

Лабораторные работы

**МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению
кулинарных полуфабрикатов**

**МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных
полуфабрикатов**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик:

Жуковский филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «БАТ им. Героя России А.С. Зайцева».

Разработчики:

Долганина Елена Николаевна – мастер п/о Жуковского филиала ГБПОУ «БАТ им. Героя России А.С.Зайцева»

Хмура Ольга Александровна - мастер п/о Жуковского филиала ГБПОУ «БАТ им. Героя России А.С.Зайцева»

Матюхина Елена Константиновна.- мастер п/о Жуковского филиала ГБПОУ «БАТ им. Героя России А.С.Зайцева»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Пояснительная записка	4
2.	Критерии оценки	6
3.	Тематический план	7
4.	Лабораторная работа № 1	8
5.	Лабораторная работа № 2	
6.	Лабораторная работа № 3	
7.	Лабораторная работа № 4	
8.	Лабораторная работа № 5	
9.	Лабораторная работа № 6	
10.	Лабораторная работа № 7	

Пояснительная записка

Лабораторные работы составлены основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, рабочей программой и учебным планом по профессиональному модулю. ПМ.01.

Лабораторные работы, выполняемые при изучении МДК 01.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов», знакомят обучающихся с приготовлением и подготовкой к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, вырабатывают практические навыки по приготовлению полуфабрикатов.

Прежде чем приступить к выполнению лабораторных работ, необходимо тщательно изучить содержание работы и порядок ее выполнения; повторить теоретический материал; При завершении работы обучающиеся составляют отчет в тетради в соответствии с требованиями к выполнению и оформлению лабораторной работы

В каждой теме лабораторных работ определены цели работы, приведен необходимый набор оборудования, инструментов, инвентаря, даны теоретические основы по теме занятия, раскрыт порядок проведения работы, приводится рецептура блюда, дается пример оформления лабораторно практической работы.

При составлении лабораторных работ были использованы действующие государственные стандарты на приготовление кулинарных блюд и другие нормативные документация: Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания, государственные стандарты на сырье, санитарные правила для предприятий производящих кулинарную продукцию.

Лабораторные работы проводятся в лаборатории техникума, оснащенной всем необходимым механическим, тепловым, холодильным оборудованием и производственным инвентарем.

В процессе проведения лабораторных работ обучающийся должен освоить следующие профессиональные компетенции:

ПК 1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

В процессе проведения лабораторных работ обучающийся должен освоить

следующие общие компетенции:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях..
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения лабораторных работ, должен:

знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.

Критерии оценки

Оценка	Критерии
«Отлично»	Оценку «отлично» заслуживает обучающийся, обнаруживший всесторонние, систематические и глубокие знания теоретического материала, в соответствии с требованиями профессиональной образовательной программы, выполнивший полностью лабораторную работу. Допускаются единичные несущественные ошибки, самостоятельно исправленные студентом.
«Хорошо»	Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, обнаруживший полное знание программного материала, умеющий пользоваться нормативной и справочной документацией, успешно выполнивший предусмотренные практические задания, допустивший неточности при выполнении лабораторной работы. Допускаются отдельные несущественные ошибки, исправленные студентом после указания на них.
«Удовлетворительно»	Оценку «удовлетворительно» заслуживает обучающийся, обнаруживший неполные знания программного материала, но умеющий пользоваться нормативной и справочной документацией, допустивший ошибки в выполнении лабораторной работы. Допускаются отдельные существенные ошибки, исправленные с помощью преподавателя.
«Неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, имеющему пробелы в знаниях программного материала по профессиональной образовательной программе, допустившему существенные ошибки в выполнении лабораторной работы или не выполнивший её.

Тематический план

№п,п	Наименование лабораторно практических работ	Содержание лабораторных работ	Количество часов
1	Лабораторная работа № 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	Произвести первичную обработку и нарезку моркови, первичную обработку и нарезку картофеля. Произвести замораживание полуфабрикатов.	2
2	Лабораторная работа № 2 Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени.	Произвести первичную обработку и нарезку репчатого лука. Произвести первичную обработку и нарезку белокочанной капусты. Произвести первичную обработку и нарезку грибов. Произвести первичную обработку плодовых овощей. Произвести замораживание.	4
3	Лабораторная работа № 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	Органолептическая оценка охлажденной, мороженой рыбы. Произвести обработку рыбы и приготовить следующие полуфабрикаты: а) филе с кожей и реберными костями; б) филе без кожи и реберных костей. Произвести бракераж готовых полуфабрикатов.	2
4	Лабораторная работа № 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	Произвести обработку рыбы и приготовить следующие полуфабрикаты: а) «Котлеты рыбные»; б) «Тельное из рыбы» Произвести бракераж готовых полуфабрикатов	2
5	Лабораторная работа № 5. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.	Определить качество мяса Произвести обработку мяса и приготовить следующие полуфабрикаты: а) Ростбиф; б) Мясо шпигованное Произвести бракераж готовых полуфабрикатов	2
6	Лабораторная работа № 6 Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	Приготовить следующие полуфабрикаты: а) «Зразы рубленые» б) «Тефтели мясные» Произвести бракераж готовых полуфабрикатов	2

7	Лабораторная работа № 7 Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.	Приготовить следующие полуфабрикаты: а) «Рагу из птицы» б) «Птица отварная» Произвести бракераж готовых полуфабрикатов	2
---	--	---	---

Лабораторная работа №1

Тема «Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов»

Цель и задачи работы: научиться последовательности выполнения технологических операций при обработке и нарезке овощей и грибов, охлаждении и замораживании нарезанных овощей и грибов.

