

ДОНЕЦЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ І НАУКИ
НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР ПРОФТЕХОСВІТИ
У ДОНЕЦЬКІЙ ОБЛАСТІ

Держинський професійний ліцей

**ЗБІРНИК
ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНИХ РОБІТ
З ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ
З ОСНОВАМИ ТОВАРОЗНАВСТВА»
(ПРОФЕСІЯ «КУХАР», ІІІ РОЗРЯД)**

Частина 2

Автор: Злобіна Оксана Василівна,
викладач спецдисциплін,
спеціаліст 1 категорії

Лабораторно-практична робота № 4

Тема програми: Крупи, бобові, макаронні вироби: обробка, технологія приготування страв.

Тема роботи: Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. Правила подачі.

Мета роботи: освоїти прийоми теплової обробки круп, бобових, макаронних виробів; правила варіння їх та подачі.

Інструмент, інвентар, посуд: ваги циферблатні, дошки маркірувальні, ножі кухарські, каструлі ємністю 3л, сковороди, сотейники, сита, лотки емальовані, миски, друшляки, терки, дерев'яні мішалки, ложки столові, посуд для подачі страв.

Сировина: згідно варіантів.

Дидактичне оснащення: технологічні карти

Нормативна документація: збірники рецептур

В результаті проведення роботи учень повинен:

Знати – підготовку круп, бобових, макаронних виробів до варіння; співвідношення крупи і рідини під час приготування каш; час приготування страв; особливості подачі та вимоги до якості страв; асортимент страв.

Вміти – провести підготовку сировини до теплової обробки; розрахувати кількість рідини і крупи для приготування страв; самостійно приготувати зазначений асортимент страв, оформити та подати їх; порівняти органолептичні показники страв з вимогами якості.

Завдання до роботи

1. Приготувати, оформити, подати, провести бракераж

Варіанти	Робочі місця	Назва страви
І	1.	Каша розсипчаста гречана з вершковим маслом
	2.	Каша в'язка пшоняна з гарбузом
	3.	Пюре з гороху лущеного з пасерованою цибулею
П	1.	Каша розсипчаста рисова з вершковим маслом (зливний спосіб).
	2.	Каша рідка манна з вершковим маслом
	3.	Макарони відварені з сиром твердим

2. Провести дослідницьку роботу, результати занести до звіту.

3. Оформити звіт.

Алгоритм виконання роботи

1. Отримання продуктів.
2. Організація робочого місця

Підготувати робоче місце до роботи: підібрати необхідний посуд та інвентар.

3. Хід роботи

3.1. Підготовка круп, бобових, макаронних виробів до варіння.

Перед варінням каші крупу просіюють, перебирають і промивають.

Рис, пшоно спочатку промивають теплою водою, а потім гарячою.

Манну, гречану крупу промивати не рекомендується, оскільки це негативно впливає на консистенцію і смак каші. Гречану сиру крупу обсмажують, щоб прискорити варіння.

Бобові ретельно перебирають видаляють домішки, промивають два-три рази. Бобові, крім гороху лущеного, перед варінням замочують у холодній воді (2 л на 1 кг) при температурі не вищій як 15°C на 5-8 годин.

Макаронні вироби перебирають для видалення сторонніх домішок, довгі вироби розламують на частини до 10 см. Малі вироби, локшину, вермішель просіюють.

3.2. Приготування страв.

Крупи всипають в підсолену киплячу воду або молоко, або суміш молока та води. Варять до заупустіння, доводять до готовності при слабкому нагріванні. Варять каші розсипчасті, в'язкі або рідкі. Тривалість варіння каш залежить від виду крупи. Консистенція каш залежить від співвідношення крупи і рідини.

Таблиця № 1 «Співвідношення крупи і рідини під час приготування каш»

Каша	На 1 кг виходу каші	
	Крупа, г	Рідина, л
Розсипчаста		
• з підсмаженої гречаної крупи	417	0,79
• рисова	357	0,75
В'язка		
• пшоняна	250	0,80
Рідка		
• манна	154	0,88

Розсипчасті каші подають як гарніри або як самостійні страви з маслом, з цукром, зі шкварками та пасерованою цибулею, з цибулею та грибами та ін.

В'язкі каші подають як гарніри або як самостійні страви з маслом, з цукром, молоком. Готують з чорносливом, гарбузом, з гарбузом і морквою, курагою, родзинками.

Рідкі каші подають як самостійні страви з маслом, з цукром, варенням, джемом, медом, корицею.

Підготовлені бобові варять у закритому посуді при слабкому кипінні. Тривалість варіння залежить від виду бобових.

Зварені бобові використовують як самостійну страву або як гарнір до м'ясних і рибних страв. Як самостійну страву бобові подають з жиром і цибулею, з соусом, з копченою грудинкою та ін.

Макарони варять зливним способом при співвідношенні кількості води і макаронів 6:1, протягом 20-30 хв. Зливають воду, і промивають макарони гарячою кип'яченою водою. Заправляють жиром.

Для приготування запечених страв макаронні вироби приготровляють не зливним способом.

Відварені макаронні вироби використовують як гарнір або самостійну страву з жиром, сметаною, з сиром, овочами, грибами та ін.

Під час приготування страв будьте уважними, щоб запобігти виникненню можливих дефектів.

Таблиця № 2 «Дефекти страв»

№	Причина	Наслідок
1.	Каша підгоріла	- крупу засипали у холодну воду; крохмаль виділюється з крупи і осів на дно посуду; - відсутня періодичність помішування каші; - наплитний посуд має тонке дно; - порушена тривалість варіння каш.
2.	Пюре з бобових має тверді включення	- бобові варилися у солоному середовищі, тому погано розварилися; - під час варіння додавали холоду некип'ячену воду, яка затримує розварюваність бобових; - відварені бобові протерли охолодженими;
3.	Консистенція каш не відповідає страві	- порушено співвідношення крупи і рідини під час приготування каш; - бурхливе кипіння каш; - порушена періодичність помішування каші.
4.	Макаронні вироби не зберегли свою форму, утворилися грудочки	- порушено співвідношення макаронних виробів і рідини при варінні; - макаронні вироби довго стояли не промитими; - порушена тривалість варки виробів; - готові вироби не змастили або погано перемішали з маслом
5.	Консистенція каші манної клейка, тістообразна	- крупу засипали у недостатньо гарячу рідину.

3.3. Бракераж готових страв: провести дегустацію і дати органолептичну оцінку якості згідно вимог.

Таблиця № 3 «Вимоги до якості страв»

<i>№</i>	<i>Назва страв</i>	<i>Зовнішній вигляд</i>	<i>Колір</i>	<i>Смак та запах</i>
1.	Каша розсипчаста гречана	Зерна добре зварені, зберегли форму, легко відокремлюються одне від одного	Відповідає виду крупи	Відповідає виду крупи, без присмаку гіркоти; не допускається запах і смак підгорілої каші
2.	Каша розсипчаста рисова	Зернини повністю набухли, цілі, легко відокремлюються одна від одної, без грудочок	Відповідає виду крупи	Відповідає виду крупи, без присмаку гіркоти; не допускається запах і смак підгорілої каші
3.	Каша в'язка пшоняна з гарбузом	Зерна частково розварені, але не злипаються; при температурі 60-70°C каша тримається на тарілці гіркою; в масі каші вкраплення гарбуза.	Відповідає виду крупи	Відповідає виду крупи, смак солодкий з присмаком вареного гарбуза; не допускається запах і смак підгорілої каші.
4.	Каша рідка молочна манна	Зернини повністю набухли, втратили свою форму; консистенція однорідна, рідка, маса розтікається на тарілці.	Відповідає виду крупи	Властивий певному виду крупи, солодкий.
5.	Пюре з бобових з пасерованою цибулею	Маса добре протерта, однорідна, густа, пишна	Відповідає виду бобових	Відповідають запаху і смаку бобових.
6.	Макарони відварені	Макаронні вироби легко відокремлюються одне від одного, утримують форму	Білий	Властивий макаронним виробам, без запаху затхлості.

