|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Картофель отварной с соусом сметанным.** Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5. | МКО картофеля.  Нарезка сложной формой нарезки.  Варка  Приготовление соуса сметанного:  -приготовление белой мучной пассировки;  - разведение её бульоном;  - соединение с горячим бульоном;  - варка;  - соединение с кипячёной сметаной и солью;  - варка;  - процеживание;  - доведение до кипения.  Отпуск. | 65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 344 | 258 | | **Масса вареного картофеля** | **—** | **250** | | [Масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 10 | 10 | | **Соус** | **—** | **50** | | **Выход: с соусом** | **—** | **300** |   Когда картофель сварится, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5—7 мин на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду следует сливать примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.  Варить картофель следует небольшими партиями по мере спроса.  Отпускают отварной картофель целыми клубнями, политыми маслом или сметаной, или соусом луковым, или сметанным, или грибным.  Сливочное масло, или сметану, или соус можно подать к картофелю отдельно.  **Соус сметанный**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Сметана | 13 | 13 | | Маргарин | 4 | 4 | | Мука пшеничная | 4 | 4 | | Бульон или отвар | 40 | 40 | | [Масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 1 | 1 | | **Масса белого соуса** | **—** | **40** | | **Выход** | **—** | **50** |   В растопленный жир всыпают просеянную муку и пассеруют при непре­рывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно пассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассерованную муку, охлажден­ную до 60—70 °С вливают четвертую часть горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон.  В горячий соус белый кладут прокипяченную сметану, соль, варят 3—5 мин, процеживают и доводят до кипения. | Клубни картофеля должны сохранить форму, цвет от белого до желтоватого, не допускается покраснение или потемнение клубней. Картофель очищен от глазков, черных пятен. Вкус в меру соленый, консистенция мягкая. |

**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**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Капуста отварная с соусом сухарным.**    Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5. | МКО капусты  Нарезка  Варка  Приготовление соуса сухарного:  -нагревание масла;  - процеживание;  - добавление поджаренных сухарей, соли, лимонной кислоты  Отпуск. | 65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Капуста](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Капуста_замена) белокочанная | 340 | 272 | | **Масса отварной капусты** | **—** | **250** | | **Соус сухарный** | **—** | **20** | | **Выход: с соусом** | **—** | **270** |   Подготовленную капусту погружают на 20—30 мин в холодную подсоленную воду, после чего вновь промывают.  Затем закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, после чего отвар сливают, капусту откидывают на дуршлаг.  Готовую капусту хранят до отпуска в горячем отваре, но не более 1 ч, так как при длительном хранении изменяется цвет и ухудшаются ее вкусовые качества.  При подаче поливают маслом или соусом: молочным, сметанным, гол­ландским с уксусом, сухарным.  **Соус сухарный**     |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 14 | 14 | | [Сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) пшеничные | 8 | 8 | | [Кислота лимонная](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кислота_лимонная_замена) | 0,04 | 0,04 | | **Выход** | **—** | **20** |   Масло сливочное нагревают до тех пор, пока не выпарится влага и не образуется светло-коричневый осадок. Затем масло процеживают и добавляют в него молотые поджаренные сухари, соль, кислоту лимонную. | Внешний вид - капуста нарезана крупными кусками (дольками), не переварена, полита соусом;  Цвет – белый;  Вкус и запах – характерный для вареной капусты, без привкуса и запаха пареной капусты. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Овощи, припущенные в молочном соусе.**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8. | МКО овощей.  Нарезка  Припускание по отдельности.  Приготовление соуса молочного:  - приготовить белую жировую пассировку;  - развести горячим молоком;  - варить;  - процедить;  - добавить соль, защипнуть.  Соединение овощей.  Заправка соусом.  Кипячение  Отпуск. | кубиками или дольками.  