**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. | **Котлеты капустные с соусом сметанным.**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10.  11. | МКО капусты.  Припускание  Всыпание манной крупы  Варка  Охлаждение  Добавление сырых яиц, соли.  Формование котлет  Панировка  Жарка  Приготовление соуса сметанного  Отпуск. | Соломка  4-5 см  10 – 15 минут.  40-500С  овально – приплюснутой формы с одним заостренным концом.  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Капуста](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Капуста_замена) свежая белокочанная | 213 | 170 | | Вода | 35 | 35 | | [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 5 | 5 | | Крупа манная | 18 | 18 | | [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1\5 | 8 | | [Сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) | 12 | 12 | | **Масса полуфабриката** | — | 180 | | [Кулинарный жир](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кулинарные_жиры_замена) | 10 | 10 | | **Масса жареных котлет** | — | **150** | | [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) или [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 5 | 5 | | **Соус сметанный** | **—** | **50** | | **Выход:** | **—** | **200** |   Капусту нарезают соломкой или мелко рубят, затем припускают с жиром в молоке, или молоке с добавлением бульона, или воде до полуготовности. После этого всыпают тонкой струйкой манную крупу, тщательно перемешивают и варят 10—15 мин. Полученную массу охлаждают до 40—50 °С, добавляют в нее сырые яйца и соль, тщательно перемешивают, формуют котлеты по 2 шт. на порцию, панируют в сухарях и обжаривают с обеих сторон. При отпуске поливают растопленным маргарином, или маслом, или сметаной, или соусом молочным или сметанным | Котлеты овально- приплюснутой формы с одним заостренным концом; поверхность ровная, без трещин; равномерно обжаренная, на изломе изделие представляет собой однородную массу без комков.  Консистенция – мягкая, нежная.  Цвет - на  поверхности – золотисто – коричневая, на изломе – от светло – зеленого до кремового.  Вкус и запах – свойственные капусте; вкус в меру соленый; не допускается привкус пареной капусты. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Котлеты картофельные с соусом грибным.**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10. | МКО картофеля.  Варка  Протирание  Охлаждение  Добавление сырых яиц.  Формование котлет  Панирование  Жарка  Приготовление соуса грибного:  - варка грибного отвара;  -нарезка и пассирование лука, грибов;  - жарка;  - приготовление белой жировой пассировки;  - разведение отваром;  - варка;  - процеживание;  - добавление лука с грибами;  - варка  Отпуск. | 40-500С  овально – приплюснутой формы с одним заостренным концом.  45—60 мин  10—15 мин  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Картофель | 293 | 220 | | [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1\7 | 6 | | [Сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) панировочные | 12 | 12 | | **Масса полуфабриката** | **—** | **225** | | [Кулинарный жир](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кулинарные_жиры_замена) | 10 | 10 | | **Масса жареных котлет** | **—** | **200** | | **Соус грибной** | **—** | **50** | | **Выход:** | **—** | **250** |   Очищенный картофель варят, обсушивают и протирают горячим. В протертый картофель, охлажденный до 40о -50о С добавляют яйца, массу перемешивают, формуют котлеты по  2 шт. на порцию, панируют в сухарях или муке. Подготовленные котлеты обжаривают с обеих сторон.  При отпуске сбоку к котлетам подливают соус.  **Соус грибной.**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Грибы сушеные | 2 | 2 | | Вода | — | 50 | | **Отвар грибной** | **—** | **43** | | [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 2 | 2 | | Мука пшеничная | 2 | 2 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 12 | 10 | | [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 1 | 1 | | М[аргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 1 | 1 | | **Выход** | **—** | **50** |   Готовят отвар грибной.  Нарезанный лук репчатый пассеруют, добавляют вареные измельченные грибы и продолжают жаренье еще 3—5 мин. Пассерованную на жире муку разводят отваром грибным горячим, варят 45—60 мин, солят и процеживают, затем кладут пассерованный лук с грибами и варят 10—15 мин.  