**Задания с 20.04 по 25.04**

**Группа 5/6**

**МДК 02.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, кулинарных изделий**

**Тема:** Технология приготовления супов-пюре из разных овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

**План**

1.Общие требования приготовления супов-пюре из разных видов овощей.

2. Рецептура.

3. Технология приготовления.

4. Требование к качеству.

5. Условия и сроки хранения.

**Тема:** Технология приготовления супов-пюре из круп и бобовых. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

**План**

1.Общие требования приготовления супов-пюре из круп и бобовых.

2. Технология приготовления.

3. Требование к качеству

4. Условия и сроки хранения.

**Письменно ответить на вопросы:**

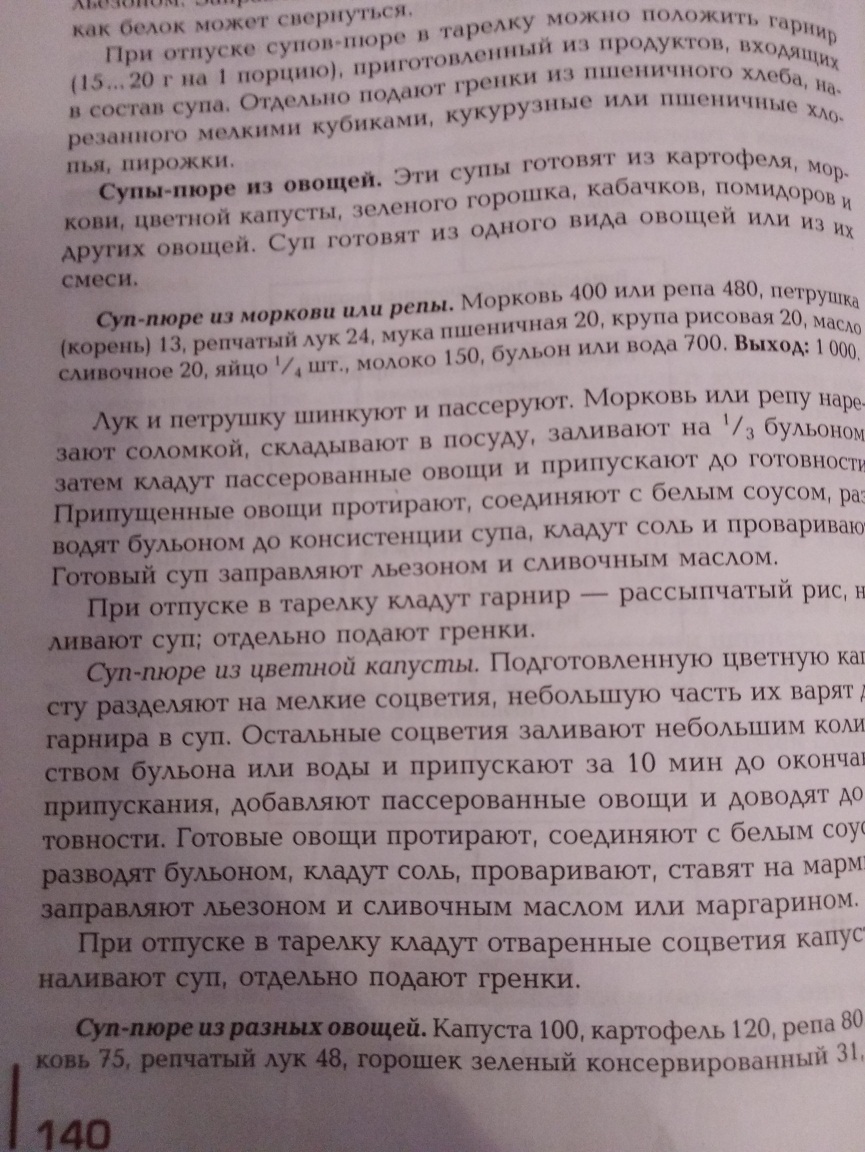
1.Почему для супов-пюре лучше готовить белую мучную пассеровку без сливочного масла?

