

группа ТП 2 (МДК)
ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДИСТАНЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ
по расписанию 27.04; 28.04; 29.04; 30.04.

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
МДК 07.01 Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд.

Тема 1.7 Технология приготовления и оформления простых холодных блюд и закусок.

1. Для изучить предложенный материал лекции
 2. Для контроля знаний по теме блюда из мяса необходимо ответить на вопросы, выполнить задания, решить задачи.
- Задания выполняем в скаченном файле, после выполнения прикрепляем его и отправляем по электронной почте на почту ronomarenko@mail.ru для проверки.

Можно выполнять и присылать частями. Сделали задание отправили, и т.д. Ответы можно находить в лекции, копировать и вставлять в подготовленные задания.

Пример

Вопросы для самоконтроля
Блюда из мяса и мясных продуктов
Антипова М

1. Какие изменения происходят с белковыми структурами мяса и мясных продуктов при тепловой обработке?

ОТВЕТ: В процессе тепловой обработки в мясе происходят изменения содержащихся в нем веществ. Соединительная ткань мяса состоит из неполноценных белков – коллагена и эластина. При тепловой обработке эластин почти не изменяет своих свойств. Больше всего эластина содержится в шее, пашине.

Коллагеновые волокна деформируются, длина их укорачивается, а толщина увеличивается, при этом они выпрессовывают влагу. Коллаген под действием тепла и при наличии воды превращается в более простое вещество – глютин (клей), растворимый в горячей воде. Связь между волокнами становится менее прочной, и мясо размягчается. Время размягчения мяса зависит от количества коллагена и его стойкости к воздействию тепла. На стойкость коллагена влияют порода, возраст, упитанность, пол животных и другие факторы. Одинаковые части мяса разных животных имеют коллаген различной стойкости. Части мяса, содержащие нестойкий коллаген, размягчаются за 10–15 мин, стойкий коллаген – за 2–3 ч. Процесс перехода коллагена в глютин начинается при температуре выше 50 °С и особенно быстро протекает при температуре выше 100 °С.

Белки мышечных волокон при тепловой обработке свертываются и выпрессовывают содержащуюся в них жидкость вместе с растворимыми в ней веществами. При этом мышечные волокна уплотняются, теряют способность впитывать воду. Масса мяса уменьшается.

2. Каково их влияние на пищевую ценность и внешние характеристики продуктов?

ОТВЕТ:

ЛЕКЦИИ

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

Разнообразие продуктов, входящих в состав холодных блюд, определяет их большое значение в питании. Холодные блюда и закуски готовят из овощей, фруктов, грибов, яиц, мяса, рыбы, мясных и рыбных гастрономических продуктов. В качестве приправ используют заправки: майонез, сметану и различные соусы. Многие холодные блюда и закуски богаты ценными пищевыми веществами и обладают высокой калорийностью (ветчина, буженина, сыры, икра, салат с майонезом и др.).

При удачном сочетании продуктов по вкусу и красивом оформлении холодные блюда и закуски возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению пищи.

Классификация холодных блюд и закусок



Поскольку холодные блюда и закуски готовят из продуктов, которые в дальнейшем не подвергаются тепловой обработке, приготовление, оформление, хранение и реализация этих изделий должны производиться в строгом соответствии с санитарными правилами. Холодные блюда и закуски должны быть красиво оформлены. Для оформления в основном применяют продукты, входящие в состав блюда, но выбирают наиболее удобные по форме и яркой окраски: свежие помидоры, красный редис, морковь, раки, зеленый горошек, салат и другую зелень. Температура блюд при отпуске должна быть не выше 12 °С.

§ 1. Основные продукты, применяемые для приготовления холодных блюд, и их подготовка

Овощи и зелень. Картофель, свеклу и морковь для салатов и винегретов чаще всего варят в кожице, затем очищают и нарезают непосредственно перед приготовлением блюда. Однако лучше отваривать их предварительно очищенными, тогда качество готовых изделий и их санитарное состояние улучшаются, а срок хранения удлиняется. Свеклу очищают, нарезают и припускают в небольшом количестве воды до готовности. В доведенную до готовности свеклу для восстановления её яркой окраски добавляют 3%ный уксус (100 г на 10 кг свеклы). Добавлять уксус в начале припускания не рекомендуется, так как удлиняется срок её варки. Морковь, репу, брюкву после очистки варят целиком. Морковь можно очистить, нарезать или нашинковать и припустить с добавлением растительного масла (150–200 г на 10 кг моркови), которое способствует растворению каротина (провитамина А) и лучшему его усвоению.

Быстрозамороженный зеленый горошек, не размораживая, опускают в подсолённую кипящую воду и варят до готовности.

Хранят каждый вид отваренных овощей в отдельной посуде при температуре 8–10 °С. Срок хранения очищенных овощей с момента отваривания до реализации не должен превышать 12 ч.

Из овощей чаще всего для гарнира и оформления блюд используют морковь, белокочанную и краснокочанную капусту, свежие и соленые огурцы (корнишоны), свежие и маринованные помидоры, листья салата, зеленый лук, зелень петрушки, строганный хрен, лимон. Все сырые овощи подвергают механической кулинарной обработке обычным способом, но повторно промывают их кипяченой водой. Зелень (салат, зеленый лук, петрушку, сельдерей, укроп) тщательно обрабатывают, так как они имеют высокую бактериальную обсемененность, особенно парниковый зеленый лук. Промывать следует такое количество зелени, которое можно использовать в течение 1 ч. До реализации зелень хранят в охлажденном месте.

Рыбные холодные блюда готовят из охлажденных отварных звеньев рыб семейства осетровых, жареных и отварных порционных кусков различных видов рыб (с кожей без костей, без кожи и костей – чистое филе), раков, кальмаров, креветок.

У семги, кеты, лососины отрезают плавники, головы, затем пластуют. Полученные филе с кожей и реберными костями кладут кожей вниз на разделочную доску или стол и срезают реберные кости. Нарезают рыбу, начиная с хвоста, на порционные куски (вначале с большим наклоном ножа – наискось, а далее почти прямо), мякоть разрезают до кожи и отделяют куски от кожи, не прорезая её. Оставшуюся часть рыбы до следующего использования прикрывают зачищенной кожей. Балыки очищают от кожи; если они поступают с позвоночной костью, то срезают филе с позвоночника, зачищают обветренные и подкопченные части и нарезают поперек на ломтики по 2–3 шт. на порцию. Тешу зачищают от реберных костей, обветренной поверхности и нарезают на порционные куски без кожи. Копченых сига, треску, морского окуня зачищают от кожи, срезают филе и удаляют реберные кости.

