Министерство образования и науки Республики Бурятия

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Закаменский агропромышленный техникум»

**Методические указания**

**к лабораторно- практическим работам**

**по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного**

**ассортимента**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**

г. Закаменск

2022

**Тематика лабораторных занятий**

|  |  |
| --- | --- |
| **№** |  |
| **п/** | **Наименование работы** |
| **п** |  |
| 1 | Лабораторная работа № 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка |
|  | качества традиционных желированных сладких блюд желе с соблюдением |
|  | основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого |
|  | технологического оборудования. |
| 2 | Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка |
|  | качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с |
|  | соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации |
|  | необходимого технологического оборудования. |
| 3 | Лабораторная работа №3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация |
|  | горячих сладких блюд традиционного ассортимента пудингов, шарлотки, |
| 4 | штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте. |
|  | Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация |
|  | холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции. |
| 5 | Лабораторная работа №5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация |
|  | холодных напитков. |
| 6 | Лабораторная работа№ 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация |
|  | горячих напитков разнообразного ассортимента. |

**Критерии оценивания**

**«5»** -отличные теоретические знания и полное соблюдение технологического процессаприготовления блюда;

* соответствие его требованиям к качеству и рецептуре;
* соблюдение правил санитарии и гигиены, требований техники безопасности;
* отличное составление и оформление отчета по практической работе.

**«4» -** хорошие теоретические знания по приготовления блюда и незначительные ошибки втехнологии, исправленные самим обучающимся;

* исправимые недостатки по требованиям к качеству, соблюдение рецептуры;
* соблюдение правил санитарии и требований по технике безопасности;
* хорошее составление и оформление отчета по практической работе.

**«3»** -удовлетворительные теоретические знания по приготовлению блюда, значительнаяпомощь мастера п/о во время технологического процесса приготовления блюда;

* неисправные дефекты блюда, не влияющие на его вкусовые качества;
* полное соблюдения правил санитарии и гигиены, требовании техники безопасности;
* удовлетворительное составление и оформление отчета по практической работе.

**«2»** -грубое нарушение технологического процесса приготовления блюда, приведшее кнесоответствию требований к качеству;

* нарушении правил санитарии и гигиены, требований техники безопасности;
* неудовлетворительное составление и оформления отчета по практической работе.

**Лабораторно-практическая работа № 1**

**Наименование работы**: Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд желе с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.

**Цель:** Приобрести практический опыт по приготовлению,оформлению и отпускужелированных сладких блюд и оценить качество традиционных желированных сладких блюд

* соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования: мусс клюквенный, самбук яблочный, мусс яблочный (на крупе манной).

**Материально-техническое оснащение:**

Оборудование: Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, сотейники; сковороды, лопатка, шумовка, кисточка силиконовая, ножи, доски, шумовка, ложки столовые, ложка разливная, лотки, весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

**Последовательность при выполнении работы:**

- Подготовить рабочее место. - Получить продукты.

- Подготовить продукты к приготовлению. - Провести первичную обработку сырья.

- Провести тепловую обработку полуфабрикатов. - Подготовить посуду для отпуска блюд.

- Оформить и подать блюда.

- Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.

- Произвести органолептическую оценку качества блюд.

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Мусс клюквенный»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Из перебранных и промытых ягод отжимают сок.Мезгу заливают горячейводой и варят 5-8 минут. Отвар процеживают, добавляют сахар, нагревают и добавляют подготовленный желатин.

*Операция №3.* В подготовленный сироп с желатином добавляют ягодный сок,охлаждают ивзбивают до тех пор, пока смесь не превратиться в пышную массу. *Операция № 4.* Затем разливают в форму и охлаждают.

*Операция № 5.* При отпуске нарезают на порцию,выкладывают в креманку или вазочку,поливают соусом или сиропом плодовым.

**Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Норма закладки** |
| **продуктов** | На 0,5 кг | 12 порций |
|  | брутто | нетто | брутт | нетто |
|  |  |  | о |  |
| Клюква | 105,5 | 100 |  |  |
| Сахар | 180 | 180 |  |  |
| Желатин | 13,5 | 13,5 |  |  |
| Вода | 370 | 370 |  |  |
| Выход |  | 500 |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Произвести органолептическую оценку** | **качества. Результаты оформить в виде** |
| **таблицы:** |  |  |  |  |  |  |
| Наименование блюд |  | Органолептическая оценка |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Внешний | Цвет |  | Вкус | Запах | Консистенция |  |
|  | вид |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Самбук яблочный»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Яблоки после удаления сердцевины укладывают на противень,подливают водыи запекают в жарочном шкафу.

*Операция №3.* Охлаждают и протирают.В полученное сырье добавляют яичные белки ивзбивают до образования пышной массы.

*Операция № 4.* Желатин на водяной бане растворяют,процеживают и вливают,тонкой

струйкой во взбитую массу, быстро помешивая

*Операция № 5.* Разливают в формы и охлаждают.При отпуске самбук поливают соусом и

оформляют сахарной пудрой.

