

НОВИК ВИКТОРИЯ ГЕННАДЬЕВНА

группа ЗП – 2

Темы:

- 1. Салат – коктейль с ветчиной и сыром*
- 2. Солянка рыбная*
- 3. Рулет рыбный*
- 4. Пудинг рисовый*

Введение Здоровье



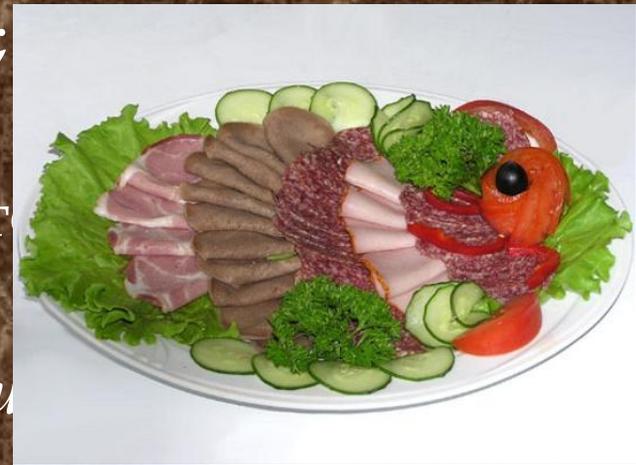
Рациональное питание обеспечивает нормальную жизнедеятельность, является и профилактикой заболеваний, повышает иммунитет. Это важно в детском питании. В пожилом возрасте и при беременности. Так же специальное питание может способствовать быстрому выведению свинца и производственных ядов. Потребность пищевых веществ должны соответствовать потребности организма человека. Потребности организма зависит от возраста, пола, условия труда, физических нагрузок человека. Рациональное питание подбирается под факторы организма конкретного

Классификация холодных блюд

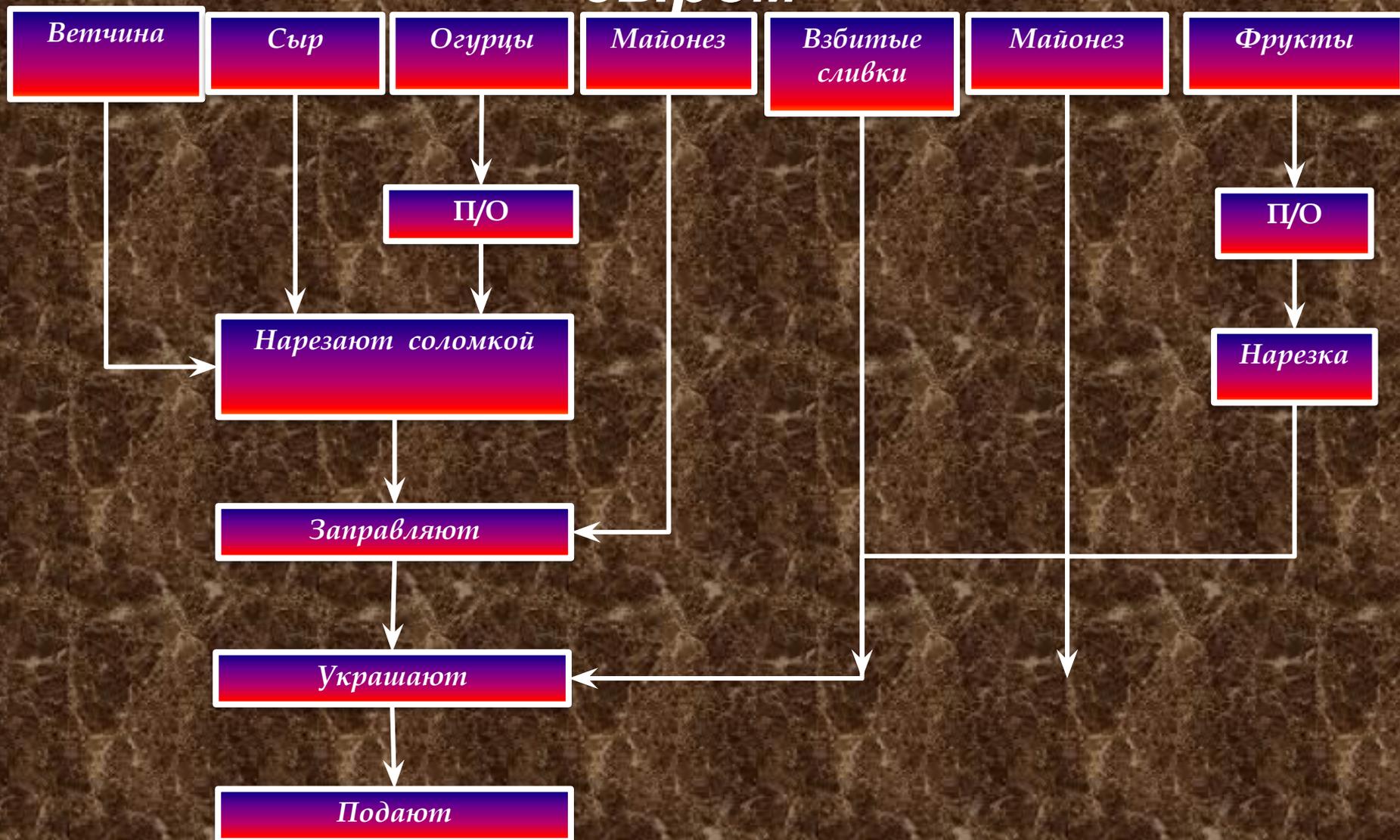
Классификация холодных блюд и закусок очень сложна и различна:

- Бутерброды ;
- Салаты (из сырых и варёных овощей) и винегреты;
- Блюда и закуски из овощей и грибов;
- Блюда из рыбы и морепродуктов;
- Блюда из мяса, птицы и мясопродуктов;
- Блюда из яиц;

Закуски бывают холодными и горячими



Технологическая схема приготовления блюда "Салат-коктейль с ветчиной и сыром"



Технологическая карта приготовления блюда "Салат- коктейль с ветчиной и сыром"

Наименование продуктов	Вес 1порц.(г.)		Технология приготовления	Требование к качеству	Правила подачи
	брутто	нетто			
Сыр	85	80	Все овощи тщательно промывают. Свежие огурцы очищают от кожицы. Ветчину, сыр и огурцы нарезают соломкой, укладывают в фужер или креманку слоями, поливают майонезом со сливками.	Все продукты должны быть нарезаны соломкой. Уложенные в фужер или креманку слоями (продукты из разных слоёв не должны быть смешаны между собой). Каждый слой должен быть смазан майонезом. Продукты должны гармонировать по цвету. В качестве украшения должны быть использованы взбитые сливки.	Блюдо укладывают слоями, смазывая каждый слой майонезом или сметаной. Сверху салат украшают взбитой сметаной, зеленью, дольками апельсина или лимона, яблоками, их можно надеть на край фужера или креманки. При отпуске фужер или креманку ставят на тарелку с салфеткой, подают ложку чайную, десертную или специальную (с
Ветчина	83	80			
Огурцы	62	60			
Майонез	30	30			
Яйца	1шт.	40			
Перец сладкий маринованный	54	40			
Петрушка (зелень)	1,35	1			
Выход	-	200			

Фото «Салат – коктейль с ветчиной и сыром»



Классификация супов

1. По температуре подачи:

- Горячие 75°C
- Холодные 14°C

2. По способу приготовления:

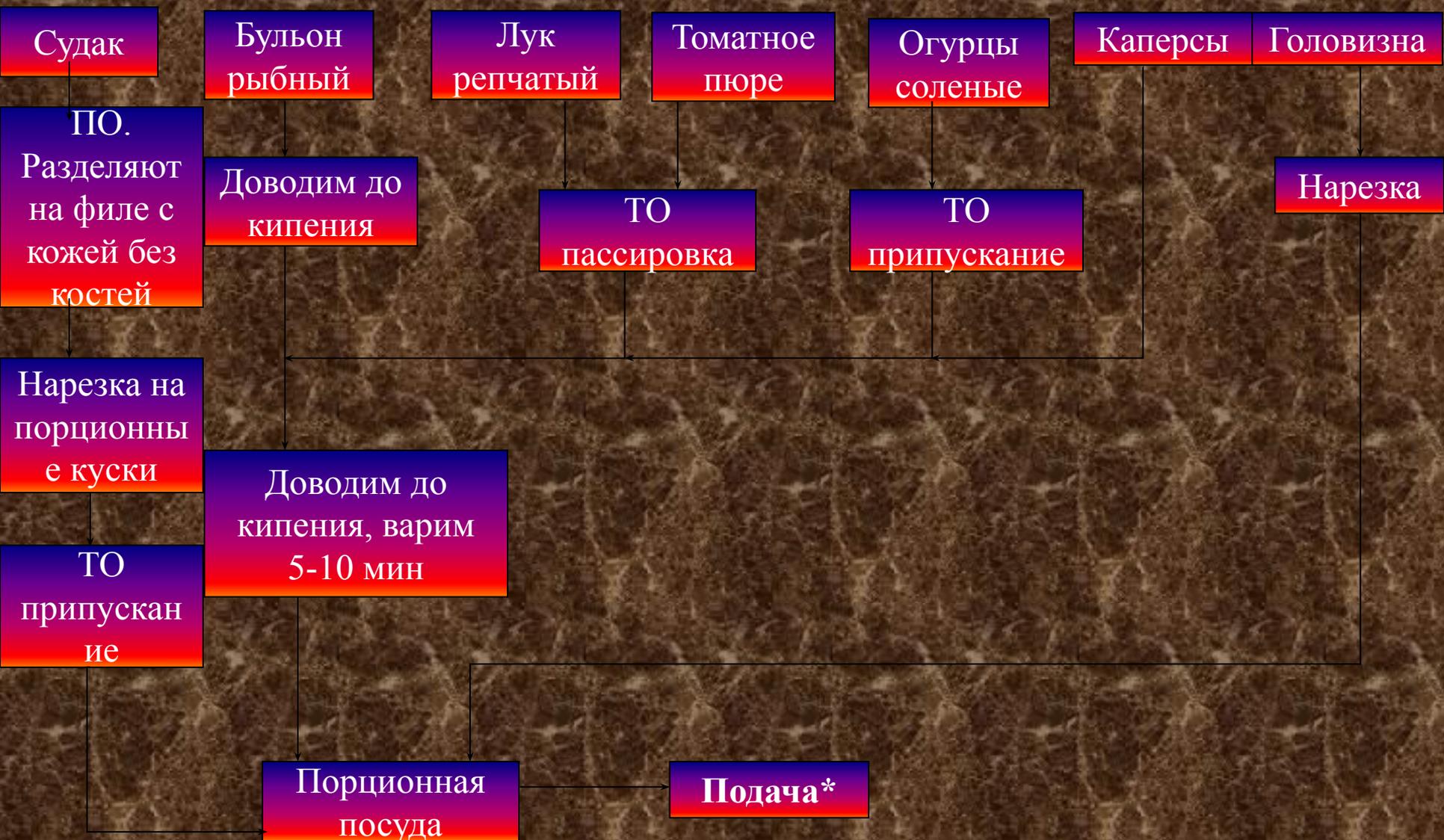
- Заправочные
- Прозрачные
- Пюре – образные

3. По жидкой основе:

- Бульоны
- Овощных и кукурузных отварах
- Молоке
- Хлебном квасе
- Фруктовом – ягодном отваре
- Кисло – молочных продуктов



Технологическая схема приготовления блюда «Солянка рыбная»



*При подаче в тарелку кладут маслины, кружочек лимона и посыпают мелко нарезанной зеленью.