Звіт

Група _____

Бригада _____

Робоче місце _____

Виконавець _____

1. Розрахувати сировину для приготування 3 порції страви (згідно робочого місця)

2. Дослідницька робота:

- використовуючи таблицю № 1 «Співвідношення крупи і рідини під час приготування каш», розрахувати кількість крупи і води для приготування каші (згідно варіанту), виходом 250г:

- зважити макаронні вироби та бобові до та після теплової обробки; пояснити різницю у масі (згідно варіанту):

3. Показники бракеражу готових страв занести до таблиці (згідно варіанту)

№	Назва страви	Відповідність до вимог якості	Дефекти

Додаткові завдання

Надати відповідь на питання.

1. Для чого сиру гречану крупу обсмажують?
2. Які зміни відбуваються в крупах, бобових в процесі кулінарної обробки?
3. Чому в процесі замочування бобових потрібно стежити, щоб температура води не перевищувала 15°C?
4. Визначити привар бобових у %, якщо сухих бобів було 200г, а варених отримали – 420г.

Технологічна карта

Назва страви: *Каша розсипчаста з вершковим маслом*

Розрахунок на 1 порцію

№	Найменування	Брутто, г	Нетто, г
1.	Маса каші	-	250
2.	Масло вершкове	10	10
	Вихід:		260

Вимоги до сировини

Сировина доброякісна і відповідає вимогам діючої НТД.

Приготування каші гречаної

Підготовлену крупу засипають у киплячу підсолону воду. Знімають шумівкою зерна, які спливли. Варять кашу, періодично помішуючи до загусання, вирівнюють поверхню, закривають кришкою і розпарюють кашу до готовності при малому нагріванні.

Приготування каші рисової (рис відкидний)

Підготовлений рис засипають у киплячу підсолону воду (1:6), варять при слабкому кипінні 25-30 хв. Коли зерна набухнуть і стануть м'якими, їх відкидають на сито і промивають гарячою водою, потім кладуть у посуд, додають жир і розпарюють до готовності в жаровій шафі.

Подають каші з вершковим маслом.

Вимоги до якості

У готовій розсипчастій каші зерна добре зварені, зберегли форму і легко відокремлюються одне від одного. Смак і запах властиві певному виду крупи.



Технологічна карта

Назва страви: *Каша в'язка рисова з гарбузом*

Розрахунок сировини на 1 порцію

№	Найменування	Брутто, г	Нетто, г
1.	Крупи пшоно	65	65
2.	Гарбуз	150	105
3.	Молоко	75	75
4.	Вода	75	75
5.	Цукор	5	5
	Маса каші:		300
6.	Масло вершкове	10	10
	Вихід:		310

Вимоги до сировини

Сировина доброякісна і відповідає вимогам діючої НТД.

Технологія приготування

З гарбуза обчищають шкірку, видаляють насіння і насіннєву м'якоть, нарізають маленькими кубиками, кладуть у кипляче молоко з водою, додають сіль, цукор і нагрівають до кипіння. Засипають підготовлену пшоняну крупу і варять до готовності при слабкому кипінні.

Подають з маслом вершковим.

Вимоги до якості

У готовій в'язкій каші зерна частково розварені, але не злипаються. Шматочки гарбуза добре розварені, але зберегли свою форму. Смак і запах властивий каші з гарбузом.



Технологічна карта

Назва страви: *Пюре з бобових з пасерованою цибулею.*

Розрахунок сировини на 1 порцію

№	Найменування	Брутто, г	Нетто, г
1.	Горох лущений	102	100
2.	Вода	255	255
	Маса пюре		200
3.	Маргарин столовий	15	15
4.	Цибуля ріпчаста	48	40
	Маса пасерованої цибулі з жиром:		30
	Вихід:		230

Вимоги до сировини

Сировина доброякісна і відповідає вимогам діючої НТД.

Технологія приготування

Підготовлений горох заливають холодною водою і варять у закритому посуді при слабкому кипінні. Після того, як горох стане м'яким, додають сіль і залишають його на 15 хв. у відварі, який потім зливають. Готові бобові протирають. При подачі заправляють пасерованою на жирі ріпчастою цибулею.

Вимоги до якості

Пюре має добре протерту, однорідну масу. Смак і запах властиві страві.



Технологічна карта

Назва страви: *Каша рідка манна*

Розрахунок на 1 порцію

№	Найменування	Брутто, г	Нетто, г
	Маса каші	-	250
1.	Масло вершкове	10	10
	Вихід:		260

Вимоги до сировини

Сировина доброякісна і відповідає вимогам діючої НТД.

Технологія приготування

Незбиране молоко, розведене водою (60% молока, 40% води), кип'ятять, додають сіль, цукор і швидко, безперервно помішуючи, засипають тоненькою цівкою манну крупу, щоб не утворилися грудочки.

Варять помішуючи 10-15 хв.

Подають кашу з маслом, цукром (25г на порцію), варенням (25г на порцію).

Вимоги до якості

У готовій рідкій каші зерна повністю набухли, добре розварені, втратили свою форму; консистенція – рідка, однорідна; смак і запах властиві страві.



Технологічна карта

Назва страви: *Макарони відварені з твердим сиром*

Розрахунок сировини на 1 порцію

№	Найменування	Брутто, г	Нетто, г
	Маса відварених макаронів	-	250
1.	Сир твердий	27	25
2.	Маргарин столовий	15	15
	Вихід:		290

Вимоги до сировини

Сировина доброякісна і відповідає вимогам діючої НТД.

Технологія приготування

Підготовлені макарони кладуть у киплячу підсолону воду, варять, періодично помішуючи 20 хв. до готовності. Відварені макарони відкидають на друшляк і промивають гарячою кип'яченою водою, перекладають у посуд, заправляють розтопленим жиром, перемішують дерев'яною мішалкою, щоб вони не склеїлися і не утворилися грудочки.

Перед подаванням макарони заправляють тертим твердим сиром.

Вимоги до якості

Відварені макарони легко відокремлюються один від одного, зберегли форму; колір – білий; смак і запах властиві страві.



Лабораторно-практична робота № 5

Тема програми: Технологія приготування супів.

Тема роботи: Технологія приготування супів.

Мета роботи: Освоїти технологічні прийоми приготування нескладних супів, правила подачі, вимоги до якості.

Інструменти, інвентар, посуд: ваги настільні, каструлі ємністю 2л, сковороди, сотейники, лотки дошки маркірувальні, ножі кухарські, ложки столові, шумівки, черпаки, мірка склянка, посуд для подачі

Сировина: згідно варіантів

Дидактичне оснащення: технологічні картки

Нормативна документація: збірники рецептур

В результаті проведення роботи учень повинен:

Знати – технологічну послідовність приготування, особливості подачі, вимоги до якості супів

Вміти – розраховувати сировину на задану кількість порцій, підготувати сировину до теплової обробки, пасерувати овочі, готувати та подавати зазначений асортимент супів; порівняти органолептичні показники страв з вимогами якості.

Завдання до роботи

1. Приготувати, оформити, подати, провести бракераж

Варіанти	Робочі місця	Назва страв	Вихід
І	1.	Суп селянський	250
	2.	Суп із овочів	250
	3.	Суп картопляний з макаронними виробами	250
ІІ	1.	Суп картопляний з бобовими	250
	2.	Суп молочний з крупою	250
	3.	Суп картопляний з грибами	250

2. Провести дослідницьку роботу, результати занести до звіту.

3. Оформити звіт.

Алгоритм виконання роботи

1. Отримання продуктів.

2. Організація робочого місця.

3. Хід роботи:

3.1. Підготовлений бульйон процідити та підігріти.

3.2. Підготувати крупу, бобові та макаронні вироби.

3.3. Помити та очистити овочі та гриби. Гриби відварити.

3.4. Нарізати овочі згідно робочого місця та таблиці №1.

Таблиця № 1

№	Назва страви	Картопля	Морква	Цибуля та коріння	Капуста
1.	Суп селянський	Кубики	Кубики	Дрібно посікти	Шашками
2.	Суп з овочів	Кубики	Скибочки	Скибочки	Шашками
3.	Суп картопляний з макаронними виробами	Брусочки	Соломка	Соломка	
4.	Суп картопляний з бобовими	Великі кубики	Дрібні кубики	Дрібно січуть	
5.	Суп картопляний з грибами*	Кубиками	Соломка	Дрібно січуть	

*Відварені гриби нарізають соломкою

3.5. Спасерувати овочі.

