**ЭЛЕКТРОННОЕ ОБУЧЕНИЕ**

Учебные материалы по учебной практике «ПМ.07» для учебной группы №27 на период с 23.04.2020 г по 21.04.20 г.

*Темы 06.07 «Приготовление блюд из домашней птицы»*

*Л/р №37 ««Приготовление блюд из рубленой птицы»*

**Раздел 7. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.**

*Л/р №38 «Подготовка гастрономических продуктов. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями»*

*Л/р №39 «Приготовление и оформление салатов»*

*Л/р №40 «Приготовление и оформление простых холодных закусок»*

*Л/р №41 «Приготовление и оформление простых холодных блюд»*

**Раздел 8. Приготовление сладких блюд и напитков**

*Л/р №42 «Первичная обработка фруктов и ягод. Приготовление горячих сладких блюд»*

*Л/р №43 «Подготовка желатина для приготовления желе. Приготовление желе»*

*Л/р №44 «Приготовление прохладительных напитков фруктово-ягодных напитков. Приготовление компотов»*

*Л/р №45 «Приготовление чая, кофе, какао, шоколада»*

**Лабораторная работа № 37**

Тема: «Приготовление блюд из рубленой птицы»

***Цель работы:***Приготовить простые горячие блюда из отварной, припущенной и тушёной птицы, оформить и оценить качество готовых блюд.

Необходимые профессиональные компетенции для выполнения данной лабораторной работы: ПК 1.1.4. Производить механическую и гидромеханическую обработку мяса и домашней птицы, приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы.

**Результат выполнения лабораторной работы № 37 -**овладение профессиональными компетенциями: ПК 1.2.6. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

**Обеспечение урока:** Весы циферблатные, плиты электрические, шкафы

жарочные, мясорубки, сковороды, доски разделочные, ножи поварские, лопатки кухонные, кастрюли для гарниров и соусов, ложки гарнирные, дуршлаги, посуда и приборы столовые, соусники порционные.

***Задания:*** 1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

1. Котлеты натуральные из филе птицы
2. Котлеты из филе птицы фаршированные
3. Котлеты из филе птицы панированные
4. Птица по -столичному
5. Птица жареная во фритюре
6. Котлеты рубленые из птицы с гарниром
7. Биточки рубленые из птицы фаршированные шампиньонами
8. Котлеты особые из кур
9. Котлеты Пожарские
10. Котлеты рубленые из кур, запечённые с соусом молочным
11. Фрикадельки из кур
12. Зразы из кур паровые
13. Суфле из кур с рисом
14. Птица жареная

**2.Составить отчет по следующей форме:**

а) заполнить технологическую карту на 1 порцию и на 2 порции заданного блюда (с гарниром и соусом);

б) составить технологическую схему приготовления блюда, гарнира и соуса;

в) записать последовательность операций с указанием применяемых посуды, инвентаря, оборудования;

г) заполнить бракеражную таблицу

**Указания к проведению работы:**

1.Повторите теоретический материал:

а) правила подготовки натуральных полуфабрикатов; приготовления котлетной и кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из них;

б) правила жарки, дожаривания, запекания изделий из птицы;

в) технологию приготовления гарниров, соусов к заказанным блюдам;

г) требования к качеству, сроки и условия реализации блюд;

2.Повторите правила техники безопасности и охраны труда на рабочем месте, правила санитарии и личной гигиены.

3.Получите необходимую посуду, инвентарь у лаборанта.

4. Подготовьте рабочее место.

5. Подготовьте сырье, произведите первичную обработку.

6. Подготовьте полуфабрикаты, взвесьте их.

7. При тепловой обработке, дожаривайте рубленые изделия в жарочном

шкафу.

8.При порционировании и оформлении блюд борта тарелки должны оставаться чистыми, гарнир уложен аккуратно.

9.При оформлении блюд используйте дополнительные гарниры, зелень; используйте элементы декорирования блюд.

***Запомни!***

* 1. При использовании некондиционного сырья пользуйтесь

таблицами №№ 21-236 для расчета норм отходов и выхода полуфабрикатов и готовой продукции из птицы. Учитывайте сезон при расчете овощных гарниров.

При изготовлении котлетной массы используйте белый пшеничный хлеб без корок для замачивания; тщательно отжимайте замоченный хлеб, удаляйте из мякоти птицы сухожилия. Сухари панировочные просеивайте. Готовность изделий определяют по цвету выделяемого мясного сочка. Рубленые изделия дожаривайте в духовке 5 – 7 минут при температуре 170 – 180 градусов. При бракераже блюда проверяется правильность порционирования (вес), оформление блюда, консистенция, вкус, запах, температура подачи блюда.

При защите блюда оценивается качество оформления отчета, внешний вид учащегося в лабораторных условиях, организация рабочего места. Качество блюда должно быть подтверждено теоретическими знаниями.

По окончании работы следует выключить оборудование, убрать рабочее место, вымыть и сдать посуду и инвентарь, произвести влажную уборку кабинета – лаборатории.

***Требования к качеству блюд:***

**Котлеты по-киевски:** внешний вид – сигарообразная форма, крутон равномерно обжарен; вкус и запах – свойственные жареной курице, цвет на поверхности золотистый, на разрезе – белый; корочка хрустящая, панировка однородная, плотно прилегает, консистенция мягкая, масло внутри котлеты.

**Котлеты по – столичному**: внешний вид – форма шницеля продолговато-овальная, фигурная панировка (соломка) – нарезана равномерно. Вкус и запах свойственные жареной птице, корочка хрустящая, золотистая. Мясо курицы мягкое.

**Курица «фри»** - внешний вид – форма изделия овальная. Вкус и запах жареной птицы, корочка хрустящая, золотистая; панировка равномерная, без трещин на поверхности. Мясо курицы мягкое.

**Птица жареная:** цвет – золотистый, на разрезе филе – белое, окорочка – серые или светло – коричневые. Вкус в меру соленый, соответствует виду птицы, консистенция корочки – хрустящая, мякоти – мягкая, сочная, прожаренная.

