**Задание с 15.06.20 по 20.06.20 года**

**группа 13/14 «Повар, кондитер»**

Предоставить фотоотчет приготовления блюд, дневников по практике до субботы включительно.

Результаты выполнения работ необходимо предоставить по электронной почте proba\_IT@mail.ru
В ТЕМЕ письма ОБЯЗАТЕЛЬНО указывайте ваши фамилию и имя, группу, а также фамилию и инициалы преподавателя.

В самом письме отправьте фото выполненных заданий.

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента**.

***Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок.***

***Тема практического занятия №1 «*Рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, органолептическая оценка бутербродов, открытых простых: с сыром, бутербродов сложных: со шпротами»**

**Заполнить дневник учебной практики**

**План**

1.Организация рабочего места. Безопасные условия труда.

2. Рецептура и технология приготовления

3. Требования к качеству (органолептическая оценка: вкус, цвет, запах, консистенция)

4. Условия и сроки хранения.

 **Рецептура «Бутерброд с сыром»**

****

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Продукт (полуфабрикат)** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Хлеб пшеничный | 30,0 | 30,0 |
| Сыр Голландский 8% | 10,1 | 10,0 |
| **Выход** | **-** | **40,0** |

**Технология приготовления**

Сыр разрезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки, нарезают тонкими пластинами, укладывают на ломтик хлеба (при необходимости у хлеба отрезают корку).

**Органолептические показатели качества блюда**

Внешний вид – Характерный данному блюду.

Цвет - Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

**Условия и сроки хранения**

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01

 **Рецептура «Бутерброды с рыбными консервами (шпроты)»**

****

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Продукт (полуфабрикат)** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Рыбные консервы в масле (шпроты, сардины и др.) | 32,0 | 30,0 |
| Хлеб | 30,0 | 30,0 |
| Корнишоны маринованные | 5,0 | 4,0 |
| Зелень | 1,5 | 1,0 |
| **Выход** | **-** | **65,0** |

**Технология приготовления**

На ломтик хлеба кладут шпроты, или сардины, или другую рыбу, консервированную в масле, украшают маринованными корнишонами и зеленью. Бутерброды можно отпускать со сливочным маслом (I и II колонки — 10; 5 г на порцию), соответственно увеличив выход.

**Органолептические показатели качества блюда**

Внешний вид – Характерный данному блюду.

Цвет - Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

**Условия и сроки хранения**

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01

***Тема практического занятия №2 «*Рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, органолептическая оценка закрытые бутерброды: закрытые бутерброды (канапе), гастрономических продуктов порциями:**

**масло(порциями)»**

**Заполнить дневник учебной практики**

**План**

1.Организация рабочего места. Безопасные условия труда.

2. Рецептура и технология приготовления

3. Требования к качеству (органолептическая оценка: вкус, цвет, запах, консистенция)

4. Условия и сроки хранения.

**Рецептура «Канапе с салями»**

****

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Продукт (полуфабрикат)** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Хлеб | 22,0 | 11,0 |
| Колбаса Салями | 10,2 | 10,0 |
| Масло сливочное | 5,0 | 5,0 |
| Зелень | 1,5 | 1,0 |
| **Выход** | **-** | **27,0** |

**Технология приготовления**

Белый батон нарезают ломтиками толщиной 8-10 мм. Затем выемкой (ножом) вырезают кружочки, квадраты, треугольники диаметром 8-10 мм. Каждый ломтик смазывают тонким слоем масла.

Колбасу салями нарезают тонкими ломтиками. Выкладывают на ломтики подготовленного хлеба. Скалывают шпажками. Украшают зеленью.

**Органолептические показатели качества блюда**

Внешний вид – канапе, состоящее из нескольких слоев:

-ломтики батона, смазанные маслом

 -колбаса салями.

Ингредиенты канапе сколоты шпажкой.

Вкус – входящих ингредиентов. Без постороннего привкуса.