Копченые и вяленые рыбы других видов зачищают от кожи и нарезают на куски поперек вместе с костями. Большие экземпляры можно разрезать по позвоночной кости на два пласта, а затем нарезать поперек на порционные куски. Сельдь разделяют на филе с костями или чистое филе.

Кильки, шпроты, сардины, сайру вынимают из банок, у килек удаляют голову, хвост и внутренности. Шпроты, сардины, сайру подают без дополнительной обработки. Целыми можно подать и кильки. Консервы после вскрытия банки осторожно перекалывают в чистую сухую посуду и порционируют. Сок, соус или масло распределяют равномерно вместе с основным продуктом.

Из мяса и мясопродуктов для приготовления холодных блюд используют вареную говядину, язык, ветчину, буженину, окорок, жареную и отварную птицу и дичь, колбасы. Окорок зачищают, удаляют кости, снимают кожу, срезают лишний жир, затем разделяют на удобные для нарезки части. Говядину, свинину, баранину, предварительно обжаренные крупными кусками или отваренные, освобождают от засохшей корочки непосредственно перед использованием. Колбасу (вареную и копченую) перед использованием обтирают сухим полотенцем, удаляют обвязки, надрезают кожу и снимают её в той части, которая предназначена для нарезки. Снимать оболочку задолго до нарезания колбасы не следует, так как батоны при этом загрязняются и быстрее портятся. Если оболочка с колбасы снимается с трудом, то колбасу опускают на 1–2 мин в горячую воду, обтирают насухо чистым полотенцем, надрезают и очищают.

Сыры нарезают на большие куски (прямоугольные – вдоль, круглые – на секторы), зачищают наружную корку и нарезают на порционные куски толщиной не более 2 мм.

Сливочное масло зачищают, нарезают на бруски с квадратным или прямоугольным торцом, а затем от брусков нарезают порционные кусочки в виде квадрата или прямоугольника

толщиной 0,5–1 см. Масло, нарезанное на порции, хранят в холодной воде. Для нарезания масла на порции пользуются гастрономическим или карбовочным ножом. Зачищать и нарезать продукты следует перед подачей и в количестве, необходимом для немедленной реализации.

§ 2. Бутерброды

Бутерброды – наиболее распространенный вид закуски. Для их приготовления используют ржаной или пшеничный хлеб, который нарезают с коркой или без неё на удлиненные ломтики толщиной около 1 см. Используют для бутербродов мясные и рыбные гастрономические продукты и кулинарные изделия, сыры, сырковую массу, повидло, джем, яйца, масло и масляные смеси, различные соусы, овощи, фрукты и другие продукты так, чтобы они хорошо сочетались по вкусу и цвету. Продукты для бутербродов режут тонкими ломтиками в таком количестве, чтобы полностью покрыть хлеб. На ломтик хлеба кладут 1–3 куска продукта, желательно без мелких довесков. Нарезают продукты не ранее чем за 30–40 мин до подачи и хранят в охлажденном месте. Бутерброды бывают открытыми, закрытыми (сэндвичи) и закусочными (канапе, тартинки).

Бутерброды открытые.

Они могут быть простыми и сложными.

Простые открытые бутерброды готовят из одного вида продукта, например бутерброд с маслом, с колбасой, с сыром и т. д. От батона белого хлеба отрезают поперек ломтик длиной 10–12 см и толщиной 1–1,5 см (30–40 г) и кладут на него подготовленный продукт. Если готовят бутерброды из нежирных продуктов, то хлеб можно предварительно смазать сливочным маслом или сделать из масла розочку и уложить сверху продукта. Открытые бутерброды на ржаном хлебе чаще всего готовят со шпиком, кильками (с яйцом или без него), икрой кетовой, сельдью.

Сложные бутерброды готовят с несколькими видами продуктов.

Открытые бутерброды можно украшать листьями салата, шпината, веточками петрушки, укропа, ломтиками свежего помидора или соленого огурца, редиса, кусочками свежего или маринованного перца и др. При этом соответственно увеличивают выход.

Бутерброд со сливочным, шоколадным, фруктовым маслом или маргарином.

Масло нарезают кусочками различной формы так, чтобы они покрывали большую часть ломтика хлеба.

Бутерброд с сыром.

Подготовленный сыр нарезают ломтиками толщиной 2–3 мм из расчета один ломтик на бутерброд. Хлеб намазывают маслом или сливочным маргарином и кладут ломтик сыра так, чтобы он полностью покрывал хлеб.

Бутерброд с колбасой.

Подготовленную колбасу нарезают: толстые батоны колбасы – поперек по одному куску на бутерброд, тонкие – наискось по 2–3 куска. Хлеб предварительно можно намазать маслом сливочным, маслом с горчицей или маргарином.

Сложные бутерброды (ассорти или столичные).

Готовят из нескольких продуктов, хорошо сочетающихся по вкусу и цвету. Нарезанным мясным продуктам, копченостям, семге, филе сельди и другим продуктам иногда придают форму конусообразных трубочек, которые заполняют салатом, майонезом, маслинами, зеленым горошком, рублеными яйцами и др. Для оформления бутербродов используют свежие огурцы, помидоры, красный стручковый перец сладкий, редис, морковь, зелень, сваренные вкрутую яйца и др. Завершают оформление взбитым сливочным маслом или масляной смесью, которые наносят в виде узоров с помощью кондитерского мешка.

Закрытые бутерброды (сэндвичи).

С батона белого хлеба срезают корки. Хлеб разрезают поперек пополам и нарезают в длину полоски толщиной 0,5 см. Полоску хлеба смазывают сливочным маслом и укладывают на неё тонко нарезанные продукты (мясо или рыбу, икру, сыр и др.), затем накрывают другой полоской смазанного сливочным маслом хлеба, слегка прижимают и нарезают на кусочки длиной 7–8 см.

Сандвичи можно готовить двух-, трехслойными и комбинированными. К этому виду бутербродов относят бутерброды дорожные, которые готовят обычно из пшеничного хлеба (городская булка, школьная булочка и др.). Булки нарезают вдоль так, чтобы половинки не распадались. Каждую половинку смазывают сливочным маслом или маслом с наполнителя-

ми и вкладывают между ними тонкие ломтики продукта (сыр, колбаса, жареное или отварное мясо, котлеты). Вместе с продуктами можно положить кусочки свежего или консервированного перца сладкого, перья зеленого лука и др.