**Котлеты рубленые из кур**: имеют на поверхности светло-золотистую корочку. Цвет на разрезе – от светло-серого до кремово-серого. Консистенция – пышная, сочная, рыхлая, нежная. Не допускается покраснение мяса и привкус хлеба.

Блюда из котлетной массы хранят в горячем виде не более 30 минут.

Блюда из филе птицы готовят по заказу.

Температура отпуска блюд: 65 – 70 градусов.

**Лабораторная работа № 38**

Тема: «**Приготовление бутербродов**»

***Цель работы:***Приготовить бутерброды, оформить и оценить их качество.

**Результат выполнения лабораторной работы №38 -**овладение профессиональными компетенциями: ПК 1.2.7. Готовить и оформлять бутерброды и гастрономические продукты порциями, салаты, простые холодные блюда и закуски.

***Обеспечение урока:***плиты электрические, холодильные шкафы, жарочные

шкафы, весы циферблатные, доски

разделочные, ножи, ложки столовые, мерные, соусные,

вилки столовые, лопатки кухонные, сотейники,

тарелки закусочные, сырье для блюд.

***Задания:***Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

1. Бутерброды с сыром
2. Бутерброды с паштетом
3. Бутерброды с сельдью и килькой
4. Бутерброды с килькой и яйцом

5. Бутерброды с паштетом и яйцом

6. Бутерброды закрытые с сыром

7. Канапе с сыром

8. Канапе с сыром и окороком

9. Канапе с килькой и яйцом

10. Корзиночки с салатом мясным

11. Волованы с курицей

12. Волован с окороком

**Задание:** Составить отчет по следующей форме:

а) заполнить технологические карты на 1 порцию и на 2 порции заданных блюд

б) составить технологическую схему приготовления этих блюд

в) составить инструкционную карту приготовления блюда с

указанием применяемых оборудования, инвентаря, посуды

г) заполнить бракеражную таблицу

***Указания к проведению работы:***

1.Повторите теоретический материал:

а) правила подготовки хлеба и гастрономических продуктов, способы и формы нарезки их для приготовления бутербродов;

б) правила нарезки овощей и других продуктов для салатов, винегретов;

в) технологию приготовления заданных блюд, приготовление гарниров к холодным блюдам;

г) правила и способы оформления бутербродов и салатов, нормы отпуска;

д) требования к качеству, сроки и условия реализации подготовленных к отпуску блюд.

2.Повторите правила санитарии и гигиены, правила техники безопасности и охраны труда на рабочем месте.

3. Получите необходимую посуду, инвентарь - у лаборанта.

4.Подготовьте к работе рабочее место.

1. Подготовьте сырье, проведите первичную обработку.
2. Подготовьте полуфабрикаты, взвесьте их.
3. Проведите тепловую обработку тех полуфабрикатов, которые для этого предназначены и охладите их до температуры + 100+120
4. Нарезку полуфабрикатов производите аккуратно, в соответствии с требованиями технологии.
5. До подачи блюда храните в холодильном шкафу.
6. Оформите блюда в соответствии с требованиями современной моды, современного дизайна блюд, с использованием элементов декорирования блюд

**Внимание!**

При составлении технологических карт учитывайте сезон и производите перерасчет овощей, уксуса.

**Памятка учащемуся:**

При бракераже блюд проверяется правильность порционирования (вес) и оформления блюда, форма нарезки продуктов, состояние поверхности порционных кусков, цвет на разрезе, консистенция блюд, вкус и запах, температура подача блюда.

При защите блюда оценивается качество оформления отчета, внешний вид учащихся в лабораторных условиях, организация рабочего места в течение рабочего дня.

Качество блюда должно быть подтверждено теоретическими знаниями темы.

По окончании работы следует выключить оборудование, убрать рабочее место, вымыть и сдать посуду и инвентарь, произвести влажную уборку кабинета – лаборатории.

**Требования к качеству блюд:**

**Бутерброды:** внешний вид – продукты уложены ровным слоем, имеют

гладкую, не заветренную поверхность, цвет и запах –

свойственные используемым продуктам;

**Лабораторная работа № 39**

Тема: «**Приготовление салатов и винегретов**»

***Цель работы:***Приготовить салаты и винегреты, оформить и оценить их качество.

**Результат выполнения лабораторной работы №39 -**овладение профессиональными компетенциями: ПК 1.2.7. Готовить и оформлять бутерброды и гастрономические продукты порциями, салаты, простые холодные блюда и закуски.

***Обеспечение урока:***плиты электрические, холодильные шкафы, жарочные

шкафы, весы циферблатные, доски разделочные, ножи, ложки столовые, мерные, соусные, вилки столовые, лопатки кухонные, сотейники, тарелки закусочные, салатники, сырье для блюд.

***Задания:***1. Приготовить следующие салаты и винегреты:

1. Салат «Весна»
2. Салат из редиса
3. Салат картофельный с сельдью
4. Салат картофельный с грибами
5. Салат картофельный с кальмарами
6. Салат из белокочанной капусты с клюквой
7. Салат витаминный
8. Салат из моркови с финиками
9. Салат рыбный
10. Салат мясной
11. Салат столичный
12. Винегрет с сельдью
13. Салат из овощей
14. Салат из свежих помидоров со сладким перцем
15. Салат из сырых овощей
16. Салат из цветной капусты, помидоров и зелени
17. Салат из свёклы с сыром и чесноком
18. Салат из моркови с яблоками
19. Салат с рыбой горячего копчения
20. Винегрет с кальмарами
21. Винегрет мясной
22. Составить отчет по следующей форме:

а) заполнить технологические карты на 1 порцию и на 2 порции заданных блюд

б) составить технологическую схему приготовления этих блюд

в) составить инструкционную карту приготовления блюда с указанием применяемых оборудования, инвентаря, посуды

г) заполнить бракеражную таблицу

***Указания к проведению работы:***

1. Повторить теоретический материал:

а) правила подготовки хлеба и гастрономических продуктов, способы

и формы нарезки их для приготовления бутербродов;

б) правила нарезки овощей и других продуктов для салатов,

винегретов;

в) технологию приготовления заданных блюд, приготовление

гарниров к холодным блюдам;

г) правила и способы оформления бутербродов и салатов, нормы

отпуска;

д) требования к качеству, сроки и условия реализации

подготовленных к отпуску блюд.