1 – 2 мин  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 115 | 92 | | [Репа](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Репа_замена) | 51 | 38 | | Кабачки | 57 | 38 | | [Горошек зеленый консервиро­ванный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Горошек_зеленый_консервированный_замена) | 31 | 20 | | [Капуста](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Капуста_замена) белокочанная | 49 | 39 | | [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 10 | 10 | | **Масса припущенных овощей** | **—** | **175** | | [Сахар](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сахар_песок_замена) | 2 | 2 | | **Соус** | **—** | **75** | | **Выход:** | **—** | **250** |   Овощи нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту — шашками, цветную капусту разбирают на кочешки.  Припущенные с жиром по отдельности овощи, прогретый консервирован­ный зеленый горошек соединяют с соусом молочным или сметанным, добав­ляют сахар, соль и проваривают 1—2 мин.  При отпуске можно добавить сливочное масло 5—10 г на порцию, соответственно изменив выход.  **Соус молочный**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Молоко](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) | 38 | 38 | | [Масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 4 | 4 | | Мука пшеничная | 4 | 4 | | Бульон или вода | 38 | 38 | | [Сахар](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сахар_песок_замена) | 0,7 | 0,7 | | **Выход** | **—** | **75** |   Пассированную на масле муку разводят горячим молоком или молоком с добавлением бульона или воды и варят 7—10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения. | Внешний вид - овощи нарезаны кубиками или дольками одинакового размера и формы, не переварены, соус средней густоты. Консистенция мягкая. Овощи частично могут быть разварены. Цвет характерный для вареных овощей, соус белый.  Вкус и запах свойственные овощам и молоку. Не должно быть запаха горелого молока. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Грибы в сметанном соусе с картофелем.**  Технологический процесс | Требования к качеству | |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9. | МКО грибов  Варка  Нарезка  Обжаривание  Приготовление соуса сметанного  Заливание соусом  Кипячение  Приготовление картофеля отварного  Отпуск. | ломтики, дольки  5 -10 минут.  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Грибы белые сушеные | 19 | 19 | | или шампиньоны | 124 | 94 | | Маргарин столовый | 5 | 5 | | **Масса жареных грибов** | **—** | **38** | | **Выход:** | **—** | **75** |   Вареные сушеные грибы или шампиньоны нарезают ломтиками, или дольками, обжаривают до готовности. Готовые грибы заливают соусом сметанным и кипятят 5 -10 минут. При отпуске посыпают зеленью.   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Грибы в сметанном соусе** | **—** | **75** | | Картофель | 207 | 155 | | **Масса вареного картофеля** | **—** | **150** | | Маргарин столовый | 5 | 5 | | **Выход:** | **—** | **225** |   Очищенные сваренные целыми клубнями картофель подсушивают.  Грибы в сметанном соусе отпускают с картофелем, поливают маргарином. Можно украсить зеленью. | | Клубни картофеля должны сохранить форму, рядом уложены грибы в сметанном соусе.  Цвет картофеля - от белого до желтоватого; цвет грибов соответствует используемым грибам.  Вкус в меру соленый, с ароматом сметаны, жареных грибов.  Консистенция мягкая. |
|

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Грибы с картофелем и помидорами.**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8. | МКО грибов, лука, овощей  Нарезка и обжаривание грибов  Нарезка и припускание картофеля  Нарезка и пассирование лука  Приготовление соуса сметанного  Соединение овощей и соуса  Тушение  Отпуск | Ломтики  2-3 мм  Кубики среднего размера  Полукольца, дольки  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Шампиньоны | 263 | 200 | | Кулинарный жир | 10 | 10 | | **Масса жареных грибов** | **—** | **80** | | Картофель | 165 | 124 | | Помидоры свежие | 94 | 80 | | Лук репчатый | 24 | 20 | | Кулинарный жир | 5 | 5 | | **Масса пассированного лука** | **—** | **1**0 | | **Соус сметанный** | **—** | **50** | | **Выход:** | **—** | **300** |     Свежие шампиньоны нарезают ломтиками и жарят. Очищенный картофель нарезают кубиками среднего размера или дольками, припускают до полуготовности. Лук нарезают полукольцами или дольками и пассируют, затем все соединяют, заправляют соусом сметанными, тушат до готовности.  Перед окончанием тушения кладут помидоры нарезанные дольками. При отпуске посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки. | Внешний вид- тушеные овощи уложены горкой на тарелку политы маслом и посыпаны зеленью.  Консистенция-мягкая, сочная, овощи сохранили форму нарезки.  Цвет –соответствует используемым продуктам.  Вкус - в меру соленый, сливочный, с ароматом жареных грибов. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Рагу из овощей.