Бутерброды закусочные (канapé).

Для приготовления закусочных бутербродов используют подсушенный (поджаренный) пшеничный, ржаной хлеб или выпечные изделия из слоеного теста.

Слегка черствый ржаной или пшеничный хлеб очищают от корки, нарезают вдоль батона на полоски шириной 5–6 см, толщиной 1–1,5 см и обжаривают на сливочном масле или маргарине, не засушивая. Поджаренные полоски охлаждают, слегка смазывают сливочным маслом, укладывают по всей длине мясные, рыбные или другие продукты шириной 0,5–1 см, высотой 2–3 мм. Полоски продуктов можно чередовать с нарубленным зеленым луком или яйцами, сваренными вкрутую. Между уложенными продуктами или поверх них тонкой лентой или сеткой выпускают из шприца взбитое сливочное масло или пасты. Затем полоски нарезают в виде прямоугольников, ромбов, треугольников по 2–6 шт. на порцию. Можно изделиям придать форму кружочков диаметром 4 см. По краю кружочка выдавливают селедочное масло, а в середину кладут мелко нарезанный зеленый лук, взбитое масло, рубленые яйца, маслины и др. Хлеб для закусочных бутербродов можно не обжаривать.

§ 3. Салаты

Салаты готовят из сырых, вареных, квашеных, маринованных, быстрозамороженных овощей, грибов, бобовых, сырых и консервированных фруктов, цитрусовых плодов. В некоторые виды салатов добавляют мясо, птицу, рыбу, сельдь, морепродукты, яйца и др. Соединяют нарезанные продукты с заправками в количестве, необходимом для их реализации в течение 1 ч. Салаты заправляют сметаной непосредственно перед отпуском. До соединения с заправкой салат хранят в холодильном шкафу не более 12 ч при температуре 4–8 °С. При длительном хранении продукты заветриваются, высыхают, что отражается на вкусовых качествах готовых изделий, кроме того, при этом происходит значительная потеря витамина С.

Отварные и сырые овощи для салатов нарезают в виде кубиков, ломтиков, кружочков, соломки. Салаты подают как самостоятельное блюдо в салатницах или на блюдах и мелких тарелках. Салаты из зелени и овощей можно отпускать в качестве дополнительного гарнира к различным блюдам из мяса и рыбы. Для оформления используют листья зеленого салата, зелень укропа, петрушки, сельдерея, зеленый лук, яйца, мясные и рыбные продукты, фрукты, цитрусовые плоды, а также продукты, входящие в состав салатов и имеющие яркую окраску (перец красный сладкий стручковый, помидоры, огурцы и др.).

Применяют два способа оформления салатов. *Первый способ:* охлажденные продукты, входящие в состав салата, перемешивают, заправляют соусом и кладут горкой в салатник, затем украшают зеленью. *Второй способ:* продукты нарезают, примерно 1/3 всего количества заправляют соусом, кладут в салатник горкой; сверху укладывают тонкие ломтики мяса, рыбы, птицы, крабов, дольки яиц, оформляют помидорами, яйцами или зеленью. Остальные продукты аккуратно помещают вокруг горки букетиками. Продукты, предназначенные для оформления, не рекомендуется поливать соусом.

Салат зеленый.

Промытые листья салата разрезают на 3–4 части или шинкуют соломкой. Укладывают на тарелку или в салатник, сверху поливают сметаной или заправкой для салатов. В салат можно добавить 1/2 или 1/4 яйца, при этом норма выхода увеличивается. Если салат

используют в качестве гарнира к блюдам из мяса, птицы, рыбы, то листья нарезают мельче.

Салат из свежих огурцов.

Подготовленные свежие огурцы нарезают кружочками или ломтиками и укладывают в тарелку или салатник, при подаче поливают заправкой для салатов или сметаной, украшают листьями свежего салата, посыпают зеленью.

Салат из зеленого лука.

Очищенный и промытый зеленый лук нарезают кусочками длиной 1–1,5 см, посыпают солью и поливают сметаной. Сверху можно положить дольки яйца.

Салат из редиса. Красный редис, очищенный от ботвы, а белый – от кожицы промывают и нарезают тонкими кружочками, лук зеленый шинкуют, добавляют соль и заправляют сметаной или заправкой для салатов. Яйцо для украшения укладывают сверху салата. Можно его мелко нарубить, желток положить в салат, а яичным белком и зеленью посыпать салат перед отпуском.

Салат «Весна».

Нарезанные тонкими ломтиками редис, свежие огурцы смешивают с зеленью салата, нарезанной квадратами, зеленым шинкованным луком, заправляют солью, перцем, сметаной, кладут в салатник, украшают фигурно нарезанными яйцами и зеленью. Салат можно приготовить без огурцов с соответствующим увеличением нормы редиса и салата. Салат 42, редис 40, огурцы свежие 40, лук зеленый 25, яйца 1/2 шт., сметана 40. Выход 200.

Салат «Летний».

Отваренный очищенный молодой картофель и свежие огурцы нарезают ломтиками, соединяют с дольками помидоров и листьями салата, нарезанными на 3–4 части, добавляют мелко нарезанный зеленый лук, зеленый горошек, всё перемешивают и заправляют солью, перцем, сметаной. Укладывают горкой в салатник на листья салата, украшают кружочками свежих огурцов, дольками крутых яиц, помидоров, посыпают зеленью.

Салат из моркови.

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой или натирают на терке с мелкими отверстиями, заправляют сметаной, сахаром, солью, готовое изделие укладывают горкой в салатник, посыпают зеленью. Можно добавить мелко нарезанные яблоки или чернослив, предварительно замоченный, с удаленной косточкой.

Салат из свежих помидоров.

У помидоров вырезают плодоножки, нарезают на тонкие кружочки. Лук шинкуют. Кружочки помидоров и лук укладывают на тарелку или в салатник, посыпают солью, перцем и заправляют сметаной или заправкой для салатов. Можно отпускать салат и без лука.

Салат из соленых огурцов с луком.

Огурцы нарезают тонкими ломтиками, добавляют шинкованный зеленый или репчатый лук и поливают растительным маслом.

Салат из белокочанной капусты.

