Тема занятия: **Лабораторная работа № 7** «Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов»

Инструкция по выполнению задания:

1.Повторить теоретический материал на тему «Блюда и гарниры из жареных овощей и грибов»

2. Выполнить лабораторную работу согласно предложенного ниже алгоритма, сделать пересчет рецептуры на предложенный выход.

3.Провести бракераж готовых блюд . Вариант подачи и оформления блюд предоставить

( фото).

**Цель:**  Приготовить и оформить для подачи блюда и гарниры из жареных овощей и грибов.

Провести бракераж блюд.

**Материально-техническое оснащение**

***Оборудование:***электрическая плита, шкаф жарочный электрический, холодильный шкаф, настольные циферблатные весы.

***Инвентарь, инструменты, посуда*** разделочная доска,нож, кастрюля, сито,ложка разливательная, десертная тарелка, пирожковая тарелка.

**Последовательность технологических операций при приготовлении жареных блюд**

**Наименование блюда: «Шницель из капусты»**

|  |  |
| --- | --- |
| Перечень операций | Рекомендации по приготовлению |
| 1. **Рецептура**
 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Капуста белокочанная | 225  | 180 |  |  |
| Мука пшеничная | 5 | 5 |  |  |
| Яйцо | 1/4шт | 10 |  |  |
| Сухари пшеничные | 15 | 15 |  |  |
| **Полуфабрикат** |  | 230 |  |  |
| Масло | 10 | 10 |  |  |
| Шницель | - | 180 |  |  |
| Масло сливочное илиСметана  | 1030 | 1030 |  |  |
| **Выход:**С масломСо сметаной |  |   190 210 |  | 2 порции |

 |
| **2. Организация рабочего места** | Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления блюда. Взвесить сырье. Разделочная доска - перед собой. Справа – инвентарь. Слева – сырьё. |
| **3. Подготовка овощей** | Провести МКО капусты, удалить кочерыжку. |
| **4. Технология приготовления** | Подготовленную капусту сварить в подсоленной воде целиком до полуготовности, охладить и разобрать на листья. У листьев отбить или срезать утолщенную часть. Листья складываем по два и формуем в виде овала, подвернув края листьев к центру. Сформованный шницель панируем в муке, смачиваем в льезоне, панируем в сухарях (можно в состав панировки ввести рубленую зелень, натертый сыр). |
| **5. Тепловая обработка** | Шницель жарим основным способом на сковороде с двух сторон до золотистой корочки и доводим до готовности в жарочном шкафу. |
| **6. Отпуск** | Отпускаем с маслом или сметаной на порционной тарелке или овальном металлическом блюде. Сметану подают отдельно в соуснике или подливают сбоку. |
| **7. Требования к качеству** | **Внешний вид** – форма овальная правильная без трещин, на поверхности румяная поджаристая корочка.**Цвет –** светло-кремовый.**Консистенция –** мягкая, корочка хрустящая.**Запах, вкус –** свойственный , слегка сладковатый, без постороннегопривкуса. |

**Наименование блюда: «Котлеты морковные»**

|  |  |
| --- | --- |
| Перечень операций | Рекомендации по приготовлению |
| 1. **Рецептура**
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Брутто | Нетто |
| Морковь | 200 | 160 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Молоко  | 35 | 35 |
| Крупа манная | 18 | 18 |
| Яйцо  | 1/10шт. | 4 |
| Сахар  | 3 | 3 |
| Сухари пшеничные | 10 | 10 |
| Полуфабрикат  | - | 180 |
| Масло сливочное или растительное | 10 | 10 |
| Жареные котлеты | - | 150 |
| Масло сливочное или сметана | 1020 | 1020 |
| Выход С масломСо сметаной | -- | 160170 |

 |
| **2. Организация рабочего места** | Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления блюда. Взвесить сырье. Разделочная доска - перед собой. Справа – инвентарь. Слева – сырьё. |
| **3. Подготовка овощей** | Провести МКО моркови. Обработанную морковь шинкуем тонкой соломкой. |
| **4 . Технология приготовления** | Подготовленную морковь припускаем в воде с добавлением сливочного масла до полуготовности, затем подливаем молоко, припускаем до готовности. Всыпаем манную крупу, завариваем ее в течение 10 минут до полного набухания крупы. Добавляем по вкусу соль и сахар. Полученную массу охлаждаем до 50 оС, добавляем яйцо, вымешиваем до однородной консистенции и разделяем на порции. Массу формуем в теплом виде, смачивая руки теплой водой. Сформованные заготовки панируем, придавая овально-приплюснутую форму с заостренным концом. |
| **5. Тепловая обработка** | Жарим полуфабрикаты основным способом на сковороде с двух сторон, доводим до готовности в жарочном шкафу. |
| **6. Отпуск** | Отпускаем на порционной тарелке со сметаной или сливочным маслом. |
| **7. Требования к качеству** | **Внешний вид** – форма овально-приплюснутая, с заостренным концом, правильная, без трещин, на поверхности румяная поджаристая корочка.**Цвет –** светло-оранжевый.**Консистенция -** сочная, нетягучая, пышная, без крупных кусочков моркови и комочков манной крупы, корочка хрустящая.**Запах, вкус –** вкус слегка сладковатый, свойственным продуктам, входящим в состав. |