Готовый соус заправляют маслом сливочным или маргарином. | Котлеты правильной формы; поверхность ровная, без трещин; равномерно обжаренная, на изломе изделие представляет собой однородную массу без комков.  Консистенция – мягкая, нежная.  Цвет -  золотисто – коричневый.  Вкус в меру соленый; с ароматом жареного картофеля. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Зразы картофельные с соусом луковым.**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10.  11.  12.  13.  14. | МКО картофеля.  Варка  Обсушивание  Протирание в горячем виде.  Охлаждение массы  Добавление сырых яиц.  Перемешивание.  Порционирование  Приготовление овощного фарша:  - Нарезка и пассирование лука;  - Соединение с рубленными яйцами, зеленью петрушки, солью, перцем.  - Перемешивание  Формование зраз  Панирование  Жарка  Приготовление соуса лукового:  - Приготовление соуса красного основного;  - Пассерование лука;  - Добавление уксуса, перца черного горошком;  - Варка;  - Соединение с соусом красным основным;  - Варка;  Отпуск. | 40-500 С.  соломка  Форма кирпичика с овальными краями  5-7 мин  10-15 мин  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 248 | 186 | | [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1\10 | 4 | | **Масса картофельная** | **—** | **180** | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 48 | 40 | | [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 5 | 5 | | [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1\2 | 20 | | **Масса фарша** | **—** | **40** | | [Сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) или мука пшеничная | 12 | 12 | | **Масса полуфабриката** | **—** | **225** | | [Кулинарный жир](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кулинарные_жиры_замена) | 10 | 10 | | **Масса жареных зраз** | **—** | **200** | | **Соус луковый** | **—** | **50** | | **Выход:** | **—** | **250** |   Из картофельной массы, приготовленной, как для котлет, формуют лепешки по 2 шт. на порцию. На середину лепешки кладут фарш и соединяют ее края так, чтобы фарш был внутри изделия. Затем изделие панируют в сухарях или муке, придавая форму кирпичика с овальными краями, и жарят с обеих сторон.  Для фарша: лук репчатый нарезают соломкой и пассеруют. Лук смешивают с жареными грибами, или вареными мелко нарубленными яйцами, или припущенной морковью, солят и добавляют молотый перец. При отпуске зразы поливают жиром, сметаной или соусом томатным, сметанным, грибным.  **Соус луковый.**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Соус красный основной** | **—** | **45** | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 12 | 10 | | [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 1,5 | 1,5 | | Уксус 9-%-ный | 3 | 3 | | [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 1 | 1 | | **Выход** | **—** | **50** |   Мелко нарезанный лук слегка пассеруют, добавляют уксус, перец черный горошком, кипятят 5—7 мин, закладывают в соус красный основной и варят 10—15 мин. Соус заправляют маргарином.  **Соус красный основной.**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Бульон коричневый** | **—** | **45** | | [Кулинарный жир](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кулинарные_жиры_замена) | 1 | 1 | | Мука пшеничная | 2,3 | 2,3 | | [Томатное пюре](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Томатное_пюре_замена) | 5 | 5 | | [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 5 | 4 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 1,5 | 1 | | [Сахар](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сахар_песок_замена) | 1 | 1 | | **Выход** | **—** | **45** |   Нарезанные лук, морковь, петрушку пассеруют с жиром, добавляют томат­ное пюре и продолжают пассерование еще 10—15 мин.  Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150—160 °С, периодически помешивая в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.  Охлажденную до 70—80 °С мучную пассеровку разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий коричневый бульон, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят 45—60 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения. | Зразы имеют правильную форму, поверхность ровная, без трещин.  