Обобщающая презентация по специальности «Организация питания» квалификация «Повар»

Фельде Ю. Н.



Цель:

- Дидактическая цель: Совершенствовать знания по разделу «Повар-1 полугодие», научить студентов применять полученные знания при самостоятельном приготовлении блюд, обобщить знания, умения , навыки по разделу.
- Развивающая цель : Формировать и развивать профессиональные компетенции и художественный вкус при приготовлении подаче и оформлении блюд.
- Воспитывающая цель: Прививать интерес к профессии «Повар», воспитывать у студентов целеустремленность, чувство ответственности, трудолюбие, способность к творческому самовыражению.

Структура рабочей программы:

- Первые блюда.
- Холодные блюда и закуски
- Горячие и холодный сладкие блюда
- Дрожжевое тесто

«Первые блюда»



Жидкая основа

Бульон
Молоко
Отвары круп, овощей, фруктов
Квас
И т.д.



Плотная основа (гарнир)

Овощи
Грибы
Крупы
Бобовые
Рыба
Мясо
И т.д.

Классификация супов

- Горячие (75°С)
- Холодные (не выше 14°С)

По темпер. подачи



- Заправочные
- Прозрачные
- Пюреобразные
- Т.д.

По способу приготовления



- Супы на бульонах
- Овощные
- Молочные
- На хлебном квасе
- Т.д.

По жидкой основе



Виды бульонов

- **Мясокостный бульон** варят из мяса и костей;
- **Бульон из домашней птицы** чаще всего варят из кур;
- **Рыбный бульон** готовят в основном из рыбных пищевых отходов голов, костей, кожи, плавников;
- **Грибной бульон** варят из сушеных грибов.
- **Овощной бульон** варят из овощей.

Заправочные супы



Заправочные супы

1. Продукты закладывают только в кипящую жидкость, причем в такой последовательности, чтобы они одновременно дошли до готовности (продолжительность варки см в табл.)
2. Заправочные супы составляют самую обширную группу супов. Их готовят на различных бульонах и овощных отварах.
3. К этой группе относятся все супы, которые в конце варки заправляют пассерованными овощами: щи, борщи, рассольники, солянки, овощные супы, супы с крупами, макаронными изделиями, с бобовыми.
4. Продукты содержащие органические кислоты (например, квашеная капуста, соленые огурцы и т.п.) закладывают последними, так как в кислой среде продукты развариваются хуже.
5. Морковь, репчатый лук, томат-пюре закладывают в суп пассерованными, свеклу и квашеную капусту тушеными, соленые огурцы – припущенными.
6. Муку для заправки супов можно пассеровать с жиром и без него.
7. За 5 мин до конца варки в суп кладут соль, лавровый лист и перец горошком.
8. Варят супы при слабом кипении.
9. При отпуске в тарелку кладут кусок мяса, рыбы или грибы, наливают суп и посыпают зеленью.
10. Если суп отпускают со сметаной, то ее подают в соуснике или кладут в тарелку с супом не размешивая.
11. На порцию в 500 г рекомендуется брать по 2 г зелени на посыпку и 10 г сметаны.

Продолжительность тепловой обработки некоторых продуктов используемых для приготовления супов

Продукт	Продолжительность, мин
Варка	
Картофель:	
клубнем	25…30
нарезанный	12…15
Капуста	
белокочанная свежая	25…30
тушеная квашеная	30…40
Овощи пассерованнные	15…20
Свекла тушеная	15…20
Огурцы соленые	15…20
Крупы (кроме манной)	20…30
Макароны	30…40
Лапша	20…25
Вермишель	12…15
Тушение	
Свекла:	
молодая	20…30
старая	60…90
Капуста квашенная	60…90
Пассерование	
Лук шинкованный	15
Морковь нарезанная соломкой	15…20

Щи - национальное блюдо из капусты

- Их готовят вегетарианскими, на мясном, грибном или рыбном бульонах.
- Ассортимент щей разнообразен: из свежей капусты, из квашеной капусты, суточные (из тушеной с костями свинокопченостей квашеной капусты), ленивые (без картофеля и томата), зеленые (из щавеля и шпината), щи из крапивы, щи уральские (с перловой крупой и квашеной капустой), донские (с рыбой), невские (на грибном бульоне) и др.
- Готовят щи по всем правилам варки заправочных супов. Овощи нарезают шашками или соломкой. Отпускают со сметаной и зеленью.

Схема приготовления щей из свежей капусты

Капусту нарезать соломкой.

Морковь, лук, петрушку нарезают соломкой и пассеруют на жире, добавляют томат-пюре и подогревают вместе.

В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения и вводят пассерованные с томатом пюре овощи, соль, Варят 20…25 мин.



В конце варки добавляют перец горошком, лавровый лист, разведенную мучную пассеровку.

Отпускают со сметаной и зеленью.

Борщи – национальное украинское блюдо, получившее широкое распространение и в русской кухне

- Основным продуктом в борщах является свекла. Она входит в суп в вареном, пассерованном или тушеном виде. Кроме свеклы, в борщи добавляют капусту картофель, морковь, лук, томат. Вкус борщей кисло-сладкий, цвет ярко-свекольный.

1. «Египетская».
2. «Красный шар».
3. «Цилиндра».







Ассортимент борщей очень велик. Наиболее известны ***борщ украинский*** (с салом и чесноком) ***московский*** (с мясным набором), ***флотский*** (на бульоне со свинокопченостями), ***сибирский*** (с фасолью и фрикадельками). Овощи для борщей кроме флотского , *нарезают соломкой*, для флотского – *ломтиками*, капусту – *шашками*, картофель – *кубиками*. Подают со сметаной и зеленью. К украинскому борщу положены пампушки-булочки из дрожжевого теста с чесночным соусом, к московскому – ватрушки с творогом.

В борщи свеклу подготавливают двумя способами:

1. Свеклу отваривают, желательно неочищенной, добавив в воду немного уксусу (20 г на 1 кг свеклы) для сохранения цвета свеклы. Вареную свеклу очищают и нарезают соломкой.
2. Очищению сырую свеклу нарезают соломкой и тушат в течение и 1 ч с добавлением уксуса, жира, сахара, томата и небольшого количества бульона

Московский борщ

Сварить бульон из говяжьих ребер, процедить.

- 300 г говяжьих ребер
- 4 сосиски
- 200 г копченой свинины
- 1 свекла
- 1 морковь
- 1 луковица
- 300 г капусты
- ½ лимона
- 2ст. Ложки томатной пасты
- 2 ч. Ложки сахара
- 50 г сливочного масла
- Соль
- Черный молотый перец
- Зелень укропа и петрушки
- сметана

Очистить морковь, лук, свеклу.

Капусту нашинковать.

Нарезать лук полукольцами, морковь и свеклу – тонкой соломкой.

Свеклу положить в кастрюлю, добавить лимон и сахар, Залить небольшим количеством бульона и тушить на слабом огне 15-20 минут. Добавить капусту, тушить еще 4 – 5
Минут.

Спассеровать морковь и лук на сливочном масле, выложить в Кастрюлю со свеклой, долить оставшийся бульон, Добавить нарезанные сосиски, копченую свинину
и томатную пасту, посолить,поперчить,
потомить на слабом огне 4-5 минут.
К столу подавать, заправив сметаной и украсив зеленью.