1. Повторите правила санитарии и гигиены, правила техники безопасности и охраны труда на рабочем месте.
2. Получите необходимую посуду, инвентарь - у лаборанта.
3. Подготовьте к работе рабочее место.
4. Подготовьте сырье, проведите первичную обработку.
5. Подготовьте полуфабрикаты, взвесьте их.
6. Проведите тепловую обработку тех полуфабрикатов, которые для этого предназначены и охладите их до температуры + 100+120
7. Нарезку полуфабрикатов производите аккуратно, в соответствии с требованиями технологии.
8. До подачи блюда храните в холодильном шкафу.
9. Оформите блюда в соответствии с требованиями современной моды, современного дизайна блюд, с использованием элементов декорирования блюд

**Внимание!**

При составлении технологических карт учитывайте сезон и производите перерасчет овощей, уксуса.

Продукты для салатов смешивайте только в охлажденном виде, заправляйте только перед отпуском.

Выход салатов и винегретов – 100 – 150г

Для украшения и витаминизации блюд используйте свежую зелень.

**Памятка учащемуся:**

При бракераже блюд проверяется правильность порционирования (вес) и оформления блюда, форма нарезки продуктов, состояние поверхности порционных кусков, цвет на разрезе, консистенция блюд, вкус и запах, температура подача блюда.

При защите блюда оценивается качество оформления отчета, внешний вид учащихся в лабораторных условиях, организация рабочего места в течение рабочего дня.

Качество блюда должно быть подтверждено теоретическими знаниями темы.

По окончании работы следует выключить оборудование, убрать рабочее место, вымыть и сдать посуду и инвентарь, произвести влажную уборку кабинета – лаборатории.

**Требования к качеству блюд:**

***Салат столичный :*** внешний вид – салат уложен горкой, украшен ломтиками куриного мяса, огурцов, дольками вареного яйца, листиками зеленого салата. Цвет – буровато- кремовый от соуса Южный. Продукты, украшающие салат, имеют натуральный цвет. Вкус и запах – острый от майонеза, соуса «Южный», с запахом майонеза.

***Салат из белокочанной капусты***: внешний вид – салат уложен горкой, поверхность, блестящая от масла. Капуста и морковь нарезаны соломкой. Зеленый лук мелко нашинкован. Ягоды клюквы целые. Цвет – белый с желтоватым оттенком с вкраплениями ягод, моркови, лука (зеленого). Вкус и запах – свойственные свежей капусте, вкус слегка сладковатый.

***Салат мясной:*** внешний вид – продукты нарезаны ломтиками, под соусом, уложены горкой, украшены; цвет – серый; вкус\_ свойственный мясу, слегка острый от майонеза и соленых огурцов.

**Лабораторная работа № 40**

Тема: «Приготовление закусок из яиц, овощей, грибов».

***Цель работы:***Приготовить закуски из яиц, овощей, грибов, оформить и оценить их качество.

**Результат выполнения лабораторной работы №40 -**овладение профессиональными компетенциями: ПК 1.2.7 Готовить и оформлять бутерброды и гастрономические продукты порциями, салаты, простые холодные блюда и закуски.

***Обеспечение урока:***плиты электрические, холодильные шкафы, жарочные

шкафы, весы циферблатные, доски разделочные, ножи, ложки столовые, мерные, соусные, вилки столовые, лопатки кухонные, сотейники, тарелки закусочные, салатники, сырье для блюд.

***Задания:***1. Приготовить следующие закуски:

1. Яйца под майонезом с гарниром
2. Яйца фаршированные сельдью и луком
3. Яйца с маслом селёдочным и овощным салатом
4. Тыква в маринаде
5. Баклажаны тушёные с помидорами
6. Помидоры фаршированные яйцом и луком
7. Помидоры фаршированные грибами
8. Помидоры фаршированные мясным салатом
9. Помидоры фаршированные рыбным салатом
10. Икра баклажанная
11. Икра кабачковая
12. Икра грибная
13. Икра овощная
14. Икра свекольная
15. Перец фаршированный овощами
16. Кабачки фаршированные овощами
17. Гогошары
18. Баклажаны фаршированные овощами
19. Икра морковная
20. Составить отчет по следующей форме:

а) заполнить технологические карты на 1 порцию и на 2 порции

заданных блюд

б) составить технологическую схему приготовления этих блюд

в) составить инструкционную карту приготовления блюда с

указанием применяемых оборудования, инвентаря, посуды

г) заполнить бракеражную таблицу

***Указания к проведению работы:***

1. Повторить теоретический материал:

а) правила подготовки хлеба и гастрономических продуктов, способы

и формы нарезки их для приготовления бутербродов;

б) правила нарезки овощей и других продуктов для салатов,

винегретов;

в) технологию приготовления заданных блюд, приготовление

гарниров к холодным блюдам;

г) правила и способы оформления бутербродов и салатов, нормы

отпуска;

д) требования к качеству, сроки и условия реализации

подготовленных к отпуску блюд.

1. Повторите правила санитарии и гигиены, правила техники безопасности и охраны труда на рабочем месте.
2. Получите необходимую посуду, инвентарь - у лаборанта.
3. Подготовьте к работе рабочее место.
4. Подготовьте сырье, проведите первичную обработку.
5. Подготовьте полуфабрикаты, взвесьте их.
6. Проведите тепловую обработку тех полуфабрикатов, которые для этого предназначены и охладите их до температуры + 100+120
7. Нарезку полуфабрикатов производите аккуратно, в соответствии с требованиями технологии.
8. До подачи блюда храните в холодильном шкафу.
9. Оформите блюда в соответствии с требованиями современной моды, современного дизайна блюд, с использованием элементов декорирования блюд

**Внимание!**

При составлении технологических карт учитывайте сезон и производите перерасчет овощей, уксуса.