Технологическая карта приготовления блюда "Солянка рыбная"

Наименование продуктов	Вес 1 порц.(г.)		Технология приготовления	Требование к качеству	Правила подачи
	брутто	нетто			
Судак	60	30,5	Рыбу с костным скелетом разделяют на филе с кожей и без костей. Солянку рыбную по индивидуальному заказу готовят порционно. В кипящий бульон закладывают все подготовленные продукты (кроме оливок и маслин) и варят до готовности. В конце варки добавляют нарезанную готовую головизну. При отпуске в солянку добавляют маслины, кружочек очищенного лимона и посыпают мелко нарезанной зеленью. При массовом приготовлении солянок в кипящий бульон кладут пассированные лук и томатное пюре, припущенные солёные огурцы, каперсы с рассолом, специи; солянку доводят до кипения и варят 5 – 10 мин.	Продукты нарезаны ломтиками, лук нашинкован. Рыбные продукты, лук и огурцы сохранили форму нарезки. На поверхности частицы жира оранжевого цвета. Кружочек (ломтик) лимона без шкурки. Вкус острый с ароматом каперсов, пассированного лука, огурцов. Бульон мутный от томата и сметаны. Консистенция рыбных продуктов мягкая, огурцов – слегка хрустящая.	В подогретую (до 40°С) тарелку, кладут припущенные до готовности куски рыбы, нарезанную головизну, наливают солянку, кладут маслины, кружочек очищенного лимона и посыпают мелко нарезанной зеленью. Температура подачи 75 - 80 °С.
Лук репчатый	27	22,5			
Огурцы солёные	25	15			
Головизна перед варкой:	25	25			
Варёная рыба	10	10			
Варёная головизна					
Каперсы	10	5			
Томатная паста	5	5			
Масло сливочное	4	4			
Бульон рыбный	195	195			
Лимон	2,5	1,5			
Выход	-	250			

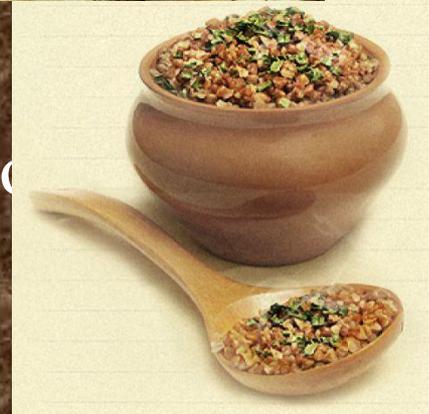
Фото «Солянка рыбная»



Классификация вторых блюд

Ассортимент блюд разнообразен:

- ✓ Из рыбы
- ✓ Из мяса
- ✓ Из дичи
- ✓ Из птицы
- ✓ Из овощей
- ✓ Из бобов
- ✓ Из крупы
- ✓ Из яиц
- ✓ Из молочных продуктов



Технологическая схема приготовления блюда "Рулет рыбный"



*Подают с гарниром, поливая соусом. Соус можно подать отдельно.

Технологическая карта приготовления блюда "Рулет рыбный"

Наименование продуктов	Вес 1порц.(г.)		Технология приготовления	Требование к качеству	Правила подачи
	брутто	нетто			
Щука	90	60	Подготовленную рыбную котлетную массу выкладывают на тканевую салфетку или пищевую пленку в виде прямоугольной лепешки, укладывают подготовленный фарш, и соединяют края котлетной массы, придавая форму рулета. Готовый полуфабрикат без пленки укладывают на противень, прокалывают ножом в двух-трёх местах, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 -280 °С в течении 20-30 мин.	Рулет должен сохранять свою форму, не иметь трещин, состоять из однородной, тщательно измельченной и промешанной массы. Поверхность должна быть хорошо прожаренной корочкой. Цвет на разрезе – от белого до серого; изделия сочные, рыхлые. Недопустимыми дефектами являются: неправильная форма изделия, наличие посторонних запахов, закатка панировки во внутрь изделия, привкус кислого хлеба, подгорелых корок и т.д.	При отпуске рулет помещают на тарелку, гарнир кладут сбоку, соус подливают сбоку или подают отдельно. Температура подачи должна быть не ниже 65°С .
Масса рыбная котлетная	-	100			
Фарш:					
Грибы свежие белые	17	13/10			
или шампиньоны	18	14/10			
свежие	5	10			
или грибы сушеные					
Лук репчатый	26	22/11			
Кулинарный жир	4	4			
Яйца	1/7	6			
Масса фарша	-	25			
Сухари пшеничные	3	3			
Масса полуфабриката	-	125			
Кулинарный жир	3	3			
Масса готового рулета	-	100			
Гарнир	-	150			
Соус	-	75			
Выход	-	325			

Фото «Рулет рыбный»



Классификация сладких блюд

По температуре подачи:

1. Горячие не ниже 55°С
 - Пудинги
 - Запеканки
 - Яблоки запеченные
2. Холодные не выше 10-14°С
 - Свежие фрукты и ягоды
 - Компоты
 - Желированные блюда
 - Замороженные блюда (4-6 С)



Технологическая схема приготовления блюда

"Пудинг рисовый"



*При подаче поливаем абрикосовым или клюквенным соусами или подаем с вареньем.

