

Приложение 5.8

к ПООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер


Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Краснодарского края  
«Каневской аграрно-технологический колледж»  
(ГАПОУ КККАТК)

**Комплект контрольно - оценочных средств**  
**для проведения экзамена по ПМ 03. Приготовление, оформление и**  
**подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**  
**разнообразного ассортимента**

для профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

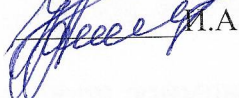
2024 г.

Рассмотрен  
УМО педагогов спец дисциплин  
отделения «Организации и  
технологии в сфере бытового  
обслуживания»,  
протокол № 5 от 01.03.2024 г.

Руководитель УМО  
 А.С.Обломий

Рассмотрен  
на заседании педагогического совета,  
протокол № 8 от 04.03. 2024 г.

Согласован  
Старший методист ГАПОУ  
КККАТК  
04.03.2024 г.

  
М.А.Криклиявая

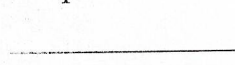
Утвержден  
Директор ГАПОУ КККАТК  
«04» марта 2024 г.  
Р.Ю.Метленко



Комплект контрольно - оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по модулю аттестации ПМ03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, составлена на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 разработан: на основе рабочей программы (утверждена Приказом ГАПОУ КККАТК от 04.03.2024 г. Протокол № 8, директор Метленко Р.Ю.), которая является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569, (ред. от 17.12.2020), зарегистрированного в Минюст РФ от 22.12.2016 г. № 44898); укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм; в соответствии с порядком разработки и требованиями, установленными Положением о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающегося (утверждено директором ГАПОУ КККАТК Метленко Р.Ю. от 13.09.2023г., регистрационный номер 251).

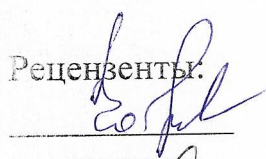
Организация разработчик: ГАПОУ КККАТК

Разработчик:

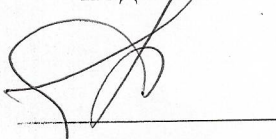
  
подпись

Обломий А.С., преподаватель специальных дисциплин  
ГАПОУ КККАТК

Рецензенты:

  
подпись

ИП Чайка О.В., квалификация по диплому- инженер- технолог

  
подпись

ИП Силкина С Н, квалификация по диплому- Товаровед, высшая квалификация

## Пояснительная записка

В результате аттестации **ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений, освоенных компетенций:

КодПК,ОК	Умения	Знания
ПК 3.1 ПК3.2. ПК3.3 ПК3.4 ПК 3.5 ПЕ 3.6  ОК1-7,9,10	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

## Паспорт комплекта оценочных средств

### Общие положения.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности, организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю в форме выполнения. Итогом экзамена является однозначное решение: оценка.

### 1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 1.

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания 5,6 семестр	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.03.01,	ДЗ	ДЗ; тесты; ЛЗ; ПЗ
МДК.03.02	Эк (устный)	ДЗ; тесты; ЛЗ; ПЗ
УП.03		ДЗ
ПП.03		ДЗ
ПМ (в целом)	Эк экзамен по модулю	

### 2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене по модулю

2.1. В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
<b>ПК 3.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>соответствие организации хранения продуктов,</li> </ul>
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение</li> </ul>

	<p>ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>– соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</li> <li>– аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов);</li> <li>– соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> </ul> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>
<p><b>ОК. 02</b>  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>
<p><b>ОК.03</b>  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>
<p><b>ОК 04.</b>  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>
<p><b>ОК. 05</b>  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>
<p><b>ОК 06.</b>  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>
<p><b>ОК 07.</b>  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>
<p><b>ОК. 09</b>  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>
<p><b>ОК 10.</b>  Пользоваться профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные</li> </ul>



документацией на государственном и иностранном языках	профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
---	--

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Иметь практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.

Уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд,
- кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных

### **3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля**

#### **3.1. Типовые задания для оценки освоения МДК 03.01, МДК 03.02:**

**Раздел 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

**Раздел 2.** Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация студентов – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях по результатам самостоятельной работы студентов. Промежуточная аттестация студентов по междисциплинарному курсу проводится в форме дифференцированного зачета и экзамена устного, по учебной и производственной практикам - дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет может проводиться в виде теста, в виде подготовке реферата, проекта, презентации.

По окончании изучения модуля проводится экзамен по модулю.

**Вопросы к дифференцированному зачету по МДК. 03.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.
2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
3. Сервировка и порционирование холодных блюд и закусок
4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
5. Процесс хранения и подготовки к реализации холодных блюд и закусок.
6. Организация работы холодного цеха
7. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
8. Виды, назначение холодильного оборудования и производственного инвентаря, инструментов.
9. Виды, назначение универсальных кухонных машин общего назначения.
10. Весоизмерительное оборудование для холодного цеха
11. Виды, назначение весоизмерительных приборов.
12. Виды, назначение посуды, правила их подбора и безопасного использования.
13. Правила ухода за посудой и приборами.
14. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.
15. Стадии технологического процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
16. Технологический процесс производства готовых блюд и кулинарных изделий
17. Технологические этапы приготовления холодных блюд и закусок.
18. В чем отличие холодных блюд от закусок.
19. Посуда для подачи холодных блюд и закусок.
20. Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
21. Характеристика этапов приготовления холодных блюд и закусок.
22. Требования к персоналу в холодном цехе
23. Требования безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП.
24. Внедрение принципов ХАССП на производстве
25. Требования СанПиН.

**Ответы на вопросы по МДК.03.01**

**1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.**

Ассортимент холодных блюд и закусок зависит от сезона, типа предприятия, наличия сырья и других условий. Все холодные блюда и закуски подают при температуре 10—12°С. Для приготовления холодных

закусок выделяют особые помещения (холодные цехи), специальный инвентарь и разделочные доски, которые запрещается использовать для обработки других продуктов. В летнее время даже при наличии холодильного оборудования запрещается готовить особо скоропортящиеся холодные закуски — заливное мясо и рыбу, студни и некоторые другие. Холодные блюда и закуски обычно подают в начале приема пищи. В меню завтраков и ужинов они могут быть и основным блюдом. Все холодные блюда и закуски подразделяют на группы: бутерброды; салаты и винегреты; блюда и закуски из овощей и грибов; блюда из рыбы и морепродуктов; блюда из мяса, птицы и мясопродуктов; блюда из яиц.

## **2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.**

Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа. Не допускается заправка соусами салатной продукции, первых и вторых блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам необходимо доставлять в индивидуальной потребительской упаковке. Блюда, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для временного хранения до их реализации, должны быть подвергнуты быстрому охлаждению с температуры +65 °С до +5 °С в течение 1 часа в специальном холодильнике быстрого охлаждения. Порционирование готовых блюд, холодных закусок должно производиться в помещении с температурой воздуха не выше +16 °С на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью. Запрещается оставлять на следующий день: - салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда, изделия с кремом и др. - особоскорпортящиеся холодные блюда (кроме тех видов, сроки годности на которые пролонгированы в установленном порядке); Для раздачи готовых блюд используется чистая сухая посуда и столовые приборы. Повторное использование одноразовой посуды и приборов запрещается. Продукция общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемая вне организации общественного питания по заказам потребителей и в организациях торговли и отделах кулинарии, должна быть упакована в потребительскую одноразовую упаковку, изготовленную из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

## **3. Сервировка и порционирование холодных блюд и закусок.**

Сервировку и порционирование блюд необходимо осуществлять персоналом с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд. При проведении кейтеринговых обслуживаний (или организации питания по заказам потребителей вне организации общественного питания) вскрытие потребительских упаковок с пищевыми продуктами, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче должно производиться в выделенном отдельном помещении, расположенном

непосредственно в месте проведения мероприятия. Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения. Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40 - 50 °С и просушивают. Выделяется место для мытья тары для пищевых отходов. Для транспортирования отходов используют специально предназначенный для этой цели транспорт. Пищевые продукты, произведенные в организациях общественного питания, срок годности которых истек, подлежат утилизации или уничтожению в установленном порядке.

#### **4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.**

Технологический процесс приготовления пищи предполагает строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил. Санитарные требования должны выполняться на всех этапах технологического процесса: при приеме сырья и организации его хранения, при изготовлении блюд и кулинарной продукции, при реализации готовой продукции и обслуживании потребителей. От соблюдения санитарно-гигиенических правил зависит качество и безопасность кулинарной продукции. Работники ПОП должны соблюдать правила личной гигиены, чтобы не допустить загрязнение пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции патогенными микроорганизмами. Требования по уходу за кожей тела и ротовой полостью: - ежедневное мытье, в жаркое время душ перед началом работы, тщательный уход за волосами; - ногти, коротко стриженные не покрытые лаком; - не допускаются украшения и часы; - в течение дня регулярно мыть руки с мылом;

- перед началом работы, после посещения туалета и после работы с сырыми продуктами руки моют с мылом и дезинфицируют 0,2% раствором хлорной извести и ополоснуть водой; - при повреждениях кожи обработать йодом, бриллиантовой зеленью, слабым раствором марганцовки; - не допускаются к работе с готовой продукцией лица с гнойничковыми заболеваниями кожи рук; - полость рта: чистить зубы 2 раза в день, после еды полоскать рот, посещать стоматолога.

Требования к санитарной одежде: - должна быть из светлых хлопчатобумажных тканей; - нельзя застегивать булавками или иголками; - не класть в карманы посторонние предметы; - не выходить на улицу и не входить в туалет в санитарной одежде; - хранить отдельно от верхней одежды; - обувь должна быть не скользкая, с закрытой пяткой, легко моющаяся.

Работники ПОП должны проходить медицинский осмотр, целью которого является не допустить к работе больных и бактерионосителей. Не допускаются к работе больных туберкулезом, дизентерией, брюшным тифом, гепатитом, венерическими и кожными заболеваниями и т.д. Медицинский осмотр проводится 2 раза в год по графику. Качеством выпускаемой продукции во многом зависит от содержания в чистоте рабочего места повара. В начале рабочего дня необходимо протереть производственные столы чистой влажной

тканью. В процессе работы своевременно убирать со стола пищевые отходы, использованную посуду и инвентарь. После каждой операции промывать стол горячей водой. В конце рабочего дня столы промываются горячей водой с моющими средствами и дезинфицируются 0,5% раствором хлорной извести, промываются проточной водой. Необходимо использовать разделочные доски и ножи строго по маркировке. В процессе приготовления и оформления блюд необходимо как можно меньше касаться продуктов руками, используя специальные инструменты, инвентарь, оборудование. Использовать следует только чистое, прошедшую санитарную обработку оборудование, инвентарь, посуду и тару. При приготовлении блюд необходимо строго соблюдать поточность технологических процессов. Обработку различных видов сырья и полуфабрикатов проводить в соответствующих цехах. Готовить продукцию следует небольшими порциями, по мере ее спроса и реализации. Чтобы не допустить развитие микробов уже в готовой пище ее необходимо хранить на раздаче не более 2-3 часов, соблюдая определенную температуру. Так температура хранения на раздаче и подаче первых блюд 75°C.

#### **5. Процесс хранения и подготовки к реализации холодных блюд и закусок**

Продукцию общественного питания следует изготавливать в таком количестве и такими партиями (в том числе по индивидуальным заказам потребителей), чтобы ее реализация осуществлялась в сроки, установленные СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.3.2.1324-03. При реализации продукции общественного питания в зале предприятия общественного питания используют посуду и приборы, в том числе одноразовые. При реализации продукции на вынос по заказам потребителей и вне предприятия используют потребительскую тару в соответствии с разделом 9 ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". При реализации температура горячих блюд (супов, соусов, напитков) должна быть не менее 75 °С, блюд и гарниров - не менее 65 °С, холодных супов и напитков - не более 14 °С. Срок реализации блюд, находящихся на мармите, на горячей плите и в емкостях с подогревом для "шведского стола", должен быть не более трех часов с момента их изготовления и расфасовки. Холодные блюда, закуски и напитки должны быть выставлены в порционированном виде в охлаждаемые прилавки-витрины, которые пополняют продукцией по мере ее реализации. Срок реализации холодных блюд в охлажденном состоянии должен быть не более одного часа с момента их изготовления и заправки. Для раздачи готовых блюд используют чистую, сухую посуду и столовые приборы. Повторное использование одноразовой посуды и приборов запрещается. Раздаточный инвентарь должен быть чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (блюда). Полуфабрикаты, готовые блюда и другие изделия, вырабатываемые организациями для реализации через торговую сеть, изготавливаются по технологическим инструкциям, нормативной и технической документации, согласованной с органами Роспотребнадзора в установленном порядке. Продукция, реализуемая вне организации через

торговую сеть, должна иметь санитарно - эпидемиологическое заключение органов Роспотребнадзора. При необходимости транспортирования готовой продукции она должна доставляться в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 ч (включая время их транспортировки). Для доставки полуфабрикатов из заготовочных в доготовочные, или магазины кулинарии используют чистую оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной, и технической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные органами Роспотребнадзора в установленном порядке. При реализации продукции должны быть созданы условия для отдельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции. Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения. Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40-50°С и просушивают. Выделяется место для мытья тары для пищевых отходов. Для транспортирования отходов используют специально предназначенный для этой цели транспорт. При реализации продукции общественного питания исполнитель услуг обязан предоставить потребителям информацию, содержащую: - фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов; - сведения о массе (объеме) порции продукции общественного питания (блюда, изделия), емкости бутылки предлагаемого алкогольного напитка и об объеме его порций; - сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности); - обозначение нормативных документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция. Информацию о реализуемой продукции общественного питания в обязательном порядке доводят до потребителей различными способами: размещением в меню, в прејскуранте, на ценниках, этикетках, информационных листках, на доске потребителя либо иным способом, выбранным исполнителем услуг по собственному усмотрению. При производстве и реализации продукции общественного питания персонал обязан соблюдать правила личной гигиены, периодически проходить медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке. Инвентарь, тара, посуда, упаковочные материалы, приборы и технологическое оборудование, применяемые при приготовлении и реализации продукции общественного питания, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к использованию в установленном порядке.