**Наименование блюда: «Котлеты и биточки картофельные»**

|  |  |
| --- | --- |
| Перечень операций | Рекомендации по приготовлению |
| 1. **Рецептура**
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Брутто | Нетто |
| Картофель  | 213 | 160 |
| Яйцо | 1/5шт. | 8 |
| Сухари пшеничные | 10 | 10 |
| Полуфабрикат |  | 170 |
| Масло сливочное или растительное | 15 | 15 |
| Жареные котлеты |  | 150 |
| Выход С масломСо сметаной |  | 165180 |

 |
| **2. Организация рабочего места** | Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления блюда. Взвесить сырье. Разделочная доска - перед собой. Справа – инвентарь. Слева – сырьё. |
| **3. Подготовка овощей** | Провести МКО картофеля.  |
| **4 . Технология приготовления** | Очищенный картофель варим до полной готовности, воду сливаем, картофель обсушиваем, протираем в горячем. Полученную массу охлаждаем до 50 оС, добавляем яйцо, вымешиваем до однородной консистенции и разделяем на порции. Массу формуем в теплом виде, смачивая руки теплой водой. Сформованные заготовки панируем, придавая овально-приплюснутую форму с заостренным концом для котлет и круглую форму для биточков. |
| **5. Тепловая обработка** | Жарим полуфабрикаты основным способом на сковороде с двух сторон, доводим до готовности в жарочном шкафу. |
| **6. Отпуск** | Отпускаем на порционной тарелке со сметаной или сливочным маслом. |
| **7. Требования к качеству** | **Внешний вид** – форма овально-приплюснутая, с заостренным концом, правильная, без трещин, на поверхности румяная поджаристая корочка.**Цвет –** желтоватый.**Консистенция -** сочная, нетягучая, пышная, без комков непротертого картофеля, корочка хрустящая.**Запах, вкус –** вмеру соленый, свойственный продуктам, входящим в состав. |

**Наименование блюда: «Зразы картофельные»**

|  |  |
| --- | --- |
| Перечень операций | Рекомендации по приготовлению |
| 1. **Рецептура**
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Брутто | Нетто |
| Картофель  | 228 | 171 |
| Яйцо | 1/10шт. | 4 |
| Картофельная масса |  | 170 |
| Лук репчатый | 48 | 40 |
| Капуста  | 20 | 15 |
| Масло сливочное или растительное | 10 | 10 |
| Фарш  |  | 50 |
| Сухари пшеничные | 10 | 10 |
| Полуфабрикат |  | 230 |
| Масло сливочное или растительное | 10 | 10 |
| Жареные зразы |  | 200 |
| Выход С масломСо сметаной |  | 210230 |

 |
| **2. Организация рабочего места** | Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления блюда. Взвесить сырье. Разделочная доска - перед собой. Справа – инвентарь. Слева – сырьё. |
| **3. Подготовка овощей** | Провести МКО картофеля.  |
| **4 . Технология приготовления** | Очищенный картофель варим до полной готовности, воду сливаем, картофель обсушиваем, протираем в горячем. Полученную массу охлаждаем до 50 оС, добавляем яйцо, вымешиваем до однородной консистенции и разделяем на порции. Массу формуем в теплом виде, смачивая руки теплой водой, в виде лепешки. На середину лепешки кладем фарш, края лепешек соединяем, придаем форму цилиндра. Сформованные заготовки панируем, надавливаем сверху ножом, придаем форму кирпичика с закругленными углами. |
| **5. Тепловая обработка** | Жарим полуфабрикаты основным способом на сковороде с двух сторон, доводим до готовности в жарочном шкафу. |
| **6. Отпуск** | Отпускаем на порционной тарелке со сметаной или сливочным маслом. Можно отпускать с соусом, соус подаем отдельно в соуснике или подливаем сбоку. |
| **7. Требования к качеству** | **Внешний вид** – форма кирпичика с закругленными углами, правильная, без трещин, на поверхности румяная поджаристая корочка. На разрезе виден слой фарша посередине.**Цвет –** желтоватый.**Консистенция -** сочная, нетягучая, пышная, корочка хрустящая.**Запах, вкус –** вмеру соленый, свойственный продуктам, входящим в состав. |

