

Практическая работа № 7

Тема: Составление таблиц технологического оснащения, необходимого для приготовления холодных соусов.

Цель работы:

1. Повторить и закрепить теоретические знания по Оборудование и инвентарь для приготовления сложных холодных соусов
2. Приобрести навыки подбора оборудования для приготовления сложных холодных соусов.

ПК 2.3.	Выполнение технологических процессов приготовления сложных холодных соусов для сложной холодной кулинарной продукции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

Должен знать:

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

Должен уметь:

- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

Оснащение

- сборники рецептур,
- учебная литература,
- тетради, ручки, карандаши, линейки,
- интернет-ресурсы,
- электронная библиотека

Теоретические сведения:

Соусы холодные подают к холодным блюдам из рыбы, мяса, птицы, дичи, овощей, используют для приготовления салатов, винегретов, бутербродов. К холодным соусам относят овощные маринады, заправки для салатов и сельди, соус хрен, майонез и другие соусы. Холодные цехи организуются на предприятиях с цеховой структурой производства (в ресторанах, столовых, кафе и др.). На специализированных предприятиях и в хозяйствах небольшой мощности, реализующих небольшой ассортимент холодных закусок, имеющих бесцеховую структуру, для приготовления холодных блюд отводится отдельное рабочее место в общем производственном помещении.

Холодные цехи предназначены для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных блюд зависит от

типа предприятия, его класса. В холодных цехах используется механическое оборудование: универсальные приводы П-II, ПХ-06 со сменными механизмами (для нарезки сырых, вареных овощей; для перемешивания салатов и винегретов, для взбивания муссов, самбуков, сливок, сметаны; для выжимания соков из фруктов); машина для нарезки вареных овощей МРОВ. Эти машины выполняют всевозможные операции: нарезают сырые и вареные овощи, перемешивают салаты и винегреты (когда их готовят в большом количестве), взбивают, протирают, выжимают соки. В небольших цехах эти операции в основном выполняют вручную.

Порядок выполнения работы.

1. Составить таблицу Технологическое оснащение холодного цеха для приготовления сложных холодных соусов.

Наименование соуса	Основные технологические операции	Используемое оборудование или инвентарь
Соус майонез		
Соус маринад овощной		
Соус-хрен		

2. Сделать вывод о проделанной работе.