Задание для студентов филиала ГАПОУ ШТТ п.Тюльган

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер третий курс группа №32**

**Преподаватель Селиверстова Вера Ивановна**

по предмету **ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

**МДК 03.02 «**Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок»

Занятия 09- 10.04.2020г.
**Урок № 71, 72,73, 74,75, 76 ,77, 78,79, 80, 81,82**

**Тема урока: Лабораторно- практическое занятие 8,9,10. – 12 час.**

**Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет овощной , салат мясной, салат картофельный с грибами, салат из вареных овощей**

**Цель:**

1. Закрепление и углубление знаний по изученной теме
2. Развитие репродуктивных умений выделять главное, сравнивать, обобщать учебный материал в табличной форме.
3. Воспитание профессиональной аккуратности, внимательности в процессе выполнения трудовых действий.

**Задачи:**

1. Проверить уровень усвоения знаний и умений по теме.
2. Апробировать процессы приготовления холодных блюд и закусок на практике.
3. Освоить методики самостоятельного расчета норм времени, процент отходов и расходования сырья при приготовлении холодных блюд и закусок.
4. Отработать правила оформления и защиты лабораторно – практических работ.

**Задания:**

1.Приготовить в бригадах и оформить для подачи следующие блюда:

- винегрет овощной

- салат мясной

- сельдь с гарниром

2. Составить отчеты о проделанной работе

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимое оборудование: электрические плиты, весы

Посуда: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, закусочное блюдо для канапе, поднос, салатник.

Инвентарь и инструменты: поварские ножи, мерные кружки, лопатки, комплект разделочных досок, ложки столовые, набор инструментов для фигурной нарезки продуктов.

Дидактическое оснащение

- карточки- раскладки из Сборника рецептур блюд

- технологические схемы приготовления холодных блюд и закусок

- таблица с органолептическими требованиями к качеству холодных блюд и закусок

- карта полезных советов при приготовлении холодных блюд и закусок

- эталоны готовых холодных блюд и закусок

Последовательность выполнения работы:

I.Консультирование учащихся преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.

II.Работа учащихся в составе бригад

2.1. Подготовить рабочее место и посуду.

2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд

2.3. Произвести, руководствуясь нормативами, расчет нужного количества отобранного сырья

2.4. Подготовить продукты (овощи, рыбу, мясо, хлеб).

Для салата,винегрета и сельди с гарниром:

- овощи промыть, сварить в кожице, охладить и очистить

- вареные овощи для винегрета: свеклу, картофель, морковь, соленые огурцы, лук репчатый

нарезать ломтиками; свеклу заправить отдельно растительным маслом

- капусту квашенную отжать от рассола и порубить

- мясо сварить, охладить, нарезать ломтиками

- овощи для салата нарезать мелкими ломтиками или кубиками

- сварить яйца вкрутую, нарезать дольками

- у соленых огурцов снять кожицу, убрать семена

- овощи для сельди нарезать мелкими кубиками

- сельдь разделать на чистое филе и нарезать удлиненными кусочками

- приготовить салатную заправку

- перебрать и промыть зелень

2.5. Приготовить холодные блюд и закуски:

а) Винегрет. Подготовленные овощи ( свеклу, картофель, морковь, соленые огурцы, лук репчатый, квашеную капусту) заправить салатной заправкой, перемешать, уложить в салатник.

б) Салат мясной. Вареное мясо, картофель, соленые огурцы посолить по вкусу, заправить частью майонеза, смешанным с соусом «Южный», положить в салатник горкой, сверху выложить оставшийся майонез.

в) Сельдь с гарниром. На селедочный лоток укладывают кусочки сельди, по бокам (или с одной стороны) гарнир: картофель, морковь, свекла, нашинкованный зеленый лук или кольца репчатого лука. Украшают вареными яйцами, зеленью и поливают салатной заправкой. Гарнир должен быть уложен красиво, овощи чередоваться по цвету.