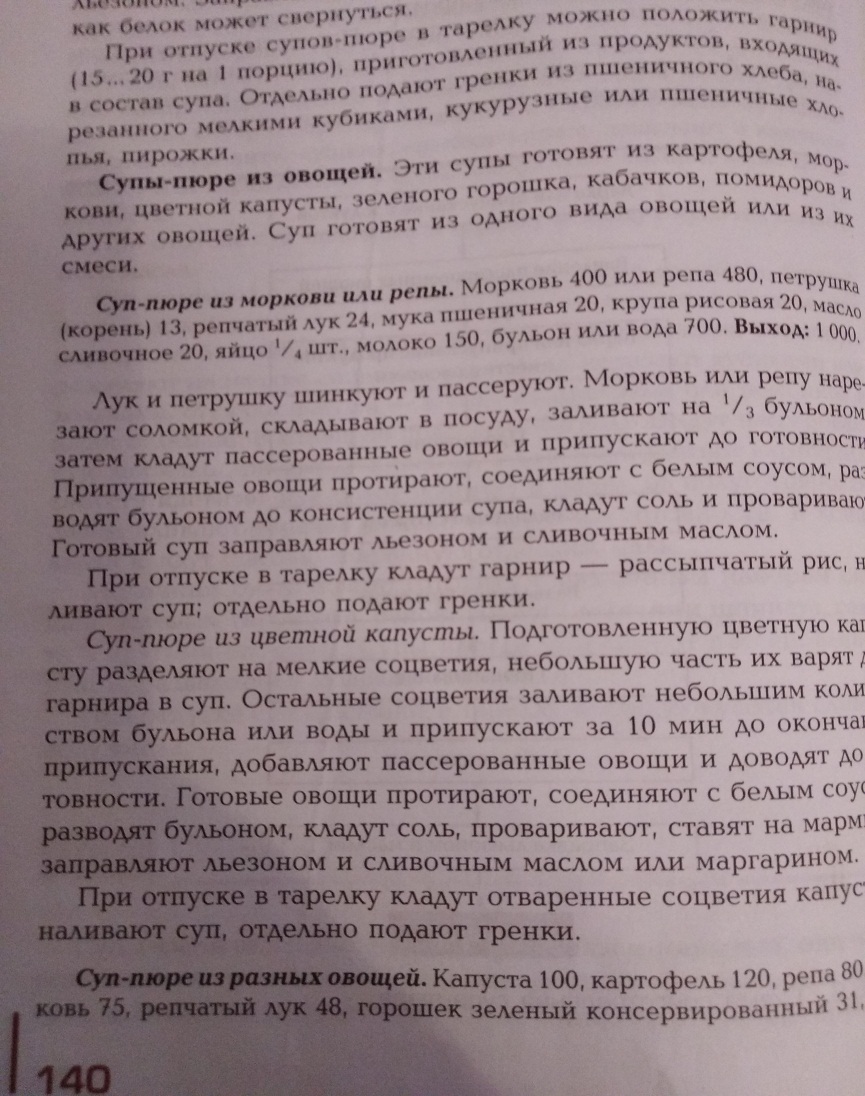
2.Как добиться, что бы супы-пюре из круп имели однородную и нежную консистенцию?

