

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58 Р.П. ЮРТЫ»
(ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты)

Рассмотрено на заседании МО
социально-экономического профиля
Протокол № _____
От «__» _____ 2019г

Утверждаю
зам. директора по УПР
«__» _____ 2019г.
_____ О. В. Савицкая

**Методическая разработка открытого урока по учебной практике ПМ 02
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
по теме: «Порционирование (комплектование), сервировка и творческое
оформление горячих блюд из овощей и грибов, кулинарных изделий и
закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального
использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности
готовой продукции»**

Автор-составитель Л. Л. Баженова
мастер производственного обучения

р.п. Юрты
2019г

Аннотация

Данная методическая разработка предназначена для проведения уроков учебной практики в соответствии с программой профессионального модуля ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по теме «Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из овощей и грибов, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции».

Возможность организовать учебно-познавательную деятельность обучающихся на более высоком уровне, повысить интенсивность труда обучающихся даёт широкое внедрение в учебный процесс современных средств обучения. Использование документов письменного инструктирования на уроках позволяет значительно увеличить долю самостоятельной работы обучающихся, расширить возможности организации на уроке их индивидуальной и групповой работы, развивать умственную активность и инициативу при усвоении учебного материала.

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»

План занятия по учебной практике от 19 ноября 2019 года

Дисциплина	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
№ группы, форма обучения, курс	6, очная, III
Профессия	43.01.09 Повар, кондитер
Преподаватель	Л. Л. Баженова
Раздел	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов
Тема	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из овощей и грибов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции

Цели:

• *Обучающие:*

- научить обучающихся самостоятельному (пользуясь инструкционно-технологической картой) приготовлению блюд из овощей и грибов.

• *Воспитательные:*

- воспитывать чувство уверенности в себе, культуры труда, творческого подхода к выполнению задания, интереса и стремления к познанию профессии.

• *Развивающие:*

- развивать умения рационально организовывать труд;
- находить пути совершенствования своего труда и повышение его эффективности;
- оперативно мыслить и анализировать выполненные работы.

Задачи:

1. Отработать и закрепить действия и приемы при приготовлении, и отпуске блюд из овощей и грибов, с учетом тепловой обработки.
2. Соблюдать культуру труда, проявлять уверенность при выполнении задания
3. Рационально использовать инвентарь и оборудование в процессе работы

Формируемые компетенции:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

Предполагаемые результаты:

Обучающиеся должны знать:

- виды, назначение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;
- ассортимент, рецептуру, требованиям к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного - ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

Уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Иметь практический опыт:

- в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- в упаковке, складировании неиспользованных продуктов.

Методы обучения: объяснение, показ трудовых приемов и операций

Межпредметные связи:

МДК. 02.02 тема «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве тема «Личная гигиена работников общественного питания»

ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров «Овощи»

« Биологическое значение пищи и ее химический состав»

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места тема «Тепловое оборудование»;

Материально – техническое оснащение:

Оборудование: плита электрическая (с индукционным нагревом), холодильный шкаф, электронные весы, блендер ручной погружной, производственные столы.

Посуда, инвентарь, инструменты: кастрюли, сотейники, ножи поварской тройки, емкости, лопатка силиконовая, сковорода, соусники, ложка столовая, разделочные доски.

Сырье: картофель, морковь, грибы, сметана, сухари панировочные, масло растительное, лук репчатый яйца, мука пшеничная, соль.

Раздаточный материал: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, инструкционно-технологические карты.

Литература, используемая при подготовке занятия

1. Л. Е. Голунова «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» Издательство «Профикс» Санкт-Петербург 2003г.
2. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с..
3. Е. И. Соколова Приготовление блюд из овощей и грибов учебное пособие для студ. среднего проф. образования / Е. И. Соколова – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
4. Дубровская Н. И. Приготовление супов и соусов: учебное пособие для студ. среднего проф. образования / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова – М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 176 с.

Литература, рекомендуемая обучающимся

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с..