Первый способ: очищенную белокочанную капусту тонко шинкуют, кладут в широкую кастрюлю, добавляют соль (15 г на 1 кг), вливают уксус и нагревают при непрерывном помешивании до тех пор, пока она не осядет и не приобретет равномерный матовый цвет. Осевшую при нагревании капусту снимают с огня и охлаждают. Затем смешивают с клюквой, шинкованным зеленым луком или морковью, добавляют масло растительное, сахар и перемешивают. При подаче посыпают шинкованным зеленым луком. При нагревании нужно следить, чтобы капуста сильно не размягчилась, иначе она не будет иметь хрустящую консистенцию.

Второй способ: капусту шинкуют тонкой соломкой, пересыпают солью, перетирают до появления сока, добавляют сахар, заправляют уксусом и растительным маслом.

В салат из белокочанной капусты можно добавить свежие или моченые яблоки, маринованные сливы или вишни, виноград, клюкву, свежую морковь. При приготовлении салата с маринованными фруктами часть маринадной жидкости можно использовать вместо уксуса. В этом случае полнее сохраняются пищевые вещества, улучшается вкус блюд, сокращается время обработки продуктов и увеличивается выход. Для приготовления салата лучше использовать белые плотные кочаны капусты. Салат можно готовить и без фруктов.

Капуста свежая 102, клюква 15, лук зеленый 15 или морковь 15, уксус 3 %-ный 15, сахар 7, масло растительное 7. Выход 150

Салат из краснокочанной капусты.

Подготовленную краснокочанную капусту нарезают соломкой, ошпаривают, посыпают мелкой солью (15 г на 1 кг капусты), перемешивают, оставляют на 15–20 мин, затем перетирают до выделения сока и приобретения мягкой консистенции. Перетертую капусту слегка отжимают, добавляют уксус, ставят в холодное место на 1,5–2 ч. Затем заправляют отваром корицы и гвоздики с сахаром. Отвар готовят следующим образом: в воду кладут корицу, гвоздику и сахар, доводят до кипения и дают настояться в течение 30 мин, отвар процеживают. При отпуске капусту поливают растительным маслом.

Можно приготовить салат из краснокочанной капусты так же, как салат из белокочанной капусты. Используют как самостоятельное блюдо и на гарнир.

Салат из квашеной капусты.

К квашеной капусте добавляют нарезанные соломкой свежие яблоки, нашинкованный лук, сахар, соль и заправляют маслом. Вместо свежих яблок можно добавить маринованные яблоки, клюкву, мандарины, апельсины, черешню.

Салат из свеклы с сыром и чесноком.

Вареную свеклу нарезают соломкой, добавляют мелко нарезанный чеснок. Салат укладывают горкой, сверху посыпают тертым сыром или брынзой.

Салат мясной.

Вареное или жареное мясо (говядина, телятина, баранина, свинина) нарезают ломтиками или тонкими пластинками, картофель, соленые огурцы – тонкими ломтиками, перемешивают и заправляют майонезом с добавлением соуса «Южный». Приготовленный салат укладывают горкой в салатник на листья салата и украшают кусочками мяса, дольками или кружочками яиц, свежими огурцами, помидорами, зеленью, раковыми шейками.

Мясо (говядина) 48, картофель (вареный очищенный) 40, огурцы 30, яйцо 15, крабы (консервы) 15, майонез 30, соус «Южный» 8, зелень 2, специи. Выход 150.

Салат картофельный.

Очищенный вареный картофель нарезают ломтиками, добавляют нашинкованный лук, заправляют сметаной или заправкой для салатов. Подают в салатнике, при отпуске посыпают укропом. Готовят салат с добавлением вареной моркови, соленых огурцов, квашеной капусты, грибов и сельди.

Картофель 68, лук зеленый или репчатый 34, сметана или майонез 30. Выход 200.

Салат столичный.

Вареную мякоть дичи или птицы нарезают ломтиками для заправки и тонкими пластинками для украшения. Отваренный картофель, соленые огурцы или корнишоны режут тонкими ломтиками, зеленый салат – крупными кусочками. Мясо и овощи заправляют майонезом с добавлением соуса «Южный», перемешивают и укладывают горкой на листья салата в салатник; затем украшают кусочками дичи или птицы, дольками крутых яиц, раковыми шейками или креветками, свежими или солеными огурцами, зеленью. Можно заправить салат соусом майонез со сметаной или белым соусом.

Салат рыбный.

Отварной картофель, свежие или соленые огурцы нарезают тонкими ломтиками или кубиками, добавляют зеленый горошек. Все овощи перемешивают и заправляют

майонезом и соусом «Южный». Можно положить нарезанные ломтиками кусочки рыбы. Массу выкладывают горкой на листья салата в салатник, украшают кусочками рыбы, свежими огурцами, помидорами и зеленью. Можно подать салат на блюде, на середину которого укладывают горкой заправленные овощи. Затем овощи обкладывают тонкими про-долговатыми кусочками рыбы в виде пирамиды, вокруг букетами укладывают оставшиеся овощи и поливают заправкой для салатов. Так же готовят и подают салат из крабов и тресковой печени.

Салат картофельный с кальмарами.

Вареное филе кальмара нарезают тонкими ломтиками, соединяют с овощным набором салата картофельного, заправляют майонезом или сметаной. Готовый салат выкладывают в салатник. Украшают помидорами, свежими листьями салата, дольками кальмаров, посыпают зеленью.

§ 4. Винегреты

Винегреты являются разновидностью салатов, но готовят их обязательно со свеклой. Свеклу рекомендуется перед смешиванием с остальными продуктами отдельно заправить растительным маслом для сохранения окраски.

Винегрет овощной.

Вареные свеклу, морковь, картофель нарезают ломтиками. Соленые огурцы режут ломтиками, репчатый лук – кольцами или полукольцами, зеленый лук – длиной 1–1,5 см. Квашеную капусту отжимают от рассола, а если она кислая, промывают в холодной воде и измельчают. Все подготовленные овощи перемешивают, заправляют салатной заправкой или соусом майонез. Кладут винегрет в салатник, украшают карбованной морковью, свеклой, огурцами, листьями салата, посыпают зеленью.

В винегрет можно положить свежие или маринованные помидоры. Можно добавить в винегрет зеленый горошек (от 50 до 100 г) за счет уменьшения количества квашеной капусты или соленых огурцов. Винегрет можно приготовить с мясом, рыбой, грибами, сельдью, разделанной на чистое филе, кальмарами и др.

Свекла 150, морковь 100, картофель 210, лук зеленый или репчатый 150, капуста квашеная или соленые огурцы 300, заправка 100. Выход 1000

§ 5. Овощные и грибные блюда и закуски

Для приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов используют свежие, вареные, соленые и маринованные овощи, грибы и зелень.