3.6. Приготування страв згідно технологічних карт.

Картопляні супи готують на м'ясному, рибному, грибному бульйоні і вегетаріанські.

Свіжі овочі нарізають залежно від виду продуктів, які додають для супів. Крупи, крім перлової засипають в бульйон сирими перед картоплею і пасерованими коріннями. Макарони кладуть у бульйон за 10-15 хв. перед картоплею, вермішель, локшину – після картоплі.

Подають з м'ясними продуктами, рибою, посипають зеленню.

Молочні супи готують на незбираному молоці або суміші молока з водою. Молочні супи готують з макаронними виробами, крупами, овочами, домашньою локшиною, галушками.

Макаронні вироби, крупи (крім манної) з цілих зерен (овочі погано розварюються у молоці, тому їх спочатку варять до напівготовності у воді, а потім – у молоці). Варять молочні супи невеликими порціями, оскільки при тривалому зберіганні погіршується колір, запах, смак, консистенція.

Готовий суп заправляють вершковим маслом.

3.7. Бракераж готових страв:

Провести дегустацію і дати органолептичну оцінку якості згідно вимог.

Таблиця № 2 «Вимоги до якості страв»

№	Назва страви	Показники якості			
		Зовнішній вигляд	Колір	Консистенція	Смак і запах
1	Супи овочеві	Форма овочів не порушена. На поверхні часточки жиру яскраво-жовтого кольору	Бульйон прозорий	Овочі м'які, не переварені	У міру солоний, з ароматом свіжих овочів і зелені
2	Супи з крупами	Крупа добре набухла, зерна цілі. Форма овочів не порушена. На поверхні часточки жиру	Бульйон напівпрозорий. Суп на молоці – білий або кремовий	Крупа й овочі м'які, не переварені	Вареної крупи з ароматом паперових овочів, без гіркоти й затхлості. Молочні супи солодкуваті, без запаху підгорілого молока.
3	Супи з макаронними виробами	Форма макаронних виробів і овочів не порушена	Бульйон трохи каламутний. Суп молочний – білий. Макаронні виробі білого кольору	Овочі й макаронні виробі м'які, не переварені	Властиві макаронним виробам і бульйону, з ароматом пасерованих овочів. Молочний суп солодкуватий. Без запаху підгорілого молока.
4	Суп з бобовими	Форма овочів не порушена. На поверхні часточки жиру жовтого кольору	Залежно від кольору бобових	Бобові добре розварені, овочі м'які	Властивий бобовим та овочам, в міру солоний

Звіт

Група _____

Бригада _____

Робоче місце _____

Виконавець _____

1. Розрахувати кількість сировини (брутто), необхідної для приготування 20 порцій супу (згідно робочого місця) виходом 250г.

2. Дослідницька робота:

Визначити (згідно робочого місця) кількість виходів при обробці картоплі (г,%); показники порівняти з даними таблиці № 32 «Розрахунок сировини, виходу напівфабрикатів і готових виробів»збірника рецептур.

3. Скласти технологічну схему приготування страви (згідно робочого місця).

3. Показники бракеражу готових страв занести до таблиці (згідно варіанту).

№	Назва страви	Зовнішній вигляд	Смак та запах

Додаткові завдання

Проаналізуйте можливі дефекти під час приготуванні супів, запропонуйте способи їх попередження.

1. У готовому супі картопля розварилася, крупа має тверду консистенцію.
2. Як можна виправити пересолений суп?
3. Суп з макаронними виробами надмірно загуснув.

Технологічна карта

Назва страви: *Суп селянський*

№	Найменування	Брутто, г	Нетто, г
1.	Капуста білоголова	150	120
2.	Картопля	133	100
3.	Крупа рисова	40	40
4.	Морква	50	40
5.	Цибуля ріпчаста	48	40
6.	Олія рослина	20	20
7.	Бульйон	850	850
	Вихід:		1000

Вимоги до сировини

Сировина доброякісна і відповідає вимогам діючої НТД.

Технологія приготування

У киплячий м'ясо-кістковий бульйон кладуть підготовлену крупу, нарізану картоплю, свіжу білоголову капусту і варять 10-15 хв. додають пасеровані овочі і доводять до готовності. Суп можна готувати з додаванням томат-пюре.

Подають суп із сметаною, посипають подрібненою зеленню.

Вимоги до якості

Бульйон трохи каламутний. Картопля і овочі правильно нарізані, не розварені. Картопля добре очищена, без вічок і темних плям. Смак і запах – пасерованих овочів і спецій. Часточки жиру на поверхні жовтого кольору.



Технологічна карта

Назва страви: *Суп із овочів*

№	Найменування	Брутто, г	Нетто, г
1.	Капуста білоголова	100	80
2.	Картопля	267	200
3.	Морква	50	40
4.	Цибуля ріпчаста	48	40
5.	Горошок зелений консервований	33	30
6.	Маргарин столовий	20	20
7.	Бульйон	750	750
	Вихід:		1000

Вимоги до сировини

Сировина доброякісна і відповідає вимогам діючої НТД.

Технологія приготування

У киплячий бульйон кладуть капусту, доводять до кипіння, додають нарізану картоплю, варять 5-7 хв., кладуть пасеровані овочі. За 7 хв. до закінчення варіння додають прогрітий консервований зелений горошок, спеції.

Суп можна відпускати із сметаною.

Вимоги до якості

Бульйон прозорий. Картопля і овочі правильно нарізані, не розварені. Картопля добре очищена, без вічок і темних плям. Смак і запах – пасерованих овочів і спецій. Часточки жиру на поверхні жовтого кольору.



Технологічна карта

Назва страви: *Суп картопляний з макаронними виробами*

№	Найменування	Брутто, г	Нетто, г
1.	Макарони	40	40
2.	Картопля	400	300
3.	Морква	50	40
4.	Цибуля ріпчаста	48	40
5.	Маргарин столовий	10	10
6.	Бульйон	750	750
	Вихід:		1000

Вимоги до сировини

Сировина доброякісна і відповідає вимогам діючої НТД.

Технологія приготування

У киплячий бульйон кладуть підготовлені макарони (довжиною 3-4см), варять 7 хв., додають картоплю, пасеровані овочі і варять до готовності. Перед закінчення варінням – спеції.

Перед подаванням готовий суп посипають зеленню.

Вимоги до якості

Бульйон прозорий. Картопля і овочі правильно нарізані, не розварені. Картопля добре очищена, без вічок і темних плям. Макарони не розварені, зберегли форму. Смак і запах – пасерованих овочів і спецій. Часточки жиру на поверхні жовтого кольору.



Технологічна карта

Назва страви: *Суп картопляний з бобовими*

№	Найменування	Брутто, г	Нетто, г
1.	Горох лущений	81	80
2.	Картопля	267	200
3.	Морква	50	40
4.	Цибуля ріпчаста	48	40
5.	Петрушка (корінь)	13	10
6.	Маргарин столовий	20	20
7.	Бульйон	700	700
	Вихід:		1000

Вимоги до сировини

Сировина доброякісна і відповідає вимогам діючої НТД.

Технологія приготування

У киплячий бульйон засипають підготовлені бобові і варять до пом'якшення; додають картоплю, через 7 хв. – пасеровані овочі, варять до готовності. За 5 хв. до закінчення варіння кладуть спеції.

Перед подаванням готовий суп посипають зеленню.

Вимоги до якості

Колір страви залежить від кольору бобових. Картопля і овочі правильно нарізані, не розварені. Бобові добре розварені. Смак і запах – пасерованих овочів і спецій. Часточки жиру на поверхні жовтого кольору.



Технологічна карта

Назва страви: Суп молочний з крупою

№	Найменування	Брутто, г	Нетто, г
1.	Молоко	500	500
2.	Вода	550	550
3.	Пшоно	80	80
4.	Масло вершкове	80	80
5.	Цукор	10	10
	Вихід:		1000

Вимоги до сировини

Сировина доброякісна і відповідає вимогам діючої НТД.