Консистенция оболочки рыхлая, нетягучая; фарша – сочная.  Цвет - на поверхности -золотистый; на разрезе – белый фарша – соответствует цвету овощей из которых он приготовлен.  Вкус свойственный жареному картофелю и фаршу; запах – пассированных овощей. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Крокеты картофельные.**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10.  11.  12.  13. | МКО картофеля  Варка  Обсушивание  Протирание  Охлаждение  Добавление муки, желтки яиц.  Перемешивание  Формование  Панированиев муке.  Смачивание во взбитом яичном белке.  Панирование в сухарях.  Жарка во фритюре.  Приготовление соуса томатного  Отпуск | 40-500 С.  шарики, груши.  120о С  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 233 | 175 | | [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/2шт. | 20 | | Мука пшеничная | 10 | 10 | | [Сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) | 10 | 10 | | **Масса полуфабриката** | **—** | **200** | | [Масло растительное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_подсолнечное_замена) |  |  | | или [кулинарный жир](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кулинарные_жиры_замена) | 20 | 20 | | **Масса жареных крокет** | **—** | **180** | | **Соус томатный** | **—** | **50** | | **Выход:** | **—** | **230** |     В протертый картофель, охлажденный до температуры  40-500 С, добавляют 1/3 пшеничной муки и желтки яиц и перемешивают. Из полученной картофельной массы формуют шарики, груши (по 3—4 шт. на порцию), панируют их в оставшейся муке, затем опускают в белки, панируют в сухарях и жарят в большом количестве жира.  При отпуске поливают соусом красным с луком и огурцами, томатным, грибным. | Внешний вид: форма правильная, без трещин, поверхность равномерно обжаренная, соус в соуснике.  Цвет: у крокет – золотистый, от светло – до темно коричневого; у соуса – оранжевый.  Консистенция – у крокет однородная, нежная, корочка хрустящая; у соуса – однородная, эластичная.  Вкус и запах: у крокетов - жареного картофеля; у соуса – острый, слегка кислый. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Картофельная запеканка.**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8. | Приготовление картофельной массы  Приготовление фарша:  - нарезка и обжаривание капусты;  - нарезка и пассирование лука и моркови;  - варка и нарезка яиц;  - соединение;  - добавление соли, перца, зелени;  - перемешивание.  Формование запеканки  Смазывание сметаной.  Нанесение узора.  Запекание.  Приготовление соуса сметанного  Отпуск | 250-280 оС  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 240 | 180 | | **Масса протертого картофеля** | **—** | **175** | | Для фарша: |  |  | | [Капуста](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Капуста_замена) свежая белокочанная | [50](#Примечание_262_2)/[40](#Примечание_262_3) | [30](#Примечание_262_4) | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 24/20 | 24/20 | | [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 10 | 10 | | [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 10 | 10 | | [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/4шт. | 10 | | **Масса фарша** | **—** | **40** | | Сметана | 5 | 5 | | [Сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) | 5 | 5 | | **Масса полуфабриката** | **—** | **225** | | **Масса запеканки** | **—** | **200** | | **Соус сметанный** | **—** | **50** | | **Выход:** | **—** | **250** |   Сваренный картофель обсушивают и в горячем состоянии протирают, перемешивают.  **Для приготовления фарша**:нарезанную соломкой или нарубленную капусту обжаривают; лук репчатый, морковь, нарезанную соломкой или ломтиками, пассеруют. Капусту, морковь, пассерованный лук, вареные рубленые яйца смешивают, добавляют перец.  Картофельную массу делят пополам. Одну половину кладут на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень слоем 2 см, равномерно распределяют на нем фарш, который покрывают оставшейся картофельной массой. Поверхность изделия разравнивают, смазывают сметаной, ложкой наносят узор, посыпают сухарями, сбрызгивают жиром и запекают.  Готовую запеканку режут на порции, при отпуске поливают сметаной или соусом томатным, сметанным или грибным.  