2.6.Оформить блюда для подачи:

- приготовить салатную заправку и полить ее сельдь с гарниром перед подачей

- винегрет выложить в салатник горкой, украсить фигурно нарезанными овощами и зеленью и до подачи хранить в холодильнике.

- салат мясной выложить в салатник горкой, оформить ломтиками мяса, вареным яйцом, зеленью и до подачи хранить в холодильнике.

2.7. Продегустировать блюда, сравнить с эталоном, оценить их внешний вид и вкусовые качества.

2.8. Оформить и сдать отчеты.

2.9. Убрать рабочее место, посуду, инструменты, инвентарь; дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения; бригадир принимает дежурство, отмечает недостатки и заносит результаты в рабочую тетрадь; преподаватель в тетради бригадира записывает свои замечания и выделяет лучшую бригаду

1. Подведение итогов работы преподавателем. Оценивание работы учащихся, учитывая вкус, запах, консистенцию, форму, оформление, соблюдение норм выхода готовых блюд, своевременность окончания работы, аккуратность в процессе выполнения задания, поддержание чистоты рабочих мест; совместно с бригадиром подводит итоги, отмечая положительные стороны и ошибки. Учащиеся заносят результаты бракеража в рабочую тетрадь в следующей форме:

Наименование блюда

Требования к качеству

Замечания

Оценка

1. Домашнее задание: оформить в тетрадях для лабораторно-практических работ отчеты по ЛПР,.

Отчет

1. Определить количество отходов при чистке вареного картофеля (г, %)

2. Определить количество потерь при тепловой обработки мяса для салата мясного (г,%)

3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 50 порций винегрета овощного с учетом отходов при механической обработке овощей

4. Составить технологическую схему приготовления салата мясного

5. Установить продолжительность тепловой обработки мяса

Рецептура холодных блюд и закусок

( расчет продуктов на 1 порцию в граммах по массе брутто)

**Винегрет овощной**

1

Свекла

150

2

Капуста квашеная

150

3

Морковь

100

4

Лук репчатый

150

5

Огурцы соленые

150

6

Картофель

210

7

Масло растительное или салатная заправка

100

ВЫХОД:

1000гр

**Салат мясной**

1

Мясо говядина

65

2

Картофель

65

3

Огурцы соленые

38

4

Яйца

3/8 шт

5

Крабы консервированные

6

6

Майонез

30

7

Соус кетчуп

8

ВЫХОД:

75гр

**Салат картофельный с грибами**

**Полезные советы учащимся.**

- Подготовленные продукты для оформления салатов разрешается хранить на холоде не более 1ч; при температуре 0-4°С

- Максимальный срок хранения заправленных салатов из вареных овощей – 30 мин;

- Салаты и винегреты должны иметь температуру 10 – 12°С;

**Органолептические требования к качеству холодных блюд и закусок**

Показатели качества

Внешний вид

Цвет Винегрет овощной

Овощи сохранили форму нарезки, имеют свой цвет, не окрашены свеклой, уложены горкой в салатник, блюдо украшено зеленью

Вкус и запах свойственный продуктам

Консистенция

Малино-розовый, блестящий благодаря салатной заправке

Кисло-сладкий, свойственный овощам и зелени

Овощи мягкие, но не переварены

Салат мясной

Салат уложен горкой в салатник, форма нарезки сохранилась, сверху кусочки говядины, дольки вареного яйца, зелени

Кремовый

Острый от майонеза и огурцов; запах, свойственный входящим продуктам

Вареных овощей – мягкая, огурцов хрустящая и твердая

Домашнее задание: оформить в тетрадях для лабораторно-практических работ отчеты по ЛПР,  **Из ниже перечисленных винегретов составить 2-3 технологических карт . сделать расчет на одну порцию**

*Винегреты*

Винегрет называют русским салатом, отличающимся тем, что в него входит свекла. Винегрет приготавливают с заправками, включающими в свой состав уксус (отсюда и название блюда от французского vinaigre —уксус)

Утверждают, что название "винегрет" появилось в царствование Александра I.