Продукты для салатов смешивайте только в охлажденном виде, заправляйте только перед отпуском.

Выход закусок– 75-150 г

Для украшения и витаминизации блюд используйте свежую зелень.

**Памятка учащемуся:**

При бракераже блюд проверяется правильность порционирования (вес) и оформления блюда, форма нарезки продуктов, состояние поверхности порционных кусков, цвет на разрезе, консистенция блюд, вкус и запах, температура подача блюда.

При защите блюда оценивается качество оформления отчета, внешний вид учащихся в лабораторных условиях, организация рабочего места в течение рабочего дня.

Качество блюда должно быть подтверждено теоретическими знаниями темы.

По окончании работы следует выключить оборудование, убрать рабочее место, вымыть и сдать посуду и инвентарь, произвести влажную уборку кабинета – лаборатории.

***Задания:***1. Приготовить следующие закуски:

1. Сельдь с гарниром
2. Сельдь с картофелем и маслом
3. Сельдь рубленная
4. Сельдь рубленная с гарниром
5. Килька с отварным картофелем и жареным луком
6. Килька с яйцом и луком
7. Морепродукты под майонезом
8. Ассорти мясное
9. Паштет из печени
10. Ассорти рыбное
11. Жареная рыба под маринадом
12. Студень из свинины
13. Студень из субпродуктов птицы
14. Студень из рыбы

2.Составить отчет по следующей форме:

а) заполнить технологические карты на 1 порцию и на 2 порции

заданных блюд

б) составить технологическую схему приготовления этих блюд

в) составить инструкционную карту приготовления блюда с

указанием применяемых оборудования, инвентаря, посуды

г) заполнить бракеражную таблицу

***Указания к проведению работы:***

1.Повторить теоретический материал:

а) правила подготовки хлеба и гастрономических продуктов, способы

и формы нарезки их для приготовления бутербродов;

б) правила нарезки овощей и других продуктов для салатов,

винегретов;

в) технологию приготовления заданных блюд, приготовление

гарниров к холодным блюдам;

г) правила и способы оформления бутербродов и салатов, нормы

отпуска;

д) требования к качеству, сроки и условия реализации

подготовленных к отпуску блюд.

1. Повторите правила санитарии и гигиены, правила техники безопасности и охраны труда на рабочем месте.
2. Получите необходимую посуду, инвентарь - у лаборанта.
3. Подготовьте к работе рабочее место.
4. Подготовьте сырье, проведите первичную обработку.
5. Подготовьте полуфабрикаты, взвесьте их.
6. Проведите тепловую обработку тех полуфабрикатов, которые для этого предназначены и охладите их до температуры + 100+120
7. Нарезку полуфабрикатов производите аккуратно, в соответствии с требованиями технологии.
8. До подачи блюда храните в холодильном шкафу.
9. Оформите блюда в соответствии с требованиями современной моды, современного дизайна блюд, с использованием элементов декорирования блюд

**Внимание!**

При составлении технологических карт учитывайте сезон и производите перерасчет овощей, уксуса.

Продукты для салатов смешивайте только в охлажденном виде, заправляйте только перед отпуском.

Выход закусок – 75-150 г

Для украшения и витаминизации блюд используйте свежую зелень.

**Памятка учащемуся:**

При бракераже блюд проверяется правильность порционирования (вес) и оформления блюда, форма нарезки продуктов, состояние поверхности порционных кусков, цвет на разрезе, консистенция блюд, вкус и запах, температура подача блюда.

При защите блюда оценивается качество оформления отчета, внешний вид учащихся в лабораторных условиях, организация рабочего места в течение рабочего дня.

Качество блюда должно быть подтверждено теоретическими знаниями темы.

По окончании работы следует выключить оборудование, убрать рабочее место, вымыть и сдать посуду и инвентарь, произвести влажную уборку кабинета – лаборатории.

**Лабораторная**работа**№ 41**

**Тема: «**Приготовление холодных рыбных и мясных блюд».

***Цель работы:***Приготовить холодные блюда из рыбы и мяса, оформить и оценить их качество.

**Результат выполнения лабораторной работы №41 -**овладение профессиональными компетенциями: ПК 1.2.7. Готовить и оформлять бутерброды и гастрономические продукты порциями, салаты, простые холодные блюда и закуски.

***Обеспечение урока:*** плиты электрические, холодильные шкафы, жарочные

шкафы, весы циферблатные, доски разделочные, ножи, ложки столовые, мерные, соусные, вилки столовые, лопатки кухонные, сотейники, тарелки закусочные, салатники, сырье для блюд.

***Задания:***1. Приготовить следующие рыбные и мясные холодные блюда:

1. Рыба отварная с гарниром и хреном
2. Рыба под майонезом
3. Рыба заливная с гарниром
4. Рыба фаршированная заливная с гарниром
5. Морепродукты под маринадом
6. Креветки заливные
7. Кальмары фаршированные заливные
8. Мясо отварное с гарниром
9. Язык отварной с гарниром
10. Птица отварная с гарниром
11. Филе птицы под майонезом
12. Мясо жареное с гарниром
13. Птица жареная с гарниром
14. Мясо заливное
15. Язык заливной
16. Заливное из птицы в форме
17. Заливное из мясных продуктов в форме
18. Курица фаршированная галантин
19. Филе из кур фаршированное
20. Паштет из птицы в тесте
21. Паштет из мяса в тесте

**Задание 2:** Составить отчет по следующей форме:

а) заполнить технологические карты на 1 порцию и на 2 порции заданных блюд

б) составить технологическую схему приготовления этих блюд

в) составить инструкционную карту приготовления блюда с указанием применяемых оборудования, инвентаря, посуды

г) заполнить бракеражную таблицу

***Указания к проведению работы:***

1. Повторить теоретический материал:

а) правила подготовки хлеба и гастрономических продуктов, способы

и формы нарезки их для приготовления бутербродов;

б) правила нарезки овощей и других продуктов для салатов,

винегретов;

в) технологию приготовления заданных блюд, приготовление

гарниров к холодным блюдам;

г) правила и способы оформления бутербродов и салатов, нормы

отпуска;

д) требования к качеству, сроки и условия реализации

подготовленных к отпуску блюд.