Соус можно подать отдельно. | На поверхности поджаристая корочка.  Цвет: на поверхности – золотистый; на разрезе – желтоватый с прослойкой фарша.  Вкус и запах: вареного картофеля, сливочного масла, а также свойственный капусте. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Морковная запеканка с творогом.**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10.  11.  12. | МКО и нарезка моркови  Припускание  Всыпание манной крупы  Варка  Охлаждение  Добавление соли, яиц, творога, сахара  Формование запеканки  Смазывание сметаной.  Нанесение узора.  Запекание.  Приготовление соуса молочного  Отпуск | 40—50°С  250-280 оС  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 271 | 217 | | [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 10 | 10 | | [Молоко](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) | — | 35 | | **Масса припущенной моркови** | **—** | **200** | | Крупа манная | 20 | 20 | | [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/5 шт. | 8 | | [Творог](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Творог_жирный_замена) | 76 | 75 | | [Сахар](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сахар_песок_замена) | 6 | 6 | | [Сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) | 5 | 5 | | Сметана | 5 | 5 | | **Масса полуфабриката** | **—** | **235** | | **Масса готовой запеканки** | **—** | **200** | | [Масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 5 | 5 | | **Соус молочный** | **—** | **50** | | **Выход: с соусом** | **—** | **250** |   Морковь нарезают тонкой соломкой, затем ее припускают в молоке с добавлением воды. Перед окончанием припускания всыпают тонкой струйкой манную крупу, хорошо размешивая, и варят до готовности.  Полученную массу охлаждают до 40—50°С, добавляют соль, яйца, про­тертый творог и сахар.  Смесь выклады­вают на противень, смазанный жиром и посыпанный сухарями, поверхность выравнивают, смазывают сметаной, ложкой наносят узор и запекают.  При отпуске запеканку поливают маслом, или сметаной, или соусом молочным, или сметанным. | Внешний вид – запеканка имеет квадратную форму, поверхность ровная без трещин с румяной корочкой.  Цвет - на поверхности – золотистый.  Вкус - в меру соленый, кисловато – сладкий, с ароматом творога. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Баклажаны, запеченные в соусе, по-казачьи** Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10.  11 | МКО и нарезка баклажан  Удаление горечи  Промывание  Обсушивание  Панирование в муке  Обжаривание  Выкладывание в подготовленную форму  Приготовление соуса сметанного с томатом  Заливание соусом  Запекание.  Отпуск | 1 см  Соль,  10-15мин.  250-280 оС  8-10 мин  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Баклажаны | 268 | 255 | | Мука | 10 | 10 | | Масло растительное | 15 | 15 | | **Масса жареных баклажанов** | **—** | **205** | | **Соус сметанный с томатом** | **—** | **100** | | Сметана | 100 | 100 | | Масло сливочное | 5 | 5 | | Мука | 5 | 5 | | Томатное пюре | 10 | 10 | | **Масса полуфабриката** | **—** | 305 | | **Масса готовых баклажанов** | **—** | **270** | | Петрушка зелень | 7 | 5 | | Выход | — | 275 |   Подготовленные баклажаны нарезают кружочками толщиной 1 см., солят и оставляют на 10-15 мин. Для удаления горечи, затем промывают, обсушивают, панируют в муке и обжаривают на растительном масле с обеих сторон. Обжаренные баклажаны кладут на порционную сковороду, заливают соусом и запекают 8-10 мин. При отпуске посыпают нарезанной зеленью петрушки. | Поверхность покрыта румяной корочкой, цвет –золотисто -коричневый. Соус должен загустеть, но не высохнуть. Блюдо сочное, баклажаны не пригоревшие и не присохшие к посуде.  Вкус в меру соленый слегка кисловатый от соуса. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Голубцы овощные.**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10.  11. | МКО капусты  Вырезание кочерыжки  Варка до полуготовности.  Охлаждение  Деление на листья.  Приготовление фарша:  - нарезать соломкой морковь и лук;  - спассировать;  - соединить с варёным рисом;  - добавить мелко нарезанные сваренные яйца;  - добавить соль, перец, зелень петрушки;  - перемешать;  Формование голубцов  Приготовление сметанного соуса с томатом:  - приготовить соус сметанный;  - спассировать томатное пюре;  - соединить соус и пюре;  - проварить, процедить;  - прокипятить.  