Кировское областное государственное профессиональное

образовательное автономное учреждение

«Нолинский политехнический техникум»

Рассмотрено: Утверждаю:

на заседании МК Зам.директора по УР

Протокол № от «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_2022г. \_\_\_\_\_\_\_ Е.В.Белых

Председатель МК «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.Б. Бушуева

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

**по выполнению практических работ по учебной дисциплине:**

**ОП.12 Кухня народов мира**

по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

профиль подготовки: естественнонаучный

на базе основного общего образования

**Организация-разработчик:**

Кировское областное государственное профессиональное образовательное автономное учреждение «Нолинский политехнический техникум»

**Разработчик:**

Юхнева Ирина Николаевна, преподаватель КОГПОАУ НПТ

**г. Нолинск 2022г.**

**Пояснительная записка**

Методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических занятий разработаны для обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, а также в помощь преподавателям СПО.

Методические рекомендации составлены в соответствии с рабочей программой учебного предмета ОУПД.12 Основы учебно-профессиональной деятельности, раздел 12. История кухонь народов мира.

По каждой теме занятия дается краткий теоретический обзор, излагается последовательность выполнения задания, даются контрольные вопросы, и указывается список литературы, необходимый для подготовки к данной работе.

Методические рекомендации имеют структуру, которая позволяет при выполнении лабораторных и практических занятий закрепить, систематизировать теоретические знания и сформировать практические навыки по составлению различных видов рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций; приготовлению блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий национальной кухни; подбору ассортимента блюд и напитков; оформлению и подаче блюд в соответствии с национальными традициями.

Цель практических работ - закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении учебной дисциплины, формирование у студентов профессиональных компетенций и навыков отработки алгоритмов решения профессиональных задач по ОП.13 Кулинария народов мира.

Настоящие методические указания содержат работы, которые позволят студентам закрепить теоретические знания в области изучения основных факторов, формирующих основу национальной кухни; исторических предпосылок развития кухни разных стран; особенностей кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания различных стран и народов; правил по технике безопасности  при выполнении кулинарных работ; санитарно-гигиенических требований; особенностей подачи и употребления блюд национальных кухонь.

Методические указания направлены на формирование следующих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| 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 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

**Практическая работа № 1.**

**Тема: «Составление технологических карт, на блюда кухни славянских народов (выборочно), расчет необходимого количества сырья и полуфабрикатов, определение требований к качеству блюд».**

**Цель работы:** Сформировать умения и навыки. анализировать ассортимент блюд, кулинарной продукции русской и украинской кухни, технологический процесс их приготовления, оформления и отпуска.

**Задание:**

# **Пример: Технологическая карта**

**блюда «Курник**»

|  |
| --- |
| Курник |
| № п/п | Наименование продуктов | Расчет сырья на 4 порции (г) |
| Брутто | Нетто |
| 1 | Тесто слоёное пресное | - | 500 |
| 2 | Блинчики п/ф № 1091 | - | 100 |
|  | Масса для фарша: |  |  |
| 3 | Масло сливочное | 60 | 60 |
| 4 | Яйца | - | 60 |
| 5 | Соль | 6 | 6 |
| 6 | Курица | 450 | 392 |
| 7 | Крупа рисовая | 60 | 60 |
| 8 | Грибы шампиньоны | 114 | 87 |
| 9 | Перец | 0,2 | 0,2 |
| 10 | Зелень петрушки | 10 | 7 |
|  | Масса фарша | - | 520 |
| 11 | Меланж для смазки | - | 10 |
|  | **Выход:** | - | 1000 |

Обрабатывают и отваривают курицу, отделяют мякоть от кости и нарезают, ломтиками, заправляют сливочным маслом, шампиньоны отваривают, нарезают ломтиками, обжаривают, заправляют солью и маслом; рис- припускают, заправляют маслом. Яйца – варят вкрутую, очищают, нарезают ломтиками. Раскатывают тесто вкруг (d= 20-30 см) толщиной 5 мм; на середину выкладывают выпеченный блинчик, на него 2/3 припущенного риса и покрывают вторым блинчиком, далее укладывают фарш, прослаивая их блинчиками в следующем порядке: грибы, курица, яйца, рис, грибы, курица. Уложенные фарш и блинчики должны иметь форму конуса, все слои накрывают лепёшкой из теста и раскатанной большим d, чем первая. Края лепёшки защипывают, поверхность украшают обрезками, смазывают яйцом, делают проколы, выпекают при t 200 градусов 20-45 мин.

Правила подачи и оформления: Нарезают на порции.

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование показателей** | **Характеристика** |
| **Внешний вид** | Круглый, кругообразной формы. |
| **Цвет** | Золотистый. |
| **Вкус и запах** | Свойственный компонентам входящих в изделия, без постороннего вкуса и запаха, приятный. |
| **Консистенция** | Поверхность без надрывов и трещин. |

Срок годности: при t 2-6 градусов – 24 часа, при t 20 градусов – 3 часа.

***Критерии оценивания:***

***Критерии оценивания***: ″5″ выставляется, если:

- содержание соответствует заданной теме, выдержаны все требования к его оформлению;

***Критерии оценивания***: ″4″ выставляется, если:

 - основные требования к оформлению соблюдены, но при этом допущены недочеты, например, неточно и некорректно представлена информация; имеются упущения в оформлении;

***Критерии оценивания***: ″3″ выставляется, если:

 - информация в не соответствуют заданной теме, обнаруживается существенное непонимание проблемы;

 ***Критерии оценивания***: ″2″ выставляется, если:

- работа обучающимся не представлена.

**Практическая работа № 2-3-4.**

**Тема: «Приготовление холодных блюд славянских народов».**

**Цель работы:** Сформировать умения и навыки, анализировать ассортимент блюд, кулинарной продукции русской и украинской кухни, технологический процесс их приготовления, оформления и отпуска.

**Задание:**

**Пример: Технологическая карта блюда**

 **«Сельдь по-киевски»**

|  |
| --- |
| Сельдь по-киевски |
| № п/п | Наименование продуктов | Расчет сырья на 4 порции (г) |
| Брутто | Нетто |
| 1 | Сельдь | 680 | 327 |
| 2 | Масло сливочное | 276 | 276 |
| 3 | Сыр тёртый | 200 | 184 |
| 4 | Хлеб пшеничный | 276 | 276 |
| 5 | Молоко | 276 | 276 |
| 6 | Горчица | 4 | 4 |
| 7 | Перец | 0,09 | 0,09 |
| 8 | Зелень | 13,5 | 10 |
|  | **Выход:** | - | 1000 |

Сельдь разделывают на филе без кожи и костей, белый хлеб замачивают в молоке, отжимают и вместе с филе пропускают через мясорубку с мелкой решёткой, а затем протирают через сито, полученную массу смешивают с растёртым до густоты сметаны сливочным маслом, тёртым сыром, горчицей, перцем. Выкладывают в селёдочницу придав форму рыбы сверху посыпают рубленой зеленью.

Правила подачи и оформления: подают в селёдочнице, украшают зеленью петрушки, хвостиком и головкой сельди.

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование показателей** | **Характеристика** |
| **Внешний вид** | Однородная пастообразная масса, сформована в виде батона или сельди. |
| **Цвет** | Серебристо – серый со светлым коричневатым оттенком, без пожелтения. |
| **Вкус** | Солёной рыбы с ароматом горчицы, сыра, сливочного масла, нежный, сочный.. |
| **Запах** | Соленой рыбы, горчицы. |
| **Консистенция** | Мягкая, мажущая, однородная, изделие хорошо сохраняет форму. |

Срок годности: при t 10-12 градусов не более 30 мин.; при t 2-6 градусов не более 6 часов.

***Критерии оценивания:***

***Критерии оценивания***: ″5″ выставляется, если:

- содержание соответствует заданной теме, выдержаны все требования к его оформлению;

***Критерии оценивания***: ″4″ выставляется, если:

 - основные требования к оформлению соблюдены, но при этом допущены недочеты, например, неточно и некорректно представлена информация; имеются упущения в оформлении;

***Критерии оценивания***: ″3″ выставляется, если:

 - информация в не соответствуют заданной теме, обнаруживается существенное непонимание проблемы;

 ***Критерии оценивания***: ″2″ выставляется, если:

- работа обучающимся не представлена.

**Практическая работа № 5-6-7.**

**Тема: «Приготовление супов (похлебок) и вторых блюд славянских народов».**

**Цель работы:** Сформировать умения и навыки. Анализировать ассортимент блюд, кулинарной продукции русской и украинской кухни, технологический процесс их приготовления, оформления и отпуска.

**Задание:**

## Пример: Технологическая карта

**блюда «Борщ украинский**»

|  |
| --- |
| Борщ украинский |
| № п/п | Наименование продуктов | Расчет сырья на 4 порции (г) |
| Брутто | Нетто |
| 1 | Свекла | 150 | 120 |
| 2 | Капуста свежая | 100 | 80 |
| 3 | Картофель | 213 | 160 |
| 4 | Морковь | 50 | 40 |
| 5 | Лук | 36 | 30 |
| 6 | Чеснок | 3 | 3 |
| 7 | Томатное пюре | 30 | 30 |
| 8 | Мука | 6 | 6 |
| 9 | Шпик солёный | 10,4 | 10 |
| 10 | Жир животный | 20 | 20 |
| 11 | Сахар | 10 | 10 |
| 12 | Перец | 27 | 20 |
| 13 | Бульон | - | 700 |
| 14 | уксус | 3 | 3 |
|  | **Выход:** | - | 1000 |

Свеклу шинкуют, добавляют уксус, жир, сахар, томатное пюре и тушат до готовности с добавлением небольшого количества бульона. Морковь, нашинкованную и лук нарезанный полукольцами пассеруют с жиром. В кипящий бульон кладут нарезанный дольками картофель, доводят до кипения, закладывают нашинкованную капусту, тушат 10-15 мин, добавляют тушёную свеклу и пассерованные овощи. За 5 мин до окончания варки вводят пассерованную муку, разведённую бульоном, перец сладкий, соль, специи. Заправляют перед подачей шпиком, растёртым с чесноком.

