання

1. Які страви готують з в'язких каш?
2. У чому полягає первинна обробка круп?
3. Назвати загальні правила варіння макаронних виробів
4. Первинна обробка бобових.

ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ

Послідовність технологічного процесу приготування страв

Квасоля відварна

Особливості в приготуванні:

а) бобові перед варкою замочити у холодній воді на 5-8 год.

(на 1 кг бобових - 2 л води), температура води для замочування — 15°C;

б) варити без солі;

в) якщо вода википає, додають окріп.

1. Підготовлені бобові зварити.

2. Процідити.

3. Відпустити (змішати з пасерованою на салі цибулею).

Макарони відварні

Для цієї страви макарони варити зливним способом, на 1 кг -5 – 6 л води.

1. Воду довести до кипіння, додати сіль.
2. Засипати макаронні вироби.
3. Варити до готовності.
4. Відкинути на друшляк.
5. Промити гарячою водою.
6. Заправити вершковим маслом.
7. Відпуск (змішати з пасерованими овочами, томатом).

Котлети манні

1. Зварити в'язку кашу.
2. Охолодити до температури 60°C.
3. Додати цукор, сирі яйця.
4. Перемішати.
5. Теплу масу температурою 40—50°C розкласти на порції.
6. Запанірувати у сухарях, формуючи овально-приплюснуту форму.
7. Обсмажити.
8. Відпустити.

Каша гречана розсипчаста

Приготувати кашу гречану розсипчасту, різні способи подачі. При приготуванні каші слід звернути увагу на такі особливості: дотримуватися норми води на 1 кг крупи для розсипчастої каші, а саме: 1,9 л; крупу засипати в окріп; гречану крупу перебрати, а не промивати; розсипчасту кашу при упріванні поставити на лист з водою, тоді вона не підгорить.

1. Воду довести до кипіння, додати сіль.
2. Засипати підготовлену крупу.
3. Перемішати дерев'яною кописткою, піднімаючи крупу з дна посуду.
4. Крупи перемішувати треба обережно, щоб не порушити цілісності зерен.
5. Зверху зібрати шумівкою пустотілі зерна, які спливли наверх.
6. Для поліпшення смаку і зовнішнього вигляду каші перед засипанням

крупы можна покласти частину жиру, поданого и рецептурі.

7. Якщо гречана крупа сира, її слід попередньо обсмажити (насипавши на сковорідку шаром до 4 см) при температурі 110—120°C (до світло-коричневого кольору, помішуючи).
8. Варити, поки крупа поглине всю рідину.
9. Перемішування припинити.
10. Поставити для упрівання (можна на водяну баню).
11. Розпушити кухарською виделкою.
12. Підготувати до відпуску (вершкове масло, або пасерована цибуля, або січені зварені круто яйця і масло).

Запіканка рисова

1. Варять в'язку рисову кашу;
2. Охолоджують до 60-70⁰ С, додають сирі яйця, родзинки, маргарин і перемішують;
3. Деко змащують маргарином і посипають сухарями;
4. Викладають масу, поверхню змащують яйцем, змішаним зі сметаною.

Запіканка рисова

	1 порція		порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Рис	45	45		
Молоко	100	100		
Вода	65	65		
Яйця	10	10		
Цукор	65	65		
Родзинки	10,5	10		
Маргарин	3	3		
Сухарі паніровочні	4	4		
Сметана	3	3		
Маса н/ф	—	225	—	—
Маса готової запіканки	—	200	—	—
Сметана	—	30	—	—
Вихід:		200/30		

Технологія приготування

Зварити в'язку кашу, охолодити до температури 60-70⁰ С, додати яйця, замочені, промиті родзинки, маргарин. Лист змастити маргарином, посипати сухарями, викласти масу, поверхню змастити сумішшю яєць з сметаною та запікати в жаровій шафі до утворення рум'яної скоринки.

Правила відпуску. Готову запіканку охолодити до 80⁰С, нарізати на порційні шматки, покласти на мілку столову тарілку, поряд покласти гіркою сметану.

Вимоги до якості.

Зовнішній вигляд - запіканка нарізана на порційні шматки.

Запах - запеченої каші.

Смак - злегка солодкуватий з присмаком родзинок.

Колір скоринки - золотистий, на розрізі – білий.

Консистенція - пухка, однорідна.

Котлети манні

Продукти	1 порція		порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа манна	53	53		
Молоко	50	50		
Вода	100	100		
Яйця	1\5	8		
Цукор	8	8		
Сухарі паніровочні	8	8		
Маса	—	222	—	
Жир	8	8		
Маса смажених котлет	—	200	—	—
Сметана	—	30	—	—
Вихід:		230		

Технологія приготування

У кипляче молоко всипають, помішуючи, тоненькою цівкою манну крупу, додають сіль, цукор і варять 10 хв. Охолоджують до температури 60—70⁰С, додають сирі яйця. Добре перемішують, підготовлену масу порціонують, надаючи овальної форми, панірують в сухарях і смажать.

Правила подачі. Котлети подають на тарілці для других страв, поруч гіркою кладуть сметану.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд — котлети овально-приплюснutoї форми, по 2 шт. на порцію, рівномірно обсмажені.

Смак — манної каші, в міру солодкуватий

Запах — смаженого виробу.

Колір шкірочки — від золотистого до світло-коричневого, на розрізі манки — від світло-кремового до кремового.

Консистенція — пухка, однорідна

Каша розсипчаста гречана

Продукти	брутто		нетто	
	1000	250	1000	250
Маса гречаної групи				
Маргарин столовий				
Сіль				
Вода				

Технологія приготування

Розсипчасту гречану кашу варять на воді. Підготовлену крупу всипають у киплячу підсолену воду. Крупу перемішують, піднімаючи з дна посуду. Коли крупа поглине всю рідину і набухне, перемішування припиняють, закривають кришкою і залишають для упрівання.

Правила подачі. Гарячу кашу кладуть на мілку столову тарілку і поливають розтопленим маслом чи посипають цукром. Можна подати гречану кашу з пасерованою цибулею, січеними круто звареними яйцями і маслом. Холодну кашу можна подавати з молоком, вершками або цукром.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд — зерна крупи цілі, гарно набухлі, легко розділяються.

Колір — від світло-коричневого до темно-коричневого.

Смак — трохи солонуватий.

Консистенція — розсипчаста, м'яка, однорідна.

Бобові зі шпиком

Продукти	1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Маса відварних бобових	—	155	—	
Шпик	30	29		
Маса підсмаженого шпику	—	25	—	
Вихід:		180		
Продукти	1000		465	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Квасоля				

Вихід: на 1 порцію — 155 г.

Технологія приготування

Бобові перед варінням замочують у холодній воді при температурі не вище, ніж 15°C на 5—8 годин (2,5 л на 1 кг) і варять у закритому посуді при слабкому кипінні 1,5—2 години.

У відварні бобові при відпуску додають нарізаний дрібними кубиками підсмажений шпик.

Правила відпуску

Подають бобові як самостійну страву у баранчику, зверху посипають зеленню.

Вимоги до якості

Смак і запах — відповідають смаку і запаху бобових, зерна добре розварені, повністю набухлі, температура відпуску — 75—85°C.

Консистенція — бобові зберегли свою форму.

Макарони відварні з овочами

Продукти	1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Макарони відварні	—	200	—	
Морква	25	20		
Петрушка (корінь)	9	7		
Томатне пюре	15	15		
Маргарин столовий	20	20		
Цибуля ріпчаста	19	16		
Маса готових овочів	—	50	—	
Вихід:		250		

Технологія приготування

Овочі нарізають соломкою і пасерують, додають томатне пюре і продовжують пасерування 5—7 хв. Макарони відварюють. Все з'єднують.

Правила відпуску

У баранчик або в мілку столову тарілку кладуть відварні макарони, зверху посипають зеленню.

Додають підготовлені овочі з томатним пюре і перемішують.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд — макарони і овочі зберегли форму, рівномірно перемішані з томатним пюре.

Смак і запах — характерні для відварних макарон і пасерованих овочів.

Колір — світло-коричневий.

Консистенція овочів і макаронів — м'яка.

Перерахунок сировини на 200 г варених макаронів

Продукти	1000		200	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Макарони		.		
Вода				
Сіль				

ЛАБОРАТОРНА № 11

ТЕМА: Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки

МЕТА: практично закріпити теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій страви;
- організації робочого місця;
- технології приготування страв з яєць і сиру ;
- попередження недоліків у приготуванні страв та проведення бракеражу;
- економного використання сировини, електроенергії, води;
- дотримання вимог санітарії та гігієни, бюджету часу, технічних вимог безпеки праці.

Скласти звіт про роботу.

Матеріально-технічне забезпечення

Каструлі місткістю 0,5 л, 1 л, 2 л, сковорідки, сотейник, ножі кухарської трійки, розробні дошки «ОС», копистка, сито, ложка столова, лопатка металева, шумівка, качалка.

Посуд для відпуску: мілкі столові тарілки, закуочні тарілки, соусники, столові ложки, виделки.

Тривалість роботи — 4 години.

Порядок виконання роботи

1. Приготувати і оформити для відпуску такі страви:

- змішаний омлет з беконом;
- омлет з авокадо і креветками;
- сирники з картоплею,
- запіканка сирна,
- сирники по-київськи,
- яйця, запечені під молочним соусом;
- пудинг сирно-яблучний запечений.

2. Дати оцінку якості приготовлених страв.

3. Виконати дослідницьку роботу:

- а) визначити термін смаження сирників у фритюрі;
- б) змішаного омлету з беконом, термін запікання пудингу, запіканки, відмінності у їх консистенції, втрати маси н/ф при тепловій обробці. .

Послідовність технологічного процесу приготування страв

1. Отримати необхідний посуд, інвентар, а саме: розробні дошки «ОС», ножі кухарської трійки, каструлі місткістю 0,5 л, 1 л, сковорідку, сотейник, копистку, сито, ложку столову, качалку.

2. Організувати робоче місце, а саме:

а) сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись товарного сусідства;

б) розробну дошку покласти перед собою на відстані 5—6 см від краю столу. Інші необхідні інструменти, інвентар, посуд покласти на полицю столу.

3.Дотримуватись правил санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці.

Звіт про роботу

№ з\п	Назва страви	Відповідність до вимог якості	Дефекти страви	Результати дослідницької роботи

Контрольні запитання:

1. Чому не рекомендують солити жовток при смаженні яєчні?
2. Протягом якого часу варять яйця.?
3. Правила подавання натурального сиру.
4. Якої жирності сир використовують для приготування страв?
5. Як класифікують страви з сиру і яєць за способом теплової обробки?

ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ

Омлет змішаний з беконом

Продукти	1 порція		порцій	
		нетто	брутто	нетто
Яйця	2шт	80		
Молоко	30	30		
Цибуля ріпчаста	30	24		
Бекон	40	40		
Болгарський перець	25	20		
Помідори	20	20		
Маргарин	10	10		
Сіль, перець мелений				

Технологія приготування

Бекон нарізати брусочками, помідори кубиками, перець соломкою, цибулю дрібними кубиками. Обсмажити бекон, додати нарізані помідори, злегка протушкувати. Додаємо нарізаний перець. Все тушкувати 5-7 хвилин. Яйці з'єднати з молоком, посолити, поперчити. Влити яєчно-молочну суміш в сковорідку з беконом і овочами, обсмажити. Подавати на мілкій столовій тарілці.

Правила подавання. На підігріту тарілку кладуть викладають омлет рубцем донизу, зверху поливають вершковим маслом.

Омлет з авокадо і креветками

Продукти	1 порція		порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйці	бшт	140		
Сік лимона		10		
Петрушка		10		
Авокадо		½ шт..		
Сіль		3		
Перець червоний мелений		0,1		
Масло вершкове		20		
Креветки		100		

Технологія приготування

Креветки готові розморозити і почистити. Лимонний сік вичавити, авокадо розрізати навпіл і вийняти кісточку, обчистити від шкірки і нарізати кубиками. Збризнути лимонним соком. Додаємо дрібно нарізану петрушку, сіль, перець, лимонний сік. Перемішуємо. Яйці злегка збиваємо.

На сковороді розтоплюємо масло і виливаємо яєчну суміш. Смажимо омлет при помірному нагріванні. Коли на поверхні ще залишається злегка рідкувата маса, на одну половину викладаємо авокадо і креветки. За допомогою лопатки авокадо і креветки накриваємо другою половиною і продовжуємо смажити ще 2 хвилини, викладаємо на тарілку і посипаємо зеленню.

Сирники з картоплею

Сировина	1 порція		порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сир	121	120		
Картопля	113	85		
Яйці		18		
Борошно пшеничне		25		
Маса н/ф		227		
Кулінарний жир		5		
Маса готових сирників		200		
Сметана		30		
Вихід		230		

Технологія приготування

Сир протирають, додають варену протерту охолоджену до 30° С картоплю, сирі яйці, сіль і 2/3 норми борошна і добре вимішують. З маси

готують сирники у вигляді биточків, обкачують у борошні і смажать основним способом, доводять до готовності у жаровій шафі.

Подають 2-4 шт. на порцію зі сметаною.

Запіканка сирна

Сировина	1 порція		порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сир	141	140		
Крупа манна		10		
Цукор		10		
Яйці		4		
Маргарин столовий		5		
Сметана		5		
Маса готової запіканки		150		
Сметана		25		
Вихід		175		

Технологія приготування

Сир протирають, додають манну крупу, попередньо заварену окропом і охолоджену, цукор, сирі яйці, сіль і добре перемішують. На змащений маргарином і посипаний сухарями лист укладають підготовлену масу рівним шаром завтовшки 3-4 см., поверхню вирівнюють, змащують сметаною і запікають у жаровій шафі 20-30 хвилин до утворення рум'яної кірочки.

Подають 2-4 шт. на порцію зі сметаною. Перед подаванням запіканку нарізують на порційні шматки і поливають сметаною.

Сирники по-київськи

Сировина	1 порція		порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сир	91	90		
Борошно пшеничне		16		
Яйці		10		
Цукор		15		
Ванілін		0,02		
Сирна маса		130		
Начинка: варення		20		
Родзинки		10		
Маса начинки		20		

Яйці		5		
Хліб пшеничний		10		
Маса н/ф		160		
Кулінарний жир		15		
Маса готових сирників		150		
Цукрова пудра		5		
Сметана		20		
Вихід		175		

Технологія приготування

У протертий сир додати цукор, яйці, сіль, борошно, ванілін, розчинений у гарячій воді. Масу перемішати і сформувати кружальця 5-7 мм завтовшки, на середину кожного покласти фарш, защепити краї, сформувати н/ф овальної форми, змочити у яйцях і запанірувати у білій паніровці. Смажити у фритюрі 6-7 хвилин.

Для фаршу: підготовлені та обсушені родзинки уварити з варенням до запусіння, охолодити.

Готові сирники подати на підігрітій тарілці по 2 шт. на порцію, посипати цукровою пудрою, сметану подати окремо.

Яйця, запечені під молочним соусом

Сировина	1 порція		порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйця		80		
Хліб пшеничний		20		
Масло вершкове		5		
Молоко		75		
Масло вершкове		10		
Борошно пшеничне		10		
Вода		25		
Маса соусу		100		
Сир твердий		6,5		
Маса запечених яєць		170		
Масло вершкове		5		
Вихід		175		

Технологія приготування

З пшеничного хліба без скоринки нарізати грінки і обсмажити на вершковому маслі.

У порційний посуд, змащений вершковим маслом, покласти грінки, на кожен грінку – по одному яйцю, звареному у «мішечок», залити молочним соусом середньої густини, посипати тертим сиром. Збризнути маслом і запекти 12-15 хвилин до появи рум'яної скоринки. Подати у порційному посуді, полити маслом.

Пудинг сирно-яблучний запечений

Сировина	1 порція		порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сир		152		
Крупа манна		15		
Сухарі		5		
Цукор		20		
Яйці		20		
Родзинки		20		
Яблука свіжі		100		
Ванілін		0,02		
Масло вершкове		5		
Сметана		5		
Маса н/ф		250		
Маса готового пудингу		200		
Соус вишневий		50		
Листочок базиліку		5		
Вихід		200		

Технологія приготування

У гарячій воді (10-20мл на порцію) розчинити ванілін. У протертий сир додати манну крупу, яєчні жовтки, розтерті з цукром, сіль, підготовлені родзинки. Масу перемішати, яєчні білки збити до густої піни і ввести у підготовлену масу перед запіканням.

Готову масу викласти у змащену маслом і посипану сухарями форму, зверху на масу укласти нарізані часточками яблука і змастити жовтково-сметаною сумішшю. Запекати при температурі 160⁰ С 35 хвилин. Готовий пудинг витримати 5-10 хвилин і вийняти з форми.

Відпускають з часточкою карамелізованого яблука, листочком базиліку і декорують вишневим соусом.

Вишневий соус: вишні – 25, цукор – 30.

Вишні перебирають, видаляють плодоніжку, промивають, видаляють кісточку, пересипають цукром і залишають у холодному місті на 2-3 год. для видалення соку, потім варять 15-20 хвилин. Готовий соус охолоджують.

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА № 12

Тема: Технологія десертів (солодких страв)

Мета : практично закріпити теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій страви;
- організації робочого місця;
- технології приготування холодних солодких страв ;
- попередження недоліків у приготуванні страв та проведення бракеражу;
- економного використання сировини, електроенергії, води;
- дотримання вимог санітарії та гігієни, бюджету часу, технічних вимог безпеки праці.

Скласти звіт про роботу.

Матеріально-технічне забезпечення

Каструлі місткістю 0,5 л, 1 л, 2 л, ніж кухарської трійки, копистка, сито, ложка столова, лопатка металева, міксер.

Посуд для відпуску: стакани, креманки, десертні тарілки, виделки, ложки.

Тривалість роботи — 4 години.

Порядок виконання роботи

1. Приготувати і оформити для відпуску такі страви:

- мус яблучний;
- самбук абрикосовий;
- желе багат шарове;
- крем-брюле;
- крем кавовий;
- панакота.

2. Дати оцінку якості приготовлених страв.

3. Виконати дослідницькі завдання:

- частину маси для мусу збити при температурі нижче 40°C, пояснити результати;
- для крему кавового частину яєчно-молочної суміші проварити на водяній бані при температурі 90-95⁰ С, пояснити результати;
- для приготування самбуку в частину пюре додають білок, цукор і збивають в тепломі місці, пояснити результат.

Звіт про роботу

№ і/її	Назва страви	Відповідність до вимог якості	Дефекти страви	Результати дослідницької роботи

Контрольні запитання.

1. Чому не рекомендують збивати мус в алюмінієвому посуді?
2. Як підготувати желатин до використання?
3. Який посуд використовують для подавання мусів, самбуків, кремів?
4. Яка температура подавання солодких жельованих страв?
5. Термін реалізації солодких жельованих страв

ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ

Самбук абрикосовий

Продукти	На 1 порцію		На порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Курага	25	25		
Вода для желатину	42	42		
Желатин	1,5	1,5		
Цукор	20	20		
Яйця (білки)		4,8		
Лимонна кислота		0,1		
Вихід		100		

Технологія приготування

Курагу замочують, варять і протирають, охолоджують. В пюре додають цукор, яєчні білки, лимонну кислоту і збивають на холоді до утворення однорідної пишної маси. Набухлий желатин розчиняють на водяній бані і тонкою

цівкою вводять в збиту масу, продовжуючи збивати. Масу розливають в форми і охолоджують. При подаванні форму на 2/3 занурюють на декілька секунд в теплу воду, протирають форму тканиною, струшують і викладають в креманки або десертні тарілки.

Мус яблучний на манній крупі

Продукти	На 1 порцію		На порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблука	341	300		
Цукор	150	150		
Крупа манна	80	80		
Кислота лимонна	1,5	1,5		
Вода	750	750		
Вихід		1000		

Технологія приготування

Яблука після видалення насінневого гнізда, розрізають і варять. Відвар проціджують, яблука протирають, з'єднують з відваром, додають цукор, лимонну кислоту, доводять до кипіння, тонкою цівкою вводять просіяну манну крупу, варять помішуючи 15-20хв. Суміш охолоджують до 40°С, збивають до утворення густої піни, яку розливають в форми і охолоджують і відпускають. При подаванні форму на 2/3 занурюють на декілька секунд в теплу воду, протирають форму тканиною, струшують і викладають в креманки або десертні тарілки.

Желе багат шарове

Продукти	На 1 порцію		На порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сметана		20		
Цукор		3		
Желатин		1		
Молоко		7		
Сік плодово-ягідний		1,5		
Какао-порошок		0,4		
Морква		4		
Сироп		10		
Вихід		200		

Технологія приготування

Сметану з'єднують із цукром, розмішуючи, нагрівають до температури 70-80⁰С . Потім вводять желатин, замочений у молоці і продовжують нагрівати до 90⁰С. Утворену суміш розділяють на три частини. Одну забарвлюють плодово-ягідним соком, другу – какао-порошком, третю – морквяним соком. Розливають у формочки і охолоджують. Перед подаванням поливають сиропом.

Крем кавовий

Продукти	На 1000г		На порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Вершки 35%	500	500		
Цукор	150	150		
Молоко	211	200		
Яйця	2шт	80		
Желатин	20	20		
Кавовий настій		50		
Вода для желатину	160	160		
Вихід		1000		

Технологія приготування

Для яєчно-молочної суміші яйця розтирають з цукром, тоненькою цівкою вливають гаряче молоко і нагрівають до 70-80⁰ С. Помішуючи вводять розчинений желатин. Для кавового крему суміш приготувати з додаванням кавового настою (50 г кави на 150 г окропу).

