**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. | **Суп крестьянский с крупой.**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9. | Варка бульона  Подготовка крупы  Варка крупы до полуготовности  МКО и нарезка овощей  Пассерование овощей  Закладывание в бульон:  - крупы,  - капусты,  - картофеля,  - пассированных овощей,  - свежих помидор  Доведение до вкуса  Варка до готовности  Отпуск | шашки  кубики  ломтики  75 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Капуста](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Капуста_замена) свежая | 75 | 60 | | [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 67 | 50 | | Крупа: перловая, рисовая | 20 | 20 | | [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 25 | 20 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 24 | 20 | | Помидоры свежие | 44 | 37 | | Масло растительное | 10 | 10 | | Бульон или вода | 425 | 425 | | **Выход** | **—** | **500** |   Крупу перловую промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают.  В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашка­ми, картофель и варят до готовности. За 10—15 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи и томатное пюре или помидоры.  Крупу рисовую закладывают одновременно с овощами.  Отпускают суп со сметаной. Суп можно готовить без томатного пюре и помидоров. | Внешний вид – овощи сохранили форму нарезки, крупа должна быть хорошо набухшая, но неразваренная.  На поверхности супа - блестки жира светло – желтого цвета.  Цвет бульона – слегка мутный.  Вкус – в меру соленый, с ароматом пассерованных овощей, специй.  Консистенция овощей мягкая. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Суп картофельный с пельменями**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8. | Варка бульона  МКО и нарезка овощей  Пассирование овощей  Приготовление и варка пельменей  Закладывание в бульон:  - картофель,  - пассированные овощи  Доведение до вкуса  Варка до готовности  Отпуск | кубик  75 о С | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 234 | 175 | | [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 25 | 20 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 24 | 20 | | [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 5 | 5 | | Бульон или вода | 375 | 375 | | **Выход** | **—** | **500** | | **Пельмени готовые** | **—** | **50** |   В кипящий бульон кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук, и варят до готовности. За 5—10 мин до окончания варки кладут специи, соль.  Пельмени варят в подсоленной воде или бульоне и кладут в суп при отпуске.  **Фарш из свинины и говядины**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Говядина (котлетное мясо) | 16 | 12 | | Свинина (котлетное мясо) | 16 | 13 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 3 | 2 | | Соль | 0,5 | 0,5 | | Вода |  |  | | **Масса фарша** | **—** | **32** | | **Выход** | **—** | **50** |   **Тесто для пельменей**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Мука пшеничная\*](#Примечание_759) | 14 | 14 | | [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/20 | 2 | | Вода | 5 | 5 | | Соль | 0,3 | 0,3 | | **Выход** | **—** | **20** | | Внешний вид – овощи сохранили форму нарезки, пельмени должны сохранить форму , но переваренные.  На поверхности супа - блестки жира.  Вкус – в меру соленый, с ароматом пассерованных овощей.  Цвет бульона – прозрачный.  Консистенция овощей - мягкая. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Суп – лапша домашняя**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9. | Варка бульона  МКО и нарезка овощей  Пассирование овощей,  Приготовление лапши  Варка лапши до полуготовности  Закладывание в бульон:  - пассированных овощей,  - лапши домашней.  Доведение до вкуса  Варка до готовности  Отпуск | Соломка  75 о С | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Лапша домашняя | — | 40 | | **Масса вареной лапши** | **—** | **100** | | [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 25 | 20 | | [Петрушка (корень)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена) | 7 | 5 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 12 | 10 | | [Кулинарный жир](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кулинарные_жиры_замена) | 10 | 10 | | Бульон или вода | 450 | 450 | | **Выход** | **—** | **500** |   В кипящий бульон или воду кладут пассерованные морковь, лук и варят с момента закипания 5—8 мин, после чего добавляют подготовленную домаш­нюю лапшу и варят до готовности.   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Мука пшеничная | 35 | 35 | | Мука на подпыл  Яйца  Вода | 2  ¼ шт.  7 | 2  10  7 | | Соль | 0,001 | 0,001 | | **Выход подсушенной лапши** | **—** | **40** |   В холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1-го сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20—30 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1—1,5 мм. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35—45 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3—4 мм или соломкой.  