**Рецептура**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование** |  | **Норма закладки** |
| **продуктов** | На 0,5 кг | 5 порций |
|  | брутто |  | нетто | брутто | нетто |
| Яблоки | 397,5 |  | 350 |  |  |
| Сахар | 100 |  | 100 |  |  |
| Желатин | 7,5 |  | 7,5 |  |  |
| Яйца (белки) | 1шт. |  | 24 |  |  |
| Вода (для желатина) | 210 |  | 210 |  |  |
| Выход |  |  | 500 |  |  |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд |  |  | Органолептическая оценка |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенци |
|  | вид |  |  |  | я |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Мусс яблочный (на крупе манной)»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Яблоки после удаления семенных гнёзд разрезают и варят.Отвар процеживают,яблоки протирают, смешивают с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную и доводят до кипения.

*Операция №3.* Затем тонкой струйкой вводят просеянную крупу манную и варят,помешивая,

1. -20 мин.
2. *Операция № 4.* Смесь охлаждают до 40 ͦ С и взбивают до образования густой пенообразноймассы, которую разливают в формы и охлаждают.

*Операция № 5.* При отпуске мусс поливают соусом коньячным, сиропом сахарным, (рец.

№844), сиропом плодовым, ягодным натуральным (20г на порцию).

**Рецептура**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование сырья** | **Расход сырья на 1** | **Расход сырья на 2** |
| **п.п** |  | **порцию в граммах** | **порции в граммах** |
|  |  | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| 1 | Яблоки | 341 | 300 |  |  |
| 2 | Сахар | 150 | 150 |  |  |
| 3 | Крупа манная | 80 | 80 |  |  |
| 4 | Кислота лимонная | 1,5 | 1,5 |  |  |
| 5 | Вода | 750 | 750 |  |  |
| Выход: |  | 1000г |  |  |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование блюд |  | Органолептическая оценка |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Оформить отчет**

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Дефекты блюдо | Причина | Способ | Оценка |
|  |  | возникновения | исправлени |  |
|  |  |  | я |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Лабораторно-практическая работа № 2**

**Наименование работы**:Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодныхсладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.

**Цель:** Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску холодныхсладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования: парфе из белого шоколада, кофейное парфе, клубничное парфе, яблочный сладкий омлет.

**Материально-техническое оснащение:**

Оборудование: Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы. Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, сотейники; сковороды, лопатка, шумовка, кисточка силиконовая, ножи, доски, шумовка, ложки столовые, ложка разливная, лотки, весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

**Последовательность при выполнении работы:**

* Подготовить рабочее место.
* Получить продукты.
* Подготовить продукты к приготовлению.
* Провести первичную обработку сырья.
* Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
* Подготовить посуду для отпуска блюд.
* Оформить и подать блюда.
* Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
	+ Произвести органолептическую оценку качества блюд.

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Парфе из белого шоколада»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

*Операция №2.* Желтки с сахаром растереть до кремообразной консистенции.

*Операция №3.* Белый шоколад растопит на водяной бане и примешать в эту смесь.Сливкиразделить на 2 равные части. Одну часть сливок добавить в подготовленную смесь. *Операция № 4.* Уваривать до кремобразной консистенции,добавить коньяк и дать кремуостыть, периодически помешивая, после остывания аккуратно ввести взбитую часть сливок. *Операция № 5.* Выложить готовый парфе в креманку или на десертную тарелку декорируяягодами.

**Рецептура**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование сырья** | **Расход сырья на 1** | **Расход сырья на 10** |
| **п.** |  | **порцию в граммах** | **порции в граммах** |
|  |  | Брутто, г |  | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| 1 | Сахар | 110 |  | 110 |  |  |
| 2 | Яйцо | 3 |  | 3 |  |  |
| 3 | Шоколад белый | 65 |  | 65 |  |  |
| 4 | Сливки | 125 |  | 125 |  |  |
| 5 | Коньяк | 20 мл. |  | 20мл |  |  |
| **Время приготовления** |  | 15 мин |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Произвести органолептическую оценку** | **качества. Результаты оформить в виде** |
| **таблицы:** |  |  |  |  |  |  |
| Наименование блюд |  | Органолептическая оценка |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Внешний | Цвет |  | Вкус | Запах | Консистенция |  |
|  | вид |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Кофейное парфе»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* В горячее молоко всыпать молотый натуральный кофе,кипятить5минут,азатем дать настояться.

*Операция №3.* Яичные желтки,растертые с сахаром,развести приготовленным на молокекофейным настоем, проварить до загустения, после чего охладить.

*Операция № 4.* Охлажденную смесь ввести во взбитые сливки,разлить в подготовленныеформы и заморозить.

*Операция № 5.* Выложить готовый парфе в креманку или на десертную тарелку декорируяшоколадом.

