**Задание с 22.06.20 по 30.06.20 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 холодных закусок из яиц: яйцо с сельдью»**

**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 «Яйцо с сельдью»**

****

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Продукт (полуфабрикат)** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Яйца  | 1 шт | 40,0 |
| Сельдь | 21,0 | 10,0 |
| Лук зеленый или репчатый | 13,0 | 10,0 |
| Майонез | 10,0 | 10,0 |
| Зелень | 1,5 | 1,0 |
| **Выход** | **-** | **70,0** |

**Технология приготовления**

Яйцо, сваренное вкрутую, разрезают вдоль, удаляют желток, протирают его и соединяют с мякотью сельди и луком, пропущенным через мясорубку (сельдь предварительно вымачивают). Полученную массу заправляют 1/2 частью майонеза, а затем укладывают в белок вместо желтка; с нижней части белка срезают небольшой кусочек так, чтобы яйцо было устойчивым, и поливают оставшимся майонезом. Украшают зеленью.

**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 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.***

***Тема практического занятия №2 «*Рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, органолептическая оценка холодных блюд из рыбы: сельдь с луком»**

**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 «Сельдь с луком»**

** **

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Продукт (полуфабрикат)** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Сельдь | 104,0 | 50,0 |
| Лук зеленый или репчатый | 38,0 | 30,0 |
| Заправка для салатов | - | 20,0 |
| Зелень | 1,5 | 1,0 |
| **Выход** | **-** | **100,0** |

**Технология приготовления**

Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками, сверху посыпают репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами или шинкованным зеленым луком.

Блюдо поливают заправкой для салатов. К блюду можно отпускать отварной картофель (100, 75, 50 г), вместо заправки — полить сметаной или майонезом (20, 10 г).

**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 №3 «*Рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, органолептическая оценка холодных блюд из рыбы: рыба 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 «Рыба отварная с гарниром»**

** **

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Продукт (полуфабрикат)** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Минтай потрошеный  | 81,0 | 61,0 |
| Морковь | 3,0 | 2, |
| Лук репчатый | 3,0 | 2,0 |
| Петрушка (корень) | 2,0 | 1,0 |
| **Масса отварной рыбы** | - | 50,0 |
| Гарнир  | - | 150,0 |
| **Выход** | **-** | **00,0** |

**Технология приготовления**

Рыбу, разделанную на филе с кожей и без костей, нарезают порционными кусками. На поверхности кожи каждого куска делают 2-3 надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались.

Затем их укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3-5см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый.

Морковь, петрушку, лавровый лист, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85-90°С в течение 5-7 мин, считая с момента закипания воды.

Хранят отварную рыбу в горячем бульоне не более 30-40 мин.

При отпуске на тарелку укладывают гарнир и порционный кусок отварной рыбы.  Оптимальная температура подачи 65°С.

**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 №4 «*Рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, органолептическая оценка холодных блюд из нерыбного водного сырья: салат из морской капусты с кальмарами»**

**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 морской капусты с кальмарами»**

****

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Продукт (полуфабрикат)** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Салат из морской капусты п/ф | - | 100,0 |
| Кальмар бланшированный п/ф | - | 100,0 |
| Лук репчатый | 50,0 | 30,0 |
| Масло растительное | 25,0 | 20,0 |
| Соль | - | 2,0 |
| Сахар | - | 2,0 |
| Соевый соус | - | 5,0 |
| Лимон | 15,0 | 10,0 |
| **Выход** | **-** | **270,0** |

**Технология приготовления**

Лук очистить, нарезать полукольцами. Лук обдать кипятком, посыпать солью и сахаром, приправить соком лимона и слегка перетереть руками. Бланшированные кальмары нарезать брусочками. Смешать капусту с луком и кальмарами, заправить соевым соусом и растительным маслом.

**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 блюд из мяса: паштет из печени»**

**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 «Паштет из печени»**

** **

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Продукт (полуфабрикат)** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Печень говяжья  | 1063,0 | 882,0 |
| Масло сливочное | 100,0 | 100,0 |
| Шпик | 156,0 | 150,0 |
| Лук репчатый | 120,0 | 100,0 |
| Морковь | 93,0 | 75,0 |
| Яйца | 1 шт | 40,0 |
| Молок или бульон | 50,0 | 50,0 |
| **Выход** | **-** | **1000,0** |

**Технология приготовления**

Нарезанные лук, морковь поджаривают со шпиком до полуготовности, добавляют нарезанную печень, специи, все жарят и пропускают два раза через мясорубку с частой решеткой, добавляют две трети нормы размягченного сливочного масла, молоко или бульон и тщательно вымешивают.

Формуют в виде батона и оформляют маслом и рубленым яйцом. Вместо масла сливочного для паштета можно использовать куриный, утиный или гусиный жир.

Отпускают паштет по 30—100 г на порцию.

**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 блюд из птицы: заливное из птицы»**

**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 «Заливное из птицы»**

** **

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Продукт (полуфабрикат)** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Бульон куриный п/ф | - | 150,0 |
| Курица отварная п/ф | - | 50,0 |
| Морковь отварная п/ф | - | 30,0 |
| Желатин | - | 6,0 |
| Зелень | 1,5 | 1,0 |
| **Выход** | **-** | **230,0** |

**Технология приготовления**

В горячий процеженный и обезжиренный бульон кладут предварительно набухший в холодной кипяченой воде желатин и размешивают до полного его растворения, доводят до кипения, процеживают.

В форму или тарелку укладывают отварную курицу, украшают отварной морковью, зеленью и заливают теплым бульоном с желатином.

Далее поместить формы в холодильник до полного застывания заливного.

**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