Ход урока

№ этап	Наименование этапов и его структурных элементов	Норма времени	Деятельность мастера производственного обучения	Деятельность обучающихся	Предполагаемый результат
1	Организационный	5 мин.	Взаимное приветствие. Проверка наличия спецодежды, внешнего вида и санитарного состояния.		Подготовка обучающихся к восприятию материала.
2. Вводный инструктаж					
2 1	Целевая установка на урок.	5мин.	1. Сообщение тему урока «Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из овощей и грибов, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции» 2. Поставить перед обучающимися технологические задачи: приготовить и оформить для подачи следующие блюда: - зразы картофельные; - крокеты картофельные; - соус сметанный; - соус грибной.	Осмысливают предстоящую деятельность. Получают задания, раздаточный материал, необходимый для выполнения работы.	Мотивация обучающихся на восприятие учебного материала.
2 2	Актуализация знаний учащихся (проверка)	10мин.	Предлагает учащимся проверить свои знания: 1. Какое оборудование и инвентарь применяются для	Отвечают на вопросы.	Формирование познавательного

	знаний)		приготовления - зраз картофельных; - крокет картофельных; - соуса сметанного; - соуса грибного. 2. Рассказать правила эксплуатации картофелеочистительной машины.	Проверяют свои знания.	интереса.
2 3	Формирование ориентировочной основы деятельности.	20мин.	Организует деятельность учащихся. 1. Объясняет последовательность выполнения работ. 2. Выдает задания по приготовлению блюд из овощей и грибов. 3. Раздает инструкционно-технологические карты (приложение) 4. Выдает технологические карты для расчета 1 порции блюда. 5. Сообщает нормы времени при выполнении работ (200 мин) 6. Сообщает обучающимся критерии оценок (приложение)	Разбиваются на бригады, изучают инструкционно-технологические карты, рассчитывают технологические карты	Развитие мыслительной деятельности.
2 4	Предварительное определение уровня полученных знаний.	10мин.	Предлагает обучающимся проверить свои знания по организации работы и соблюдению правил техники безопасности при приготовлении блюд из овощей и грибов: - назвать необходимое оборудование и инвентарь; -рассказать о правилах личной гигиены повара; - какие приемы безопасности следует соблюдать: а) при работе с ножом; б) при работе с электрической плитой (с индукционным нагревом); в) при работе с блендером ручным погружным.	Отвечают на поставленные вопросы. Осуществляют учебные действия по намеченному плану	Формирование опорных знаний.
3. Текущий инструктаж					
3 1	Самостоятельная работа обучающихся по выполнению практического задания.	200 мин.	Наблюдает, консультирует. Косвенно руководит деятельностью. Обходит рабочие места с целью контроля соблюдения технологической последовательности приготовления блюд и техники безопасности. При необходимости индивидуально инструктирует и	Самостоятельно выполняют задания: 1. Подготавливают рабочее место, подбирают посуду, инвентарь. Выполняют: 1. Подбор посуды, инвентаря. 2. Взвешивание продуктов согласно рецептуре.	Формирование общих и профессиональных компетенций, развитие самостоятельности и творчества.

			показывает. Заносит данные в карту критериев оценки	3. Приготовление картофельного пюре. 3.1. Очистка картофеля. 3.2. Варка картофеля. 3.3. Протираание картофеля. 3.4. Остывание картофельной массы. 4. Приготовление зраз и крокет картофельных. 4.1. Приготовление начинки для зраз. 4.1.1. Нарезка репчатого лука и грибов. 4.1.2. Пассерование лука и грибов. 4.1.3. Остывание фарша. 4.2. Формование зраз. 4.3. Формование крокет картофельных. 4.4. Панирование полуфабрикатов. 4.5. Жарка полуфабрикатов. 5. Приготовление соусов. 5.1. Пассерование муки. 5.2. Добавление к мучной пассеровке сметаны. 5.3. Варка соуса. 5.4 Приготовление соуса грибного 6. Оформляют готовые блюда. 7. Убирают рабочие места. 8. Подают готовые блюда, проводят бракераж.	
4. Заключительный инструктаж					
4 1	Подведение итогов урока.	10мин.	1. Оценивает усилия обучающихся, качество выполнения задания, творческие способности. 2. Предлагает оценить свою деятельность.	Участвуют в оценке, путем коллективного обсуждения и самооценки. Формулируют выводы.	Оценка степени реализации поставленных целей. Рефлексия.
4 2	Домашнее задание.	5мин.	Предлагает подготовить обучающимся презентацию по теме: «Приготовление блюд из овощей и грибов».	Записывают в тетрадях тему домашнего задания.	Развитие самостоятельности и творчества.

Технологическая карта приготовления блюда: Зразы картофельные

Наименование продукта	Расход сырья на 1 порцию, г		Расход сырья на 10 порций, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	248	186		
Картофельная масса	-	180		
Лук репчатый	48	40		
Морковь	38	30		
Маргарин столовый	5	5		
Готовый фарш	-	40		
Сухари или мука пшеничная	12	12		
Готовый полуфабрикат	-	225		
Жир кулинарный	10	10		
Жареные зразы	-	200		
Маргарин столовый	5	5		
или сметана	15	15		
или соус сметанный (томатный, грибной)	-	50		
Выход с жиром	-	205		
с соусом	-	250		
со сметаной	-	215		

Технология приготовления блюда

Очищенный картофель варим, обсушиваем и протираем горячим. Массу охлаждаем до 40-50°C, перемешиваем и формуем лепешки по 2 штуки на порцию. На середину лепешки кладем фарш и соединяем ее края так, чтобы фарш был внутри изделия. Затем изделие панируем в сухарях или муке, придавая форму кирпичика с овальными краями, и жарим с обеих сторон на сковороде с жиром.