Технологія приготування

Підготовлену крупу варять у підсоленій воді до напівготовності 10-15 хв. вливають гаряче молоко, додають сіль, цукор і варять до готовності. При відпусканні заправляють вершковим маслом.

Вимоги до якості

Консистенція продуктів, з яких приготовлений суп, м'яка, форма зберігається. Колір – білий, смак – солодкуватий, слабко солоний, без присмаку і запаху підгорілого молока. Строк зберігання молочних страв – 30 хвилин.



Технологічна карта

Назва страви: *Суп картопляний з грибами*

№	Найменування	Брутто, г	Нетто, г
1.	Гриби шампіньйони свіжі	93	71
2.	Картопля	533	400
3.	Морква	50	40
4.	Цибуля ріпчаста	48	40
5.	Маргарин столовий	10	10
6.	Бульйон	700	700
	Вихід:		1000

Вимоги до сировини

Сировина доброякісна і відповідає вимогам діючої НТД.

Технологія приготування

Відварені гриби пасерувати разом з овочами. У киплячий бульйон кладуть картоплю і варять 7 хв., додають пасеровані овочі з грибами і варять до готовності. За 5 хв. до закінчення варіння кладуть спеції.

При відпусканні посипають зеленню.

Вимоги до якості

Бульйон прозорий. Картопля і овочі правильно нарізані, не розварені. Картопля добре очищена, без вічок і темних плям. Смак і запах – пасерованих овочів, відварених грибів і спецій. Часточки жиру на поверхні жовтого кольору.



Лабораторно-практична робота № 6

Тема програми: Технологія приготування страв з овочів.

Тема роботи: Технологія приготування страв з овочів.

Мета роботи: Освоїти технологічні прийоми приготування страв з овочів, правила подачі, вимоги до якості.

Інструменти, інвентар, посуд: ваги настільні, каструлі ємністю 2л, сковороди порційні, сотейники, миски, лотки, дошки маркірувальні, ножі кухарські, веселки, ложки столові, шумівки, черпаки, друшляки, мірна склянка, посуд для подачі

Сировина: згідно варіантів

Дидактичне оснащення: технологічні картки

Нормативна документація: збірники рецептур

В результаті проведення роботи учень повинен:

Знати – загальні правила варіння, припускання, смаження, запікання страв з овочів; особливості технології приготування страв з овочів, їх оформлення та подачу, вимоги до якості.

Вміти – розраховувати сировину на задану кількість порцій, підгортувати овочів до теплової обробки; готувати, оформляти, подавати зазначений асортимент страв; провести бракераж і зробити висновки про відповідність якості страв.

Завдання до роботи

1. Приготувати, оформити, подати, провести бракераж

Варіанти	Робочі міся	Назва страв	Вихід
I	1.	Картопляне пюре з пасерованою цибулею	265
	2.	Морква в молочному соусі	180
	3.	Картопля смажена (з сирії)	260
II	1.	Картопля, смажена у фритюрі	260
	2.	Кабачки смажені з томатами та грибами	220
	3.	Картопля, запечена в сметанному соусі	300

2. Провести дослідницьку роботу, результати занести до звіту.

3. Оформити звіт.

Алгоритм виконання роботи

1. Отримання продуктів.

2. Організація робочого місця.

На виробничій стіл кладуть дошку обробну на відстані 5 см від краю столу, з лівої сторони розміщують сировину, попереду справа лотки, за дошкою попереду – настільні ваги, ніж справа від дошки.

3. Хід роботи:

3.1. Обробка овочів, виготовлення овочевих напівфабрикатів (згідно робочих місць).

3.2. Приготування страв згідно технологічних карт.

Овочі варять у воді або на парі. Їх занурюють у киплячу підсолону воду (на 1л води 10г солі), варять у посуді з закритою кришкою. Вода має покривати овочі на 1-2 см, оскільки під час варіння у великій кількості води збільшуються втрати поживних речовин, особливо вітаміну С.

Окремі види нарізаних овочів або суміш їх припускають у власному соку або у невеликій кількості рідини (води, бульйону, молока) з додаванням жиру. Перед припусканням овочі нарізають і припускають у посуді з товстим дном із закритою кришкою. Витрати поживних речовин під час припускання значно менші, ніж під час варіння.

Для смаження використовують сирі і попередньо зварені овочі. Смажать овочі двома способами – основним і у фритюрі.

Основний спосіб: підготовлені овочі кладуть на сковороду з жиром ($t = 140-150^{\circ}\text{C}$) і смажать з обох боків до утворення підсмаженої кірочки, доводять до готовності у жаровій шафі.

У фритюрі смажать обсушені овочі, щоб під час смаження не розбризкувався жир. Жиру беруть у співвідношенні 1 : 4. Жир нагрівають до $t = 170-180^{\circ}\text{C}$ і закладають підготовлені овочі. Тривалість смаження – 2-8хв.

Для запікання використовують сирі або варені, припущені, смажені овочі. Овочі запікають на листах або порційних сковородах, попередньо змащених жиром і посипаних сухарями, у жаровій шафі при $t = 250-280^{\circ}\text{C}$ до утворення золотистої кірочки і температури всередині виробу 80°C .

3.3. Бракераж готових страв: провести дегустацію і дати органолептичну оцінку якості страв згідно вимог.

Таблиця № 1 «Вимоги до якості страв»

Назва страви	Показники якості			
	Зовнішній вигляд	Колір	Консистенція	Смак і запах
Картопляне пюре	Доро протерта однорідна маса	Від кремового до білого, без темних плям	Густа, пишна	Ніжний, з ароматом молока і вершкового масла
Морква в молочному соусі	Форма нарізання не порушена	Властивий овочам, з яких приготовлена страва	М'яка, соковита	Трохи солонуватий, з ароматом овочів і молока, без присмаку підгорілого молока й овочів
Картопля смажена	Форма картоплі не порушена, рівномірно підсмажена кірочка	Жовтий (окремі шматочки можуть бути обсмажені до коричневого кольору)	М'яка; смажена у фритюрі - хрумка	Властивий смаженої картоплі
Кабачки смажені	Форма не порушена	Світло-коричневий, на переломі – натурального кольору	М'яка	Властивий смаженим кабачкам, без присмаку підгорілого борошна
Картопля, запечена в сметанному соусі	Поверхня рівна, без тріщин, з рум'яною кірочкою, страва не повинна прилипати до сковороди	Характерний страві	М'яка, пухка	Властивий страві, без присмаку підгорілого соусу

Звіт

Група _____

Бригада _____

Робоче місце _____

Виконавець _____

1. Розрахувати кількість сировини (брутто), необхідної для приготування 3 порцій страви(згідно робочого місця)

2. Дослідницька робота:

Визначити (згідно робочого місця) кількість виходів при обробці овочів (г,%); показники порівняти з даними таблиці № 32 «Розрахунок сировини, виходу напівфабрикатів і готових виробів» збірника рецептур. Дати пояснення.

3. Скласти технологічну схему приготування страви (згідно робочого місця).

4. Показники бракеражу готових страв занести до таблиці (згідно варіанту)

№	Назва страви	Вихід	Зовнішній вигляд	Смак та запах

Додаткові завдання

1. Проаналізуйте дефекти страви, запропонуйте способи їх попередження: картопляне пюре в'язкої консистенції, світло-блакитного кольору.

2. Від чого залежить тривалість теплової обробки овочів?

3. Розрахувати кількість свіжих кабачків, щоб приготувати 8 кг кабачків, смажених натуральними скибочками (з видаленою шкіркою), панірованих у борошні.

Технологічна карта

Назва страви: *Кабачки смажені з помідорами та грибами*

№	Найменування	Брутто, г	Нетто, г
1.	Кабачки	186	149
2.	Борошно пшеничне	5	5
3.	Кулінарний жир	5	5
	Маса смажених кабачків		100
4.	Шампіньйони свіжі	164	125
5.	Помідори свіжі	93	79
6.	Кулінарний жир	15	15
	Маса смажених грибів:		50
	Маса смажених помідорів		50
7.	Сметана		20
	Вихід:		220

Вимоги до сировини

Сировина доброякісна і відповідає вимогам діючої НТД.