Московский борщ

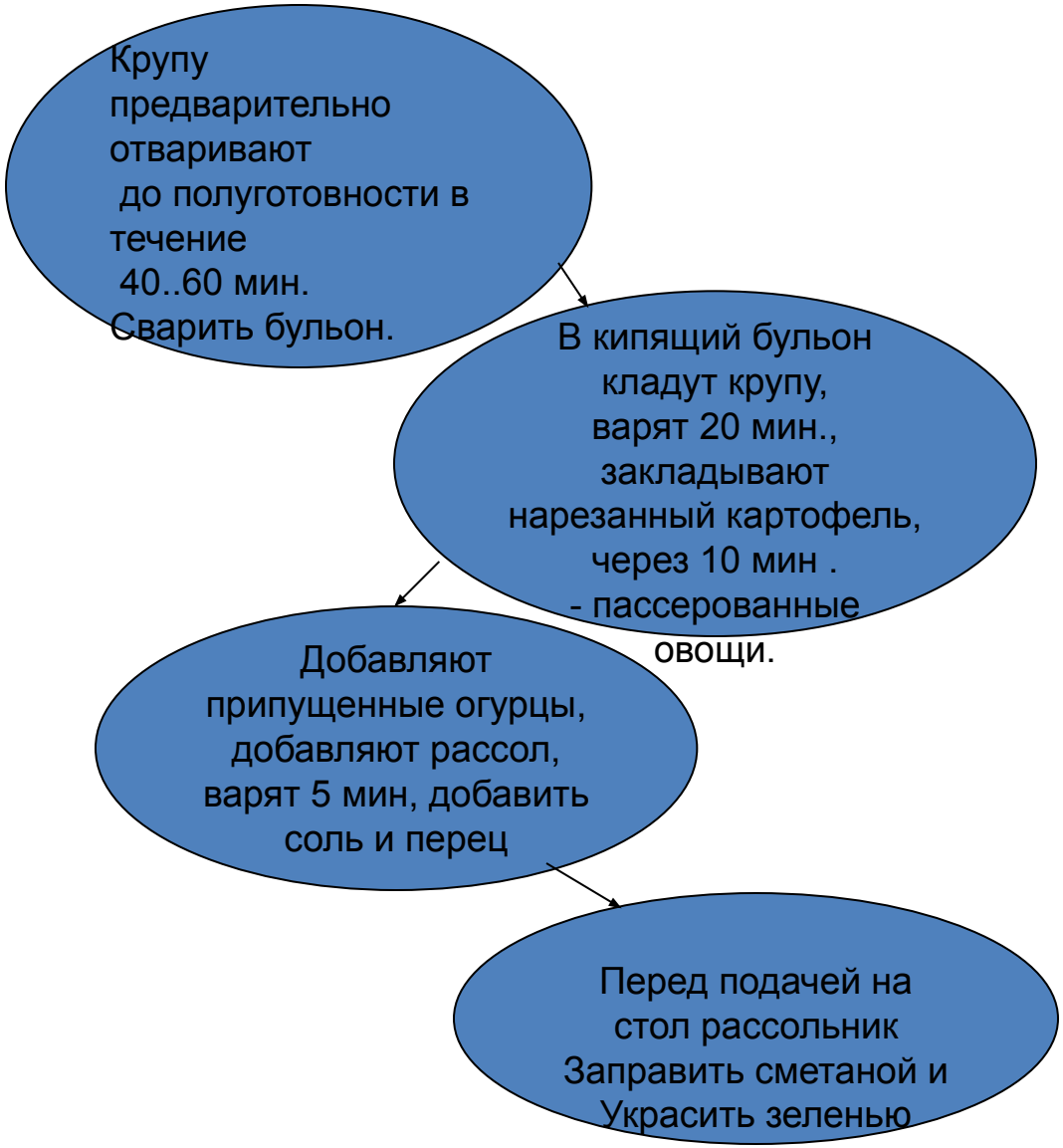


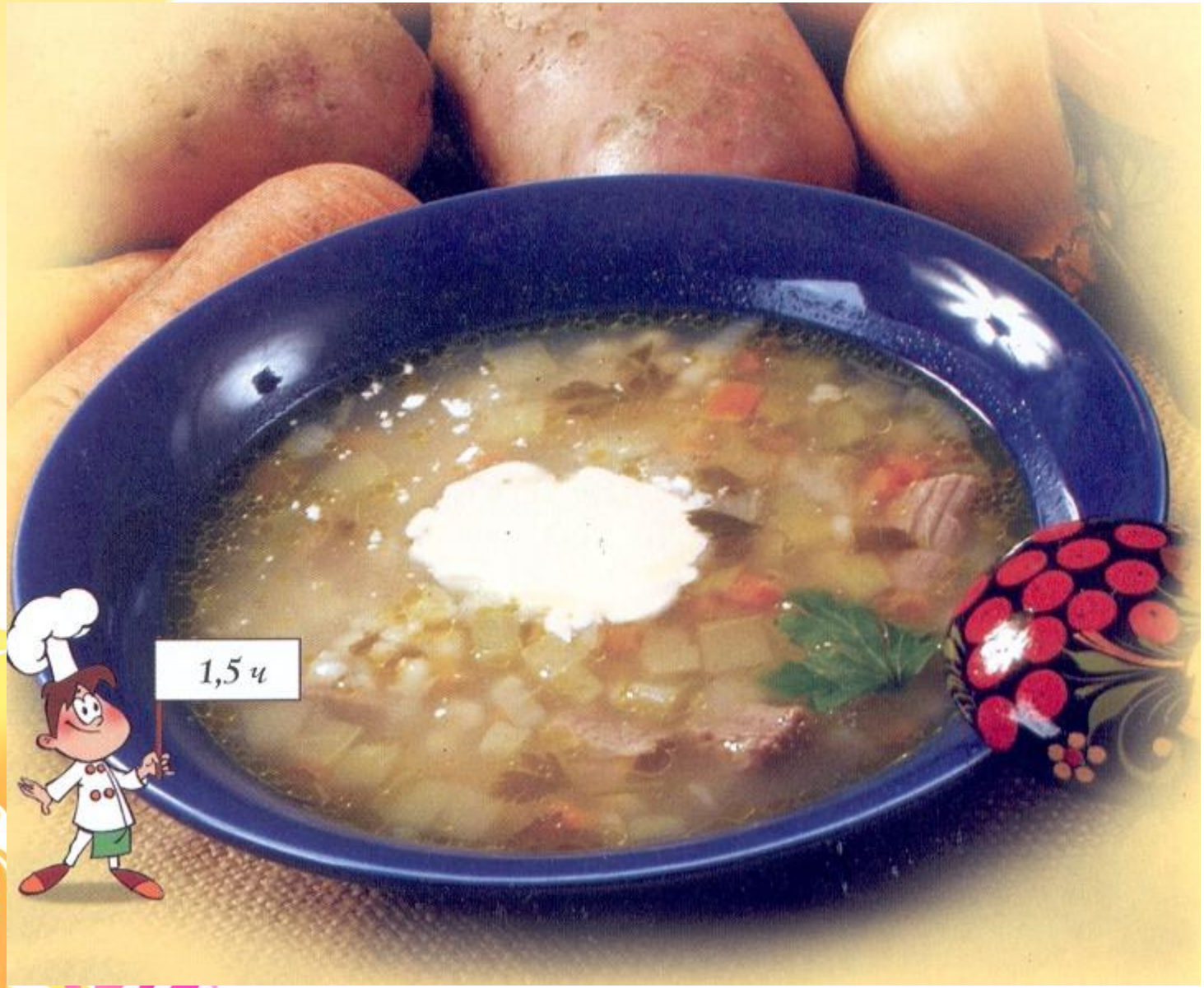
Рассольники

- Рассольники представляют собой заправочные супы с солеными огурцами, огуречным рассолом на мясном, грибном, рыбном бульонах. Вкус рассольника острый, соленый, аромат с запахом белых кореньев.
- Когда-то давно на Руси этот суп назывался «калья». Готовили его не только с огурцами и огуречным рассолом, но и с солеными лимонами. Добавляли часто и почки. А подавали с различными пирогами.
- Ассортимент рассольников включает в себя *рассольники с картофелем, ленинградский* (с перловой крупой), *домашний* (со свежей капустой), *московский* (с почками и белыми кореньями на курином бульоне без картофеля) *с грибами*. ***Овощи нарезают дольками, брусочками, соломкой.*** Отпускают рассольник со сметаной и зеленью. Отдельно можно подать ватрушки с творогом, а к рассольнику с рыбой расстегаи.
- *Соленые огурцы для рассольников очищают от кожицы и семян, нарезают соломкой и припускают в воде или бульоне 15 мин. Рассол процеживают, кипятят и используют для придания рассольникам острого вкуса.*

Рассольник Ленинградский

- 1,5 говядины
- 3 клубня картофеля
- 150 г перловой крупы
- 1 морковь
- 1 луковица
- 2 соленых огурца
- 1 пучок зелени петрушки
- Соль
- Черный молотый перец
- 2 ст. ложки сметаны
- Растительное масло




1,5 ч

Супы-пюре – это особая группа горячих супов, применяемых в детском и диетическом питании

- Супы-пюре однородны по своей консистенции. Все продукты, входящие в их состав, находятся в протертом состоянии, и их частицы равномерно распределены по всему объему супа.
- Частички продуктов очень мелкие, размером около 0,001 мм. Чтобы они не оседали, в супы вводят белый соус. Его готовят из пассерованной муки и бульона или отвара. В суп-пюре из круп соус не вводят. Супы-пюре можно приготовить на бульонах, молоке, крупяных и овощных отварах, из овощей, круп, мясных продуктов, реже – из рыбы.
- Продукты для супа-пюре варят, припускают или тушат до полной готовности и протирают. Для повышения калорийности и улучшения вкуса при подаче супы заправляют горячим молоком со сливочным маслом.

Куриный суп - пюре

- 300 г куриной грудки
- 1 ст. ложка муки
- 3 ст. ложки сливочного масла
- 50 г сельдерея
- 200 г сливок
- соль
- зелень петрушки
- зелень укропа



Мясо вымыть,
отделить от костей
и нарезать небольшими
кусочками.

Сельдерей вымыть,
Очистить от кожицы
и мелко нарезать.
На сливочном масле
Спассеровать муку
И добавить в нее
Рубленый сельдерей.

В посуду с сельдереем
положить мясо, налить
немного сливок, посолить.
Тушить до готовности.

Суп перелить в блендер,
добавить оставшиеся
сливки и измельчить до
пюреобразного состояния.
Перед подачей к столу
Суп посыпать нарезанной
Зеленью петрушки и укропа.

Прозрачные супы

Прозрачные супы состоят из



- Прозрачные бульоны получают, осветляя обычные.
- Гарниром к прозрачным супам могут быть отварные макаронные изделия, крупы, овощи, пельмени, клецки и т. Д.
- Одна порция супа может содержать 300…400 г бульона и 40…120 г гарнира.
- Температура подачи, как и для всех горячих супов, 75…80 С.

Как получить прозрачный бульон?

Для приготовления прозрачного бульона применяют процесс оттягивания бульона с помощью оттяжки.

Она может быть трех видов:

- для мясного бульона – из мяса с большим содержанием соединительной ткани;
- для рыбного бульона – из икры различных видов рыб;
- из сырой моркови, соединенной с белком яйца.

Водорастворимые белки оттяжки при варке переходят в бульон и свертываясь, образуют шапку пены толщиной в несколько сантиметров, Эта пена и есть своеобразный фильтр. Оседая на дно после оттягивания бульона, она собирает все взвешенные частицы и осветляет бульон, фильтруя его. В то же время оттяжка насыщает бульон экстрактивными веществами.

Бульон с молодым картофелем

- 1,5 бульона,
- 8 шт. картофеля,
- 1 ст. ложка сливочного масла,
- Зелень петрушки, укропа, лука.



Приготовить бульон из курицы.

Картофель помыть, почистить и варить, не разрезая в небольшом количестве бульона с добавлением сливочного масла, зелени петрушки, лука и укропа.

Картофель и кусочки курицы разложить по тарелкам, залить бульоном, посыпать, зеленью петрушки и укропа.

Молочные супы

- Молочные супы готовят на молоке с различными гарнирами – крупами, макаронными изделиями, овощами.
- Эти супы легко усваиваются, поэтому они хорошо применяются в детском и диетическом питании.
- Молоко содержит кальций и практически все микроэлементы.
- Для молочных супов используют цельное, разбавленное, сухое или консервированное молоко.
- Овощные молочные супы можно готовить с различным набором овощей: зеленым горошком, репой, тыквой, морковью, капустой цветной и белокочанной.
- Для улучшения вкуса и повышения калорийности при отпуске заправляют сливочным маслом.

Суп молочный с цветной капустой

- 150 г цветной капусты
- 50 мл воды
- 400 мл молока
- 20 г пшеничной муки
- 20 г сливочного масла
- соль
- зелень петрушки



Кочан цветной капусты очистить, промыть. Разделить капусту на мелкие кочешки. Положить кочешки в глубокую посуду, добавить немного воды и сварить до готовности.