Правила подачи: Подают в глубокой столовой тарелке, отдельно на пирожковой пампушке с чесноком.

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование показателей** | **Характеристика** |
| **Внешний вид** | На поверхности жидкой части блёстки жира. Набор овощей и прочих компонентов и их соотношение соблюдены. Жидкая часть однородная. |
| **Цвет** | От ярко-красного до тёмно-красного, блёсток жира оранжевый. Овощей - характерный для их вида. |
| **Вкус** | Кисло-сладкий характерный для набора компонентов, специи добавляют приятные вкусовые ощущения. |
| **Запах** | Пассерованных овощей, томата, бульона. |
| **Консистенция** | Овощей- мягкая, плотная. Соотношение массы плотной и жидкой части соответствует рецептуре. |

Срок годности: при t 75 градусов не более 3 часов.

***Критерии оценивания:***

***Критерии оценивания***: ″5″ выставляется, если:

- содержание соответствует заданной теме, выдержаны все требования к его оформлению;

***Критерии оценивания***: ″4″ выставляется, если:

 - основные требования к оформлению соблюдены, но при этом допущены недочеты, например, неточно и некорректно представлена информация; имеются упущения в оформлении;

***Критерии оценивания***: ″3″ выставляется, если:

 - информация в не соответствуют заданной теме, обнаруживается существенное непонимание проблемы;

 ***Критерии оценивания***: ″2″ выставляется, если:

- работа обучающимся не представлена.

**Практическая работа № 8-9-10.**

**Тема: «Приготовление сладких блюд и кулинарных изделий славянских народов».**

**Цель работы:** Сформировать умения и навыки. Анализировать ассортимент блюд, кулинарной продукции русской и украинской кухни, технологический процесс их приготовления, оформления и отпуска.

**Задание:** Изучить самостоятельно материал.

**Теоретический материал**

Технологические карты составляются на основании Сборника рецептур.

В них указываются: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, нормы вложения сырья массой нетто на одну порцию, а также дается расчет на определенное количество порций или изделий, указывается выход, содержится описание технологии приготовления блюда и его оформления, требования к качеству блюда, трудоемкость изготовления.

На новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только в данном предприятии, разрабатывают технико-технологические карты (ТТК).

В ТТК включают следующие разделы:

Наименование изделия.

Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда.

Требования к качеству сырья.

Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия.

Описание технологического процесса приготовления.

Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению.

В разделе «Наименование изделия» указывают точное название блюда, которое не подлежит изменению без утверждения.

В разделе «Перечень сырья» указывают все виды продуктов, необходимых для приготовления данного блюда, которые должны соответствовать требованиям нормативных документов и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества.

В разделе «Требования к качеству сырья» делается запись о том, каким требованиям должны отвечать используемые для приготовления данного блюда продукты.

В разделе «Нормы закладки сырья» указываются нормы закладки продуктов брутто и нетто на 1, 10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.

В разделе «Описание технологического процесса»… содержится подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), при этом особо выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок, красителей и др.

В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» должны быть отражены особенности оформления и правила подачи, требования, правила реализации кулинарной продукции, условия, сроки хранения.

Практическая часть:

Ознакомиться с правилами составления технологических карт.

Выполнить задание.

Задание

Составить технологическую карту, пользуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Оформить технологическую карту согласно бланка Приложение 1.

Составить технологическую карту приготовления фруктовых салатов

Составить технологическую карту приготовления компотов

Компот из свежих плодов

Компот из смеси сухофруктов

***Критерии оценивания:***

***Критерии оценивания***: ″5″ выставляется, если:

- содержание соответствует заданной теме, выдержаны все требования к его оформлению;

***Критерии оценивания***: ″4″ выставляется, если:

 - основные требования к оформлению соблюдены, но при этом допущены недочеты, например, неточно и некорректно представлена информация; имеются упущения в оформлении;

***Критерии оценивания***: ″3″ выставляется, если:

 - информация в не соответствуют заданной теме, обнаруживается существенное непонимание проблемы;

 ***Критерии оценивания***: ″2″ выставляется, если:

- работа обучающимся не представлена.

**Практическая работа №11-12-13.**

**Тема: «Составление технологических карт на блюда кухни Европейских стран. Приготовление блюд Французской кухни».**

**Цель работы:** Сформировать умения и навыки. Анализировать ассортимент блюд, кулинарной продукции Французской кухни, технологический процесс их приготовления, оформления и отпуска

1. Ознакомиться с особенностями кухни.

2. Изучить технологию приготовления, оформления и подачи блюд кухни.

**Задание:** Познакомиться с теорией.

1. Приготовить согласно, технологических карт национальные блюда французской кухни:

1.2. Салат из сельдерея.

1.3. Французский луковый суп.

1.4. Яйца по-лионски.

1.5. Снежки.

2. Провести дегустацию, приготовленных блюд и дать заключение о качестве блюд.

**Теоретические сведения.**

Французская национальная кухня отличается разнообразием, которое обусловлено широким ассортиментом используемых продуктов и различными способами их приготовления. Французская кухня известна во всем мире. Французы любят и ценят кулинарное искусство, а известных поваров считают своего рода поэтами. Они утверждают, что готовые рецептуры служат лишь основой для творчества, и что настоящий повар обязательно привносит что-то свое. Приготовление пищи и еда так же важны для французов как любовь и искусство поддерживать разговор. Самые серьезные и ответственные вопросы решаются за столом. Культура застолья высоко развита у французов, они обсуждают достоинства разных блюд, с детства различая всевозможные нюансы, возбуждающие аппетит запахи, удачное сочетание пряностей. В XVIII в. Франция считалась самой богатой страной мира. Она олицетворяла высшие достижения цивилизации. Однако обозначались различия между кухней господствующих классов и народной кухней. Несмотря на региональные различия (кухня Прованса и кухня Бургудии значительно отличаются), характерной особенностью национальной французской кухней является изобилие овощей и корнеплодов. Картофель, стручковая фасоль, шпинат, различные сорта лука, капусты, помидоры, баклажаны, сельдерей, петрушка, салаты используются для приготовления закусок, первых и вторых блюд, а также в качестве гарнира. Региональная кухня южных провинций (Прованс, Гасконь) резко отличается остротой пищи, большим использованием в ее приготовлении вин и специй, особенно чеснока и лука. Имеет свои характерные черты и Эльзаская кухня, отличающаяся сытностью, более значительным потреблением свинины, капусты. Жители прибрежных районов используют в своей кухне больше продуктов моря, рыбы, крабов, омаров, лангустов, креветок, мидии. Надо сказать, что каждой области страны свойственна приверженность к блюдам, составляющим славу и гордость местной кухни. Жители средиземноморской области Прованс добавляют в пишу множество пряных трав, эстрагон, базилик, мяту, шалфей, дягиль, кервель и др. Блюда их кухни источают на редкость аппетитные запахи. Отличительная черта бургундской кухни в том, что во все соусы они добавляют вино. А вот в Лионе любят кнели из щуки, или же фаршированную форель из савойских озер, где вода из горных рек придает ей нежнейший вкус. Искусство хорошо готовить пришло в страну из Италии, вместе с Марией Медичи, привезшей в Париж первоклассных поваров. С этого времени и начинается гастрономическое образование французов. Вершины своей оно достигло при Людовике XIV и Людовике XV. В то время, французские повара занимали почетное положение, каждое их желание неукоснительно исполнялось. Сервировка стола, появление первых тарелок, первых салфеток – все это зародилось во Франции. Первые вилки были изготовлены во 2-й половине XVI в. К этому времени относится появление в Париже первых ресторанов. В XVII в. появились первые кофейни. Во времена Наполеона 1 во Франции были введены столовые ножи с закругленными концами, которые сохранились до сих пор. Названия многих блюд пришли к нам из французского языка, среди них такие как рулет, котлета, бульон, антрекот, соус, майонез, эклеры, омлет. Оригинальность французской кухни заключается не столько в том, что в ней используют много чеснока, улиток или лягушек, а в том, что все блюда готовят только из продуктов лучшего качества. Каждый продукт должен попадать на стол тогда, когда он особенно хорош. Непременное требование французской кухни заключается в том, чтобы сохранить обычный вкус важнейших ингредиентов блюда. Еще одна особенность этой кухни – сложные соусы, которые француза считают самым главным в любом блюде. В составе соусов могут сочетаться мидии, лангусты, креветки, грибы, трюфели, шампанское. Характерные особенности французской кухни – использования практически всех продуктов. Пряностей и приправ, разнообразных способов тепловой обработки – варка в воде и на пару, жаренье на сковороде в небольшом количестве жира, "на голом огне", на вертелах и решетках, во фритюре, тушение и запекание. Очень популярны зеленые салаты с заправками. Салаты из свежих и консервированных овощей и фруктов, с мясом, птицей, дичью, рыбой, крабами, лангустами, креветками, яйцами и другими продуктами. Французские мастера дают не только красивые и звучные названия (Аида, Кармен, Миньон), но и придают им неповторимый вкус и аромат, а также прекрасно оформляют. 9 В качестве закусок употребляются омары, лангусты, черная зернистая икра, копченая лососина, холодная жареная свинина, колбаса салями, и, конечно, устрицы. В отличие от русских, французы не едят никаких круп (то что мы называем кашей), за исключением риса. Из первых блюд преимущественно потребляют бульоны (консоме) и пюреобразные супы. Бульон подают с гренками, маленькими пирожками, различными яичными, мясными, крупяными, мучными и овощными гарнирами. Пюреобразные супы готовят из мясных продуктов, птицы, дичи, раков, крабов, зеленого горошка, цветной капусты, помидоров, спаржи. Как правило, сваренное мясо пропускают через мясорубку, а овощи, сваренные в бульоне, протирают через сито или вынимают и подают отдельно к бульону. Суп овощной с копченой свиной грудинкой в чугунке или глиняном горшке – обычное блюдо крестьян северной Франции. Суп с чесноком широко распространен на Юге Франции. Широко известен провансальский густой рыбный супбуйабес (для которого необходимо рыба трех видов). Густой суп из мяса и овощей "по-то-фе" может служить и первым и вторым блюдом. Очень популярны во Франции супы-кремы, заправленные льезоном из яиц, сливок и сливочного масла. Французская кухня известна своей экономичностью, особенно это заметно в домашней кулинарии. Мясные супы варят только дважды в неделю, а в остальные дни семья ест овощные супы, приправленные луком, яйцами и маслом. Французские кулинары используют все виды мясных продуктов: телятину, баранину, говядину, птицу, дичь. В последнее время птицу употребляют в пищу чаще, во-первых, она дешевле, а во-вторых, благодаря небольшой калорийности ее больше предпочитают любители нежирной пищи. Бифштексы по степени готовности бывают хорошо прожаренные, средней прожаренности, с кровью внутри, и почти сырые. Свинину готовят только хорошо прожаренной. Французы употребляют в пищу, баранину, свинину и говядину. По мне