Время выполнения работы: 2 часа

Задания:

- 1.Произвести первичную обработку и нарезку моркови.
- 2.Произвести первичную обработку и нарезку картофеля
- 3.Произвести замораживание полуфабрикатов.

Посуда, инструменты, инвентарь, оборудование:

Маркированные поварские ножи и разделочные доски, приспособления для фигурной нарезки, миски, электронные весы, производственный стол, вакууматор

1.Формы нарезки моркови

Кубики:

Средний

Мелкий

Размеры 1*1; 1,5*1,5

0,5*0,5; 0,3*0,3

Использование

Для припускания, тушения

Соломка

длина 4 – 5см, сечение 0,2см

Для приготовления супов, соусов, маринадов, морковных котлет, холодных блюд и закусок

Брусочки

длина 4 – 5 см, толщина 0,5см

Для приготовления супа с макаронными изделиями, бульона с овощами, для припускания

Дольки

Высота 4см

Для припускания, рагу овощного, говядины духовой

Кружочки

d 3см, толщина 1 см

Для приготовления супа крестьянского, для приготовления холодных закусок (вареные)

Ломтики

толщина 1 – 2 мм

Для приготовления борща флотского, сибирского, для салатов (вареные)

Звездочки

толщина 1 мм

Для украшения холодных закусок

Гребешки

толщина 1 мм

Для украшения холодных закусок

Шарики

На гарнир к холодным блюдам (в отварном виде)

Формы нарезки картофеля

Соломка (пай)

Длина 4,0—5,0;

поперечное сечение

0,2х0,2

Жарка во фритюре

В качестве гарнира к блюдам из
жареной птицы, филе, бифштексу

Брусочки

(прентаньер)

Длина 3,5—4,0;

поперечное сечение

от 0,7х0,7 до 1,0х1,0

То же

Варка

В качестве гарнира к филе, бифштексу, антрекоту, рыбе фри

Для рассольника домашнего, супа картофельного с макаронами

Кубики

(брёнуаз):

крупные

средние

мелкие

С ребром: 0,5х2,5

2,0—2,5

1,0—1,5

0,5—0,7

То же

Для супов картофельных с крупами,

крестьянского, борща флотского, овощной окрошки, картофеля в молоке; в качестве гарнира к горячим

и холодным блюдам

Кружочки

(пейзан)

Диаметр по размеру средних клубней, толщина 0,2—0,3

Запекание,

жарка

Для запеченной рыбы под соусом; в качестве гарнира к жареным блюдам

Ломтики

Толщина 0,2—0,5

Жарка с

небольшим

количеством

жира

Для запеченных блюд из мяса и рыбы; в качестве гарнира к жареным

блюдам

Дольки

Длина по размеру

клубней, но

не более 4,0

Варка,

тушение

Для рассольника, ухи рыбацкой, супов

картофельных; в качестве гарнира к рагу мясному, рагу из овощей, духовому мясу

Бочонки, груши

(дюшес)

Высота 4,0—5,0;

диаметр 3,5—4,0

Варка

В качестве гарнира к сельди с картофелем и маслом, блюдам из отварной, припущенной рыбы

Шарики:

крупные (шато)

средние (нузет)

Диаметр 3,0—4,0

Диаметр 1,5—2,5

Варка и

жарка

В качестве гарнира к отварной и припущенной рыбе, жареным мясным и рыбным блюдам, холодным блюдам

Последовательность выполнения работ:

1. Подготовить продукты, подготовить рабочее место.
2. Ознакомиться с содержанием работы и формами нарезки.
3. Вспомнить правила безопасной работы с острыми предметами (приложение №1), на упаковочной вакуумной машине (приложение №3), на аппарате шоковой заморозки (приложение №4).
4. Рассортировать и вымыть морковь, картофель. При сортировке удалить испорченные экземпляры и посторонние примеси.
5. Очистить морковь вручную, произвести доочистку. Морковь при очистке не скоблить (может потемнеть), а срезать с неё кожицу тонким слоем.
6. Очистить картофель вручную, произвести доочистку. Картофель при очистке срезать с него кожицу тонким слоем
7. Нарезать морковь простыми формами нарезки:
 - а) *соломка* – морковь нарезать на цилиндры, затем на тонкие пластины толщиной 0,1-0,2 см и нашинковать на соломку;
 - б) *брусочки* – вначале разрезать на цилиндры длиной 3,5-4 см, из которых пластины толщиной 0,5 см, а затем нарезать на брусочки;
 - в) *кубики* – разрезать вдоль на длинные брусочки, а затем поперёк на кубики; кубики могут быть средние, мелкие и крошка;
 - г) *дольки* – морковь нарезать на цилиндры, затем вдоль пополам, а затем каждую половину на дольки;
 - д) *кружочки* – морковь одинакового диаметра нарезать поперёк на кружочки толщиной 0,1-0,2 см;
 - е) *ломтики* – разрезать морковь вдоль на две или четыре части в зависимости от толщины, каждую часть нарезать поперёк на ломтики толщиной 0, 2 см.
13. Нарезать морковь, используя сложные формы нарезки:
 - а) *звёздочки* – карбовочным ножом нанести конусные бороздки глубиной 0,2 см, а затем нарезать поперёк толщины 0,1 см;
 - б) *гребешки* – карбованную морковь разрезать вдоль пополам, затем нарезать поперёк ломтиками толщиной 0,1 см;
 - в) *шарики* – пользуясь специальными выемками нарезать морковь шариками.
8. Нарезать картофель простыми формами нарезки:
 - а) *соломка* – картофель нарезать на тонкие пластины толщиной 0,1-0,2 см и нашинковать на соломку;
 - б) *брусочки* – вначале разрезать длиной 3,5-4 см, из которых пластины толщиной 0,5 см, а затем нарезать на брусочки;

- в) *кубики* – разрезать вдоль на длинные брусочки, а затем поперёк на кубики; кубики могут быть средние, мелкие и крошка;
- г) *дольки* – картофель нарезать вдоль пополам, а затем каждую половину на дольки;
- д) *кружочки* – картофель одинакового диаметра нарезать поперёк на кружочки толщиной 0,1-0,2 см;
- е) *ломтики* – разрезать картофель вдоль на две или четыре части в зависимости от толщины, каждую часть нарезать поперёк на ломтики толщиной 0, 2 см.

13. Нарезать картофель, используя сложные формы нарезки:

- а) *шарики* – пользуясь специальными выемками нарезать картофель шариками;
- б) *бочоночки* – пользуясь специальными выемками нарезать картофель бочоночками.

Для предотвращения потемнения очищенный картофель:

1. *Хранят в воде (кратковременное хранение).*
2. *Сульфитируют: производят обработку раствором бисульфита Na (этот способ в настоящее время не популярен).*
3. *Подвергают шоковой заморозке в аппаратах шоковой заморозки.*
4. *Бланизируют: производят кратковременную обработку кипятком или острым паром. (ферменты разрушаются только в поверхностном слое, глубиной 2-5 мм). Недостатком данного метода является то, что на границе между проваренным слоем и сырой мякотью появляется темное кольцо.*
5. *Обрабатывают пенным раствором метилцеллюлозы. Обработанный картофель кладут в полиэтиленовые пакеты и покрывают сверху пенным раствором.*

Условия и сроки хранения очищенного картофеля

Очищенный картофель хранят в воде непродолжительное время до момента тепловой обработки.

Сульфитированный картофель хранят при температуре 2-6 С 48 часов, картофель, обработанный пенным раствором метилцеллюлозы, хранят при температуре 2-6 С – 72 часа

Лабораторная работа №1

14. Заполните таблицу № 1

Таблица №1. Формы нарезки и кулинарное использование овощей

Форма нарезки	Кулинарное использование
Морковь ломтиками	Для маринада
Капуста шашками	Винегрет овощной
Лук репчатый кольцами	Борщ флотский
Морковь соломкой	Щи из свежей капусты
Лук репчатый, полукольцами	Для жаренья во фритюре

Вывод о проделанной работе: _____

Вопросы для закрепления:

1. Из каких операций состоит механическая кулинарная обработка овощей?
2. Перечисли простые формы нарезки моркови.
3. Для каких целей используются сложные формы нарезки картофеля?

Лабораторная работа №2

Тема: «Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. **Цель и задачи работы:** научиться последовательности выполнения технологических операций при обработке и нарезке овощей и грибов, охлаждении и замораживании нарезанных овощей и грибов.

Время выполнения работы: 4 часа

Задания:

1. Произвести первичную обработку и нарезку репчатого лука.
2. Произвести первичную обработку и нарезку белокочанной капусты.
3. Произвести первичную обработку и нарезку грибов.
4. Произвести первичную обработку плодовых овощей.
5. Произвести замораживание.

Посуда, инструменты, инвентарь, оборудование: Маркированные поварские ножи и разделочные доски О.С.», «Грибы», приспособления для фигурной нарезки, миски, электронные весы, производственный стол, вакууматор

Формы нарезки белокочанной капусты.

Соломка

длина 4 – 5см, сечение 0,2см

Для тушения, для приготовления супов, салатов, капустных котлет

Шашка (квадратами)

2*2 см; 2,5*2,5см

Для приготовления щей, борщей, рагу, супа овощного, для припускания

Рубка

Для приготовления фаршей

Формы нарезки репчатого лука.

Кольца

толщина 1 – 2 см

Для приготовления шашлыков, жарки во фритюре, холодных блюд и закусок

Полукольца (соломка)

толщина 1 – 2 см

Для приготовления супов, соусов, холодных блюд

Дольки

d луковицы 2,5см

Для приготовления рагу овощного, говядины духовой, почек по - русски

Крошка (мелкие кубики)

толщина 1 – 3 мм

Для приготовления супов, фаршей, холодных блюд

Формы нарезки грибов.

Соломка

длина 4 – 5см, сечение 0,2см

Для приготовления соусов, холодных блюд, фаршей.

Ломтики

толщина 1 – 2 мм

Для приготовления холодных и горячих блюд.

Дольки

Высота 4см.

Для приготовления горячих блюд.

Формы нарезки плодовых овощей

Соломка

длина 4 – 5см, сечение 0,2см

Для тушения, для приготовления супов, салатов, капустных котлет

Ломтики

толщина 1 – 2 мм

Для приготовления щей, борщей, рагу, супа овощного, для припускания

Кубик

1*1; 1,5*1,5

0,5*0,5; 0,3*0,3

Для приготовления фаршей, салатов, винегретов

Долька

Высота 4см.

Для приготовления горячих блюд, холодных блюд, гарниров, салатов.

Кружочки

d 3см, толщина 1 см

Для приготовления салатов, для приготовления холодных закусок

Последовательность выполнения работ:

1. Подготовить продукты, подготовить рабочее место.
2. Ознакомиться с содержанием работы и формами нарезки.
3. Вспомнить правила безопасной работы с острыми предметами (приложение №1), на упаковочной вакуумной машине (приложение №3), на аппарате шоковой заморозки (приложение №4).
4. Очистить лук репчатый. Отрезать нижнюю часть – донце и шейку, снять сухие чешуйки и промыть в холодной воде. Лук и морковь до нарезки хранить без воды, покрыв влажной тканью.

5. Очистить белокочанную капусту. Снять загнившие и загрязненные листья, отрезать наружную часть кочерыжки, промыть.
6. У шампиньонов удалить пленку, закрывающую пластинки, зачистить корень, снять кожицу со шляпки и промыть в воде с добавлением лимонной кислоты или уксуса.
7. Нарезать лук репчатый простыми формами нарезки:
- а) *кольца* – нарезать поперёк кружками толщиной 0,1-0,2 см и разделить эти кружки на кольца;
 - б) *полукольца (соломка)* – луковицу разрезать вдоль пополам или на четыре части, положить срезом вниз и нарезать поперёк на ломтики толщиной 0,1-0,2 см;
 - в) *дольки* – необходимо использовать луковицы, у которых осталась часть донца; луковицу разрезать пополам, а затем по радиусу на 3-4 части;
 - г) *кубики мелкие (крошка)* – лук нарезать соломкой, а затем поперёк на кубики толщиной 0,1-0,3 см.
8. Нарезать белокочанную капусту следующими формами нарезки:
- а) *соломка* – половинки кочана разрезать на несколько частей и шинковать соломкой;
 - б) *квадратики (шашки)* – капусту вначале разрезать на полосы шириной 2-2,5 см, затем поперек на квадратики;
 - в) *рубка* – капусту вначале нашинковать соломкой, а затем мелко нарубить.
9. Нарезать грибы следующими формами нарезки:
- а) *дольки* – грибы разрезать вдоль пополам, а затем каждую половинку на дольки;
 - б) *ломтики* – грибы разрезать вдоль на 2-4 части и нарезать поперек на ломтики толщиной 1-2 мм;
 - в) *соломка* – грибы нарезать на тонкие пластинки и нашинковать соломкой.
10. Подготовить плодовые к фаршированию:
- а) томаты- выбирают целые, плотные, средней величины, отрезают часть с плодоножкой, вынимают сердцевину, переворачивают и дают соку стечь.
 - б) капуста белокочанная- удаляют верхние листья и вырезают кочерыгу, после чего отваривают до полуготовности в подсоленной воде, разбирают на отдельные листья, утолщенные части листьев слегка отбивают.
14. Заполните таблицу № 1. Формы нарезки и кулинарное использование овощей, поставив знак **X** на пересечении блюда и формы нарезки:

Лабораторная работа №2

Таблица №1. Формы нарезки и кулинарное использование овощей

Кулинарное использование

Форма нарезки

Помидоры ломтиками

Капуста соломкой

Грибы дольками

Капуста шашками

Лук кольцами

Салат из сырых овощей

Жульен

Борщ «Сибирский»

Рассольник «Домашний»

Шашлык по-кавказски

Щи из свежей капусты

Вывод о проделанной работе: _____

Вопросы для закрепления:

1. Из каких операций состоит механическая кулинарная обработка овощей?
2. Перечислите формы нарезки репчатого лука.
3. Перечисли формы нарезки белокочанной капусты.

Лабораторная работа № 3

Тема: «Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы»

Цель работы: научиться технологии приготовления полуфабрикатов из рыбы с использованием различных технологий, предупреждению и устранению дефектов.

Время выполнения работы: 2 часа

Задание:

1. Органолептическая оценка охлажденной, мороженой рыбы.
2. Произвести обработку рыбы и приготовить следующие полуфабрикаты:
 - а) филе с кожей и реберными костями;
 - б) филе без кожи и реберных костей.
3. Произвести бракераж готовых полуфабрикатов.

Посуда, инструменты, инвентарь, оборудование:

Маркированные разделочные доски и ножи «Р.С.», миски, лотки для полуфабрикатов, электронные весы, производственный стол

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить продукты, подготовить рабочее место
2. Произвести механическую обработку рыбы: механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом включает следующие операции: очистку от чешуи, удаление головы, плавников, плечевой кости, потрошение, промывание, разделку и нарезку полуфабрикатов
3. От чешуи рыбу очищают вручную или механическими скребками.
4. Очищенную рыбу промывают
5. После очистки от чешуи у рыбы удаляют плавники (начиная со спинного). Для этого рыбу кладут на бок и прорежают мякоть вдоль плавника сначала с одной, а затем, с другой стороны. Ножом прижимают подрезанный плавник и, держа рыбу за хвостовую часть, отводят в сторону, при этом плавник легко удаляется. Так же удаляют и анальный плавник, после чего отрезают или отрубают остальные плавники (брюшной, грудной). Плавники (все, кроме хвостового) срезают на уровне кожного покрова, а хвостовой — на расстоянии 1-2 см от основания его средних лучей.
6. Голову удаляют по контуру жаберных крышек.
7. Потрошат рыбу разрезая брюшко от головы до анального отверстия. Внутренности вынимают осторожно, чтобы не повредить желчный пузырь, иначе рыба будет иметь горький вкус. Внутреннюю полость зачищают от темной пленки
8. После потрошения тушки тщательно промывают холодной водой, обсушивают на решетках в течение 20-30 мин.
9. После этого (начиная с головы или хвоста), срезают половину рыбы (филе), ведя нож параллельно позвоночнику, но так, чтобы на нем не осталось сверху мякоти.
10. Для удаления позвоночной кости нижнее филе переворачивают, укладывают на доску кожей вверх и срезают мякоть с позвоночной кости, оставляя на доске позвоночник. Для получения филе с

кожей без реберных костей дополнительно срезают реберные кости с каждой половины. Для этого их кладут поперек разделочной доски кожей вниз. Кости срезают, придерживая их левой рукой.

11. Для получения филе без кожи и реберных костей (чистое филе) рыбу не очищают от чешуи, чтобы кожа при снятии не порвалась. Разделяют рыбу так же, как на филе с кожей без реберных костей. Затем филе кладут поперек разделочной доски кожей вниз, хвостовой частью к себе. Подрезают кожу у хвоста на 1-1,5 см, придерживая ее левой рукой, срезают мякоть

12. Произвести бракераж готовых полуфабрикатов

13. Оформить отчет и сдать работу

14. Убрать рабочее место и сдать дежурным

Требования к качеству

Внешний вид: должен иметь вид правильно срезанных кусков мякоти без глубоких надрезов, остатков плавников, плечевых, позвоночных и крупных реберных костей, остатков внутренностей, черной брюшной пленки, сгустков крови, а филе с кожей должно быть хорошо очищено от чешуи.

Цвет: соответствует рыбе, из которого приготовлено

Запах: без постороннего запаха

Консистенция: упругая, мышечная ткань цельная не распадается

Полуфабрикаты после охлаждения хранят при температуре 2-6°C не более 24 ч.

Лабораторная работа № 3

Отчет

Органолептическая оценка качества полуфабриката «Филе с кожей и рёберными костями»

Внешний вид

Цвет

Консистенция

Запах и вкус

Органолептическая оценка качества полуфабриката «Филе без кожи и рёберных костей»

Внешний вид

Цвет

Консистенция

Запах и вкус

Вывод о проделанной работе: _____

Вопросы для проверки:

1. Назовите способы разделки рыбы для жарки основным способом и во фритюре и способы приготовления полуфабрикатов.
2. Как осуществить разделку чешуйчатой рыбы на чистое филе?
3. Каково кулинарное использование полуфабрикатов?

Охарактеризуйте физико-химические изменения в рыбе, вызываемые механическими способами обработки

Лабораторная работа № 4

Тема: «Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы»

Цель работы: научиться последовательности выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из котлетной массы, оценке качества готовых полуфабрикатов

Время выполнения работы: 2 часа

Задание:

1. Произвести обработку рыбы и приготовить следующие полуфабрикаты:

а) «Котлеты рыбные»;

б) «Тельное из рыбы»

2. Произвести бракераж готовых полуфабрикатов

Посуда, инструменты, инвентарь, оборудование:

Маркированные разделочные доски и ножи «Р.С.», «О.С.», «Грибы», «Гастрономия», миски, лотки для полуфабрикатов, электронные весы, производственный стол, мясорубка

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить продукты, подготовить рабочее место
2. Произвести первичную обработку рыбы, грибов, яиц, лука репчатого, зелень
3. Подготовка хлеба: черствый пшеничный хлеб из муки не ниже 1-го сорта (без корок), замачивают в воде
4. Приготовление льезона
5. Приготовление фарша для тельного: свежие грибы отваривают и рубят. Репчатый лук шинкуют соломкой и пассеруют. Зелень мелко рубят. Все продукты соединяют, добавляют мелко нарезанные вареные яйца, соль, молотый перец и хорошо перемешивают.
6. Рыбу разделявают на филе с кожей без костей или без кожи и костей
7. Приготавливают котлетную массу: филе нарезают кусками, добавляют хлеб, соль, перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку, после чего снова перемешивают и выбивают.
8. Приготавливают котлеты: массу порционируют и придают овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом, панируют в сухарной панировке.
9. Приготавливают тельное: котлетную массу укладывают на мокрую ткань или целлофан в форме лепешки, на середину которой помещают фарш. Лепешку складывают вдвое, придавая тельному форму полумесяца. Смачивают полуфабрикат в льезоне и панируют в сухарях.

Наименование блюда «Котлеты рыбные»

Выход 86 гр.

Наименование сырья на 2 порции

Брутто/Нетто

Минтай -66/48

Вода-19/19

Хлеб пшеничный-14/14

Сухари панировочные-7/7

Способ приготовления:

Рыбу разделяют на филе с кожей без костей или без кожи и костей. Приготавливают котлетную массу: филе нарезают кусками, добавляют хлеб, соль, перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку, после чего снова перемешивают и выбивают. Массу порционируют и придают овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом, панируют в сухарной панировке.

Наименование блюда «Тельное»

Выход 109 гр.

Наименование сырья на 2 порции

Брутто/Нетто

Минтай-100/48

Вода-19/330

Хлеб пшеничный-14/14

Сливочное масло-10/10

Масса рыбная котлетная -80

Лук репчатый-17/14

Грибы свежие-14/11

Масло растительное-3/3

Яйца-1\8 шт/5

Сухари панировочные-1/1

Масса фарша-21

Яйца-1\8 шт/5

Сухари панировочные-5/5

Способ приготовления

Свежие грибы отваривают и рубят. Репчатый лук шинкуют соломкой и пассеруют. Зелень мелко рубят. Все продукты соединяют, добавляют мелко нарезанные вареные яйца, соль, молотый перец и хорошо перемешивают. Рыбу разделяют на филе с кожей без костей или без кожи и костей. Приготавливают котлетную массу: филе нарезают кусками, добавляют хлеб, соль, перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку, после чего снова перемешивают и выбивают. Котлетную массу укладывают на мокрую ткань или целлофан в форме лепешки, на середину которой помещают фарш. Лепешку складывают вдвое, придавая тельному форму полумесяца. Смачивают полуфабрикат в льезоне и панируют в сухарях.

Требования к качеству

Внешний вид: полуфабрикаты сохраняют форму без трещин. Недопустимыми дефектами являются: закатка панировки внутрь изделия.

Цвет: соответствует рыбе, из которого приготовлено

Запах: без посторонних запахов, привкуса кислого хлеба

Консистенция: Масса должна быть однородной, без кусочков хлеба и мякоти рыбы.

Полуфабрикаты после охлаждения хранят при температуре 2-6°C не более 12 ч.

10. Произвести бракераж готовых полуфабрикатов
11. Оформить отчет и сдать работу
12. Убрать рабочее место и сдать дежурным

Лабораторная работа № 4

Отчет

Органолептическая оценка качества полуфабриката «Котлеты рыбные»

Внешний вид

Цвет

Консистенция

Запах и вкус

Органолептическая оценка качества полуфабриката «Тельное из рыбы»

Внешний вид

Цвет

Консистенция

Запах и вкус

Вывод о проделанной работе: _____

Вопросы для проверки:

- 1.Опишите приготовление котлетной массы из рыбы.
- 2.Каков ассортимент и особенности приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы?
- 3.Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы?

Лабораторная работа № 5

Тема: «Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса»

Цель работы: используя органолептический метод, определить качество мяса, провести сравнительную характеристику в соответствии с эталоном.

Научиться последовательности выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мяса, оценке качества готовых полуфабрикатов

Время выполнения работы: 2 часа

Задание:

1. Определить качество мяса

1. Произвести обработку мяса и приготовить следующие полуфабрикаты:

а) Ростбиф;

б) Мясо шпигованное

2. Произвести бракераж готовых полуфабрикатов

Посуда, инструменты, инвентарь, оборудование:

Маркированные разделочные доски и ножи «М.С.», «О.С.», миски, лотки для полуфабрикатов, электронные весы, производственный стол

Последовательность выполнения работы:

1.Подготовить продукты, подготовить рабочее место

2.Произвести первичную обработку мяса: Размораживание, обмывание теплой водой (20-30°C) снижает поверхностное микробное обсеменение на 95-99%. Обмытые куски для охлаждения промывают холодной водой (температура 12-15°C). Затем их обсушивают на воздухе или салфетками из хлопчатобумажной ткани.

3.Производят обвалку мяса

4.После обвалки производится жиловка — удаление грубых пленок и сухожилий и зачистка — обравнивание кусков полученного мяса.

5.Произвести обработку моркови и белых корней

6.Произвести нарезку овощей и корней брусочком

7.Приготовление ростбифа: мясо зачищают от поверхностных пленок, а и сухожилий. Для равномерного прогрева полуфабрикат формуют и перевязывают шпагатом. Используют для жарки.

8.Приготовление мяса, шпигованного: готовят из кусков массой 1,5-2 кг, мясо шпигуют с помощью шпиговательной иглы или ножа вдоль волокон длинными брусочками моркови, белых корней

Требования к качеству

Внешний вид: полуфабрикаты сохраняют форму, поверхность кусков ровная, без сухожилий. Не допускается наличие каких-либо признаков порчи, загара, ослизлости и т. д.

Цвет: соответствует виду

Запах: без посторонних запахов

Консистенция: упругая, мягкая

Полуфабрикаты после охлаждения хранят при температуре 2-6°C не более 48 ч.

9.Произвести бракераж готовых полуфабрикатов

10.Оформить отчет и сдать работу

11.Убрать рабочее место и сдать дежурным

Лабораторная работа № 5

Отчет

1. Составить технологическую схему обработки мяса
-
-

Органолептическая оценка качества полуфабриката «Ростбиф»

Внешний вид

Цвет

Консистенция

Запах и вкус

Органолептическая оценка качества полуфабриката «Мясо шпигованное»

Внешний вид

Цвет

Консистенция

Запах и вкус

Вывод о проделанной работе: _____

Вопросы для проверки:

1. Дайте характеристику основных тканей мяса.
2. Какие виды мяса по термическому состоянию вам известны?
3. Как осуществляется контроль качества мяса? Каковы признаки доброкачественного мяса?

Лабораторная работа № 6

Тема «Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом»

Цель работы: научиться последовательности выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из котлетной массы, оценке качества готовых полуфабрикатов

Время выполнения работы: 2 часа

Задание:

1. Приготовить следующие полуфабрикаты:
 - а) «Зразы рубленые»
 - б) «Тефтели мясные»
2. Произвести бракераж готовых полуфабрикатов

Посуда, инструменты, инвентарь, оборудование:

Маркированные разделочные доски и ножи «М.С.», миски, лотки для полуфабрикатов, электронные весы, производственный стол, мясорубка

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить продукты, подготовить рабочее место
2. Произвести первичную обработку мяса, лука, яйца, панировочных сухарей, зелени
3. Подготовить хлеб: у хлеба высшего сорта срезают корочки, затем замачивают в воде, отжимают
4. Приготовить котлетную массу: мясо нарезают, пропускают через мясорубку, подготовленный хлеб, снова пропускают через мясорубку, добавляют соль, перец, перемешивают и выбивают.
5. Приготовить фарш: обработанный лук нарезают крошкой, пассеруют, соединяют с вареными рублеными яйцами, зеленью, добавляют соль, перец и все перемешивают.
5. Приготовить п\ф зразы: на середину лепешки из котлетной массы толщиной 1 см кладут фарш, края соединяют, панируют в сухарях, формируют в виде кирпичика с овальными краями.
6. Приготовить п\ф тефтели: в котлетную массу добавляют измельченный пассерованный лук, изделиям придают форму шариков диаметром 3 см, панируют в муке.
7. Произвести бракераж готовых полуфабрикатов
8. Оформить отчет и сдать работу
9. Убрать рабочее место и сдать дежурным

Требования к качеству блюд

Зразы рубленые

Внешний вид: п\ф имеет форму кирпичиков с закругленными краями, поверхность без трещин, полностью покрыта панировкой, края ровные, не рваные, на разрезе фарш по всей длине, толщины слоев одинаковая

Цвет: соответствует виду рыбы

Запах: без посторонних запахов, гнили и кислоты

Консистенция: однородная, у фарша - мягкая

Тефтели мясные

Внешний вид: п\ф имеет форму шариков, поверхность без трещин, полностью покрыта панировкой, края ровные, не рваные

Цвет: соответствует виду рыбы

Запах: без посторонних запахов, гнили и кислоты

Консистенция: однородная

Наименование блюда «Зразы рубленые»

Выход 165 гр.

Наименование сырья на 1 порцию

Брутто/Нетто

Говядина-103/76

Хлеб пшеничный-16/16

Молоко или вода-23/23

Котлетная масса-113

Лук репчатый-62/52

Масло растительное-7/7

Масса пассерованного лука-26

Яйца-1\4 шт/10

Петрушка (зелень)-5/4

Масса фарша -40

Сухари панировочные-12/12

Способ приготовления

Для приготовления котлетной массы мясо нарезают, пропускают через мясорубку, добавляют подготовленный хлеб, снова пропускают через мясорубку, добавляют соль, перец, перемешивают и выбивают. Приготавливают фарш: обработанный лук нарезают крошкой, пассеруют, соединяют с вареными рублеными яйцами, зеленью, добавляют соль, перец и все перемешивают. Котлетную массу порционируют, на середину лепешки из котлетной массы толщиной 1 см кладут фарш, края соединяют, панируют в сухарях, формируют в виде кирпичика с овальными краями.

Наименование блюда «Тефтели мясные»

Выход 135 гр.