Технологія приготування

Підготовлені кабачки, помідори, гриби нарізають кружальцями або скибочками, солять. Кабачка обкачують у борошні і обсмажують з обох боків. Помідори й гриби обсмажують окремо.

Перед подаванням на тарілку навкруги кабачків викладають помідори. Гриби кладуть зверху на кружальця кабачків, поливають сметаною, посипають дрібно нарізаною зеленню.

Вимоги до якості

Смажені овочі однакової форми нарізання, м'якої консистенції з рівномірно підсмаженою кірочкою.



Технологічна карта

Назва страви: *Картопля, запечена в сметанному соусі*

№	Найменування	Брутто, г	Нетто, г
1.	Картопля	275	206
	Маса відвареної картоплі		200
2.	Сметана	32	32
3.	Борошно пшеничне	9	9
4.	Масло вершкове	9	9
5.	Відвар картопляний	-	95
	Маса готового соусу		125
6.	Сир твердий	5,4	5
7.	Маргарин столовий	5	5
8.	Сухарі панірувальні	5	5
	Маса напівфабрикату		335
	Вихід:		300

Вимоги до сировини

Сировина доброякісна і відповідає вимогам діючої НТД.

Технологія приготування

Сиру очищену картоплю варять цілими бульбами у підсоленій воді, воду зливають, картоплю підсушують і нарізають кружечками.

Борошно пшеничне пасерувати з вершковим маслом до кремового кольору. Гарячу білу пасеровку ($t=70^{\circ}\text{C}$), поступово розвести гарячим картопляним відваром і при безперервному помішуванні варити 7-10 хв. у посуді з товстим дном.

У гарячий соус додають сметану, сіль, варять 3-5 хв., проціджують, доводять до кипіння.

Підготовлену картоплю кладуть на порційну сковороду, змазану жиром і посипану сухарями, заливають сметанним соусом, посипають твердим сиром, збризкують маргарином і запікають.

Перед подаванням посипають зеленню.

Вимоги до якості

Овочі, запечені під соусом, повністю вкриті рівномірно соусом, на поверхні рум'яна кірочка. Страви не повинні прилипати до сковороди, шкірка на поверхні – глянцева, страва – соковита. Строк зберігання запечених страв – не більш 2 годин.



Технологічна карта

Назва страви: *Картопля, смажена у фритюрі*

№	Найменування	Брутто, г	Нетто, г
1.	Картопля	667	500
2.	Кулінарний жир	40	40
	Маса смаженої картоплі		250
3.	Масло вершкове	10	10
	Вихід:		260

Вимоги до сировини

Сировина доброякісна і відповідає вимогам діючої НТД.

Технологія приготування

Нарізану брусочками (часточками, соломкою) сиру картоплю промивають у холодній воді і добре обсушують, кладуть у киплячий жир ($t = 170-180^{\circ}\text{C}$) і смажать до утворення рум'яної кірочки 8-10 хв.

Смажену картоплю виймають шумівкою, кладуть у друшляк для стікання жиру, посипають дрібною сіллю і струшують.

Перед подаванням картоплю поливають маслом.

Вимоги до якості

Смажена у фритюрі картопля повинна бути хрумкою, жовтого кольору, однакової форми нарізання.



Технологічна карта

Назва страви: *Картопля смажена (з сирії)*

№	Найменування	Брутто, г	Нетто, г
1.	Картопля	483	362
2.	Кулінарний жир	25	25
	Маса смаженої картоплі		250
3.	Маргарин столовий	10	10
	Вихід:		260

Вимоги до сировини

Сировина доброякісна і відповідає вимогам діючої НТД.

Технологія приготування

Сиру картоплю нарізають брусочками (часточками, скибочками), промивають у холодній воді і добре обсушують. Підготовлену картоплю кладуть на сковороду з розігрітим жиром шаром 4-5см і смажать, періодично помішуючи до утворення рум'яної кірочки, солять і продовжують смажити до готовності.

Якщо картопля повністю не просмажилася, її доводять до готовності у жаровій шафі.

Перед подаванням страву поливають маргарином.

Вимоги до якості

Смажена картопля однакової форми нарізання, м'якої консистенції з рівномірно підсмаженою кірочкою.



Технологічна карта

Назва страви: *Картопляне пюре з пасерованою цибулею*

№	Найменування	Брутто, г	Нетто, г
1.	Картопля	300	225
2.	Молоко	40	38
	Маса картопляного пюре		250
3.	Маргарин столовий	5	5
4.	Цибуля ріпчаста	36	30
	Маса пасерованої цибулі		15
	Вихід:		265

Вимоги до сировини

Сировина доброякісна і відповідає вимогам діючої НТД.

Технологія приготування

Обчищені однакові за розміром бульби картоплі заливають гарячою водою, солять, закривають кришкою і варять до готовності. Відвар зливають, картоплю підсушують і гарячою протирають. В гарячу протерту картоплю вливають, безперервно помішуючи, гаряче кип'ячене молоко, щоб маса не потемніла. Суміш збивають до утворення пухкої однорідної маси.

Підготовлену ріпчасту цибулю пасерують з додаванням жиру.

Перед подаванням пюре кладуть у тарілку, на поверхні роблять візерунок ложкою, змоченою в розтопленому маслі. Зверху на пюре викладають пасеровану цибулю.

Вимоги до якості

Картопляне пюре густої, пухкої, однорідної консистенції, без грудочок не протертої картоплі. Смак – ніжний, з ароматом молока. Колір – кремовий. Картопляне пюре зберігають на марміті не більш 2 годин.



Технологічна карта

Назва страви: *Морква в молочному соусі*

№	Найменування	Брутто, г	Нетто, г
1.	Морква	136	109
2.	Маргарин столовий	10	10
	Маса припущеної моркви		100
3.	Молоко	75	75
4.	Масло вершкове	5	5
5.	Борошно пшеничне	5	5
6.	Цукор	1	1
	Маса готового соусу		75
7.	Маргарин столовий	5	5
	Вихід:		180

Вимоги до сировини

Сировина доброякісна і відповідає вимогам діючої НТД.

Технологія приготування

Борошно пшеничне спасерувати з вершковим маслом до кремового кольору. Гарячу білу пасеровку ($t = 70^{\circ}\text{C}$), поступово розвести гарячим молоком і при безперервному помішуванні варити 7-10 хв. у посуді з товстим дном, додати сіль, цукор. Соус процідити.

Обчищену моркву нарізають дрібними кубиками (брусочками), кладуть у посуд, додають бульйон (0,2 л на 1 кг), маргарин і припускають до готовності.

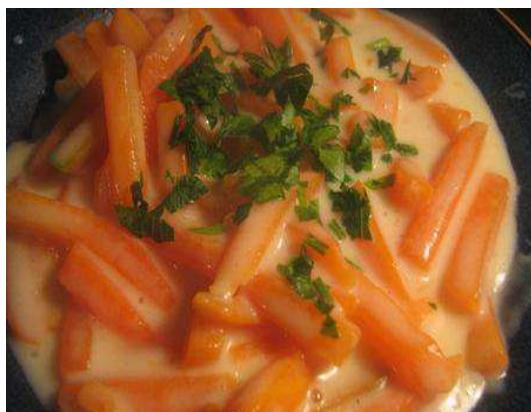
До припущеної моркви додають молочний соус, перемішують і доводять до кипіння.

Перед подаванням страву поливають маргарином.

Вимоги до якості

Форма нарізаної моркви збереглася. Смак трохи солонуватий, запах – з ароматом моркви і молока. Колір – властивий страві. Консистенція – м'яка.

Овочі у соусі зберігають у посуді під кришкою не більш як 2 години.



Лабораторно-практична робота № 7

Тема програми: Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього.

Тема роботи: Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього.

