ГР.№ 601

Учебная практика УП.03.01

Дата проведения **18 мая 2020г**

**Здравствуйте, ребята, перед вами материал для самостоятельного изучения и освоения. С этого момента мы с вами работаем дистанционно!!!**

**Информация из нескольких составляющих:**

1. **Лекция, с которой вы должны ознакомиться и освежить в памяти те знания, которые получили на уроках теории**.
2. **Задание на освоение темы урока учебной практики:**

*1)Пользуясь учебной, популярной литературой, сетью интернет, разработать и представить* ***три*** *технологические карты приготовления* **салатов – коктейлей. (масса 1 порции 75 – 100 гр.)**

1. **Пользуясь технико-технологическими картами приготовления блюд приготовить самостоятельно два вида салатов (по 1 порции), сделать фото и прислать мне для одобрения.**

**Тема урока: Приготовление и оформление салатов - коктейлей**

***Лекция***

Салаты готовят из сырых, вареных, соленых, квашеных, ма­ринованных овощей и их смесей. Помимо овощей составными частями салатов могут быть мясо- и рыбопродукты, птицы, не­рыбные продукты морского промысла (крабы, креветки, кальма­ры и др.), сыр, брынза, яйца и другие продукты. Готовят также фруктовые салаты.

Используют салаты как самостоятельные блюда, в качестве гарнира к холодным и горячим блюдам из мяса, птицы, рыбы, для приготовления бутербродов, как составную часть холодных блюд (например, фаршированных помидоров, яиц).

Овощные салаты служат источником витаминов, минераль­ных и балластных веществ; салаты с мясом, птицей, рыбой, сы­ром, яйцами, бобовыми — кроме того и источниками белков.

По виду основного продукта, входящего в рецептуру, салаты подразделяют на овощные, мясные, рыбные, яичные и др. Овощные салаты, в свою очередь, подразделяют на салаты из сы­рых, вареных, соленых (квашеных, маринованных) овощей.

Для приготовления салатов овощи нарезают на овощерезательных машинах разной производительности, натирают на терках, режут вручную. Мясо-, рыбопродукты и птицу измель­чают вручную. Форма нарезки продуктов имеет значение не только для внешнего вида салата, но и влияет на его вкус. Для салатов продукты режут, как правило, тонкими ломтиками, со­ломкой или кубиками, реже кружочками или дольками. Часть продуктов оставляют для оформления салата и нарезают их фигурно.

Нарезанные продукты смешивают, заправляют соусом или заправкой. Чтобы продукты не помялись и не отделялся сок из свежих овощей и фруктов, рекомендуется смешивать и заправ­лять не более 20 порций салата одновременно. Заправленный са­лат укладывают в посуду (салатники, тарелки, вазы) горкой и оформляют его, используя продукты, входящие в рецептуру са­лата, и, кроме того, зелень петрушки и сельдерея, зеленый салат, овощи и фрукты яркой окраски (морковь, огурцы, помидоры и др.). Иногда составные части салата не перемешивают, а укла­дывают слоями или отдельными «букетами», не заправляют соу­сом, а поливают им (см. салаты-коктейли).

**Салаты из сырых овощей.**Для приготовления салатов исполь­зуют разнообразные овощи: листовые, плодовые, корнеплоды и др., подбирая сочетающиеся по вкусу и контрастирующие по цвету. Добавленные в салаты этой группы яйца, сыр, брынза раз­нообразят вкус и повышают их пищевую ценность.

Подготовленные овощи измельчают, смешивают с другими продуктами, предусмотренными рецептурой, заправляют смета­ной, соусами или заправками и оформляют салат.

Листовую зелень (шпинат, щавель, кресс-салат) используют для салатов чаще всего весной, когда остальные овощи еще не созрели, листовой и кочанный салаты — во все сезоны.

Перебранные и промытые листья салата листового или ко­чанного нарезают крупной соломкой, зеленый лук шинкуют. Перемешанные овощи поливают сметаной или салатной заправ­кой и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки или укро­па (салат зеленый). Салат зеленый готовят с огурцами, яйцами и др.

Из плодовых овощей для приготовления салатов используют огурцы, помидоры, сладкий перец, кабачки и тыкву. Огурцы, по­мидоры и сладкий перец хорошо сочетаются по вкусу, поэтому в салаты они входят в различных комбинациях (салаты из помидо­ров со сладким перцем, из свежих огурцов и сладкого перца). Огурцы нарезают ломтиками или кружочками, помидоры — кру­жочками или дольками, перец — соломкой. В салаты вводят зеленый лук, яблоки, яйца. Заправляют сметаной, майонезом, растительным маслом, салатной заправкой.

Из капустных овощей для приготовления салатов использу­ют белокочанную, краснокочанную капусту и кольраби. Бело­кочанная и краснокочанная капуста в сыром виде имеет плот­ную хрустящую консистенцию. Чтобы салат был сочным и неж­ным, капусту после нарезки перетирают с солью или прогревают при непрерывном помешивании около 10 мин до легкого раз­мягчения без потери хруста. Перед нагреванием капусту сбрыз­гивают водой или добавляют уксус, входящий в рецептуру сала­та. В присутствии уксуса снижаются потери витамина С при прогревании.