нию специалистов, мясо приобретает особые вкусовые качества только после того, как его выдержат несколько дней в определенных условиях (температура, влажность). Блюда из молюсков и ракообразных составляют одну из особенностей французской кухни. Их варят, жарят, тушат, приготавливают соусы, рагу. Самым распространенным блюдом являются устрицы. 10 Особое место занимают соусы. Они придают блюдам нежный вкус и аромат. Французская кухня насчитывает 3 тысячи соусов и заправок. Одна из особенностей французской кухни – использование для приготовления блюд виноградного вина, коньяка и ликеров. В процессе кулинарной обработки вино и коньяк, как правило, вываривается. Винный спирт испаряется, а остающиеся вещества придают пище неповторимый вкус и аромат. Вино служит также главной составной частью маринадов для мяса и бульонов для отваривания рыбы. Во французской кухне используются только сухие и полусухие вина. Вместо готовых ликеров, французы иногда используют своеобразный домашний ликер (2/3 стакана сладкого винограда десертного вина с одной столовой ложкой сахара и цедрой апельсина вываривают в небольшой эмалированной посуде наполовину). Еще один оригинальный прием – так называемый "поджог пищи". Чаще всего его используют при приготовлении мяса. Для этого перед подачей на стол готовое горячее блюдо поливают коньяком и поджигают. Это придает кушанью специфический аромат и привкус. Характерным для Франции является большой выбор сыров – свыше 300 сортов, и наиболее любимый из них – "Рокфор". Без сыра не обходится ни одна трапеза. На десерт подают сыры нескольких сортов. Очень популярны сырные суфле с различными приправами и начинками: ветчиной, грибами, зеленью. Широко используются яйца. Из них готовят самостоятельные блюда, их включают в состав многих блюд из других продуктов. Популярнейшим яичным блюдом является омлет с подрумяненной корочкой, а внутри оставался воздушным, их готовят на тяжелых сковородах. Его готовят натуральным и с различными фаршами – колбасой, ветчиной, почками, спаржей, помидорами, зеленым горошком. Из пряностей широко используется чабер, лук-порей, кервель, эстрагон и другие. Готовя многие блюда, французы кладут в кастрюлю небольшой пучок трав, так называемый "букет гарни", из петрушки, чабера, лаврового листа. Перед подачей кушанья к столу "букет" извлекают. Еще одна характерная черта французской кухни – широкое использование, особенно в гарнирах ко вторым блюдам артишоков, спаржи, салата, душистых трав, лука. При варке их строго соблюдается правило: свежие овощи опускают в кипящую подсоленную воду и варят в открытой посуде, сушеные погружают в холодную. Артишок – растение, содержащее боль- 11 шое количество витаминов. Он возбуждает аппетит, очищает кровь, выводит вредные вещества из организма. Любят французы кефир, сметану, творог, сливки. Как же едят во Франции? Утренний завтрак очень прост: кофе с молоком, немного хлеба и масла. Француз, как говорят в народе, начинает свой рабочий день с полупустым желудком и светлой головой. Второй завтрак – в полдень. Он обильнее, чем скажем, ленч в Англии, но не тяжелый. Обычно это закуска – то ли сардины, то ли салат из свежих огурцов, то ли кружочек колбасы, немного масла и много хлеба (французы любят есть с хлебом соусы); затем жареное мясо или рыба, овощи, салат, сыр, фрукты. Чашка кофе, а иногда и немного крепкого алкогольного напитка. Некоторые французы вместо кофе пьют чай или какао. В 17 ч для детей – тартинка с маслом и кусочек шоколада. Вечером – семейный обед: суп, жаркое или рагу, овощи, десерт. Хоть французы слывут искусными кондитерами, но пирожные предпочитают покупать. Редко французский обед обходится без зеленого салата. После салата – сыры, а затем так называемое "антрэме". Это слово буквально переводится "между блюдами" и его цель создать плавный переход от предыдущего блюда к десерту, хотя оно может и вовсе заменить последний. К антрэме можно отнести кремы, ароматизированные апельсином, кофе – шоколадом, ванилином, суфле, профитроли, блинчики, пончики. Кофе французы подают после десерта. Во время праздничного обеда каждое из блюд запивают соответствующим вином. Заключительным аккордом является искрящееся шампанское. За ним следует ароматный кофе, к которому подают коньяк, ликеры, наливки из слив, вишен или малины. Франция занимает первое место в мире по потреблению виноградного вина. Его обязательно подают к столу дважды в день. Из крепких спиртных напитков во Франции распространены абсент, кальвадос (яблочная водка), коньяк. Порядок подачи блюд во французской кухне несколько отличается от того, к которому привыкли мы. Обед начинается с холодной закуски, сюда может входить дыня, а сыр наоборот, почти в самом конце трапезы, перед десертом. За холодной закуской следует горячая, затем основное блюдо. Следом идут овощи, "крюдите", т. е. свежие томаты, мелкая морковь, зеленые листья салата с соусом винегрет. 12 После салата – сыры, а затем так называемое "антрэме", в дословном переводе значит "между блюдами". Его целью является создать плавный переход от предыдущего блюда к десерту, хотя оно может и вовсе заменить последний. К антреме относится кремы, ароматизированные апельсином, кофе, шоколадом, ванилином; суфле, профитроли, блинчики, пончики. Кофе французы подают после десерта. Нельзя умолчать и о шикарных десертах, в которых французы знают толк. Это и вишневый пирог клафути, восхитительные открытые торты с фруктами и конечно же знаменитый крем-брюле – сливки запеченные с карамельной корочкой – король всех десертов. Очень популярно тесто саварен для сладких пирогов (240 г муки, 7 г дрожжей, 2 яйца, 30 г масла, 30 г молока, соль, сахар) и выпекают в специальной форме. Блинчики – традиционное бретонское блюдо, могут подаваться с яйцами, колбасой, рыбой, апельсином, шоколадом, медом (подают как антрэме). Буше – пирожное из особого бисквитного теста (смесь пшеничной и картофельной муки), начиненную мармеладом или желе. Если к столу подавались раки, крабы или на десерт слишком сладкие и сочные фрукты, то после еды каждому гостью принято подать небольшую мисочку с водой и ломтиком лимона, чтобы сполоснуть пальцы. Паштет "фуа-гра", для его приготовления необходимо 750 г печени, и французские фермеры откармливают гусей особым образом так, чтобы у них была гипертрофированная печень, является во Франции традиционным рождественским блюдом, который вместе с жаренной индейкой и тортом "Рождественское полено" украшает праздничный стол. Туристам можно предложить: Из закусок: натуральные салаты из помидор и огурцов, мясные и рыбные салаты, рыбную гастрономию, мясное ассорти, отварную и жареную птицу. Из первых блюд: щи, борщи, бульоны с пирожками и пюреобразные супы из дичи, овощей (порции не большие 300 см). Из вторых блюд: блюда из рыбы, говядины, баранины, птицы, дичи; овощи в отварном, тушеном и жареном видах; блюда из яиц; блины из икрой и сметаной. Из десерта: компот из консервированных или свежих фруктов, мороженое, черный кофе или чай. 13 Утром подается легкий завтрак, состоящий из любого фруктового сока, сливочного масла, одного яйца или яичного блюда, варенья, булочек и кофе. Днем, в 12–13 ч, – второй завтрак, включающий холодную мясную или рыбную закуску, салат, горячую мясную закуску с соусом и овощным гарниром, сыр и кофе. На ужин – две холодные закуски, натуральные котлеты из телятины, баранины, блюдо из говядины.

**Салат из сельдерея.**

Зелень и стебель сельдерея нарезать соломкой и смешать с очищенными и нарезанными соломкой яблоками. Сливки взбить, соединить со столовой горчицей и лимонным соком, заправляют овощи и укладывают в салатник, оформляют листьями салата.

