**Уважаемые слушатели курсовой подготовки ниже дан материал для прохождения Учебной практики дистанционно, по возникающим вопросам обращаться на электронную почту** [**larisa\_nesterova\_758@mail.ru**](mailto: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 яиц  Растирание яиц, желтков с сахаром  Добавление воды, лимонной кислоты  Проваривание на водяной бане  Отпуск | 75 - 80оС  65 о С | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Яйца | 1/3 шт. | 16 | | Яйца (желтки) | 6 | 6 | | Сахар | 3 | 3 | | [Вода](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.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 яиц  Растирание желтков  Добавление соли, сахара, горчицы  Вливание растительного масла  Взбивание  Вливание уксуса  Отпуск | 10 - 12 о С | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Масло растительное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_подсолнечное_замена) | 75 | 75 | | [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) (желтки) | 1/4 шт. | 10 | | Горчица столовая | 3 | 3 | | [Сахар](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сахар_песок_замена) | 2 | 2 | | [Уксус 3%-ный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.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 яиц  Соединение желтков, воды и сливочного масла  Проваривание на водяной бане  Вливание растопленного сливочного масла  Приготовление соуса белого основного  Соединение соуса яичного – масляного и белого основного  Добавление соли, лимонной кислоты  Процеживание  Отпуск | 1/3 часть  75 - 80оС  65 о С | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Яйца (желтки) | 1/2 шт. | 20 | | Масло сливочное | 60 | 60 | | [Вода](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.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. |