**Уважаемые слушатели курсовой подготовки ниже дан материал для прохождения Учебной практики дистанционно, по возникающим вопросам обращаться на электронную почту** **larisa\_nesterova\_758@mail.ru** **или по телефону 89514695775**

 **Задание: Приготовить любые два блюда, процесс приготовления и подачу блюда снять на видео или сфотографировать, материал высылать мне на электронную почту или WhatsApp 89514695775**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Соус яичный сладкий.**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5. | МКО яицРастирание яиц, желтков с сахаромДобавление воды, лимонной кислотыПроваривание на водяной банеОтпуск | 75 - 80оС65 о С |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Яйца  | 1/3 шт. | 16 |
| Яйца (желтки) | 6 | 6 |
| Сахар  | 3 | 3 |
|  [Вода](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Картофель_свежий_замена) | 55 | 55 |
| Лимонная кислота | 0,25 | 0,25 |
| **Выход** | **—** | **100** |

В посуду выпускают сырые яйца и желтки, добавляют сахар и тщательно растирают, затем добавляют воду и лимонную кислоту, и непрерывно взбивая венчиком, проваривают на водяной бане, при температуре 75 - 80оС до образования густой пенистой массы. | Соус должен иметь однородную консистенцию, без крупинок или хлопьев свернувшегося белка. На поверхности соуса не должно быть блесток жира.Цвет – желтоватый.Вкус – нежный, слегка сладковатый. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Соус – майонез.** Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7. | МКО яицРастирание желтковДобавление соли, сахара, горчицыВливание растительного маслаВзбиваниеВливание уксусаОтпуск | 10 - 12 о С |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [Масло растительное](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Масло_подсолнечное_замена) | 75 | 75 |
| [Яйца](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Яйца_замена) (желтки) | 1/4 шт. | 10 |
| Горчица столовая | 3 | 3 |
| [Сахар](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Сахар_песок_замена) | 2 | 2 |
| [Уксус 3%-ный](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Уксус_замена) | 15 | 15 |
| **Выход** | **—** | **100** |

В растертые сырые желтки с солью, сахаром и горчицей постепенно тонкой струйкой при непрерывном одностороннем помешивании вливают масло растительное. Когда масло соединится с желтками и смесь превратится в густую однородную массу, вливают уксус (по I колонке). | Внешний вид – однородная, густая, маслянистая масса.Консистенция – эластичная, плотная.Цвет – белый или слегка желтоватый.Вкус и запах - слегка острый, с запахом растительного масла и специй. |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Соус голландский.**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8.9. | МКО яицСоединение желтков, воды и сливочного маслаПроваривание на водяной банеВливание растопленного сливочного маслаПриготовление соуса белого основногоСоединение соуса яичного – масляного и белого основного Добавление соли, лимонной кислотыПроцеживаниеОтпуск | 1/3 часть75 - 80оС65 о С |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Яйца (желтки) | 1/2 шт. | 20 |
| Масло сливочное | 60 | 60 |
| [Вода](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Картофель_свежий_замена)  | 10 | 10 |
| **Масса соуса яично-масляного** | **—** | **80** |
| Мука пшеничная | 2 | 2 |
| Масло сливочное | 2 | 2 |
| Бульон или отвар | 20 | 20 |
| **Масса соуса белого** | — | **20** |
| Лимонная кислота | 0,5 | 0,5 |
| **Выход** | **—** | **100** |

В желтки, смешанные с холодной кипяченой водой кладут кусочки масла сливочного (1/3 часть) и проваривают смесь на водяной бане, непрерывно помешивая до загустения(температура 75 - 80оС), затем вливают тонкой струйкой оставшуюся часть растопленного масла сливочного и после полного соединения его с желтками смешивают с соусом белым, солят, заправляют кислотой лимонной и процеживают. |  Голландский соус должен иметь однородную консистенцию, без крупинок или хлопьев свернувшегося белка. На поверхности соуса не должно быть блесток жира.Цвет – желтоватый.Вкус – слегка кисловатый, с ароматом лимона и сливочного масла. |