***Критерии оценивания:***

***Критерии оценивания***: ″5″ выставляется, если:

- содержание соответствует заданной теме, выдержаны все требования к его оформлению;

***Критерии оценивания***: ″4″ выставляется, если:

 - основные требования к оформлению соблюдены, но при этом допущены недочеты, например, неточно и некорректно представлена информация; имеются упущения в оформлении;

***Критерии оценивания***: ″3″ выставляется, если:

 - информация в не соответствуют заданной теме, обнаруживается существенное непонимание проблемы;

 ***Критерии оценивания***: ″2″ выставляется, если:

- работа обучающимся не представлена.

**Практическая работа №14-15-16.**

**Тема: «Приготовление блюд Итальянской кухни Приготовление блюд Германской кухни».**

**Цель работы:** Сформировать умения и навыки. Анализировать ассортимент блюд, кулинарной продукции Итальянской, Германской кухни, технологический процесс их приготовления, оформления и отпуска

1. Ознакомиться с особенностями кухни.

2. Изучить технологию приготовления, оформления и подачи блюд кухни.

**История итальянской кухни, ее развитие, традиции и особенности.**

****

Пицца и макароны являются визитной карточкой итальянской кухни, но кулинарная история страны гораздо более интересна. Она отражается в большом разнообразии региональных кухонь. Некоторые блюда и ингредиенты берут свои корни в древних этрусской и римской цивилизациях, в то время как другие были привезены из далеких стран торговцами и завоевателями. В конечном итоге все они слились, чтобы создать одну из самых восхитительных и любимых кухонь в мире.

**Итальянская кухня: история и традиции**

 Итальянская кухня развивалась на протяжении веков. Несмотря на то что страна, известная сегодня как Италия, не объединялась до XIX века, ее кулинария обнаруживает прослеживаемые корни еще в 4 веке до нашей эры. Еда и культура были очень важны в то время, как можно убедиться по наличию античной поваренной книги, которая была тогда создана. На протяжении столетий соседние регионы, завоеватели, известные кулинары, политические перевороты и открытие Нового света повлияли на развитие национальной кухни. История возникновения итальянской кухни берет свое начало после падения Римской империи, когда разные города начали отделяться и формировать свои собственные традиции. Было изобретено много разных видов хлеба и макарон, а также возникли новые варианты приготовления пищи.

Региональная кухня представлена ​​некоторыми из крупнейших городов Италии. Например, Милан (север Италии) известен своими вариантами ризотто, Болонья (центральная и средняя часть страны) знаменита блюдами из черепахи, а Неаполь (на юге) славится своей пиццей и спагетти.

**Древние времена.**

История итальянской кухни начала развиваться очень давно. Этруски и ранние римляне искали пищу на земле и редко - в море. Они употребляли дикие морепродукты и рыбу как редкую белковую пищу, в основном полагаясь на бобы и зерна. Злаки использовались для приготовления густых супов и кашевидных блюд, которые, возможно, были предшественниками современной поленты (блюда, распространенного среди северных итальянцев). Римские солдаты носили с собой индивидуальные запасы зерна, чтобы поддерживать свои силы в длительном пути. Далее история развития итальянской кухни начала набирать обороты.



**Античные времена, или Римская империя.**

Повседневно римляне питались так же, как и их ранние предки, полагаясь в основном на бобы и зерно. Кроме того, в регулярное меню добавились фрукты (такие, как инжир) и рыба из Тибра. Самой распространенной приправой был гарум - рыбный соус из прессованных анчоусов в соли. Аристократические слои общества устраивали праздничные застолья с экзотическим мясом, сладкими винами и блюдами, приправленными медом. История итальянской кухни и ее развитие были бы неполными без некоторых персон, прославившихся в свое время. Одним из самых известных гурманов того времени был Лукулл, благодаря которому в европейских языках появилось прилагательное lucullan, что означает "экстравагантность". Другим известным римским кулинаром был Апиций, известный как автор первой поваренной книги, написанной в четвертом веке до нашей эры. Если внимательно проанализировать указанные в этом источнике рецепты, можно изучить древнюю историю итальянской кухни кратко.



**Темные времена.**

 После того как Рим и итальянский полуостров попали под влияние северных племен, кухня сильно изменилась в худшую сторону. Блюда стали простыми, приготовленными на открытом огне. Стало распространенным жареное мясо и прочие продукты, которые можно было выращивать и собирать поблизости. История итальянской кухни отмечает на этом этапе переломный момент .

В течение 12 века король норманнов посетил Сицилию и увидел, как люди делали длинные полосы из муки и воды под названием атрия, которая впоследствии превратилась в трий (термин, который все еще используется для спагетти на юге Италии). С некоторыми изменениями это блюдо стало популярным и на севере страны. Норманны также ввели в рацион северных итальянцев соленую и вяленую рыбу. Вообще консервация продуктов сыграла существенную роль в истории национальной итальянской кухни.



В целом сохранение продуктов питания было либо химическим, либо физическим, поскольку охлаждения не существовало. Мясо и рыба были копчеными, высушенными или солеными. Соль наиболее часто использовались для консервации таких продуктов, как сельдь и свинина. Корнеплоды погружались в рассол после того, как они были подвергнуты отвариванию. Другие средства консервации включали в себя добавление масла, уксуса или погружение пищи (чаще мяса) в застывающий жир. Для сохранения фруктов использовались алкоголь, мед и сахар. На юге, особенно на Сицилии, все было по-другому, поскольку арабские завоеватели привезли специи и свою национальную пищу из Северной Африки и Ближнего Востока. Их влияние все еще можно увидеть сегодня - миндаль, цитрусовые и сочетание сладкого и кислого вкусов стали отличительными чертами кухни острова. Благодаря арабам в сицилийской кухне также прижился шпинат.

**Средневековое возрождение.**

 По мере того как северные города, такие как Флоренция, Сиена, Милан и Венеция, развивались, богатые представители населения наслаждались роскошными банкетами с блюдами, приправленными чесноком, медом, орехами и экзотическими импортными специями. Вопреки легенде лапша не появилась​​в Италии Марко Поло. Как полагают исследователи, он привез в этот регион рис, который теперь используется в знаменитом блюде ризотто в Италии. Так в истории итальянской кухни появилось новое блюдо, ставшее очень популярным. Паста, как полагают некоторые историки продовольствия, была изобретена ​​на юге арабами в восьмом веке.



**Новый свет.**

Европейские исследователи, многие из которых были итальянскими моряками, посещали Новый свет и привезли картофель, помидоры, кукурузу, перец, кофе, чай, сахарный тростник и специи. Некоторые ингредиенты, такие как кукуруза и перец, были быстро добавлены в регулярный итальянский набор продуктов питания, в то время как популяризация других заняла долгое время. Помидоры, сегодня считающиеся типичным итальянским ингредиентом, широко не использовались до девятнадцатого века, но при этом полента (кукурузная мука) быстро заменила пшеницу на севере. Специи также помогли поварам сохранять мясо, а сахар использовался для фруктовых и ореховых конфет, получивших название «сладости». Все это оказало огромное влияние на историю итальянской кухни. Именно в этот период появилась пицца в ее современном виде, с добавлением томатов.

**Роскошь эпохи Возрождения.**

Одним из самых известных кулинарных послов Италии была Екатерина Медичи, которая покинула свою родную Флоренцию, чтобы стать королевой Франции в шестнадцатом веке. Ей приписывают введение изысканной кухни среди французов, с использованием большого количества итальянских ингредиентов, включая листовой салат, трюфели, артишоки и замороженные десерты. Два века спустя Франция и Австрия правили частью северной Италии и принесли свое кулинарное влияние в региональную кухню, особенно по части десертов, сегодня предпочитаемых в виде закусок во второй половине дня во многих северных городах.



**Основные черты.**

 В целом особенности истории итальянской кухни заключаются в следующем. На протяжении большей части истории Италии простые люди ели совсем иначе, чем богатые слои населения, в основном используя местные бобовые и злаки, несколько овощей или кормовую зелень и травы. Тоскана, теперь считающаяся местом кулинарного паломничества, давно известна как земля фавористов. Но итальянская традиция готовить сезонно и полагаться на самые свежие, а иногда и самые простые ингредиенты - сегодня всемирный тренд. Классические итальянские ингредиенты, такие как оливковое масло, бальзамический уксус, макароны и травы (базилик и розмарин), в наши дни являются классикой повсюду.

**Что наблюдается сегодня?**

В истории итальянской кухни традиции и актуальность продолжают оказывать большое влияние. Сегодня кулинарная традиция предлагает большое разнообразие различных ингредиентов, начиная от фруктов, овощей, соусов, заканчивая многими видами мяса. На севере Италии популярны рыба (например, треска или баккала), картофель, рис, кукуруза, колбасы, свинина и различные виды сыров. Макаронные блюда с использованием томатов распространены во всей Италии. Все продукты обычно тонко нарезаются и обильно посыпаются ароматными травами.

**Региональные особенности.**

 В Северной Италии распространено много видов блюд из макарон. Полента и ризотто популярны точно так же, если не больше. Лигурийская кухня включает в себя несколько видов рыб и блюд из морепродуктов, базилик (содержится в песто), орехи и оливковое масло. В Эмилия-Романья популярные ингредиенты включают в себя ветчину (прошутто), колбасу (котехино), различные сорта салями, трюфели, грину, пармиджано-реджано и помидоры (соус болоньезе или рагу). Оливковое масло является наиболее часто используемым растительным жиром в итальянской кулинарии. В качестве основы для соусов оно часто заменяет животные жиры.