Редька с маслом или сметаной.

Редьку шинкуют соломкой или ломтиками, солят, заправляют растительным маслом или сметаной. При отпуске посыпают зеленью. Можно готовить редьку с гусиным, утиным или куриным жиром. Часть редьки можно заменить морковью.

Помидоры, фаршированные мясным салатом.

Для получения салата говядину, овощи, яйца нарезают мелкими ломтиками или кубиками и заправляют майонезом с добавлением соуса «Южный». Подготовленные для фарширования помидоры заполняют салатом, сверху украшают яйцом и посыпают мелко нарезанной зеленью. Так же фаршируют помидоры рыбным салатом, яйцом и луком, грибами и т. д.

Икра баклажанная.

У баклажанов удаляют плодоножку, затем запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, нарезают вдоль, снимают кожицу, мякоть мелко рубят. Репчатый мелкорубленый лук слегка пассеруют с растительным маслом, добавляют томатное пюре, баклажаны и уваривают, периодически помешивая, до загустения. Заправляют икру чесноком, растертым с солью, уксусом и перцем. При отпуске посыпают мелко нарезанным зеленым луком. Икру можно готовить и без чеснока.

Баклажаны 105, лук репчатый 11, масло растительное 6, томатное пюре 11, уксус 3 %-ный 3, чеснок 0,5, специи. Выход 100.

Икра овощная.

Обработанные баклажаны и кабачки запекают в жарочном шкафу. У баклажанов снимают кожицу. Кабачки и баклажаны мелко рубят или протирают. Лук репчатый мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют до готовности. Перед окончанием пассерования добавляют томатное пюре. Свежую капусту мелко рубят и тушат до мягкости. Подготовленные овощи смешивают, тушат при постоянном помешивании до загустения и охлаждают. Готовую икру заправляют уксусом, солью, молотым перцем и хорошо вымешивают. Если свежая капуста горчит, её следует перед тушением ошпарить. При отпуске икру посыпают мелкорубленной зеленью.

Грибы маринованные или соленые с луком.

Грибы отделяют от маринадной жидкости, нарезают кусочками, заправляют растительным маслом. При отпуске кладут в салатник или на тарелку, сверху посыпают нарезанным зеленым или репчатым луком.

Икра грибная.

Подготовленные сушеные грибы варят до готовности, охлаждают, затем мелко рубят или пропускают через мясорубку. Соленые грибы промывают и мелко рубят. Мелко рубленный репчатый лук пассеруют на растительном масле, добавляют подготовленные грибы и жарят 10–15 мин. Икру заправляют уксусом, перцем, солью. При отпуске посыпают мелко нашинкованным зеленым луком.

В холодном виде можно подать фаршированные кабачки, перец, баклажаны.

§ 6. Рыбные блюда и закуски

Для холодных закусок и блюд используют свежую рыбу и гастрономические рыбные продукты. Свежую рыбу для холодных блюд разделяют так же, как и для горячих.

Рыба соленая (порциями).

Рыбу режут тонкими кусками по 2–3 шт. на порцию, укладывают на блюдо или тарелку, сбоку располагают дольки лимона, зелень петрушки. Можно отпускать рыбу со свежими овощами и зеленью. Если блюдо приготовлено из рыб семейства осетровых, то его можно украсить тонко нарезанными вареными хрящами.

Шпроты, сардины с лимоном.

Шпроты или сардины укладывают ровными рядами на десертную тарелку, поливают маслом от консервов, украшают кружочками лимона, веточка-ми зелени петрушки или листиками салата.

Кильки, или хамса, или салака с луком и маслом.

Перебранную и вымытую целую или разделанную кильку, хамсу, тюльку, салаку укладывают на тарелку, посыпают нарезанным кольцами или полукольцами репчатым луком, поливают маслом или заправкой. К блюду можно подать отварной картофель (100, 150 г), зеленый лук (15 г).

Сельдь с гарниром.

На селечный лоток укладывают нарезанную кусочками сельдь, по бокам – нарезанные кубиками вареные картофель, морковь, свеклу, нарезанные кружочками или ломтиками свежие огурцы, помидоры, зеленый горошек, яйца, шинкованный зеленый лук или нарезанный кольцами репчатый лук. Сельдь украшают листьями салата или веточками зелени. Гарнир укладывают букетами, чередуя овощи по цвету.

При подаче сельдь поливают заправкой для салатов или горчицей. Овощи можно карбовать. Часть гарнира можно разложить продолговатой горкой, а сверху положить сельдь.

Сельдь (филе-мякоть) 35, яйца 1/4 шт., гарнир 75, заправка 15. Выход 135

Сельдь с картофелем и маслом.

Чистое филе сельди нарезают поперек (наискось) ровными небольшими кусочками, укладывают на селечницу или тарелку, украшают зеленью. Отдельно подают в

баранчике одинаковый по величине целый или обточенный бочонками картофель, а в розетке – предварительно охлажденный кусочек сливочного масла.
Сельдь (филе-мякоть) 35, картофель 77, масло сливочное 15. Выход 125.

Сельдь рубленая.

Нарезанные куски чистого филе сельди без кожи и костей, яблоки без зерен и кожицы, предварительно замоченный в воде или молоке и отжатый пшеничный хлеб и слегка пассерованный репчатый лук пропускают через мясорубку или измельчают ножом до образования однородной массы. Затем добавляют размягченное сливочное масло, молотый перец и уксус, всё хорошо перемешивают. Вымешанную массу укладывают в селёдочницу, придавая форму целой рыбы или продолговатой горки, на которой ложкой, смоченной в растительном масле или воде, делают узор «елочкой». При отпуске украшают сельдь яблоками, огурцами, помидорами, листьями зеленого салата, рублеными крутыми яйцами, зеле-нью петрушки или укропа.

Рыба отварная с гарниром и хреном.

Рыбу семейства осетровых отваривают звеньями и после охлаждения нарезают на порционные куски (1–2 шт. на порцию), рыбу с костным скелетом варят порционными кусками в виде чистого филе и охлаждают в бульоне. Порционные куски рыбы толщиной 1–1,5 см укладывают на блюдо, гарнируют букетами из 3–4 видов овощей – отварной картофель, морковь, свекла, нарезанные мелкими кубиками, свежие или соленые огурцы, помидоры, зеленый горошек и др. Украшают блюдо зеленым салатом или зеленью петрушки.

Отдельно в соуснике подают соус хрен с уксусом.