Запах – входящих ингредиентов. Без постороннего запаха.

**Условия и сроки хранения**

**Канапе с салями**изготавливают по мере необходимости. В готовом виде не хранят.

Микробиологические показатели **канапе с салями**должны соответствовать требованиям **СанПиН 2.3.2.1078-01**

#  Рецептура «Масло сливочное, порция»

# C:\Users\admin\Desktop\масло.jpg

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Продукт (полуфабрикат)** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Масло сливочное | 20,0 | 20,0 |
| **Выход** | **-** | **20,0** |

**Технология приготовления**

Масло сливочное порционируют при помощи карбовочного ножа в виде прямоугольных заготовок

**Органолептические показатели качества блюда**

Внешний вид – масло сливочное нарезано в виде прямоугольных заготовок.

Цвет масла – от белого до жёлтого, однородный по всей массе.

Консистенция – однородная, пластичная, плотная. Поверхность масла на разрезе блестящая, сухая на вид.

Вкус и запах – чистый, хорошо выраженный вкус и запах сливок, подвергнутых пастеризации при высоких температурах, без посторонних привкусов и запахов.

**Условия и сроки хранения**

Сливочное масло порционируют под заказ. Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре (4 ± 2) °С, определяются согласно СанПиН 2.3.2.1324-03.

Сливочное масло, реализуют сразу после окончания технологического процесса.

Допустимый срок хранения сливочного масла указан на заводской упаковке.

Микробиологические показатели сливочного масла должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.

***Тема практического занятия №3 «*Рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, органолептическая оценка горячих бутербродов: горячие бутерброды с сыром, помидорами и зеленью»**

**Заполнить дневник учебной практики**

**План**

1.Организация рабочего места. Безопасные условия труда.

2. Рецептура и технология приготовления

3. Требования к качеству (органолептическая оценка: вкус, цвет, запах, консистенция)

4. Условия и сроки хранения.

# Рецептура «Бутерброд горячий с сыром, помидорами и зеленью»

# C:\Users\admin\Desktop\горячие.jpg

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Продукт (полуфабрикат)** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Хлеб | 26,67 | 26,67 |
| Салат свежий | 37,64 | 26,67 |
| Помидоры | 28,0 | 26,67 |
| Сыр  | 28,0 | 26,67 |
| Зелень | 2,67 | 2,0 |
| **Выход** | **-** | **100,0** |

**Технология приготовления**

Сыр очищают от наружного покрытия, нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят при температуре 4±2°С). Зелень, салат промывают проточной питьевой водой в течение 5 минут. Салат разбирают на листья, грубые участки удаляют. Помидоры промывают проточной питьевой водой в течение 5 минут, нарезают кружочками. На ломтик белого хлеба укладывают подготовленные лист салата, помидор, зелень и закрывают ломтиками сыра. Подготовленные бутерброды выкладывают на противень и помещают в жарочный шкаф. Запекают при температуре 180-200°С до образования румяной корочки на сыре.

**Органолептические показатели качества блюда**

Внешний вид – Характерный данному блюду.

Цвет - Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

**Условия и сроки хранения**

Температура подачи 65±5°С.

Срок реализации не более 30 минут с момента приготовления.

***Тема практического занятия №4 «*Рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, органолептическая оценка холодных закусок из овощей: редька с маслом и сметаной»**

**Заполнить дневник учебной практики**

**План**

1.Организация рабочего места. Безопасные условия труда.

2. Рецептура и технология приготовления

3. Требования к качеству (органолептическая оценка: вкус, цвет, запах, консистенция)

4. Условия и сроки хранения.