Работавший в дворцовой кухне знаменитый французский повар Антуан Карем, наблюдая за работой русских поваров, заинтересовался приготовлением неизвестного ему салата. Увидев, что готовое блюдо повара поливают уксусом, Карем, указывая на него, спросил: "Винегр?" (по-французски vinaigre - уксус). Поварам показалось, что он произнес название блюда, и они согласно закивали головами: "Винегрет, винегрет..." Так в царском меню появилось новое название блюда, которое, выйдя за пределы дворца, упростилось до неузнаваемости и скоро стало обычной закуской русских людей.

**Винегрет овощной.**Овощи варят в кожице, охлаждают, очищают, нарезают ломтиками. Репчатый лук полукольцами, зеленый мелкими колечками, отжатую от рассола квашеную капусту рубят. Все подготовленные овощи, кроме свеклы, соединяют вместе с заправкой для салатов или горчичной, или соусом майонез. В последнюю очередь вводят свеклу, предварительно заправленную растительным маслом. Винегрет выкладывают в салатник, украшают кольцами лука, фигурно нарезанными овощами, зеленью.

Винегрет можно также приготовить с добавлением зеленого горошка, консервированной кукурузы, мяса, рыбы, соленой сельди, грибов, кальмаров и других продуктов.

Картофель 210, свекла 150, морковь 100 (овощи вареные очищенные), лук зеленый или репчатый (обработанный) 150, капуста квашенная 150, огурцы соленые 150, заправка для салатов или масло растительное 100. Выход: 1000.

Некоторое представление о том, какой винегрет подавали в петербургских и московских ресторанах в XIX веке, может дать рецепт винегрета под названием "Старорусский".

Примерный расчет винегрета "Старорусский".

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Норма продуктов на 10 порций  | Норма продуктов на 1 пор | Норма продуктов на8 пор Брутто | Норма продуктов на 8 порНетто |  |
| свекла | 100 | 10 |  |  |  |
| картофель | 150 |  |  |  |  |
| соленые огурцы  | 100 |  |  |  |  |
| маринованные белые грибы | 100 |  |  |  |  |
| белая фасоль | 100 |  |  |  |  |
| филе судака | 100 |  |  |  |  |
| свежая капуста | 50 |  |  |  |  |
| горчица | 30 |  |  |  |  |
| каперсы | 50 |  |  |  |  |
| 3%-ный уксус | 80 |  |  |  |  |
| Масло растительное | 10 |  |  |  |  |
| Соль | 0,025 |  |  |  |  |
| Перец молот | 0,025 |  |  |  |  |
| Выход | 1000 | 100 |  |  |  |

***Ингредиенты*:**

**2 свеклы, 3-5 картофелин, 3 соленых огурца, 100 г маринованных белых грибов, соль и перец по вкусу, 50 г каперсов, 100 г белой фасоли, 100 г филе судака, немного свежей капусты, 1 ч. ложка готовой горчицы, 3 ст. ложки растительного масла, 0,5 стакана 3%-ного уксуса.**

Свеклу варят или запекают, картофель и белую фасоль отваривают. Капусту шинкуют, заливают горячей водой и выдерживают, пока не сделается мягкой, затем откидывают на дуршлаг и отжимают.

Судака поджаривают до готовности, солят, перчат.

Готовые свеклу, картофель, грибы и очищенные огурцы нарезают ломтиками, смешивают, добавляют фасоль, капусту, каперсы и нарезанную ломтиками рыбу.

Перемешивают, поливают соусом и вновь перемешивают.

Для приготовления соуса берут немного холодной воды, размешивают в ней сахар, горчицу, перец, соль (по вкусу) и, постоянно помешивая, вливают понемногу масло и разводят уксусом.

мелко нарезанные свеклу и соленые огурцы.

Во второй половине XIX в. окончательно сложился состав русских винегретов, которые, тем не менее, до сего времени весьма часто варьируются.

*В русский классический винегрет входят:* свекла, морковь, картофель — отваренные и охлажденные, соленые огурцы и квашеная капуста, лук репчатый и (или) зеленый, — все примерно в равных объемах, только лука чуть-чуть больше, чем других овощей, а моркови чуть-чуть меньше.