Рыба заливная с гарниром.

В глубокий противень наливают желе слоем 0,5 см и, когда оно застынет, кладут порционные куски отварной рыбы на расстоянии 3–4 см друг от друга и от бортов противня. Каждый кусок рыбы украшают кружочками лимона, карбованной мор-овью, огурцами, зеленым салатом или зеленью петрушки, лука, делают рисунок. Затем украшения закрепляют полужастывшим желе и дают ему застыть, после чего заливают желе слоем 0,5–0,8 см над продуктом и охлаждают. Застывшие куски рыбы вырезают ножом так, чтобы со всех сторон был слой желе не менее 3–5 мм, и края желе делают гофрированными. Лимон можно не заливать, а поместить его на рыбу при отпуске. Заливную рыбу отпускают без гарнира и с гарниром. При отпуске с гарниром кусок рыбы в желе кладут на блюдо, рядом укладывают букетами гарнир, состоящий из 3–4 видов овощей. Отдельно подают соус хрен с уксусом или майонез. Если рыбу заливают в порционные формы, то рисунок из овощей накладывается на слой застывшего желе, затем на украшения укладывают куски рыбы, заливают желе до краев формы и охлаждают. Перед отпуском формы с заливным опускают на 3–5 с в горячую воду, затем перевертывают, слегка встряхивают и выкладывают его на блюдо, гарнир располагают букетами. Так же, как рыбу, заливают крабов, мясо креветок, кальмаров, морских гребешков.

Для приготовления рыбного желе варят концентрированный рыбный бульон, вводят в него набухший в воде желатин, после чего бульон осветляют, как и при варке прозрачного бульона.

Рыба отварная 75, лимон 5, зелень петрушки 1,5, желе готовое 125, морковь 5. Выход 200.

Жареная рыба под маринадом.

Для приготовления этого блюда используют различную рыбу, которую в зависимости от её вида разделяют на филе с кожей без костей, или на филе с кожей и реберными костями, или используют непластованную рыбу (навага, ледяная, камбала и др.).

Приготовленные порционные куски рыбы посыпают солью, перцем, панируют в муке и жарят с обеих сторон на растительном масле, после чего поджаривают в жарочном шкафу до готовности. Обжаренную рыбу охлаждают, укладывают в салатник или тарелку,

заливают маринадом и посыпают мелко нарезанным зеленым луком или зеленью петрушки. Можно украсить рыбу маслинами без косточек.

Рыба (филе с кожей без реберных костей) 90, мука пшеничная 5, масло растительное 5, маринад 75, лук зеленый 10, специи. Выход 160

Для приготовления холодных блюд используют морепродукты (крабы, креветки, раки, кальмары, морской гребешок, устрицы, паста «Океан»). Обработывают и подготавливают их, как описано в разделе «механическая кулинарная обработка сырья», глава II, параграф 12.

Крабы под маринадом.

Консервированные крабы освобождают от пластинок, укладывают горкой на тарелку или в салатник, заливают маринадом, посыпают шинкованным зеленым луком и оформляют маслинами.

Салат картофельный с крабами, или кальмарами, или морским гребешком.

Крабов освобождают от пластинок. Филе морского гребешка или кальмаров отваривают в подсоленной воде 5–7 мин, охлаждают в отваре, нарезают тонкими ломтиками. Часть крабов, морского гребешка и кальмаров оставляют для оформления салата. В готовый картофельный салат кладут морепродукты, заправляют сметаной, или майонезом, или заправкой для салатов. При отпуске оформляют кусочками крабов, или кальмаров, или морского гребешка.

Салат картофельный можно готовить с пастой «Океан». Подготовленное и припущенную пасту «Океан» соединяют с картофельным салатом и молотым перцем.

§ 7. Мясные блюда и закуски

Мясо, субпродукты, птицу и дичь для холодных блюд варят или жарят так же, как и для горячих блюд. Для варки и жарки используют те же части туши Мясо и мясопродукты в холодном виде подают с гарниром, заливными, в виде паштетов и студней.

Ветчина, корейка с гарниром.

Ветчину (окорок, рулет), буженину, корейку или другие копчености нарезают по 2–3 куска на порцию, укладывают на блюдо, рядом кладут букетами гарнир из 3–4 видов овощей – моркови, краснокочанной капусты, корнишонов, зеленого горошка, помидоров, рубленого желе, салата. Блюдо украшают листьями зеленого салата или зеленью петрушки. Отдельно в соуснике или рядом с гарниром подают соус хрен с уксусом.

Ростбиф с гарниром.

Обжаренный до средней степени прожарки ростбиф охлаждают и нарезают поперек волокон на куски по 2–3 шт. на порцию. Затем их укладывают на блюдо, сбоку букетами кладут гарнир – зеленый салат, корнишоны, рубленое желе, помидоры, строганный хрен. Украшают листьями салата или зеленью петрушки. Отдельно в соуснике подают соус хрен холодный или соус майонез с корнишонами.

Мясо или мясопродукты отварные с гарниром (ассорти мясное).

Вареные мясные продукты охлаждают, нарезают тонкими кусочками по 2–3 шт. на порцию, укладывают на блюдо, сбоку размещают букетами гарнир из 3–4 видов овощей – вареной моркови, картофеля, свежих или соленых огурцов, помидоров, краснокочанной капусты, зеленого салата. Украшают листьями салата или зеленью петрушки. Отдельно в соуснике подают соус хрен холодный или соус майонез с корнишонами. К блюду из птиц на гарнир можно подать маринованные помидоры, яблоки, груши.

Студень говяжий.

Обработанные субпродукты тщательно промывают, рубят на куски, кладут в подготовленную посуду, заливают холодной водой (1,5–2 л на 1 кг продуктов), до-водят до кипения и варят при слабом кипении в течение 6–8 ч, периодически снимая жир и пену. За час до окончания варки кладут овощи и специи. Студень считается готовым, когда мясо легко отделяется от костей. Готовые субпродукты вынимают шумовкой, охлаждают до

40–50 °С. Отделяют мякоть от костей и нарезают на кусочки в виде кубиков. Затем мясо соединяют с предварительно процеженным бульоном, солят, кипятят. После этого добавляют мелкорубленный или растертый чеснок, всё перемешивают и в горячем виде разливают в подготовленные противни слоем не более 4 см. При охлаждении студень нужно помешивать, чтобы получилась однородная масса. Студень выдерживают в холодном помещении до 8 ч, чтобы он хорошо застыл.