**Рецептура**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование сырья** | **Расход сырья на 1** | **Расход сырья на 10** |
| **п.п** |  | **порцию в граммах** | **порции в граммах** |
|  |  | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| 1 | Сливки | 70 |  |  |  |
| 2 | Сахар | 15 |  |  |  |
| 3 | Молоко | 15 |  |  |  |
| 4 | Яйцо | 1 |  |  |  |
| 5 | Кофе | 4 |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Произвести органолептическую оценку** | **качества. Результаты оформить в виде** |
| **таблицы:** |  |  |  |  |  |  |
| Наименование блюд |  | Органолептическая оценка |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Внешний | Цвет |  | Вкус | Запах | Консистенция |  |
|  | вид |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Клубничное парфе»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Клубнику помыть,обсушить на бумажном полотенце и нарезать ломтиками. *Операция №3.* В миске аккуратно смешать ягоды с полутора столовыми ложками сахара,датьнастояться в течение 5 минут.

*Операция № 4.* Печенье поместить в плотный пакет и раскатать скалкой так,чтобы получилиськрупные крошки.

*Операция № 5.* Растопить сливочное масло.

*Операция № 6.* В отдельной посуде смешать крошки печенья,масло и оставшийся сахар. *Операция № 7.* Миксером взбить сыр«Филадельфия»,добавляя сметану,ликер«Амаретто»исахарную пудру.

*Операция № 8.* В отдельной миске крепко взбить сливки,выложить их в сметанно-сырнуюмассу и с помощью миксера довести до однородного состояния. *Операция № 9.* Мяту вымыть,просушить и разобрать на листочки.

*Операция № 10.* Подготовить широкие стаканы или вазочки.На дно высыпать1ст.л.печенья,заполнить на 3 см взбитой смесью из сметаны, сливок и сыра, выложить ломтики клубники. *Операция № 11.* Повторять слои до верха стаканов.Присыпать крошками печенья,украситьлисточками мяты.

*Операция № 12.* Перед подачей охладить в течение15мин.

**Рецептура**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование сырья** | **Расход сырья на 1** | **Расход сырья на 2** |
| **п.п** |  | **порцию в граммах** | **порции в граммах** |
|  |  | Брутто, г |  | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| 1 | Сливки | 300 |  |  |  |  |
| 2 | Мята свежая | 2 веточки |  |  |  |  |
| 3 | Несладкое печенье | 150 |  |  |  |  |
| 4 | Клубника свежая | 450 |  |  |  |  |
| 5 | Ликёр (амаретто) | 2чл |  |  |  |  |
| 6 | Масло сливочное | 50 |  |  |  |  |
| 7 | Сметана | 200г |  |  |  |  |
| 8 | Сыр филадельфия | 350г |  |  |  |  |
| 9 | Сахарная пудра | 100г |  |  |  |  |
| 10 | Сахар | 2-2,5 ст л |  |  |  |  |
| Время приготовления: | 30 мин. |  |  |
| Порций |  | 4 |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Произвести органолептическую оценку** | **качества. Результаты оформить в виде** |
| **таблицы:** |  |  |  |  |  |  |
| Наименование блюд |  | Органолептическая оценка |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Внешний | Цвет |  | Вкус | Запах | Консистенция |  |
|  | вид |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Яблочный сладкий омлет»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

*Операция №2.* Яблоко помыть,очистить,порезать на мелкие кубики.

*Операция №3.* Потушить на сливочном масле с1чл.сахара и корицы,переложить в чашку.

*Операция № 4.* Взбить яйца с молоком,добавить сахар,соль.

*Операция № 5.* Вылить на разогретую сковороду,немного поджарить и выложить яблочнуюначинку, свернуть пополам. Готовый омлет полить сметаной.

**Рецептура**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование сырья** | **Расход сырья на 1** | **Расход сырья на 10** |
| **п.п** |  | **порцию в граммах** | **порции в граммах** |
|  |  | Брутто, г |  | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| 1 | Яйцо | 2 шт. |  |  |  |  |
| 2 | Яблоко | 1 |  |  |  |  |
| 3 | Молоко | 1/4ст. |  |  |  |  |
| 4 | Корица | 0,5 |  |  |  |  |
| 5 | Сахар | 2чл. |  |  |  |  |
| **Время приготовления** |  | 15 мин |  |  |
| **Порция 1** |  |  |  |  |  |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование блюд |  | Органолептическая оценка |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Оформить отчет**

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Дефекты блюдо | Причина | Способ | Оценка |
|  |  | возникновения | исправления |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Лабораторно-практическая работа № 3**

**Наименование работы**:Приготовление,оформление,отпуск и презентация горячих сладкихблюд традиционного ассортимента пудингов, шарлотки, штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте.

**Цель:** Приобрести практический опыт по приготовлению,оформлению и отпуску горячихсладких блюд традиционного ассортимента пудингов, шарлотки, штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте.

**Материально-техническое оснащение:**

Оборудование: Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы, жарочный шкаф.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, сотейники; сковороды, лопатка, шумовка, кисточка силиконовая, ножи, доски, шумовка, ложки столовые, ложка разливная, лотки, весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

**Последовательность при выполнении работы:**

* Подготовить рабочее место.
* Получить продукты.
* Подготовить продукты к приготовлению.
* Провести первичную обработку сырья.
* Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
* Подготовить посуду для отпуска блюд.
* Оформить и подать блюда.
* Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
	+ Произвести органолептическую оценку качества блюд.