Заливание голубцов соусом.  Запекание.  Отпуск | 250-280 оС  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Капуста](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Капуста_замена) белокочанная свежая | 190 | 152 | | **Масса вареной капусты** | **—** | **140** | | **Для фарша:** |  |  | | [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | [46/37](#Примечание_266_1) | 25 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | [36/30](#Примечание_266_1) | 15 | | [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/4 | 10 | | Крупа рисовая | 11 | [30](#Примечание_266_2) | | [Зелень](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Зелень_замена) петрушки | 3 | 2 | | [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 12 | 12 | | **Масса фарша** | **—** | **80** | | **Масса полуфабриката** | **—** | **220** | | **Соус** | **—** | **100** | | **Выход:** | **—** | **265** |     Кочан капусты (с удаленной кочерыгой) отваривают в подсоленной воде до полуготовности, разбирают на отдельные листья, утолщенные части листьев слегка отбивают. На подготовленные листья капусты кладут фарш, завертывают в виде конверта. Голубцы укладывают на противень или сковороду, обжаривают, заливают соусом сметанным или сметанным с томатом и запекают.  **Для фарша:** мелко нарезанные овощи пассеруют, добавляют зелень петрушки, соединяют с вареным рассыпчатым рисом, мелко нарубленными, сваренными вкрутую яйцами, все перемешивают. | Внешний вид-голубцы политы соусом и посыпаны зеленью.  Консистенция-мягкая, сочная, капуста и фарш не должны хрустеть при разжевывании.  Цвет-сверху румяный, на разрезе соответствует цвету сырья, из которого приготовлен фарш.  Вкус и запах- в меру соленый, с ароматом использованных овощей и специй; не допускается запах пареной капусты. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Капуста тушёная.**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8. | МКО и нарезка овощей  Пассирование моркови, лук, муки томатного пюре.  Укладывание капусты в котёл.  Добавление бульона, жира.  Тушение до полуготовности.  Добавление пассированных овощей, томатного пюре, лаврового листа, перца,  уксуса, разведённой мучной пассировки,  соли, сахара.  Тушение до готовности.  Отпуск | соломка  4-5 см.  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Капуста](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Капуста_замена) свежая | 356 | 285 | | [Уксус 3%-ный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Уксус_замена) | 8 | 8 | | [Кулинарный жир](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кулинарные_жиры_замена) | 9 | 9 | | или [шпик](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Шпик_замена) | 13 | 12 | | или грудинка копченая | 21 | 16 | | [Томатное пюре](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Томатное_пюре_замена) | 15 | 15 | | [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 6 | 5 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 12 | 10 | | Лавровый лист | 0,02 | 0,02 | | Перец | 0,05 | 0,05 | | Мука пшеничная | 3 | 3 | | [Сахар](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сахар_песок_замена) | 8 | 8 | | **Выход:** | **—** | **250** |   Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20—30% к массе сырой капусты), уксус, жир, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, коренья и лук, лавровый лист, перец и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.  Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3—5 мин. При отпуске можно посыпать мелко нарезанной зеленью. | Внешний вид - тушеная капуста уложена горкой на тарелку и посыпана зеленью.  Консистенция- сочная, упругая, не волокнистая.  Цвет - светло - коричневый.  Вкус и запах - кисло-сладкий, с ароматом специй и томата; не допускается запах пареной капусты и сырой муки. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Картофельные пирожки с фаршем.**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10.  11. | МКО картофеля.  