Традиционная центральная итальянская кухня использует такие ингредиенты, как помидоры, все виды мяса, рыбы и сыр пекорино. В тосканской кулинарии во многих блюдах традиционно подается мясной соус. Наконец, в Южной Италии центральное место занимают помидоры - свежие или приготовленные в соусе. Кроме того, перец , оливки и оливковое масло, чеснок, артишоки, апельсины, сыр рикотта, баклажаны, кабачки, некоторые виды рыб (анчоусы, сардины и тунец) и каперсы - важные компоненты для местной кухни. Что такое итальянская паста? Итальянская кухня также хорошо известна применением разнообразных макарон. Под термином «паста» подразумевается лапша различной длины, ширины и формы. В зависимости от внешнего вида эти изделия называются пенне, спагетти, лингвини, фузилли, лазанья и так далее.



Слово **pasta** также используется для обозначения блюд, в которых макаронные изделия являются основным ингредиентом. Их обычно подают с соусом. Паста разделяется на два основных вида: сушеная и свежая. Сушеные макаронные изделия без яиц можно хранить в течение двух лет в хороших условиях, а свежие могут лежать в холодильнике только несколько дней. Макароны обычно готовят путем кипячения. Согласно итальянским стандартам, сухие макаронные изделия могут быть изготовлены только из пшеничной муки из твердых сортов злака. Итальянская паста традиционно готовится al dente (что означает «не слишком мягкое»). За пределами Италии сухие макароны часто производятся из других видов муки, но это дает более мягкий продукт, который нельзя приготовить до такой стадии. В некоторых конкретных сортах макаронных изделий также могут использовать муку, приготовленную из других зерен и различными способами измельчения. Так, пиццочери изготавливается из гречневой муки. Свежая паста может иметь в составе яйца. Макароны из цельной пшеницы становятся все более популярными из-за предполагаемой пользы для здоровья рафинированной муки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 1.



Технологическая карта \_\_\_\_1\_\_\_

Наименование блюда  Панна котта .

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  сырья, пищевых продуктов    | Массабрутто,г, кг | Масса  нетто  или    п/ф,г, кг   | Масса готовогопродукта,г, кг  | Массанапорции на 2порции |
| Сливки из коровьего молока 35 % жирности | 135 | 125 |   |   |
| Желатин листовой | 0,025 | 0,19 |   |   |
| Сахар - песок | 12,5 | 12,5 |   |   |
| Ванилин стрючковый | 0,75 | 0,75 |   |   |
| Ягода свежая | 3,75 | 3,75 |   |   |
| Выход  готового блюда на 1 порцию |   |   | 140 |   |

Технология приготовления.

1.Листочки желатина положить в воду для набухания. Сливки налить в кастрюлю. Вскрыть стручок ванили, содержимое вынуть и положить вместе со стручком в сливки. Добавить сахар, поставить на огонь. Вскипятить, варить на слабом огне 15 мин.

2.Кастрюлю снять с огня, вынуть стручок ванили. Желатин положить в кастрюлю со сливками и растворить, помешивая. Сливки разложить в 4-6 небольших формочек и поставить в холодильник на 3-4 часа. Перед подачей формочку перевернуть, желе положить на тарелку.

Полить карамельным сиропом и украсить свежими ягодами.

***Критерии оценивания:***

***Критерии оценивания***: ″5″ выставляется, если:

- содержание соответствует заданной теме, выдержаны все требования к его оформлению;

***Критерии оценивания***: ″4″ выставляется, если:

 - основные требования к оформлению соблюдены, но при этом допущены недочеты, например, неточно и некорректно представлена информация; имеются упущения в оформлении;

***Критерии оценивания***: ″3″ выставляется, если:

 - информация в не соответствуют заданной теме, обнаруживается существенное непонимание проблемы;

 ***Критерии оценивания***: ″2″ выставляется, если:

- работа обучающимся не представлена.

**Практическая работа №17-18-19.**

**Тема: «Приготовление блюд Английской кухни. Приготовление блюд Скандинавских странах».**

**Цель работы:** Сформировать умения и навыки. Анализировать ассортимент блюд, кулинарной продукции Английской кухни, технологический процесс их приготовления, оформления и отпуска

1. Ознакомиться с особенностями английской кухни.

2. Изучить технологию приготовления, оформления и подачи блюд кухни.

**Английская кухня**

**Общая характеристика**

Английская кухня сохранила и донесла до наших дней много традиционных блюд. Основу их составляют мясо, рыба, овощи, крупы.

Весьма разнообразен ассортимент холодных закусок, особенно рыбной гастрономии, сандвичей. Из первых блюд наиболее распространены бульоны и различные супы-пюре.

Англичане употребляют в пищу много мяса: говядину, телятину, баранину, нежирную свинину в натуральном виде. Ростбиф, бифштекс — любимые национальные блюда. К мясу подают различные соусы, маринады, чаще всего томатный соус и пикули, на гарнир — картофель или овощи.

Большое место в питании англичан занимают различные пудинги. Их готовят и как вторые (мясные, крупяные и овощные), и как третьи блюда (сладкие фруктовые пудинги).

В английской национальной кухне имеется немало традиционных праздничных блюд. Среди них наиболее популярен рождественский плумпудинг. Готовится он из сала, хлебных крошек, муки, изюма, сахара, яиц, различных пряностей. Перед подачей этот пудинг обливают ромом, поджигают и пылающим ставят на стол. Традиционными праздничными блюдами являются также фаршированная индейка с овощным гарниров, праздничный торт и др.

Следует подчеркнуть, что англичане потребляют очень мало хлеба. В среднем на человека в день приходится около 250 г. Из напитков в Англии наибольшее распространение получил чай. Его пьют и за завтраком, и после обеда, и вечером. Чай обычно пьют сладкий, с молоком. Кофе распространен значительно меньше.

Из хмельных напитков особенно популярно пиво — черный эль и портер, причем особенно ценится бочковое пиво, а также виски, джин, бренди, ром, портвейн.

Режим питания англичан тоже весьма традиционен. В 7—8 ч утра — первый завтрак, который обычно состоит из овсяной каши (порридж), пшеничных или кукурузных хлопьев с молоком, яиц (всмятку, омлет, яичница), бекона, хлеба с маслом и обязательно чая, обычно с джемом. В 1-2 ч дня — второй, более плотный завтрак, который включает в себе мясные блюда. В 5 ч вечера — чай с печеньем или кексом (файв о’клок) и в 7-8 ч вечера — обед. Этот режим питания соблюдается до сих пор во многих семьях.

Составной частью английской национальной кухни является шотландская кухня. В основном они мало чем отличаются друг от друга. Как и у англичан, популярным национальным блюдом у шотландцев является жидкая овсяная каша — порридж. Ее подают обычно на завтрак. Существует множество способов приготовления порриджа, передаваемых из поколения в поколение. Очень распространены у шотландцев пудинги, особенно черный (кровяной) и белый — из смеси овсяной муки, сала и лука. Существует особый сладкий шотландский пудинг, который готовят в праздничные дни. Готовится он так: в кипящую смесь из меда и воды засыпают овсяную муку, когда смесь загустеет, ее разбавляют сливками. Как и у англичан, любимый напиток шотландцев — чай, из хмельных напитков наиболее популярно виски.

Вместе с тем шотландцы употребляют в пишу больше различных круп, чем англичане, причем в виде каш. На завтрак, например, очень часто готовят подслащенную пшеничную кашу на молоке и драчены из различных круп.

Шотландцы больше, чем англичане, употребляют в пишу супов, главным образом крупяных и мясных с картофелем, капустой, рыбных супов. Национальным шотландским блюдом является баранья или телячья требуха, сваренная с овсяной мукой и обильно приправленная луком и перцем. Разнообразны шотландские национальные рецепты жаркого с гарниром из картофеля и свежего горошка. Традиционным считается праздничное блюдо -— курица или гусь, фаршированные рублеными потрохами и овсяной мукой.

Овес является, по описанию некоторых авторов, “становым хребтом” здоровья шотландцев. Он используется во множестве блюд от супов до десертов и имеет несколько разновидностей круп и муки в зависимости от сорта и помола. Порридж — один из многих способов ежедневного потребления овсяной крупы.

В приготовлении порриджа много мистики и легенд, так же как и много традиций, связанных с приготовлением и поеданием этого блюда, многими из них можно сегодня пренебречь. Важной вещью является следующее — достать отличного качества medium-ground — среднемолотый овес, который лучше, чем rolled oats (плющеная овсянка — геркулес). Порридж готовят на воде пополам с молоком. Традиции: мешать порридж нужно только по часовой стрелке, хотя размешивание в разных направлениях дает лучший эффект. Подавать порридж надо горячим в деревянных мисках с общей миской жирных сливок. Полную роговую ложку порриджа погружают в общую миску со сливками, затем едят стоя. Некоторые полагают, что это неуважительно в отношении этого благородного блюда, но, возможно, этот обычай идет от занятости фермеров, которые занимались попутно и другими делами, поедая утренний порридж, или для лучшего пищеварения согласно другим предположениям. Оставшийся порридж выливают в “ящик для порриджа” и, когда он остынет, разрезают на кусочки.

Из истории блюда хаггис: вначале оно было чем-то вроде крепкой похлебки из каких-то особых частей бычьих внутренностей. Хаггис может быть гладким, шероховатым, пряным, с травами, крепким или мягким. Также он может быть мясным или овощным, число вариаций бесконечно. Однако в любом случае хаггис должен быть сочным и мягким, но никогда — сухим и крошковатым, а мясные кусочки —- жесткими и хрящеватыми.

Еще одно традиционное шотландское блюдо — бараний рубец, начиненный потрохами со специями. Это блюдо идентифицируется как шотландское, но на самом деле оно английское. В XVIII в. англичане окончательно оставили это блюдо, а шотландцы подхватили и продолжили его. Оно замечательно на вкус, питательно. И до сих пор оно является в Шотландии популярным. В основном его готовят 25 января — в день рождения Роберта Бернса и 30 ноября — St. Andrew’s Day (День святого Эндрю). Существует множество рецептов его приготовления.