Заправляют салаты из капустных овощей растительным мас­лом, майонезом и реже сметаной. При заправке растительным маслом в салат вводят уксус.

Дополнительными продуктами в салатах из капустных ово­щей могут быть зеленый или репчатый лук, морковь, яблоки, ма­ринованные фрукты и ягоды и др.

Для приготовления салатов из редиса белый редис очищают от кожицы, красный используют с кожицей. Режут редис ломти­ками или кружочками, крупный натирают на терке, некрупный иногда используют целиком (редис со сливочным маслом). В са­латы помимо редиса вводят огурцы, лук зеленый, салат листовой. Заправляют сметаной.

Редьку для салатов натирают на крупной терке или измельча­ют на терочном диске овощерезки. Натертая редька в отличие от нарезанной вручную более мягкая, из нее выделяется больше со­ка, и поэтому салаты получаются более сочными.

Салаты из редьки (особенно белой) имеют острый вкус, обус­ловленный эфирными маслами и тиогликозидами. Чтобы умень­шить остроту редьки, ее иногда посыпают солью, оставляют на 10... 15 мин, а затем отжимают выделившийся острый сок. Одна­ко этот прием снижает в салате количество водорастворимых витаминов и минеральных веществ. Смягчают вкус редьки введением в салаты моркови, свежих огурцов, сметаны. Салаты из редьки готовят также с зеленым или жареным репчатым луком. Эти салаты заправляют растительным маслом.

Сырую морковь для салатов натирают на крупной или мелкой терке. Перед отпуском добавляют сахар и поливают сметаной. Вместо сахара можно добавить мед. В этот салат могут входить яблоки, сливы, изюм и другие сухофрукты. Салаты из моркови с чесноком или луком и хреном заправляют майонезом или майо­незом со сметаной.

Салаты из сырых овощей готовят порциями по мере спроса.

**Салаты-коктейли.**Это смеси различных готовых к употреблению продуктов в сочетании с соусами, заправками, зеленью, пряностями. Салаты-коктейли подразделяют на закусочные и десертные.

При приготовлении этих салатов продукты нарезают или мелкими кубиками или тонкими ломтиками, или соломкой, укладывают слоями. Компоненты в салатах-коктейлях обычно не перемешивают. Заправляют соусами и заправками непосредственно перед отпуском. Для оформления используют различную зелень (салат зеленый, зелень петрушки, укроп), ягоды в целом виде, дольки или кружочки апельсина, лимона, которые надевают на край бокала, фужера.

Подают салаты-коктейли в стеклянной посуде (фужеры, широкие бокалы, неглубокие конические стаканы, креманки, вазочки).

**Салат-коктейль овощной.**Очищенные от кожицы огурцы нарезают соломкой, помидоры — ломтиками, цветную капусту отваривают в подсоленной воде и разбирают на мелкие соцветия. В фужер кладут нарезанные огурцы, затем слой помидо-ров, сверху цветную капусту. Салат поливают заправкой. При отпуске оформляют консервированным перцем и зеленью петрушки.

**Салат-коктейль рыбный.**Филе судака припускают, охлаждают, нарезают ломтиками. Белые свежие грибы отваривают. Грибы и огурцы (маринованные в банках) нарезают соломкой. Подготовленные продукты слоями кладут в фужер, поливают майонезом. При отпуске оформляют перцем сладким маринованным в банках, лимоном, зеленью петрушки.

**Салат-коктейль с ветчиной и сыром.**Вымытые свежие огурцы очищают от кожицы и нарезают соломкой. Так же нарезают сыр и ветчину в форме. Нарезанные продукты укладывают в фужер (креманку) слоями, поливают смесью майонеза и сметаны. При отпуске оформляют сладким маринованным перцем, яйцом, зеленью петрушки.

**Салат-коктейль с курицей и фруктами.**Мякоть вареной курицы нарезают мелкими кубиками, очищенные от кожицы яблоки — соломкой, апельсины — ломтиками, орехи измельчают. Продукты кладут в фужер слоями, поливают лимонным соком.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | |  |  | | |  | |

***Организация работы холодного цеха***

Приготовление салатов осуществляется в холодном цехе. Холодные цехи предназначены для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд, что зависит от типа предприятия, его класса. Так, в ресторане 1-го класса в ассортимент холодных блюд ежедневно должно включаться не менее 10 блюд, а высшего класса - 15 блюд.

В ассортимент продукции холодного цеха входят холодные закуски, гастрономические изделия (мясные, рыбные), холодные блюда (отварные, жареные, фаршированные, заливные), молочнокислая продукция.