Непосредственно перед подачей застывший студень нарезают на порции (100 г) и укладывают на тарелку или блюдо, отдельно подают соус хрен с уксусом. Студень можно отпускать с солеными консервированными овощами. Украшают блюдо зеленью петрушки и салата. Студень не следует хранить при температуре ниже 0 °С, так как после оттаивания он становится водянистым и невкусным.

Паштет из печени.

Шпик мелко нарезают и слегка обжаривают, добавляют мелко нарезанные морковь, лук и пассеруют до полуготовности, затем кладут нарезанную печень, посыпают солью, молотым перцем и обжаривают до готовности. Смесь охлаждают и дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, вливают молоко или бульон, прогревают. Масло сливочное размягчают, соединяют с массой. Готовый паштет формируют в виде батона, рулета, квадрата, посыпают рубленным яйцом и мелко нарезанной зеленью. Паштет можно украсить взбитым сливочным маслом, нанося его в виде узора с помощью кондитерского мешочка или придавая маслу форму цветка. Вместо масла можно нанести сетку из соуса майонез с добавлением мясного желе, при этом масло или майонез используют вместо яйца.

§ 8. Требования к качеству холодных блюд. Сроки хранения

Бутерброды – продукты должны быть уложены ровным слоем по куску хлеба, иметь гладкую поверхность, вкус и запах, свойственные используемым продуктам.

Салаты – овощи должны быть нарезаны в соответствии с формой нарезки для каждого вида салата, укладывают салаты горкой, зелень, используемая для оформления, должна быть свежей, невялой, не пожелтевшей, непотемневшей. Консистенция овощей упругая. Вкус, запах, цвет, соответствующие используемым продуктам. У салата из краснокочанной капусты не допускается синий оттенок. Огурцы свежие, не допускаются перезревшие, с грубыми семенами и кожей.

Винегреты – овощи должны соответствовать форме нарезки, цвет светло-красный, вкус острый, соответствующий вареным овощам, соленым огурцам и квашеной капусте. Овощи должны быть проваренными, не крошащимися, огурцы и капуста квашеная – твердыми и хрустящими.

Рыбные холодные блюда и закуски – рыба должна быть зачищена от костей и кожи, нарезана наискось широкими кусками, красиво украшена, иметь цвет, соответствующий виду рыбы; у заливной рыбы желе светло-желтое, прозрачное, вкус, соответствующий вкусу рыбы в зависимости от обработки. У заливной рыбы и рыбы под маринадом вкус и запах пряностей. Консистенция рыбы плотная, мягкая, не крошащаяся. У рубленой сельди – мажущаяся.

Мясные холодные блюда – мясо и мясопродукты нарезаны поперек волокон наискось широкими лентами, цвет должен быть свойственным цвету продукта (ростбиф на разрезе розовый), вкус, соответствующий виду продукта, консистенция упругая, плотная, эластичная, овощи мягкие, но некрошливые.

Студень должен быть хорошо застывшим, с кусочками основного продукта, цвет серый, вкус, свойственный продукту, из которого приготовлен студень, с ароматом специй и чеснока. Консистенция – желе плотное, упругое, мясные продукты мягкие.

У *паштета* формы разные, цвет от светло-до темно-коричневого, вкус и запах, свойственные используемым продуктам, с ароматом специй. Консистенция мягкая, эластичная, без крупинки.

Холодные блюда и закуски относятся к скоропортящимся изделиям и подлежат быстрой реализации: студень, мясо заливное – в течение 12 ч, паштеты – 24, мясо жареное – 48, рыба жареная – 12, сельдь рубленая – 24 ч. Учитывая, что после приготовления и оформления большинство блюд не подвергается повторной тепловой обработке, необходимо до реализации холодные блюда и закуски хранить при температуре 6–8 °С, а в летнее время (май – сентябрь) реализация таких холодных блюд, как студень, паштет, разрешается только при наличии необходимого оборудования и по согласованию с местными санитарно-эпидемиологическими станциями.

ФИО	Вопросы Для самоконтроля	Тест №1	ЗАДАЧИ	Контрольная
Антипова М			1 вариант	1 вариант
Брагинская А			2 вариант	2 вариант
Бубнов А			3 вариант	3 вариант
Вараксина А			4 вариант	4 вариант
Готов Д			5 вариант	5 вариант
Докшина А			6 вариант	6 вариант
Козлова С			1 вариант	1 вариант
Сустанов Д			2 вариант	2 вариант
Федорова В			3 вариант	3 вариант
Рушнова А			4 вариант	4 вариант
Дубинина М			5 вариант	5 вариант
Ермакова А			6 вариант	6 вариант
Булавина Д			1 вариант	1 вариант
Маленьких Р			2 вариант	2 вариант
Березовская М			3 вариант	3 вариант

ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЯ

Задание: Ответьте на поставленные вопросы.

Проверяемые результаты обучения: 31; 32; 33; 34.

1. Приведите классификацию холодных блюд и закусок.
2. В чем состоит пищевая ценность холодных блюд и закусок?
3. Значение холодных блюд и закусок в питании человека?
4. Как подготовить продукты для приготовления холодных блюд?
5. Каковы особенности приготовления сандвичей?
6. Как подготовить продукты и приготовить закусочные бутерброды?
7. Как подготовить продукты и приготовить пасты для приготовления бутербродов?
8. Каковы требования к качеству бутербродов, условия их хранения и реализации?
9. В чем состоят особенности приготовления, порционирования, оформления и отпуска салатов?
10. Опишите особенности приготовления, порционирования, оформления и отпуска винегретов,
11. В чем заключаются требования к качеству салатов, условия их хранения и реализации?
12. Дайте характеристику ассортимента холодных овощных блюд.
13. Дайте характеристику ассортимента холодных блюд из грибов.
14. Дайте характеристику ассортимента холодных блюд из рыбы.
15. В чем заключаются требования к качеству холодных блюд из рыбы, условия их хранения и реализации?

16. В чем заключаются технологические особенности приготовления паштета из печени?
17. Каковы требования к качеству холодных блюд их мяса, условия их хранения и реализации?
18. Какова последовательность технологических операций при приготовлении заливных блюд?
19. В чем заключаются требования к качеству заливных холодных блюд, условия их хранения и реализации?
20. На предприятии имеется майонез, консистенция его неоднородная, расслаивается. Определите причину возникшего дефекта расслоенного майонеза и укажите возможные пути его устранения.

Критерии оценок при выполнении заданий

Учащемуся предлагается ответить на 20 вопросов.