#### **6. Организация работы холодного цеха**

Холодный цех - это один из основных производственных цехов, предназначенный для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Холодные цехи организуются на предприятиях с



цеховой структурой производства. Ассортимент холодных блюд зависит от типа предприятия, его класса. В ассортимент продукции холодного цеха входят холодные закуски, гастрономические изделия (мясные, рыбные), холодные блюда (отварные, жареные, фаршированные, заливные и др.), молочнокислая продукция, а также холодные сладкие блюда (желе, муссы, самбуки, кисели, компоты и др.), холодные напитки, холодные супы. Холодный цех располагают на любом этаже, кроме подземного, рядом с обеденным залом, в который направляется готовая продукция, и кухней, откуда поступает основное сырьё. При планировке цеха необходимо предусматривать удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной столовой посуды. В холодный цех должны быть подведены: канализация, холодная и горячая вода, отопление, вентиляция и система энергоснабжения с напряжением 220 и 380 В. Особое внимание уделяют освещению, где основным должно быть естественное, а дополнительным - искусственное. В летнее время для поддержания в помещении температуры не выше 18 °С необходимо предусмотреть кондиционер. При организации холодного цеха необходимо учитывать его особенности: продукция цеха после изготовления и порционирования не подвергается вторично тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса, а поварам - правила личной гигиены; холодные блюда должны изготавливаться в таком количестве, которое может быть реализовано в короткий срок. Салаты и винегреты в незаправленном виде хранят в холодильных шкафах при температуре 2-6°С не более 6 часов. Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском, не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня: салаты, винегреты, студни, заливные блюда и другие особо скоропортящиеся холодные блюда, а также компоты и напитки собственного производства. Холодные блюда отпускаются после охлаждения в холодильных шкафах и должны иметь температуру 10-14°С, поэтому в цехе предусмотрено достаточное количество холодильного оборудования. Учитывая, что в холодном цехе изготавливается продукция из продуктов, прошедших тепловую обработку, и из продуктов без дополнительной обработки, необходимо четко разграничивать производство блюд из сырых и вареных овощей, из рыбы и мяса. В небольших предприятиях организуются универсальные рабочие места, на которых последовательно готовят холодные блюда в соответствии с производственной программой, в крупных холодных цехах организуются специализированные рабочие места. Холодный цех - это особый производственный цех, работа которого во многом зависит типа и специфики предприятия. В холодных цехах ресторанов и кафе особое внимание уделяют оформлению блюд и готовят их порционно. При массовом производстве, которое характерно для столовых школ, больниц, пансионатов и крупных промышленных предприятий, блюда готовят в значительных объёмах, исключая трудоёмкое украшение. Определённые особенности работы холодных цехов присущи предприятиям, специализирующимся на выпуске сладостей и десертов. Но даже с учётом всех

различий в холодных цехах предусматривается строгое разделение производственных участков.

### **7. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.**

В первую очередь, предусматривается технологическая линия по нарезке сырых и отварных овощей и приготовлению салатов из них. Механизированная нарезка овощей имеет неоспоримые преимущества перед ручной. Она не только повышает производительность, но позволяет достичь идеальных параметров шинковки, которые являются одним из качественных показателей салатов.

Для нарезки отварного мяса, рыбы, гастрономических продуктов и приготовления блюд и закусок из них организуют отдельный производственный участок, который оборудуют всем необходимым инвентарём: разделочные доски, ножи, функциональные ёмкости, в которые укладывают нарезанные продукты для хранения в холодильных шкафах.

В холодном цехе так же, как и в заготовительном, должны быть отдельные доски для нарезки мяса, рыбы, сельдей и овощей с соответствующими буквенными и цветовые обозначениями картофеля, свеклы, моркови; для квашеных и маринованных овощей, для свежих овощей и зелени. На следующем рабочем участке производят порционирование, украшение и отпуск блюд на раздачу. Рабочее место организуют за холодильным столом, в камере которого хранят дополнительные ингредиенты: растительное масло, майонез, зелень, горошек, лимоны. Рядом размещают кухонные полки для тарелок и салатников. Приготовление заливных блюд является длительным и трудоёмким процессом. Поэтому их готовят заблаговременно и хранят в холодильниках. Отдельный производственный участок для этих целей не выделяют, а используют тот, который освободится к концу рабочей смены. Для обеспечения технологического процесса и организации рабочих мест поваров холодный цех оснащают механическим, холодильным и вспомогательным оборудованием. Установка теплового оборудования здесь недопустима. Варка продуктов должна производиться в горячем цехе. В идеальной чистоте должно содержаться все оборудование - посуда, инвентарь, инструментарий. Для этого их ежедневно после работы необходимо мыть горячей водой с содой, затем ошпаривать кипятком и просушивать. Виды и производительность оборудования холодного цеха зависит от ассортимента выпускаемой продукции и объёмов её производства. Для механизации процесса нарезки овощей холодный цех оснащают овощерезкой соответствующей производительности с определённым набором режущих инструментов, которая должны выполнять все виды нарезки, требуемые технологией приготовления того или иного блюда. Даже небольшие предприятия питания способны значительно улучшить качество салатов, используя профессиональные овощерезки небольшой мощности.

Для нарезки гастрономических продуктов не обойтись без слайсера, который, благодаря регулировке толщины ломтиков, обеспечивает качественную и эстетичную нарезку колбас, сыров и копчёностей. Слайсер

можно использовать для нарезки хлеба, но если значительную долю ассортимента занимают бутерброды, в холодном цеху может быть установлена хлеборезка соответствующей производительности, а также применяется ручной маслоделитель РДМ. Для приготовления паштетов, холодных соусов и других блюд, где требуется тонкое измельчение ингредиентов, необходим куттер. Он, кроме этого, выполняет функции взбивания и может быть использован для приготовления муссов, самбуков и взбитых сливок. Из вспомогательного оборудования в холодном цеху устанавливают производственные столы, одну или несколько моечных ванн, металлические подставки и подтоварники. Подбор производственных столов зависит от количества работников, одновременно работающих в цехе, из расчета, что фронт работы на каждого работника должен быть не менее 1,5 м. Промывка овощей, зелени, фруктов производится в стационарных или передвижных ваннах или для этой цели используют секционный модулированный стол со встроенной моечной ванной СМВСМ. На рабочем месте повара по оформлению блюд необходимо предусмотреть холодильный стол, весы порционные и полку для посуды. В холодных цехах больших столовых применяют передвижные стеллажи для кратковременного хранения блюд перед отправкой их на реализацию. В ресторанах холодный цех имеет раздаточный прилавок.

#### **8. Виды, назначение холодильного оборудования и производственного инвентаря, инструментов.**

**Холодильник.** Перед началом работы необходимо провести: внешний осмотр; проверку исправности кабеля, его защитной трубки, штепсельной вилки или штепсельного соединения; проверку целостности изоляционных деталей корпуса машины, рукояток крышек щеткодержателя; проверку соответствия напряжения и частоты тока в электрической сети напряжению и частоте тока электродвигателя ручной машины, указанных на табличке; проверку четкости работы при включении. В процессе эксплуатации необходимо: бережно обращаться с электрооборудованием, не подвергать его ударам, перегрузкам; следить за исправностью изоляции токоведущего кабеля: не допускать перекручивания кабеля, а также прокладывания кабеля через проходы и в местах складирования материалов; не допускать натяжение кабеля; включать и выключать оборудование сухими руками и только кнопками «Пуск» и «Стоп». Не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам. Запрещается: разбирать оборудование и самостоятельно производить какой-либо ремонт оборудования, приводов, штепсельных соединений и т.п. Загрузку охлаждаемого объема холодильного шкафа осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов. Количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера. Двери холодильного оборудования следует открывать на короткое время и как можно реже. При образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея. Очистку батарей при оттаивании инея производить под

наблюдением лица, ответственного за эксплуатацию холодильной установки. При обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, а помещение — проветрить. Во время эксплуатации холодильного оборудования не допускается: включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей; работать без ограждения машинного отделения, с неисправными приборами автоматики; загромождать пространство около холодильного агрегата, складировать товары, тару и другие предметы; прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата, независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки; хранить продукты на испарителях; удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков и ножей; размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата и вокруг него; загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата. Самовольно передвигать холодильный агрегат. Исключить пользование холодильным оборудованием, если: токоведущие части магнитных пускателей, рубильников, электродвигателей, приборов автоматики не закрыты кожухами; холодильные машины не имеют защитного заземления или зануления металлических частей, которые могут оказаться под напряжением при нарушении изоляции; истек срок очередного испытания и проверки изоляции электропроводов и защитного заземления или зануления оборудования; сняты крышки магнитных пускателей, клеммных коробок электродвигателей, реле давления и других приборов; обнаружено нарушение температурного режима, искрение контактов, частое включение и выключение компрессора и др. По окончании работы наружные стенки торгового холодильного оборудования протереть влажной тканью, а хромированные детали — тканью, пропитанной вазелином. Машина кухонная универсальная. В зависимости от комплекта исполнительных механизмов различают универсальные кухонные машины общего и специального назначения.

#### **9. Виды, назначение универсальных кухонных машин общегоназначения.**

Универсальные кухонные машины общего назначения используют на мелких и средних предприятиях общественного питания в общезаготовочных цехах, в которых проводят механическую обработку разнородных продуктов (например, мяса, рыбы, птицы и др.). Универсальные кухонные машины специального назначения устанавливают на крупных специализированных предприятиях общественного питания, где имеется цеховое деление, они комплектуются набором сменных механизмов, предназначенных для работы с однородными продуктами в одном цехе. Перед началом работы: проверить техническое состояние привода; убедиться в надежном креплении к рабочему столу или станине-подставке; проверить наличие и исправность заземления; включить на короткое время электродвигатель, чтобы определить правильность направления вращения рабочего вала привода (должен вращаться против часовой стрелки). В процессе эксплуатации необходимо: убедившись в исправности привода, присоединить сменный механизм, предназначенный для

выполнения требуемой технологической операции; рабочие органы устанавливать и снимать только после полной остановки машины; хвостовик сменного механизма вставить в горловину привода до упора; закрепить хвостовик зажимными винтами или эксцентриковым зажимом; при включенном двигателе загрузить предназначенные для обработки продукты порциями в рабочую камеру; в случае заклинивания продукта машину остановить и удалить застрявший продукт, соблюдая осторожность при обращении с рабочими органами во избежание пореза рук и других травм; для приема обработанных продуктов под разгрузочное устройство механизма подставить емкость. Запрещается: включать электродвигатель привода, не закрепив предварительно сменный механизм в его горловине; проталкивать и направлять застрявший продукт руками; опускать руки в загрузочное устройство или в рабочую камеру сменного механизма во время работы; снимать сменный механизм привода до полной остановки электродвигателя.

Электрическая мясорубка, предназначена для измельчения мяса, рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы, набивки колбас на предприятиях общественного питания. Для получения фарша с различной степенью измельчения мясорубка снабжена набором ножевых решеток с различным диаметром отверстий. Правила безопасной эксплуатации электрической мясорубки состоят в следующем. Перед началом работы необходимо: произвести внешний осмотр; проверить заземление, в противном случае, возможно поражение работника током, санитарно-техническое состояние; провести проверку комплектности и надежности крепления всех деталей и прочность затяжки всех винтов, крепящих узлы и детали; проверить исправность кабеля, его защитной трубки, штепсельной вилки или штепсельного соединения; проверить целостность изоляционных деталей корпуса машины, рукояток крышек щеткодержателя; установить соответствие напряжения и частоты тока в электрической сети напряжению и частоте тока электродвигателя ручной машины, указанных на табличке; установить четкость работы выключателя; собрать мясорубку для нужного измельчения; провести проверку работы машины на холостом ходу; проверить надежность крепления в машине рабочих исполнительных инструментов — ножей, ключей насадок, пил и др. В процессе эксплуатации необходимо: бережно обращаться с машиной, не подвергать ее ударам и перегрузкам; следить за исправностью изоляции токоведущего кабеля; не допускать перекручивания кабеля, а также прокладывания кабеля через проходы и в местах складирования материалов; не допускать натяжение кабеля; включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»; избегать прикасания к открытым и не огражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам; снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков; машину включать непосредственно перед началом производства работ. Запрещается: разбирать электрическую машину и самостоятельно проводить какой-либо ремонт машины, приводов, штепсельных соединений и т.п.; работать на мясорубке, если загрузочная воронка не имеет

предохранительного кольца. Перед включением машины необходимо проверить: ее санитарно-техническое состояние и правильность сборки; решетку (она должна иметь ровную поверхность); правильность установки ножей, иначе ухудшается качество измельчения. Во время работы: загрузку мяса производить во время работы машины; подача продуктов должна быть равномерной и достаточной; нарезанные куски мяса проталкивают в горловину мясорубки деревянным толкачом (пестиком); нельзя сильно прижимать мясо к шнеку толкачом, поскольку это может вызвать перегрузку электродвигателя; при длительной эксплуатации машины на ножи и решетки наматываются пленки и жилы, поэтому ее периодически останавливают и очищают рабочие органы; нельзя оставлять мясорубку без присмотра, а также допускать работу ее вхолостую. По окончании работы: мясорубку выключить и разобрать; извлечь шнек, ножи и решетки из корпуса мясорубки (производят рукояткой или специальным крючком); корпус мясорубки протереть влажной, а затем сухой тканью; рабочую камеру, шнек, ножи и решетки очистить от остатков фарша и промыть горячей водой.

Электрическая пила. Используется для разрезания пищевых продуктов высокой прочности, таких, как кости, мясо с косточкой, мясные замороженные блоки, рыбные полуфабрикаты. Фаршемешалки предназначены для перемешивания предварительно измельченных продуктов. Перемешивание проводится посредством горизонтальной мешалки с двумя парами лопаток. Емкость снабжена механизмом опрокидывания, что максимально облегчает разгрузку миксера по окончании процесса перемешивания. Правила безопасной эксплуатации фаршемешалки следующие. Перед началом нужно проверить заземление и санитарное состояние; при работе со сменным механизмом присоединить его к приводу, проверить надежность крепления; установить рабочие органы в камере. Фаршемешалка закрыть заслонку разгрузочного бункера; проверить работу на холостом ходу. Во время работы: фарш загружают при включенном двигателе; нельзя превышать норму загружаемого фарша, так как это приводит к ухудшению его качества; не рекомендуется перемешивать фарш дольше положенного времени (60 с), так как происходит отслоение жира и ухудшение качества фарша; фарш выгружают, открыв заслонку разгрузочного бункера и не отключая машину. По окончании работы: отключают машину; вынимают рабочие органы; проводят санитарную обработку камеры и рабочих органов; просушивают; смазывают пищевым несоленым жиром.