Для фарша: лук репчатый нарезаем соломкой и пассеруем; морковь, нарезанную соломкой, припускаем с жиром. Лук смешиваем с морковью, солим и добавляем молотый перец. При отпуске зразы поливаем жиром, сметаной или соусом сметанным или грибным.

Требования к качеству:

Внешний вид: _____

Текстура: _____

Цвет: _____

Вкус, запах: _____

Технологическая карта приготовления блюда: Крокеты картофельные

Наименование продукта	Расход сырья на 1 порцию, г		Расход сырья на 10 порций, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	233	175		
Яйца	½ шт	20		
Мука пшеничная	10	10		
Сухари	10	10		
Масса полуфабриката	-	200		
Масло растительное	20	20		
Масса жареных котлет	-	180		
Соус	-	50		
Выход	-	230		

Технология приготовления блюда

В протертый картофель, охлажденный до температуры 40-50°С, добавляем 1/3 пшеничной муки и желтки яиц и перемешиваем. Из картофельной массы формуем шарики, груши (по 3 – 4 штуки на порцию), панируем их в оставшейся муке, затем опускаем в белки яиц, панируем в сухарях и жарим в большом количестве жира.

Требования к качеству:

Внешний вид: _____

Текстура: _____

Цвет: _____

Вкус, запах: _____

Технологическая карта приготовления блюда: Соус грибной

Наименование продукта	Расход сырья на 1 кг сырья, г		Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Грибы	20	20		
Вода	-	980		
Отвар грибной	-	850		
Маргарин столовый	43	43		
Мука пшеничная	43	43		
Лук репчатый	238	200		
Маргарин столовый	20	20		
Маргарин столовый для отпуска	20	20		
Выход	-	1000	-	50

Технология приготовления блюда

Готовим грибной отвар.

Нарезанный репчатый лук пассеруем, добавляем вареные измельченные грибы и продолжаем пассеровать еще 3 – 5 минут. Пассерованную на жире муку разводим горячим грибным отваром, варим 45 – 60 минут, солим и процеживаем, затем кладем пассерованный лук с грибами и варим 10 – 15 минут. Готовый соус заправляем маргарином столовым.

Требования к качеству:

Внешний вид: _____

Текстура: _____

Цвет: _____

Вкус, запах: _____

Технологическая карта приготовления блюда: Соус сметанный

Наименование продукта	Расход сырья на 1 кг сырья, г		Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Бульон рыбный	-	769,2		
Маргарин столовый	38,5	38,5		
Мука пшеничная	38,5	38,5		
Лук репчатый	18,5	15,4		
Масса белого соуса	-	750		
Сметана	250	250		
Выход	-	1000	-	50

Технология приготовления блюда

Просеянную пшеничную муку пассеруем при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно пассерованная мука должна иметь слегка кремоватый цвет. В пассерованную муку, охлажденную до 60 – 70°С вливаем четвертую часть горячего бульона и вымешиваем до образования однородной массы, затем постепенно добавляем оставшийся бульон. После этого в соус кладем, нарезанный лук и варим 25 – 30 минут. В конце варки добавляем соль, перец черный горошком, лавровый лист. Затем соус процеживаем, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводим до кипения.

В горячий белый соус добавляем прокипяченную сметану, соль и варим 3 – 5 минут, процеживаем и доводим до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: _____

Текстура: _____

Цвет: _____

Вкус, запах: _____

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Тема: «Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из овощей и грибов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции». Зразы картофельные.

Материально-техническое оснащение:

- *документы письменного инструктирования:* раздаточный материал на каждую парту, инструктажи.
- *литература:* 1) Л. Е. Голунова «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» Издательство «Профикс» Санкт-Петербург 2003г.
2) Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
- *оборудование:* весы электронные, производственные столы, электрические плиты (индукционные), блендер.
- *инструменты, инвентарь, посуда:* доски разделочные, кастрюли, сковороды, лопатки, ножи поварской тройки, блюдо для подачи, сито.
- *сырье:* продукты согласно Сборника рецептов.
- *рецептура:* картофель, лук репчатый, морковь, масло растительное, мука пшеничная, сухари панировочные, соль, молотый перец

Технология приготовления:

Очищенный картофель варим, обсушиваем и протираем горячим. Массу охлаждаем до 40-50°C, перемешиваем и формуем лепешки по 2 штуки на порцию. На середину лепешки кладем фарш и соединяем ее края так, чтобы фарш был внутри изделия. Затем изделие панируем в сухарях или муке, придавая форму кирпичика с овальными краями, и жарим с обеих сторон на сковороде с жиром.

