Тема занятия: **Лабораторная работа № 8** «Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий»

Инструкция по выполнению задания:

1.Повторить теоретический материал на тему «Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий»

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

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

( фото).

**Цель:**  Приготовить и оформить для подачи блюда из каш, бобовых и макаронных изделий.

Провести бракераж блюд.

**Материально-техническое оснащение**

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

***Инвентарь, инструменты, посуда*** кастрюля, дуршлаг, сито,ложка , десертная тарелка, сковорода, лопаточка.

**Последовательность технологических операций при приготовлении блюд .**

**Наименование блюда: «Крупеник»**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Брутто | Нетто |
| Крупа гречневая | 80 | 80 |
| Вода | 130 | 130 |
| Готовая каша | - | 200 |
| Творог | 76 | 75 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Яйца | 1/8 шт. | 5 |
| Сухари панировочные | 5 | 5 |
| Маргарин столовый | 5 | 5 |
| Сметана | 5 | 5 |
| Готовый п/ф | - | 300 |
| Готовый крупеник | - | 250 |
| Масло сливочное или  | 10 | 10 |
| сметана | 30 | 30 |
| **Выход:**С масломСо сметаной | -- |   260 280 |

 |
| **2. Организация рабочего места** | Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления блюда. Взвесить сырье.Справа – инвентарь. Слева – сырьё. |
| **3. Подготовка продуктов** | Провести первичную обработку крупы : перебрать, промыть в 3-х кратном количестве воды для удаления мучели. |
| **4. Технология приготовления** | Подготовленную крупу засыпаем в кипящую подсоленную воду, варим до полной готовности. Готовую рассыпчатую кашу с приваром 150 % охладить до 60-70 0С, добавить протёртый творог, сахар, маргарин, сырые яйца и перемешать.Приготовленную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной . |
| **5. Тепловая обработка** | Крупеник запекаем в жарочном шкафу до золотистой корочки при температуре 220-2500С. |
| **6. Отпуск** | Отпускаем порционно с маслом или сметаной на подогретой тарелке Сметану подают отдельно в соуснике или подливают сбоку. |
| **7. Требования к качеству** | **Внешний вид** –корочка слегка подрумянена**Цвет –** соответствует виду крупы**Консистенция –** пористая**Запах, вкус –** свойственный данному виду каши, слегка сладковатый, без постороннегопривкуса. |

**Наименование блюда: «Пудинг рисовый»**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Крупа рисовая | 51 | 51 |  |  |
| Молоко | 50 | 50 | 500 | 500 |
| Вода на кашу | 115 | 115 |  |  |
| Сахар | 15 | 15 |  |  |
| Яйцо | ½ шт. | 20 |  |  |
| Масло сливочное | 10 | 10 |  |  |
| Сухари | 5 | 5 |  |  |
| Сметана | 5 | 5 |  |  |
| Ванилин | 0,01 | 0,01 |  |  |
| Готовый п/ф | - | 240 |  |  |
| Готовый пудинг | - | 200 |  |  |
| Варенье | 30 | 30 |  |  |
| Выход С вареньем | - | 230 |  |  |

 |
| **2. Организация рабочего места** | Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления блюда. Взвесить сырье. Справа – инвентарь. Слева – сырьё. |
| **3. Подготовка продуктов** | Провести первичную обработку крупы: перебрать, промыть в 3-х кратном количестве воды для удаления мучели. |
| **4 . Технология приготовления** | Подготовленную крупу засыпаем в кипящую подсоленную воду, варим до полу готовности., отвар сливаем , довариваем в горячем молоке до полной готовности. В готовую вязкую кашу, охлаждённую до 60-700С, добавляют растёртые с сахаром яичные желтки, ванилин, масло, перемешивают, вводят в массу взбитые в густую пену яичные белки.После этого массу раскладывают ровным слоем на порционную сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями, поверхность массы покрывают смесью яйца со сметаной. |
| **5. Тепловая обработка** | Пудинг запекаем в жарочном шкафу до золотистой корочки при температуре 220-2500С. |
| **6. Отпуск** | Отпускаем порционно с вареньем или сладким соусом на подогретой тарелке . |
| **7. Требования к качеству** | **Внешний вид** – корочка слегка подрумянена**Цвет –**соответствует виду крупы**Консистенция -** . пористая**Запах, вкус –** вкус слегка сладковатый, свойственный данному виду каши. |

**Наименование блюда: «Котлеты или биточки манные»**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Крупа манная | 70 | 70 | 210 | 210 |
| Вода | 210 | 210 |  |  |
| Сахар | 10 | 10 |  |  |
| Сухари панировочные | 10 | 10 |  |  |
| Готовый п/ф | - | 275 |  |  |
| Жир кулинарный | 10 | 10 |  |  |
| Жареные изделия  | - | 250 |  |  |
| Сметана иливаренье, джем, повидло | 30 | 30 |  |  |
| Выход со сметанойс вареньем | - | 280280 |  |  |