Рыхлители мяса (тендерайзеры). Тендерайзеры предназначены для размягчения любого мяса, включая свинину, говядину, телятину, птицу и другое мясо. Пройдя через рыхлитель, мясо получает тысячи надрезов, увеличивается его поверхность, что способствует более качественному впитыванию рассолов, значительно снижается время массирования, мясо становится более мягким и приятным на вкус, увеличивается его способность пропускать температуру, что впоследствии снижает время приготовления, а также способствует лучшему прожариванию и уменьшению деформации кусков при тепловой обработке. Для соединения небольших кусков мяса их накладывают один на другой с некоторым перекрытием и дважды пропускают через мясорыхлитель, повернув

при втором пропускании на 90°. Тендерайзеры повреждают только соединительные ткани мяса, структура и внешний вид при этом остаются неизменными. Мясорыхлитель изготавливается из нержавеющей стали, легко моется, соответствует санитарным требованиям, ножи тендерайзера закрыты защитной крышкой и недоступны во время работы машины, что делает ее безопасной в эксплуатации. Правила безопасной эксплуатации рыхлителей мяса состоят в следующем. Перед началом работы: проверить заземление и санитарное состояние; при работе со сменным механизмом присоединить его к приводу, проверить надежность крепления; установить ножи фрезы и очистительные гребенки в пазы рабочей камеры; установить крышку рабочей камеры с микроблокировкой; проверить работу на холостом ходу и исправность микроблокировки. Во время работы: порционные куски мяса загружают при включенном двигателе; запрещается проталкивать мясо руками; если мясо плохо проходит или наматывается на ножи фрезы, то машину надо отключить и частично разобрать. По окончании работы: отключают машину; вынимают рабочие органы; проводят санитарную обработку камеры и рабочих органов; просушивают; смазывают пищевым несоленым жиром; режущие кромки ножей-фрез периодически затачивают.

#### **10. Весоизмерительное оборудование для холодного цеха**

Весы (электронные, циферблатные) следить за исправностью изоляции токоведущего кабеля: не допускать перекручивания кабеля, а также прокладывания кабеля через проходы и в местах складирования материалов; не допускать натяжение кабеля; включать и выключать оборудование сухими руками и только кнопками «Пуск» и «Стоп»; избегать прикосновения к открытым и не огражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам; снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков. Электрические машины запрещено эксплуатировать в условиях воздействия капель и брызг, если электрическая машина небрызгозащищенная, т. е. не имеет на корпусе отличительный знак — изображение капли в треугольнике. Запрещается разбирать электрическую машину и самостоятельно производить какой-либо ремонт машины, приводов, штепсельных соединений и т. п. Весы настольные гирные следует установить на ровную горизонтальную поверхность так, чтобы станина весов прочно опиралась на все четыре опоры. Настольные циферблатные весы нужно установить на ровную горизонтальную поверхность и проверить: состояние стрелок, четкость отметок шкалы циферблата, состояние стекол, лакокрасочных покрытий, совпадение показаний на обоих циферблатах; равновесие в ненагруженном состоянии и при необходимости произвести регулировку. Прежде чем подключить электронные весы к электросети, необходимо надежно заземлить корпус весов изолированным проводом. При подготовке к работе товарных весов проверить внешним осмотром: горизонтальность их установки с помощью отвеса; плавность колебаний рычажного механизма и платформы; правильность показаний весов при 0,1 предельной нагрузки и на полную грузоподъемность при размещении груза на всей площади платформы. Взвешиваемый товар (гири) следует класть



на весы осторожно, без толчков, по возможности в центре платформы, без выступов за габариты весов. Нетарированный (навальный) груз нужно располагать равномерно по всей площадке платформы весов. После каждого взвешивания следует проверять равновесие ненагруженных весов. При необходимости очищать чаши, платформы и крестовины от загрязнения взвешиваемым товаром. При взвешивании тяжелых грузов (бочек, тюков и др.) нужно использовать наклонные мостики (трамплины), устанавливаемые верхним краем на одном уровне с платформой товарных весов. Приклеивание этикетки при работе на весовом чекопечатающем комплексе «Дина» проводить путем нажатия на нее расфасованным продуктом. Не допускается касание нагревателя руками. При взвешивании товара не допускается: укладывать на весы грузы, превышающие по массе наибольший предел взвешивания; укладывать пищевые продукты на весы без оберточной бумаги или других упаковочных материалов; нагружать и разгружать товарные весы при открытых арретире и изолире; оставлять товар на весах на длительный период. Работать на весовом чекопечатающем комплексе «Дина» без кожуха на блоке вывода информации и при открытых дверцах печатающего устройства. Весы и гири необходимо содержать в чистоте, регулярно очищая от пыли и грязи. По окончании работ по взвешиванию товаров: осмотреть весы, очистить их от загрязнений сухой тканью; платформы и чаши весов для взвешивания продовольственных товаров вымыть щелочным раствором, затем горячей водой и насухо вытереть; загрязненные гири вымыть щеткой в горячей воде с мылом и насухо вытереть; обыкновенные гири уложить на хранение в футляр или ящик, а условные гири установить на скобу весов. Весоизмерительное оборудование. Правила безопасной эксплуатации весоизмерительного оборудования состоят в следующем. Перед началом работы необходимо: произвести внешний осмотр; проверить исправность кабеля, его защитной трубки, штепсельной вилки или штепсельного соединения; установить соответствие напряжения и частоты тока в электрической сети напряжению и частоте тока электродвигателя ручной машины, указанных на табличке; проверить четкости работы выключателя. В процессе эксплуатации необходимо: бережно обращаться с машиной, не подвергать ее ударам, перегрузкам;

### **11. Виды, назначение весоизмерительных приборов.**

Целью измерений является получение значения этой величины, наиболее удобной для пользования. Понятие «измерение» характеризуется, как определение значения физической величины опытным путем с помощью специально 10 предназначенных для этого технических средств. Однако существуют измерения, основанные на использовании органов чувств человека (осязания, обоняния, зрения, слуха и вкуса), которые называются органолептическими и широко применяются в системе общественного питания. Прием или совокупность приемов использования принципов и средств измерений называют методом измерений. Измерения по областям измерений подразделяются также на виды. В пищевой промышленности существуют различные виды измерений: массы, вязкости (структурно- механические),

температурные, массовой доли влаги, соли, жира, сахара, состава вещества и многие другие. Измерения выполняются с помощью специальных технических средств, имеющих нормированные метрологические характеристики. Метрологические характеристики являются показателями качества и технического уровня всех средств измерений. Учет всех нормируемых метрологических характеристик средств измерений - сложная и трудоёмкая процедура, она применяется только при измерениях высокой точности. На производстве для средств измерений, используемых в повседневной практике, принято деление по точности на классы. Обобщенная характеристика всех средств измерений данного типа, обеспечивающая правильность их показаний и устанавливающая оценку снизу точности показаний называется классом точности. Классы точности присваиваются средствам измерений с учетом результатов приемочных испытаний. Обозначения классов точности наносятся на циферблаты, щитки и корпуса изделий и могут иметь форму заглавных букв латинского алфавита с добавлением условных знаков. Знание класса точности позволяет определить не точность конкретного измерения, а лишь указать пределы, в которых находится значение измеряемой величины. Высшим звеном в метрологической цепи передачи размеров единиц измерений являются эталоны, которые являются средством измерений, обеспечивающих воспроизведение и хранение единицы с целью передачи её размера нижестоящим по поверочной схеме средствам измерений, выполненных по особой специфике и официально утвержденных в установленном порядке. Самыми распространенными по численности парка вторичными эталонами являются эталоны 1, 2, 3 разрядов. К рабочим средствам измерений относятся весы, манометры, термометры и т.д.). В общественном питании применяются различные средства измерений - это и весоизмерительная техника, приборы для измерения температуры, определения плотности жидкости, определения влажности, а также контрольно-кассовые машины. Для определения массы изделия посредством сравнения ее с принятой единицей массы (граммом, килограммом) предназначены весы, которые являются одним из древнейших измерительных приборов. По мере развития науки и производства весы совершенствовались, разрабатывались новые специализированные виды. Для точного взвешивания применяются теххимические весы (рисунок 4) с предельной нагрузкой от 1 до 5 кг. Главное правило при работе с этими весами следующее: все действия по нагрузке, разгрузке должны выполняться при закрытом арретире. Следует отметить и то, что чем точнее весы, тем строже требуется выполнять требования инструкции по их эксплуатации. Для взвешивания с грузоподъемностью до 200 г используются аналитические весы (рисунок 5), которые требуют особой установки на кронштейне, исключающей воздействия сотрясений, температуры и движения воздуха. При проверке массы государственного эталона применяются метрологические весы высшей точности с предельной нагрузкой 1 кг, которые имеют специальную конструкцию с рядом сложных устройств, позволяющих перемещать сличаемые гири и наблюдать с помощью особого оптического устройства их колебания из соседнего помещения, что исключает влияние наблюдателя на

показания. Кроме этого для быстрого и точного взвешивания очень малых количеств веществ применяются торсионные весы (рисунок 7) высшей точности. В предприятиях общественного питания применяются настольные и напольные весы различных типов. По принципу действия все применяемые в общественном питании весы относятся к рычажно-механическим. По виду указателя массы их подразделяют на гиревые, шкальные, циферблатные, проекционные и электромеханические. Гиревые весы равноплечие с открытым и закрытым механизмом (ВНО и ВНЗ) устанавливают на столе, неравноплечие (РП-1, Г13М) - на полу (специально подготовленной площадке), шкальные - на устойчивой подставке. При необходимости их можно передвигать. В гиревых весах показания массы определяют визуально, применяя местный способ снятия показаний. Циферблатные весы одночашечные лотковые (ВЦЛ) и двухчашечные (ВНЦ-2, РН-10Ц13) устанавливают на столе. В пределах циферблата (200 или 1000 г) продукты взвешивают без гирь, сверх шкалы циферблата до максимальной нагрузки - с применением гирь. Циферблатные платформенные весы (РП-ВЦ24) устанавливают на полу. Они имеют визуальный отсчет и дистанционно-документально регистрируют показания на расстоянии 50 м. На дистанционной суммирующей машине печатается значение массы отвеса и суммарной массы. Проекционные весы оптические настольные (ВО-ЗК1, ОР-10) имеют шкалу, на которой отображается значение массы. Чем меньше зазор, тем медленнее масло поступает из одного цилиндра в другой. Успокоитель колебаний должен быть отрегулирован так, что после нажатия на грузоприемную площадку до упора стрелка ненагруженных весов будет возвращаться в нулевое положение после двух-трех колебаний. Гиревые напольные весы устанавливают на прочной площадке. Горизонтальность положения проверяют с помощью отвеса, укрепленного на колонке весов. Равновесие ненагруженных весов проверяют по положению подвижного указателя, регулируют его тонировочной гайкой и контргайкой, которые расположены на малом плече коромысла. Уравновешивание груза осуществляется с помощью гирь с радиальным отверстием, которые находятся на гире держателе, и передвижной гири, расположенной на отсчетной шкале. Для уравновешивания груза на настольных обыкновенных, закрытых и циферблатных весах применяют чугунные или стальные гири общего назначения массой от 1 до 500 г и от 1 до 10 кг. Для уравновешивания грузов на гиревых напольных (сотенных) весах применяют чугунные гири условной массой от 10 до 500 кг (действительная их масса в 100 раз меньше). Весы должны отвечать следующим техническим требованиям: - обеспечивать точность показаний, показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности; - быть достаточно чувствительными, реагировать на малые изменения нагрузки (гирю-допуск); - обладать постоянством показаний, давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза (равного 1/10 грузоподъемности весов), находящегося на грузоприемной площадке в разных положениях; погрешность при этом не должна превышать допускаемую; - быть устойчивыми, возвращаться в состояние равновесия после снятия нагрузки; - обладать достаточной грузоподъемностью, т. е. наибольшая

и наименьшая нагрузка, указываемая на циферблате или коромысле весов, должна соответствовать величине отвесов. Соответствие весов техническим требованиям проверяют в такие сроки: первичная проверка осуществляется при выпуске весов с завода, периодическая - не реже одного раза в год, внеочередная - при повреждении клейма, инспекционная - при метрологической ревизии на предприятии, ведомственная - не реже одного раза в три месяца. Результаты проверки оформляют нанесением оттиска поверительного клейма на весах и гирях и отметкой в специальном журнале и паспорте. В предприятиях общественного питания надзор и контроль за весоизмерительным оборудованием осуществляют специально назначенные работники (заведующий производством, заместитель директора предприятия)

## **12. Виды, назначение посуды, правила их подбора и безопасного использования.**

Посудой называют предметы обихода для приготовления, хранения и сервировки продуктов и готовых блюд. Виды посуды классифицируют по назначению, материалам, способам эксплуатации и ряду других признаков. По назначению посуду подразделяют на следующие виды: Кухонная – предназначена для приготовления пищи. Это кастрюли, сковороды, пароварки, чайники, формы для выпечки и прочая утварь, используемая для приготовления. Сюда же можно отнести приборы для готовки – половники, шумовки, толкушки. Столовая – используется для сервировки стола и подачи приготовленных блюд. К группе относят супники, тарелки, блюда, чайные и кофейные чашки и сервизы, стаканы, рюмки, все то, что оказывается на столе во время обеда. К группе находят столовые приборы: ложки, вилки, ножи. Хранение продуктов – всевозможные баночки, емкости, масленки, бутылки и контейнеры. Все то, что используют для хранения сырых продуктов и приготовленной еды. Здесь выделяют емкости с различной температурой использования. Вспомогательная – это такие дополнительные предметы, как наборы для специй, салфетницы, ведерки для льда. Виды кухонной посуды. Без кухонной посуды невозможно приготовить обед, поэтому обустроить кухню нужно именно с этих важных предметов. Кухонная посуда включает: Сковороды – жаростойкая кухонная утварь из металла для жарки на плите и запекания в духовке. Сковороды классифицируют по материалу изготовления, диаметру, глубине, форме, виду ручек, наличию антипригарного покрытия и крышки. Подробнее о видах сковород [читайте здесь](#). Жаровни – разновидности сковород более узкого назначения. Жаровни подходят и для приготовления на плите, и для духовки. Противни – плоские металлические листы с низкими бортиками. Предназначены для выпечки в духовке. Кастрюли – посуда для приготовления первых блюд, варки овощей, мяса, компотов, макаронных изделий. В продаже есть много видов кастрюль по назначению и материалам, о которых мы рассказывали [в этой инструкции](#).

Ковши, чайники и молочники – небольшие кастрюльки с одной ручкой для быстрого приготовления или кипячения воды (молока). Формы для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Это всевозможные [формы для хлеба](#), кексов, пирогов. Формы и порционные формочки, горшочки для запекания. В

эту же категорию можно отнести формочки для жульена. Также к кухонной посуде относят предметы, которые используют вне плиты: Дуршлаг – широкий ковш с отверстиями для слива воды. Миски – емкости для мытья, нарезки, смешивания продуктов. Без мисок сложно обходиться на кухне. Сито для просеивания муки и процеживания гущи. Ступки – приспособления для ручного измельчения орехов, специй, семян. Терки и ручные измельчители для овощей, чеснока, зелени. Разделочные доски для сырых и готовых продуктов. В процессе готовки блюд не обойтись без кухонных принадлежностей. Это: Шумовки, ложки, лопатки, вилки для жарки и прочие важные мелочи, помогающие переворачивать продукты и перемешивать ингредиенты. Толкушка для приготовления пюре. Прогресс и здесь внес свои коррективы, смотрите, какие [картофелемялки](#) сейчас появились. Половники для первых блюд и компотов. Скалки для раскатывания теста. Молотки для отбивания мяса. Ножи, ножницы и другие приспособления для нарезки. Дополнительно посуду можно классифицировать по назначению: для варки, жарки, тушения, запекания, выпечки. Виды столовой посуды.