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Пудинг сухарный»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Яичные желтки растирают с сахаром и разводят холодным молоком. *Операция №3.* Этой смесью заливают сухари,разломанные на мелкие кусочки,и оставляют на15 минут для набухания.

*Операция № 4.* К набухшим сухарям добавляют изюм,а затем вводят взбитые в пену белки. *Операция № 5.* Массу размешивают,раскладывают в формочки и выпекают в жарочномшкафу.

*Операция № 6.* При подаче пудинг поливают абрикосовым джемом и подают горячим.**Рецептура**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование** |  | **Норма закладки** |
| **продуктов** | На 1 порцию | 3 порции |
|  | брутто |  | нетто | брутто | нетто |
| Сухари ванильные | 40 |  | 40 |  |  |
| Молоко | 80 |  | 80 |  |  |
| Яйца | 1/2 шт. |  | 20 |  |  |
| Сахар | 15 |  | 15 |  |  |
| Изюм | 15,3 |  | 15 |  |  |
| Масло сливочное | 5 |  | 5 |  |  |
| Джем абрикосовый | - |  | 30 |  |  |
| Масса пудинга | - |  | 140 |  |  |
| Выход |  |  | 170 |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Произвести органолептическую оценку** | **качества. Результаты оформить в виде** |
| **таблицы:** |  |  |  |  |  |  |
| Наименование блюд |  | Органолептическая оценка |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Внешний | Цвет |  | Вкус | Запах | Консистенция |  |
|  | вид |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Шарлотка с яблоками»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

*Операция №2.* Очищенные яблоки нарезают мелкими кубиками и пересыпают сахаром.

*Операция №3.* С хлеба срезают корки.Мякиш режут прямоугольными ломтиками.

*Операция № 4.* Обрезки нарезают мелкими кубиками и подсушивают.Ломтики хлебасмачивают с одной стороны в смеси яиц, молока и сахара и обкладывают дно и стенки формы. *Операция № 5.* Подсушенные кусочки хлеба перемешивают с яблоками и корицей,заполняютэтой смесью форму, сверху покрывают ломтиками хлеба и запекают.

*Операция № 6.* При подаче шарлотку разрезают на порции и поливают джемом,подаютгорячим.

**Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** |  | **Норма закладки** |  |  |
| **продуктов** | На 1 кг |  | 8 кг |
|  | брутто | нетто | брутто |  | нетто |
| Яблоки | 500 | 350 |  |  |  |
| Сахар | 100 | 100 |  |  |  |
| Хлеб пшеничный | 325 | 325 |  |  |  |
| Молоко | 150 | 150 |  |  |  |
| Яйца | 11/4 шт | 50 |  |  |  |
| Корица | 1 | 1 |  |  |  |
| Масло сливочное | 50 | 50 |  |  |  |
| Масса готовой шарлотки с яблоками | - | 850 |  |  |  |
| Повидло | - | 150 |  |  |  |
| Выход |  | 1000 |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Произвести органолептическую оценку** | **качества. Результаты оформить в виде** |
| **таблицы:** |  |  |  |  |  |  |
| Наименование блюд |  | Органолептическая оценка |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Внешний | Цвет |  | Вкус | Запах | Консистенция |  |
|  | вид |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Пудинг творожный паровой глазированный»** *Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Творог тщательно перетереть с сахаром.Яблоки очистить от кожуры и натеретьна крупной тёрке, банан очистить и намять вилкой в пюре.

*Операция №3.* Соединить творожную и фруктовую смесь,перемешать и переложить всиликоновые формочки.

*Операция № 4.* Выпекать в пароварке20мин.Под крышкой.

*Операция № 5.* Готовый паровой творожный пудинг остудить,переложить на тарелки передподачей полить мёдом, вареньем или сгущёнкой.

***Рецептура:***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование сырья** | **Расход сырья на 1** | **Расход** |
| **п.п** |  | **порцию в граммах** | **сырья на 10** |
|  |  |  |  | **порции в** |
|  |  |  |  | **граммах** |
|  |  | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г |
| 1 | Творог | 100 |  |  |
| 2 | Яблоки | 100 |  |  |
| 3 | Банан | 100 |  |  |
| 4 | Яйцо | 1 |  |  |
| 5 | Сахар | 1 ч. |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Произвести органолептическую оценку** | **качества. Результаты оформить в виде** |
| **таблицы:** |  |  |  |  |  |  |
| Наименование блюд |  | Органолептическая оценка |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Внешний | Цвет |  | Вкус | Запах | Консистенция |  |
|  | вид |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Яблоки жареные в тесте»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Яблоки с удаленными семенным гнездом и без кожицы нарезают кружочкамитолщиной 0,5 см и посыпают сахаром.

*Операция №3.* Приготовляют тесто:в желтки,отделенные от белков,кладут сахар,соль,сметану, муку, тщательно перемешивают и разводят молоком.