Варка  Протирание  Охлаждение  Добавление сырых яиц, муки  Приготовление фарша  Порционирование  Формование пирожков  Смазывание яйцом  Выпекание  Отпуск. | 40-500С    65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Картофель | 255 | 161 | | [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/3 | 13 | | Мука пшеничная | 5 | 5 | | **Масса картофеля** | **—** | **185** | | [Фарш:](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кулинарные_жиры_замена) |  |  | | Лук репчатый | 24/20 | 10 | | Морковь | 55/44 | 30 | | Маргарин столовый | 10 | 10 | | **Масса фарша** | **—** | **40** | | **Масса п/ф** | **—** | **225** | | **Масса готовых пирожков** | **—** | **200** | | Сметана | 15 | 15 | | **Выход:** | **—** | **215** |     В сваренный, протертый и охлажденный до 40 – 50оС картофель добавляют яйца, муку и перемешивают. Из картофельной массы разделывают лепешки, заполняют фаршем и формуют пирожки (2-3 шт. на порцию). Сформованные пирожки укладывают на смазанный жиром лист, смазывают яйцом и выпекают.  Для приготовления фарша: лук нарезают полукольцами, пассируют; морковь, нарезанную соломкой, пассируют, компоненты фарша перемешивают.  Пирожки отпускают с жиром или со сметаной, или с соусом сметанным. | Пирожки имеют форму лодочки; поверхность ровная, без трещин; на изломе изделие представляет собой однородную массу без комков.  Консистенция – мягкая, нежная.  Цвет -  золотисто – коричневый.  Вкус в меру соленый; с ароматом овощей. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Перец, фаршированный овощами и рисом.**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8. | МКО овощей  Подготовка перца:  - промывание  - удаление плодоножки  - варка в подсоленной воде  - охлажденние  Приготовление фарша:  - нарезка моркови и лука  - пассирование лука, моркови, томатного пюре  - варка риса  - соединение овощей с рисом  - добавление соли, перца, зелени  Наполнение перца фаршем  Приготовление сметанного соуса с томатом:  - приготовление соуса сметанного;  - пассирование томатного пюре;  - соединение соуса и томата;  - варка;  - процеживание;  - кипячение.  Заливание соусом.  Запекание  Отпуск | 1 – 2 мин.  соломка  250-280 оС  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Перец сладкий](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Перец_сладкий_замена) | 160 | 120 | | **Для фарша:** |  |  | | Крупа рисовая | 11 | [30](#Примечание_270_1) | | [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | [36/29](#Примечание_270_2) | 20 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | [24/20](#Примечание_270_2) | 10 | | Томатное пюре | 10 | 10 | | [Масло растительное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_подсолнечное_замена) | 10 | 10 | | **Масса фарша** | **—** | **100** | | **Масса полуфабриката** | **—** | **200** | | **Соус сметанный с томатом** | **—** | **75** | | **Выход:** | **—** | **275** |     Сладкий перец перебирают, промывают, подрезают вокруг плодоножки и удаляют ее вместе с семенами, не нарушая целостности стручка. Перец заливают горячей водой и варят 1—2 мин, затем откидывают на дуршлаг и  наполняют овощным фаршем с рисом, укладывают на противень, заливают соусом молочным, или сметанным, или сметанным с томатом и запекают в жарочном шкафу до готовности.  **Для фарша:** рисовую крупу варят в подсоленной воде до полуготовности и откидывают; морковь и петрушку нарезают мелкой соломкой и пассеруют; отдельно пассеруют репчатый лук, нарезанный полукольцами. Все смешивают, добавляют соль, перец, пассерованное томатное пюре или жареные помидоры.  Отпускают перец с соусом, в котором его запекают и посыпают измельченной зеленью.   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Сметана | 13 | 13 | | [Маргарин](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 4 | 4 | | Мука пшеничная | 4 | 4 | | [Томатное пюре](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Томатное_пюре_замена) | 8 | 8 | | **Соус сметанный** | **—** | **13** | | **Выход** | **—** | **75** |   **Соус сметанный с томатом**  В готовый сметанный соус добавляют пассерованное томатное пюре. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения. | Внешний вид-перцы политы соусом и посыпаны зеленью.  Консистенция - мягкая, сочная.  Цвет-сверху румяный, на разрезе соответствует цвету сырья, из которого приготовлен фарш.  Вкус и запах- в меру соленый, с ароматом использованных овощей и специй. |