К столовой посуде относят тарелки всех видов, чашки, предметы для сервировки стола и специального назначения. В зависимости от размера и назначения, тарелки бывают разных видов: Столовые – глубокие для первых и мелкие для вторых блюд с гарнирами и самостоятельных гарниров. Закусочные – мелкие и большие, для подачи холодных и горячих закусок. Диаметр от 20 до 30 см. Десертные диаметром 20 мм, для десертов и фруктов. Пирожковые – для пирожков, хлеба, гренков. Рыбные – отличаются удлиненной формой. Икорные – миниатюрные плоские для икры. Яичные – с бортиками для яичницы.

Кокиль – форма в виде раковины, используют для устриц, рагу, салатов. Менажницы, разделенные на несколько отделений. Подходят для сервировки с соусами и одновременной подачи нескольких блюд. Чашки тоже бывают разные: чайные; кофейные; бульонные; кружки – отличаются большим объемом; пиалы. Еще больше видов стаканов, бокалов и рюмок. Практически для каждого крепкого напитка есть своя посуда. Форма бокала служит не для красоты. Она обусловлена ароматом, вкусом и способом дегустации. Форма помогает раскрыться аромату и направить напиток на нужные рецепторы во рту.

### **13. Правила ухода за посудой и приборами.**

Кухонная посуда, которая предназначена для приготовления пищи должна быть практичной и долговечной и производится преимущественно из металла.

Уход за стальной посудой. Кабанчики, дуршлагаи, миски, кастрюли из стали после покупки следует промыть мыльной водой и высушить. А в дальнейшем их рекомендуется мыть руками или в машине с применением жидких моющих средств. Нельзя тереть изделия жесткими мочалками, иначе на стенках появятся царапины. А пригоревшую пищу лучше отмачивать, а потом оттирать мягкой губкой. Также не стоит хранить в стальной посуде кислые и соленые продукты – они испортят внешний вид стальной поверхности. А если на посуде со временем появится известковый налет или она изменит цвет из-за

окрашивания от продуктов, вернуть ей первоначальный вид поможет лимонная кислота или уксус.

Уход за эмалированными кастрюлями. Покрытые эмалью и украшенные нарядным рисунком кастрюли выглядят эстетично и пользуются заслуженной популярностью. Но эмаль нужно оберегать от резких температурных перепадов, иначе она растрескается. А отказ от металлических мочалок при мытье поможет не допустить появления на посуде царапин. Пригоревшую кастрюлю с эмалевым покрытием нужно залить на ночь водой с несколькими ложками соли, а утром прокипятить этот раствор 10 минут и вымыть изделие мягкой губкой с содой. От ржавых пятен эмаль избавит обычный уксус. А, чтобы осветлить потемневшую изнутри кастрюлю, в ней можно прокипятить залитую водой яблочную кожуру.

Уход за столовой посудой. Для сервировки используются различные виды столовой посуды из стекла, хрусталя и различных видов керамики. Керамическая посуда: уход и хранение. Керамическая посуда бывает двух видов: тонкостенная (фарфоровая, фаянсовая), которая делается из белой глины; толстостенная (терракота, полированная или обливная керамика) из красной глины. Из тонкостенной посуды самыми популярными являются традиционные сервизы с разнообразным декором. А к актуальным толстостенным вариантам относятся сервировочные блюда, большие тарелки, горшочки для запекания.

Уход за посудой из белой и красной глины заключается в аккуратном мытье изделий с помощью мягких моющих средств и поролоновых губок и сушке на открытом воздухе.

Что же касается терракоты (глиняная посуда без покрытия), то ее после мытья нужно вытереть насухо и хранить без крышки, иначе появится затхлый запах. Если же это произошло, нужно промыть посуду соленой водой с уксусом. А чтобы керамика прожила долго, сохранив первоначальный вид, с ней нужно бережно обращаться: не ронять, не ударять, не подвергать резкому нагреву и охлаждению.

Посуда из стекла и хрусталя. Хрустальные бокалы, стопки, рюмки, графины, салатники – это посуда премиум-класса, которая способна придать сервировке аристократический шарм. Но уход за такими изделиями довольно сложен, а если не соблюдать правила, хрусталь потемнеет и утратит свой блеск, а на его поверхности появятся царапины и сколы. Мыть хрусталь нужно только руками, холодной или чуть теплой водой, используя мягкие моющие средства (и никакой соды, порошков и абразивов!). А для ополаскивания лучше применять воду с уксусом – такой раствор поможет сохранить благородное сияние. При этом бокалы следует держать не за ножку, а за донышко. А после мытья все предметы нужно вытереть насухо фланелевой салфеткой. Избавиться от желтого налета на антикварной хрустальной посуде поможет сырой картофель. Нужно очистить клубень и протереть свежим срезом поверхность хрусталя. А после этого изделие необходимо ополоснуть в растворе обычной синьки. А вот кружки, стаканы, тарелки, кувшины и миски из силикатного или вулканического стекла не боятся высоких температур и

механических нагрузок, так что их можно мыть в посудомоечной машине. При мытье же таких изделий вручную надо: пользоваться обычными поролоновыми мочалками. Сильные загрязнения рекомендуется почистить пищевой содой, а вытирать их лучше всего льняным полотенцем, так на поверхности не останется ворсинок и следов от пальцев.

#### **14. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.**

Для доставки полуфабрикатов из заготовочных в доготовочные, или магазины кулинарии используют чистую оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной, и технической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные органами Роспотребнадзора в установленном порядке. При необходимости транспортирования готовой продукции она должна доставляться в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 ч (включая время их транспортировки). Для доставки полуфабрикатов из заготовочных в доготовочные, или магазины кулинарии используют чистую оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной, и технической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные органами Роспотребнадзора в установленном порядке. При реализации продукции должны быть созданы условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции. Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения.

Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40-50°C и просушивают. Выделяется место для мытья тары для пищевых отходов. Для транспортирования отходов используют специально предназначенный для этой цели транспорт. При реализации продукции общественного питания исполнитель услуг обязан предоставить потребителям информацию, содержащую:- фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;- сведения о массе (объеме) порции продукции общественного питания (блюда, изделия), емкости бутылки предлагаемого алкогольного напитка и об объеме его порций;- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);- обозначение нормативных документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция. Информацию о реализуемой продукции общественного питания в обязательном порядке доводят до потребителей различными способами: размещением в меню, в прейскуранте, на ценниках, этикетках, информационных листках, на доске потребителя либо иным способом, выбранным исполнителем услуг по собственному усмотрению. При производстве и реализации продукции общественного питания персонал обязан



соблюдать правила личной гигиены, периодически проходить медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке. Инвентарь, тара, посуда, упаковочные материалы, приборы и технологическое оборудование, применяемые при приготовлении и реализации продукции общественного питания, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к использованию в установленном порядке.

### **15. Стадии технологического процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента**

Технологический процесс производства кулинарной продукции состоит из ряда стадий обработки продуктов, которые отличны по качественным особенностям. В полном объеме технологический процесс включают следующие стадии: - прием и хранение сырья; производство полуфабрикатов; - производство готовой продукции; - реализация, готовой продукции. По стадиям технологического процесса различают способы: - используемые при обработке сырья с целью получения полуфабрикатов; - применяемые на стадии тепловой кулинарной обработки полуфабрикатов с целью получения готовой продукции;

- используемые на стадии реализации готовой продукции. Сырье – продукты, поступающие на предприятия и предназначенные для кулинарной обработки (овощи, мясо, рыба, яйца, крупы, мука и т.д.) по полной технологической схеме: обработка сырья – приготовление блюд – их реализация. Полуфабрикаты – продукты, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до кулинарной готовности, предназначенные для дальнейшей обработки и изготовления блюд и кулинарных изделий и непригодные к непосредственному употреблению. В зависимости от способа обработки полуфабрикаты имеют различную степень готовности. Полуфабрикаты высокой степени готовности – это те продукты, которые прошли частичную или полную механическую, или тепловую, или химическую обработку, а также это сочетание полуфабрикатов, из которых в дальнейшем при минимальном количестве энергии получают блюдо или кулинарные изделия. Кулинарное изделие – пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности, но требующих незначительной дополнительной обработки в виде разогрева, порционирования и формирования.

**16. Технологический процесс производства готовых блюд и кулинарных изделий** состоит из двух последовательных стадий: – механической кулинарной обработки сырья (изготовление полуфабрикатов), которая осуществляется в заготовочных цехах (мясном, рыбном, овощном); – тепловой кулинарной обработки полуфабрикатов и пищевых продуктов (доведение до степени готовности в горячем и других цехах). Сортирование. Продукты сортируют по размерам или по кулинарному назначению. По размерам сортируют обычно картофель и корнеплоды. Это позволяет значительно уменьшить количество отходов при дальнейшей механической очистке. Большое значение имеет разделение продуктов по кулинарному использованию. Так, перебирая томаты, целые, плотные экземпляры отделяют для приготовления салатов, мятые — для соусов; туши

разделяют на части, пригодные для жарки, варки, тушения и т.д. При сортировании удаляют продукцию ненадлежащего качества и механические примеси. Перемешивание. При изготовлении многих блюд и кулинарных изделий необходимо соединить различные продукты и получить из них однородную смесь. Прессование. Делят на две фракции: жидкую – соки; плотную – жом, мезга. Выход сока зависит от степени сжатия продукта в процессе прессования. Для выжимания сока используют различные соковыжималки с механическим приводом и ручные. Измельчение. Процесс механического деления обрабатываемого продукта на части с целью лучшего его технологического использования называют измельчением. Используют два способа дробление и резание. Дроблению подвергают продукты с незначительной влажностью (зёрна кофе, некоторые пряности, сухари). Резанию подвергают продукты, обладающие высокой влажностью (овощи, плоды, мясо, рыба и др.). Дозирование. Для получения кулинарной продукции соответствующего качества необходимо строго соблюдать установленные рецептуры. С этой целью производится дозирование продуктов по массе или объему. Блюда, напитки, кондитерские изделия отпускают посетителям предприятий общественного питания в определенном количестве — порциями (порционирование), масса или объем которых называется «выход». Дозирование осуществляется вручную с помощью мерного инвентаря, весов, а также специальных машин и приспособлений. Фарширование обозначает наполнение фаршем специально подготовленных продуктов. Гидромеханические способы обработки. Гидромеханическое воздействие на продукты состоит в удалении с поверхности загрязнений и снижении микробной обсемененности, а также в замачивании некоторых видов продуктов (бобовые, крупы) в целях интенсификации процессов тепловой обработки, в вымачивании соленых продуктов, в разделении смесей, состоящих из частей различной удельной массы, и др.

Промывание. Промывают почти все продукты, поступающие на предприятия общественного питания. Замачивание. Замачивание продуктов перед тепловой обработкой (круп, бобовых, сухих фруктов и овощей) позволяет ускорить процесс доведения их до готовности. Флотация. Для разделения смесей, состоящих из частиц различной удельной массы, применяют флотацию. Эмульгирование. Одну жидкость (дисперсную фазу) разбивают на мелкие капли в другой жидкости (дисперсной среде). Для этого соединяют две несмешивающиеся жидкости (масло и воду) и быстро размешивают их, при этом значительно возрастает поверхность раздела жидкостей. Пенообразование (взбивание). Интенсивное перемешивание одного или нескольких продуктов с целью получения пышной или пенистой массы. Массообменные способы обработки. Массообменные способы характеризуются переносом (переходом) одного или нескольких веществ из одной фазы в другую. Например, при сушке продуктов вода переходит в пар. Растворение. Переход твердой фазы в жидкую. В кулинарной практике часто готовят растворы соли и сахара. Сушка. Удаление влаги из твердых пластичных и жидких продуктов путём её испарения. В кулинарной практике это происходит при подсушивании гренков,

домашней лапши, при уваривании томатного пюре, концентрированного бульона (фюме), сгущении сливок.

### **17. Технологические этапы приготовления холодных блюд и закусок.**

Большую группу холодных закусок составляют картофельные салаты и винегреты.

Из вареного картофеля готовят широкий ассортимент салатов с добавлением сырых, квашеных, соленых и вареных овощей. В состав винегретов входят: вареная свекла, морковь и картофель, сырой лук, квашеная капуста или соленые огурцы. Все эти продукты нарезают ломтиками или кубиками и смешивают. Заправляют картофельные салаты и винегреты растительным маслом, уксусом, солью и перцем или заправками на растительном масле. Существует две технологические схемы приготовления салатов и винегретов из вареных овощей. В первом случае процесс обработки овощей строится следующим образом: мойка, варка, охлаждение, очистка, нарезка, смешивание составных частей и заправка. Во втором случае - мойка, очистка, промывание, нарезание, варка, охлаждение, смешивание составных частей и заправка. По первой схеме картофель и корнеплоды варят в кожуре, которая малопроницаема для минеральных солей, сахаров и водорастворимых витаминов. Это способствует уменьшению их потерь при тепловой обработке. При этом потери питательных веществ при тепловой обработке нарезанных овощей можно значительно снизить, заменив варку в воде припусканием или варкой на пару. Из мяса и мясопродуктов для приготовления холодных закусок используют вареную говядину, язык, ветчину, буженину, окорок, жареную и отварную птицу и дичь, колбасы. Окорок зачищают, удаляют кости, снимают кожу, срезают лишний жир, затем разделяют на удобные для нарезки части. Говядину, свинину, баранину, предварительно обжаренную крупными кусками или отваренную, освобождают от засохшей корочки непосредственно перед использованием. Колбасу (вареную, копченую) перед использованием обтирают сухим полотенцем, удаляют обвязки, надрезают кожу и снимают ее в той части, которая предназначена для нарезки. Снимать оболочку задолго до нарезания колбасы не следует, так как батоны при этом загрязняются и быстро портятся. Если оболочка с колбасы снимается с трудом, то колбасу опускают на 1-2 минуты в горячую воду, обтирают насухо чистым полотенцем, надрезают и очищают. Сыры нарезают на большие куски (прямоугольные - вдоль, круглые - на секторы), зачищают наружную корку и нарезают на порционные куски толщиной не более 2 см. Сливочное масло зачищают, нарезают на бруски с квадратным или прямоугольным торцом, а затем от брусков нарезают порционные кусочки в виде квадрата или прямоугольника толщиной 0.5-1 см. Зачищать и особенно нарезать продукты следует перед подачей и в количестве, необходимом для немедленной реализации. Масло, нарезанное на порции, хранят в холодной воде. Для нарезания масла на порции используется гастрономический или нож для карбования. Рыбные холодные блюда готовят из охлажденных отварных звеньев рыб осетровых пород, жареных и отварных порционных кусков различных пород рыб (с кожей без костей, без кожи и костей - чистое филе), раков, кальмаров, креветок. У семги, кеты, лососины

обрезают плавники, головы, затем пластуют. Полученные филе с кожей и реберными костями кладут кожей вниз на разделочную доску или стол и срезают реберные кости. Нарезают рыбу, начиная с хвоста, на порционные куски (вначале с большим наклоном ножа - наискось, а далее почти прямо), мякоть разрубают до кожи и отделяют куски от кожи, не прорезая ее. Оставшаяся часть рыбы до следующего использования прикрывают зачищенной кожей. Балыки очищают от кожи, если они поступают с позвоночной костью, то срубуют филе с позвоночника, зачищают обветренные и подкопченные части и нарезают поперек на ломти по 2-3 на порцию. Копченые сиги, треску, морского окуня зачищают от кожи, срезают филе и удаляют реберные кости. Копченую и вяленую рыбу других пород зачищают от кожи и нарезают на куски вместе с костями поперек. Большие экземпляры можно разрезать по позвоночной кости на два пласта, а затем нарезать поперек на порционные куски. Сельдь разделяют на филе с костями или чистое филе. Кильки, шпроты, сардины, сайру вынимают из банок, у килек удаляют голову, хвост и внутренности. Шпроты, сардины, сайру подают без дополнительной обработки. Целыми можно подать и кильки. Консервы после вскрытия банки осторожно перекладывают в чистую сухую посуду и порционируют. Сок, соус или масло распределяют равномерно вместе с основным продуктом. Для приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов используют свежие, вареные, соленые и маринованные овощи, грибы и зелень.