*Операция № 4.* Белки взбивают в густую пену и осторожно вводят в тесто.

*Операция № 5.* Кружочки яблок при помощи поварской иглы погружают в тесто,а затембыстро перекладывают в разогретый жир и обжаривают до образования золотистой корочки. *Операция № 6.* Яблоки жареные кладут на тарелку и посыпают сахарной пудрой.Соусабрикосовый или яблочный подают в соуснике.

***Рецептура:***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование сырья** | **Расход сырья на 1** | **Расход сырья на 2** |
| **п.п** |  | **порцию в граммах** | **порции в граммах** |
|  |  | Брутто, г |  | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| 1 | Яблоки | 100 |  | 70 |  |  |
| 2 | Сахар | 3 |  | 3 |  |  |
| 3 | Мука пшеничная | 20 |  | 20 |  |  |
| 4 | Яйца | ½ шт |  | 20 |  |  |
| 5 | Молоко | 20 |  | 20 |  |  |
| 6 | Сметана | 5 |  | 5 |  |  |
| 7 | Соль | 0,02 |  | 0,02 |  |  |
| 8 | Кулинарный жир | 10 |  | 10 |  |  |
| 9 | Яблоки жареные | - |  | 130 |  |  |
| 10 | Пудра сахарная | 10 |  | 10 |  |  |
| **Выход** |  | 140гр. |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Произвести органолептическую оценку** | **качества. Результаты оформить в виде** |
| **таблицы:** |  |  |  |  |  |  |
| Наименование блюд |  | Органолептическая оценка |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Внешний | Цвет |  | Вкус | Запах | Консистенция |  |
|  | вид |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Блинчики»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

*Операция №2.* Яйца,соль,сахар размешивают,добавляют холодное молоко(50%),всыпаютмуку и взбивают до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко. *Операция №3.* Готовое житкое тесто влажность(66%)процеживают.

*Операция № 4.* Блинчики выпеают на смазанных жиром и разогретых сковародках диаметром24-26 см.

*Операция № 5.* Налитое тесто поворачиваем сковороды распределяют ровным слоем по всейповерхности и обжаривают с одной стороны, после чего блинчики снимают и охлаждают. *Операция № 6.* На поджаренную сторону блинчика кладут фарш,завертывают в видепрямоугольных плоских пирожков, обжаривают с обеих сторон на разогретых с жиром противнях или сковородах до образования румянной корочки и ставят в жарочный шкаф на 5-

1. мин.

*Подача:* Отпускают блинчики по2шт.на порцию.

***Рецептура:***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование сырья** | **Расход сырья на 1** | **Расход сырья на 2** |
| **п.п** |  | **порцию в граммах** | **порции в граммах** |
|  |  | Брутто, г |  | Нетто, г | Брутто, | Нетто, г |
|  |  |  |  |  | г |  |
| 1 | Мука пшеничная | 416 |  | 416 |  |  |
| 2 | Молоко или вода | 1040 |  | 1040 |  |  |
| 3 | Яйца | 2 |  | 83 |  |  |
| 4 | Сахар | 25 |  | 25 |  |  |
| 5 | Соль | 8 |  | 8 |  |  |
| **Масса теста** | - |  | 1538 |  |  |
| 6 | Масло растительное | 16 |  | 16 |  |  |
| Выход: |  | 1000 |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Произвести органолептическую оценку** | **качества. Результаты оформить в виде** |
| **таблицы:** |  |  |  |  |  |  |
| Наименование блюд |  | Органолептическая оценка |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Внешний | Цвет |  | Вкус | Запах | Консистенция |  |
|  | вид |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Оформить отчет**

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Дефекты блюдо | Причина | Способ | Оценка |
|  |  | возникновения | исправлен |  |
|  |  |  | ия |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Лабораторно-практическая работа № 4**

**Наименование работы**:Приготовление,оформление,отпуск и презентация холодныхдесертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.

**Цель:** Приобрести практический опыт по приготовлению,оформлению и отпуску холодныхдесертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции: тыквенно-яблочный десерт, пудинг яблочный запеченный с миндалем, орешки творожные по-российски, каша «Гурьевская».

**Материально-техническое оснащение:**

Оборудование: Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы, жарочный шкаф.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, сотейники; сковороды, лопатка, шумовка, кисточка силиконовая, ножи, доски, шумовка, ложки столовые, ложка разливная, лотки, весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

**Последовательность при выполнении работы:**

* Подготовить рабочее место.
* Получить продукты.
* Подготовить продукты к приготовлению.
* Провести первичную обработку сырья.
* Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
* Подготовить посуду для отпуска блюд.
* Оформить и подать блюда.
* Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
	+ Произвести органолептическую оценку качества блюд.

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Тыквенно-яблочный десерт»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Тыкву очищаем,режем на кубики,укладываем в формочку,чуть засыпаемсахаром, чтобы немного тыква дала сок.

*Операция №3.* Режем яблоко кубиками,кладем следующим слоем,посыпаем корицей,заливаем медом.

*Операция № 4.* В блендере измельчаем орехи,посыпаем сверху *Операция № 5.* В разогретую до180градусов духовку ставим наш десерт.