Мета роботи: Освоїти технологічні прийоми приготування прісного тіста та виробів з нього

Інструменти, інвентар, посуд: ваги настільні, м'ясорубки, каструлі ємністю 3л, сковороди, сотейники, миски, лотки, дошки маркірувальні, ножі кухарські, веселки, ложки столові, шумівки, друшляки, мірна склянка, посуд для подачі

Сировина: згідно варіантів

Дидактичне оснащення: технологічні картки

Нормативна документація: збірники рецептур

В результаті проведення роботи учень повинен:

Знати – асортимент варених борошняних страв; підготовку компонентів прісного тіста; технологію приготування прісного тіста та виробів з нього (вареники, пельмені, галушки, локшина домашня); особливості приготування начинку для пельменів, вареників; оформлення, подачу, вимоги до якості страв.

Вміти – розрахувати сировину на задану кількість порцій; підготувати сировину для прісного тіста та начинок; замісити тісто, приготувати начинку, сформувати та зварити вироби; оформити та відпустити страви; провести бракераж, зробити висновки про відповідність якості.

Завдання до роботи

1. Приготувати, оформити, подати, провести бракераж

Варіанти	Робочі місця	Назва страв	Вихід, г
1	1	Вареники з картопляним фаршем із шкварками	225
	2	Вареники з сиром та кропом (солоні)	220
	3	Локшина домашня	500
2	1	Вареники з квашеною капустою	205
	2	Пельмені з яловичини і свинини зі сметаною	225
	3	Галушки з сиром твердим	210

2. Провести дослідницьку роботу, результати занести до звіту.

3. Оформити звіт.

Алгоритм виконання роботи

1. Отримання продуктів.

2. Організація робочого місця: підготувати необхідний інвентар, посуд.

3. Хід роботи:

3.1. Підготовка сировини

Борошно, цукор, сіль просіюють для видалення домішок. Борошно додатково насичується киснем повітря.

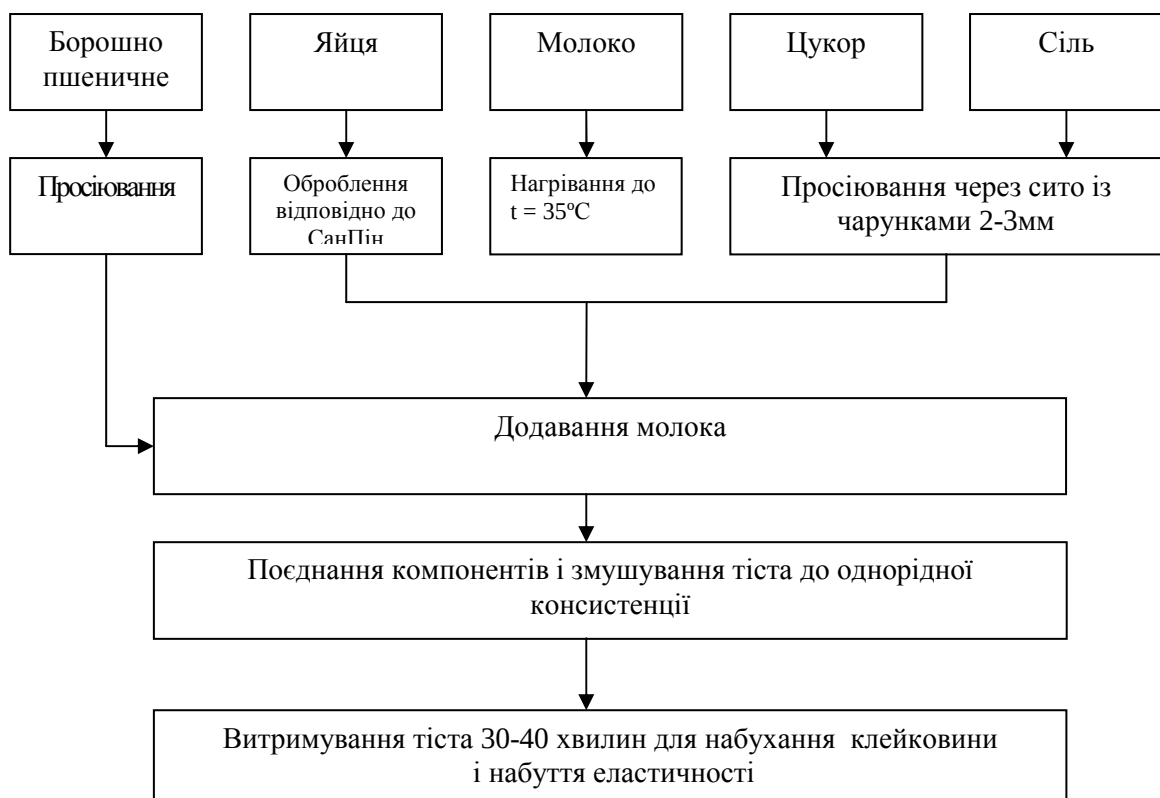
Яйця миють в теплій воді 5-10 хв.; потім у 2%-ним розчині хлорного вапна – 5 хв., далі яйця витримують у 2%-ному розчині кальцинованої соди та ополіскують проточною холодною водою.

Воду або молоко підігрівують до $t = 30-35^{\circ}\text{C}$.

Розчини солі і цукру проціджують.

3.2. Приготування тіста.

Технологічна схема приготування тіста для вареників, пельменів



При приготування тіста для пельменів використовують воду, цукор не додають. Для пельменів тісто готують густіш, ніж для вареників.

Технологічна схема приготування напівфабрикату «Локшина домашня»



Технологічна схема приготування напівфабрикату «Галушки в'язкі»