Вершки збивають на холоді до утворення пишної маси, не припиняючи збивати додають охолоджену до кімнатної температури яєчно-молочну суміш, розливають в форми, охолоджують і відпускають. При подаванні форму на 2\3 занурюють на декілька секунд в теплу воду, протирають форму тканиною, струшують і викладають в креманки або десертні тарілки.

Панакота

Продукти	На 1 порцію		На порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Вершки (33%)		200		
Цукор		75		
Желатин		7,5		
Яйці (жовток)	1 шт.	20		
Апельсин	1 шт.	80		
Ягоди				
Ванілін				
Вихід		250		

Технологія приготування

Желатин замочити в невеликій кількості кип'яченої води. 100 г вершків з цукром довести до кипіння, але не кип'ятити. Зняти з вогню, додати трохи ваніліну. Жовтки збити вінчиком з рештою вершками, додати набряклий желатин. Всю масу влити в солодкі вершки і підігріти до повного розчинення желатину. Остудити при кімнатній температурі протягом 15 хвилин. Поставити кастрюлю в миску з холодною водою і збити масу міксером, поки вона повністю не охолоне. Форми злегка змастити олією, на дно укласти шматочки фруктів або ягоди і залити збиту суміш. Поставити в холодильник. Потім опустити форму в окріп на кілька секунд і витрусити на тарілку. Прикрасити листочками свіжої м'яти, ягодами.

Крем-брюле

Продукти	На 1 порцію		На порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Вершки (33%)		250		
Яйці (жовток)	2 шт.	40		
Цукор		50		
Ванілін		0,02		
Вихід		250		

Технологія приготування

У кастрюлю влити вершки. Додати до вершків ванілін. Вершки довести до кипіння, періодично помішуючи, але не кип'ятити. Зняти гарячі вершки з вогню, процідити через дрібне сито і трохи остудити. У миску покласти жовтки і насипати цукор. Жовтки розмішати з цукром, ще не збиваючи їх.

Половину гарячих вершків влити до жовтків з цукром і перемішати. Потім влити вершки які залишилися і знову акуратно перемішати, намагаючись не збивати жовтково-вершкову суміш.

Жовтково-вершкову суміш розлити по формах, обсягом ~ 150-200 мл.

У залізну або керамічну форму для запікання поставити формочки з крем-брюле крім однієї (щоб зручніше було вливати воду).

Акуратно, намагаючись, щоб бризки води не потрапляли в крем-брюле, влити воду (окріп) у форму для запікання. Вода повинна доходити приблизно до середини формочок.

Потім поставити інші формочки з крем-брюле. Деко з формочками поставити в нагріту до $\sim 150^{\circ}\text{C}$ духовку на 50-60 хвилин.

За цей час жовтково-вершкова суміш повинне добре загуснути, але при погойдуванні формочки з крем-брюле повинні злегка тремтіти (як желе або чізкейк).

Готове крем-брюле дістати з духовки. Формочки дістати з води і поставити на суху поверхню.

Крем-брюле остудити і прибрати в холодильник.

Потім поверхню крем-брюле посипати дрібним коричневим цукром. Подавати крем-брюле добре охолодженим.

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА № 13

ТЕМА: Приготування гарячих напоїв

МЕТА: практично закріпити теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій напоїв;
- організації робочого місця;
- технології приготування гарячих напоїв;
- попередження недоліків у приготуванні страв та проведення бракеражу;
- економного використання сировини, електроенергії, води;
- дотримання вимог санітарії та гігієни, бюджету часу, технічних вимог безпеки праці.

Скласти звіт про роботу.

Матеріально-технічне забезпечення

Плита електрична

Посуд для відпуску: кавомолка, турка, кавова чашка, чайна ложка, кавова ложка, стакани, блюдця, порцеляновий чайник, ножі, дошка дерев'яна.

Тривалість роботи — 2 години.

Порядок виконання роботи

1. Приготувати і оформити для відпуску такі гарячі напої:

- Кава на молоці - чай з лимоном;
- Кава по-східному - чай з вершками;
- Кава по-віденськи - кава чорна з лимоном;
- Кава з молоком по-варшавськи - какао з молоком згущеним;
- Гарячий шоколад з ваніллю - марокканський м'ятний чай з корицею;
- Какао з молоком - білий гарячий шоколад;
- Гарячий шоколад - запашне какао;
- Вершковий гарячий шоколад - імбирний чай;

2. Дати оцінку якості приготовлених страв.

3. Виконати дослідницьку роботу:

а)дослідити якість, провести дегустацію приготовлених напоїв. .

Послідовність технологічного процесу приготування страв

1. Отримати необхідний посуд, інвентар, а саме: кавомолка, турка, кавова чашка, чайна ложка, кавова ложка, стакани, блюдця, фарфоровий чайник, ножі, дошка дерев'яна.

2. Організувати робоче місце, а саме: сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись товарного сусідства; Дотримуватись правил санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці.

Звіт про роботу

№ з\п	Назва страви	Відповідність до вимог якості	Дефекти страви	Результати дослідницької роботи

Контрольні запитання:

1. Чому не можна кип'ятити заварку?
2. Які фактори впливають на якість напоїв з натуральної меленої кави?
3. Які правила та терміни зберігання гарячих напоїв?

ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ

Чай (заварка) чорний, зелений

Сировина	1 порція		порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай чорний (зелений)		4		
Вода		216		
Вихід		200		

Технологія приготування

Чай заварюють у порцеляновому чайнику, чайник споліскують гарячою водою, насипають чай, заливають кип'ятком на 1/3 об'єму чайника, настоюють 5-10 хвилин, після чого доливають кип'яток.

Кава на молоці

Сировина	1 порція		порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кава чорна натуральна		8		
Молоко		75		
Вода		143		
Цукор		25		
Вихід		200		

Технологія приготування

Варять чорну каву, проціджують, додають гаряче молоко, цукор і доводять до кипіння.

Кава по-східному

Сировина	1 порція		порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кава натуральна		10		
Цукор		15		
Вода		105		
Вихід		100		

Технологія приготування

Змелену натуральну каву засипають в турку, додають цукор, заливають холодною водою і доводять до кипіння. Подають каву в турці або переливають в кавову чашку, не проціджуючи, окремо подають холодну кип'ячену воду.

Кава по-віденськи

Сировина	1 порція		порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кава натуральна		6		
Цукор		15		
Вершки 35%		27		
Цукрова пудра		4,5		
Вихід		130		

Технологія приготування

В готову чорну каву додати цукор. При подаванні в чашку з кавою додати збиті вершки.

Кава на молоці по-варшавськи

Сировина	1 порція		порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кава натуральна		8		
Вода		120		
Цукор		25		
Молоко пряжене		100		
Молоко для пінки		85		
Вихід		200/5		

Технологія приготування

В проціджену чорну каву додають цукор, гаряче пряжене молоко і доводять до кипіння. Перед подаванням в каву кладуть молочну піну.

Гарячий шоколад з ваніллю

Сировина	1 порція		порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Какао		30		
Цукор		25		
Молоко		200		
Вода		10		
Ваніль		3		
Вихід		200		

Технологія приготування

Змішайте какао з цукром і невеликою кількістю гарячої води в каструлі до утворення густої пасти. Додайте молоко і доведіть до кипіння. Варіть 5 хвилин, потім додайте ванільну есенцію. Подавайте зі збитими вершками.

Какао з молоком

Сировина	1 порція		порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Какао		5		
Молоко		130		
Вода		80		
Цукор		25		
Вихід		200		

Технологія приготування

Какао змішують з цукром, додають невелику кількість кип'ятку і розтирають в однорідну масу, потім при постійному помішуванні вливають гаряче молоко, кип'яток, який залишився і доводять до кипіння.

Гарячий шоколад

Сировина	1 порція		порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Какао		12		
Цукор		30		
Молоко		180		
Вода		30		
Вихід		200		

Технологія приготування

Змішайте какао з цукром і невеликою кількістю гарячої води в каструлі до утворення густої пасти. Додайте молоко і доведіть до кипіння. Варіть 5 хвилин.

Вершковий гарячий шоколад

Сировина	1 порція		порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Какао		220		
Цукрова пудра		25		
Молоко		180		
Вершки жирні		25		
Мускатний горіх		0,01		
Вихід		200		

Технологія приготування

Збити вершки в міцну стійку піну, акуратно - не перебити. Змішати пудру з какао і акуратно розвести киплячим молоком. Вилити шоколад в чашки і зверху прикрасити вершками. Присипати можна або мускатним горіхом, або какао.

Чай з лимоном

Сировина	1 порція		порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай-заварка		50		
Вода		150		
Цукор		15		
Лимон		7		
Вихід		200		

Технологія приготування

В стакан чи чашку наливають заварку чая і доливають кип'ятком. Лимон, нарізаний тонкими кружочками, подають на розетці.

Чай з вершками

Сировина	1 порція		порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай-заварка		50		
Цукор		15		
Вершки		25		
Вода		125		
Вихід		175		

Технологія приготування

В стакан чи чашку наливають заварку чая і доливають кип'ятком, додають цукор. Вершки подають окремо.

Кава чорна з лимоном

Сировина	1 порція		порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кава натуральна		4		
Вода		110		
Цукор		15		
Лимон		7		
Вихід		100		

Технологія приготування

Варять чорну каву з проціджують. Лимон і цукор подають окремо на розетці.

Какао з молоком згущеним

Сировина	1 порція		порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Какао		5		
Цукор		3		
Молоко згущене		49		
Вода		165		
Вихід		200		

Технологія приготування

Молоко згущене з цукром розводять гарячою кип'яченою водою і доводять до кипіння. Какао змішують з цукром, додають невелику кількість

кип'ятку і розтирають в однорідну масу, потім при постійному помішуванні вливають розведене згущене молоко і доводять до кипіння.

Марокканський м'ятний чай з корицею

Сировина	1 порція		порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Ваніль		1		
Гвоздика		0,02		
Цедра апельсина		0,5		
Імбир		0,1		
Лайм		3		
Цукор		5		
Чай заварний листовий		4		
Вода		200		
Вихід		200		

Технологія приготування

З апельсина і лимона зняти цедру, нарізати її соломкою. М'яту розім'яти прямо в чайничку. Покласти туди корицю, гвоздику, цедру, порізаний кружальцями лайм, імбир, цукор, листовий чай, залити все окропом. Настояти від 5 до 15 хвилин. Подавати гарячим.