Для фарша: лук репчатый нарезаем соломкой и пассеруем; морковь, нарезанную соломкой, припускаем с жиром. Лук смешиваем с морковью, солим и добавляем молотый перец. При отпуске зразы поливаем жиром, сметаной или соусом сметанным или грибным.

Требования к качеству:

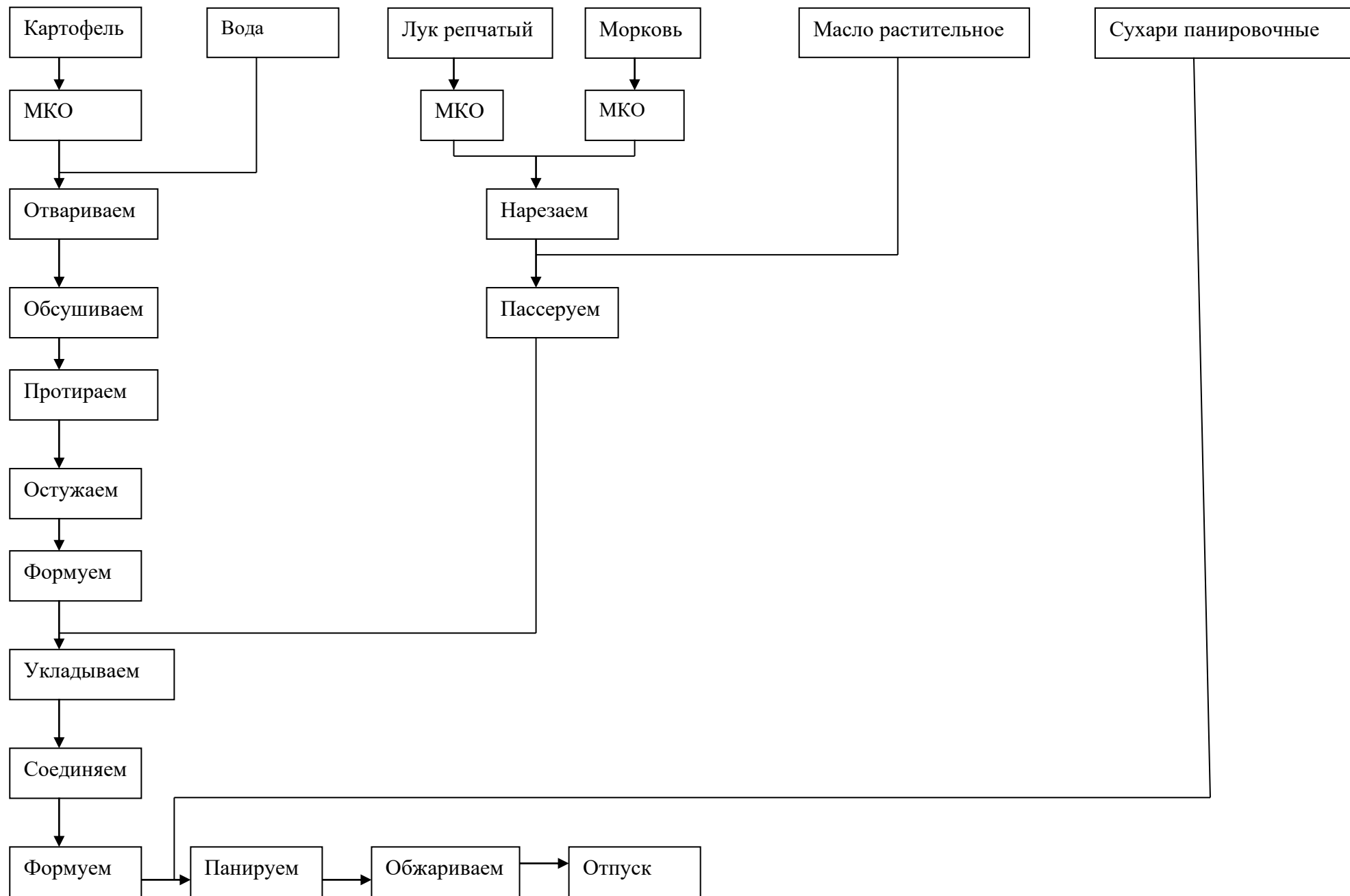
Внешний вид: зразы имеют форму кирпичика, с золотистой корочкой, на разрезе виден фарш из овощей.