**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10. | МКО овощей  Нарезка овощей  Обжаривание картофеля, кабачков  Пассерование моркови, лука  Припускание капусты  Приготовление соуса томатного:  - варка белого основного соуса;  - пассерование овощей и томата;  - добавление овощей в соус;  - варка;  - добавление специй;  - протирание  Соединение овощей  Заливание соусом.  Тушение  Отпуск. | Крупный  кубик, дольки  25—30 мин  15—20 мин  25—30 мин  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 107 | 80 | | [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | [50/40](#Примечание_233_2) | 27 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | [24/20](#N233_Рагу_из_овощей) | 10 | | [Репа](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Репа_замена) | [53/40](#N233_Рагу_из_овощей) | 31 | | [Капуста](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Капуста_замена) свежая белокочанная | [63/50](#N233_Рагу_из_овощей) | 45 | | [Кулинарный жир](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кулинарные_жиры_замена) | 10 | 10 | | **Соус томатный** | **—** | **75** | | Кабачки | 45 | 30 | | [Горошек зеленый консервиро­ванный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Горошек_зеленый_консервированный_замена) | 31 | 20 | | [Чеснок](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Чеснок_замена) | 1 | 0,8 | | Перец черный горошком | 0,05 | 0,05 | | Лавровый лист | 0,02 | 0,02 | | **Масса рагу** | **—** | **250** | | [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 5 | 5 | | **Выход:** | **—** | **255** |     Нарезанный дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук пассируют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом красным, или томатным, или сметанным и тушат 10—15 мин. После этого добавляют нарезанные кабачки, очищенные от кожицы и семян, припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15—20 мин. За 5—10 мин до готовности кладут горошек зеленый консервированный, растертый чеснок и специи. При отпуске рагу поливают жиром и посыпают зеленью.  **Соус томатный**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Бульон или вода | — | 70 | | [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 3 | 3 | | Мука пшеничная | 3 | 3 | | [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 3 | 2 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 2 | 1 | | Томат пюре | 20 | 20 | | [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 1 | 1 | | [Сахар](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сахар_песок_замена) | 1 | 1 | | **Выход** | **—** | **75** |   Мелко нарезанные коренья, лук пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассерование еще 15—20 мин, соединяют с белым соусом и варят 25—30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. | Внешний вид - тушеные овощи уложены горкой на тарелку политы маслом и посыпаны зеленью.  Консистенция-мягкая, сочная, овощи сохранили форму нарезки.  Цвет - светло оранжевый.  Вкус и запах - слегка острый, с ароматом овощей специй; не допускается запах пареных овощей. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Морковь тушеная с рисом и черносливом.**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8. | МКО овощей  Нарезка  Подготовка крупы рисовой  Промывание чернослива  Варка чернослива с добавлением сахара  Добавление овощей,  крупы рисовой, соли  Припускание  Отпуск | Мелкий кубик  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Морковь | 156 | 125 | | Петрушка (корень) | 13 | 10 | | Маргарин столовый | 15 | 15 | | Чернослив | 27 | 40 | | Сахар | 5 | 5 | | Крупа рисовая | 40 | 40 | | **Масса тушеной моркови с рисом** | **—** | **25**0 | | **Выход:** | **—** | **250** |   Очищенные морковь и корень петрушки нарезают мелкими кубиками, слегка обжаривают. Чернослив промывают, заливают водой, добавляют сахар и варят.  В отвар закладывают обжаренные овощи, крупу рисовую, соль и припускают до готовности (для варки крупы закладку жидкости берут как на рассыпчатую кашу).  При отпуске блюдо оформляют черносливом. | Внешний вид- морковь и рис уложены горкой на тарелку, оформлены черносливом.  Консистенция-мягкая, сочная, морковь сохранила форму нарезки, рис рассыпчатый, не переварен.  Цвет - оранжевый.  Вкус и запах-сладковатый, в меру соленый, с ароматом чернослива. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Турша( картофель фаршированный мясом и чесноком).**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6. | МКО картофеля  Подготовка для фарширования  Приготовление фарша:  - измельчение мяса  - добавление нарезанные сердцевины картофеля, чеснок, соль, перец  Заполнение фаршем  Тушение  Отпуск | 65 оС  2 -3 шт. | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Картофель | 173 | 130 | | **Фарш:** |  |  | | Баранина | 91 | 65 | | Чеснок | 21 | 16 | | **Масса фарша** | **—** | **80** | | **Масса полуфабриката** | **—** | **210** | | Маргарин столовый | 10 | 10 | | **Выход:** | **—** | **190** |       У подготовленного крупного картофеля (удлиненной формы) срезают верхнюю часть, вырезают сердцевину, затем срезают нижнюю часть, чтобы картофель имел форму бочонка.  **Для фарша:** мясо пропускают через мясорубку или мелко нарезают, добавляют мелко нарезанные сердцевину картофеля, чеснок, соль, перец красный молотый и перемешивают.  Подготовленный картофель заполняют фаршем, накрывают срезанными частями картофеля («крышечками»), кладут рядом в сотейник, смазанный маргарином, добавляют воду, накрывают крышкой и тушат до готовности.  Отпускают туршу по 2 -3 шт. на порцию. Можно посыпать мелко нарезанной зеленью. | Внешний вид - картофель полит бульоном в котором тушили, украшен зеленью.  Консистенция - мягкая, сочная.  Цвет - серый, на разрезе соответствует цвету сырья, из которого приготовлен фарш.  Вкус и запах - в меру соленый,  с ароматом чеснока. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Картофель жареный.**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4. | МКО картофеля  Нарезка  Жарка  Отпуск. | брусочки, дольки, кубики, ломтики  15—20 мин  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 483 | 362 | | [Масло](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кулинарные_жиры_замена) растительное | 25 | 25 | | **Масса жареного картофеля** | **—** | **250** | | [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 10 | 10 | | **Выход: с маргарином** | **—** | **260** |   Нарезанный сырой картофель (брусочки, дольки, кубики, ломтики) промывают в холодной воде, обсушивают, затем посыпают солью, кладут слоем не более 5 см на сковороду с разогретым жиром и жарят 15—20 мин, периодически помешивая, до образования поджаристой корочки.  Если картофель полностью не прожарился, его следует поставить на несколько минут в жарочный шкаф.  При отпуске картофель поливают растопленным маргарином и посыпают зеленью. | Внешний вид - нарезка картофеля однородная, соответствующей формы, одного размера, картофель должен иметь поджаристую корочку с двух сторон, форма нарезки сохранена.  Консистенция - мягкая.  Цвет - золотистый.  Вкус и запах - в меру соленый, с ароматом использованного жира. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Дранники по-домашнему.**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6. | МКО картофеля, лука  Протирание сырого картофеля, лук.  Добавление пшеничной муки, соли, соды.  Перемешивание.  Жарка  Отпуск. | 65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 400 | 300 | | Мука пшеничная | 5 | 5 | | Сода | 1 | 1 | | **Масса полуфабриката** | **—** | **300** | | [Масло растительное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_подсолнечное_замена) | 10 | 10 | | **Масса готового блюда** | **—** | **240** | | [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 10 | 10 | | или сметана | 40 | 40 | | **Выход: с маслом** | **—** | **250** | | **со сметаной** | **—** | **280** |   Сырой очищенный картофель протирают, добавляют пшеничную муку, соль, соду, тщательно перемешивают и немедленно выпекают дранники.  Подают с маслом или сметаной. | Внешний вид- форма оладий, без трещин на поверхности, равномерно прожаренные.  Консистенция- мягкая , сочная.  Цвет - светло- коричневый.  Вкус и запах - в меру соленый, с ароматом жареного картофеля. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Картофельный кугель (пудинг)**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10. | МКО картофеля, лука яиц  Протирание картофеля  Нарезка лука  Соединение картофеля, лука, желтка яиц, соли, перца  Добавление подсушенной муки  Перемешивание  Добавление взбитого белка  Выкладывание в подготовленную форму  Запекание  Отпуск | 250-280 оС  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 200 | 150 | | Яйца | 1/2шт. | 20 | | Лук репчатый | 24 | 20 | | Мука | 10 | 10 | | Маргарин | 10 | 10 | | **Масса полуфабриката** | **—** | **200** | | **Выход** | **—** | **175** |   Сырой очищенный картофель протирают, добавляют яйчный желток, мелко нарезанный репчатый лук, перец черный молотый, соль, просеянную подсушенную муку и перемешивают. В полученную массу добавляют взбитый белок и выкладывают ее в не глубокую сковороду, смазанную маргарином, поверхность выравнивают и сбрызгивают маргарином и запекают при Т 250-2800С до образования поджаристой корочки на поверхности кугеля. Отпускают кугель горячим. | Внешний вид - пудинг имеет форму посуды, в которой приготавливали.  Консистенция-мягкая, сочная, пышная, без комочков не протертого картофеля.  Цвет - сверху румяный, на разрезе соответствует цвету сырья, из которого приготовлен.  Вкус и запах - в меру соленый, с ароматом использованных овощей и специй. |

Произведите расчёт продуктов для приготовления50;100 кг пюре картофельного, результаты запишите в технологическую карту