Білий гарячий шоколад

Сировина	1 порція		порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Шоколад білий		100		
Цукор		20		
Молоко		150		
Ваніль				
Маршмелоу				
Вихід		200		

Технологія приготування

Змішати молоко, ванільний, шоколад і цукор в каструлі середнього розміру. Нагріти на середньому вогні, поки суміш почне закипати, часто помішувати, щоб розтопити шоколад. Коли шоколад розтане, трішки збити масу, щоб утворилась ніжна піна. Розлити у чашки і прикрасити маршмелоу.

Також до напою можна додавати свіжі ягоди і фрукти. Для цього їх розтирають у пюре і акуратно викладають зверху на гарячий шоколад.

Запашне какао

Сировина	1 порція		порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Шоколад		40		
Маршмелоу		5		
Молоко		180		
Вершкове масло		10		
Сіль				
Вихід		200		

Технологія приготування

Нагріти молоко на середньому вогні, поки воно почне пузиритися по краях, близько 3 хвилин. Додати інші інгредієнти, розмішати і залишити на декілька хвилин. Потім збити все до отримання однорідної маси.

Імбирний чай

Сировина	1 порція		порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Вода		200		
Імбир натертий		1		
Мед		10		
М'ята листочки				
Вихід		200		

Технологія приготування

Щоб приготувати імбирний чай необхідно: закип'ятити воду, додати імбир, мед і розмішати. Процідити через сито, намагаючись выдавити з імбиру максимальну кількість рідини. Додати дрібку чорного перцю і сік. В кінці додати трохи свіжої м'яти. Подати гарячим.

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА № 14

ТЕМА: Технологія приготування холодних напоїв

МЕТА: практично закріпити теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій страви;
- організації робочого місця;
- технології приготування холодних напоїв;
- попередження недоліків у приготуванні страв та проведення бракеражу;
- економного використання сировини, електроенергії, води;
- дотримання вимог санітарії та гігієни, бюджету часу, технічних вимог безпеки праці.

Скласти звіт про роботу.

Матеріально-технічне забезпечення

Плита електрична

Посуд для відпуску: чайна ложка, стакани, блюдця, фарфоровий чайник, ножі, дошка дерев'яна.

Тривалість роботи — 2 години.

Порядок виконання роботи

Приготувати і оформити для відпуску такі холодні напої:

- Молоко, кисломолочні продукти
- Фруктово-ягідні прохолодні напої (морси)
- Напій апельсиновий або лимонний
- Напій журавлинний
- Напій яблучний
- Напій з варення
- Квас хлібний
- Квас яблучний

Молоко, кисломолочні продукти

На підприємства ресторанного господарства молоко надходить пастеризоване в пляшках або пакетах, а також розливне - у флягах. Молоко, яке надійшло у флягах, перед відпустком кип'ятять в посуді, призначеному тільки для цієї мети. Втрати при кип'ятінні молока складають 5 %. З пляшок і пакетів молоко, кефір та інші кисломолочні продукти наливають безпосередньо у склянки. При цьому втрати при реалізації становлять: кефіру - 3,5 %; ацидофіліну - 7,5 %; ряжанки - 3 %. Молоко і кисломолочні продукти подають у склянках. Кисломолочні продукти можна відпускати з цукром по 5...10 г, а також з кукурудзяними або пшеничними пластівцями - по 15 г на порцію. Кисле молоко, ряжанку, що надходять у банках (ємністю 0,2 л), відпускають у цьому ж посуді.

Фруово-ягідні прохолодні напої (морси). Фруов -ягідні прохолодні напої готують з лимонів, ревеню, журавлини, інших фруов і ягід, а також з варення і сиропів. Відпускають напої охолодженими в келихах, фужерах, склянках, а при груповому обслуговуванні - в глечиках. Харчовий лід подають окремо в кількості 10 г на порцію. При приготуванні прохолодних напоїв цукор рекомендується заздалегідь розчинити у воді і процідити.

Напій апельсиновий або лимонний. Цедру, зняту з лимона або апельсина, дрібно нарізають, заливають гарячою водою, кип'ятять протягом 5 хв , а потім залишають на 3-4 год для настоювання. Після проціджування у відвар додають цукор, доводять до кипіння, вливають віджатий лимонний або апельсиновий сік і охолоджують.

Напій журавлинний. Підготовлені ягоди протирають і віджимають сік. Мезгу заливають гарячою водою, варять 5...8 хв і проціджують. У відвар додають цукор, доводять до кипіння, вливають віджатий сік і охолоджують.

Напій яблучний. Яблука з видаленим насіннєвим гніздом протирають і віджимають сік. Мезгу заливають гарячою водою, варять 10...15 хв і проціджують. У відвар додають цукор, доводять до кипіння, вливають віджатий сік і охолоджують.

Напій з варення. Варення розводять гарячою водою і доводять до кипіння, проціджують, одночасно протираючи ягоди, додають цукор, кислоту лимонну, доводять до кипіння і охолоджують.

Напій з сиропу. У сироп промислового виробництва вливають невелику кількість теплої кип'яченої води (40°C), перемішують, додають решту кип'ячену воду і охолоджують.

Напій з кураги. Підготовлену курагу заливають гарячою водою, варять, фруов протирають, з'єднують з відваром, закривають кришкою і настоюють протягом 25...30 хв. Потім додають мед і розмішують до повного його розчинення.

Відвар з шипшини. Промиті холодною водою фруов шипшини

заливають окропом, варять у закритому посуді при слабкому кипінні 5...10 хв. Потім залишають для настоювання на 22...24 год. Після цього відвар проціджують.

Квас. Хлібний квас за своїми смаковими і освіжаючим властивостями є одним з кращих безалкогольних напоїв. Квас містить вуглекислий газ (0,3...0,4%), молочну кислоту, корисну мікрофлору (дріжджі, молочнокислі бактерії), вітаміни В₁, В₂, Р, Д, цукор і декстрини. Вміст спирту в ньому становить 0,4...0,6%. Один літр квасу містить 240...300 кКал. В даний час основна маса квасу виробляється підприємствами харчової промисловості, і тільки в окремих випадках його готують у закладах ресторанного господарства. Для цього готують сусло - водний настій злегка підсмажених сухарів житнього хліба. Готують сусло в настійних чанах, на дно яких поміщають дерев'яну хрестовину, а на неї коло, покрите тканиною. На коло насипають підсмажені житні сухарі і заливають їх окропом (17,5 л на 1 кг сухарів). Після настоювання протягом 1,5 год рідину зливають через спускний отвір, а в чан настою знову наливають окріп (12,5 л на 1 кг сухарів), знову настоюють 1,5 год і з'єднують з першим настоєм. Отримане сусло охолоджують до 20...25°C, фільтрують, додають розчин цукру, дріжджі і залишають для бродіння. На 1 кг сусла беруть 30 г цукру і 1,5 г дріжджів. Бродіння проводять при 25°C до появи піни. Після цього квас охолоджують до 4...6°C і витримують 2...3 дні. Кислотність такого квасу 0,2...0,3% у перерахунку на молочну кислоту. При витримуванні в квас кладуть родзинки, потім його розливають у пляшки і закупорюють. У готовий квас промислового чи кустарного виробництва перед відпуском можна додавати тертий хрін, м'яту. Вміст екстрактивних речовин в квасі становить 5...10%.

Квас хлібний з екстракту. Екстракт хлібного квасу розводять кип'яченою теплою водою. Дріжджі також розводять теплою кип'яченою водою і залишають на 20...30 хв, з'єднують з розведеним екстрактом, додають цукор і залишають на 5...6 год для бродіння при температурі 20°C,

потім проціджують.

Напій «Петровський». У невелику кількість квасу додають мед, розмішують до повного розчинення, з'єднують з рештою квасу, кладуть нарізаний скибочками хрін, щільно закривають і залишають на 2...4 год в охолодженому приміщенні. Потім проціджують. Подають зі шматочками харчового льоду.

Квас яблучний. У підготовлених яблук видаляють насіннєві гнізда, нарізають часточками, заливають гарячою водою, кип'ятять протягом 5 хв і залишають на 3...4 хв для настоювання. Потім додають розведені в теплому відварі дріжджі, цукор, лимонну кислоту, залишають на 24 год для бродіння при температурі 20°C, проціджують і охолоджують. Відпускають квас по 200 г на порцію.

Квас журавлинний. Підготовлену журавлину протирають і віджимають сік. Мезгу заливають гарячою водою, варять 5...8 хв і проціджують. У відвар додають розведені дріжджі, цукор, віджатий сік і залишають на 5...6 год для бродіння при температурі 20°C, потім проціджують і охолоджують. Відпускають по 200 г на порцію.

Контрольні запитання:

1. Чому шипшину слід варити в закритому посуді?
2. Які процеси лежать в основі приготування квасів?
3. Які правила та терміни зберігання холодних напоїв?
4. При якій температурі відпускають прохолоджувальні напої?

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА №15

Тема: Технологія оздоблювальних напівфабрикатів.

Мета: формування практичних навичок при приготуванні різних видів оздоблювальних напівфабрикатів, закріпити теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості напівфабрикату;
- організації робочого місця;
- технології приготування оздоблювальних напівфабрикатів;
- попередження недоліків у приготуванні оздоблювальних напівфабрикатів, проведення бракеражу;
- економного використання сировини, електроенергії, води;
- дотримання вимог санітарії та гігієни, бюджету часу, технічних вимог безпеки праці.

Скласти звіт про роботу.

Призначення оздоблювальних напівфабрикатів – покращення і урізноманітнення стану та аромату виробів та надання їм привабливого зовнішнього виду.

Оздоблювальні напівфабрикати поділяють на такі види: креми, фруктово-ягідні начинки, глазурі, помади, сиропи, цукати та інші. Основним оздоблювальним напівфабрикатом є креми. Креми представляють собою пишну, піно подібну масу, насичену пухирцями повітря. Креми поділяють на вершкові (масляні), білково-збивні, заварні.

Матеріально-технічне забезпечення

Каструлі місткістю 0,5 л, 1 л, 2 л, ножі кухарської трійки, копістка, сито, ложка столова, лопатка металева, міксер, плити електричні

Посуд для відпуску: стакани, креманки, десертні тарілки, виделки, ложки.

Тривалість роботи — 2 години.

Порядок виконання роботи

Приготувати і оформити для відпуску такі напівфабрикати:

- крем шарлот;

- білково-збивний крем;
- масляний крем;
- заварний крем.

Дати оцінку якості приготовлених напівфабрикатів.

Виконати дослідницькі завдання:

- частину маси для білкового крему збити при температурі нижче 40°C, пояснити результати;
- для крему кавового частину яєчно-молочної суміші проварити на водяній бані при температурі 90-95⁰С, пояснити результати;

Звіт про роботу

№	Назва страви	Відповідність до вимог якості	Дефекти страви	Результати дослідницької роботи

Контрольні запитання:

1. Які вимоги висувають до вершкового масла, призначеного для виробництва кремів?
2. Які є види вершкових кремів?
3. Як підготовлюють борошно для приготування заварного крему?
4. Які вимоги висувають до білків при приготуванні білково – збивних кремів?
5. Як готують сироп Шарлот?
6. Як визначають готовність масляного крему?
7. Які санітарні вимоги при приготуванні кремів?