В этот овощной винегрет входит также заправка — смесь слабого, трехпроцентного уксуса, растительного масла, соли и черного перца.

Классический русский винегрет обязательно включает рубленое крутое яйцо. Возможно небольшое количество мелкокрошеной сельди (предварительно вымоченной в молоке). Но в этом случае в винегрет не кладется квашеная капуста, а объем картофеля и лука увеличивается.

Поскольку в винегретах не существует абсолютно точной пропорции продуктов, то составление их всегда немножко искусство. Основное — не сделать винегрет ни слишком острым, ни безвкусно пресным, а найти «золотую середину».

Отваривать овощи для винегрета надо всегда в кожуре, чтобы они были вкуснее, не вываривались; еще лучше — использовать не отварные, а запеченные овощи.

Заправку надо приготавливать отдельно, пробовать ее на вкус и лишь затем подливать в овощную массу, следя, чтобы вся заправка впиталась в овощи без остатка, а не плавала на дне тарелки. Смешивать винегреты надо всегда в удобных, просторных, глубоких эмалированных или фарфоровых блюдах или мисках, но не в металлических кастрюлях.

Держать винегреты после приготовления, даже в холодильнике, не следует: они быстро теряют вкус. Их надо использовать сразу же после приготовления.

**Винегрет из квашеной капусты и картофеля**

***Ингредиенты:*1 стакан квашеной капусты, 3—4 клубня картофеля, 2—3 моркови, 2 соленых огурца, 1 небольшая свекла, 1 луковица, 1/2 банки зеленого горошка, 4 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.**

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарубить кубиками. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить от кожицы и натереть на крупной терке. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками или соломкой. Огурцы нарезать соломкой или небольшими кубиками. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить.

Все смешать, добавить квашеную капусту, консервированный зеленый горошек, посолить, поперчить, заправить растительным маслом с добавлением уксуса.

Готовый винегрет перед подачей к столу украсить веточками петрушки и укропа.

**Винегрет из помидоров и огурцов**

***Ингредиенты:*2 свежих помидора, 2 свежих огурца, 2 клубня картофеля, 1 небольшая свекла, 1 морковь, 1 небольшая репа, 1 яблоко, 1/2 стакана растительного масла, 2 столовые ложки сметаны, сок половины лимона, 2—3 чайные ложки сахарного сиропа, соль по вкусу.**

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке.

Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке. Репу вымыть, очистить и нарезать небольшими ломтиками. Все смешать, добавить 2—3 чайные ложки воды, влить растительное масло и тушить на небольшом огне в течение 10 минут. Затем остудить и выложить в миску.

Помидоры вымыть и нарезать дольками. Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать кружочками. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать мякоть небольшими ломтиками. Все смешать, оставив несколько долек помидора и кружочков огурцов для украшения готового блюда, посолить, добавить сахарный сироп, влить лимонный сок и заправить сметаной.

Готовый винегрет перед подачей к столу украсить дольками помидоров и кружочками огурца.

Винегрет из фасоли

***Ингредиенты:*2 клубня картофеля, 1 свекла, 1/г стакана фасоли, 1 соленый огурец, 3 столовые ложки растительного масла, листья зеленого салата, зелень петрушки, соль по вкусу.**

Фасоль замочить на 5—7 часов, затем отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, и остудить.

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать маленькими кубиками.

Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке. Огурец нарезать тонкой соломкой или маленькими кубиками. Все смешать, посолить, заправить растительным маслом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и украсить листьями салата.

Винегрет из консервированной кукурузы

***Ингредиенты:*2 моркови, 2 клубня картофеля, 1 свекла, 1/2 банки консервированной кукурузы, 1 луковица, 5 столовых ложек растительного масла, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, зелень петрушки, сахар и соль по вкусу.**

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками или соломкой. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Все смешать, добавить консервированную кукурузу, сахар, посолить и заправить растительным маслом с добавлением уксуса. Готовый винегрет перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.