*Операция №6.* Полученную смесь выкладываем на десерт и допекаем в духовке до готовности.

*Операция № 7.* Отпускаем холодным в креманке.

**Рецептура**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование сырья** | **Расход сырья на 1** | **Расход сырья на 10** |
| **п.п** |  | **порцию в граммах** | **порции в граммах** |
|  |  | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| 1 | Тыква |  | 200 |  |  |
| 2 | Яблоко |  | 2шт |  |  |
| 3 | Грецкий орех |  | 100 |  |  |
| 4 | Мёд |  | 100 |  |  |
| 5 | Хлопья овсяные |  | 100 |  |  |
| 6 | Сахар |  | 50 |  |  |
| 7 | Корица |  | 0,1 |  |  |
| 8 | Масло сливочное |  |  |  |  |
| Время приготовления: |  |  |  |  |
| 40 мин |  |  |  |  |
| на 2 порции |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Произвести органолептическую оценкукачества. Результаты оформить в виде****таблицы:** |
| Наименование блюд |  | Органолептическая оценка |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Внешний | Цвет |  | Вкус | Запах | Консистенция |  |
|  | вид |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Пудинг яблочный запеченный с миндалем»** *Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Очищенный и поджаренный миндаль растирают,заливают молоком и варят2-

1. мин.

*Операция №3.* Затем в молоко всыпают тонкой струйкой крупу манную и вновь доводят докипения.

*Операция № 4.* В приготовленную смесь,остывшую до температуры60-70 ͦС,вводятрастёртые с сахаром яичные желтки, очищенные от кожицы и нарезанные кубиками яблоки, добавляют соль, размешивают, затем вводят взбитые белки и полученную смесь вторично осторожно перемешивают.

*Операция № 5.* Приготовленную смесь раскладывают в формы,смазанные маслом,и варят напару.

*Операция №6.* К пудингу подают соус абрикосовый.

**Рецептура**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование сырья** | **Расход сырья на 1** | **Расход сырья на** |
| **п.п** |  | **порцию в граммах** | **10 порции в** |
|  |  |  |  |  | **граммах** |
|  |  | Брутто, г |  | Нетто, г | Брутто, | Нетто, г |
|  |  |  |  |  | г |  |
| 1 | Яблоки | 93 |  | 65 |  |  |
| 2 | Молоко | 100 |  | 100 |  |  |
| 3 | Яйца | 1/2 |  | 20 |  |  |
| 4 | Сахар | 15 |  | 15 |  |  |
| 5 | Миндаль очищенный | 30 |  | 27 |  |  |
|  | Масса миндаля | - |  | 25 |  |  |
|  | жаренного |  |  |  |  |  |
| 6 | Крупа манная | 8 |  | 8 |  |  |
| 7 | Масло сливочное | 5 |  | 5 |  |  |
| 8 | Соль | 0,2 |  | 0,2 |  |  |
| **Масса пудинга** |  | 200 |  |  |
| **Соус №838** |  | 30 |  |  |
| Выход: |  | 230 |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Произвести органолептическую оценку** | **качества. Результаты оформить в виде** |
| **таблицы:** |  |  |  |  |  |  |
| Наименование блюд |  | Органолептическая оценка |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Внешний | Цвет |  | Вкус | Запах | Консистенция |  |
|  | вид |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Орешки творожные по-российски»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Для фарша подготовленный изюм проваривают с вареньем до загустения иохлаждают.

*Операция №3.* Творог протирают,добавляют сахар,просеянную муку,желтки яиц,соль иперемешивают, затем осторожно вводят взбитые белки.

*Операция № 4.* Массу разделывают на кружочки,на середину которых кладут фарш,краязащипывают, панируют в муке.

*Операция № 5.* Сформованные изделия в виде шариков обжаривают в масле в течение2—3мин. Доводят до готовности в жарочном шкафу.

*Операция №6.* Отпускают орешки с соусом молочным сладким.

**Рецептура**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование сырья** | **Расход сырья на 1** | **Расход сырья на 2** |
| **п.п** |  | **порцию в граммах** | **порции в граммах** |
|  |  | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| 1 | Творог | 91 | 90 |  |  |
| 2 | Сахар | 10 | 10 |  |  |
| 3 | Мука пшеничная | 16 | 16 |  |  |
| 4 |  | Яйца | 1/4 шт. | 10 |  |  |
| **Для фарша:** |  |  |  |  |
| 6 |  | варенье | 25 | 25 |  |  |
| 7 |  | Изюм | 13,3 | 13 |  |  |
|  | **Масса фарша** | — | 30 |  |  |
|  |  | Мука пшеничная (для | 5 | 5 |  |  |
|  |  | панирования) |  |  |  |  |
| **Масса полуфабриката** | — | 155 |  |  |
|  |  | Масло растительное | 15 | 15 |  |  |
| **Масса жареных творожных** | — | 140 |  |  |
| **орешков** |  |  |  |  |
|  |  | Соус № 795 | — | 50 |  |  |
|  |  | Выход | - | 190 |  |  |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование блюд |  | Органолептическая оценка |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления Каша «Гурьевская»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* В кипящее молоко кладут сахар,сливочное масло,посуду ставят на плиту,уменьшив ее нагрев, и при быстром помешивании всыпают просеянную манную крупу. *Операция №3.* Хорошо размешивают венчиком,кипятят5минут,закрывают крышкой и варятдо готовности не менее 30 минут. По консистенции каша должна быть вязкой. Кашу охлаждают до 60-700С.