Вскипятить молоко. Ввести в кипяченое молоко размешанную в воде муку. Добавить готовую капусту, сливочное масло, соль. Закрыть крышкой и довести до кипения.

Подать суп, посыпав его нарезанной зеленью.

Холодные супы

- Холодные супы обычно готовят в летнее время на квасе, свекольном отваре, отваре из овощей, кефире.
- К холодным супам относятся овощная и мясная окрошки, уральская окрошка с квашенной капустой и солеными грибами, свекольник, холодный борщ, ботвинья, зеленые щи.
- Окрошку готовят на квасе и кефире, свекольники – на овощном отваре с добавлением кваса, борщ – на овощном отваре, ботвинью – на квасе с пюре из щавеля и шпината.

Историческая справка

Напиток, похожий на квас, впервые был приготовлен 8 тыс. лет назад в Древнем Египте.

Впервые слово «квас» упоминается в русских летописях «Ипатьевский список», а с 14 в. квас становится распространенным напитком.

Существовало много разновидностей кваса: Квас с мятой и изюмом; северный – из ржаной муки, черносмородинных листьев, исландского мха; квас «кислые щи» - из ржаного, ячменного и пшеничного солода, т.е. проросших зерен, пшеничной муки и отрубей, гречневой крупы, мяты, изюма и др. Готовили и специальные окрошечные квасы.

Окрошка мясная

- Говядина вареная 200 г
- Огурцы 3 шт.
- Лук зеленый 100 г
- Яйца вареные 2 шт.
- Сметана 4 ст. л.
- Квас 2 л
- Зелень укропа 60 г
- Соль, сахар, горчица по вкусу



Говядину и огурцы нарежьте соломкой;
лук нашинкуйте и разотрите его солью до появления сока, добавьте готовую горчицу.

Отделите желток от белка, желток разотрите, а белок нашинкуйте соломкой.

Все подготовленные ингредиенты смешайте с квасом, добавьте сахар и часть сметаны.
Окрошку подавайте с мелко нарезанной зеленью и сметаной.

Сладкие супы

- Сладкие супы составляют особую группу холодных супов.
- Их готовят из свежих, сушеных и свежемороженых ягод и плодов, пюре, сиропов, консервированных соков.
- Часть ягод и плодов входит в натуральном виде: их кладут при отпуске.
- Для улучшения вкуса в суп добавляют лимонную, апельсиновую цедру, корицу, гвоздику, ванилин.
- Основой сладких супов служит жидкий кисель.
- Супы низкокалорийны, и для повышения питательности их можно подавать с отварным рисом, макаронными изделиями или варениками.
- При отпуске в суп добавляют сливки или сметану. Хорошим дополнением могут служить кекс, сухой бисквит или печенье.
- В зимний период сладкие супы можно подавать горячими.

Суп-пюре из черники

- черника 400 г
- Сахар 4 ст. ложки
- Крахмал картофельный 2 ст. ложки
- вода 1 л



Чернику перебрать, промыть, и варить 3-4 минуты

↓

Ягоды протереть через сито, добавить сахар , довести до кипения и варить 5-6 минут

↓

Ввести разведенный в небольшом количестве холодной кипяченой воды крахмал, довести до кипения и охладить

↓

Подать суп охлажденным со сметаной

Холодные блюда и закуски



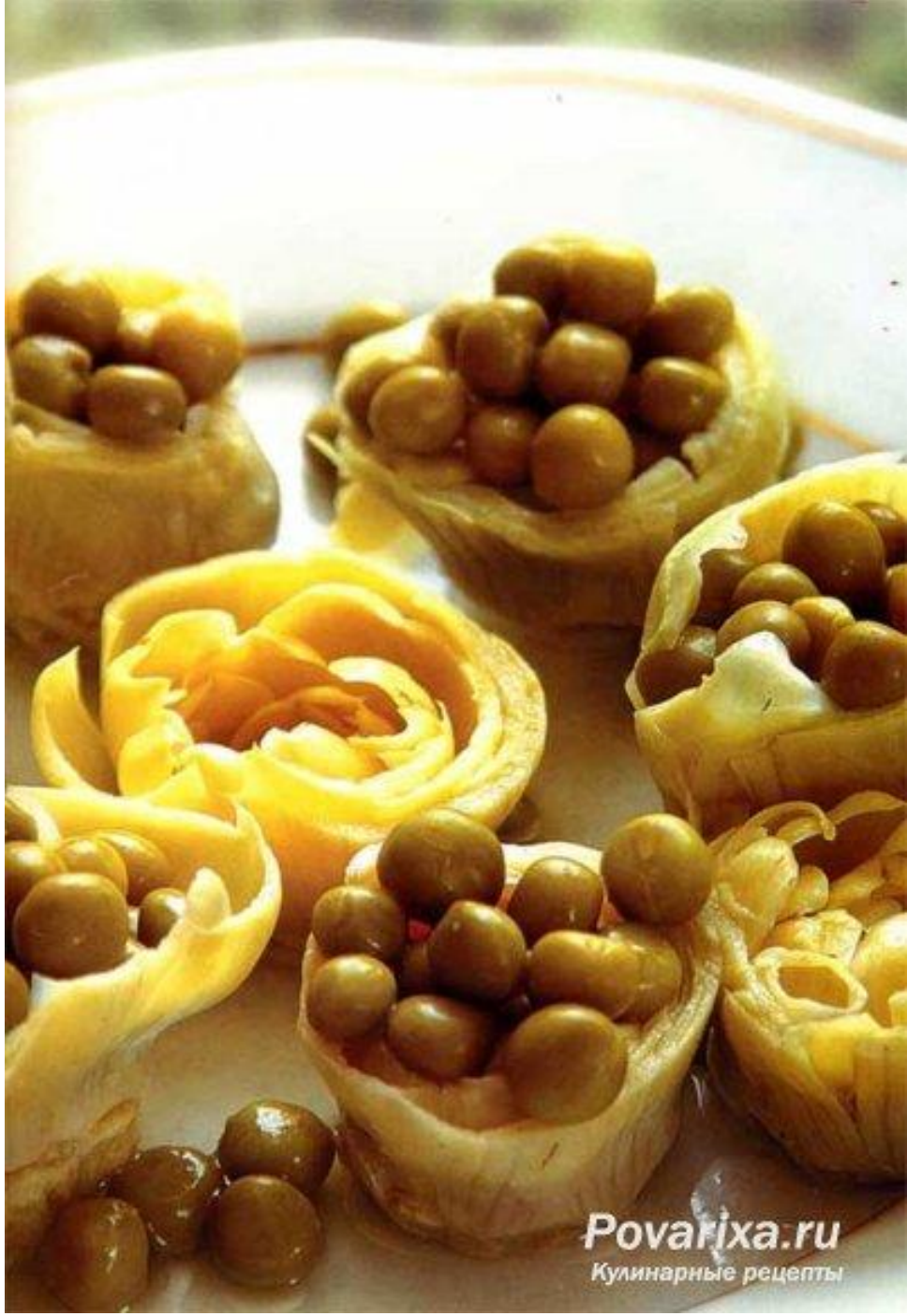


Четкого разграничения между холодным блюдом и холодной закуской нет. Одно и то же кулинарное изделие может быть холодным блюдом или холодной закуской. Как правило, закуска по объему и весу меньше холодного блюда.

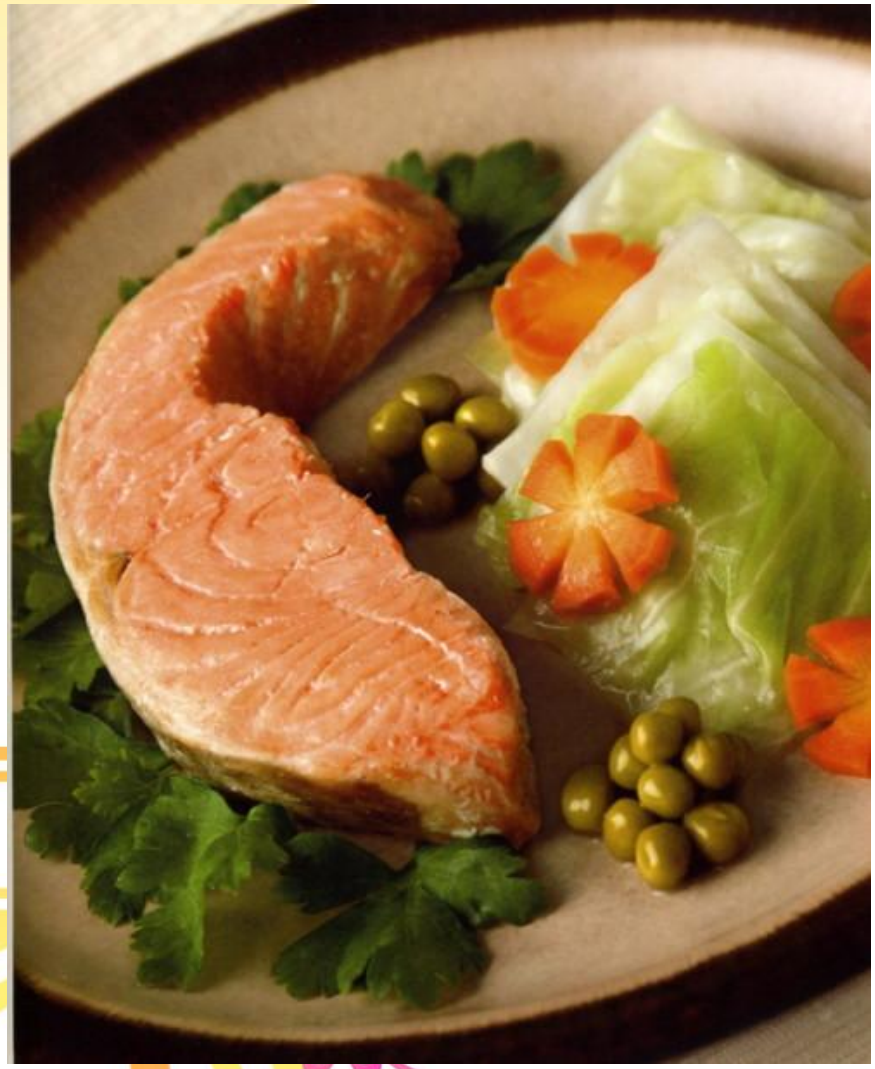
Холодные блюда обычно подают в начале приема пищи. В этом случае их называют закусками, они дополняют состав основных блюд, украшают стол, утоляют голод, возбуждают аппетит и дополняют пищевую ценность рационов.