**Наименование блюда: «Котлеты капустные »**

|  |  |
| --- | --- |
| Перечень операций | Рекомендации по приготовлению |
| 1. **Рецептура**
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Брутто | Нетто |
| Капуста белокочанная | 180 | 150 |
| Масло сливочное | 8 | 8 |
| Молоко  | 30 | 30 |
| Крупа манная | 15 | 15 |
| Яйцо  | 1/2шт. | 20 |
| Сухари пшеничные | 10 | 10 |
| Полуфабрикат  | - | 190 |
| Масло сливочное или растительное | 10 | 10 |
| Жареные котлеты | - | 150 |
| Масло сливочное или сметана | 1030 | 1030 |
| Выход С масломСо сметаной | -- | 160180 |

 |
| **2. Организация рабочего места** | Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления блюда. Взвесить сырье. Разделочная доска - перед собой. Справа – инвентарь. Слева – сырьё. |
| **3. Подготовка овощей** | Провести МКО капусты. Обработанную капусту шинкуем тонкой соломкой. |
| **4 . Технология приготовления** | Подготовленную капусту припускаем в молоке с жиром до полуготовности, постоянно, перемешивая. Всыпаем манную крупу, завариваем ее в течение 10 минут до полного набухания крупы. Полученную массу охлаждаем до 40оС, добавляем яйцо, вымешиваем до однородной консистенции и разделяем на порции. Массу формуем в теплом виде, смачивая руки теплой водой. Сформованные заготовки панируем, придавая овально-приплюснутую форму с заостренным концом. |
| **5. Тепловая обработка** | Жарим полуфабрикаты основным способом на сковороде с двух сторон, доводим до готовности в жарочном шкафу. |
| **6. Отпуск** | Отпускаем на порционной тарелке со сметаной или сливочным маслом. |
| **7. Требования к качеству** | **Внешний вид** – форма овально-приплюснутая, с заостренным концом, правильная, без трещин, на поверхности румяная поджаристая корочка.**Цвет –** светло-кремовый.**Консистенция -** сочная, нетягучая, пышная, без комочков манной крупы, корочка хрустящая.**Запах, вкус –** вмеру соленый, свойственным продуктам, входящим в состав. |

**Наименование блюда: «Крокеты картофельные»**

|  |  |
| --- | --- |
| Перечень операций | Рекомендации по приготовлению |
| 1. **Рецептура**
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Брутто | Нетто |
| Картофель  | 1210 | 880 |
| Яйцо | 2шт. | 80 |
| Мука пшеничная | 60 | 60 |
| Масло сливочное | 40 | 40 |
| Сухари пшеничные | 60 | 60 |
| Полуфабрикат |  | 1110 |
| Масло растительное | 110 | 110 |
| Жареные крокеты |  | 900 |
| Выход  |  | 1000 |

 |
| **2. Организация рабочего места** | Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления блюда. Взвесить сырье. Разделочная доска - перед собой. Справа – инвентарь. Слева – сырьё. |
| **3. Подготовка овощей** | Провести МКО картофеля.  |
| **4 . Технология приготовления** | Очищенный картофель варим до полной готовности, воду сливаем, картофель обсушиваем, протираем в горячем. Полученную массу охлаждаем до 50 оС, добавляем желтки яиц и 1/3 часть муки, вымешиваем до однородной консистенции и разделяем на порции. Массу формуем в теплом виде, смачивая руки теплой водой. Сформованные заготовки панируем в муке, придавая форму в виде шариков, груш или цилиндров, смачиваем в белке яйца и панируем в сухарях. Можно добавить мелко нарубленную зелень или натертый сыр. |
| **5. Тепловая обработка** | Жарим полуфабрикаты во фритюре при t180 0С, перекладываем на сито, даем лишнему жиру стечь. |
| **6. Отпуск** | Отпускаем на порционной тарелке со сметанным соусом. |
| **7. Требования к качеству** | **Внешний вид** – форма круглая, в виде шариков, груш или цилиндров, правильная, без трещин, на поверхности румяная поджаристая корочка.**Цвет –** желтоватый.**Консистенция -** сочная, нетягучая, пышная, без комков непротертого картофеля, корочка хрустящая.**Запах, вкус –** вмеру соленый, свойственный продуктам, входящим в состав. |