Рецепт приготовления куриного супа известен с XVI в. Суп готовили из курицы с пореем и тушеным мясом по-шотландски.

**Технология приготовления блюд**

*Уэльский рейбит* — *гренки с сыром.* Ломтики хлеба обжаривают с обеих сторон. Растапливают сливочное масло на слабом огне и, постоянно помешивая, добавляют тертый сыр и пиво, затем приправляют красным перцем и горчицей. Желтки взбивают и, помешивая, также выливают на сковороду. Еще раз разогревают на огне, но не доводят до кипения. Полученную массу намазывают на гренки и ставят на непродолжительное время в духовой шкаф.

*Салат “Пикадилли”.* Картофель в кожуре отваривают в подсоленной воде, очищают, охлаждают и нарезают кружочками толщиной 1 см. Репчатый лук нарезают кольцами. Соленую сельдь разделывают на чистое филе и нарезают ломтиками.

В салатник укладывают горкой картофель, лук и сельдь. Салат заправляют оливковым или другим растительным маслом и уксусом, добавив к нему немного горчицы.

*Грибы, начиненные сыром.* Ножки грибов нарезают, соединяют с сухарями, растопленным маслом, яичным желтком и сливками. Добавляют зелень, чеснок, соль и специи. Заполняют смесью грибные шляпки. Посыпают сыром, сухарями, на каждую шляпку кладут небольшой кусочек масла. Запекают 15 мин в духовом шкафу, разогретом до 190 °С. Подают в качестве гарнира к блюдам из цыпленка или барашка.

*Яйца пашот по-английски.* Яйцо отваривают “в мешочек”, очищают и кладут на гренки. Для приготовления гренок белый хлеб нарезают на ломтики по 30 г, придавая им форму прямоугольников или ромбиков. Гренки помещают на порционную сковороду, яйцо посыпают тертым сыром и поливают разогретым сливочным маслом. После этого сковороду ставят на 2 мин в сильно нагретый жарочный шкаф. При подаче оформляют зеленью салата.

*Суп из баранины по-шотландски.* Баранину заливают холодной водой, доводят да кипения, снимают пену, солят, кладут головку репчатого лука и варят на слабом огне в течение часа. Овощи (морковь, репа, сельдерей), нарезанные мелкими кусочками, вводят в бульон вместе с предварительно ошпаренной и промытой перловой крупой. Варят до готовности. Мясо вынимают, удаляют кости, снова кладут в бульон. В процессе варки удаляют лишний жир. Бульон солят, перчат и посыпают рубленой зеленью петрушки.

*Суп шотландский.* Это классический шотландский суп. Изначально он представлял собой полный обед, так как в него входило все, что было в доме: мясо, крупы и овощи. Лучше готовить его за день до подачи на стол — все ароматы настоятся, и он будет вкуснее. Это зимнее блюдо обязательно нужно делать с бараниной, если она доступна. Все овощи нужно резать одинаковыми кусочками примерно 6 мм. Можно добавить капусту и картофель, в зависимости от сезона.

Баранину (лучше всего шейную часть) заливают холодной водой, кладут репчатый лук (нарезанный), доводят до кипения, снимают пену и варят на слабом огне в течение 1 ч, бульон процеживают. Овощи нарезают мелкими кубиками и вводят в бульон вместе с предварительно ошпаренной перловой крупой и варят до готовности. Из мяса удаляют кости, нарезают, перед подачей кладут в суп и кипятят. Лишний жир снимают. Суп солят, перчат. Подают очень горячим, посыпав рубленой зеленью петрушки.

*Суп английский “Виндзор”.* Готовят бульон из говядины. Телячьи ножки очищают, удаляют кости, кладут в кастрюлю, наливают холодной воды и ставят на огонь. Когда закипят, сливают воду, наливают холодной воды, моют и разрезают ножки на правильные продолговатые кусочки.

Заливают нарезанное мясо процеженным бульоном, кладут коренья: петрушку, сельдерей, порей, маленький лук и ставят на огонь. Когда бульон с мясом и овощами закипит, кладут перловую крупу, сливочное масло и варят на слабом огне до тех пор, пока ножки, коренья и крупа не станут мягкими. Процеживают бульон, ставят на огонь и, когда закипит, кладут макароны. В холодном бульоне разводят картофельный крахмал.

Когда макароны сварятся, выливают разведенный крахмал в кипящий с макаронами бульон, проваривают, потом добавляют сваренные с кореньями ножки, соль и красный перец.

Перед подачей взбивают в чашке желток, добавляют сливки или сметану и процеживают. В суповую чашку выливают суп, яично-сметанную смесь, осторожно размешивают и подают с рубленой зеленью.

*Похлебка из петуха с пореем.* Курицу варят в небольшом количестве воды. Смешивают виски пополам с водой, добавляют эстрагон и соль. Режут бекон и помещают его с курицей и говяжьей голяшкой в большую миску, поливают маринадом с виски. Оставляют на ночь. Затем кладут в большую кастрюлю. Нарезают лук-порей (один стебель оставляют) и репчатый лук, добавляют его в кастрюлю. Вливают воду и варят 2 ч, удаляя пену. Вынимают курятину, удаляют кожу и кости, режут мелкими кусочками и кладут обратно. Так же нарезают говядину. Добавляют чернослив, оставшийся лук и кипятят 10—15 мин. Отдельно в воде или бульоне варят длиннозерный рис.

В приготовленный бульон добавляют рис, мясные компоненты, чернослив, букет гарни (лавровый лист, петрушка, тимьян), порезанные ломтики бекона с прожилками. Доводят до кипения, добавляют лук, вместе с зеленой частью, травы в пучке, соль, перец. При подаче посыпают петрушкой.

Некоторые экономные повара используют птицу для других блюд, другие режут ее кусочками и возвращают в суп.

*Белуга по-английски.* Подготовленные порционные куски белуги без кожи и хрящей ошпаривают, промывают в холодной воде, обсушивают салфеткой, солят, посыпают черным перцем и панируют в муке, растопленном сливочном масле и сухарях. Жарят на рашпере или сковороде так, чтобы не пригорели сухари. Готовую рыбу гарнируют картофельным пюре, лимоном и подают с соусом тартар.

*Приготовление соуса.* Корнишоны, каперсы мелко рубят и отжимают, соединяют с майонезом, добавляют соус “Южный” и перемешивают.

*Сельдь фаршированная.* Подготовленную сельдь (желательно с икрой) разделывают на филе без кожи и костей и вымачивают в молоке в течение 2 ч.

После этого мелко рубят ароматическую зелень (петрушку, укроп, тимьян и др.), промытые отваренные грибы, чеснок, ошпаренную икру от сельди, все перемешивают, слегка поджаривают на сливочном масле, заправляют солью и черным перцем.

На филе сельди кладут подготовленный фарш, сворачивают рулетом и перевязывают ниткой, затем укладывают на смазанный маслом противень, сбрызгивают маслом, соком лимона, поливают молоком, посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу.

*Треска по-английски.* Рыбу отваривают в рыбном бульоне или подсоленной воде, добавив уксус, вынимают, обсушивают, украшают отварным картофелем, зеленью петрушки, ломтиками лимона. Отдельно подают растопленное сливочное масло.

*Телятина по-английски.* Телятину из передней части туши (шея, грудинка, лопатка) нарезают ломтиками, кладут в кастрюлю, заливают холодной водой и варят, снимая пену, до по- луготовности. Затем добавляют мелко нарезанные лук-порей, капусту, морковь, сельдерей, лавровый лист, черный перец, соль и варят до готовности мяса. После этого мясо перекладывают в другую кастрюлю. Бульон с овощами протирают, добавляют пикантный соус, перемешивают и заливают мясо. Из очищенного картофеля выемкой формуют шарики величиной с грецкий орех и припускают их в подсоленной воде в течение 10—15 мин, затем добавляют к мясу и доводят до готовности. При подаче блюдо посыпают мелко нарубленной зеленью петрушки.

*Приготовление соуса.* Лук мелко рубят, слегка пассеруют, заливают уксусом, добавляют перец горошком, лавровый лист и кипятят 5~7 мин, добавляют красный основной соус, проваривают, заправляют соусом “Южный”, добавляют мелко нарубленные корнишоны и доводят до кипения.

*Бифштекс по-английски.* Подготовленную вырезку нарезают на порционные куски, придавая им округлую форму толщиной 2-2,5 см, смазывают растительным маслом и оставляют на 2~3 ч в прохладном месте.

Хрен очищают, обмывают и строгают длинными тонкими стружками.

Мясо солят и сразу же обжаривают в сильно разогретом жире с двух сторон до образования румяной корочки (внутри мясо должно быть розовым).

Готовые бифштексы укладывают на блюдо, на каждый кладут кусочек масла, растертого с зеленым луком, оформляют стружками из хрена и зеленью. Гарнируют картофелем “фри”, отварными овощами, зеленым салатом, салатом из сырых овощей.

*Ростбиф по-английски.* Готовят маринад из овощей: овощи мелко шинкуют, добавляют сахар, растительное масло, специи и вымешивают до тех пор, пока не станет выделяться сок.

Подготовленное мясо (говяжью вырезку) обкладывают овощами и ставят в прохладное место на 24 ч.

После этого мясо вынимают, очищают от овощей и приправ, панируют в муке и обжаривают на сильно разогретом жире со всех сторон, а затем ставят в жарочный шкаф на 15-20 мин. Жарить надо так, чтобы внутри мясо было розовым (при прокалывании оно должно выделять красный сок).