Лапшу раскладывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2—3 ч при температуре 40—50 °С. | Внешний вид – коренья и лапша сохранили форму нарезки.  Вкус и запах – в меру соленый, аромат кореньев, лука и бульона на котором приготовлена лапша.  Цвет бульона - янтарный.  Консистенция мягкая. |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Суп – харчо**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9. | МКО и нарезка мяса  Варка мяса  МКО и нарезка овощей  Пассирование лука, томата  Подготовка крупы  Закладывание в бульон:  - крупы,  - пассированного лука с томатом  Доведение до вкуса  Варка до готовности  Отпуск | м.25—30 г  крошка  75 о С | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Крупа рисовая | 35 | 35 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 46 | 40 | | [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 20 | 20 | | [Томатное пюре](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Томатное_пюре_замена) | 15 | 15 | | Аджика | 15 | 15 | | [Чеснок](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Чеснок_замена) | 4 | 3 | | Кориандр (кинза), петрушка ([зелень](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Зелень_замена)) | 21 | 15 | | Хмели-сунели (сушеная зелень) | 1 | 1 | | Специи (перец черный, красный, лавровый лист) | 1 | 1 | | Вода | 500 | 500 | | **Выход** | **—** | **500** | | **Масса готовой говядины (грудинка) на порцию 500 г** | **—** | **50** |   Грудинку говядины нарезают на кусочки массой 25—30 г и варят. Лук репчатый мелко рубят и пассеруют с добавлением томатного пюре.  В кипящий бульон кладут предварительно замоченную крупу рисовую, пассерованный лук и томатное пюре и варят до готовности. За 5 мин до окончания варки суп заправляют аджикой, толченым чесноком, хмели-сунели, перцем, солью и зеленью. | Внешний вид – овощи сохранили форму нарезки, крупа должна быть хорошо набухшая, но неразваренная.  На поверхности супа - блестки жира.  Цвет бульона – слегка мутный.  Вкус – острый, в меру соленый, без горечи, с ароматом пассерованных овощей, специй.  Консистенция лука и крупы мягкая. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Суп молочный с овощами**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8. | МКО и нарезка овощей  Пассирование моркови  Варка овощей в воде до полуготовности  Добавление зеленого горошка  Вливание горячего молока  Доведение до вкуса  Варка до готовности  Отпуск | Дольки,  Шашки,  75 о С | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Молоко](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) | 250 | 250 | | Вода | 125 | 125 | | Капуста [белокочанная](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Капуста_замена) | 38 | 30 | | [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 167 | 125 | | [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 25 | 20 | | [Горошек зеленый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Горошек_зеленый_консервированный_замена) консервированный | 77 | 50 | | [Масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 5 | [5](#Примечание_184) | | **Выход** | **—** | **500** |   Морковь нарезают ломтиками или дольками, картофель — куби­ками или дольками, белокочанную капусту — шашками,  В кипящую воду кладут пассерованную морковь; картофель, затем капусту, варят при слабом кипении до готовности.  За 5—10 мин до окончания варки кладут горошек зеленый, предварительно отваренный, вливают горячее молоко, добавляют соль и до­водят до кипения. При отпуске заправляют маслом. | Консистенция овощей – мягкая, форма сохранена.  Вкус – слабо соленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.  Цвет белый, на поверхности  - с блестками жира. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Суп молочный с макаронными изделиями**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6. | Варка макаронных изделий в воде до полуготовности  Сливание воды  Закладывание в горячее молоко  Варка до готовности  Доведение до вкуса  Отпуск | 75 о С | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Молоко](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) | 250 | 250 | | Вода | 210 | 210 | | Макароны, вермишель | 40 | 40 | | [Масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 4 | 4 | | [Сахар](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сахар_песок_замена) | 3 | 3 | | **Выход** | **—** | **500** |   Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны — 15—20 мин, лапшу — 10—12 мин, вермишель — 5—7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар.  При отпуске заправляют маслом. | Внешний вид – макаронные изделия целые, не переваренные.  Консистенция макарон – мягкая.  Вкус – слабо соленый, сладковатый, без привкуса подгорелого молока.  Цвет белый, на поверхности  - с блестками жира. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Суп – пюре из разных овощей**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10.  