Холодные блюда, включающие мясо, птицу, рыбу, яйца, бобовые, орехи, богаты белковыми веществами и содержат некоторое количество жира, а также ряд важных витаминов и минеральных веществ. Бобовые обогащают блюда витамином B1, солями кальция, железа. Блюда из печени, икры рыбы, сельди богаты витамином А.

Некоторые холодные блюда готовят из сырых овощей и фруктов, так что витамины и другие ценные вещества в них хорошо сохраняются.



Ассортимент холодных блюд и закусок



Ассортимент холодных блюд и закусок очень разнообразен: бутерброды, салаты и винегреты, блюда и закуски из овощей, рыбы, мяса, птицы и яиц, заливные блюда, паштеты, студни, жареные и отварные мясо, рыба, домашняя птица, дичь в холодном виде с острыми приправами и соусами, всевозможные соленья и маринады; гастрономические закуски: сыры, колбасы, консервы, мясные и рыбные копчёности, сельди, икра.



Как правило, холодные блюда и закуски подразделяют на следующие группы:

а) бутерброды,

б) салаты и винегреты,

в) блюда из рыбы,

г) блюда из мясных продуктов.

БУТЕРБРОДЫ

Бутерброды могут быть открытыми, закрытыми и в виде маленьких бутербродов на поджаренном хлебе.





Открытые бутерброды

- Эти бутерброды представляют собой куски хлеба на которые уложен какой-нибудь один продукт или несколько видов продуктов. В последнем случае бутерброд называется смешанным.
- Для бутербродов используется хлеб пшеничный высшего и 1-го сортов и ржаной. Хлеб нарезают ломтиками толщиной примерно в 1 см и весом 40 г. Батоны пшеничного хлеба нарезают наискось.
- На ломтик хлеба кладут 1—3 куска отрезанного продукта желательно без мелких довесков; если же имеются довески то их укладывают на хлеб, а сверху помещают кусочки продукта.
- Икру красную и зернистую намазывают на хлеб ровным слоем.

Открытые бутерброды

- При изготовлении открытых бутербродов только со сливочным маслом рекомендуется укладывать на хлеб масло в виде квадратика или прямоугольника. Если приготовляют смешанный бутерброд со сливочным маслом и другими продуктами, то сливочное масло равномерно намазывают на хлеб, а затем кладут или намазывают другие продукты.
- К простым открытым бутербродам относятся следующие: со сливочным маслом (сладким, соленым), с сыром (советским, волжским, степным, голландским и т. д.), с колбасой (вареной, полукопченой и копченой), с ветчиной, со свиным шпиком, с ростбифом, с жареной свининой или телятиной, с языком, с осетриной (белугой, севрюгой), с балыком, с тешей, с килькой (выпотрошенной, без головы и хвоста),, с икрой (кетовой, зернистой, паюсной).
- Открытые бутерброды на ржаном хлебе чаще всего готовят со следующими продуктами: со свиным шпиком, кильками (анчоусами) с яйцом или без него, с красной икрой.
- К смешанным бутербродам, состоящим из двух или нескольких продуктов, относятся бутерброды: со сливочным маслом и сыром; со сливочным маслом и икрой (красной, зернистой, паюсной); со сливочным маслом и яйцом (яйцо, сваренное вкрутую, нарезают в виде кружочков); со сливочным маслом, кильками (анчоусами) и зеленым рубленым луком; со сливочным маслом, икрой и зеленым рубленым луком.

Закрытые бутерброды

- Для приготовления закрытых бутербродов на ломтик пшеничного хлеба (нарезанного тоньше, чем для открытых бутербродов), чаще всего смазанный маслом, укладывают слоями несколько различных видов продуктов и накрывают вторым ломтиком хлеба с маслом.
- Закрытые бутерброды можно готовить с мясными продуктами: ростбифом, ветчиной, жареной свининой, различными колбасами (вареной, полукопченой, копченой); с рыбными продуктами: осетриной, белугой, севрюгой, балыком, тешей, икрой (кетовой, зернистой, паюсной); с сыром (советским, волжским, степным**).**

МАЛЕНЬКИЕ БУТЕРБРОДЫ НА ПОДЖАРЕННОМ ХЛЕБЕ (КАНАПЕ)

- Для этих бутербродов нарезают пшеничный хлеб без корок в виде небольших прямоугольников, квадратов, ромбов и т. д. Хлеб слегка поджаривают на плите с обеих сторон до образования золотистой корочки, охлаждают, после чего смазывают с одной стороны сливочным маслом. На подготовленный хлеб укладывают несколько видов продуктов, которые сочетают по вкусу и цвету. Например, укладывают в виде- полосок отварную осетрину, семгу, паюсную икру, затем опять семгу и осетрину; либо на середину хлеба, нарезанного в форме квадрата или ромба, кладут семгу, по углам — зернистую икру, а по краям размещают мелко нарезанный зеленый лук. Продукты можно посыпать измельченной зеленью. Эти бутерброды также приготовляют на хлебе, не поджаривая его.

САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ

- Салатом называется холодное блюдо, состоящее из одного вида или смеси различных овощей, как правило, без свеклы, заправленное соусом майонез, заправкой или сметаной. Винегреты являются разновидностью салатов, но приготовляют винегреты обязательно со свеклой и заправляют горчичной заправкой, а иногда сметаной.
- Для салатов и винегретов картофель, свеклу, морковь отваривают в кожице, а репу без кожицы (очищенной), или очищенные и нарезанные овощи припускают с небольшим количеством воды (10 %) до готовности. Отваренные и сырые овощи для салатов и винегретов можно нарезать в виде кубиков, ломтиков, кружочков, соломки. Подготовленные овощи охлаждают до температуры 8—10°.
- Подают салаты и винегреты в салатниках или на блюдах.

Холодная и тепловая обработка

Птицу для приготовления холодных блюд обрабатывают тоже так же, как и для горячих: мороженую птицу оттаивают, обсушивают и опаливают при помощи газовой горелки, после чего отрубают шейку с головой и ножки (выше голенного сустава). Из опаленной птицы удаляют зоб и внутренности, промывают, и, придав тушке удобный для дальнейшей обработки вид, при помощи поварской иглы с ниткой или заправив ножки и крылышки "в кармашек" жарят, а затем охлаждают. Мелкую птицу предварительно обжаривают до образования поджаренной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу. Крупную птицу (индейку, гуся) солят, сбрызгивают жиром и жарят в жарочном шкафу, периодически поливая ее выделяющимся при жарке соком. Птицу старую, с жестким мясом, помещают в глубокую посуду, заливают жиром, в котором она жарилась, добавляют немного воды, накрывают крышкой и тушат до тех пор, пока мясо птицы не станет мягким.



Готовность мяса птицы определяют при помощи поварской иглы или вилки: если игла входит легко в мягкую часть ножки и при этом выделяется прозрачный сок, то мясо птицы готово; если же сок красноватый — мясо птицы еще не готово.

Мясные продукты, подвергнутые тепловой обработке, охлаждают и хранят при температуре 2-6°, нарезают перед подачей.

Подготовка овощей и фруктов для салатов

Для салатов используют преимущественно следующие овощи: сырые — зеленый салат, огурцы, помидоры, редиску, сельдерей, морковь, белокочанную капусту; вареные — картофель, морковь, репу, цветную капусту, спаржу, зеленый









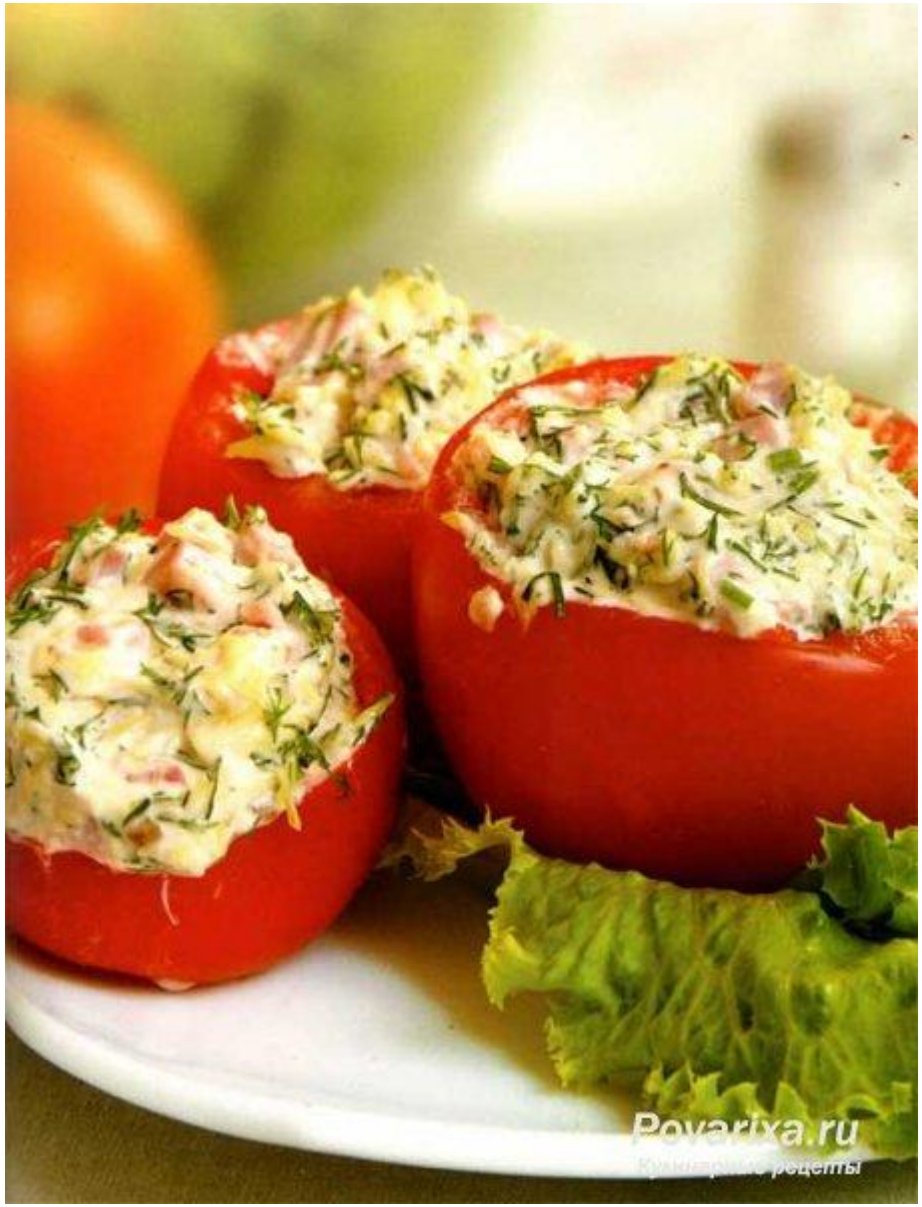
Сырую морковь для салата следует натереть на мелкой терке и смешать с заправкой (майонезом, сметаной). Такой способ обработки моркови обеспечивает наилучшее усвоение содержащегося в ней каротина, из которого в человеческом организме образуется витамин А.