#### **18. В чем отличие холодных блюд от закусок.**

Холодные блюда подаются с гарниром и у них больше выход, чем у закусок. Закуски подаются без гарнира и имеют меньший выход. Привести примеры, из тех блюд, которые вы готовили на практических занятиях.

#### **19. Посуда для подачи холодных блюд и закусок.**

Посуда для холодных блюд и закусок должна соответствовать форме продукта, не иметь щербин и трещин. Размеры посуды должны быть такими, чтобы продукты, входящие в состав блюда, не закрывали ее борта. Холодные блюда и закуски приносят в зал в фарфоровой посуде на подносе, ставят на подсобный стол. В каждое из принесенных блюд кладут приборы для раскладки, можно использовать для этой цели столовые вилку и ложку. Также можно подавать блюда в обнос. По желанию заказчика закуски могут быть заранее расставлены на столе. Салатники, икорницы, соусники перед подачей на стол ставят на пирожковые или закусочные тарелки в зависимости от количества порции ручкой влево. Впереди салатника и соусника на ту же тарелку ручкой вправо кладут чайные или десертные ложки, перед икорницей – специальную лопатку или чайную ложку для раскладывания. Если салат подается в фарфоровой вазе, то салатную или столовую ложку кладут на салат углублением вниз. Нельзя ставить салатник перед посетителем, это место на столе предназначено для тарелки, в которую перекладывают закуску из общего блюда. Не разрешается также подавать закуски через стол или непосредственно в руки гостям. При подаче холодных блюд и закусок из рыбы используется закусочный прибор (нож и вилка), но не рыбный, который применяется только

при подаче рыбных горячих блюд. После рыбной закуски необходимо заменить закусочную тарелку и закусочный прибор.

## **20. Температура подача холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.**

Холодные блюда и закуски подают в следующей последовательности: рыбная гастрономия (икра, малосольная рыба, шпроты, сардины), рыбные блюда собственного производства (рыба отварная, заливная, под маринадом и др.). Натуральные овощи, мясная гастрономия, мясные блюда собственного производства, овощные, яичные и молочные. После холодных блюд и закусок подают горячие. Холодные блюда и закуски подают при температуре 10-14 ° С, горячие закуски - 75-90 ° С. Холодные закуски могут быть поданы в одной и в многопорционной посуде (рис. 1.36). Посуда для холодных блюд и закусок подбирают по размеру в зависимости от количества порций. Он должен быть красивым и удобным. Тарелки для горячих закусок следует подогреть в тепловых шкафах до температуры 40-50 ° С.

## **21. Характеристика этапов приготовления холодных блюд и закусок.**

Назначение холодного цеха - приготовление холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, овощей и других продуктов, а также сладких блюд и бутербродов. При размещении холодного цеха должна быть предусмотрена его удобная связь с кухней, где производится тепловая обработка продуктов для холодного цеха, и с заготовочными цехами, откуда в холодный цех поступают продукты, реализуемые затем без тепловой обработки. Изделия холодного цеха отпускаются потребителям в столовой посуде, поэтому моечная должна находиться в непосредственной близости к холодному цеху. Основные операции, осуществляемые в цехе, - нарезка подготовленных продуктов, порционирование и оформление холодных блюд и закусок. В соответствии с этим организуются рабочие места поваров, используются соответствующее оборудование, инвентарь, инструменты.

В связи с тем, что в цехе готовят блюда и холодные закуски не только из полуфабрикатов, прошедших тепловую обработку, но и из сырых продуктов, важно разграничить рабочие места по изготовлению продукции из сырья различных видов. Продукция цеха в основном скоропортящаяся, поэтому обязательно холодильное оборудование - шкафы достаточной емкости и холодильные камеры с дополнительными полками-решетками для кратковременного хранения приготовленных изделий, низкотемпературный прилавок и льдогенератор. Основное оборудование холодного цеха - универсальный привод с комплектом сменных механизмов, а также слайсер, машина для нарезки овощей, производственные столы с горками, охлаждаемыми емкостями и холодильным шкафом. В горке хранят продукты для приготовления салатов и винегретов. В холодильном шкафу в течение короткого времени хранят сыры, колбасу, заливное и др. На столе должны быть также разделочные доски и весы. Для обработки сырых овощей используют отдельные доски с маркировкой. Для очистки и нарезки продуктов вручную используются специальные приспособления и инструменты - яйцерезки, яблокорезки, выемки и др. В ресторанах из сладких блюд готовят желе, муссы,

компоты, реализуют консервированные и свежие фрукты, мороженое с фруктами и вареньем, взбитые сливки и др. Для их приготовления необходимы специальный инструмент и оборудование: соковыжималки, формы, лопатки-ножи, приборы для раскладывания блюд, щипцы. На рабочем столе повара, готовящего сладкие блюда, должна быть ванна, производственный стол с охлаждаемым шкафом, весы ВНЦ-2, различная посуда, специализированный универсальный привод со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания муссов, кремов, самбуков. При организации рабочего места повара для порционирования холодных блюд и закусок слева от производственного стола ставят стеллаж с чистой посудой, под крышкой стола укрепляют полки для инструментов и инвентаря, на столе устанавливают горку для специй и приправ и весы. Справа устанавливают стеллаж с подносами для приготовленных блюд и закусок. На крупных предприятиях выделяется рабочее место для приготовления бутербродов. В крупных ресторанах готовят мороженое из сухих или жидких смесей. С этой целью устанавливают фризёр. В небольших ресторанах реализуют мороженое, поступающее с хладокомбинатов.

## **22. Требование к персоналу в холодном цехе**

Руководит работой в холодном цехе бригадир, который организует отпуск блюд и контролирует качество. Повара 5-х разрядов готовят наиболее ответственные и трудоемкие заказные и банкетные блюда, порционируют и оформляют их. Повара 4 разряда готовят продукты - варят картофель и овощи, жарят мясные и рыбные полуфабрикаты для холодных блюд, нарезают овощи, обрабатывают сельдь.

## **23. Требования безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП.**

ХАССП – это свод правил организации производственной деятельности на основе 7 принципов, гарантирующий обеспечение на выходе качественного и безопасного для потребителя продукта. Для достижения конечной цели, обеспечение людей безопасными продуктами питания, принципы ХАССП должны соблюдаться всеми предприятиями, через которые продукт проходит путь от состояния сырья к потребителю. Т.е. по ХАССП должны работать все: от сельскохозяйственных предприятий до розничных магазинов и предприятий общепита. 7 принципов ХАССП. Принцип 1. Анализ рисков. Суть принципа заключается в проведении анализа опасных факторов в отношении каждого технологического процесса. Такой анализ подразумевает выявление и сопоставление перечня рисков и опасностей, которые могут быть причиной заражения определенного пищевого продукта в процессе изготовления, и разработке мер профилактики для недопущения развития рисков. Для обеспечения безопасности пищевых продуктов следует исключить негативное влияние биологических, химических и физических факторов. Степень бесконтрольности этих факторов и является определяющей в возникновении рисков в производственной деятельности, которые могут стать причиной изменения состава конечного пищевого продукта и, соответственно, сделать его небезопасным для употребления человеком. Принцип 2. Критические

контрольные точки (ККТ). Задача заключается в выявлении критических контрольных точек (ККТ) в каждой фазе технологического процесса. Понятие ККТ описывает этап, момент или операцию, в процессе которых существует возможность применить механизмы контроля для ликвидации или уменьшения рисков и опасностей до допустимого уровня, после которых исключается возможное заражение пищевого продукта. Для каждого установленного фактора риска разрабатываются и принимаются адекватные меры. После анализа рисков и опасностей, полученную информацию используют для определения конкретных этапов производственного процесса, представляющие собой критические точки. Статистика здравоохранения говорит о том, что основная причина заражения человека - это употребление небезопасных продуктов питания, поэтому нормативами и правилами для идентификации ККТ в первую очередь определен строгий контроль рисков микробиологического заражения сырья и ингредиентов на протяжении всего процесса изготовления продукции. Специально для определения описанных ККТ комитетом НАСМCF был разработан метод «графа принятия решений». Впрочем, никто не обязывает предприятие использовать именно эту модель исследования. Принцип 3. Установление критических пределов для ККТ. Поставленная задача нацелена на установление критических пределов, при достижении которых следует принимать меры для предупреждения развития выявленных рисков в той или иной критической контрольной точке. Критическим пределом в данном случае представлено наибольшее или наименьшее значение какого-либо показателя в ККТ, при корректировке которого можно предотвратить, устранить или снизить до допустимого уровня факторы риска, угрожающие безопасности пищевого продукта. Такие пределы основываются на технологических показателях, таких как: активность воды и ее количественный показатель; уровень титруемой кислотности и pH; концентрация соли, хлора; температурные показатели; время изготовления продукции; присутствие небезопасных микроорганизмов, которые подлежат устранению. Все параметры критических пределов базируются на применяемых нормативных документах или методических рекомендациях FSIS. Такие рекомендации и схемы описаны в научно-технической литературе и обзорах авторитетных экспертов, являющиеся членами отраслевых структур, научных кругов и профессиональных объединений. Предприятие пищевой промышленности должно стремиться установить более строгие критические пределы по сравнению с предусмотренными документами FSIS и мнением экспертов для более тщательного соблюдения всех нормативных требований. Такой надежный запас показателей гарантированно устранит мельчайшие отклонения от установленных норм и правил. Принцип 4. Контроль. После определения критических контрольных точек и оптимизации их показателей разрабатывается процедура контроля. В такую систему контроля входят все наблюдения и замеры за состоянием ККТ в целях соблюдения критических пределов. Наиболее предпочтительным вариантом, конечно, является непрерывный метод контроля. В тех случаях, когда непрерывное наблюдение не оправдывает себя ни с технической, ни с экономической точки зрения,



допустимо проведение периодических контрольных процедур с частотой, достаточной для координирования рисками в ККТ. Для осуществления полноценного контроля над каждой критической контрольной точкой имеет место возложение ответственности на того или иного сотрудника организации. Привлеченный к решению таких задач персонал должен пройти соответствующее обучение, в том числе в предоставлении достоверного учета всех полученных результатов и выявленных отклонений. От качества и уровня организации системы учета будет зависеть скорость принятия ответных мер на возможные отклонения от критических пределов. Принцип 5. Корректирующие действия. В разрабатываемом плане ХАССП должны быть четко определены корректирующие действия, которые надлежит незамедлительно предпринять в том случае, если для конкретной ККТ значения ее показателей выйдут за рамки установленных пределов. Этот принцип подразумевает, что для безопасного изготовления пищевых продуктов обязательным условием является четкая концепция организации производства с быстрым реагированием на предотвращение факторов риска. Лежащий на столе у директора предприятия план ХАССП еще не гарантирует отсутствие проблем. Поэтому одной из важных составных частей плана ХАССП является планирование комплексных мероприятий, направленных на устранение возможных отклонений. Именно для экстренных случаев разрабатывается план действий, в котором выявляется причина отклонений и определяется порядок нейтрализации потенциально опасных либо несоответствующих нормам продуктов.

Принцип 6. Порядок учета. Этот принцип обязывает разработать эффективный порядок учета за организацией и функционированием всей системы ХАССП с ведением соответствующей документации. Система ХАССП направлена на оптимизацию процесса изготовления пищевой продукции в области выявления факторов риска и реагирования по их ликвидации. Ввиду этого, продуктивность системы будет напрямую зависеть от умения вести систематический и достоверный учет выполнения плановых процедур. Учетная документация должна находиться в открытом доступе. Ознакомление с документами должно быть доступно как для сотрудников предприятия, так и для контрольных инстанций. Принцип 7. Систематические ревизии. Эффективное следование плану ХАССП подразумевает проведение систематических ревизий. В ходе первой проверки ревизионная комиссия подтверждает способность системы адекватно и полноценно противостоять существующим рискам. Дальнейшие периодические ревизии проводятся с применением дополнительных тестов, методов и процедур, в задачи которых входит определение соответствия системы ХАССП плану ХАССП и возможные корректировки с повторным утверждением для обеспечения безопасности пищевых продуктов.

#### **24. Внедрение принципов ХАССП на производстве.**

Внедрение ХАССП в производственный процесс состоит из "12 шагов". Поэтапный алгоритм из 12 пунктов описывает последовательность действий для эффективного перевода работы предприятия в соответствие с ХАССП. На практике же предприниматели и технологи сталкиваются с трудностями:

неприятие нововведений коллективом, необходимость вложений в новое оборудование/ремонт/перепланировку, отсутствие опытного консультанта, способного применить "творческие решения" к индивидуальным особенностям. Также, главное, встаёт необходимость обучения персонала.