Текстура: плотная, картофельная масса без комочков, начинка мягкая, сочная

Цвет: соответствующий продуктам, входящим в состав блюда, корочка золотистого цвета

Вкус, запах: соответствующий продуктам, входящим в состав блюда, в меру соленый.

Технологическая схема приготовления картофельных зраз:



ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Тема: «Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из овощей и грибов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции». Крокеты картофельные.

Материально-техническое оснащение:

- *документы письменного инструктирования:* раздаточный материал на каждую парту, инструктажи.

- *литература:* 1) Л. Е. Голунова «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» Издательство «Профикс» Санкт-Петербург 2003г.

2) Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.

- *оборудование:* весы электронные, производственные столы, электрические плиты (индукционные), блендер.

- *инструменты, инвентарь, посуда:* доски разделочные, кастрюли, сковороды, лопатки, ножи поварской тройки, блюдо для подачи, сито.

- *сырье:* продукты согласно Сборника рецептур.

- *рецептура:* картофель, лук репчатый, морковь, масло растительное, мука пшеничная, сухари панировочные, соль, молотый перец

Технология приготовления:

В протертый картофель, охлажденный до температуры 40-50°C, добавляем 1/3 пшеничной муки и желтки яиц и перемешиваем. Из картофельной массы формуем шарики, груши (по 3 – 4 штуки на порцию), панируем их в оставшейся муке, затем опускаем в белки яиц, панируем в сухарях и жарим в большом количестве жира.

Требования к качеству:

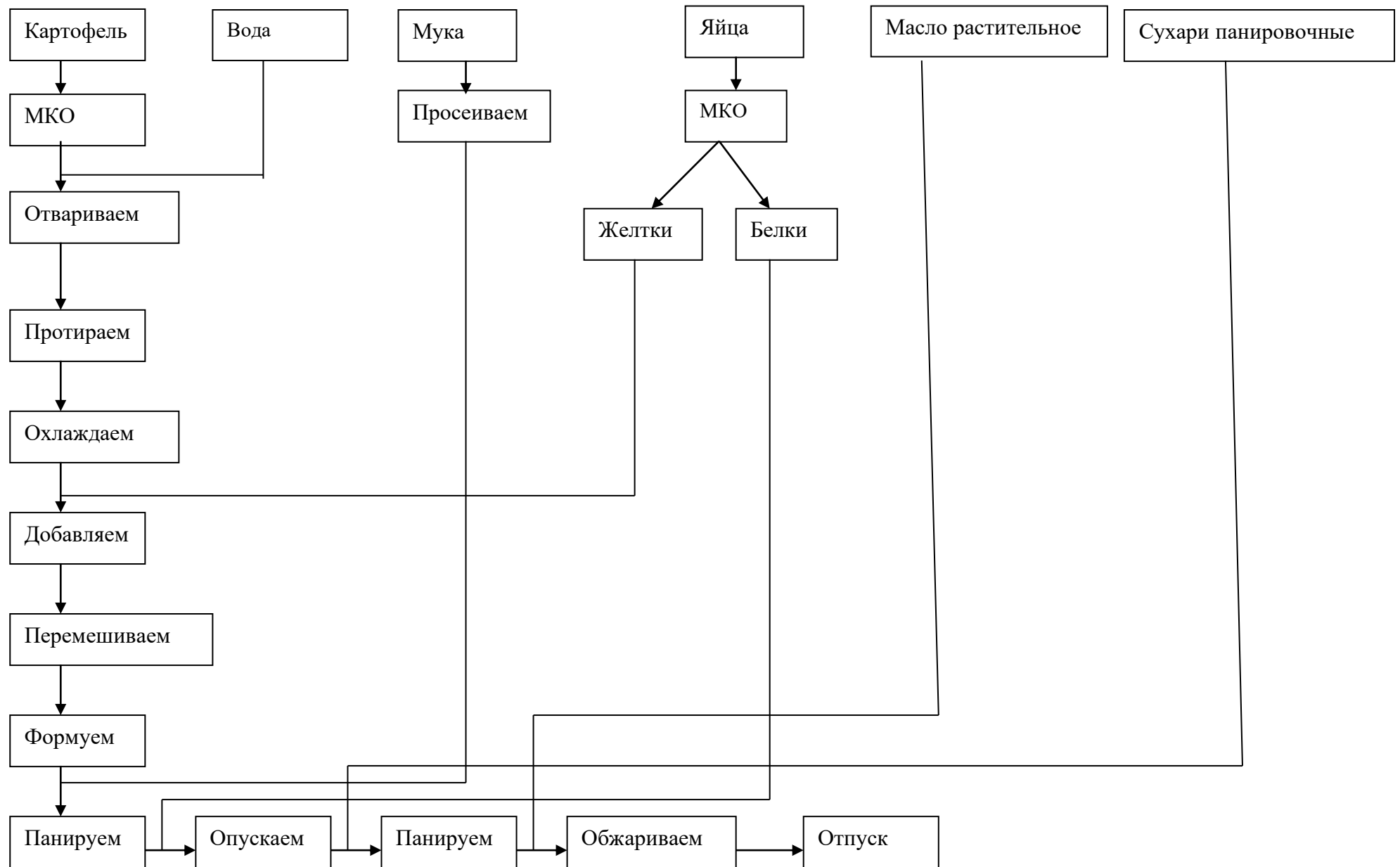
Внешний вид: крокеты имеют форму шарика, с золотистой корочкой.