**Рецептура «Салат из редьки с овощами»**

****

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Продукт (полуфабрикат)** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Редька | 814,0 | 570,0 |
| Морковь | 250,0 | 200,0 |
| Лук зеленый | 125,0 | 100,0 |
| Сметана или майонез или заправка | 150,0 | 150,0 |
| **Выход** | **-** | **1000,0** |

**Технология приготовления**

Редьку и морковь нарезают соломкой. Овощи смешивают с шинкованным зеленым луком и при отпуске поливают сметаной, или майонезом, или заправкой. Салат можно готовить без лука, увеличив закладку других овощей.

**Органолептические показатели качества блюда**

Внешний вид – Характерный данному блюду.

Цвет - Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

**Условия и сроки хранения**

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01.

***Тема практического занятия №5 «*Рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, органолептическая оценка холодных закусок из рыбы: шпроты, сардины с лимоном»**

**Заполнить дневник учебной практики**

**План**

1.Организация рабочего места. Безопасные условия труда.

2. Рецептура и технология приготовления

3. Требования к качеству (органолептическая оценка: вкус, цвет, запах, консистенция)

4. Условия и сроки хранения.

**Рецептура «Шпроты, сардины с лимоном»**

****

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Продукт (полуфабрикат)** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Шпроты или сардины | 85,0 | 80,0 |
| Лимон | 20,0 | 16 |
| Зелень | 2,67 | 2 |
| **Выход** | - | **100,00** |

**Технология приготовления**

Шпроты или сардины укладывают ровными рядами на десертную тарелку, поливают маслом от консервов, украшают кружочками лимона, веточками зелени петрушки или листиками салата.

**Органолептические показатели качества блюда**

Внешний вид – Характерный данному блюду.

Цвет - Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

**Условия и сроки хранения**

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01.

***Тема практического занятия №6******«*Рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, органолептическая оценка холодных закусок из птицы: птица отварная с гарниром»**

**Заполнить дневник учебной практики**

**План**

1.Организация рабочего места. Безопасные условия труда.

2. Рецептура и технология приготовления

3. Требования к качеству (органолептическая оценка: вкус, цвет, запах, консистенция)

4. Условия и сроки хранения.

**Рецептура «Птица отварная с гарниром»**

****

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Продукт (полуфабрикат)** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Курица | 260,0 | 179,0 |
| или цыпленок | 230,0 | 161,0 |
| или кролик | 179,0 | 170,0 |
| или индейка | 234,0 | 172,0 |
| Лук репчатый | 5,0 | 4,0 |
| Пертушка (корень)или сельдерей (корень) | 5,0 | 4,0 |
| **Масса вареной птицы** |  | **125,0** |
| Гарнир |  | **150,0** |
| Соус  |  | **75,0** |
| **Выход**  | - | **350** |

**Технология приготовления**

Обработанные тушки птицы перед варкой формуют, т. е. придают им компактную форму.

Подготовленные тушки птицы, дичи или кролика кладут в горячую воду (2—2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные коренья, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и по мере спроса нарубают на порции.

Отпускают птицу по 2 кусочка (филе и окорочек) на порцию. Кроликов нарубают на 4—6 и более частей в зависимости от величины тушек и нормы выхода порции.

При порционировании птицы, особенно крупной (кур, бройлеров-цыплят, индеек, гусей, уток), можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разру­бают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спинной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют.

Нарубленные порции птицы, дичи или кролика заливают горячим буль­оном, доводят до кипения и хранят на мармите в закрытой посуде. Бульон, оставшийся после варки продуктов, используют для приготовления супа, соуса или гарнира (рассыпчатой рисовой каши).

При отпуске отварную птицу, кролика или фазана гарнируют и поливают соусом или подают натуральными без соуса.

Гарниры — каша рассыпчатая, рис отварной или припущенный, зеленый горошек отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, сложный гарнир.

Для отварных гусей и уток — капуста тушеная, яблоки печеные и др.

Соусы — паровой, белый с яйцом, для гусей и уток — красный основной.

**Органолептические показатели качества блюда**

Внешний вид – Характерный данному блюду.

Цвет - Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

**Условия и сроки хранения**

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01.