## **25. Требования СанПиН.**

Гигиенические требования. Смысл требований заключается в том, чтобы создать благоприятные и комфортные условия для работы людей, не причиняющие вред здоровью. Вот некоторые из основных гигиенических принципов, на которых базируются гигиенические требования: 1. Должны быть реализованы все необходимые мероприятия для того, чтобы в помещении не было грызунов. 2. Пол помещения не должен быть скользким, чтобы предотвратить возможный травматизм. 3. Планировка и метраж помещения должны исключать вероятность загрязнения продукции. 4. Должны выполняться требования к инженерным сетям и системам жизнеобеспечения. Кабели и трубы зашиваются в стену. 5. Внутренняя отделка плиткой, которая противостоит воде и механическим воздействиям. 6. Реализация поточности всех производственных процессов (особенно актуально для предприятий пищевой отрасли). 7. Реализация прописанных мер борьбы с плесенью. 8. Хранение и применение моющих и дезинфицирующих средств. 9. В помещении должны быть раковины. 10. В помещении должны быть установлены и своевременно очищаться бачки для мусора. Любое производственное помещение должно быть организовано в соответствии с установленными нормами и правилами, иначе собственник понесет ответственность за несоответствия. СанПиН требования к помещению должны быть тщательно изучены и реализованы на практике. Пищевое. СанПиН по питанию разрабатываются для предприятий общественного питания и пищевой промышленности, — для организации всех процессов, связанных с питанием. Нарушение требований может стать не только угрозой для здоровья, но и для жизни человека. Поэтому нарушение требований СанПиН по питанию влечет за собой самые большие штрафы и уголовную ответственность в некоторых случаях. Согласно СанПиН, требования к помещениям разработаны для всех типов помещений без исключения. Поэтому следует обратиться в профессиональную компанию за консультацией или за проведением санитарно-эпидемиологического аудита. Намного дешевле обеспечить свою деятельность, процессы и помещения полным соответствием установленным нормам, чем в будущем нести издержки на дополнительные работы по устранению несоответствий и платить штрафы. Любая предпринимательская деятельность, связанная с производством пищевой продукции, сопряжена с получением документации и различных сертификатов в соответствии с установленными санитарными нормами. Требования Роспотребнадзора к производству пищевых продуктов, и их проверка позволяют определить качество и безопасность изделий для людей. Если Вы интересуетесь вопросом, где и по какой цене купить услуги по оформлению разрешительных документов для производства пищевых изделий, стоит принять во внимание, что в сфере деятельности

компании «Астелс» входит оказание поддержки по их получению, которая обойдется клиентам недорого.

### **Вопросы по МДК 03.02 Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.**

1. Ассортимент и товароведная характеристика ингредиентов для приготовления канапе.
2. Ассортимент и товароведная характеристика ингредиентов для приготовления легких холодных закусок
3. Ассортимент и товароведная характеристика ингредиентов для приготовления для блюд из рыбы
4. Ассортимент и товароведная характеристика ингредиентов для приготовления для сложных закусок
5. Ассортимент и товароведная характеристика ингредиентов для приготовления для блюд из мяса
6. Ассортимент и товароведная характеристика ингредиентов для приготовления для блюд из птицы
7. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
8. Классификация машин для нарезки хлеба, основные характеристики.
9. Классификация машин для нарезки гастрономических продуктов, основные характеристики.
10. Классификация торгово- холодильного оборудования, основные характеристики.
11. Холодильные камеры и шкафы, виды, назначение.
12. Охлаждаемые витрины и прилавки, виды, назначение
13. Организация работы холодного цеха
14. Организация рабочих мест в холодном цехе
15. Значение холодных блюд и закусок в питании
16. Классификация бутербродов и закусок из хлеба
17. Технология приготовления бутербродов и закусок из хлеба
18. Технология приготовления легких закусок из овощей и грибов
19. Технология приготовления легких закусок из рыбы
20. Технология приготовления легких закусок из нерыбного водного сырья
21. Технология приготовления легких закусок из мяса
22. Технология приготовления легких закусок из мяса
23. Технология приготовления легких закусок из яиц
24. Технология приготовления легких закусок из птицы
25. Технология приготовления легких закусок, приготавливаемых на Кубани
26. Значение холодных рыбных блюд в питании

27. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы
28. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья
29. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы
30. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из заливной рыбы
31. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из жареной рыбы
32. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из отварного мяса
33. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из жареного мяса
33. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из запеченного мяса
34. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд – рулетов из рыбы
35. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд – рулетов из мяса
36. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд – рулетов из птицы
37. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из заливного мяса и субпродуктов
38. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из заливных нерыбных морепродуктов
39. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд – паштетов
40. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из отварной птицы
41. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из жареной птицы
42. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из запеченной птицы
43. Технологический процесс приготовления сложных мясных салатов
44. Технологический процесс приготовления сложных рыбных салатов
45. Технологический процесс приготовления сложных салатов из птицы
46. Технологический процесс приготовления гарниров для сложных холодных блюд
47. Технологический процесс приготовления заправок для сложных холодных блюд
48. Технологический процесс приготовления и способы оформления сложных холодных блюд
49. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд
50. Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов для холодных блюд

51. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд, приготавливаемых на Кубани

52. Выбор вина и других алкогольных продуктов для сложных холодных блюд

53. Составить технологическую карту на блюдо № 164 «Студень говяжий»

54. Составить технологическую карту на блюдо № 99 «Салат с птицей или дичью»

55. Составить технологическую карту на блюдо № 127 «Сельдь с гарниром»

56. Составить технологическую карту на блюдо № 159 «Паштет из печени»

57. Составить технологическую карту на блюдо № 130 «Сельдь рубленая»

58. Составить технологическую карту на блюдо № 116 «Помидоры, фаршированные грибами»

59. Составить технологическую карту на блюдо №157 «Курица, фаршированная (галантин)»

60. Составить технологическую карту на блюдо №120 «Икра овощная»

61. Составить технологическую карту на блюдо № 110 «Яйца, фаршированные сельдью»

62. Составить технологическую карту на блюдо № 108 «Яйца под майонезом с гарниром»

63. Составить технологическую карту на блюдо № 106 «Винегрет мясной»

64. Составить технологическую карту на блюдо № 104 «Винегрет с кальмарами»

65. Составить технологическую карту на блюдо № 99 «Салат с птицей или дичью»

66. Составить технологическую карту на блюдо № 98 «Салат столичный»

67. Составить технологическую карту на блюдо № 97 «Салат мясной»

68. Составить технологическую карту на блюдо № 96 «Салат рыбный деликатесный»

69. Составить технологическую карту на блюдо № 84 «Салат деликатесный»

70. Составить технологическую карту на блюдо № 40 «Волованы с семгой»

71. Составить технологическую карту на блюдо № 35 «Корзиночки с крабами, креветками, кальмарами»

72. Составить технологическую карту на блюдо № 29 «Канapé с икрой, семгой и осетром»

73. Составить технологическую карту на блюдо № 29 «Канapé с икрой, семгой и осетром»

74. Составить технологическую карту на блюдо № 29 «Канapé с икрой, семгой и осетром»

75. Составить технологическую карту на блюдо № 153 «Ассорти мясное»  
76. Составить технологическую карту на блюдо № 152 «Мясо или птица, или кролик жареный с гарниром»  
77. Составить технологическую карту на блюдо № 155 «Мясо или язык заливной»

## **Ответы**

### **Вопрос 1. Ассортимент и товароведная характеристика ингредиентов для приготовления канапе.**

Канапе - это маленькие бутерброды (от французского *canapé* - «крошечный»). Обычно канапе представляют собой миниатюрные бутерброды, насаженные на шпажки. В северной Италии, Франции и Испании канапе можно встретить в любом баре. Причём ассортимент канапе в некоторых заведениях поражает богатством выбора. Это могут быть кусочки тостов с осетриной, сыром и анчоусами, хамоном и тёртым пармезаном, рокфором и икрой. Реже канапе готовят из говядины, варёной свинины или тунца. Смысл использования в канапе пряных, острых и особо ароматных ингредиентов, объясняется весьма просто: нужно сделать так, чтобы вкус крошечного бутерброда чувствовался, и гостям не приходилось бы употреблять сразу по несколько канапе. Канапе принято брать руками или за шпажку. Существует великое множество самых разнообразных разновидностей канапе. Рецепты канапе могут отличаться даже в пределах одного города или квартала; как правило, каждый кулинар имеет в своём арсенале несколько десятков рецептов канапе. Классификация: Канапе с огурцом, карбонатом на белом хлебе; Канапе с ветчиной, сыром, огурцом и маслинами; Канапе с креветками, виноградом и сыром; Канапе с семгой, лимоном, маслинами на айве. Канапе фруктовое - бананы, киви, ананас. Канапе, как правило, нанизываются на специальные шпажки. В тематических магазинах они представлены на любой вкус, цвет и кошелек. Если времени на покупку шпажек у вас нет, а друзья нагрянули неожиданно-негаданно, то их можно заменить на зубочистки. Шпажки – это не единственный существующий вариант для приготовления канапе. Маленькие тарталетки являются отличной альтернативой. Одно из главных условий - не переборщить. Канапе рассчитаны на один укус, поэтому не должны превышать 4 сантиметров в диаметре. Вы ведь не хотите поставить гостей в неудобное положение. Кроме того, маленькие и аккуратные канапе выглядят гораздо эффектнее. Подготовка к приготовлению канапе должна проходить тщательным образом. Ингредиенты могут быть вовсе не экзотическими, но они обязаны быть аккуратно нарезанными и одного размера. Разномастные канапешки, сразу испортят общее впечатление от стола. Как правило, основа для канапе готовится из хлеба или печенья. Хлеб обычно слегка обжаривают для придания румяной корочки. Она закрепляет канапе и не дает конструкции из еды развалиться. Однако бывают и более легкие варианты, например, из фруктов, в которых хлеб отсутствует. Все равно следует помнить, что "фундаментом" закуска должен быть не мягкий и не тягучий продукт. Украсить канапе можно веточкой зелени или обернуть ингредиенты листиком салата, базилика, мяты. Так, закуска сразу станет

выглядеть "нарядней". Можно добавить и сливочный сыр. Он сделает закуску более мягкой на вкус. Универсальной формы канапе нет. Они могут быть в виде квадрата, треугольника, ромба. Дайте волю своей фантазии. Не лишним будет воспользоваться специальными формами для вырезания. Играйте не только с формой, но и с цветом. Канапе могут быть как в одной гамме, так и пестрить яркими красками. Перед подачей на стол канапе можно поставить ненадолго в холодильник, чтобы продукты лучше скрепились друг с другом. Лучше всего смотрятся канапе, поданные к столу на широкой тарелке и выложенные в несколько рядов одним слоем. В зависимости от темы вечеринки такая классическая вариация может меняться. Так, можно выложить канапе в форме сердца.

### **Вопрос 2. Ассортимент и товароведная характеристика ингредиентов для приготовления легких холодных закусок.**

**Значение холодных блюд и закусок в питании.** Холодные блюда и закуски обычно подают в начале приема пищи. В меню завтраков и ужинов они могут быть основным блюдом. Холодные блюда отличаются от закусок тем, что обычно их подают с гарниром, они более сытные. Холодные закуски имеют меньший выход, подают их либо без гарнира, либо с меньшим количеством его. Закуски можно подавать и в горячем виде. Горячие закуски по технологии приготовления сходны с горячими основными блюдами, но отличаются от них, как правило, более острым видом и тем, что подается без гарнира в порционных сковородках и т.д. Горячие закуски вносят в меню после холодных. Особенно велика роль холодных закусок в меню праздничных банкетов, поскольку они придают столу торжественность. Поэтому при оформлении закусок для банкетов используют особые приемы. 1. Укладывают на одно блюдо, вазу или салатник до 10 порций. 2. Подают закуски в волованах, таралетках, корзинках и т.д. 3. Оформляют закуски в виде целых рыб, порсят и т.д. 4. Используют красивую специальную посуду. 5. Приготавливают специальный соус с желатином. 6. Широко используют сложные гарниры и желе. В группу холодных блюд и закусок входят: Бутерброды, салаты и винегреты, закуски из овощей и грибов; закуски из рыбы, из мяса и птицы.

### **Вопрос 3. Ассортимент и товароведная характеристика ингредиентов для приготовления блюд из рыбы.**

Рыбные блюда – источник полноценных усвояемых белков. В процессе тепловой обработки – становится мышечная ткань рыхлой, мягкой, легче пропитывается пищеварительными соками и легче усваивается. Питательные ценности рыбных блюд зависят от рыбы, а также от содержания жира – жир рыбы легко плавится. При обычной температуре находится в жидком состоянии. Это облегчает усвояемость и позволяет употреблять рыбу не только в горячем, но и в холодном виде. Вместе с жиром рыбы в организм поступают ценные незаменимые жирные кислоты. Но жир в рыбе не всегда распределен равномерно. Наибольшую кулинарную ценность представляет рыба с равномерным распределением жира (лососевые, осетровые). Рыбные блюда богаты минеральными веществами (йодом, фосфором, хлор, железом, медь),

большинство таких элементов находится в морской рыбе. В рыбе находятся витамины: А, Д, также рыба содержит экстрактивные вещества. В процессе тепловой обработки они способствуют к возбуждению аппетита. В результате тепловой обработки усвояемость рыбы возрастает. В осетровой рыбе, иногда могут остаться споры болезнетворных бактерий и выделяемые ими вредные вещества – токсины. Поэтому необходимо внимательно следить за тепловым процессом и полным доведением рыбы до готовности. Коллаген рыбы менее устойчив, чем коллаген мяса рыбы при температуре 40<sup>0</sup>С, происходит его свертывание и переходит в геотин, который представляет собой клейкое вещество, легко растворимое вещество в горячей воде, благодаря, чему насыщенные рыбные бульоны, при застывании образуют желе. Гиотин рыбы может удерживать воду, чем геотин мяса, поэтому рыба при тепловой обработке теряет в массе меньше, чем в мясе, при варке рыбы уменьшаются белки. В результате уменьшается объем и масса рыбы. Изменение в массе рыбы составляет 17-20%, то есть в два раза меньше, чем в мясе крупного рогатого скота. Главную часть этих потерь составляет вода, отделяемая белкам. Растворимые питательные вещества переходят в бульон. Экстрактивные вещества при варке переходят в отвар, придают бульонам хороший вкус и способность возбуждать аппетит. Жир, содержащийся в рыбе, частично теряется при тепловой обработке, всплывая на поверхность бульона. Поскольку, при варке и припускании, производится при температуре 85-90<sup>0</sup>С, в качестве эмульгированного жира, в бульоне не значительно.

#### **Вопрос 4. Ассортимент и товароведная характеристика ингредиентов для приготовления для сложных закусок.**

Овощи играют важную роль в питании человека, богаты углеводами, мин-ми, аром-ми и вкусовыми в-ми.

