Группа №55

Урок №43-44

25.04.2020г

*МДК. 01.01.* Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов

Тема: «***Практическое занятие 8*** Составление схемыобработки овощей механическим способом»

**Последовательность выполнения работы**

1. В рабочей тетради записать тему практической работы.

2. Пользуясь конспект лекций составить схему: «Обработка корнеплодов».

3. Пользуясь учебником Н.А.Анфимова «Кулинария» и сборником рецептур блюд и кулинарных изделий рассчитать массу отходов при механической кулинарной обработке овощей.

4. Пользуясь конспектом, учебником и сборником рецептур блюд, студенты составляют технологические схемы обработки различных овощей.

**Задание 3**

**Решение задач**

**Задача №1**

На п.о.п. поступило 200 кг неочищенного картофеля. Определите, сколько будет получено жареного картофеля, если норма отходов при холодной обработке составляет 30% массы брутто, а потери при тепловой обработке 31% массы нетто.

**Задача №2**

Определить вес нетто  свеклы, количество отходов, если в столовой в январе отработано 40 кг свеклы.

**Тестирование**

**1.Маринованные грибы обрабатывают в следующем порядке:**

а/ отделяют от маринада, крупные нарезают

б/ очищают, нарезают, проваривают

в/ перебирают, сортируют, варят, бланшируют

**2.Зачем свежие грибы промывают в воде:**

а/ для удаления слизи

б/ для удаления песка, грязи, листьев

в/ для удаления горького привкуса

**3.Для лучшего хранения после очистки и минимизации потерь картофель:**

а/ обрабатывают раствором пищевой соды

б/ обрабатывают перманганатом калия

в/ обрабатывают бисульфитом натрия

**4.Какого вида нарезки картофеля не существует:**

а/брусочки, ломтики

б/кружочки, чесночки

в/колечки, звенья

**5.Какой вид нарезки овощей не относится к фигурным:**

а/соломка, кружочки

б/спиральки, чесночки

в/звездочки, цветочки

**Теоретические вопросы**

1). Механическая кулинарная обработка капусты белокочанной.

2). С какой целью проводят калибровку овощей при механической кулинарной обработке?

**Задание 4**

**Решение задач**

**Задача № 1**

Сколько отходов получится при обработке 10 кг перца свежего сладкого при подготовке его к фаршированию?

**Задача №2**

Масса отварного картофеля 25 кг. Определите процент потерь при тепловой обработке, процент отходов при механической обработке и массу неочищенного картофеля в апреле месяце.

**Тестирование**

**1. Шашки – форма нарезки**

а) репчатого лука;

б) белокочанной капусты;

в) свеклы.

**2. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:**

1) Распределение по качеству; а) очистка;

2) Распределение по размерам; б) сортировка;

3) Удаление с поверхности загрязнений; в) мытье;

4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; г) калибровка.

**3**. **Какая операция лишняя в обработке капусты:**

а) удаление донца

б) очистка

в) нарезка

**4.Какой овощ не входит в группу корнеплодов:**

а) морковь

б) картофель

в) свекла

**5. Какое вещество входит в состав моркови**

а) соланин

б) каротин

в) лецитин

**Теоретические вопросы**

1). Механическая кулинарная обработка кабачков и свежих огурцов.

2). С какой целью проводят мойку овощей при механической кулинарной обработке?

Домашнее задание учебник Лутошкина Г. Г. «Техническое оснащение и организация рабочего места», стр.96-97