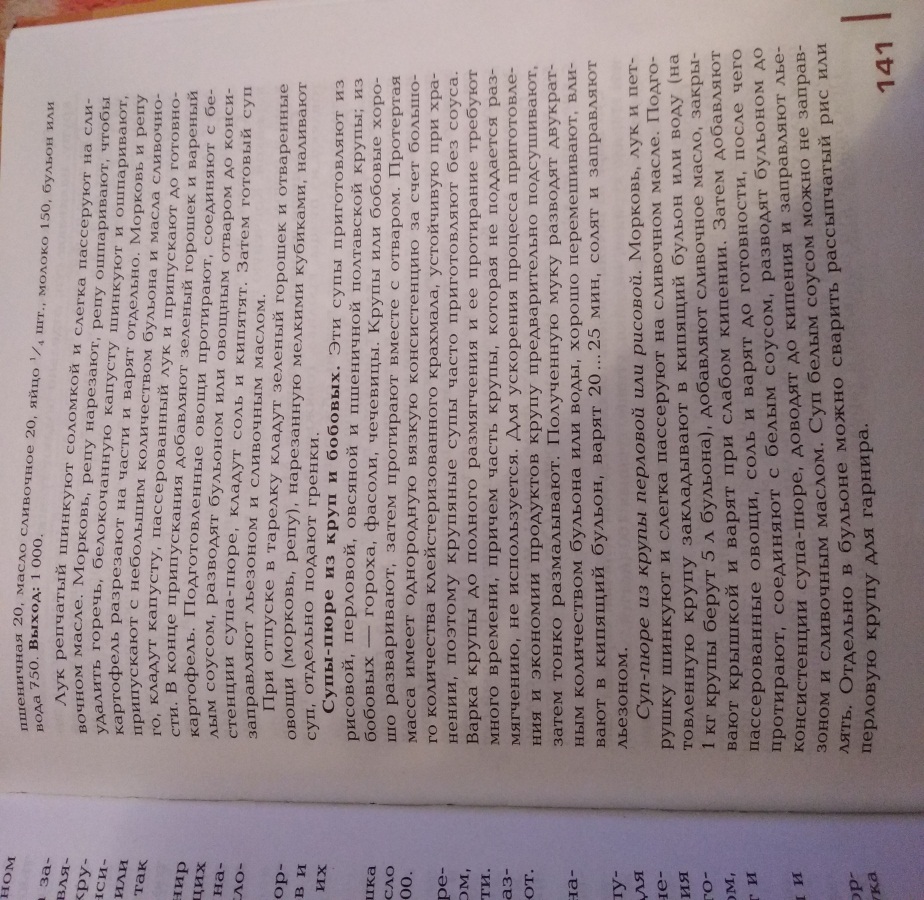
3.Расчитать закладку продуктов на 28 порций супа-пюре из разных овощей по 1 колонки сборника рецептур. Заполнить таблицу.

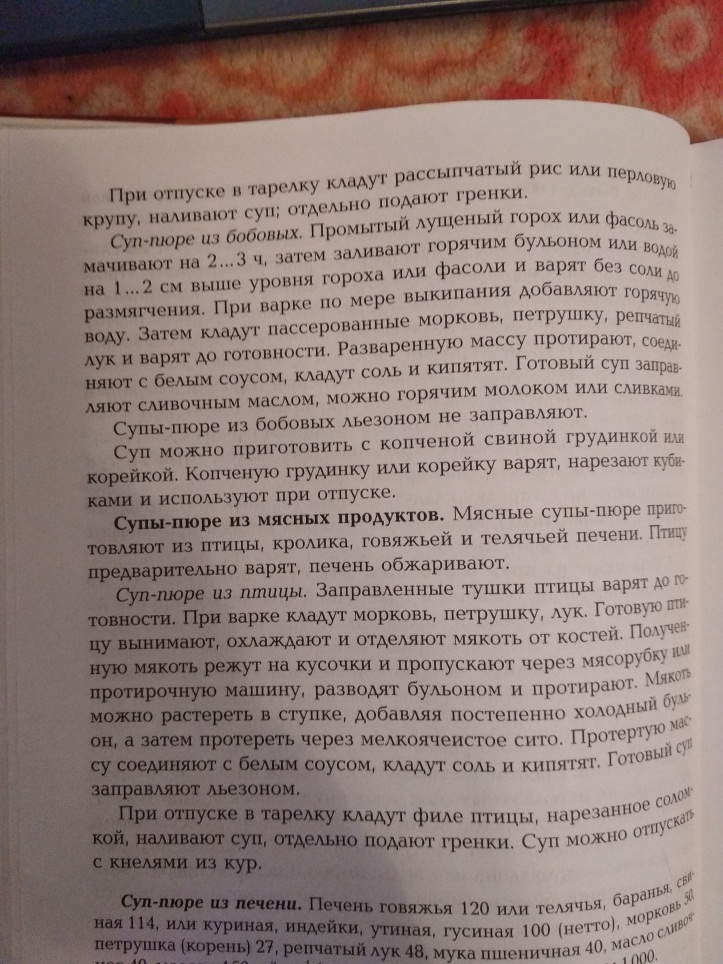
|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 242. Суп-июре из разных овощей | | | | | | |
| Капуста свежая | 100 | 80 | 100 | 80 | 100 | 80 |
| Картофель | 120 | 90 | 120 | 90 | 120 | 90 |
| Репа | 80 | 60 | 80 | 60 | 80 | 60 |
| Морковь | 75 | 60 | 75 | 60 | 75 | 60 |
| Лук репчатый | 48 | 40 | 48 | 40 | 48 | 40 |
| Лук-порей | 26 | 20 | — | — | — | — |
| Горошек зеленый консервированный | 77 | 50 | 31 | 20 | — | — |
| Мука пшеничная | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Масло сливочное | 30 | 30 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Молоко | 200 | 200 | 150 | 150 | 150 | 150 |
| Яйца | 2/5 шт. | 16 | 1 /4 шт, | . 10 | — | — |
| Бульон или вода | 750 | 750 | 750 | 750 | 750 | 750 |
| Выход | \_\_ | 1000 | \_\_\_ | 1000 | \_\_ | 1000 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Вес на 1 порцию, гр. | | Вес на 28 порций, гр. | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |







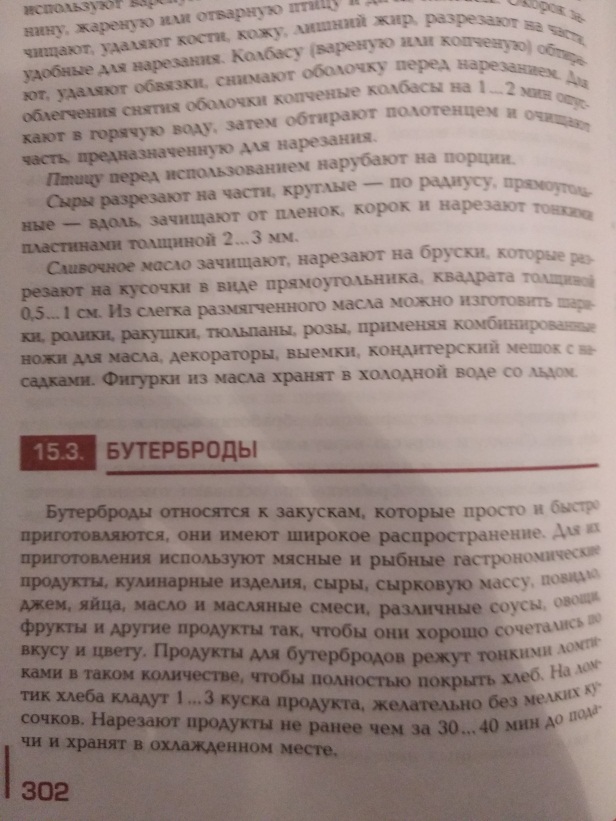


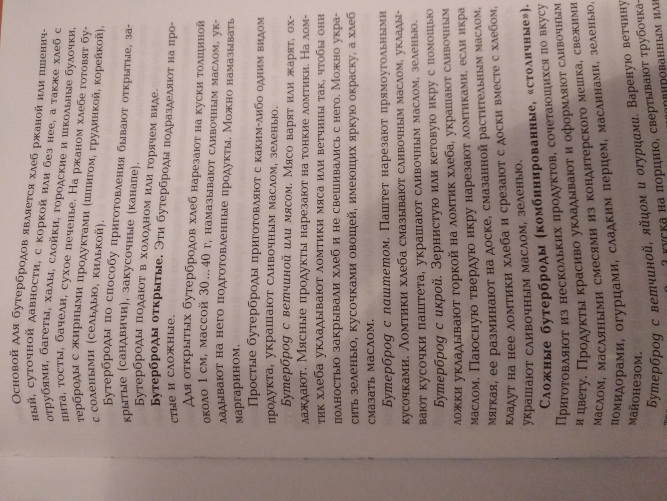
**МДК 03.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

**Тема:** Технология приготовления бутербродов. Общие требования.

Составить конспект.