Из фруктов для салатов чаще всего употребляются яблоки. Кроме них можно использовать груши, апельсины, мандарины, сливы и различные ягоды.

Мясные продукты для салатов берутся отварные или жареные — говядина, телятина, свинина, птица и дичь, рыба — отварная.

Для заправки салатов можно применять, кроме майонеза и сметаны, растительное масло, смешанное с уксусом, солью, перцем и сахаром. Чтобы придать салатам различные вкусовые оттенки, в заправки добавляют горчицу, соус «Южный», соус «Острый» или «Кубанский».

Каждое блюдо можно считать хорошо приготовленным лишь в том случае, если внешний вид его вызывает аппетит. Поэтому о приятном виде салата следует позаботиться так же, как и об его вкусе.



Подготовка мясных холодных блюд



Любое мясное блюдо, в том числе из птицы, которое подается в холодном виде, должно быть после приготовления хорошо охлаждено. Это дает возможность правильно и красиво нарезать мясо. Если мясо нарезать, недостаточно охладив его, то ломти получаются неровные, с разрывами; застывая, они изменяют форму, цвет и вкус, что объясняется слишком быстрым высыханием.

Ломти холодного мяса должны быть тоньше, чем ломти мяса, подаваемого в



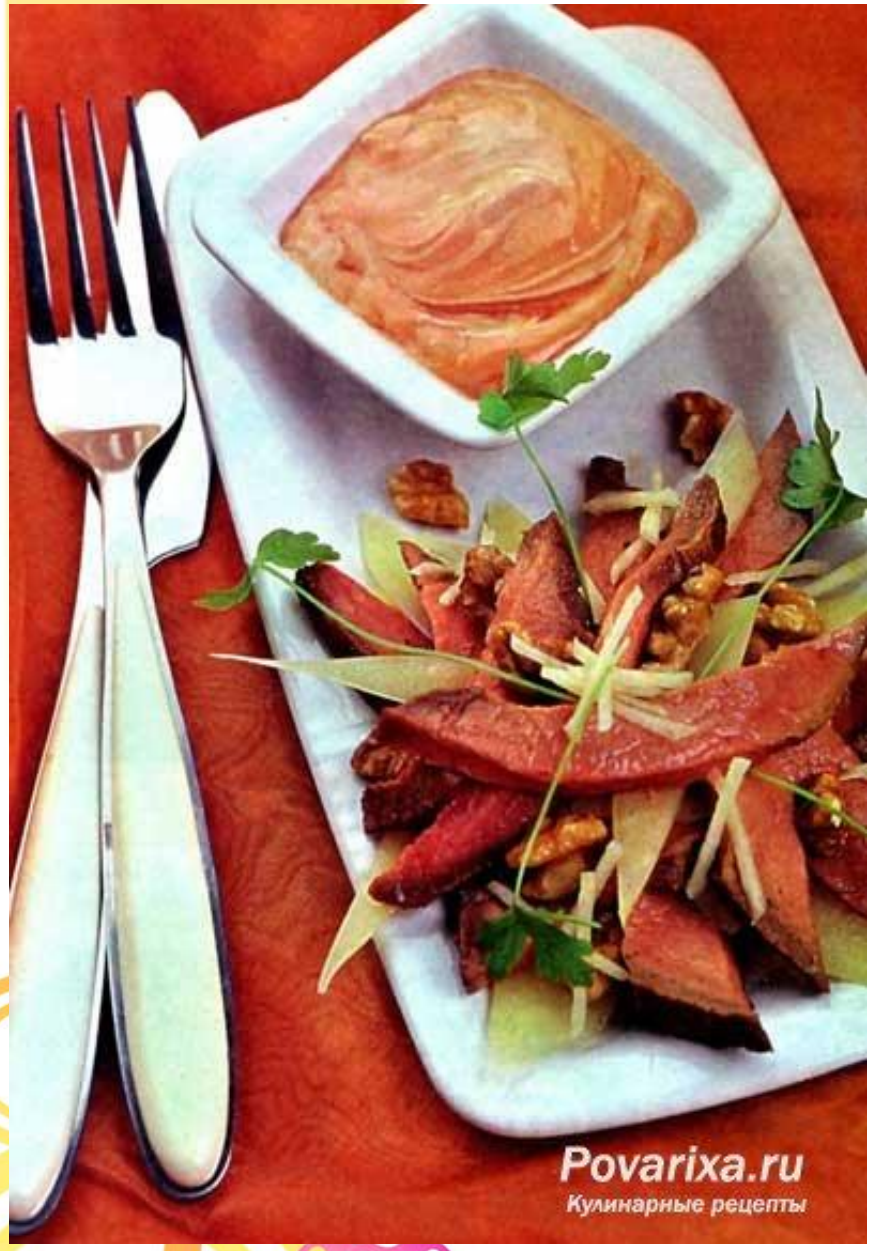


Перед тем как резать, с колбас надо снять оболочку. Сырокопченые колбасы, с которых нельзя снять оболочку, следует тщательно вымыть в горячей воде, обсушить чистой салфеткой и нарезать тонкими ломтиками. Кабаносы и охотничьи колбаски подготовить таким же образом, как и сырокопченые колбасы. Нарезать ломтиками длиной около 5 см. Мясо следует резать длинным, довольно широким и тонким ножом. Нужно стараться нарезать холодное мясо возможно более широкими ломтями, следовательно, чем длиннее кусок мяса, тем больше наискось надо держать нож. Однако нельзя придавать ножу такого наклона, чтобы разрезы совпадали с естественным направлением волокон. При резке паштета нож опускать в горячую воду.

Мясо надо нарезать, уложить на блюдо и украсить незадолго до подачи. Преждевременно приготовленные мясные закуски в значительной степени теряют вкус, вид и питательные качества, особенно при комнатной температуре.

Наиболее соответствующей температурой хранения закусок следует считать +2 до +4° С, но не более 10-15 часов, в зависимости от вида закуски. Например, рубленое и жареное мясо, закуски в желе, салаты портятся быстрее, чем колбасы и копчености, и т. п.





Закуски не следует хранить долго, особенно при высокой температуре (выше +4° С), так как при этом развиваются микробы, вызывающие порчу. Такие закуски, зачастую без видимых внешних изменений, могут явиться причиной серьезного пищевого от

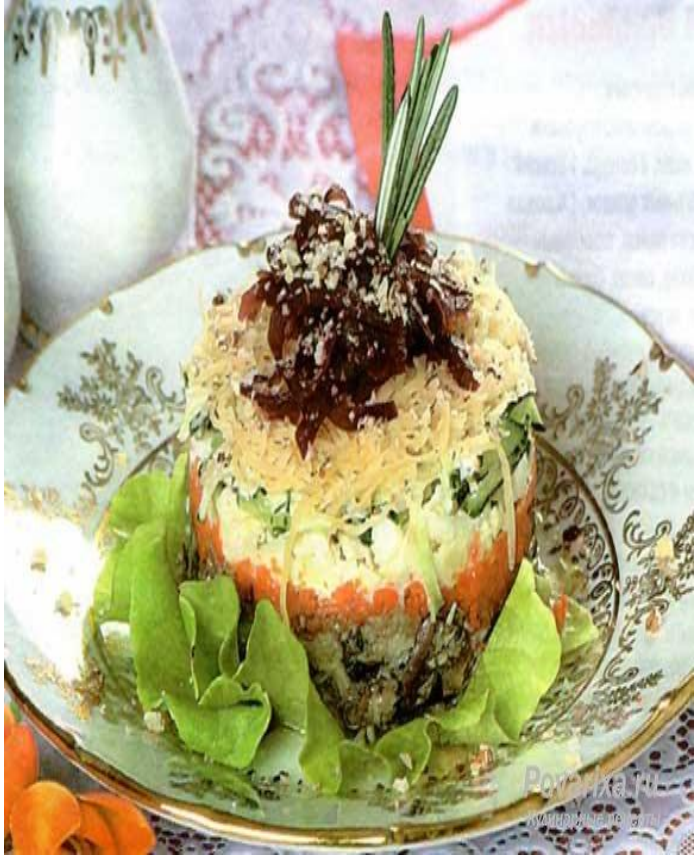


Салаты украшают теми же продуктами, из которых они приготовлены. Для украшения отбирают красивые и ровно нарезанные ломтики яблок, огурцов, моркови, помидоров или дольки яйца, ломтики семги, лососины, а также листики зеленого салата, ягоды клубники, вишни, винограда.

Эти продукты нужно располагать симметрично или в виде рисунков и узоров различной окраски. Листики салата или ветки сельдерея, помещаемые в середине горки, придают салату законченный вид.

Украшение салатов, как и самый подбор продуктов для приготовления их, можно разнообразить в зависимости от вкуса и изобретательности.