1. Повторите правила санитарии и гигиены, правила техники безопасности и охраны труда на рабочем месте.
2. Получите необходимую посуду, инвентарь - у лаборанта.
3. Подготовьте к работе рабочее место.
4. Подготовьте сырье, проведите первичную обработку.
5. Подготовьте полуфабрикаты, взвесьте их.
6. Проведите тепловую обработку тех полуфабрикатов, которые для этого предназначены и охладите их до температуры + 100+120
7. Нарезку полуфабрикатов производите аккуратно, в соответствии с требованиями технологии.
8. До подачи блюда храните в холодильном шкафу.
9. Оформите блюда в соответствии с требованиями современной моды, современного дизайна блюд, с использованием элементов декорирования блюд

**Внимание!**

При составлении технологических карт учитывайте сезон и производите перерасчет овощей, уксуса.

Продукты для салатов смешивайте только в охлажденном виде, заправляйте только перед отпуском.

Выход закусок – 75-150 г

Для украшения и витаминизации блюд используйте свежую зелень.

**Памятка учащемуся:**

При бракераже блюд проверяется правильность порционирования (вес) и оформления блюда, форма нарезки продуктов, состояние поверхности порционных кусков, цвет на разрезе, консистенция блюд, вкус и запах, температура подача блюда.

При защите блюда оценивается качество оформления отчета, внешний вид учащихся в лабораторных условиях, организация рабочего места в течение рабочего дня.

Качество блюда должно быть подтверждено теоретическими знаниями темы.

По окончании работы следует выключить оборудование, убрать рабочее место, вымыть и сдать посуду и инвентарь, произвести влажную уборку кабинета – лаборатории.

**Приготовление сладких блюд и напитков.**

Основной целью лабораторных работ является приобретение обучающимися практического опыта приготовления рекомендуемых изделий, согласно рабочей программы модуля. На лабораторных работах обучающиеся:

* организуют рабочее место для приготовления сладких блюд и напитков;
* применяют безопасные приёмы труда при работе с оборудованием горячего и холодного цехов;
* подбирают инструменты, инвентарь, посуду, необходимые при изготовлении и подаче сладких блюд и напитков определяют нормы закладки продуктов и выход готовых блюд,
* выполняют технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков порционируют и оформляют сладкие блюда и напитки
* соблюдают санитарно-гигиеническими требованиями при изготовлении сладких блюд и напитков

По итогам работы каждый обучающийся составляет отчет.

По окончанию лабораторной работы студент отправляет материалы (видео и фото отчёт) на электронный адрес мастеру п/о в указанные сроки. Мастер п/о подводит итоги, отмечая полученные результаты и типичные ошибки, допущенные в процессе проведения работы.

**Сладкие блюда**подразделяют на следующие виды: свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды, компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, кремы, суфле, пудинги и др. По температуре подачи сладкие блюда различают на холодные и горячие.

**Компоты.**Компоты готовят из свежих, сушеных, консервированных и амороженных плодов и ягод. Для улучшения вкуса компоты из сухофруктов рекомендуется варить за 10-13 ч до их реализации. При недостаточной кислотности в компоты добавляют кислоту лимонную в количестве до 1 г на 1 л компота. Компоты отпускают охлажденными до температуры 12-15 ºС по 150-200 г на порцию.

**Кисели**. В зависимости от количества введенного крахмала различают густые, средней густоты и полужидкие кисели. Для полужидкого киселя на 1000 г воды берут 30 г крахмала, средней густоты – 45 г, густого – 80 г.

Кисели подают охлажденными до температуры 12-14ºС по 150-200 г на порцию.

**Желированные сладкие блюда**. Для приготовления желированных сладких блюд в качестве желирующих веществ используется желатин, крахмал картофельный и реже кукурузный (маисовый). При использовании желатина, его заливают восьмикратным количеством охлажденной кипяченой воды и оставляют для набухания на 1-1,5 ч. При набухании желатин увеличивается в объеме и массе в 6-8 раз. Приготовленные желе, разливают в порционные формочки и охлаждают до температуры 0-8 ºС. Желе, отпускают по 100-150 г на порцию.

**К горячим сладким блюдам**относятся яблоки печеные и жаренные в тесте, бабка яблочная, блинчики, пудинги, сладкие каши, запеканки и суфле. Пудинги большей частью готовят на пару (водяной бане), а запеканки и суфле — запекают. При подаче их поливают соусом или сиропом; можно соусы и сиропы подавать отдельно. Горячие сладкие блюда отпускают в стеклянных или мельхиоровых тарелках, блюдах, порционных сковородках.

**Лабораторная работа № 42**

**Тема: Приготовление сладких блюд.**

Задание:

1. «Мусс яблочный на манной крупе»
2. Составить отчет: произвести расчет на приготовленные блюда
3. Дать оценку качества сладких блюд

*Последовательность технологических операций при приготовлении для приготовления мусса яблочного на манной крупе*

Материально-техническое оснащение

*Оборудование:*электрическая плита ПЭСМ-4Ш, настольные циферблатные весы, производственные столы, холодильный шкаф.

*Инвентарь, инструменты, посуда:*кастрюля, сито, миска, ложка разливательная,

стаканы, глубокая десертная тарелка, креманка, пирожковая тарелка .

*Организация рабочего места.*Производят расчет продуктов согласно заданию, используя Сборник рецептур, знакомятся с нормативно-технологической документацией. Получают продукты согласно расчетам, взвешивают их. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

*Технологическая карта*

*Наименование блюда «Мусс яблочный на манной крупе»*

Продукты Брутто Нетто

Яблоки 341 300

Сахар 150 150

Крупа манная 80 80

Кислота лимонная 1,5 1,5

**Выход**  - 1000

*Прием продуктов.*Полученные продукты проверяют по качеству в соответствии с действующими стандартами и взвешивают.