Текстура: плотная, картофельная масса без комочков.

Цвет: соответствующий продуктам, входящим в состав блюда, корочка золотистого цвета

Вкус, запах: соответствующий продуктам, входящим в состав блюда, в меру соленый.

Технологическая схема приготовления крокет картофельных:



ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Тема: «Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из овощей и грибов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции». Соус грибной

Материально-техническое оснащение:

- *документы письменного инструктирования:* раздаточный материал на каждую парту, инструктажи.

- *литература:* 1) Л. Е. Голунова «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» Издательство «Профикс» Санкт-Петербург 2003г.

2) Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.

- *оборудование:* весы электронные, производственные столы, электрические плиты (индукционные), блендер.

- *инструменты, инвентарь, посуда:* доски разделочные, кастрюли, сковороды, лопатки, ножи поварской тройки, блюдо для подачи, сито.

- *сырье:* продукты согласно Сборника рецептур.

- *рецептура:* грибы, лук репчатый, мука пшеничная, вода, маргарин, соль.

Технология приготовления:

Готовим грибной отвар.

Нарезанный репчатый лук пассеруем, добавляем вареные измельченные грибы и продолжаем пассеровать еще 3 – 5 минут.

Пассерованную на жире муку разводим горячим грибным отваром, варим 45 – 60 минут, солим и процеживаем, затем кладем пассерованный лук с грибами и варим 10 – 15 минут. Готовый соус заправляем маргарином столовым.

Требования к качеству:

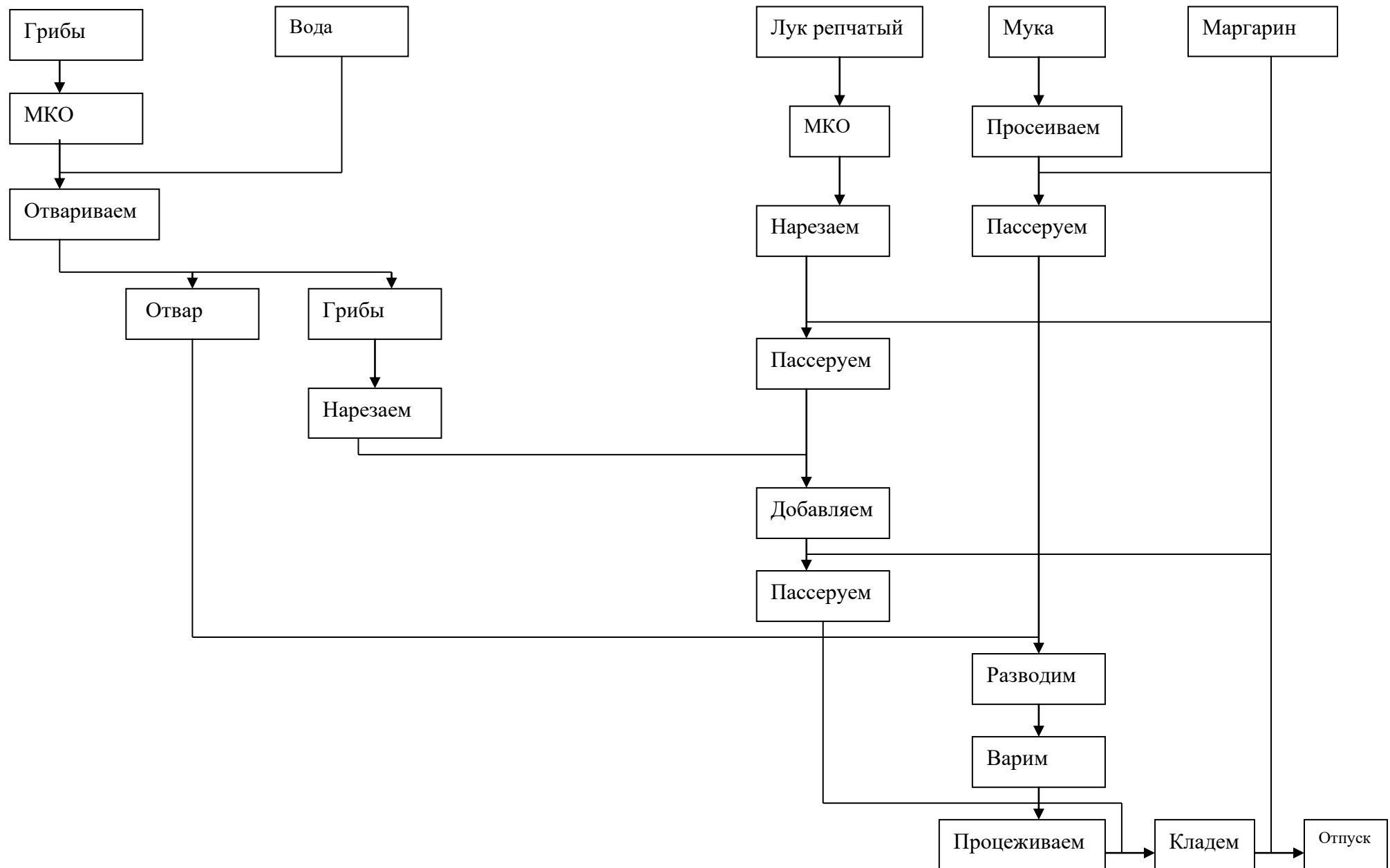
Внешний вид: без комков не растворившейся муки и частиц не протертых овощей