Технологическая карта приготовления блюда "Пудинг рисовый"

Наименование продуктов	Вес 1порц.(г.)		Технология приготовления	Требование к качеству	Правила подачи
	брутто	нетто			
Крупа рисовая	51	51	<p>Белки яиц отделяют от желтков. Варят вязкую кашу на смеси молока и воды. Готовую кашу охлаждают до температуры 60°C, вводят в неё масло. Желтки яиц, растёртые с сахаром, добавляют ванилин. Белки взбивают до образования пышной пены и соединяют с массой, осторожно перемешивая. Чтобы они не осели. Форму и противень смазывают маслом и посыпают молотыми сухарями, выкладывают массу для пудинга, заполняя её не более чем на 3/4, т.к пудинг при тепловой обработке увеличивается в объёме. Поверхность смазывают сметанной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250°C,постепенно снижая её до 200°C,доводят до готовности в течении 25-30 мин. Готовый пудинг имеет на поверхности румяную золотистую корочку и отстает от стенок посуды, его выдерживают для остывания 5-10 мин.</p>	<p>Должен иметь на поверхности румяную корочку и быть пышным. Хорошо пропечённым. Форма пудинга соответствует форме используемой посуды. Внутри пудинг имеет нежную и мягкую консистенцию. Цвет от светло - жёлтого, до светло – коричневого, вкус – сладкий.</p>	<p>Нарезают порционными кусками укладывая на десертную тарелку и поливают сладким или ягодным соусом или вареньем. Если пудинг сделан в маленьких формах, то он подается сразу.</p>
Молоко	50	50			
Вода	115	155			
Сахар	15	15			
Яйца	1/2шт	20			
Масло сливочное	10	10			
Сухари	5	5			
Сметана	5	5			
Ванилин	0,1	0,1			
Соус	50	50			
Выход	-	250			

Фото «Пудинг сухарный»



Организация работы в холодном

1. Оборудование:

- - овощерезательная машина;
- - слайсер;
- - холодильный шкаф;
- - столы производственные;
- - стеллажи;
- - производственная ванна;
- - весы марки до 15кг;
- - бактерицидная лампа



2. Инвентарь:

- - тазы из нержавеющей стали;
- - гастроемкости металлические;
- - гастроемкости поликарбонатные ;
- - ложки поварские;
- - лопатки;
- - ножи кухонные;
- - доски разделочные ОС, ОВ, МВ, СЕЛЬДЬ, СЕЛЕНЬ, ГАСТРОНОМ



ООО «Машинери»

Техника безопасности:

- ✓ При работе на машинах для нарезки хлеба, гастрономических продуктов, овощерезательных машинах необходимо перед их включением проверить санитарно-техническое состояние машин;
- ✓ Исправность заземления и надежность крепления составных частей;
- ✓ Проверить их работу на холостом ходу;
- ✓ Допускается устанавливать ножи на требуемое расстояние для нарезания продуктов только при выключенных машинах;
- ✓ Не разрешается снимать нарезанные ломтики продуктов с лезвия машины во время ее работы;
- ✓ Запрещается работать на машинах при неисправной блокировке машин;
- ✓ После работы необходимо отключать оборудование от сети;
- ✓ Затем промывать все рабочие органы;
- ✓ При работе на машине для нарезки овощей проталкивать овощи можно только специальным пестиком;
- ✓ Открывать консервные банки можно только специальными ножами;
- ✓ Работать на машине для нарезки гастрономических продуктов разрешается только поварам, прошедшим инструктаж;
- ✓ Имеют право работать только лица, достигшие 18 возраста.

Спасибо за
внимание!