Подразделяются на: Клубнеплоды (картофель, топинамбур, земляная груша, батат); Капустные (капуста бело-я, цветная, брокколи, савойская, брю-я, кольраби, пекинская, крас-я); Корнеплоды (морковь, свекла, редька, репа, редис, петрушка, пастернак, сельдерей); Луковые (репчатый, зеленый, шалот, порей, чеснок); Пряные (укроп, эстрагон, петрушка, базилик, майоран, тархун); Плодовые (тыква, кабачок, огурцы, арбуз, дыня, патиссон); Бобовые (белая, красная, фасоль, горох); Зерновые (кукуруза); Десертные (артишок, спаржа, ревень); Томатные (помидоры, баклажаны, стручковый и болгарский перец).

Овощи поступают на ПОП проверяют по кол-ву и сортам. Доброкачество определяют органолептическим методом (вкус, цвет, запах). Мех. обработка овощей: сортировка, калибровка, мытье, очистка, нарезка. Холодные блюда имеют большое значение в питании человека, они богаты ценными веществами, возбуждают аппетит, усвоение пищи. Приготавливают из различных овощей, фруктов, мясных и рыбных продуктов, гастрономических и консервах, яиц, грибов. Приготавливают с различными соусами, сметаной, растительным маслом. Оформляют при подаче, входящими в рецептуру данного блюда продуктами. Инвентарь: выемки, ножи для фигурной нарезки и карбования, яйцерезки, вазы, креманки. Посуда для х.б. -



это закусочные тарелки, салатники, селедочницы, соусницы, розетки, вазы и креманки. Отпускают при 10-12<sup>0</sup> С. По виду и сырью холодные блюда (закуски) делят на: бутерброды, салаты, винегреты, блюда их овощей, мяса, рыбы, морепродуктов.

#### **Вопрос 5. Ассортимент и товароведная характеристика ингредиентов для приготовления для блюд из мяса.**

Мясо- ценный продукт питания. Это источник полноценных белков, жиров и др. веществ, необходимых для нормальной жизнедеятельности организма. Для питания в основном используют мясо крупного рогатого скота, овец, свиней, коз, лошадей, оленей и др.

В состав мяса входят белки, жиры, углеводы, вода, минеральные и др. вещества. Содержание этих веществ зависит от породы, от вида, пола, возраста, упитанности животных. Ассортимент мяса: говядина, свинина, баранина, козлятина, оленина, конина, мясо кроликов, мясо диких животных.

#### **Вопрос 6. Ассортимент и товароведная характеристика ингредиентов для приготовления блюд из птицы.**

Для холодных закусок используют молодую упитанную птицу. Вареное и жареное мясо птицы, охлаждают и хранят при 2-6<sup>0</sup>С, зачищают и нарезают его перед подачей. Ко всем мясным блюдам подают соус хрен или майонез и овощной гарнир.

Птица жареная. Мелких цыплят, рябчиков или куропаток подают целиком или разрубают около килевой косточки вдоль тушки пополам, а от крупной птицы отделяют ножки и нарезают часть филе широкими тонкими ломтиками. Ножки разрубают на несколько кусочков, укладывают на блюдо, на ножку веерообразно, укладывают тонко нарезанное филе, а вокруг аккуратными горками кладут гарнир (огурцы, корнишоны, маринованные фрукты, салат и мясное желе). Отдельно подают соус майонез с корнишонами.

Куры и дичь под майонезом. Снятое с костей и зачищенное филе курицы или дичи припускают и охлаждают. Нарезанные мелкими кубиками (5-6мм) отварную морковь, отварной картофель, соленые огурцы и отварной зеленый горошек, заправляют майонезом, укладывают на блюдо. Сверху раскладывают филе птицы, покрывают его из конверта с зубчатым вырезом, майонезом, украшают ярко окрашенными овощами, а вокруг укладывают букетами остальной овощной гарнир. Подготовленную, но незаправленную курицу, укладывают на грудку, разрезают кожу и мякоть вдоль над позвоночником, аккуратно срезают кожу вместе с мякотью одним пластом. С кожи, каркаса и ножек тщательно снимают мякоть. Филе очищают от сухожилий и пленок, отбивают и укладывают на середину, заправляют солью, перцем и по желанию тертым мускатным орехом. Затем добавляют ошпаренные и очищенные целые фисташки, нарезанные мелкими кубиками (5-6 мм), шпик и вареный язык. Кожу и филе курицы перекладывают на мокрую салфетку. На кожу и филе в длину укладывают фарш, полностью завертывают его кожей в виде рулета или тушки, закатывают рулет или тушку плотно в салфетку, концы салфетки перевязывают шпагатом. Затем курицу опускают в охлажденный до 60-70<sup>0</sup>С бульон, сваренный из костей, пленок и сухожилий курицы и телятины и варят в

течение 60-90 мин при слабом кипении. Сварившуюся фаршированную курицу вынимают на лист, слегка охлаждают, разворачивают, очищают салфетку тупой стороной ножа от сгустков белка, вновь укладывают курицу на салфетку, плотно завертывают, концы перевязывают, охлаждают и кладут под легкий пресс. Если курицу подают целиком (на заказ), ее нарезают и складывают в виде тушки, украшают овощами, зеленью, заливают прозрачным желе и подают. Перед подачей порционно курицу нарезают поперек на куски толщиной 0,5 см и раскладывают их на овальном блюде, рядом или отдельно в большой салатник кладут букетами овощной гарнир. Отдельно подают соус майонез с корнионами.

Сыр из дичи (фромаж). Жарят или варят птицу (рябчиков, куропаток, глухарей, тетеревов, фазанов), охлаждают ее, снимают с костей мясо, мелко нарезают его, пропускают 2-3 раза через мясорубку с частой решеткой, добавляют сильно размягченное или слегка растопленное сливочное масло, тертый сыр, хорошо взбивают миксером. В массу добавляют соль, красный перец, мадеру, мускатный орех, хорошо перемешивают. В форме делают "рубашку" из мясного желе, на которой раскладывают в виде рисунка продукты яркой окраски и закрепляют их полужастывшим желе, затем заполняют форму с помощью кондитерского мешка сыром так, чтобы он на 4-5 мм не доходил до краев "рубашки". Поверхность заливают полужастывшим желе и охлаждают. Перед подачей, форму опускают в горячую воду, держат 3-7 с, быстро вынимают, переворачивают дном вверх, но под углом 45°, встряхивают и выкладывают сыр (фромаж) на блюдо. Вокруг сыра, укладывают кусочки желе, нарезанные или вырезанные красивыми формами, и веточки петрушки. Отдельно подают соус майонез.

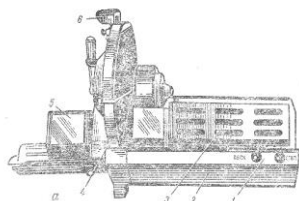
### **Вопрос 7. Классификация машин для резки хлеба, основные характеристики.**

Хлеборезательные машины предназначены для резки хлеба, ломтиком заданной толщины. В настоящее время на ПОП применяются: машины «МРХ-200» и «ХРМ 300М». На примере машины «МРХ-200», характеризуем принцип действия хлеборезательных машин.

Хлеборезательная машина МРХ-200. Эта машина состоит из следующих частей и механизмов: станины, корпуса, привода, двух лотков, механизма резания, механизма подачи, механизма регулирования толщины среза и точильного приспособления. В круглом корпусе у машины размещен дисковый нож, снабженный противовесом. В нижней части корпуса с обеих сторон расположены два окна, одно для подачи хлеба к ножу, другое — для выхода нарезанных ломтей хлеба. Привод машины состоит из: электродвигателя, клиноременной и цепной передачи. Он обеспечивает планетарное движение ножа и подачу хлеба в зону его вращения. Для ручного управления ножом машина снабжена специальной рукояткой, установленной на левой стороне корпуса. Механизм подачи состоит из ходового вала и каретки с игольчатыми захватами для хлеба. Во время работы машины ходовой вал при помощи шатуна и муфты вращается только в одном направлении, обеспечивая подачу каретки с хлебом влево, в зону вращения ножа. Механизм толщины среза

состоит из диска с делениями толщины нарезки и фасонной гайки крепления. Механизм резания — ножевой диск, который имеет планетарное движение, т.к. вращается вокруг собственной оси. На машине установлено точильное приспособление, которое служит для заточки ножевого диска и состоит из двух карборундовых точильных дисков. Точильное приспособление размещено в верхней наружной части хлеборезательной машины. Там же расположены две кнопки, соединенные. При нажатии на кнопки, скребки прижимаются с двух сторон к ножевому диску и очищают его от налипшего хлеба. При остановке машины автоматически включается тормозное устройство, которое гасит инерционный момент дискового ножа после выключения машины. Установленная электроблокировка отключает машину, после окончания нарезки хлеба и открытой защитной решетки и в случае, если приемный лоток находится не в правом крайнем положении. Для включения и остановки машины установлен кнопочный выключатель с кнопками "Пуск" и "Стоп».

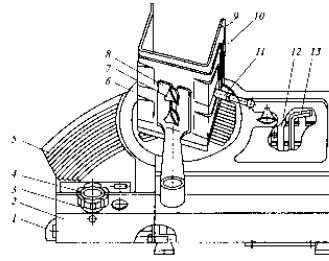
Принцип действия машины. При включении машины, вращение от электродвигателя через клиноременную и цепную передачу передается главному валу, а от него ходовому валу и дисковому ножу. При нарезке хлеба, ножевой диск совершает планетарное движение. Ходовой вал передает прерывисто-поступательное движение каретке, в которой при помощи игольчатого захвата хлеб подается к ножу. Таким образом, хлеб подается к ножу в тот момент, когда он находится в верхнем положении. Во время резания хлеб неподвижен. Нарезанные кусочки собираются в разгрузочном лотке и потом поступают в подготовленную тару. Хлеборезательная машина ХРМ-300М отличается от машины МРХ-200 тем, что она не имеет защитной решетки и предохранительного устройства на загрузочном и разгрузочном лотке.



Техника безопасности. Запрещается работать на неисправном оборудовании, запрещается работать без точильного приспособления, застрявшие куски хлеба можно доставать только при выключенной машине. Проверить наточен ли нож, можно с помощью листа бумаги, машина должна разрезать ровно бумагу, если бумага разорвана, значит, нож не наточен.

### **Вопрос 8. Классификация машин для нарезки гастрономических продуктов, основные характеристики.**

Машина для нарезки гастрономических продуктов МРГ-300А. Назначение. Предназначена для нарезки различных видов колбас, ветчины, сыра и рулетов на предприятиях общественного питания применяют машину МРГ-300А. Устройство.



**Схема машины для гастрономических продуктов МРГ-300А:**

1 - кулачковый выключатель; 2 - основание корпуса; 3 - лимб; 4 - ручка; 5 - опорный столик; 6 - нож; 7- зажим; 8 - рычаг; 9 - подвижная опора; 10 - лоток; 11 - фиксатор; 12 - лопатка; 13 – ключ. Принцип действия машины для нарезания гастрономических продуктов МРГ-300А. При включении машины вращается дисковый нож. Загрузочный лоток 10 надвигает продукт на нож, который совершает возвратно-поступательное движение. Нарезанные ломтики продуктов проходят между ножом и опорным ножом 5 и поступают в приёмный лоток. По окончании нарезанию продукта автоматический выключатель выключает машину; после останова можно снова закладывать продукты в загрузочный лоток. Измельчительно-режущее оборудование входит в класс механического оборудования и подразделяется на виды: - машины для нарезания гастрономических продуктов; - оборудование для измельчения мяса и рыбы; - оборудование для измельчения хрупких продуктов.

**Вопрос 9. Классификация торгово- холодильного оборудования, основные характеристики.**

Для хранения, демонстрации и продажи скоропортящихся продуктов предприятия ОП оснащают холодильным оборудованием: сборными холодильными камерами, холодильными шкафами, охлаждаемыми витринами, прилавками. Современные типы холодильного оборудования разнообразны по конструкции, температуре хранения, способу охлаждения. По конструкции различают следующие типы холодильного оборудования: Холодильные шкафы, предназначенные для хранения рабочего запаса продуктов. Прилавки и витрины, используемые для демонстрации, продажи и хранения продуктов. Сборные холодильные камеры, применяемые для хранения продуктов в течение нескольких дней. Специализированное холодильное оборудование для охлаждения автоматов при продаже продуктов питания.

По температуре хранения различают три типа холодильного оборудования: Обычное-для хранения охлажденных продуктов питания. Температурав холодильном оборудовании от -5 до 0 °С. Для продажи напитков (10-14°С). Низкотемпературное оборудование для хранения замороженных продуктов и мороженого. (-18-14°С).

		
1. Шкаф шоковой заморозки до -18 °С	2. Льдогенератор	3. Охлаждаемый стол Температурный диапазон: -2 °С...+10 °С
		
4. Витрина охлаждаемая настольная Температура +2 ...+7°С	5. Стол морозильный Температура -10...-18°С	6. Ларь-бонета Температурный диапазон: -23 °С...-18 °С
		
7. Шкаф Температура - 5...+5°С	8. Шкаф Температура - 18...-12°С	9. Камера холодильная КХС – 1- 5,5 Температура +2...+8°С

Холодильные шкафы ШХ-0,4М, ШХ-0,6, ШХ-1,2 предназначены для хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд. Холодильный шкаф состоит из охлаждаемой камеры и машинного отделения, которое расположено в нижней части. Корпус шкафа облицован снаружи покрашенной листовой сталью, а изнутри листовым алюминием. Между облицовками проложен слой теплоизоляции. ШХ имеет дверь с уплотнителем и запором. Внутри шкафа установлены полки для продуктов. Испаритель установлен в верхней части камеры, холодильный герметичный агрегат внизу, в машинном отделении. Датчик-реле температуры регулирует автоматическую работу холодильной машины в пределах 1-3°С.

**Вопрос 10. Холодильные камеры и шкафы, виды, назначение.**

Холодильные камеры. Сборные и разборные холодильные камеры

предназначены для кратковременного хранения охлаждённых и замороженных продуктов на небольших предприятиях торговли и общественного питания.

Холодильные шкафы. Шкаф ШХ-0,4 представляет собой шестипанельную конструкцию из которых является дверь с врезным заправляющимся замком. Несущим основанием для панелей служит металлическая рама, в которой размещается холодильный агрегат.

		
1. Шкаф шоковой заморозки до -18 °С	2. Льдогенератор	3. Охлаждаемый стол Температурный диапазон: -2 °С...+10 °С
		
4. Витрина охлаждаемая настольная Температура +2...+7°С	5. Стол морозильный Температура -10 ...-18°С	6. Ларь-бонета Температурный диапазон: -23 °С ...-18 °С
		
7. Шкаф Температура -5 ...+5°С	8. Шкаф Температура -18...-12°С	9. Камера холодильная КХС – 1- 5,5 Температура +2 ...+8°С

### **Вопрос № 11. Охлаждаемые витрины и прилавки. Виды и назначение.**

Прилавки, витрины и прилавок-витрина предназначены для периодического использования, а прилавок-витрина без мармита работает круглосуточно. В прилавках, витринах, периодического действия снеговая

шуба с поверхности испарителя удаляется в нерабочий период, поэтому они не основаны приборами оттаивания.