*Подготовка продуктов.*Яблоки перебирают, моют, удаляют сердцевину и нарезают. Манную крупу просеивают.

*Приготовление отвара и пюре.*Яблоки заливают водой и варят, затем протирают, отвар процеживают. Яблоки соединяют с отваром, сахаром, лимонной кислотой, доводят до кипения.

*Введение манной крупы.*Вводят тонкой струйкой манную крупу и варят, помешивая, 15-20 минут.

*Охлаждение и взбивание.*Полученную смесь, охлажденную до 30°С, взбивают на холоде до получения густой однородной массы. Мусс нельзя взбивать в алюминиевой посуде – от этого изменяется цвет и появляется привкус металла.

*Разливание и охлаждение.*Густую пенистую массу разливают в подготовленные формы, вазочки или креманки. Охлаждают в течении 1 часа.

*Требования к качеству*

Мусс, представляющий собой пышную застывшую массу с чуть кисловатым привкусом, должен иметь мелкопористую нежную *консистенцию*.

*Цвет* белый или слабо желтой окраски..

*Форма* квадратная или треугольная с волнистыми краями.

**Мусс яблочный на манной крупе**

*Внешний вид:*пышная застывшая масса.

Вкус – слегка кисловатый вкус

*Цвет* белый или слабо желтой окраски.

*Консистенция*: мелкопористая нежная.

*НАПИТКИ*

Напитки подразделяют на горячие и холодные . К горячим напиткам относят чай, кофе, какао, горячие напитки с вином, шоколад. К холодным напиткам – молоко, молочные и сливочные прохладительные напитки ,кисломолочные продукты, плодово-ягодные прохладительные напитки, коктейли молочные десертные.

В рецептурах сборника рецептур выход напитков приведен из расчета на 1000 мл. Порция горячих напитков, как правило, составляет 200 мл, кофе черного – 100 мл, Холодных – 200 мл, коктейлей – 150.

Температура горячих напитков при подаче должна быть не ниже 75 ºС, холодных – не выше 14 ºС и не ниже 7 ºС.

При использовании на предприятии сухого молока или сухих сливок вместо цельных при приготовлении сладких блюд и напитков необходимо знать, что для получения 1 л восстановленного молока используют 110-130 г просеянного молочного порошка и 900г кипяченой воды (60-70 ºС). Разведенное молоко оставляют для набухания на 30-40 мин.

**Лабораторная работа № 43**

**Раздел 8. Приготовление сладких блюд и напитков**

**Тема 43.** *Первичная обработка фруктов и ягод. Приготовление горячих сладких блюд.*

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления холодных и горячих сладких блюд

Задания

1.Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: кисель, компот из свежего и переработанного сырья.

2. Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.

3.Оформить отчет (заполнить форму).

*Материально-техническое оснащение:*

Оборудование: холодильный шкаф, настольные циферблатные весы, электрическая плита ПЭСМ-4Ш, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи для нарезки фруктов, разделочные доски, наплитные котлы, кастрюли, сито, разливательные ложки.

Сырье: яблоки, клюква.

*Последовательность технологических операций для приготовления*

*Компота из свежих яблок*

*Операция №1. Организация рабочего места.*

Подобрать посуду, инвентарь.

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

*Операция№2. Подготовка яблок.*

Яблоки перебирают, моют, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают дольками и погружают их в подкисленную воду.

*Операция № 3. Приготовление сиропа.*

В горячей воде растворяют сахар. Добавляют лимонную кислоту. Варят 10…12 мин, процеживают

*Операция № 4. Приготовление компота.*

В подготовленный сироп заложить яблоки. Варить при слабом кипении 6…8 мин. Охладить до температуры 12…14°С.

*Операция № 5. Подача компота.*

При подаче фрукты должны занимать 2/3 или 1/4 объема стакана, остальной объем заполняется сиропом.

*Компота из свежих яблок*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, | |
| Брутто | Нетто |
| Яблоки | 68,2 | 60 |
| Вода | 142 | 142 |
| Сахар | 30 | 30 |
| Кислота лимонная | 0,2 | 0,2 |
| Выход | - | 200 |

*Последовательность технологических операций для приготовления*

*Киселя из клюквы*

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

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

*Операция № 2.* Подготовка клюквы.

Клюкву перебирают, моют, ошпаривают кипятком.

*Операция № 3.*Протирание.

Клюкву разминают деревянным пестиком.

*Операция № 4.*Отжимание сока

Отжимают соль, наливают в неокисляющую посуду и хранят в холодильнике.

*Операция № 5.* Приготовление отвара из мезги.

Мезгу заливают горячей водой (1:6) и варят в течении 10..15 мин. Отвар процеживают.

*Операция № 6.* Приготовление сиропа.

В отвар добавляют сахар, нагревают до кипения, получают сироп.

*Операция № 7.* Введение крахмала.

Картофельный крахмал разводят холодной водой, вливают в кипящий сироп одним приемом при быстром размешивании. Доводят до кипения.

*Операция № 8***.** Соединение киселя с соком.

Вливают, помешивая, сок, который придает киселю цвет, вкус и запах клюквы.

*Операция № 9***.** Охлаждение и отпуск.

Кисель слегка охлаждают, разливают в стаканы или креманки, поверхность посыпают сахаром. Охлаждают до температуры 10…14°С и отпускают.

*Кисель из клюквы*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Клюква | 25,2 | 24 |
| Вода | 179 | 179 |
| Сахар | 24 | 24 |
| Крахмал картофельный | 9 | 9 |
| Выход | - | 200 |

**Оформить отчет**

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

Заполнить таблицу:

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

**Лабораторная работа № 44**

**Тема 43. «Подготовка желатина для приготовления желе. Приготовление желе»**

Обучающая: формирование практических умений и навыков по приготовлению желе многослойного

Развивающая: развитие памяти, логического мышления, аналитических способностей.

Воспитательная: формирование культуры отношений в процессе учебного труда, эстетического навыка оформления изделий; воспитывать бережность и аккуратность при выполнении работ.

Методическая: активизации познавательной деятельности с применением современных способов передачи учебной информации обучающимся на основе использования компьютерных технологий.

Методы урока:самостоятельная работа обучающихся.

Технологическое оборудование: весы электронные, эл. плита, холодильный шкаф; посуда: кастрюли 1л., ложки; посуда для подачи; продукты согласно Сборника рецептур; технологические карты.

Цель*:* научиться выполнять технологические операции по приготовлению желе многослойного

Задачи:

- закрепить теоретический материал по теме,

- произвести расчет необходимого сырья для приготовления 10 кг желе,

- организовать рабочее место,

- подготовить сырье и инвентарь,

- соблюдать дисциплину и культуру общения.

*Вопросы*

1. Перечислите основное сырье для приготовления желе

2. Какие виды желирующих веществ вам известны?

3.Дайте характеристику желирующих веществ

4. Опишите процесс подготовки желатина?

5. Время замачивания желатина?

6. Почему воды берут в 8-10 раз больше желатина?

7. В чем заключается процесс приготовления желе?

8. Температура и время застывания желе?

9. Какие еще существуют желированные блюда с использованием желатина?

10. Срок хранения готового желе?

***Технологическая карта № 1***

*Желе многослойное*

1.Область применения.

Настоящая технологическая карта распространяется на сладкое желированное блюдо «желе многослойное»

2.Перечень сырья.

* Для приготовления сладкого желированного блюда «желе многослойное» используют следующее сырье: сок в ассортименте, молоко, сахар, ванилин, желатин, вода.
* Сырье, используемое для приготовления сладкого желированного блюда «желе многослойное» должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3.Рецептура.

Рецептура на сладкое желированное блюдо «желе многослойное»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | По сборнику рецептур | |
| Брутто, гр. | Нетто, гр. |
| Сок: |  |  |
| вишневый | 75 | 75 |
| апельсиновый | 75 | 75 |
| яблочный | 75 | 75 |
| молоко | 75 | 75 |
| сахар | 10 | 10 |
| ванилин | 1 | 1 |
| желатин | 30 | 30 |
| вода | 570 | 570 |
| **выход** |  | **1000** |

Технологический процесс.

Подготовка сырья к производству сладкого блюда «желе многослойное» производится в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Желатин перед использованием заливают восьмикратным количеством охлажденной кипяченой воды и оставляют для набухания на 1-1,5 часа. При набухании желатин увеличивается в объеме в 6-8 раз. В молоко, предварительно соединенное с сахаром и ванилином, в сок вводят подготовленный желатин. Соко - желированную смесь каждого вида прогревают в отдельной посуде, не доводя до кипения до полного растворения желатина. Подготовленное желе разливают в порционные формочки послойно и оставляют на холоде при t 0-8оС, давая каждому слою застыть. При отпуске формочку с желе ( на 2/3 объема) погружают на несколько секунд в горячую воду, слегка встряхивают и выкладывают желе в креманку или вазочку. Оформляют фруктами или мармеладом.

Оформление и отпуск.

Готовое желе оформляют и отпускают в креманках, бокалах. Срок хранения и реализации - 24 часов.

Показатели качества. Органолептические показатели «желе многослойное»:

Внешний вид: форма желе соответствует форме в которой его готовили

Цвет: разноцветное, слои не смешаны

Консистенция: студнеобразная, упругая, однородная

Вкус и запах: сладкий, соответствующий продуктам входящим в состав желе.

1. Пищевая и энергетическая ценность (150гр).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Ккал в 100 гр. | Гр. продукта на 1 пор(150гр) | Энергетическая ценность |
| Сок вишневый | 143 | 11,3 | 16,2 |
| апельсиновый | 123 | 11,3 | 13,9 |
| яблочный | 118 | 11,3 | 13,3 |
| Молоко | 62 | 11,3 | 7 |
| сахар | 383 | 1,5 | 5,7 |
| ванилин | 202 |  |  |
| желатин | 353 | 4,5 | 15,9 |
|  |  |  | **72Ккал** |

**Расчетная карта**

Наименование сладкого желированного блюда «желе многослойное»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | По сборнику рецептур | | Расчет на 10кг. | |
| Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, гр. | Нетто, гр. |
| Сок: |  |  |  |  |
| вишневый | 75 | 75 | 750 | 750 |
| апельсиновый | 75 | 75 | 750 | 750 |
| яблочный | 75 | 75 | 750 | 750 |
| молоко | 75 | 75 | 750 | 750 |
| сахар | 10 | 10 | 100 | 100 |
| ванилин | 1 | 1 | 10 | 10 |
| желатин | 30 | 30 | 300 | 300 |
| вода | 570 | 570 | 5700 | 5700 |
| **выход** |  | **1000** |  | **10000** |

**Инструкционно- технологическая карта № 1.**

*Оборудование:* весы электронные, эл. плита, холодильный шкаф.

*Инвентарь, инструменты, посуда:* кастрюли 1 л.,1,5 л., стаканы, мелкие тарелки, ложки

*Сырье:* сок в ассортименте, молоко (пастеризованное), сахар, ванилин, желатин

**Последовательность технологических операций.**

**Операция № 1**. Организация рабочего места. Ознакомление с нормативно-технологической документацией. подбор посуды, инвентаря, инструментов.