Готовый ростбиф нарезают поперек волокон тонкими ломтиками, укладывают на подогретое блюдо и поливают образовавшимся при жарке соком. Гарнируют картофелем фри или картофельным пюре с овощами и зеленым салатом.

*Утка по-английски.* Молодых уток потрошат, промывают и обсушивают, солят, перчат. Мелко нарезанный лук пассеруют в масле вместе с предварительно ошпаренным кипятком и нарезанным соломкой беконом, затем добавляют хлебные крошки, размешивают и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки. Приготовленным таким образом фаршем начиняют тушки уток и зашивают их. Фаршированных уток смазывают маслом, кладут в кастрюлю и запекают, время от времени поливая маслом. При подаче уток разрезают вдоль (пополам) и заливают соком, в котором они запекались. Подают с овощным салатом. Это блюдо готовится на 4-6 человек.

*Индейка по-английски.* Тушку индейки солят и перчат снаружи и изнутри. Шпик нарезают кубиками и вытапливают. Рубят печень индейки, репчатый лук и все обжаривают в растопленном шпике.

Белый хлеб подсушивают, нарезают кубиками и смешивают с печенью, рубленым миндалем, изюмом, яблоками, яйцами, шалфеем, тмином и лимоном. Приготовленной начинкой не очень плотно фаршируют индейку. Затем сбрызгивают ее лимонным соком и смазывают паприкой, смешанной с растопленным жиром. Завертывают индейку в фольгу и жарят в духовке 3 ч. За 40-45 мин до окончания жарки фольгу снимают.

*Хаггис.* Слегка обжаривают мелкую овсяную крупу (дробленый овес). Желудок промывают и замачивают на 8-10 ч в соленой воде. Ливер кладут в кастрюлю и заливают холодной водой. Варят ливер 2 ч при слабом кипении, затем охлаждают. Мелко режут ливер и смешивают с овсянкой. Добавляют жидкость от отварного ливера или хорошего бульона, все приправы, почечный жир и лук, все хорошо вымешивают. Наполняют желудок смесью, оставляя достаточно места для разбухания овсянки. Выдавливают воздух и зашивают. Прокалывают в нескольких местах иглой. Кладут желудок в кипящую воду и варят около 3 ч.

Хаггис обычно подают с пюре из репы или брюквы и картофельным пюре. Пюре из репы готовят с добавлением молока и душистого перца, а картофельное пюре — с добавлением мускатного ореха. Чтобы придать исключительно шотландский штрих, подают стаканчик виски.

*Печеный картофель с сырным суфле.* Срезают с картофелин верхнюю часть. Выбирают чайной ложкой мякоть, оставив стенки толщиной около 6 мм. Мякоть растирают в пюре, добавляют яичные желтки, размешивают, затем кладут тертый сыр, нарезанный лук, соль и свежетертый мускатный орех, перец черный молотый.

Взбивают белки до образования густой пены и осторожно добавляют в картофельную массу. Заполняют полученной массой картофелины и кладут их на смазанный маслом противень. Запекают 15—20 мин при температуре 200 °С, пока начинка не поднимется, а поверхность не станет золотисто-коричневой.

Подают сразу после приготовления.

*Пудинг хемпширский.* Яблоки очищают, удаляют сердце- вину и нарезают тонкими ломтиками. Просеянную муку и соль смешивают с сахаром, яйцами, молоком и сливочным маслом и тщательно перемешивают (полученная смесь должна иметь консистенцию сметаны).

Форму смазывают жиром, дно покрывают сливовым джемом, затем укладывают слой яблок и сверху заливают подготовленным тестом. Выпекают при температуре 175 °С около часа. Перед подачей пудинг разрезают на кусочки, выкладывают в тарелку и поливают горячим абрикосовым джемом, смешанным с кипяченой водой.

*Йоркширский пудинг.* Все компоненты теста (яйца, молоко, муку) медленно перемешивают (яйца предварительно взбивают) и приготавливают тесто, которое еще полчаса должно постоять. Затем растапливают жир на сковороде, вливают в нее тесто и запекают в течение 20—30 мин. Подают сразу же, как только пудинг слегка осядет. Йоркширский пудинг будет особенно хорош, если сковороду поставить под решетку, на которой жарится ростбиф, так, чтобы жир по каплям стекал на сковороду, в которой вы намереваетесь жарить пудинг. За 20 мин до окончания жарки мяса влить подготовленное для пудинга тесто.

*Английский шоколадный пудинг.* Какао смешивают с панировочными сухарями, добавляют молоко или сливки, размачивают в течение 10 мин. Масло смешивают с сахаром и хорошо растирают, добавляют желток, муку и соду, а затем панировочные сухари, миндаль и коньяк. Отдельно взбивают белки с сахаром и добавляют в тесто. Приготовленное тесто помещают в форму для пудинга и варят на паровой бане в течение 1 ч. В горячем виде подают с ванильным соусом.

*Порридж (овсяная каша).* Овсяные хлопья варят в подсоленной воде до тех пор, пока крупа не станет мягкой. Кашу выливают на подогретую тарелку, добавляют сливки или молоко, посыпают сахаром.

*Хрустящие шоколадные пирожные.* Размягчают шоколад и масло (не растапливать), смешивают их вместе. Взбивают яйца, добавляют в них сахар и ваниль, шоколад с маслом. Муку смешивают с солью и всыпают в смесь. Замешивают тесто. Выпекают целым коржом в квадратной (20 х 20 см) в форме или на листе при 180 °С в течение 35 мин. Когда корж остынет, нарезают его на маленькие квадратики.

*Сложный яблочный пирог.* Просеивают муку с солью, растирают с маслом, размешивают с сахарной пудрой и заварным кремом. Добавляют нужное количество молока для получения густого теста. Раскатывают его в пласт и половину теста кладут на дно неглубокой формы для пирога диаметром 20 см. Смешивают тонко нарезанные яблоки, изюм, тертый сыр, сахарную пудру, неподслащенный йогурт или кефир и кладут в форму. Накрывают оставшимся тестом. Защипывают края, на поверхность наносят узор. Смазывают молоком. Запекают 30 мин при температуре 200 °С. Подают пирог горячим со сливками.

*Пирог со свининой.* Готовят тесто: просеивают муку с солью, делают в центре углубление, чтобы влить туда жидкость. Нагревают воду с нарезанным кубиками жиром, пока он не растает, вливают смесь в муку. Замешивают мягкое тесто. Накрывают и поддерживают в тепле, иначе тесто высохнет.

*Для начинки:* соединяют свиной фарш, вино, мелко нарезанный репчатый лук, коньяк, травы, горчицу, специи и яблоки, очищенные и натертые на крупной терке.

Разогревают духовой шкаф до 200 °С. На дно и стенки круглой разъемной формы диаметром 15 см выкладывают 3/4 теста. Оставшееся тесто завертывают в пленку и откладывают в теплое место. Наполняют форму начинкой. Раскатывают оставшееся тесто и накрывают им пирог. Делают в центре дырочку, чтобы выходил пар, и защипывают края.

Смазывают сверху яйцом и ставят на противень. Выпекают 30 мин. Снижают температуру духового шкафа до 180 °С и продолжают выпечку еще 1,5 ч. Когда готовый пирог остынет, разводят желатин с половиной количества воды, указанной в рецептуре, и аккуратно, порциями вливают его в отверстие в корочке пирога, дожидаясь, чтобы предыдущая порция впиталась перед тем, как наливать еще. Разводить желатин можно в вине, а не в воде, чтобы желе было ароматнее.

***Критерии оценивания:***

***Критерии оценивания***: ″5″ выставляется, если:

- содержание соответствует заданной теме, выдержаны все требования к его оформлению;

***Критерии оценивания***: ″4″ выставляется, если:

 - основные требования к оформлению соблюдены, но при этом допущены недочеты, например, неточно и некорректно представлена информация; имеются упущения в оформлении;

***Критерии оценивания***: ″3″ выставляется, если:

 - информация в не соответствуют заданной теме, обнаруживается существенное непонимание проблемы;

 ***Критерии оценивания***: ″2″ выставляется, если:

- работа обучающимся не представлена.

**Практическая работа № 20-21-22.**

**Тема: «Составление технологических карт. Приготовление блюд Китайской кухни. Приготовление блюд Японской кухни».**

**Цель работы:** Сформировать умения и навыки. Анализировать ассортимент блюд, кулинарной продукции Китайской, Японской кухни, технологический процесс их приготовления, оформления и отпуска

1. Ознакомиться с особенностями кухни.

2. Изучить технологию приготовления, оформления и подачи блюд кухни.

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Китайские рулетики**

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Китайские рулетики вырабатываемое объектом общественного питания.

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и полуфабрикатов \Брутто\ Нетто

Брутто Нетто

Свинина 120

102/651

Масло кунжутное 15 15

Креветки 50 50/132

Лук зеленый 35 28

Корень имбиря молотый 30 30

Суэй чой молотый 30 30

Фасоль стручковая 40 40

Соус соевый 15 15

Мука 50 50

Вода холодная 50 50

Лепешки китайские 8 шт. 240

Масло растительное для фритюра 300 300

Соль 4 4

1   Масса отварного мяса

2  Масса отварных креветок

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Разогревают в сковороде на среднем огни масло. Пассеруют мелко нарезанную сырую постную свинину, мелкие креветки и измельченные стебли зеленого лука в течение 2 – 3 мин начинкой. Добавляют имбирь, суэй чой и стручки фасоли. Обжаривают еще 2 мин, периодически помешивая. Добавляют соевый соус и соль по вкусу. Снимают с огня и охлаждают.

