



Учебная практика по ПМ 01

**Приготовление блюд и гарниров из
овощей и грибов**

**«Приготовление блюд и
гарниров из жареных овощей
и грибов»**

- Дата _____
- Учебная практика
- тема: «**Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов**»
- Задание:
 - 1. Приготовить, оформить для подачи блюда:
 - **357. Котлеты картофельные,**
 - **359. Зразы картофельные,**
 - **360. Крокеты картофельные.**
 - 2. Определить процент отходов картофеля при приготовлении зраз картофельных.
 - 3. Составить технологическую схему приготовления зраз картофельных.
 - 4. Заполнить бракеражную таблицу.

■ 357. Котлеты картофельные

■ Картофель	213	160
■ Яйца	1/5 шт.	8
■ Сухари или мука пшеничная	10	10
■ Масса полуфабриката	-	170
■ Кулинарный жир	10	10
■ Масса жареных котлет	-	150
■ Маргарин столовый	15	15
■ или масло сливочное		
■ или сметана	30	30
■ или соус N 848, 863, 865, 868	-	75
■		
■ Выход: с жиром	-	165
■ со сметаной	-	180
■ с соусом	-	225



- Очищенный картофель варят, обсушивают и протирают горячим. В протертый картофель, охлажденный до 40 - 50 °С, добавляют яйца, массу перемешивают, из нее формируют котлеты по 2 шт. на порцию, панируют в сухарях или муке.
- Подготовленные котлеты обжаривают с обеих сторон. При отпуске поливают растопленным маргарином или маслом или сбоку к котлетам подливают сметану или соус томатный, сметанный, сметанный с луком, грибной. Сметану и соус можно подать отдельно.

■ 359. Зразы картофельные

■ Картофель	241	181	241	181	248	186
■ Яйца	1/10 шт.	4	1/10 шт.	4	-	-
■ Масса картофельная	-	180	-	180	-	180
■ Грибы сушеные белые	10	10	-	-	-	-
■ Лук репчатый	48	40	48	40	48	40
■ Морковь	-	-	-	38	30	
■ Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
■ Яйца	-	-	1/2 шт.	20	-	-
■ Масса фарша	-	40	-	40	-	40
■ Сухари или мука пшеничная	12	12	12	12	12	12
■ Масса полуфабриката	-	225	-	225	-	225
■ Кулинарный жир	10	10	10	10	10	10
■ Масса жареных зраз	-	200	-	200	-	200
■ Маргарин столовый	15	15	10	10	5	5
■ или масло сливочное						
■ или сметана	30	30	20	20	15	15
■ или соус N 848, 863, 868	-	75	-	75	-	50

■ Выход: с жиром	-	215	-	210	-	205
■ со сметаной	-	230	-	220	-	215
■ с соусом	-	275	-	275	-	250



- Из картофельной массы, приготовленной, как для котлет, формуют лепешки по 2 шт. на порцию. На середину лепешки кладут фарш и соединяют ее края так, чтобы фарш был внутри изделия. Затем изделие панируют в сухарях или муке, придавая форму кирпичика с овальными краями, и жарят с обеих сторон.
Для фарша: лук репчатый нарезают соломкой и пассеруют, вареные грибы мелко режут и обжаривают, морковь, нарезанную соломкой, припускают с жиром. Лук смешивают с жареными грибами, или вареными мелко нарубленными яйцами, или припущенной морковью, солят и добавляют молотый перец. При отпуске зразы поливают жиром, сметаной или соусом томатным, сметанным, грибным.

■ 360. Крокеты картофельные


■ Картофель	200	150	233	175
■ Яйца	1/3 шт.	13	1/2 шт.	20
■ Шампиньоны свежие		47	36	-
■ Лук репчатый	21	18	-	-
■ Маргарин столовый		10	10	-
■ Мука пшеничная		10	10	10
■ Сухари	10	10	10	10
■ Масса полуфабриката		-	200	-
■ Масло растительное		20	20	20
■ или кулинарный жир				
■ Масса жареных крокет		-	180	-
■ Соус N 828, 848, 868		-	75	-
■				
■				
■ Выход	-	255	-	230



- В протертый картофель, охлажденный до температуры 50 °С, добавляют 1/3 пшеничной муки и желтки яиц и перемешивают. Из полученной картофельной массы формируют шарики, груши (по 3 - 4 шт. на порцию), панируют их в оставшейся муке, затем опускают в белки, панируют в сухарях и жарят в большом количестве жира.
- При приготовлении крокет с шампиньонами в картофельную массу добавляют мелко нарезанные поджаренные грибы и лук.
- При отпуске поливают соусом красным с луком и огурцами, томатным, грибным.

■ ОТЧЁТ

- 1. Приготовлены, оформлены для подачи блюда:
- **357. Котлеты картофельные,**
- **359. Зразы картофельные,**
- **360. Крокеты картофельные.**
- 2. Процент отходов картофеля при приготовлении зраз картофельных составляет _____
- 3. Технологическая схема приготовления зраз картофельных.



```
graph TD; A[Приготовление картофельн. массы и фарша] --> B[Формовка лепешки (2 шт. на порцию)]; B --> C[Выкладывание фарша на середину]; C --> D[Соединение края лепешки]; D --> E[Формовка зраз в форме кирпичиков]; E --> F[Панировка зраз]; F --> G[Обжарка зраз с двух сторон]; G --> H[Доведение до готовности в жарочном шкафу]; H --> I[Отпуск];
```

Приготовление картофельн. массы и фарша

Формовка лепешки (2 шт. на порцию)

Выкладывание фарша на середину

Соединение края лепешки

Формовка зраз в форме кирпичиков

Панировка зраз

Обжарка зраз с двух сторон

Доведение до готовности в жарочном шкафу

Отпуск

4. Заполнить бракеражную таблицу.

Наименование блюда	Требования к качеству	Недостатки	Оценка	Роспись
Котлеты картофельные	Жареные овощи должны иметь одинаковую форму, обжарены равномерно с обеих сторон, консистенция мягкая. Котлеты, зразы, крокеты должны быть правильной формы без трещин, на поверхности румяная поджаристая корочка. Цвет изделий из картофеля на разрезе белый или кремовый, консистенция пышная, нетягучая, без комков непротертого картофеля.			
Зразы картофельные				
Крокеты картофельные				

СПАСИБО!