Салаты, как правило, подают на стол в холодном виде. Хранить их нужно в прохладном месте, если нельзя подать



Приправы

К мясным холодным блюдам подают соус майонез и соусы, основой которых служит майонез (татарский, горчичный, равигот), соусы, приготовленные со сметаной (соус-хрен, горчичный соус), а также соусы, основой которых служат фрукты и продукты их переработки (камберленд, брусника с хреном).





Горячие и холодные сладкие блюда



Сладкие блюда подаются в конце обеда на десерт, поэтому их называют десертными; их можно подавать также:

- Во время завтрака
- Во время полдника
- Во время ужи







Классификация сладких блюд:





- Сладкие блюда
  - Холодные
    - Фрукты, ягоды и плодовые овощи, фруктовые салаты
    - Компоты, фрукты в сиропе
    - Желированные
      - Кисель
      - Желе
      - Муссы
      - Самбуки
      - Кремы
    - Взбитые сливки
    - Замороженные
      - Мороженое
      - Парфе
      - Сорбет
  - Горячие
    - Суфле
    - Пудинги
    - Каши сладкие
    - Блюда из яблок
    - Гренки с фруктами

Для приготовления сладких холодных блюд обычно используют:



- сахара,
- фрукты,



- ягоды и продукты их переработки,
- яйца,



- молоко,
- сливки,
- некоторые виды круп,



- орехи,



- шоколад,
- какао,



- кофе,
- жиры,
- пшеничную муку,
- картофельный крахмал
- …гин





Приготовление холодных сладких блюд происходит:

В холодном цехе



В горячем цехе



ПОДАЧА СЛАДКИХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД:

Отпускаются:
- Стаканах
- Креманках
- Десертных тарелочках

Температура отпуска холодных блюд 10…14^{0}С



Компот – приготавливают из свежих, сушеных, консервированных и замороженных плодов и ягод как в различных сочетаниях (ассорти), где они дополняют друг друга по вкусу, так и из одного какого – либо вида.

Ассортимент компотов:

- Компот из свежих плодов;
- Компот из земляники или малины;
- Компот из апельсинов и мандаринов;
- Компот из консервированных плодов и ягод;
- Компот из быстрозамороженных плодов и ягод;
- Компот из смеси сухофруктов.

Технологический процесс приготовления компота из свежих плодов:

Груши

Промыть

Удалить семенное гнездо

Нарезать дольками



Вода

Довести до кипения

Растворить

Сахарный песок

Добавить

Лимонная кислота

Проварить 10-12 мин.

Погрузить

Варить 5-7 мин.



Отпуск: в стаканах по 200 гр. на одну порцию

Подача компотов:















Требования к качеству компотов из свежих плодов

В меру сладкий, с приятной кислинкой (если использовались кислые ягоды — смородина, вишня и др.)

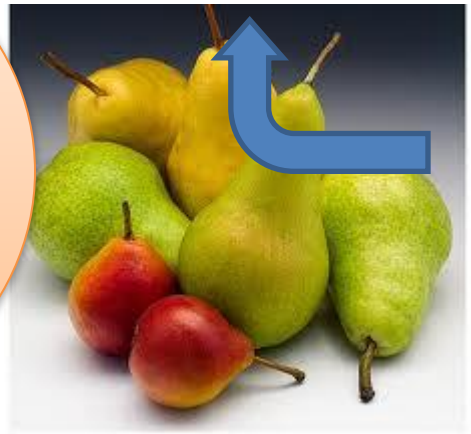


Фрукты и ягоды должны быть мягкими, но не разваренными и не мятыми.





Сироп должен быть прозрачным, с концентрированным вкусом и запахом фруктов



Не допускается наличие загнивших и червивых плодов и ягод.

Основные дефекты:

- сироп сладкий, но без аромата и вкуса плодов (жидкость слили и долили сиропом);
- вкус слабо выражен (нарушили рецептуру или мало настояли после варки);
- часть фруктов переварена, часть сохранила форму, на дне мутный осадок (все фрукты заложили в сироп одновременно, а не последовательно в соответствии со сроком варки);
- попадаются плодоножки, семена яблок и груш, косточки свежих слив и абрикосов (плохо перебрали и зачистили плоды).



Фруктовый салат — блюдо, приготовленное из смеси различных свежих, консервированных фруктов, ягод, порезанных небольшими кусочками.

Ассортимент фруктовых салатов:

- салат из ягод;
- фруктовый салат в корзиночках;
- фруктовый салат «Сабра»;
- особый салат с дыней;
- клубничный десерт;
- салат из груш;
- салат из вишни и яблок с соусом из йогурта;
- фруктовый салат с ликером.

Технологический процесс приготовления салата фруктового:

Свежие фрукты

Промыть

Удалить семенное гнездо

Нарезать кубиком

Консервированные фрукты

Слить сироп

Нарезать кубиком

Орехи

Перебрать

Промыть

Подсушить

Заправка

Соединить

Добавить

Заправить

Отпуск: в креманках, фужерах, стаканах





Подача фруктового салата:















Требования к качеству фруктовых салатов

Внешний вид: фрукты и ягоды сохраняют форму, равномерно распределены в салате.



Консистенция: соответствует виду фруктов или ягод.





Вкус: сладкий, свойственный вкусу фруктов и ягод.

Цвет и запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Основные дефекты:

- вкус слабо выражен (нарушили рецептуру или мало добавили вкусовых ингредиентов);
- часть фруктов потеряла форму, часть сохранила форму, (не сочетание фруктов заложили слишком мягкие и твердые фрукты одновременно, а не последовательно);
- попадаются плодоножки, семена яблок и груш, косточки (плохо перебрали и зачистили плоды).



Слово **желе** является французским. Так называют застывший десерт, приготовленный из фруктового сока путем добавления в него сахара и желатина.

Ассортимент желе:

- Из свежих ягод и фруктов;
- Из соков, сиропов, экстрактов;
- Из фруктово – ягодных отваров, эссенций;
- Из молока, варенья;
- Из плодово – ягодного пюре.

Технологический процесс приготовления желе:

Желатин → Замочить

Плоды или ягоды → Перебрать → Промыть

Вода

Сахарный песок

Перебрать → Промыть → Залить → Варить 5…8 мин → Процедить → Добавить → Довести до кипения → Ввести → Процедить → Разлить в порционные формы → Охладить при t 0…8°С в течении 1,5…2ч. → Выложить в креманку или в вазочку





Отпускают желе по 100…150г с соусом, сиропом, взбитыми сливками.

Подача желе:











Требования к качеству желе:

Внешний вид – масса однородная, слегка упругая.



Консистенция студнеобразная, может быть прозрачной и непрозрачной.





Вкус – сладкий, с привкусом и запахом тех продуктов, из которых приготовлено желе.



Фрукты и ягоды аккуратно выложенные в виде рисунков.

Основные дефекты:

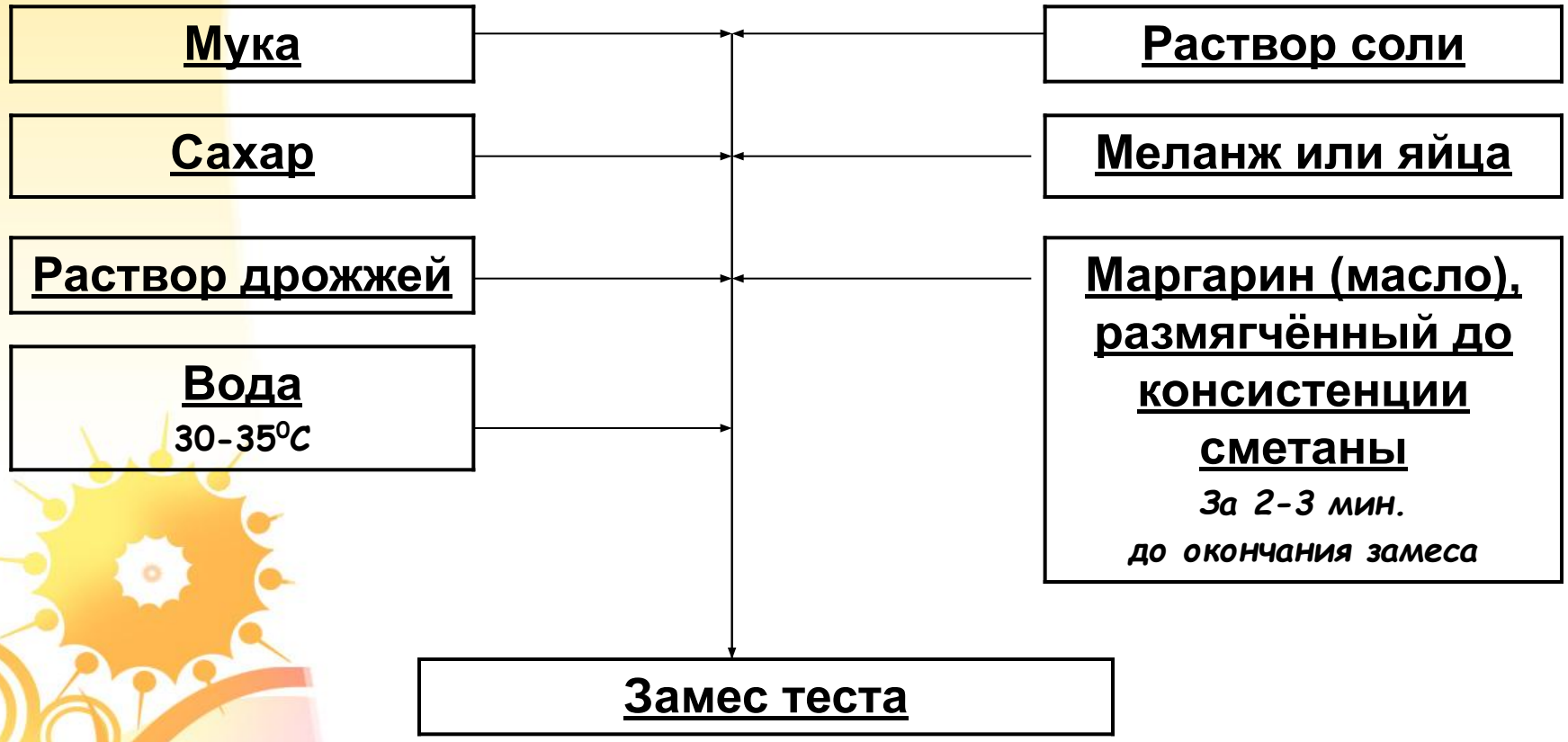


- ягодное желе непрозрачное (плохо процедили или не осветлили);
- желе не застыло или очень густое (положили желатин не по норме);
- лимонное желе горчит (плохо зачистили цедру); попадаются кусочки желатина (плохо замочили желатин и не растворили полностью);
- малосладкое (недостаточное количество сахара).