*Операция № 4.* В готовую кашу добавляют сливочное масло,растертые с сахаром желтки иванилин. После этого вводят взбитый белок и часть молочных пенок. Кашу укладывают слоями на порционную сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями.

*Операция № 5.* Сначала укладывают кашу,посыпают рублеными орехами,покрываютмолочными пенками, снятыми с топленого молока. Кладут второй слой каши, посыпают сахарным песком и прижигают раскаленным докрасна металлическим прутом так, чтобы на поверхности образовались клеточки, и запекают в жарочном шкафу при температуре 240 – 250С в течение 12 – 15 минут.

*Операция №6.* На горячую кашу кладут цукаты,консервированные фрукты,прогретые всиропе, поливают абрикосовым соусом, посыпают рублеными орехами или кладут с верху целые половинки поджаренных орехов.

**Рецептура**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование сырья** | **Расход сырья на 1** | **Расход сырья на 2** |
| **п.п** |  | **порцию в граммах** | **порции в граммах** |
|  |  | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, | Нетто, г |
|  |  |  |  | г |  |
| 1 | Крупа манная | 40 | 40 | 80 | 80 |
| 2 | Молоко | 150 | 150 | 300 | 300 |
| 3 | Сахар | 20 | 20 | 40 | 40 |
| 4 | **Сливочное масло** | 5 | 5 | 10 | 10 |
| 5 | Яйцо | ½ шт | 20 | 1шт | 40 |
| 6 | Ванилин | 4 | 4 | 8 | 8 |
| 7 | Сухари | 5 | 5 | 10 | 10 |
| 8 | Орехи | 20 | 20 | 40 | 40 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 9 | Цукаты | 16 |  | 16 | 32 |  | 32 |
| 10 | Консервированные | 20 |  | 20 | 40 |  | 40 |
|  | фрукты |  |  |  |  |  |  |
| Выход | 300 |  |  | 600 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Произвести органолептическую оценку** | **качества. Результаты оформить в виде** |
| **таблицы:** |  |  |  |  |  |  |
| Наименование блюд |  | Органолептическая оценка |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Внешний | Цвет |  | Вкус | Запах | Консистенция |  |
|  | вид |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Оформить отчет**

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Дефекты блюдо | Причина | Способ | Оценка |
|  |  | возникновения | исправлен |  |
|  |  |  | ия |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Лабораторно-практическая работа № 5**

**Наименование работы**:Приготовление,оформление,отпуск и презентация холодныхнапитков.

**Цель:** Приобрести практический опыт по приготовлению,оформлению и отпуску холодныхнапитков: напиток клюквенный, напиток яблочный, напиток облепиховый. **Материально-техническое оснащение:**

Оборудование: Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы, жарочный шкаф.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, сотейники; лопатка, ложка разливная, весы, дуршлаг, бокалы, фужеры, стаканы.

**Последовательность при выполнении работы:**

* Подготовить рабочее место.
* Получить продукты.
* Подготовить продукты к приготовлению.
* Провести первичную обработку сырья.
* Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
* Подготовить посуду для отпуска напитков.
* Оформить и подать блюда.
* Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
	+ Произвести органолептическую оценку качества блюд.

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Напиток клюквенный»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок.Мезгу заливают горячейводой, варят 5—8 мин и процеживают.

*Операция №3.* В отвар добавляют сахар,доводят до кипения,вливают отжатый сок иохлаждают.

*Операция № 4.* Отпускают напиток охлажденными в бокалах,фужерах,стаканах.**Рецептура**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Норма закладки** |  |
| **Продукты** | На 5 порций | 15 порций |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Клюква | 132 | 125 |  |  |
| Вода | 1015 | 1015 |  |  |
| Сахар | 120 | 120 |  |  |
| Выход |  | 1000 |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Произвести органолептическую оценку** | **качества. Результаты оформить в виде** |
| **таблицы:** |  |  |  |  |  |  |
| Наименование блюд |  | Органолептическая оценка |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Внешний | Цвет |  | Вкус | Запах | Консистенция |  |
|  | вид |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Напиток яблочный»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

*Операция №2.* Яблоки с удаленным семенным гнездом протирают и отжимают сок.

Оставшуюся мезгу заливают горячей водой, варят 10—15 мин и процеживают.

*Операция №3.* В отвар добавляют сахар,доводят до кипения,вливают отжатый сок иохлаждают.

*Операция № 4.* Отпускают напиток охлажденными в бокалах,фужерах,стаканах.

**Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Норма закладки** |  |  |
| **Продукты** | На 5 порций | 10 | порций |
|  | брутто | нетто | брутто |  | нетто |
| Яблоки | 250 | 125 |  |  |  |
| Вода | 1040 | 1040 |  |  |  |
| Сахар | 120 | 120 |  |  |  |
| Выход |  | 1000 |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Произвести органолептическую оценку** | **качества. Результаты оформить в виде** |
| **таблицы:** |  |  |  |  |  |  |
| Наименование блюд |  | Органолептическая оценка |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Внешний | Цвет |  | Вкус | Запах | Консистенция |  |
|  | вид |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Напиток облепиховый»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок.Мезгу заливают горячейводой, варят 5—8 мин и процеживают.

*Операция №3.* В отвар добавляют сахар,доводят до кипения,вливают отжатый сок иохлаждают.

*Операция № 4.* Отпускают напиток охлажденными в бокалах,фужерах,стаканах.**Рецептура**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Норма закладки** |  |
| **Продукты** | На 5 порций | 15 порций |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Облепиха | 132 | 125 |  |  |
| Вода | 1015 | 1015 |  |  |
| Сахар | 120 | 120 |  |  |
| Выход |  | 1000 |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование блюд |  | Органолептическая оценка |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

 **Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы**

**Оформить отчет**

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Дефекты блюдо | Причина | Способ | Оценка |
|  |  | возникновения | исправлен |  |
|  |  |  | ия |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Лабораторно-практическая работа № 6**

**Наименование работы**:Приготовление,оформление,отпуск и презентация горячих напитковразнообразного ассортимента.

**Цель:** Приобрести практический опыт по приготовлению,оформлению и отпуску горячихнапитков: кофе на молоке, какао на молоке, чайная пена. **Материально-техническое оснащение:**

Оборудование: Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы, жарочный шкаф.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, сотейники; лопатка, ложка разливная, весы, дуршлаг, бокалы, фужеры, стаканы.

**Последовательность при выполнении работы:**

* Подготовить рабочее место.
* Получить продукты.
* Подготовить продукты к приготовлению.
* Подготовить посуду для отпуска напитков.
* Оформить и подать блюда.
* Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
	+ Произвести органолептическую оценку качества блюд.

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Кофе на молоке»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* В кофейник засыпают кофе,заливают кипятком и дают отстояться в течении5

– 8 минут, процеживают, добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения.

*Операция №3.* Готовый кофе наливают в кофейные чашки,стаканы с подстаканниками илибез них и подают.

**Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Норма закладки** |
| **продуктов** | На 2 порции | 4 порции |
|  | нетто | нетто |
| Кофе натуральный | 20 |  |
| Молоко | 200 |  |
| Вода | 350 |  |
| Сахар | 60 |  |
| Выход | 500 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Произвести органолептическую оценку** | **качества. Результаты оформить в виде** |
| **таблицы:** |  |  |  |  |  |  |
| Наименование блюд |  | Органолептическая оценка |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Внешний | Цвет |  | Вкус | Запах | Консистенция |  |
|  | вид |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Какао на молоке»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Какао порошок смешивают с сахаром,добавляют небольшое количествокипятка и растирают в однородную массу.

*Операция №3.* Затем при непрерывном помешивании вливают в эту массу горячее молоко,добавляют остальной кипяток и доводят до кипения.

*Операция №4.* Готовый какао наливают в стаканы с подстаканниками и подают.

**Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Норма закладки** |
| **продуктов** | На 2 порции. | 12 порций |
|  | нетто | нетто |
| Какао порошок | 13 |  |
| Молоко | 325 |  |
| Вода | 200 |  |
| Сахар | 60 |  |
| Выход | 500 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Произвести органолептическую оценку** | **качества. Результаты оформить в виде** |
| **таблицы:** |  |  |  |  |  |  |
| Наименование блюд |  | Органолептическая оценка |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Внешний | Цвет |  | Вкус | Запах | Консистенция |  |
|  | вид |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Чайная пена»**

*Операция №1.* Организация рабочего места.Подобрать посуду,инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Желтки взбивают с сахарным песком и лимонным соком,добавляют горячийпроцеженный чай и мешают д тех пор, пока смесь густой и пенистой *Операция №3.* Подают напиток в стаканах из толстого стекла.

**Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Норма закладки** |
| **продуктов** | На 2 порции. | 12 порций |
|  | нетто | нетто |
| Яйцо (белок) | 20 |  |
| Яйцо (желток) | 40 |  |
| Песок сахарный | 60 |  |
| Лимон | 25 |  |
| Чай | 3 |  |
| Вода | 500 |  |
| Выход | 600 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Произвести органолептическую оценку** | **качества. Результаты оформить в виде** |
| **таблицы:** |  |  |  |  |  |  |
| Наименование блюд |  | Органолептическая оценка |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Внешний | Цвет |  | Вкус | Запах | Консистенция |  |
|  | вид |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Оформить отчет**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Дефекты блюдо | Причина | Способ | Оценка |
|  |  | возникновения | исправлен |  |
|  |  |  | ия |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

 Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу: