***Практическое занятие 1***

**Тема**: Расчет нормы закладки продуктов для приготовления соуса майонез. Составление ТК и ТТК.

**Цель работы:** закрепить теоретические навыки составления технологических схем приготовления соуса майонез, и выбора температурного и временного режима при тепловой обработке полуфабрикатов, подаче и сроке хранения сложной горячей кулинарной продукции.

**Теоретические сведения**

Майонез — холодный соус, приготовленный из растительного масла, яичного желтка, уксуса и/или лимонного сока, сахара, поваренной соли, иногда горчицы и других приправ.

На сегодняшний день майонез настолько широко используется в кулинарии, что проще перечислить блюда, плохо сочетаемые с майонезом. В принципе, его можно добавить к любому кушанью, исключая только десерты и копченую рыбу.

В Америке майонез добавляют в гамбургеры, в Германии им поливают излюбленные колбаски, французский Оливье немыслим без этого соуса, некоторые кладут майонез вместо сметаны в неприкосновенный украинский борщ. Майонез прекрасно заменяет растительное масло и сметану при заправке салатов.

**Производственные (ситуационные) задачи**

**Производственная ситуация №1.** Составьте технологическую схему производства блюда № 819 Соус майонез. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится.

**Производственная ситуация №2.** Составьте технологическую схему производства блюда №821 Соус майонез с желе. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

**Производственная ситуация №3.** Составьте технологическую схему производства блюда №825 Соус майонез с томатом и луком. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

**Производственная ситуация №4.** Составьте технологическую схему производства блюда №824 Соус майонез с хреном. Составьте технологическую карту на данное блюдо. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

**Производственная ситуация №5.** Составьте технологическую карту приготовления блюда:

№823 Соус майонез с зеленью

№820 Соус майонез со сметаной

**Производственная ситуация №6.** Составьте технико-технологическую карту на блюдо № 822 Соус майонез с корнишонами

Пример оформления ТТК представлен в приложении Д. ГОСТ на сырье, используемое для приготовления заправочных супов представлен в приложении Е. Пример оформления ТК представлен в приложении Ж.

По окончании выполнения работы сделать соответствующие выводы о приобретенных знаниях и умениях и ответить на контрольные вопросы.

**Контрольные вопросы:**

1. Какое сырье используется для приготовления соуса майонез?
2. Какие правила следует соблюдать при приготовлении соуса?
3. Какие требования предъявляют к соусу майонез и его производным?
4. Какой срок реализации соуса майонез и его производных?
5. Какие отличия между майонезом собственного приготовления и промышленным аналогом?

***Практическое занятие 2***

**Тема:** «Холодные соусы сложного приготовления. Решение ситуационных задач».

**Цель:** Закрепление практических навыков по разработке технологических схем приготовленияхолодных соусов сложного приготовления; закрепление теоретического материала расчёта количества сырья и продуктов для приготовления холодных соусов сложного приготовления.

**Задание:**

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

**Методическое обеспечение:** практикум; справочник технолога;

Л.З. Шильман «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие – М: Изд. Центр «Академия», 2012г.;

Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2010г.;

***Задание для выполнения***

1.В соответствии с вариантом, указанным в таблице 5, составить технологические схемы приготовления следующих соусов:

*Табл. №5*

|  |  |
| --- | --- |
| № варианта | Наименование полуфабрикатов |
| Вариант 1 | Соус красный с грибами и помидорами; соус сухарный |
| Вариант 2 | Соус красный с луком и грибами; соус «Польский» |
| Вариант 3 | Соус красный перечный с уксусом; соус «Голландский» |

2. Используя учебник Н.А. Анфимовой «Кулинария» заполнить таблицу №6

*Табл. №6*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | «Польский» | «Польский с белым соусом» | Сухарный | «Голландский» |
| Бульон |  |  |  |  |
| Вода |  |  |  |  |
| Зелень петрушки |  |  |  |  |
| Кислота лимонная |  |  |  |  |
| Масло сливочное |  |  |  |  |
| Мука пшеничная |  |  |  |  |
| Сок лимонный |  |  |  |  |
| Соль |  |  |  |  |
| Сухари из пшеничного хлеба |  |  |  |  |
| Яйца |  |  |  |  |

3. Решите задачи.

**№1.** Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса белого с яйцом, 50порций по 75 гр.

**№2.** Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса белого с овощами, 30порций по 75 гр

**№3.** Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса грибного, 10порций по75гр.

**№4**.Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса сметанного, 50порций по 75гр.

***Контрольные вопросы***

1. По каким признакам классифицируют соусы?
2. Каковы различия между соусом белым основным и соусом паровым?
3. К каким блюдам рекомендуется использовать грибной соус?
4. Перечислите жидкие основы для приготовления молочных соусов.
5. Дайте определение термина «масляные смеси».