Дрожжевое тесто и изделия из него



Технологическая схема
приготовления дрожжевого теста безопарным способом



Брожение теста

3-4 ч. (2-3 обминки)

↓

Разделка теста, взвешивание, предварительное формование

↓

Расстойка теста

↓

Формование изделий

↓

Расстойка, отделка поверхности

↓

Выпечка

Весовые: 20-50 мин., 200-220^{0}С;
Штучные: 8-15 мин., 230-240^{0}С.

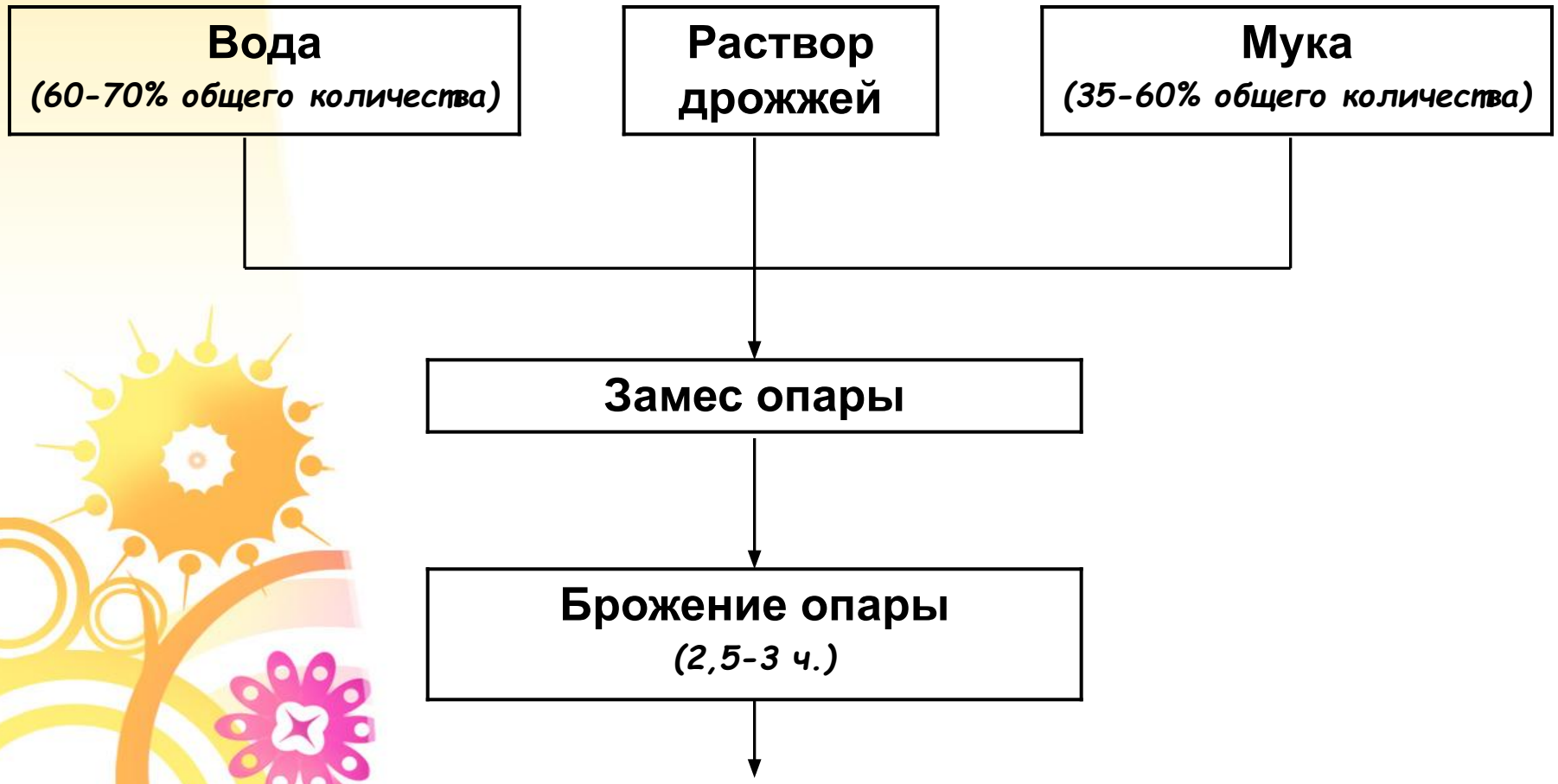
↓

Охлаждение

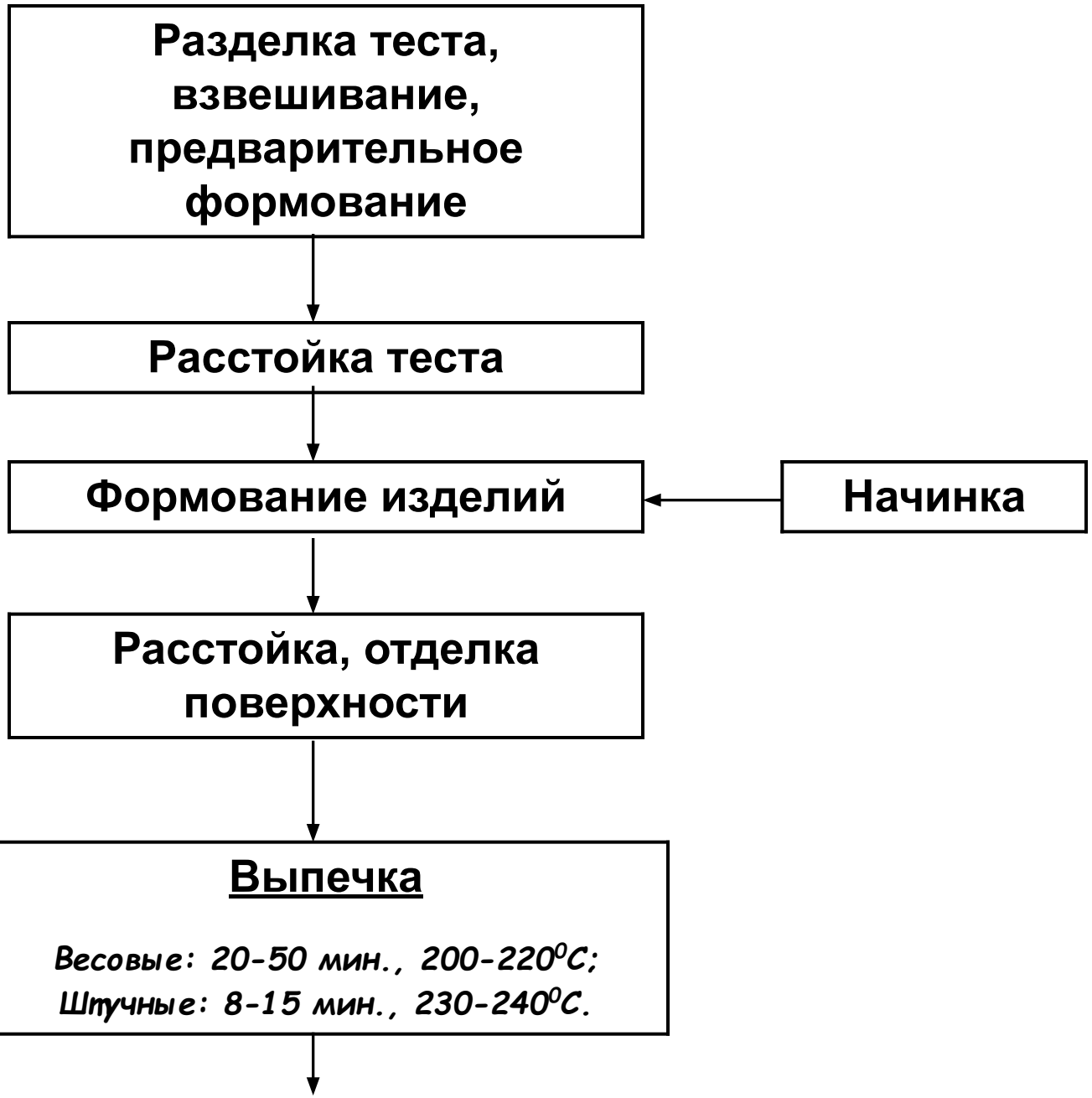
↓

Реализация

Технологическая схема
приготовления дрожжевого теста опарным способом



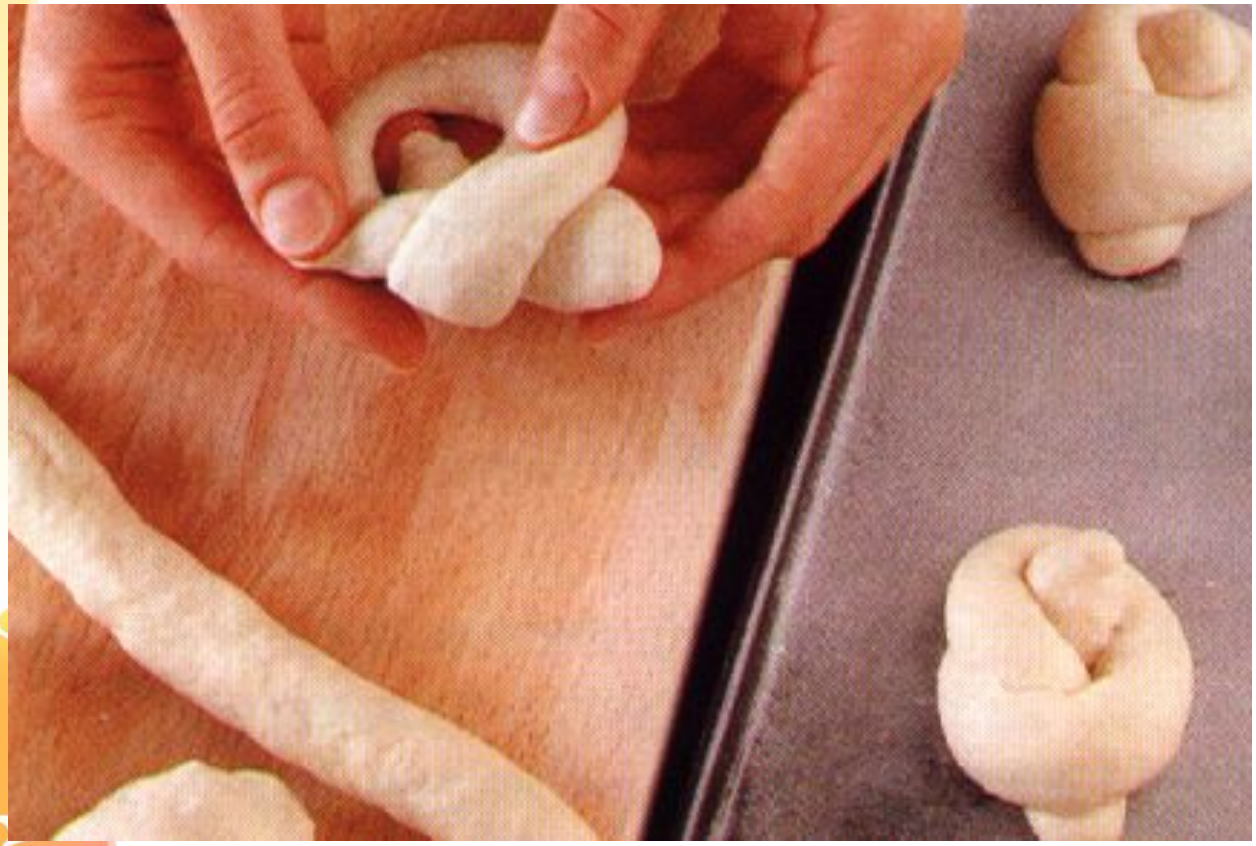

Мука
(40-65% общего количества)
Сахар
Раствор соли
Вода
(30-40% общего количества)
Меланж
Маргарин (масло), размягчённый до консистенции сметаны
За 2-3 мин. до окончания замеса
Замес теста
Брожение теста
(2-2,5 ч.; 1-2 обминки)


Разделка теста, взвешивание, предварительное формование
Расстойка теста
Формование изделий
Начинка
Расстойка, отделка поверхности
Выпечка
Весовые: 20-50 мин., 200-220°С;
Штучные: 8-15 мин., 230-240°С.

Дрожжевое тесто и изделия из него



Булочка «Узелки»



Булочка-клевер



Способ формовки булочек



Образцы готовых штучных изделий



Ватрушка лакомка



Ватрушка с вареньем



Ватрушка с творогом



Расстегаи закусочные



Булочки морковные



Булочки с корицей



Булочки творожные



Способы формования весовых изделий из дрожжевого теста

Способ формования изделия «Плетёнка»