 |
| **2. Организация рабочего места** | Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления блюда. Взвесить сырье. Разделочная доска - перед собой. Справа – инвентарь. Слева – сырьё. |
| **3. Подготовка продуктов** | Провести первичную обработку крупы: перебрать, промыть в 3-х кратном количестве воды для удаления мучели. |
| **4 . Технология приготовления** | Варим густую вязкую кашу с выходом из 1 кг крупы 3,5 кг.каши, охлаждаем до 50 оС, добавляем яйцо, вымешиваем до однородной консистенции и разделяем на порции. Массу формуем в теплом виде, смачивая руки теплой водой. Сформованные заготовки панируем, придавая овально-приплюснутую форму с заостренным концом для котлет и круглую форму для биточков. |
| **5. Тепловая обработка** | Жарим полуфабрикаты основным способом на сковороде с двух сторон, доводим до готовности в жарочном шкафу. |
| **6. Отпуск** | Отпускаем на порционной тарелке по 2 штуки со сметаной или вареньем. |
| **7. Требования к качеству** | **Внешний вид** – форма овально-приплюснутая, с заостренным концом, правильная, без трещин, на поверхности румяная поджаристая корочка.**Цвет –** золотистый.**Консистенция -**пористая**Запах, вкус –**соответствует вкусу и запаху каши, из которой приготовлены  |

**Наименование блюда: «Макаронник»**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Брутто | Нетто |
| Макароны | 80 | 80 |
| Вода | 230 | 230 |
| Яйца  | ¼ шт. | 10 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Маргарин | 5 | 5 |
| Сухари | 5 | 5 |
| Готовый п/ф | - | 300 |
| Готовый макаронник |  | 250 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Выход | - | 260 |

 |
| **2. Организация рабочего места** | Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления блюда. Взвесить сырье. Справа – инвентарь. Слева – сырьё. |
| **3. Подготовка продуктов** | Провести первичную обработку макаронных изделий: крупные поломать. |
| **4 . Технология приготовления** | Макароны засыпаем в кипящую подсоленную воду, варим до готовностинеоткидным способом. Охлаждаем до 60-700С, добавляем растёртые с сахаром яйца, перемешиваем.После этого массу раскладываем ровным слоем на порционную сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями, поверхность массы выравниваем. |
| **5. Тепловая обработка** |  Запекаем в жарочном шкафу до золотистой корочки при температуре 220-2500С. |
| **6. Отпуск** | Отпускаем порционно с жиром на подогретой тарелке . |
| **7. Требования к качеству** | **Внешний вид** –макаронные изделия соединены между собой**Цвет –**золотистый**Консистенция**-мягкая.**Запах, вкус –** вкус слегка сладковатый, свойственным продуктам, входящим в состав. |

**Наименование блюда: «Лапшевник с творогом»**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Брутто | Нетто |
| Лапша( или вермишель, макароны) | 75 | 75 |
| Вода | 165 | 165 |
| Творог | 101 | 101 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Маргарин столовый | 5 | 5 |
| Сметана | 5 | 5 |
| Сухари | 5 | 5 |
| Готовый полуфабрикат | - | 350 |
| Готовый лапшевник | - | 300 |
| Масло сливочное или сметана | 1030 | 1030 |
| Выход со сметанойс жиром | - | 330310 |

 |
| **2. Организация рабочего места** | Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления блюда. Взвесить сырье. Разделочная доска - перед собой. Справа – инвентарь. Слева – сырьё. |
| **3. Подготовка продуктов** |  Провести первичную обработку макаронных изделий: крупные поломать. |
| **4 . Технология приготовления** | Макароны засыпаем в кипящую подсоленную воду, варим до готовности неоткидным способом. Творог протираем, смешиваем с солью и сахаром, смесь соединяем с отварными макаронами, перемешиваем.После этого массу раскладываем ровным слоем на порционную сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями, поверхность массы выравниваем, смазываем сметаной, сбрызгиваем жиром. |
| **5. Тепловая обработка** | Запекаем в жарочном шкафу до золотистой корочки при температуре 220-2500С |
| **6. Отпуск** | Отпускаем на порционной тарелке со сметаной или жиром. |
| **7. Требования к качеству** | **Внешний вид** –макаронные изделия соединены между собой**Цвет –**золотистый**Консистенция**-мягкая.**Запах, вкус –** вкус слегка сладковатый, свойственным продуктам, входящим в состав |

**Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий**

**В *готовой рассыпчатой каше*** зерна полностью набухшие, хорошо проварены, в основном сохранившие форму и легко отделяющиеся друг от друга.

**В *готовой вязкой каше*** зерна хорошо разварены. Каша представляет собой густую массу, которая при температуре 60—70°С держится на тарелке горкой, не расплываясь.

**В *готовой жидкой каше*** зерна должны быть полностью набухшими, хорошо разваренными, утратившими свою форму. Консистенция каши жидкая однородная; масса растекается по тарелке. Не допускаются привкус горечи, затхлый запах или подгоревшей каши, посторонние включения.

***Изделия из каш,*** имеют ровно окрашенную поверхность — золотисто-желтую или светло-коричневую; пористую консистенцию. Изделия полностью пропечены; зерна круп разварены. Вкус и запах — без дефектов.

Зерна ***бобовых***должны быть мягкими, хорошо разваренными, но сохранившими форму, без горечи и затхлости.

***Отварные макаронные изделия*** не должны быть переваренными, лопнувшими, ослизлыми.

Готовые блюда из круп, бобовых и макаронных изделий хранят на мармите при температуре 70—80°С. Вязкие каши, котлеты и биточки из них, блюда из бобовых, запеканки из круп реализуют в течение 3 ч после приготовления, блюда из макаронных изделий — 2, каши рассыпчатые — 6ч.