Раскладывают китайские лепешки. Кладут на нижний край каждой лепешки начинку. Загибают нижний край лепешки над начинкой. Смачивают края смесью муки и воды. Загибают боковые края и снова смазывают смесью муки и волы. Заворачивают лепешку вокруг начинки. Скрепляют смесью воды и муки. Проделывают то же самое со всеми лепешками. Ставят приготовленные рулетики в холодильник на 30 мин.

Разогревают духовой шкаф до 210 оС. Кладут рулетики швом вниз на противень и выпекают в течение 15 мин. Вынимают из духового шкафа. Разогревают масло до 190 °С. Обжаривают рулетики по 3 – 4 мин до образования золотисто-коричневой корочки.

Вынимают из масла и выкладывают на бумажные полотенца. Подают к столу со сливовым маслом.

Для приготовления китайских лепешек:

Смешивают муку с водой и замешивают тесто. Растаивают 20 мин и раскатывают в пласт до толщины 2 мм, вырезают прямоугольные лепешки 20 х 15 см

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – Характерный данному блюду.

Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

***Критерии оценивания:***

***Критерии оценивания***: ″5″ выставляется, если:

- содержание соответствует заданной теме, выдержаны все требования к его оформлению;

***Критерии оценивания***: ″4″ выставляется, если:

 - основные требования к оформлению соблюдены, но при этом допущены недочеты, например, неточно и некорректно представлена информация; имеются упущения в оформлении;

***Критерии оценивания***: ″3″ выставляется, если:

 - информация в не соответствуют заданной теме, обнаруживается существенное непонимание проблемы;

 ***Критерии оценивания***: ″2″ выставляется, если:

- работа обучающимся не представлена.

**Практическая работа № 23-24-25.**

**Тема: «Приготовление блюд Корейской кухни. Приготовление блюд Индокитайской кухни».**

**Цель работы:** Сформировать умения и навыки. Анализировать ассортимент блюд, кулинарной продукции Корейской, Индокитайскойкухни, технологический процесс их приготовления, оформления и отпуска

1. Ознакомиться с особенностями кухни.

2. Изучить технологию приготовления, оформления и подачи блюд кухни.

**Технико-технологическая карта салат капуста по – корейский п/ф**

**Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии с ГОСТ Р 53105-2008 и распространяется на блюдо салат капуста по – корейский п/ф, вырабатываемое рестораном.

**Требования к сырью**

Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты используемые для приготовления данного блюда полностью соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

**Рецептура**

№ Наименование сырья и полуфабрикатов Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г

Брутто Нетто

1 Китайская капуста 890 800

2 Морковь п/ф 200 200

3 Лук зелёный сибулет п/ф 40 40

4 Чеснок п/ф 20 20

5 Перец чили 15 15

6 Имбирь 40 25

7 Соль 10 10

8 Сахар 30 30

9 Соус соевый 100 100

10 Белый винный уксус 40 40

11 Гвоздика 1 1

12 Масло растительное 100 100

13 Паприка сладкая 1 1

14 Масло кунжутное 30 30

15 Семя кунжута 10 10

16 Зелень кинзы п/ф 10 10

Выход полуфабриката, г: 1200

**Технологический процесс.**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Капусту нарезать полосками шириной 1 см.

Морковь натереть на тёрке.

Чеснок нарезать пластинами, острый перчик и зелёный лук – колечками.

Влить в сотейник растительное масло, добавить имбирь, соевый соус, уксус, гвоздику, соль, сахар.

Довести смесь до кипения и выпаривать до загустения.

Снять с огня, гвоздику удалить.

Овощи смешать в миске, залить горячим маринадом.

Дать остыть и убрать в холодильник для маринования на 1- 2 часа.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Согласно фирменным стандартам Компании, блюдо (изделие) реализуют непосредственно после приготовления. Блюдо (изделие) сервировано согласно стандартам Компании, и (или) прилагаемому к технологическому документу фото (при наличии). Подача согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01.

**Показатели качества и безопасности**

**Органолептические показатели качества**

Внешний вид Цвет Консистенция Вкус и запах

Салат капуста по – корейский п/ф

Форма нарезки овощей сохранена Свойственный входящим продуктам, без посторонних включений. Хрустящая. В меру солёный, острый , слегка сладковатый с ароматом гвоздики. Не допускаются не свойственный, неприятный запах и вкус.

***Критерии оценивания:***

***Критерии оценивания***: ″5″ выставляется, если:

- содержание соответствует заданной теме, выдержаны все требования к его оформлению;

***Критерии оценивания***: ″4″ выставляется, если:

 - основные требования к оформлению соблюдены, но при этом допущены недочеты, например, неточно и некорректно представлена информация; имеются упущения в оформлении;

***Критерии оценивания***: ″3″ выставляется, если:

 - информация в не соответствуют заданной теме, обнаруживается существенное непонимание проблемы;

 ***Критерии оценивания***: ″2″ выставляется, если:

- работа обучающимся не представлена.

**Практическая работа № 26-27-28.**

**Тема: «Составление технологических карт. Приготовление блюд Арабских стран».**

**Цель работы:** Сформировать умения и навыки. Анализировать ассортимент блюд, кулинарной продукции Арабской кухни, технологический процесс их приготовления, оформления и отпуска

1. Ознакомиться с особенностями кухни.

2. Изучить технологию приготовления, оформления и подачи блюд кухни.

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Куры по-арабски**

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Куры по-арабски вырабатываемое объектом общественного питания.

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и полуфабрикатов \Брутто\ Нетто

Брутто Нетто

Куры 153 105

Яйца 1 шт. 40

Мука пшеничная 3 3

Лук репчатый 24 20

Масло сливочное 10 10

Томат-пюре 10 10

Кислота лимонная 1 1

Чеснок 3 2

Зелень петрушки 5 4

Гарнир – 150

Выход

275

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Курицу отваривают, нарубают на порционные куски, маринуют в течение 1-2 ч в чесночном растворе с добавлением лимонной кислоты и мелкорубленой зелени. Во взбитое яйцо добавляют мелкорубленый пассерованный лук, зелень, лимонную кислоту, соль. Маринованные куски курицы панируют в муке, яйце и кладут на раскаленную сковороду, обжаривают. Оставшимся яйцом заливают курицу и запекают в жарочном шкафу.

Подают с припущенным рисом, заправленным томатом и пассированным луком.

**ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – Характерный данному блюду.

Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Микробиологические и физико-химические показатели :

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза “О безопасности пищевой продукции”(ТР ТС 021/2011)

**ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

Калорийность 223 ккал

Белки 10.8 г

Жиры 15.7 г

Углеводы 6.2 г

***Критерии оценивания:***

***Критерии оценивания***: ″5″ выставляется, если:

- содержание соответствует заданной теме, выдержаны все требования к его оформлению;

***Критерии оценивания***: ″4″ выставляется, если:

 - основные требования к оформлению соблюдены, но при этом допущены недочеты, например, неточно и некорректно представлена информация; имеются упущения в оформлении;

***Критерии оценивания***: ″3″ выставляется, если:

 - информация в не соответствуют заданной теме, обнаруживается существенное непонимание проблемы;

 ***Критерии оценивания***: ″2″ выставляется, если:

- работа обучающимся не представлена.

**Практическая работа № 29-30-31.**

**Тема: «Приготовление блюд Индийской кухни. Приготовление блюд кухни США».**

**Цель работы:** Сформировать умения и навыки. Анализировать ассортимент блюд, кулинарной продукции Индийской и Американской кухни, технологический процесс их приготовления, оформления и отпуска

1. Ознакомиться с особенностями кухни.

2. Изучить технологию приготовления, оформления и подачи блюд кухни.

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Самоса по-индийски**

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Самоса по-индийски вырабатываемое объектом общественного питания.

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и полуфабрикатов \Брутто\ Нетто

  Брутто Нетто

Мука 55 55

Масло сливочное 35 35

Масло растительное 25 25

Вода 10 10

Сода питьевая 1 1

Горошек зеленый 28 26

Картофель отварной 30 22/201

Лук репчатый 24 20

Перец черный молотый 0,01 0,01

Соус «Индийский» 50 50

Соль 2 2

Выход160/50

1    Масса отварного картофеля

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Из муки, сливочного масла, соли, соды и воды замешивают крутое пресное тесто, как для лапши домашней. Тесто раскатывают пластом толщиной 1 мм и круглой гофрированной выемкой вырезают лепешки. Затем сворачивают лепешку воронкой, наполняют фаршем, защипывают края теста, укладывают на лист и ставят в теплое место для расстойки.

Жарят во фритюре на растительном масле, погрузив изделия в жир, нагретый до 160 оС. Отдельно подают соусы «Индийский», «Острый», «Южный», «Гранатовый».

Приготовление фарша. Вареный картофель шинкуют мелкими кубиками и обжаривают в сливочном масле вместе с мелко нашинкованным репчатым луком, зеленым горошком, зеленью петрушки или сельдерея, Фарш заправляют солью и красным острым перцем.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – Характерный данному блюду.

Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Микробиологические и физико-химические показатели :

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза “О безопасности пищевой продукции”(ТР ТС 021/2011)

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность 249.8 ккал

Белки 4.2 г

Жиры 14.8 г

Углеводы 24.2 г

***Критерии оценивания:***

***Критерии оценивания***: ″5″ выставляется, если:

- содержание соответствует заданной теме, выдержаны все требования к его оформлению;

***Критерии оценивания***: ″4″ выставляется, если:

 - основные требования к оформлению соблюдены, но при этом допущены недочеты, например, неточно и некорректно представлена информация; имеются упущения в оформлении;

***Критерии оценивания***: ″3″ выставляется, если:

 - информация в не соответствуют заданной теме, обнаруживается существенное непонимание проблемы;

 ***Критерии оценивания***: ″2″ выставляется, если:

- работа обучающимся не представлена.