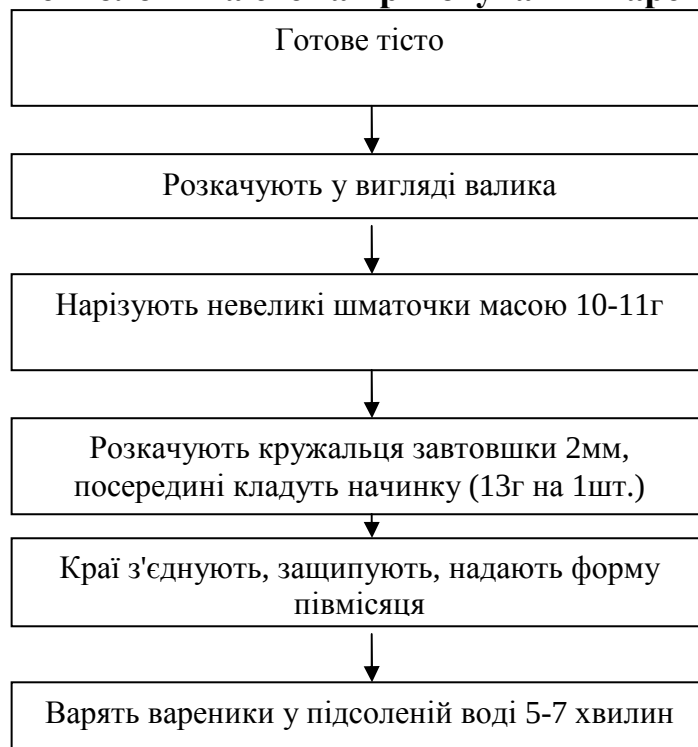


Вимоги до якості тіста

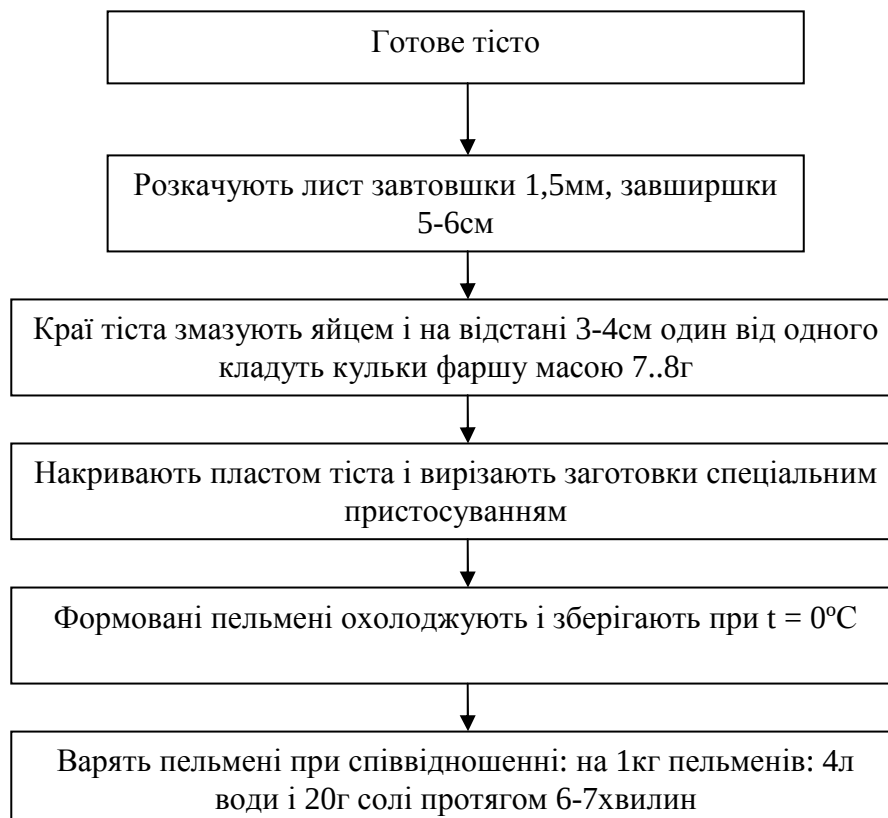
<i>Призначення тіста</i>	<i>Вимоги до якості</i>
Для вареників	Тісто середньої густоти добре відокремлюється від стінок посуду і рук, еластичне. Після натискання пальцем на його поверхню ямочка вирівнюється
Для пельменів, локшини, галушок	Тісто круте, добре вимішане, еластичне

3.3 Приготування страв

Технологічна схема приготування вареників



Технологічна схема приготування пельменів



Підсушені галушки варять у киплячій підсоленій воді, відціджують і заправляють маслом.

Підсушену локшину домашню використовують для приготування перших страв і гарнірів. Локшину відварюють так само, як і макаронні вироби.

Асортимент варених борошняних страв

№	Найменування страв	Сировина для тіста	Асортимент
1.	Вареники	Борошно пшеничне або гречане Яйця Молоко або вода Цукор Сіль	- Вареники по-домашньому - Вареники по-подільські - Вареники з картопляним фаршем і шкварками - Вареники по-селянські - Вареники з фаршем із свіжої або квашеної капусти - Вареники запечені у сметані - Вареники з фруктовим фаршем зі свіжим сиром
2.	Пельмені	Борошно пшеничне Яйця Вода Сіль	- Пельмені з фаршем із субпродуктів - Пельмені з фаршем із м'яса і картоплі - Пельмені з грибним фаршем - Пельмені з м'ясним фаршем
3.	Галушки	Борошно пшеничне Яйця Молоко або вода Сіль або Борошно пшеничне Яйця Кефір Сода питна Сіль	- Галушки з маслом, або сметаною або соусом грибним - Галушки з салом та цибулею - Галушки з твердим сиром - Галушки із шинкою - Галушки зі свіжими грибами - Галушки з капустою - Галушки із сиром запечені - Галушки гречані із салом - Галушки по-полтавські - Галушки з м'ясним фаршем
4.	Локшина	Борошно пшеничне Яйця Вода Сіль	Локшина домашня

3.4. Бракераж готових страв: провести дегустацію і дати органолептичну оцінку якості страв згідно вимог.

Вимоги до якості страв

<i>Назва страви</i>	<i>Показники якості</i>			
	<i>Зовнішній вигляд</i>	<i>Колір</i>	<i>Консистенція</i>	<i>Смак і запах</i>
Вареники	Правильної форми, яка зберігається, краї добре заціпані. Поверхня гладенька, без тріщин і розривів	Від світло-сірого до світло-кремового	Щільна, м'яка, начинка соковита, м'яка	Відповідають виробу з прісного тіста, з ароматом начинки
Пельмені	Правильної форми, однакової величини, поверхня гладенька, добре заціпані	Світло-сірий	Щільна, м'яка, начинка соковита, м'яка	Відповідають виробу з прісного тіста, з ароматом начинки, не допускаються сторонні запахи і присмаки
Галушки	Правильної форми, поверхня гладенька, без тріщин	Від світло-сірого до світло-кремового	М'яка	Відповідають виробу з прісного тіста з певного виду борошна

Звіт

Група _____
Бригада _____
Робоче місце _____
Виконавець _____

1. Розрахувати кількість сировини (брутто), необхідної для приготування 3 порцій страви(згідно робочого місця)

2. Дослідницька робота:

2.1. Визначити час приготування тіста (згідно робочого місця):

- а) підготовка сировини ____ хвилин;
- б) заміс тіста ____ хвилин;
- в) витримка тіста ____ хвилин.

2.2. Визначити час варіння виробів (згідно робочого місця):

- а) вареники ____ хвилини;
- б) пельмені ____ хвилини;
- в) галушки ____ хвилини;
- г) визначити час нарізання)- локшини домашньої ____ хвилин.

3. Показники бракеражу готових страв занести до таблиці (згідно варіанту)

№	Назва страви	Вихід	Зовнішній вигляд	Смак та запах

Додаткові завдання

1. Проаналізуйте дефекти страви, запропонуйте способи їх попередження:

- оболонка вареників має тріщини, розриви;
- галушки в середині мають тверду консистенцію (час варки витримано);
- після варки пельмені мають знижену норму виходу.

2. Надайте характеристику показникам якості клейковини борошна.

Технологічна карта

Назва страви: *Вареники з картопляним фаршем із шкварками*

№	Найменування	Брутто, г	Нетто, г
	<i>Для тіста:</i>		
1.	Борошно пшеничне	60	60
2.	Яйця	1/10шт.	4
3.	Молоко	20	20
4.	Цукор	2	2
5.	Сіль	1	1
	Маса тіста:		82
	<i>Для фаршу:</i>		
1.	Картопля	107,6	80,8/78,3*
2.	Цибуля ріпчаста	25,8	21,6
3.	Сало шпик	20,4	19,6
	Маса цибулі, пасерованої з салом		25,8
4.	Сіль	1	1
	Маса фаршу		103
	Маса готових вареників		200
5.	Цибуля ріпчаста	25	21
6.	Сало шпик	19,8	19
	Маса цибулі, пасерованої з салом		25
	Вихід:		225

* - маса вареної картоплі

Вимоги до сировини

Сировина доброякісна і відповідає вимогам діючої НТД.

Технологія приготування

Замішують тісто з борошна, яєць, молока. Тісто розкачують у вигляді валиків, які нарізують невеликими кусочками масою 10-11г і розкачують на кружальця. На підготовлені кружальця тіста кладуть фарш 12-13г і защипують, надаючи форму півмісяця.

Приготування фаршу: обчищену картоплю варять, відвар повністю зливають, картоплю протирають гарячою і змішують із цибулею, пасерованою на салі.

Вареники опускають у киплячу підсолону воду й варять при слабкому кипінні 5-7хв.

Подають вареники (7-8 шт. на порцію) з пасерованою цибулею.

Технологічна карта

Назва страви: *Вареники по-подільські (з сиром та кропом)*

№	Найменування	Брутто, г	Нетто, г
	<i>Для тіста:</i>		
1.	Борошно пшеничне	60	60
2.	Яйця	1/10шт.	4
3.	Молоко	10	10
4.	Кефір жирний	10	10
5.	Сіль	1	1
	Маса тіста:		82
	<i>Для фаршу</i>		
1.	Сир	86/3	85/5
2.	Масло вершкове	5	5
3.	Яйця	1/4шт.	10
4.	Кріп (зелень)	8,3	6,2
5.	Сіль	1	11
	Маса фаршу		103
	Маса вареників (напівфабрикат)		185
	Маса готових вареників		200
6.	Сало шпик	24	23/20*
7.	Кріп (зелень)	4	3
	Вихід:		220

* - маса підсмаженого сала

Вимоги до сировини

Сировина доброякісна і відповідає вимогам діючої НТД.