11. | МКО и нарезка овощей  Пассирование лука  Припускание овощей  Добавление пассерованного лука и  зеленого горошка  Протирание  Приготовление соуса белого основного  Соединение протертых овощей с соусом  Проваривание  Добавление горячего молока  Доведение до вкуса  Отпуск | 75 о С | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Капуста](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Капуста_замена) свежая | 50 | 40 | | [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 60 | 45 | | [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 38 | 30 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 24 | 20 | | [Горошек](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Горошек_зеленый_консервированный_замена) консервированный | 16 | 10 | | Мука пшеничная | 10 | 10 | | [Масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 10 | 10 | | [Молоко](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) | 75 | 75 | | Бульон или вода | 750 | 750 | | **Выход** | **—** | **500** |   Лук шинкуют и пассеруют, остальные овощи нарезают и припускают. За 5—10 мин до окончания припускания добавляют пассерованный лук, горошек зеленый, затем все протирают.  Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном и проваривают. Готовый суп заправляют горячим молоком с маслом сливочным.  Часть горошка зеленого можно положить в целом виде в суп-пюре, довести до кипения и заправить. | Внешний вид – суп имеет однородную консистенцию, без комков заварившейся муки, кусочков не протертых продуктов и поверхностных пленок.  Консистенция- эластичная.  Вкус – нежный, в меру соленый.  Цвет соответствует  используемым продуктам. |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Бульон мясной прозрачный.**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6. | Варка бульона  Процеживание  Приготовление оттяжки  Осветление бульона  Приготовление яйца «Пашот»  Отпуск | 65 о С | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Кости пищевые  (говяжьи, кроме позвоночных) | 125 | 125 | | Говядина (котлетное мясо) для оттяжки | 57 | 42 | | [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) для оттяжки | 1/8 шт. | 5 | | [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 5 | 4 | | [Петрушка (корень)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена) | 3 | 2 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 5 | 4 | | Вода | 700 | 700 | | **Выход** | **—** | **500** |     Варят костный бульон.  Для приготовления оттяжки мясо пропускают через мясорубку, заливают холодной водой (1,5—2 л воды на 1 кг мяса), добавляют соль и настаивают на холоде в течение 1—2 ч. Можно добавить пищевой лед вместо части воды. Перед окончанием настаивания в смесь добавляют слегка взбитые яичные белки и перемешивают оттяжку.  Для придания мясному прозрачному бульону свойственного ему коричневого оттенка и аромата морковь, лук и белые коренья подпекают до образования светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Сварен­ный бульон охлаждают до 50—60°С, частью его разводят оттяжку, вводят ее в бульон и осторожно размешивают, добавляют подпеченные лук и коренья. Бульон с оттяжкой нагревают и проваривают при слабом кипении 1—1,5 ч до тех пор, пока оттяжка не осядет на дно. При этом бульон не только осветляется, но и обогащается из оттяжки растворимыми питательными веществами. По окончании варки с бульона снимают жир, осторожно процежи­вают и снова доводят до кипения. Хранят на мармите не более 2 ч. | Внешний вид – прозрачный, без наличия на поверхности жира.  Цвет – светло – коричневый, без хлопьев свернувшегося белка мяса.  Вкус и запах в меру соленый, слегка острый, с ярко выраженным запахом свежесваренного мяса и ароматом овощей. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Окрошка мясная**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9. | МКО овощей  Варка мяса, картофеля и яиц  Нарезка продуктов  Растирание лука с солью  Растирание желтков с солью, сахаром, горчицей, сметаной  Соединение продуктов  Разведение квасом  Доведение до вкуса  Отпуск | Мелкий кубик  12 о С | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Говядина | 55 | 41 | | **Масса готового мяса** | **—** | **25** | | Квас хлебный | 340 | 340 | | Лук зеленый | 50 | 40 | | Огурцы свежие | 38 | 30 | | [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 69 | [50\*](#Примечание_205) | | Сметана | 5 | 5 | | [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/4 шт. | 10 | | [Сахар](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сахар_песок_замена) | 5 | 5 | | Горчица готовая | 2 | 2 | | **Выход** | **—** | **500** | | Сметана | 10 | 10 |   Картофель, мясные продукты варят, нарезают мелкими кубиками. Лук зеленый шинкуют. Растирают (1/4 от нормы) деревянным пестиком с небольшим количеством соли до появления сока. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Белки яиц, сваренных вкрутую, мелко нарезают, а желтки растирают с частью сметаны (в соответствии с рецептурой), горчицей, солью, сахаром и разводят квасом. В при­готовленную смесь добавляют растертый с солью лук, нарезанные продукты и все перемешивают. Остальную часть сметаны и яиц кладут в порционную посуду при отпуске. Перед отпуском подготов­ленные продукты (смесь) кладут в порционную посуду, заливают заправлен­ным квасом и добавляют оставшуюся часть яиц и сметаны. | Внешний вид – жидкая часть мутная от присутствия сметаны и яичного желтка.  Консистенция – вареного мяса – мягкая, свежих огурцов - плотная.  Вкус и запах – кисло - сладкий, в меру соленый, слегка острый; аромат свежих огурцов, мяса, зеленого лука, укропа и кваса.  Цвет - от светло -до желто -коричневого. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Борщ литовский холодный.**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6. | МКО овощей, яиц  Варка свеклы, яиц  Нарезка продуктов  Соединение продуктов  Разведение кефира водой  Отпуск | Мелкий кубик  соломка  12 о С | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Свекла | 82 | 66 | | Лук зеленый | 20 | 16 | | Яйца | ½ шт. | 20 | | Кефир | 250 | 250 | | Вода | 175 | 175 | | Укроп (зелень) | 4 | 3 | | Сметана | 20 | 20 | | **Выход** |  | **500** |   Сваренную в кожуре свеклу очищают и нарезают соломкой, лук зеленый – на мелкие кусочки, вареные яйца – кубиками. В кефир, смешанный с холодной кипяченой водой, добавляют соль.  При отпуске в порционную посуду кладут нарезанную свеклу, зеленый лук, яйца наливают охлажденную смесь, добавляют сметану и посыпают мелко нарезанным укропом.  Отдельно можно подавать отварной картофель (100 г. на 250 г борща).   |  |  | | --- | --- | | **Картофель отварной** | **200** | | Картофель | 140 | | Лук репчатый | 3 | | Лавровый лист | 0,004 | | Перец черный молотый | 0,005 | | Укроп (зелень) | 3 | | Внешний вид – овощи и яйца аккуратно нарезаны.  Консистенция – свеклы – мягкая, зеленый лук не увядший.  Вкус и запах – кисловатый, в меру соленый, с ароматом зеленого лука, укропа. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Суп из свежих плодов.**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9. | МКО и нарезка плодов  Варка очисток  Процеживание  Добавление сахара, корицы  Закладывание плодов  Варка  Заваривание крахмала  Приготовление клецок  Отпуск | ломтики  3- 4 мин.  75 о С | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Яблоки | 50 | 35 | | Груши | 50 | 37 | | Крахмал картофельный | 10 | 10 | | Сахар | 40 | 40 | | Корица | 0,5 | 0,5 | | [Вода](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 400 | [400](#Примечание_205) | | **Выход** | **—** | **500** | | Сметана | **—** | 10 | | Клецки | **—** | 60 |   Яблоки и груши очищают от кожицы и семенного гнезда. Очистки заливают водой, варят до готовности и охлаждают. Отвар процеживают, добавляют до нормы воду, кладут сахар, корицу и доводят до кипения. Закладывают нарезанные плоды (ломтики) и варят с момента закипания 3-4 минуты. Заваривают крахмалом, доводят до кипения. Подают с различными гарнирами, которые готовят отдельно. Сладкие супы можно подать со сметаной.  **Клецки**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Мука пшеничная | 18 | 18 | | [Масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) или [маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 2 | 2 | | [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/8 шт. | 5 | | Бульон, вода или [молоко](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) | 28 | 28 | | Соль | 0,5 | 05 | | **Масса теста** | **—** | **53** | | **Выход** | **—** | **60** |   В воду, или бульон, или молоко кладут жир, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, кото­рое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5—10 мин. После этого массу охлаждают до 60—70°С, добавляют в 3—4 приема сырые яйца и перемешивают.  Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10—15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят их при слабом кипении 5—7 мин. | Консистенция – жидкая часть однородная, без комков заварившегося крахмала.  Фрукты –  не разварившиеся, клецки – мягкие, сохранили форму.  Вкус – кисло - сладкий. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Суп – пюре из плодов сушеных.**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7. | МКО плодов  Варка  Протирание  Добавление сахара, корицы  Заваривание крахмала  Доведение до кипения  Отпуск | .  75 о С | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Курага | 120 | 120 | | Яблоки | 50 | 50 | | Сахар | 50 | 50 | | Крахмал картофельный | 8 | 8 | | Корица | 0,5 | 0,5 | | [Вода](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 500 | [500](#Примечание_205) | | **Выход** | **—** | **500** |     Сушеные яблоки, курагу перебирают, тщательно промывают. Заливают холодной водой и варят до готовности, протирают, добавляют сахар, корицу, доводят до кипения, заваривают крахмалом, доводят до кипения. | Внешний вид – суп имеет однородную консистенцию, без комков заварившегося крахмала, кусочков не протертых плодов и поверхностных пленок.  Консистенция - эластичная.  Вкус – кисло - сладкий.  Цвет - от светло - до желто - коричневого. |