А также холодные сладкие блюда, холодные напитки, холодные супы. Производственная программа холодного цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал, магазины, кулинарии, а также отправляемых в буфеты и другие филиалы. Холодный цех располагается, как правило, в одном из наиболее светлых помещений, с окнами выходящими на север или северо-запад. При планировании цеха необходимо предусматривать удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной столовой посуды. При организации холодного цеха необходимо учитывать его особенности: продукция цеха после изготовления и порционирования не подвергается вторичной тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса, а поварам - правила личной гигиены, холодные блюда должны изготавливаться в таком количестве, которое может быть реализовано в короткий срок. Салаты и винегреты в не заправленном виде хранят в холодильных шкафах при температуре 2-6С не более 6 часов. Заправлять салаты следует непосредственно перед отпуском. Не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня. В холодных цехах используется механическое оборудование, универсальные приводы П-П, ПХ-06 со сменными механизмами:

- для нарезки сырых, вареных овощей;

- для перемешивания салатов и винегретов;

- для взбивания муссов, сливок, сметаны;

- для выжимания соков из фруктов.

Машина для нарезки сырых и вареных овощей МРОВ. В небольших цехах эти операции в основном выполняются вручную. Холодный цех должен быть оснащен достаточным количеством холодного оборудования. Для хранения продуктов и готовых изделий устанавливают холодильные шкафы (ШХ-0,4, ШХ-0,8, ШХ-1,2), производственные столы СОЭСМ-2 с охлаждаемым шкафом, СОЭСМ-3 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для салата. Подбор холодильного оборудования зависит от мощности холодного цеха, количества продуктов и готовых изделий, подлежащих хранению. Подбор производственных столов зависит от количества работников одновременно работающих в цехе из расчета, что фронт работы на каждого работника должен быть не менее 1,5 м. Промывка овощей, зелени, фруктов производится в стационарных или передвижных ваннах или для этой цели используют секционный модулированный стол со встроенной моечной ванной СМВСМ. В холодных цехах больших столовых применяют передвижные стеллажи для кратковременного хранения блюд перед отправкой их на реализацию. В ресторанах холодный цех имеет раздаточный прилавок. На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов используют ванны или столы со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей, зелени. Нарезают сырые и вареные овощи на разных разделочных досках с маркировкой «ОС» или «ОВ», применяя ножи поварской тройки. Для механизации нарезки овощей устанавливают универсальный привод ПХ-0,6 со сменными механизмами. Рациональная организация рабочего места состоит из двух производственных столов:

- на одном столе нарезают овощи, смешивают компоненты и заправляют салаты и винегреты;

- на другом столе порционируют и оформляют салаты и винегреты перед отпуском в торговый зал - для этой операции применяют секционные модулированные столы с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-2 или СОЭСМ-3.

На столе стоят настольные весы ВНЦ-2, справа ставят посуду с готовым салатом и мерный инвентарь для его порционирования (ложки, лопатки, салатные приборы), слева - столовую посуду (салатники, закусочные тарелки).

Здесь же производят оформление блюд. Перед оформлением салатов подготавливают продукты, используемые для украшений (делают украшения из овощей: нарезают отварные яйца, помидоры, зелень петрушки, карбонад, лимоны и т. д.). Нарезка производится специальными инструментами и приспособлениями.

Подготовленные продукты хранят в секциях охлаждаемой горки. В холодном цехе используются разнообразные инструменты, инвентарь, приспособления: ножи поварской тройки, ножи гастрономические, томаторезки, яйцерезки, приспособления для нарезки сыра, скребок для масла, разделочные доски, ручные соковыжималки, приборы для раскладывания блюд, формы для заливных блюд.

Продукция, используемая для приготовления блюд, перед отпуском не подвергается вторичной тепловой обработке, поэтому в цехе должны соблюдаться строгие санитарные требования: продукты, используемые для приготовления блюд, должны храниться в холодильных шкафах или камерах при температуре не выше 6-8°C.

Хорошее оснащение предприятия общественного питания современным оборудованием, инвентарем и посудой способствует улучшению производительности труда и создает условия для соблюдения санитарных правил и поддержания благоприятного санитарного состояния производства. Предприятия общественного питания должны быть оснащены немеханическим, механическим, тепловым, холодильным и другим оборудованием, инвентарем и посудой в соответствии с действующими нормами. Гигиенические требования предъявляются как к материалам, из которых изготовлено оборудование, так и к конструкции изделий и расстановке оборудования в помещениях. Материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, не должны выделять вредные химические вещества и изменять органолептические свойства пищи. Они должны быть устойчивы к действию кислот и других веществ, входящих в состав пищевых продуктов, и не подвергаться коррозии. Материалы должны иметь гладкую поверхность, легко подвергаться очистке и мытью, выдерживать воздействие моющих и дезинфицирующих средств. Во многих случаях необходима устойчивость к воздействию высоких (низких) температур, легкость и ударопрочность. Материалы не должны становиться в процессе эксплуатации питательной средой для развития микроорганизмов.