За каждый правильный ответ 1 – балл

- оценка «отлично» выставляется учащемуся, если набрано менее 18 баллов;
- оценка «хорошо» выставляется учащемуся, если набрано не менее 15 баллов;
- оценка «удовлетворительно» выставляется учащейся, если не менее 10 баллов.

ТЕСТ №1

Инструкция выполнения задания:

Внимательно прочитайте задание, ответьте на поставленные вопросы.

<i>Вопросы</i>	<i>Ответ</i>
1. Назовите виды открытых бутербродов.	
2. Какие два способа можно использовать для приготовления салата из белокочанной капусты?	
3. Какие признаки дают возможность выделить салаты-коктейли в особую группу?	
4. С какой целью свеклу перед смешиванием с другими продуктами винегрета заправляют растительным маслом?	
5. К какому виду бутербродов относятся Сэндвичи?	
6. Как называются закусочные бутерброды?	
7. Когда производим заправку салатом и почему?	
8. Что такое винегрет?	
9. Назовите вид горячих бутербродов.	
10. Где хранят сливочное масло, подготовленное для раздачи?	
11. Как нарезают пластованную рыбу для холодных закусок?	
12. Укажите срок хранения нарезанных овощей для салатов без заправки.	
13. Как нарезают овощи для винегретов?	
14. Какой способ тепловой обработки применяют для приготовления холодной закуски «Рыба под маринадом»	
15. Какой способ тепловой обработки применяют для приготовления блюда «Рыба заливная»	
16. При какой температуре хранят студень?	
17. Перечислите виды бутербродов по способу приготовления.	
18. Укажите температуру подачи холодных блюд и закусок.	
19. Дайте характеристику сложным бутербродам.	
20. Какие заправки используют для приготовления салатов?	

Критерии оценок при выполнении заданий

Учащемуся предлагается ответить на 20 вопросов.

За каждый правильный ответ 1 – балл

- оценка «отлично» выставляется учащемуся, если набрано от 18 – 20 баллов;

- оценка «хорошо» выставляется учащемуся, если набрано менее 16 баллов;

- оценка «удовлетворительно» выставляется учащемуся, если набрано менее 10 баллов.

ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Задание: Ответьте на поставленные вопросы

Проверяемые результаты обучения: ПК 1; ПК 2; 31; 32; 33; 34; 37.

Вариант 1

1. Опишите ассортимент и технологию приготовления простых открытых бутербродов.
2. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления студня мясного.

Вариант 2

1. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления мясного салата.
2. Опишите ассортимент и технологию приготовления горячих бутербродов.

Вариант 3

1. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления овощного винегрета.
2. Опишите ассортимент и технологию приготовления ассорти мясного.

Вариант 4

1. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления овощной икры.
2. Опишите ассортимент и технология приготовления салатов с использованием картофеля.

Вариант 5

1. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления блюда из рубленой сельди.
2. Опишите ассортимент и технологию приготовления масляных смесей для бутербродов.

Вариант 6

1. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления ростбифа с гарниром.
2. Опишите ассортимент и технологию приготовления рыбного ассорти,

Критерии оценок при выполнении заданий Учащемуся предлагается выполнить два задания.

- оценка «отлично» выставляется учащемуся, если задания выполнены правильно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется учащемуся, если задания выполнены с незначительными ошибками, но в полном объеме;
- оценка «удовлетворительно» выставляется учащемуся, если задания выполнены правильно, но не в полном объеме;

ЗАДАЧИ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО РЕШЕНИЯ

Проверяемые результаты обучения: ПК 1; ПК 2; 31; 32; 33; 34; 37.

Задание: Используя сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство Киев «А.С.К.» 2001 г. Решите следующие задачи. При использовании сборников рецептов другого издательства, года номера рецептов могут не совпадать.

Вариант 1

1. Сколько потребуется судака неразделанного, если для приготовления холодной закуски необходимо 3 500 г филе судака холодного копчения?
2. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 5 порций мясного салата.
3. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 30 порций грибной икры (выход 1 порции — 0,15 кг).

Вариант 2

1. Определите, сколько потребуется сыра для получения нарезки 27 порций (выход 1 порции 0,075 кг) готового изделия, если используется сыр «Рокфор» или брынза, или сыр «Чеддер».
2. Рассчитайте выход корейки копченой в сыром виде без шкуры и костей при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,038 кг.
3. Рассчитайте выход балычка морского окуня без кожи и с костями для приготовления 4 порций при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,047 кг.

Вариант 3

1. Рассчитайте выход салата дальневосточного из морской капусты (консервы) для приготовления 35 порций при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,051 кг,
2. Определите, сколько порций рыбы под майонезом можно приготовить из 29 кг окуня морского потрошеного обезглавленного.
3. Определите, сколько порций салата из квашеной капусты можно приготовить из 12,5 кг капусты квашеной.

Вариант 4

1. Определите, сколько порций яиц, фаршированных сельдью и луком, можно приготовить из 2,65 кг сельди крупного размера неразделанной.
2. Определите, сколько порций рыбы жареной под маринадом, можно приготовить из 16 кг наваги дальневосточной.
3. Определите, сколько порций паштета из печени можно приготовить из 21 кг печени говяжьей.

Вариант 5

1. Определите, сколько порций поросенка заливного можно приготовить из 16 кг поросят.
2. Необходимо приготовить 20 порций сыра (выход 1 порции 50 г). Сколько понадобится сыра «Российский» или «Эмментальский»?
3. Какое количество огурцов маринованных понадобится для замены 3,13 кг огурцов соленых при приготовлении салата картофельного с огурцами?

Вариант 6

1. Сколько понадобится продуктов для приготовления 45 порций мясного ассорти, если используются продукты каждого наименования 50 г на 1 порцию? В состав блюда входят следующие продукты: колбаса сырокопченая, буженина, рулет вареный и говядина особая.
2. Какое количество кеты соленой потрошеной с головой потребуется для приготовления 38 порций филе (выход 1 порции 75 г)?
3. Сколько крупной сельди соленой потребуется для приготовления 50 порций по 100 г сельди без головы и кожи с костями?

Критерии оценок при выполнении заданий
Учащемуся предлагается решить три задачи.

- оценка «отлично» выставляется учащемуся, если вариант задания выполнен правильно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется учащемуся, если вариант задания выполнен с незначительными ошибками, но в полном объеме;
- оценка «удовлетворительно» выставляется учащемуся, если вариант задания выполнен правильно, но не в полном объеме;