Наименование сырья на 1 порцию

Брутто/Нетто

Говядина-103/76

Хлеб пшеничный-16/16

Молоко или вода-24/24

Лук репчатый-29/24

Масло растительное-4/4

Масса пассерованного лука- 12

Мука пшеничная-8/8

Способ приготовления

Для приготовления котлетной массы мясо нарезают, пропускают через мясорубку, добавляют подготовленный хлеб, снова пропускают через мясорубку, добавляют соль, перец, перемешивают и выбивают. В котлетную массу добавляют измельченный пассерованный лук, изделиям придают форму шариков диаметром 3 см, панируют в муке.

Лабораторная работа № 6

Отчет

1. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 20 порций п\ф тефтели мясные

Органолептическая оценка качества полуфабриката «Зразы рубленые»

Внешний вид

Цвет

Консистенция

Запах и вкус

Органолептическая оценка качества полуфабриката «Тефтели мясные»

Внешний вид

Цвет

Консистенция

Запах и вкус

Вывод о проделанной работе: _____

Вопросы для закрепления:

1. Укажите изменения, происходящие в туше животного после его убоя.
2. В чем заключаются требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса?
3. Расскажите о механическом оборудовании, применяемом при изготовлении полуфабрикатов из рубленого мяса и котлетной массы

Лабораторная работа № 7

Тема: «Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов»

Цель работы: научиться последовательно выполнения технологических операций по обработке птицы, приготовлению порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из птицы, оценке качества готовых полуфабрикатов

Время выполнения работы: 2 часа

Задание:

1. Приготовить следующие полуфабрикаты:
 - а) «Рагу из птицы»
 - б) «Птица отварная»
2. Произвести бракераж готовых полуфабрикатов

Посуда, инструменты, инвентарь, оборудование:

Маркированные разделочные доски и ножи «Птица», миски, лотки для полуфабрикатов, электронные весы, производственный стол

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить продукты, подготовить рабочее место
2. Произвести механическую кулинарную обработку птицы
3. Размораживание: тушки укладывают на столы.
4. Опаливание: если у птицы имеются недоразвитые перья (пеньки), то их удаляют с помощью пинцета.
5. Удаление головы, шеи, ног, крыльев. Головы отрубают между 2-м и 3-м шейными позвонками. На шее перед удалением делают вертикальный надрез кожи со стороны спины, кожу оттягивают, высвобождают шею и затем удаляют ее на уровне плечевых суставов, при этом кожу шеи (на 1/3) оставляют на тушке, чтобы она прикрывала место отруба. Ноги отделяют по заплюсневый сустав. Крылья — по локтевой сустав (кроме цыплят).
6. Потрошение. У птицы, поступающей в полупотрошеном виде, удаляют внутренний жир, печень с желчным пузырем, пищевод, трахею, желудок, сердце, почки, легкие, селезенку, семенники, яичники. У потрошенной птицы удаляют внутренний жир, легкие, почки (если они имеются). Участки тушки, пропитанные желчью, срезают.
Потрошат птицу через продольный надрез в брюшной полости от конца грудной кости (киль) до анального отверстия. Сверху на спине у копчика вырезают жировую железу.
7. Мытье. Птицу промывают холодной проточной водой температурой не выше 15°C. При промывании удаляют загрязнения, сгустки крови, остатки внутренностей.
8. Обсушивание. Промытую птицу обсушивают. Для этого ее укладывают на противни, решетки разрезом вниз, чтобы стекала вода.

9. Приготовление п\ф «Птица отварная»: для заправки "в кармашек" на брюшке тушки с двух сторон делают разрезы кожи ("кармашки") и вставляют в эти прорезы концы ножек. Кожей от шеи закрывают шейное отверстие, крылья подворачивают к спинке так, чтобы они придерживали кожу шеи.
10. Приготовление п\ф «Рагу из птицы»: нарубают из птицы кусками массой по 40-50 г.

11. Произвести бракераж готовых полуфабрикатов

12. Оформить отчет и сдать работу

13. Убрать рабочее место и сдать дежурным

Требования к качеству блюд

Птица отварная

Внешний вид: поверхность чистая, без остатков перьев и пеньков, без слизи, сухая, жир бледно-желтого цвета

Цвет: соответствуют данному виду птицы

Запах: соответствуют данному виду птицы, без постороннего

Консистенция: плотная, упругая

Рагу из птицы

Внешний вид: кусочки птицы вместе с костями, поверхность не заветренная

Цвет: соответствуют данному виду птицы

Запах: соответствуют данному виду птицы, без постороннего

Консистенция: плотная, упругая

Лабораторная работа № 7

Отчет

Группа №

Бригада №

1. Оставить алгоритм обработки сельскохозяйственной птицы

Органолептическая оценка полуфабриката «Рагу из птицы»

Внешний вид

Цвет

Консистенция

Запах и вкус

Органолептическая оценка качества полуфабриката «Птица отварная»

Внешний вид

Цвет

Консистенция

Запах и вкус

Вывод о проделанной работе: _____

Вопросы для закрепления:

1. Укажите изменения, происходящие в туше животного после его убоя.
2. В чем заключаются требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса?
3. Расскажите о механическом оборудовании, применяемом при изготовлении полуфабрикатов из рубленого мяса и котлетной массы.