Приготування масляного крему. Вершкове масло зачищають, розрізають на шматки, розмягчують в посуді, в якому буде збиватися крем, і міксером на малій частоті обертів збивають масло до тих пір поки воно набуде однорідної пластичної консистенції, тоді міксер переключають на більш швидкий хід і додають просіяну цукрову пудру, ванільну пудру, коньяк або міцне десертне вино, згущене молоко і збивають до однорідної консистенції.

При підвищеній вологості масла крем може розшаруватись, в такому випадку крем трошки підігривають і знову збивають.

Вимоги до якості: однорідна масляниста маса жовто – білого кольору, по консистенції нагадує густу сметану; крем добре зберігає форму; вологість 14%.

Рецептура крему:

Цукрова пудра - 28,3 г	Ванільна пудра – 0,5 г
Молоко згущене – 21,2 г	Коньяк або десертне вино – 0,2 г
Масло вершкове – 53 г	Вихід крему – 100 г

Приготування вершкового крему Шарлот. На відміну від вершково - масляного крему в розм'ягчене масло замість згущеного молока додають молочно – яечний льезон. Готують його так: цукор (50% норми) і молоко, помішуючи, нагрівають до кипіння. Цукор що залишився і яйця розтирають вінчиком на протязі 1-2 хв. В цю суміш поступово вливають тонкою цівкою підготовлене молоко. Льезон проварюють при температурі 80 – 90⁰С до тих пір поки він не загусне, приблизно 5-10 хв. Після цього його охолоджують до 18-20⁰С і поступово додають в підготовлене масло.

Вимоги до якості: однорідна масляниста маса жовто – білого кольору, по консистенції нагадує густу сметану; крем добре зберігає форму; вологість 25%. Цей крем менш стійкий при зберіганні, вироби з цим кремом рекомендують готувати зимою.

Рецептура крему:

Цукор - 36,5 гр	Ванільна пудра – 0,4 гр
Яйця – 6,5 гр	Коньяк або міцне десертне вино –
Молоко – 24,3 гр	0,16 гр
Масло вершкове – 41,8 гр	Вихід крему – 100гр

Приготування заварного крему Заварний крем є поживнимним середовищем для розвитку мікроорганізмів, тому при його приготуванні

необхідно ретельно дотримуватись санітарних правил. При приготуванні заварного крему борошно просіюють на кондитерський лист шаром 3-5 мм і, періодично помішуючи, пасерують протягом 50-60 хв при 95-100⁰С. При цьому борошно стерилізується, білки звертаються, зникає сирий присмак борошна, і воно набуває ледь золотистого відтінку. Далі борошно просіюють і змішують вінчиком з яйцями протягом 20-30 сек.

Яйця для крему використовують дієтичні і перед розбиванням їх дезінфікують в розчині солі або дезінфікуючих засобів.

Свіже молоко (або згущене з додаванням води і зменшеною кількістю цукру) кип'ятять 5 хв, додають цукор, знову доводять до кипіння і тонкою цівкою вливають в яєчно - борошняну масу, швидко перемішуючи вінчиком, щоб не утворились згустки. Заварений крем ставлять на плиту і нагрівають до загустіння (так як крем легко пригорає, краще нагрівати його на водяній бані).

До звареного крему додають масло, ванільний цукор, швидко охолоджують до 10⁰С в холодильнику, виливши крем на стерильний лист шаром біля 5 см. Щоб крем не покритися плівкою, його помішують або накривають плівкою в-контакт.

Крем готують безпосередньо перед використанням; вироби, які наповнюються кремом, повинні бути попередньо охолоджені. Зберігають вироби з заварним кремом при наявності охолодження не більше 6 год., при відсутності охолодження ці вироби не повинні надходити в реалізацію. Вимоги до якості: однорідна маса жовтого кольору, без згустків.

Приготування білково -збивного крему. Білки охолоджують до 1-2⁰С, збивають на малій швидкості міксера, потім включають більшу швидкість і збивають до збільшення їх в об'єму в 5-6 разів. Не припиняючи збивання, поступово додають цукрову пудру, лимонну кислоту, ванільний цукор і продовжують збивання 2 хв.

Вимоги до якості: пишна біла маса яка не осідає.

Рецептура крему:

цукор - пісок – 103,2 г;

білок – 38,7 г;

ванільна пудра – 0,8 г;

вихід крему – 150 г.

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА № 16

ТЕМА: Технологія дріжджового тіста та виробів з нього

МЕТА: практично закріпити теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій страви;
- організації робочого місця;
- технології приготування кулінарних виробів з борошна;
- попередження недоліків у приготуванні страв та проведення бракеражу;
- економного використання сировини, електроенергії, води;
- дотримання вимог санітарії та гігієни, бюджету часу, технічних вимог безпеки праці.

Скласти звіт про роботу.

Матеріально-технічне забезпечення

Каструлі місткістю 0,5 л, 1 л, 2 л, миски, ножі кухарської трійки, копістка, сито, ложка столова, лопатка металева, качалка.

Тривалість роботи — 4 годин.

Порядок виконання роботи

1. Приготувати і оформити для відпуску такі вироби:

- пиріжки печені;
- пиріжки смажені;
- ватрушки з сиром;
- булочки Крем –де- Паризьєн;
- плюшки цукрові;
- піца з ковбасою і сиром.

2. Дати оцінку якості приготовлених виробів.

3. Виконати дослідницькі завдання:

-встановити час вистоювання дріжджових виробів при температурі 25⁰ С і 35⁰ С, вихід тіста після бродіння, вихід маси виробів з дріжджового тіста після випікання, упікання виробів.

Послідовність виконання роботи

1. Отримати інструмент, інвентар, посуд.
2. Організувати робоче місце:
 - а) вимити стіл та інструмент гарячою водою;
 - б) перед початком роботи руки вимити милом.
 - в) сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись товарного сусідства.

Звіт про роботу

п/п	Назва страви	Відповідність до вимог якості	Дефекти страви	Результати дослідницької роботи

Контрольні запитання.

1. Які ознаки характеризують кінець процесу замішування дріжджового тіста?
2. Як впливає здоба на процес бродіння дріжджового здобного тіста?
3. Чим обумовлюється упікання тіста?

ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ

Пиріжки печені

Тісто, приготоване опарним способом

1. Вода або молоко (60% від норми).
2. Нагріти до 35—40°C.
3. Розчинити у воді дріжджі (100 %), цукор (4%), борошно (40%).
4. Замісити опару (консистенція густої сметани).
5. Поверхню посипати борошном.
6. Поставити для бродіння на 2 години при температурі 35—40°C.
7. В готову опару додати решту рідини з розчиненими сіллю, цукром, яйцями, борошном.
8. Замісити тісто.

9. Перед закінченням замішування додати розтоплений маргарин.
10. Тісто залишити для бродіння на 2—3 години.
11. Поки тісто підходить, його слід обім'яти 2—3 рази.

Готовність опари визначається так:

- у процесі бродіння опара збільшується в об'ємі у 2—2,5 рази, на всій поверхні з'являються бульбашки, які лопаються;
- у готовій опарі бродіння сповільнюється, бульбашок на поверхні менше, опара осідає;
- у готового тіста поверхня опукла, приємний спиртовий запах, тісто відстає від посуду та рук.

Формування пиріжків

1. Тісто ділять на шматочки (стіл посипають борошном).
2. Надають форму кульок.
3. Вистоюють 5—6 хв.
4. Розкатують до товщини 0,5—1 см.
5. На середину укладають фарш (протертий сир, яйця, борошно, цукор, ванілін).
6. Формують пиріжок (форма човника).
7. Вистоюють 20—30 хв.
8. Поверхню змащують яйцем.
9. Випікають при температурі 200—240°C.

Продукти	Маса нетто на 10 шт по 60г	На шт
Борошно	308	
Борошно на підсип	14	
Цукор	21,6	
Маргарин	32,4	
Яйці	32,4	
Сіль	3,8	
Дріжджі	10,8	
Вода (молоко)	80	
Маса тіста	470	
Маса начинки (яблучна)	200	
Маса н/ф	67	
Яйці для змащування	12	
Маргарин для змащування листів	20	

Технологія приготування

В підігріту до 35-40⁰С воду (60% від норми) додають розведені у воді, проціджені дріжджі (100%), всипають трохи борошна, (40%), цукру і перемішують до одержання однорідної консистенції. Поверхню опари посипають борошном, накривають і залишають на 2,5 – 3 год для бродіння. Коли опара збільшиться в об'ємі в 2-2,5 рази і почне опадати, до неї додають залишок рідини з розведеними сіллю, цукром, яйцями, потім все перемішують, всипають залишок борошна і замішують тісто. Перед закінченням замісу додають розтоплений маргарин. Закривають і залишають на 2,5 год. З підготовленого тіста формують кульки по 47 г ваги, дають їм вистоятися 5-6 хв, і розкачують товщиною 0,5 - 1 см. На середину кожної кульки кладуть фарш і защипують краї, надаючи форми човника. Сформовані пиріжки укладають швом донизу на змащений жиром лист. За 5-10 хв до випікання змащують яйцем. Пиріжки випікають при температурі 220-240⁰С.

Фарш яблучний: яблука чистять, видаляють насіння, нарізають кубиком і пересипають цукром.

Правила відпуску: якщо подають одну порцію, то на пиріжковій тарілці, три порції – на блюді, застеленому серветкою.

Пиріжки смажені

Тісто безопарне

1. Воду або молоко нагріти до температури 35—40⁰С.
2. Розвести у теплій воді та процідити цукор, сіль, дріжджі.
3. Все змішати з борошном.
4. Замісити тісто протягом 7—8 хв.
5. Наприкінці замішування ввести розтоплений маргарин.
6. Вистоювати тісто 3—4 години.
7. Зробити 1—2 рази обминку.
 - першу обминку роблять, коли тісто збільшиться в об'ємі у 1,5 рази;
 - готове тісто однорідне, нема грудочок, тісто легко відстає від рук і стінок посуду;
 - пиріжки смажені формують на столі, змащеному олією.

- форма пиріжків у вигляді півмісяця;
- смажать у фритюрі 2—3 хв. при температурі 175— 180°С.

Продукти	На 10 шт по 75 г.	На шт
Борошно	310	
Цукор	20	
Маргарин	25	
Сіль	3,5	
Яйці	35	
Дріжджі	19	
Вода (молоко)	190	
Маса тіста	570	
Маса начинки (картопляна)	250	
Олія	60	

Технологія приготування.

У воді (температурі 35-40⁰С) розчинити сіль, цукор, дріжджі. Все процідити, з'єднати з просіяним борошном, розмішати до однорідної консистенції, додати яйці. Наприкінці замішування додати розтопленій маргарин. Тісто поставити в тепле місце для бродіння на 3-4 год. Зробити одне – два обминання. На столі, змащеному олією, з тіста роблять джгут. Порціонують на шматочки, надають форми кульок по 57 г., розкладають на столі і надають форму коржиків завтовшки 4-5мм. На середину кладуть начинку, згинають їх удвоє, з'єднують краї, надають виробам вигляд півмісяця, ставлять у тепле місце для вистоювання на 20-30хв. Потім смажать на олії.

Ватрушки з сиром

Продукти	На 10 шт по 85 г.	На шт
Борошно	320	
Борошно на підсип	12,8	
Цукор	20	
Маргарин	20	
Сіль	5	
Яйці	35	
Дріжджі	5	
Вода (молоко)	142	
Маса тіста	690	
Маса начинки (сирна)	280	
Сир кисломолочний	170	
Борошно пшеничне	22	
Цукор	65,7	
Яйці	15	
Лимон	8	

Технологія приготування

Дріжджове тісто готують опарним способом. З тіста формують кульки масою 58 г, уклавши їх швом на змащений жиром кондитерський лист. Відстань між кульками має бути 7—8 см. Залишають вироби для неповного вистоювання, а потім дерев'яним товкачиком діаметром 5 см роблять заглиблення, які заповнюють сирним фаршем або повидлом (30 г). Ватрушки ставлять у тепле місце для вистоювання, змащують їх збитими яйцями і випікають 6—8 хв. при температурі 230—240°C.

Плюшки цукрові

Продукти	На 10 шт по 100 г.	На шт
Борошно	450	
Борошно на підсип	10	
Цукор	100	
Масло вершкове	70	
Сіль	3	
Яйці	40	
Дріжджі	8	
Вода (молоко)	250	
Цукор ванільний	10	

Технологія приготування

В підігріту до 35-40°C воду (60% від норми) додають розведені у воді, проціджені дріжджі (100%), всипають трохи борошна, (40%), цукру і перемішують до одержання однорідної консистенції. Поверхню опари посипають борошном, накривають і залишають на 2,5 - 3 год для бродіння. Коли опара збільшиться в об'ємі в 2-2,5 рази і почне опадати, до неї додають залишок рідини з розведеними сіллю, цукром, яйцями, потім все перемішують, всипають залишок борошна і замішують тісто. Перед закінченням замісу додають розтоплене масло вершкове. Закривають і залишають на 2,5 год. З підготовленого тіста формують кульки по 70 г. ваги, дають їм вистоятися 5-6 хв,

Від тіста відрізається шматочок. Потім цей шматочок розкочується в пласт. Чим тонше буде пласт, тим більше шарів буде в плюшці. Пласт змащується м'яким вершковим маслом і посипається цукром, потім згортається

рулетом з більш широкої сторони і кінці рулету з'єднуються. Рулет кладуть на бік і розрізається, але не до кінця, розгортається і отримується плюшка. Цукор, яким посипається пласт тіста, виявляється зовні і булочка виходить посипана зверху цукром. Плюшки вкладають у форму для випікання для вистоювання. За 5-10 хв до випікання змащують яйцем. Випікають при температурі 220-240⁰С.

Булочки Крем-де-Паризьєн

Продукти	На 10 шт по 100 г.	На шт
Борошно	375	
Цукор	75	
Масло вершкове	40	
Сіль	3	
Яйці	40	
Дріжджі сухі	5	
Вода (молоко)	12	
Цукор ванільний	10	
Вода	195	
Цедра лимона	8	
<i>Начинка:</i> крохмаль кукурудзяний	60	
Ячний жовток	40 (2 шт)	
Цукор	50	
Ванілін	0,1	
Цедра лимона	15	
Молоко	250	
Вершкове масло	40	
Миндаль	50	
Лимонний сік	5	

Технологія приготування

Змішати всі сухі інгредієнти: борошно, вершки (молоко), дріжджі, цукор, сіль. Яйце збити виделкою і з'єднати з водою і поступово вводячи в борошняну суміш, замісити тісто. Додати цедру і масло, вмісити в тісто. Тісто виходить липке, але борошно більше не додавати. Накрити тісто рушником і поставити підходити, приблизно на 2 години.

Обмяти тісто, робочу поверхню припилити борошном і розділити тісто на шматочки. Розкачати кожен шматочок овалом 12-15 см. Викласти крем ближче до одного краю, відступивши від краю 3 см. Закрити крем тістом і добре заліпити краї. Край тіста що залишився нарізати смужками і загорнути булочку.

Помістити булочки на деко, застелене пекарським папером, и поставити на разстоювання на 30 хв. Змастити яйцем і випікати в прогрітій до 220-240⁰С духовці до золотистого кольору.

Готові булочки накрити рушником і, давши охолонути 10-15 хвилин, посипати цукровою пудрою.

Начинка: розвести крохмаль у молоці, додати жовтки, цукор, ваніль, цедру і поставити варити на середньому вогні постійно помішуючи (готовий крем починає булькати). Остудити, додати масло, злегка збити і, додавши мигдаль і сік, перемішати.

Піца з ковбасою і сиром

Продукти	
Борошно	350
Сіль	2
Яйці	40
Дріжджі	10
Вода (молоко)	200
Ковбаса	200
Кукурудза	20
Цибуля ріпчаста	50
Помідори	100
Твердий сир	200
Олія	20
Томатний соус	15

Технологія приготування

Змішати 10 г дріжджів з теплим молоком і залишити на 10 хвилин. Додати олію і борошно, сіль і яйце. Замісити м'яке тісто, яке повинно постояти в теплі близько години, накрите рушником.

Розкачати тісто тонко за розміром дека. Тісто акуратно розподілити по формі. Змастити основу томатним соусом спасерованим з цибулею.

Нарізати всі інгредієнти для начинки. Сир натерти на тертці.

Викладаються в будь-якому порядку ковбаса і помідори, потім посипається все кукурудзою. Верхній шар — сир.

Випікати піцу 25-30 хвилин в духовці, розігрітій до 220⁰С.

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА №17

ТЕМА: Технологія бісквітного тіста та виробів з нього

МЕТА: практично закріпити теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості виробів;
- організації робочого місця;
- технології приготування кондитерських виробів з борошна;
- попередження недоліків у приготуванні виробів та проведення бракеражу;
- економного використання сировини, електроенергії, води;
- дотримання вимог санітарії та гігієни, бюджету часу, технічних вимог безпеки праці.

Скласти звіт про роботу.

Матеріально-технічне забезпечення

Кондитерська ємкість місткістю 1—2 л, лопатка, сито, ваги, міксер, форма для випікання.

Порядок виконання роботи

1. Вивчити теоретичні відомості.
2. Приготувати вироби.
 - Класичний бісквіт
 - Тістечко «бісквітне з масляним кремом».
 - «Смужки».
 - Бісквітне тістечко з білковим кремом.
 - Торт бісквітний «трюфель».
 - Торт бісквітний горіховий.
 - Тістечко бісквітне з масляним кремом, глазуrowане помадкою.
 - Торт бісквітно-кремовий.
3. Оформити вироби.
4. Оцінити якість приготовлених страв.
5. Скласти технологічну карту.

Послідовність виконання роботи

1. Отримати інструмент, інвентар, посуд.
2. Організувати робоче місце: а) вимити стіл та інструмент гарячою водою;
б) перед початком роботи руки вимити милом і ополоснути їх дезрозчином.

Звіт про роботу

Назва виробу	Відповідність до вимог якості	Дефекти виробу

Контрольні запитання.

1. Яка сировина використовується для приготування бісквітного тіста?
2. Правила приготування бісквітного тіста.
3. Як здійснюється випікання виробів?
4. Основні фізико-хімічні процеси відбуваються під час збивання і випікання бісквітних виробів?

Класичний бісквіт

Рецепт приготування:

Яйця – 6 шт.

Цукор – 200 г (1 склянка)

борошно – 200 г (2 склянка)

1. Яйця мають бути охłodженими, інакше вони не зіб'ються як слід. Білки відділяють від жовтків і збивають в густу піну.
2. Потім поступово всипають цукор, продовжуючи збивати до тих пір, поки цукор повністю розчиниться, а піна стане такою густою, що буде триматися на вінчику (гострі піки).
3. Додають в піну жовтки, ледь перемішуючи. Через сито тонким струменем всипають муку. Важливо добавляти її саме так, інакше в тісті будуть

грудочки. Додаючи борошно, масу вже не збивають, а перемішують лопаточкою, щоби не утворювалися пухирці.

4. Важливо поставити майбутній бісквіт в духовку як можна швидше, інакше тісто осяде, духовка має бути нагріта.
5. Роз'ємну форму вистилають пергаментом, виливають тісто и ставлять в розігріту до 200-220 °С духовку. Випікають протягом 20-25 хв, не відкриваючи духовку, інакше бісквіт осяде.
6. Виймати з форми бісквіт одразу неможна, інакше він також "впаде". Необхідно дати йому остигнути прямо в формі.

Примітка: Свіжоспечений бісквіт погано ріжеться і погано просочується цукровим сиропом, тому рекомендується витримати його після випікання не менше 8 годин.

Торт "Бісквітно-кремовий"

Випечений бісквітний капсуль вистояний 12 год. Розрізають на два або три пласти і склеюють масляним кремом. Всю поверхню торта також обмашують цим же кремом. Бокові сторони обкришують, а поверхню оздоблюють масляним і масляно-шоколадним кремом і цукатами.

Масляний бісквіт готують із тієї ж сировини, що й основний бісквіт, але з додаванням вершкового масла (близько 75 % ваги борошна). Вироби з масляного бісквіта висококалорійні, у них ніжний смак, при нарізуванні вони менше кришаться. Однак вироби виходять більше щільними, ніж з основного бісквіта.

При виготовленні масляного бісквіта розпушувачі звичайно не додають, тому що обсяг тіста збільшується при збиванні яєчно-цукрової суміші. Якщо готують великі вироби, то як розпушувач застосовують вуглекислий амоній.

З масляного бісквіта випікають кекси, печиво, напівфабрикати для тортів.

Напівфабрикат промашують менш жирними кремами, ніж звичайний бісквіт.

Кекси з масляного бісквіта випікають у змазаних маслом і посипаних борошном формах — чотирикутних, круглих, циліндричних, а деякі на кондитерських листах.

Є чотири способи приготування масляного бісквіта.

Перший спосіб. У приготовлене теплим способом бісквітне тісто вливають тонким струменем гаряче вершкове масло й інтенсивно перемішують (інакше легка бісквітна маса підніметься нагору, а масло осяде). Готове тісто негайно розливають у форми й випікають при 180—200 °С.