**Операция № 2.**Подготовка и обработка сырья. Выполняются следующие действия:

1. Кипячение и охлаждение воды;
2. Замачивание желатина;
3. Соединение молока с сахаром и ванилином;

**Операция №3.**Соединение соков и молока с желатином

**Операция № 4.**Прогревание желированной смеси до полного растворения желирующего вещества

**Операция № 5.**Охлаждение до комнатной температуры

**Операция № 6.**Разлив в формочки, предварительно охлаждая каждый слой до застывания.

**Операция № 7**Вынимание из формочек, оформление мармеладом или фруктами

**Операция № 8.**Подача и бракераж

***Рабочее место***

Перечень выполняемых работ:

- Кипячение и охлаждение воды;

-Замачивание желатина;

-Соединение молока с сахаром и ванилином;

**-**Соединение соков и молока с желатином

**-**Прогревание желированной смеси до полного растворения желирующего вещества

**-**Охлаждение до комнатной температуры

**-**Разлив в формочки, предварительно охлаждая каждый слой до застывания.

**-**Вынимание из формочек, оформление мармеладом или фруктами

**-**Подача и бракераж

**Требования к качеству.**

Внешний вид: форма желе соответствует форме в которой его готовили

Цвет: разноцветное, слои не смешаны

Консистенция: студнеобразная, упругая, однородная

Вкус и запах: сладкий, соответствующий продуктам входящим в состав желе.

**Правила подачи.**

Подают в креманках, бокалах.

**Сроки хранения.**

Срок хранения и реализации 24 часа при t 0-14оС

**Производственное задание.**

Произведите расчет сырья для приготовления 10 кг. желе многослойного Результаты запишите в технологическую карту №1.

Технологическая карта № 1.

Наименование сладкого желированного блюда « желе многослойное»

Выход: 1000гр.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | По сборнику рецептур | | Расчет на 10кг. | |
| Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, гр. | Нетто, гр. |
| Сок: |  |  |  |  |
| вишневый | 75 | 75 |  |  |
| апельсиновый | 75 | 75 |  |  |
| яблочный | 75 | 75 |  |  |
| молоко | 75 | 75 |  |  |
| сахар | 10 | 10 |  |  |
| ванилин | 1 | 1 |  |  |
| желатин | 30 | 30 |  |  |
| вода | 570 | 570 |  |  |
| **выход** |  | **1000** |  |  |

Технология приготовления.

Желатин перед использованием заливают восьмикратным количеством охлажденной кипяченой воды и оставляют для набухания на 1-1,5 часа. При набухании желатин увеличивается в объеме в 6-8 раз. В предварительно соединенное молоко с сахаром и ванилином; с соком вводят подготовленный желатин. Соко - желированную смесь каждого вида прогревают в отдельной посуде, не доводя до кипения до полного растворения желирующего вещества. Подготовленное желе разливают в порционные формочки послойно и оставляют на холоде при t 0-8оС, давая каждому слою застыть. При отпуске формочку с желе ( на 2/3 объема) погружают на несколько секунд в горячую воду, слегка встряхивают и выкладывают желе в креманку или вазочку. Оформляют фруктами или мармеладом.

**Критерии оценивания выполнения практических приемов и операций.**

№ 1 Организация труда и рабочего места кондитера …………... 5 баллов

№ 2 Соблюдение правил техники безопасности при

выполнении работ ………………………………………………… 5 баллов

№ 3 Соблюдение санитарных правил …………………………… 5 баллов

№ 4 Соблюдение технологии приготовления желе……………………………….…………………………………. 15 баллов

№ 5 Трудовые приемы и методы приготовления…………..……. 10 баллов

№ 6 Качество изделий ……………………………………………. 10 баллов

Итого: ………………………………………………………………. 50 баллов

**Ведомость**

критериев оценки выполнения практических работ за урок производственного обучения

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | ФИО уч-ся | Вн. вид, личная гигиена | Последовательность выполнения технологич. операций | | Отделочные полуфабрикаты | Оформление | Соблюдение техники безопасности | Выполнение ученических норм | Требования к качеству | | Итоговая оценка |
| Подготовка продуктов | Приготовление |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |

Средний оценочный балл: пять баллов

Анализ выполнения работы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Лабораторная работа № 45**

**Тема 45.** *Приготовление чая, кофе, какао, шоколада.*

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления и подачи холодных и горячих напитков

Задания

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: чай, кофе, какао

Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.

Оформить отчет (заполнить форму).

**Материально-техническое оснащение:**

Оборудование: настольные циферблатные весы, электрическая плита ПЭСМ-4Ш, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюля для варки какао, кофейники, чайники фарфоровые, кофейные чашки с блюдцами.

**Последовательность технологических операций для приготовления чая**

1. Организация рабочего места.
2. Расчет продуктов по сборнику рецептур
3. Ополаскивание чайника кипятком.
4. Закладывание сухого чая.
5. Заливание на 1/3 крутым кипятком.
6. Накрывание салфеткой.
7. Настаивание (5…10 мин).
8. Доливание кипятком.
9. Подача чая.

**Чай**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Чай | 50 | 50 |
| Вода | 150 | 150 |
| Сахар | 15 | 15 |
| Выход | - | 200/15 |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**кофе по - восточному**

1. Размалывание кофе в кофемолках.
2. Просеивание кофе через сито с отверстием диаметром 0,4 мм.
3. Засыпание кофе в турку – по рецептуре 10 г на порцию.
4. Добавление сахара – 15 г на порцию.
5. Заливание холодной водой – 105 г на порцию.
6. Доведение до кипения: дают возможность подняться пене, которая образует на поверхности шапку, сохраняющую аромат кофе.
7. Подача кофе. Отпускают кофе в чашке. В стакане отдельно подают холодную кипяченую или минеральную воду.

**Кофе по- восточному**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Кофе натуральный | 40 | 40 |
| Вода | 105 | 105 |
| Сахар | 15 | 15 |
| Выход | - | 100 |

**Последовательность технологических операций для приготовления какао с молоком.**

1. Расчет продуктов по Сборнику рецептур.
2. Кипячение молока и воды.
3. Смешивание какао-порошка с сахаром.
4. Заливание небольшим количеством горячего молока или воды.
5. Растирание до однородной массы.
6. Вливание остального молока.
7. Доведение до кипения.
8. Подача.

**Правила подачи.**

Отпускают какао в стаканах с подстаканниками или чашках с блюдцами.

**Какао с молоком**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Какао-порошок | 5 | 5 |
| Вода | 80 | 80 |
| Сахар-песок | 25 | 25 |
| Молоко | 130 | 130 |
| Выход | - | 200 |

**Оформить отчет**

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

Заполнить таблицу:

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