Способ формовки открытого пирога



Способ формовки открытого пирога



Приёмы украшения изделий из дрожжевого теста

Украшения с использованием формочек



Для
формочки
украшени

Формование «Хризантемы» и «Розы» из дрожжевого теста



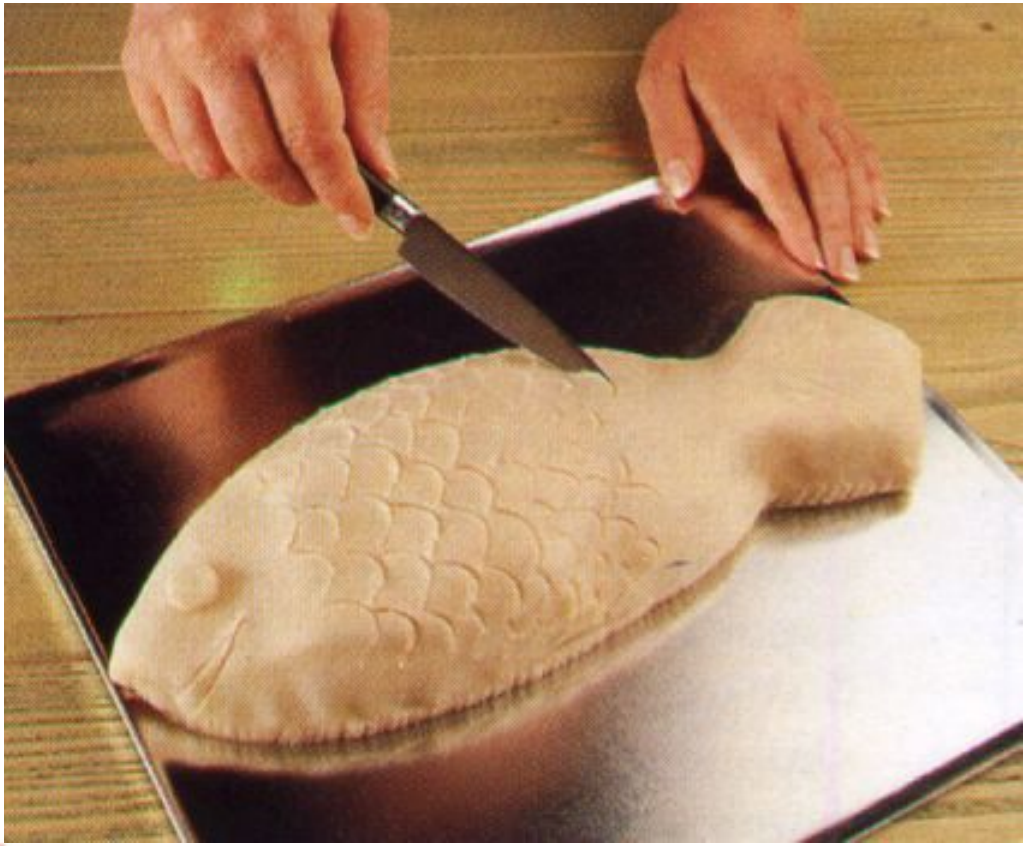
Веточка с райскими яблоками



Фигурные края



Рыбный пирог



Образцы готовых весовых изделий



Каравай



Кулебяка с гречневой кашей и печенью



Кулебяка с мясом и рисом



Кулебяка с рыбой



Изделия из дрожжевого теста жареные



Беляши



Беляши по-уральски



Мучные блюда из дрожжевого теста

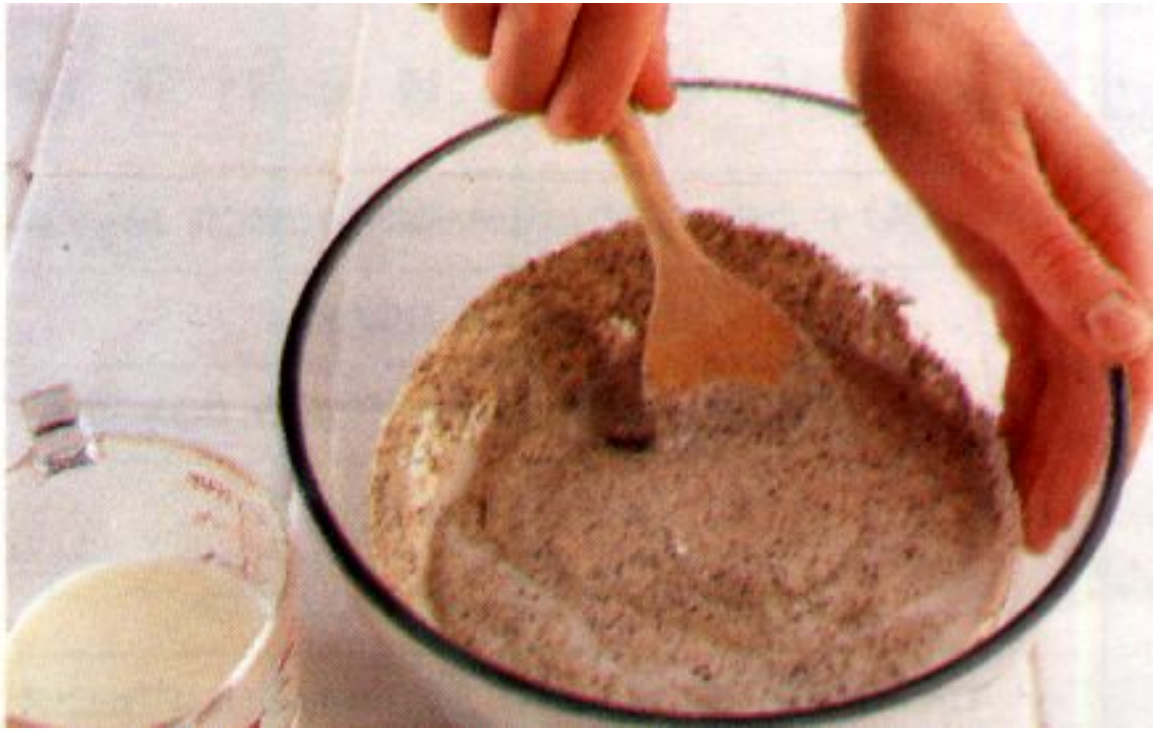


Блинное дрожжевое тесто



- Подогр
- Добавле

Блинное дрожжевое тесто



Взбива
Добавле
контроль
гу ые сл

Блинное дрожжевое тесто

- Добавление в тесто желтка, масла и соли.
- Взбивание белка в крепкую пену и соединение с тестом.
- Брожение (*во время брожения тесто должно увеличиться вдвое)*.

- Разогрев сковороды, смазывание её маслом.
- Дозирование теста *(25-35 мл.)* и выпечка блинов с двух сторон.

- Порционирование и отпуск *(со сметаной, чёрной икрой, яйцами и луком).*

Блины



Оладьи с яблоками



Группа П-244 на производственном обучении



- «Дрожжевое тесто и изделия из него»

Изучение темы «Первые блюда» (заправочные супы)



Студенты группы П-244 на производственном обучение (отработка первых блюд)



Пирог закрытый с яблоками



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