**Тема:** Приготовление открытых бутербродов. Составить конспект.





**Задание:** Составить технологическую карту (на ваш выбор) открытого бутерброда.

План:

Наименование бутерброда

1.Рецептура.

2.Технология приготовления.

3.Органолептическая оценка.

4. Условия и сроки хранения.

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**Тема «Рецептуры, технология приготовления: салат мясной, салат столичный, салат рыбный». Требование к качеству, условия и сроки хранения».**

**Заполнить дневник учебной практики**

**План**

1.Организация рабочего места. Безопасные условия труда.

2. Рецептура и технология приготовления салатов.

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

4. Условия и сроки хранения.

**Данный план использовать для каждого вида салата.**

**Предоставить фотоотчет приготовления салатов в авторской подаче (1 вид на ваш выбор) (в контакте) не позднее 25.04.**

**Рецептуры салатов**

**Салат мясной**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I и II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина | 65 | 48 | 43 | 32 |
| Или баранина | 66 | 47 | 43 | 31 |
| Или свинина | 59 | 50 | 39 | 33 |
| Или телятина | 71 | 47 | 47 | 31 |
| Или язык говяжий | 51 | 51 | 34 | 34 |
| **Масса отварных мясных продуктов** | — | 30 | — | 20 |
| Картофель | 55 | 40\* | 76 | 55\* |
| Огурцы свежие или соленые | 38 | 30 | 38 | 30 |
| Яйца | 3/8 шт. | 15 | 1/4 шт. | 10 |
| Крабы\*\* | 6 | 5 | — | — |
| Салат | — | — | 8 | 6 |
| Майонез | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Соус “Южный” | 8 | 8 | 5 | 5 |
| Выход | — | 150 | — | 150 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\*  Масса вареного очищенного картофеля.

\*\* Консервы.

Вареные мясные продукты, картофель и свежие или соленые огурцы режут тонкими ломтиками, заправляют частью майонеза с добавлением соуса “Южный”; выкладывают горкой, оформляют яйцом, кусочками вареного мяса, крабами или салатом зеленым и оставшимся майонезом. Соус “Южный” можно заменить таким же количеством майонеза. Вместо крабов можно использовать раковые шейки в том же количестве. Салат можно отпускать без крабов, соотвественно уменьшив выход.

**Салат столичный**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I и II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Курица | 152 | 105 | 115 | 79 |
| Или индейка | 129 | 95 | 97 | 71 |
| Или фазан | 112 | 74 | 85 | 56 |
| или рябчик | 112 | 74 | 85 | 56 |
| или куропатка серая | 112 | 74 | 85 | 56 |
| или тетерев | 116 | 74 | 88 | 56 |
| **Масса вареной мякоти птицы и дичи** | — | 40 | — | 30 |
| Картофель | 27 | 20\* | 48 | 35\* |
| Огурцы соленые или свежие | 25 | 20 | 38 | 30 |
| Салат | 14 | 10 | 14 | 10 |
| Крабы\*\* | 6 | 5 | — | — |
| Яйца | 3/8 шт. | 15 | 1/4шт. | 10 |
| Майонез | 45 | 45 | 40 | 40 |
| Выход | — | 150 | — | 150 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\*  Масса вареного очищенного картофеля.

\*\* Консервы.

Для салата используют отварную мякоть птицы или дичи без кожи. Половину мякоти мелко режут, а остальную часть используют для украшения.

Салат готовят и оформляют так же, как салат мясной № 73. Вместо крабов можно использовать раковые шейки. Салат можно отпускать без крабов, соответственно уменьшив выход.