Другий спосіб. Зачищене вершкове масло й цукровий пісок збивають 10—15 хв. до одержання пишної маси й, продовжуючи збивати, уводять невеликими порціями яйця. Якщо для окремих виробів за рецептурою передбачений вуглекислий амоній, то його розчиняють у яйцях. Коли в збитій масі розчиняться всі крупинки цукру, додають просіяне борошно й дуже обережно (якнайшвидше) перемішують, тому що тісто може ущільнитися. Випікають при температурі 200—220°С.

Третій спосіб. Яйця й цукровий пісок підігрівують на водяній бані до 40°С, а потім збивають. Вершкове масло змішують із просіяним борошном і збивають 5 — 10 хв. , поки не вийде пишна маса; не припиняючи збивати, поступово вливають збиті із цукровим піском яйця (тісто має бути однорідним). Розпушувачі не додають.

Четвертий спосіб. У розм'якшене вершкове масло додають третю частину передбаченого за рецептурою цукрового піску й збивають 5—10 хв. Не припиняючи збивати, поступово вливають яєчні жовтки й продовжують збивати ще 10 хв.

В іншому посуді на водяній бані підігрівують до 38°С яєчні білки, змішані з іншим цукровим піском (2/3), і збивають до одержання пишної маси. Частину збитих білків перемішують із масляною масою, додають просіяне борошно й інші білки. Розпушувачі не застосовують. Випікають тісто при 200—220 °С.

При випіканні виробів з масляного бісквіта рекомендується в перші хвилини підтримувати в кондитерських печах трохи підвищену температуру; при низькій температурі вироби не піднімаються, стають щільними, на них не утвориться гарної скоринки. За більш високої температури вироби можуть осісти.

Тістечко «бісквітн з масляним кремом»

Бісквіт основний 1998 г, крем масляний «Шарлот» 1633г, сироп для просочування 756 г, начинка фруктова 113 г. Вихід 100 шт. по 45 г.

За цим рецептом можна готувати тістечка різноманітної форми. Найбільш розповсюдженими є «Смужки», «Циліндрики», «Риголетто» та інші «Смужки».

Тістечко має прямокутну форму, складається з двох чи трьох бісквітних пластів, просочених сиропом і склеєних масляним кремом. Поверхня тістечка оздоблена довільним візерунком з масляного крему різних відтінків і фруктовою начинкою, фруктами, желе. Розміри 35x85 мм, висота — 50 мм.

Бісквітний капсуль розрізають на два чи три пласти, просочують сиропом. Нижній пласт має бути просочений сиропом менше а верхній — більше. Пласти змащують масляним кремом. На поверхню також наносять шар крему. Не можна допускати, щоб нанесений крем змішався з бісквітними крихтами, що можуть відриватися від поверхні напівфабрикату. Тому на поверхню спочатку наносять тонкий шар крему і пригладжують ножем (грунтують), щоб крихти приєдналися до бісквіту. Потім наносять решту крему і кондитерським гребінцем формують візерунок у вигляді прямих чи хвилястих ліній. Бокову сторону капсулю рівняють ножем і нарізають його на прямокутні тістечка гарячим ножем з тонким лезом.

Кожне тістечко оздоблюють кремом і фруктовою начинкою. Крем можна використовувати різного кольору і смаку. Складність малюнку з крему залежить від вміння і фантазії майстра. Використовуючи крем різних кольорів, необхідно пам'ятати про поєднання кольору і смаку, що з ним

асоціюється. Наприклад, крем білий — смак ваніліну чи рому, рожевий — смак малини, полуниці; помаранчевий — смак апельсину; жовтий — смак лимону тощо. Начинку, що використовують для оздоблення, можна підфарбувати червоний колір.

Вимоги до якості: «Смужка» форма прямокутна; поверхня оздоблена довільним візерунком з масляного крему і фруктової начинки чи фруктами, желе; на бічному зрізі: два чи три пласти бісквіту просочені сиропом і склеєні масляним кремом; напівфабрикат жовтого кольору, консистенція ніжна, дрібнопориста; смак приємний, солодкий.

Бісквітне тістечко з білковим кремом

Найчастіше бісквітні тістечка готують з вершковим кремом або з білковим.

Для тіста: борошно – 1 склянка; цукор – 1 склянка; яйця – 4 шт.

Для крему: яєчні білки – 4 шт. ; цукор – 1 ст. ; лимонна кислота – за смаком.

Для просочення: апельсин – 1 шт. ; лимон – 1 шт. ; цукор – 2 ст. ложки; вода – 2 ст. ложки.

Приготування: Борошно просіяти, а яйця добре збити з цукром – коли обсяг маси почне збільшуватися, поступово додається борошно. Духовку нагрівають до 180 градусів, форму застилають папером для випічки і виливають в неї тісто. Випікається 30-35 хвилин, після чого охолоджується і нарізається впоперек на дві частини.

Крем. Охолоджені білки збиваємо з лимонною кислотою в густу піну, а потім поступово додаємо цукор. Для просочення робимо сироп: видавлюємо сік з апельсина і лимона, з'єднуємо його в каструлі з цукром і водою і готуємо, поки цукор не розчиниться.

Просочуємо обидві частини бісквіта сиропом, змазуємо білковим кремом і ріжемо на порційні шматки. При бажанні прикрашаємо цукатами або ягодами.

Тістечко «бісквітне з масляним кремом, глазуrowане помадою»

Бісквіт основний 3640 г, крем масляний «Шарлот» 832 г, начинка фруктова 1664 г, помада шоколадна 1560 г, сироп для просочування 1526 г. Вихід 100 шт. по 80 г.

Це тістечко має прямокутну форму, складається з двох-трьох пластів бісквіту, просочених сиропом, склеєних фруктовою начинкою, поверхня тістечка заглазурована помадою і оздоблена масляним кремом «Шарлот». Розміри тістечка: довжина — 80 мм, ширина — 35 мм, висота — 50 мм.

Бісквітний капсуль після 8—

10 год. вистоювання звільняють від паперу, зачищають від підгорілих місць і розрізують на два чи три пласти. Нижній пласт просочують сиропом, але не сильно, оскільки він буде основою тістечка. Потім цей пласт змащують тонким шаром фруктової начинки, накривають другим пластом, який також просочують сиропом, але вже більше, і знову змащують фруктовою начинкою. Якщо тістечко складається з трьох пластів, то другий пласт накривають третім, який, в свою чергу, просочують і змащують фруктовою начинкою. Бокові сторони капсулю обривнюють, нарізають його на прямокутні тістечка, поверхню тістечка глазурують розігрітою помадою і після застигання помади оздоблюють масляним кремом.

Торт бісквітний «трюфель»

Бісквіт основний 350 г, крем масляний «Шарлот» шоколадний 370 г, сироп для просочування 200 г, крупка шоколадна «Трюфельна» 90 г, шоколад 40 г. Вихід 1000 г.

Торт квадратної форми, складається з трьох бісквітних пластів, просочених сиропом і склеєних масляним шоколадним кремом. Поверхню і бокову сторону змащують масляним шоколадним кремом і обсипають шоколадною крупкою «Трюфельною». На поверхні торта викладають фігурний шоколад.

Вимоги до якості: торт обсипаний трюфельною крупкою і оздоблений фігурним шоколадом

Торт бісквітний «горіховий»

Бісквіт основний 375 г, крем масляний «Шарлот» горіховий 125 г, сироп для просочування 142 г, фрукти, цукати 100 г, помада біла основна 206 г, горіхи 52 г. Вихід 1000 г.

Круглий бісквітний капсуль розрізають на два пласти, просочують сиропом і склеюють масляно-горіховим кремом. Поверхню і бокову сторону тортової заготовки глазурують білою помадою і, поки помада ще не застигла, торт викладають на денце коробки. Якщо помада застигне, то при перекладанні торта вона потріскається. Поверхню торта оздоблюють масляним кремом у вигляді розанчиків і фігурних ліній, цукатами і грецькими горіхами.

Для створення більш гладкої глазурованої поверхні, бажано використовувати бісквіт щільнішої консистенції. Перед глазуруванням поверхню торта можна змастити тонким шаром повидла. Частину оріхів (19 г), передбачених рецептурою на оздоблення, необхідно використати для приготування масляного горіхового крему, збільшуючи цим самим кількість горіхів у кремі.

Вимоги до якості: форма кругла, правильна; поверхня і бокова сторона заглазуровані білою помадою, помада лежить тонким рівним шаром, блискуча, без тріщин; поверхня торта оздоблена масляно-горіховим кремом, цукатами і грецькими горіхами; на розрізі: два бісквітних пласти склеєні масляно-горіховим кремом, бісквіт добре пропечений, пружний, пористий, жовтого кольору; смак солодкий, приємний.

Торт «бісквітно-кремовий»

Бісквіт основний 375г, сироп для просочування 20г, крем,масляний 360 г, крем масляно-шоколадний 40 г, консервовані фрукти чи цукати 18 г, крихти бісквітні смажені 7,5 г. Вихід1000г.

Торт круглої чи квадратної форми, складається з двох чи трьох бісквітних пластів, просочених сиропом, склеєних масляним кремом, бокова сторона обкрошена бісквітними крихтами, поверхня оздоблена кремом і фруктами.

Бісквітно-кремові торти складають велику групу тортів. При виготовленні кожного торта рекомендується використовувати крем різної

кольорової гама і різних смаків (основний, «Шарлот», «Глясе», шоколадний, кавовий). Можна прошаровувати торт одним кремом, а змащувати поверхню і оздоблювати іншим.

Поряд з консервованими фруктами і цукатами, (або замість них) для оздоблення тортів можна використовувати свіжі фрукти, желе різноманітної конфігурації і кольору, фруктову начинку.

Для покращення смакових властивостей тортів сироп додатково ароматизують коньяком чи міцним десертним вином. Бісквітно-кремові торти повинні мати круглу форму; поверхня оздоблена масляним кремом різних відтінків, фруктами, цукатами, бокова сторона обкрошена бісквітними крихтами; на розрізі: два бісквітних пластівці склеєні масляним кремом; колір тіста жовтий; консистенція пружна, пориста; смак солодкий

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА №18

ТЕМА: Технологія пісочного тіста та виробів з нього

МЕТА: набути навички приготування пісочного тіста і виробів з нього;

- підібрати інструмент, інвентар, посуд;
- організувати робоче місце;
- дотримуватися правил ведення технологічного процесу
- економно використовувати електроенергію, воду, сировину;
- виконувати правила санітарії та гігієни, правил безпеки праці;
- розвивати самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах;
- проводити бракераж страв.

Скласти звіт про роботу.

Матеріально-технічне забезпечення

Кондитерська ємкість місткістю 1—2 л, лопатка, сито, ваги, листи для випікання.

Порядок виконання роботи

1. Вивчити теоретичні відомості.
2. Приготувати вироби:

- печиво «листочок»;
- печиво «домашнє»;
- печиво «кругле»;
- печиво пісочно-шоколадне;
- «шахове»;
- пиріг пісочний з начинкою;
- печиво «гуцульське»;
- печиво пісочне «прямокутне»;
- печиво «глаголики»;

3. Оформити вироби.