Текстура: однородная, консистенция жидкой сметаны.

Цвет: серый, соответствующий продуктам, входящим в состав блюда

Вкус, запах: грибной, соответствующий продуктам, входящим в состав блюда, в меру соленый.

Технологическая схема приготовления соуса грибного:



ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Тема: «Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из овощей и грибов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции». Соус сметанный

Материально-техническое оснащение:

- *документы письменного инструктирования:* раздаточный материал на каждую парту, инструктажи.
- *литература:* 1) Л. Е. Голунова «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» Издательство «Профикс» Санкт-Петербург 2003г.
2) Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
- *оборудование:* весы электронные, производственные столы, электрические плиты (индукционные), блендер.
- *инструменты, инвентарь, посуда:* ситейник, лопатки, блюдо для подачи, сито.
- *сырье:* продукты согласно Сборника рецептов.
- *рецептура:* мука пшеничная, бульон, лук репчатый, маргарин, соль, перец черный горошком, лавровый лист, сметана.

Технология приготовления:

Просеянную пшеничную муку пассеруем при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно пассерованная мука должна иметь слегка кремоватый цвет. В пассерованную муку, охлажденную до 60 – 70°С вливаем четвертую часть горячего бульона и вымешиваем до образования однородной массы, затем постепенно добавляем оставшийся бульон. После этого в соус кладем, нарезанный лук и варим 25 – 30 минут. В конце варки добавляем соль, перец черный горошком, лавровый лист. Затем соус процеживаем, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводим до кипения.

В горячий белый соус добавляем прокипяченную сметану, соль и варим 3 – 5 минут, процеживаем и доводим до кипения.

Требования к качеству:

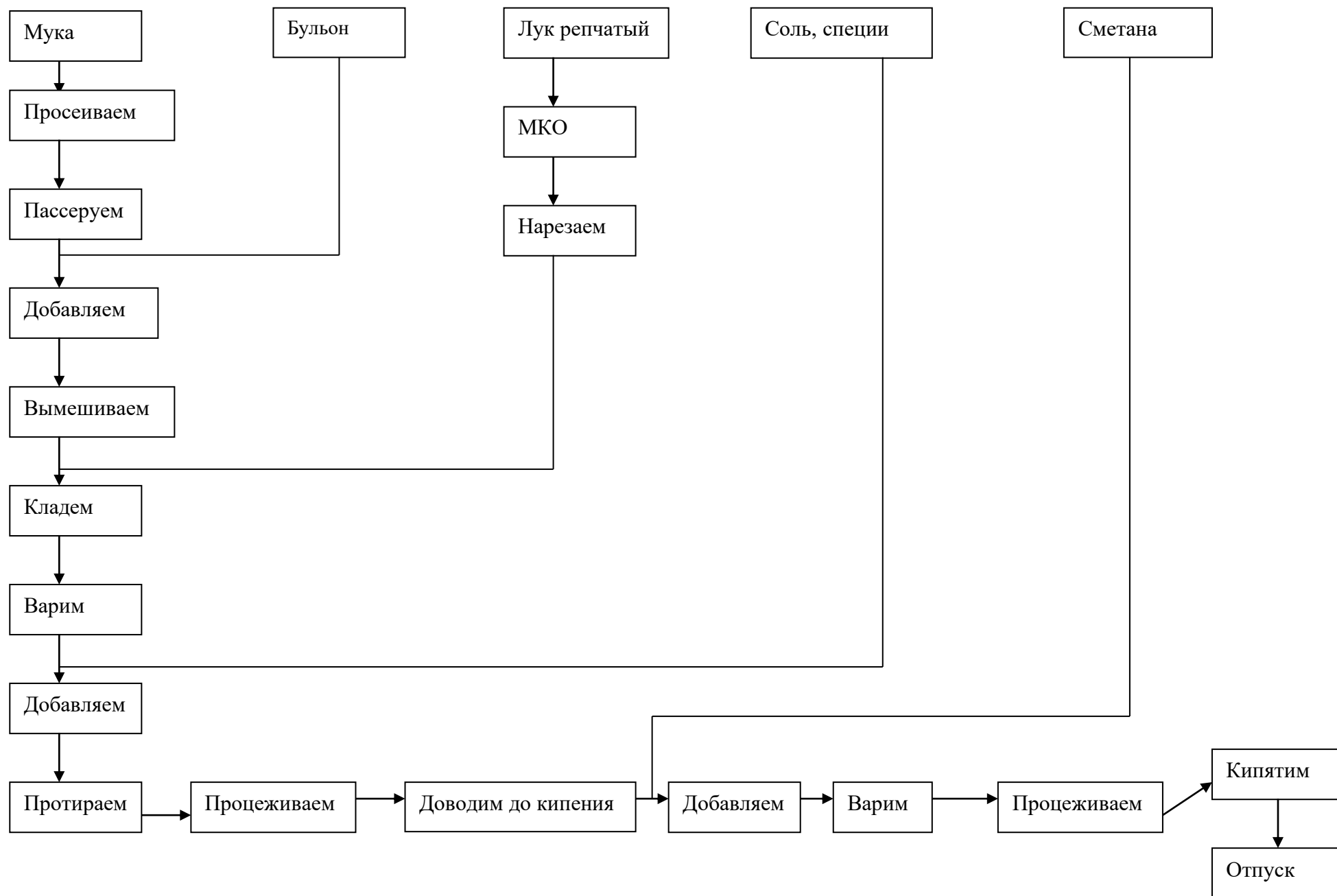
Внешний вид: без комков не растворившейся муки и частиц не протертых овощей

Текстура: однородная, консистенция жидкой сметаны.

Цвет: белый, соответствующий продуктам, входящим в состав блюда

Вкус, запах: соответствующий продуктам, входящим в состав блюда, в меру соленый.

Технологическая схема приготовления соуса сметанного:



[illegible]

Вопросы к кроссворду по теме: «Приготовление горячих блюд и закусок разнообразного ассортимента»

1. Способ тепловой обработки овощей.
2. Отличие этого гриля в том, что продукт насаживается на шампол и обжаривается изнутри.
3. Наименование технологии, получившее свое имя в честь гомогенизатора фирмы РасоJet. Особенность данного процесса гомогенизации заключается в том, что продукты, из которых приготовлена масса-пюре, хранятся при температуре до -20...-2 °С.
4. Осветленный бульон, делают его из говяжьего или куриного бульона.
5. Блюдо из творога.
6. Это смешение и измельчение компонентов того или иного блюда при постоянном нагреве.
7. Приготовление пищи в условиях естественного огня, может выполняться перед подачей на глазах у гостя.
8. Картофель в молоке. Сырой очищенный картофель нарезают крупными кубиками, затем варят в небольшом количестве воды до полуготовности.
9. Кратковременная обработка продуктов кипятком или паром.
10. Картофель, жареный во фритюре соломкой.
11. Сорт сыра, технология его производства предполагает использование особого метода переработки молока, при этом в продукт добавляют молокосвертывающий фермент, вырабатываемый в желудке новорожденного теленка.
12. Десертный овощ.
13. Русское национальное блюдо из омлетной массы.

Ответы к кроссворду

1. Пассерование.
2. Пакоджетинг.
3. Шампол.
4. Консоте.
5. Сырники.
6. Термомиксинг.
7. Фламбирование.
8. Метрдотель.
9. Бланширование.
10. Пай.
11. Сычужный.
12. Артишок.
13. Драчена.

Самоанализ урока