Технологія приготування

У борошно додають нагріті до 30-35°C молоко, кефір. Потім вводять яйця, сіль і вимішують тісто, поки воно не набуде однорідної консистенції.

Приготування фаршу: сир протирають, додають яйця, масло вершкове, дрібно нарізаний кріп, сіль і все перемішують.

Тісто розкачують у вигляді валиків, які нарізують невеликими кусочками масою 10-11г і розкачують на кружальця. На підготовлені кружальця тіста кладуть фарш 12-13г і защипують, надаючи форму півмісяця.

Вареники опускають у киплячу підсолону воду й варять при слабкому кипінні 5-7хв.

Сало шпик нарізують кубиками й обсмажують.

Подають вареники зі шкварками й посипають дрібно нарізаним кропом.

Технологічна карта

Назва страви: *Вареники з квашеною капустою*

№	Найменування	Брутто, г	Нетто, г
	<i>Для тіста:</i>		
1.	Борошно пшеничне	50	50
2.	Яйця	1/10шт.	4
3.	Вода	20	20
4.	Сіль	1	1
	Маса тіста:		72
	<i>Для фаршу</i>		
1.	Капуста квашена	135	80
2.	Цукор	3	3
3.	Морква	10	5
4.	Цибуля ріпчаста	36	15
5.	Томат-пюре	10	10
6.	Олія	5	5
	Маса вареників (напівфабрикат)		180
7.	Олія	10	10
8.	Цибуля ріпчаста	12	10
	Вихід:		205

Вимоги до сировини

Сировина доброякісна і відповідає вимогам діючої НТД.

Технологія приготування

Замішують тісто з борошна, яєць, води. Тісто розкачують у вигляді валиків, які нарізують невеликими кусочками масою 10-11г і розкачують на кружальця. На підготовлені кружальця тіста кладуть фарш 12-13г і защипують, надаючи форму півмісяця.

Приготування фаршу: рубану квашену капусту тушать з пасерованою морквою, цибулею й томатом-пюре, наприкінці додають цукор.

Вареники опускають у киплячу підсолону воду й варять при слабкому кипінні 5-7хв.

Подають вареники (7-8 шт. на порцію) з пасерованою цибулею.

Технологічна карта

Назва страви: *Пельмені з яловичини і свинини зі сметаною*

№	Найменування	Брутто, г	Нетто, г
	<i>Для тіста:</i>		
1.	Борошно пшеничне	58	58
2.	Яйця	1/8шт.	5
3.	Вода	22	22
4.	Сіль	1	1
	Маса тіста:		83
	<i>Для фаршу</i>		
1.	Яловичина (котлетне м'ясо)	51	37
2.	Свинина (котлетне м'ясо)	50	43
3.	Цибуля ріпчаста	9	8
4.	Сіль	2	2
5.	Перець чорний мелений	0,04	0,04
6.	Цукор	0,1	0,1
7.	вода	17	17
	Маса фаршу		104
8.	Меланж або яйця для змащування	4	4
	Маса пельменів (напівфабрикат)		185
	Маса варених пельменів		200
9.	Сметана	25	25
	Вихід:		225

Вимоги до сировини

Сировина доброякісна і відповідає вимогам діючої НТД.

Технологія приготування

У просіяне борошно додають воду, в якій розчинені яйця, сіль і замішують круте тісто.

Для фаршу: м'ясо і цибулю подрібнюють на м'ясорубці, додають цукор, сіль, перець, холодну воду і все ретельно перемішують.

Готове тісто розкачують у пласт товщиною 1,5-2мм. Краї розкاتаного пласта завширшки 5-6см змазують яйцем. На середину змазаної стрічки, вздовж неї, кладуть рядами кульки фаршу масою 7-8г на відстані 3-4 см один від одного. Потім краї змазаною стрічки тіста піднімають, накривають ним фарш, після чого вирізають пельмені спеціальним пристроєм.

Маса 1 шт. має бути 12-13г.

Підготовлені пельмені опускають у киплячу підсолону воду (на 1кг пельменів 4л води, 20г солі), доводять до кипіння і варять при слабкому кипінні 5-7 хвилин. Коли пельмені спливають на поверхню, їх обережно виймають шумівкою або друшляком і порціонують по 14-15шт. на порцію.

При відпусканні готові пельмені поливають сметаною.

Технологічна карта

Назва страви: *Галушки з твердим сиром*

№	Найменування	Брутто, г	Нетто, г
	<i>Для тіста:</i>		
1.	Борошно пшеничне	70	70
2.	Борошно на підпил	4	4
3.	Яйця	1/10шт.	4
4.	Молоко або вода	35	35
5.	Сіль	1	1
	Маса галушок (напівфабрикат)		110
	Маса готових галушок		150
6.	Масло вершкове (для заправки)	10	10
7.	Сир твердий	52	50
	Вихід:		210

Вимоги до сировини

Сировина доброякісна і відповідає вимогам діючої НТД.

Технологія приготування

У просіяне борошно додають воду або молоко, в якому розчинені яйця, сіль і замішують тісто. Шматки готового тіста кладуть на стіл, посипаний борошном, розкачують качалкою завтовшки 1-1,5мм. Тісто нарізають смужками 2-3см завширшки, а потім нарізають квадратами або ромбиками.

Підеушені галушки варять у киплячій підсоленій воді. Готові галушки виймають шумівкою й заправляють маслом вершковим.

Перед подаванням галушки посипають тертим твердим сиром.

Технологічна карта

Назва страви: *Локшина домашня*

№	Найменування	Брутто, г	Нетто, г
	<i>Для тіста:</i>		
1.	Борошно пшеничне	875	875
2.	Борошно на підпил	60	60
3.	Яйця	6 1/4 шт.	250
4.	Молоко або вода	175	175
5.	Сіль	25	25
	Вихід підсушеної локшини		1000

Вимоги до сировини

Сировина доброякісна і відповідає вимогам діючої НТД.

Технологія приготування

У холодну воду вводять сирі яйця, сіль, перемішують, додають борошно (не нижче 1 сорту) і замішують круте тісто, яке витримують 20-30 хвилин для набухання клейковини. Шматки тіста кладуть на стіл, посипаний борошном, і розкачують на пласти товщиною 1- 1,5мм. Пересипані борошном пласти тіста складають один на один, нарізують їх на смужки не ширше як 35-45мм, які потім нарізають упоперек смужками не ширше 4мм.

Локшину розкладають на посипані борошном столи шаром 10мм і підсушують 2-3 години.

1. Вареники з картопляним фаршем із шкварками



2. Вареники по-подільськi (з сиром та кропом)



3. Вареники з квашеною капустою



4. Пельмені з яловичини і свинини зі сметаною



5. Галушки з твердим сиром



6. Локшина домашня



Джерела використаної інформації

1. Барановский В.А. Повар-технолог / Серия «Учебники, учебные пособия», - Ростов н/Д: «Феникс», 2003
2. Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / - Ростов н/Д Феникс, 2008
3. Дорохіна М.О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: Навчальний посібник / К.: Кондор, 2010
4. Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування страв. – К.: Вища школа, 1995
5. Здобнов А.И., Цыганенко В.А., Пересичный М.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания, - К.: А.С.К., 2005
6. Іванова О.В., Капліна Т.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник, - Суми: Університетська книга, 2010
7. Ищенко С.И. Полный рецептурный кулинарный справочник: Рыбные и мясные блюда / М: ООО «Издательство АСТ»; Харьков% «Фолио», 2003
8. Кривошей А. Золотая энциклопедия украинской кухни (Текст) – Донецк: ООО «Глория Трейд», 2010
9. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Понамарьов П.Ч. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник 4-е вид. переробл. і доп. – Київ: Лібра, 2007
10. Шатун Л.Г., Шатун О.Г., Повар: Учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ / Изд. 6-е, доп. и перераб. Ростов н/Д: Феникс, 2007
11. Шестаков Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании: учебно-практическое пособие / - Изд. 6-е, дополн. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2008
12. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. Посіб.. – К.: «Кондор», - 2008
13. [http:// www.crevetka. com/articles/view/101](http://www.crevetka.com/articles/view/101)
14. <http://vitamta.ru/cook.php?t=c2>