4. Оцінити якість приготовлених виробів.

5. Скласти технологічну карту.

Послідовність виконання роботи

1. Отримати інструмент, інвентар, посуд.
2. Організувати робоче місце: вимити стіл та інструмент гарячою водою; перед початком роботи руки вимити милом і ополоснути їх дезрозчином.

Звіт про роботу

Назва виробу	Відповідність до вимог якості	Дефекти виробу

Контрольні запитання.

1. Яка сировина використовується для приготування пісочного тіста?
2. Пояснити основні правила приготування пісочного тіста.
3. Як здійснюється випікання виробів?
4. Основні фізико-хімічні процеси відбуваються під час замісу і випікання виробів з пісочного тіста?

Печиво «Листочок». Борошно 540 г, зокрема на підсипання 38 г, цукрова пудра 219 г, маргарин 328 г, яйця 100 г, пудра ванільна 4 г, амоній 1 г, яйця для змащування 27 г. Вихід 1000 г.

Пісочне тісто розкачують шаром завтовшки 7—8 мм, змащують яйцем і спеціальною виїмкою штампують заготовки овальної форми із загостреним кінцем, що нагадують форму листочка. Заготовки викладають на сухий кондитерський лист і кінчиком ножа наносять контури жилок «листочка». Випікають при температурі 230—240°C протягом 8 хв.

Вимоги до якості: печиво має форму листочка, не деформоване, краї рівні, поверхня рельєфна; колір світло-коричневий із золотистим відтінком; консистенція крихка; смак приємний, солодкий, без сторонніх присмаків.

Печиво «Домашнє». Борошно 522 г, зокрема на підсипання 36 г, цукрова пудра 209г, маргарин 313г, яйця 47г, сіль 0,5г, сода 0,5 г, амоній 0,5г, есенція ванільна 2 г; для посипання: горіхи 16г, цукор 37г; яйця для змащування 26г. Вихід 1000 г.

Пісочне тісто розкачують шаром завтовшки 4—5 мм, поверхню змащують яйцем, посипають подрібненими горіхами, а потім — цукром. Після підсихання з тіста виїмками штампують заготовки довільної форми, викладають їх на сухі кондитерські листи й випікають при температурі 230—240°C протягом 8—10 хв.

Вимоги до якості: печиво різноманітної форми; поверхня рівномірно посипана горіхами і цукром, частина кристаликів цукру розплавлена, але не підгоріла; консистенція крихка, смак приємний, солодкий, з горіховим присмаком; колір світло—коричневий з золотистим відтінком. В 1 кг — 60—70 шт. печива.

Печиво «Кругле». Борошно 452 г, цукрова пудра 187 г, маргарин 375 г, яйця 30 г, пудра ванільна 2 г, сода 0,5 г, амоній 0,5 г, яйця для змащування 30 г. Вихід 1000 г.

Пісочне тісто розкачують шаром завтовшки 5 мм, змащують яйцем і посипають охолодженими пісочними крихтами. Після підсихання виїмками штампують круглі заготовки діаметром 4 см і випікають на сухих листах при

температурі 230-240°C протягом 8-10 хв. Для пісочних крихт: 1/10 частину тіста змішують з невеликою кількістю борошна, охолоджують і протирають через решето.

Вимоги до якості: печиво круглої форми, краї рівні; поверхня рівномірно посипана крихтами; консистенція крихка, смак солодкий.

Печиво пісочно-шоколадне «Шахове». Борошно 603 і, борошно на посипання 48 г, цукор 214 г, маргарин 362 г, меланж 85 г, сода 0,6 г, амоній 0,6 г, есенція 2,5 г, сіль 2,5 г, какао-порошок 63 г, яйця для змащування 10 г. Вихід 1000г.

Для цього печива готують два види пісочного тіста: звичайне ванільне і шоколадне. При приготуванні шоколадного тіста борошно перемішують з какао-порошком і додають у маргарин, збитий з цукром, та іншими продуктами.

Печиво найчастіше готують круглої чи квадратної форми. Поєднання білого і шоколадного тіста дозволяє виготовляти печиво з різноманітним візерунком на поверхні. Ось один із способів приготування печива пісочно-шоколадного «Шахового».

3/4 ванільного і все шоколадне тісто розкачують шаром завтовшки 5—6 мм, нарізають на брусочки завтовшки 5—6 мм. Ванільне тісто, що залишилося, розкачують шаром завтовшки 1,5—2 мм, надаючи прямокутної форми, змащують яйцем. Потім на край цього тіста викладають білі й шоколадні брусочки 5—6 шт. по черзі в ряд. Поверхню брусочків також змащують яйцем і знову викладають ряд брусків, але чергуючи кольорами. Так викладають 5—6 рядів. Потім ці викладені брусочки загортають у нижній ванільний пласт тіста. Сформований великий брусок охолоджують протягом 30—40 хв., нарізають упоперек на печиво завтовшки 5—6 мм, викладають на сухий кондитерський лист і випікають при температурі 230—240°C протягом 8—10 хв.

При виготовленні печива з малюнком у вигляді спіралі біле і шоколадне тісто розкачують шарами завтовшки 3—4 мм, які викладають один на другий, змащуючи поверхні пластів яйцем, скручують у вигляді рулету і охолоджують протягом 30—40 хв. Нарізають і випікають як печиво «Шахове».

Вимоги до якості: печиво квадратної чи круглої форми; на поверхні — чіткий візерунок з білого і шоколадного тіста у вигляді шахової дошки або спіралі; консистенція крихка; смак солодкий з шоколадним присмаком. В 1 кг — 70—80 шт. печива.

Пиріг пісочний з начинкою. Для тіста: борошно 96 г, цукрова пудра 11г, маргарин 43 г, яйця 78 г, есенція 1 г, сода 0,5 г, амоній 03 г. Дія начинки: сир свіжий 275 г, жовтки яєць 18 г, цукор 63 г, масло 18 г, сіль 1 г, борошно 13 г, ванільний цукор 1 г. Вихід 1000 г.

Пиріг готують круглої, овальної чи квадратної форми. Дно форми вистеляють папером, викладають у форму пісочне тісто і руками розрівнюють його шаром завтовшки 10—15 мм. З цього самого тіста формують бортики. Не бажано формувати бортики з окремого валика тіста, оскільки під час випікання він може зсунутися, деформуючи пиріг. У заглиблення, що утворилося, викладають начинку з яблук, ревеню, сиру чи іншу. Поверхню начинки розрівнюють і прикрашають тонкими смужками тіста, які викладають у вигляді решітки. Поверхню пирога змащують яйцем і випікають при температурі 200—210°C протягом 30—35 хв.

Вимоги до якості: пиріг відповідної форми; на поверхні акуратно викладена решітка; колір темно-жовтий з золотистим відтінком; консистенція крихка, виріб добре пропечений, без закальцю; смак приємний, солодкий, смак начинки — відповідний.

Печиво «Гуцульське» Борошно 610 г, цукрова пудра 188 г, яйця 25 г, амоній 2,5 г, маргарин 376 г, есенція 0,4 г, цукор на посипання 20 г. Вихід 1000 г.

Пісочне тісто розкачують шаром завтовшки 7—8 мм, поверхню посипають цукром і ледь прокачують качалкою. За допомогою виїмки з тіста штампують круглі заготовки діаметром 6 см у вигляді кілець. Сформовані заготовки випікають на сухих кондитерських листах при температурі 220—230°C протягом 10 хв.

Вимоги до якості: печиво має форму кільця; поверхня рівна, без тріщин, рівномірно вкрита блискучими кристаликами цукру; колір світло-коричневий; консистенція крихка; смак приємний, солодкий. В 1 кг — 60—70 шт. печива.

Печиво пісочне «прямокутне». Борошно 633 г, цукрова пудра 193 г, маргарин 275 г, яйця 64 г, сода 3 г, амоній 7 г, сметана 75 г, есенція 1 г. Вихід 1000 г.

Пісочне тісто розкачують шаром завтовшки 7—8 мм, нарізають ножом на прямокутне печиво розмірами 25х50 мм. Випікають на сухих кондитерських листах при температурі 230—240°C протягом 8—10 хв.

Вимоги до якості: форма прямокутна; поверхня рівна, без тріщин; колір світло-брунатний з золотистим відтінком; консистенція крихка; смак приємний, солодкий, без сторонніх присмаків.

Печиво «глаголики». Борошно 513 г, масло вершкове 205 г, цукрова пудра 305 г, молоко 102 г, меланж 154г, ванільна пудра 5г, сода 1 г, інвертний сироп 5 г. Вихід 1000 г.

Пісочне десертне тісто за допомогою кондитерського мішка із зубчастим наконечником (діаметр отвору 5—7 мм) видавлюють на сухий кондитерський лист у вигляді прописної літери «Г» і випікають при температурі 220—230°C 10—12 хв.

Вимоги до якості: форма збережена, не розпливчата, поверхня рельєфна; колір світло-жовтий із золотистим відтінком; консистенція крихка; смак солодкий. В 1 кг — 122 шт. печива.

Примітка: для перерахунку меланжу на яйце: маса 1 середнього курячого яйця ~40 г.

Список використаних джерел

1. Бутенко, Л.А. Технологія борошняних кулінарних і кондитерських виробів(Текст)/ Л. А. Бутенко, Л. Я. Ковтуненко, Т. О. Ховікова. К.: Вища шк., 1989. 380 с.
2. Дорохович, В.В. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт з дисципліни “Технологія продукції мінівиробництва”[Текст]: навч.-метод. вид. / В.В. Дорохович, О. В. Шевченко. К.: КНТЕУ, 2003. 24 с.
3. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування / Авт.-упоряд.: О.І.Здобнов, В.О.Циганенко, М.І.Пересічний. К.: Арій, 2018. 688 с.: іл. ISBN 978-966-498-183-2.
4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів / Авт.-розробник і упорядник О.В. Шалимінов. К.: Арій, 2014. 848 с. ISBN 978-966-498-250-1.
5. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок /М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, В.Н. Корзун та ін.; під кер. М.І. Пересічного. К.: Книга, 2004. 428 с.
6. Пересічний М.І. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика: монографія / М.І. Пересічний, В.Н. Корзун, М.Ф. Кравченко, О.М. Григоренко. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 526 с.
7. Пересічний М.І. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок: монографія / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. – 320 с.

8. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів : навч. посіб. / за ред. проф. А. М. Дорохович і проф. В. М. Ковбаси. – К.: Фірма «ІНКОС», 2015. 632 с. ISBN 978-617-598-103-0
9. Технология продуктов из гидробионтов / С.А. Артюхова, В.Д. Богданов, В.М. Дацун, Э.Н. Ким. К., 2001.
10. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: монографія / за ред. М.І. Пересічного. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. – 718 с.