Прилавок. Охлаждаемый открытый 2ПВО-11/7Н и прилавок 2ПВО-15/7Н: предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок и напитков.

Комплекуются набором гастроремкостей: 3 x GN/1 + КРЫШКИ(1100). 4x GN/1 + КРЫШКИ (1100). Прилавки типа 2ПВО-11/7Н – закрытые. Налажен выпуск открытых прилавков 2ПВО-11/7Н и закрытых типа 2ПВО-11. В качестве регулятора температуры применен электронный термостат, расположенный на передней панели витрины и позволяющий задавать и контролировать температурный режим. Прилавок ПХС/В-1-0,25: Состоит из теплоизолированного охлаждаемого объема и машинного отделения. Охлаждаемый объем разделён испарителем на два отсека. В каждый из них помещается кассета с тремя функциональными ёмкостями размером 530x325x60мм. Доступ в охлаждаемый объем предусмотрен через боковые дверцы. Охлаждаемая витрина ВХС/В-1-0,08: Имеет теплоизолированный короб, ограничивающий охлаждаемый объем снизу и сбоку. С трёх сторон витрины устроено двойное остекление. Со стороны продавца находятся раздвижные створки. Прилавок-витрина ПВХС/В -1-0,315М хладоснабжение осуществляется от холодильного агрегата ВС630, расположенного под витриной.

### **Вопрос 12. Организация работы холодного цеха.**

На предприятиях с цеховой структурой производства (в ресторанах, столовых, кафе и др.). На специализированных предприятиях и в хозяйствах небольшой мощности, реализующих небольшой ассортимент холодных закусок, имеющих бесцеховую структуру, для приготовления холодных блюд отводится отдельное рабочее место в общем производственном помещении. Холодные цехи предназначены для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных блюд зависит от типа предприятия, его класса. Так, в ресторане 1 – го класса в ассортимент холодных блюд, ежедневно должно включаться не менее 10 блюд, высшего класса – 15 блюд. В ассортимент продукции холодного цеха, входят холодные закуски, гастрономические изделия (мясные, рыбные), холодные блюда (отварные, жаренные, фаршированные, заливные и др.), молочно - кислая продукция, а также холодные сладкие блюда и холодные напитки, холодные супы. Салаты и винегреты в не заправленном виде хранят в холодильных шкафах при температуре 2 – 6 °С не более 6 часов. Холодные блюда отпускаются после охлаждения в холодильных шкафах и должны иметь температуру 10 – 14 °С, поэтому в цехе предусмотрено достаточное количество холодильного оборудования. В холодных цехах используются механическое оборудование: универсальные приводы П – II, ПХ – 0,6 со сменными механизмами (для нарезки сырых, вареных овощей, для перемешивания салатов и винегретов, взбивания муссов, самбуков, сливок, сметаны, выжимания соков из фруктов), машина для нарезки варёных, овощей МРОВО. Эти машины выполняют все возможные операции: нарезают сырые и вареные овощи,



перемешивают салаты и винегреты (когда их готовят в большом количестве), взбивают, протирают, выжимают соки. В небольших цехах эти операции в основном выполняют вручную. Холодный цех должен быть оснащен достаточным количеством холодного оборудования. Для хранения продуктов и готовых изделий устанавливают холодные шкафы ШХ – 0,4 ШХ – 0,8 ШХ – 1,2, производственные столы СОЭС – 2 с охлаждаемым шкафом, СОЭСМ – 3 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для салата, низкая температура прилавок для хранения и отпуска мороженого.

### Планировка холодного цеха



1. Холодный шкаф;
2. Холодильный шкаф;
3. Стол производственный;
4. Секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой;
5. Низкотемпературный прилавок;
6. Секция-стол с охлаждаемым шкафом;
7. Передвижной стеллаж;
8. Моечная ванна;
9. Машина для нарезки вареных овощей;
10. Маслоделитель ручной.

### Вопрос 13. Организация рабочих мест в холодном цехе.

Холодные цехи организуются на предприятиях с цеховой структурой производства (в ресторанах, столовых, кафе и др.). Холодные цехи предназначены для приготовления порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных блюд зависит от типа предприятия, его класса. В ассортимент продукции холодного цеха входят холодные закуски, гастрономические изделия (мясные, рыбные), холодные блюда (отварные, жареные, фаршированные, заливные и др.), молочнокислая продукция, а также холодные сладкие блюда (желе, муссы, самбуки, кисели, компоты и др.), холодные напитки, холодные супы. Холодный цех располагается, как правило, в одном из наиболее светлых помещений с окнами, выходящими на или северо-запад. При планировке цеха необходимо предусматривать удобную связь с горячим цехом, производится тепловая обработка продуктов. Холодный цех должен быть оснащен достаточным количеством холодного оборудования. Для хранения продуктов и готовых изделий устанавливают холодильные шкафы ШХ-0,4, ШХ-0,8, ШХ-1,2, производственные столы СОЭСМ-2 с охлаждаемым шкафом, СОЭСМ-3 с охлаждаемым шкафом. На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов используют ванны или стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей, зелени.

### Вопрос 14. Значение холодных блюд и закусок в питании.

Холодные блюда и закуски обычно подают в начале приёма пищи. В меню завтраков и ужинов, они могут быть и основным блюдом. Холодные блюда отличаются от закусок тем, что обычно их подают с гарниром, они более



сытные, (холодный жареный ростбиф, курица галантин, рыба, фаршированная). Холодные закуски имеют меньший выход, подают их либо без гарнира (икра, сёмга, кета, шпроты и т.д.), либо с очень малым количеством его (килька и сельдь с луком). Для приготовления закусок используют самые разнообразные продукты: зелёные салаты и мясо, картофель и рыбу, птицу, сыры и др. Поэтому пищевая ценность закусок различна: в некоторых из них малокалорийны, являются источником вкусовых веществ, витаминов и минеральных соединений. Другие богаты белками, жирами и энергетическая ценность их велика (поросенок отварной с гарниром, ростбиф, паштет из печени и др.) Для приготовления холодных закусок выделяют особые помещения (холодные цехи), специальный инвентарь и разделочные доски, которые запрещается использовать для обработки других продуктов. Основное назначение закусок – возбуждение аппетита. Важную роль при этом играет внешний вид блюда. Для придания закускам привлекательного вида используют различные декоративные элементы из свежих и вареных овощей и зелени. Овощи нарезают в виде звездочек, спиралей, ромбиков, вырезают из них цветы (хризантемы из лука, георгины из свеклы, розы из брюквы, редиса, тюльпаны из моркови и т.д.). Для оформления блюд используют в основном съедобные элементы. Оформление блюд не должно быть чрезмерно сложным и трудоемким. Облегчает работу по оформлению блюд использование специальных приспособлений (формочек, выемок, карбовочных ножей и др.). При этом следует соблюдать санитарные правила. При изготовлении холодных закусок, заключительной операцией является механическая обработка (нарезка готовых, оформление и др.). При этом возможно вторичное микробное обсеменение. Поэтому, готовя холодные закуски, следует особо строго соблюдать санитарные правила и выдерживать сроки и режимы хранения и реализации сырья полуфабрикатов, готовой продукции. В группу холодных блюд и закусок входят: бутерброды, салаты и винегреты, закуски из овощей и грибов, закуски из рыбы, закуски из нерыбного водного сырья, закуски из мяса и птицы, закуски из яиц, горячие закуски. Ассортимент холодных блюд и закусок зависит от сезона, типа предприятия, наличия сырья и других условий.

#### **Вопрос 15. Классификация бутербродов и закусок из хлеба.**

Для их приготовления используют пшеничный или ржаной хлеб, суточной давности, которые нарезают с коркой или без нее, но удлиненные ломтики в 1-1,5 см толщиной, а также хлеб с отрубями, халы, багеты, городские и школьные булочки, слойки, питу, багет, тосты, сухие печенья. Бутерброды готовят с рыбными и гастрономическими продуктами, кулинарными изделиями, сыром, творожной массой, повидлом, джемом, овощами т.д.

Продукты для бутербродов, хорошо сочетающиеся по вкусу и цвету, нарезают тонкими ломтиками по 2-3 куска, которые укладывают на хлеб, закрывая его полностью.

Бутерброды подают в холодном и горячем виде. По способу приготовления их делят на: открытые и закрытые (сандвичи) и закусочные канапе. Бутерброды открытые. Их приготавливают простыми и сложными. Для простых бутербродов ломтик 30-40 грамм, смазывают маслом или маргарином

и укладывают на него подготовленные продукты.

Бутерброды с солеными или продуктами можно приготовить на черном хлебе (с кетовой икрой, сельдью, кильками, грудinou или шпиком), украсить маслом или готовить без масла. Бутерброды с икрой: Кетовую или красную икру аккуратно укладывают. Тонко нарезанные ломтики мясных продуктов так, чтобы они не свешивались с хлеба. Сверху или сбоку украшают цветочком из масла или зеленым луком.

#### **Вопрос 16. Технология приготовления бутербродов и закусок из хлеба.**

Канapé- это маленькие фигурные бутерброды, которые красиво оформляют и подают в качестве закуски. Для их приготовления, кроме хлеба или небольших фигурных крутонов, выпеченных из слоеного и других видов теста, используют несколько видов разнообразных рыбных, мясных и других продуктов. Из рыбных продуктов для приготовления канapé можно использовать зернистую, паюсную и кетовую икру, балычные изделия, рыбу соленую, горячего и холодного копчения, а также разнообразные рыбные консервы. Из мясных продуктов можно использовать ветчину, различные колбасы, вареные и жареные мясные продукты, а также и другие мясные гастрономические и кулинарные изделия. Подбираемые для канapé продукты должны сочетаться по внешнему виду, цвету и вкусу. Для оформления применяют сливочное масло, масляные смеси, майонез, свежие и маринованные огурцы и так далее. Сливочное масло для канapé размягчают и взбивают. Канapé обычно приготавливают на пшеничном хлебе и только для некоторых видов (с килькой, бужениной) используют ржаной хлеб. С хлеба срезают корки, нарезают его полосами, толщиной 0,5 см, шириной 5-6 см или фигурно (выемкой), подсушивают в жарочном шкафу или тостере и охлаждают. По краям подготовленного хлеба, покрытого сливочным маслом, по всей длине укладывают полоски основного продукта, между которыми из кондитерского мешка, используя, различные насадки, выпускают сливочное масло, масляные смеси или майонез. Полосы оформляют дополнительными продуктами и нарезают их на бутерброды различной формы (прямоугольники, ромбы, треугольники). Готовые канapé охлаждают, давая маслу затвердеть. Отпускают из расчета 3-5 шт. на порцию. Корзиночки (тарталетки) приготавливают из свободного или слоеного теста с выходом 12-25г, а волованы из слоеного теста с выходом 10-20г. Корзиночки и волованы наполняют различными продуктами, кулинарными изделиями (волованы с икрой, салатом, паштетом из печени и т.д.). Для фуршетного стола может быть уменьшен выход наполненных корзиночек до 25г, а волованы до 20г.

#### **Вопрос 17. Технология приготовления легких закусок из овощей и грибов.**

Редька, тертая с маслом или сметаной. Подготовленную редьку трут на терке. Перед отпуском заправляют солью, сахаром, растительным маслом или сметаной и посыпают зеленью.

Свекла, маринованная. Вареную или печеную свеклу режут ломтиком, укладывают в керамическую, стеклянную или фарфоровую посуду и заливают

чуть теплым маринадом, можно добавить тертый хрен. Для маринада в кипящую воду добавляют корицу и гвоздику, лавровый лист, перец, сахар, соль, вливают уксус, кипятят 2-3 мин. и охлаждают. В течение 3-4 ч свекла в маринаде должна находиться в холодном помещении. При отпуске маринованную свеклу поливают растительным маслом.

Тыква в маринаде. Подготовленную тыкву режут ломтиками толщиной 1-1,5 см и массой по 30-40 г, панируют в муке, жарят на растительном масле, заливают частью готового соуса, тушат 8-12 мин и охлаждают. Перед отпуском тыкву перекладывают на тарелки, заливают окончательно маринадом, посыпают зеленью.

Грибы маринованные, соленые или отварные с луком. Белые, грузди, рыжики и другие маринованные или соленые грибы отделяют от маринада, нарезают дольками или мелкими ломтиками, заправляют растительным маслом или сметаной, укладывают в салатник и посыпают зеленым луком.

Грибная икра. Сушеные грибы варят и мелко рубят вместе с солеными грибами, затем соединяют с мелко рубленным репчатым луком и жарят 15-20 мин на растительном масле. Охлажденную икру заправляют уксусом, солью, перцем и посыпают луком.

#### **Вопрос 18. Технология приготовления легких закусок из рыбы.**

Холодные блюда и закуски готовят из отварной и жареной рыбы, рыбопродуктов и не рыбных продуктов морского промысла (крабов, креветок, трепангов и др.). Для приготовления закусок используют, кроме того, рыбу соленую, маринованную, пряного посола, а также холодного и горячего копчения. Сельдь крепкого посола (содержания соли 14% и выше) перед разделкой вымачивают в воде 10-12 ч. Разделяют сельдь на тушку без головы и кожи или на филе (мякоть), мелкую рыбу, соленную и пряного посола (салаку, кильку, хамсу, тюльку) – на тушки без головы и внутренностей и на филе (мякоть) дополнительно пластуют, удаляют позвоночник и реберные кости. Например, бутерброд с сельдью или килькой: сельдь или кильку разделяют на филе. Филе сельди режут наискось по 2-3 кусочка на бутерброд. Кусочки сельди, филе кильки, укладывают по краям хлеба, по середине кладут нашинкованный лук или масло цветочком. Для оформления можно использовать яйцо (10-20 г на порцию). Бутерброд можно отпускать без лука и масла, соответственно уменьшив выход.

#### **Вопрос 19. Технология приготовления легких закусок из нерыбного водного сырья.**

Для холодных закусок используют преимущественно вырезку, тонкий или толстый край, корейку, свиные, бараньи, телячьи окорока и молодую упитанную птицу. Жир баранины имеет высокую температуру плавления и поэтому из неё редко готовят холодные закуски. Вареное и жареное мясо охлаждают и хранят при 2-6 °С, зачищают и нарезают его перед подачей. Ко всем мясным холодным блюдам подают соус хрен или майонез и овощной гарнир. Ветчина с гарниром. Зачищенный окорок ветчины нарезают по 2-3 тонких широких ломтика на порцию, сбоку кладут нарезанные кружочками свежие огурцы, свежие помидоры и зеленый салат. Отдельно подают соус хрен

с уксусом, майонез или майонез с корнишонами. Так же подают любое холодное жареное или вареное мясо. На гарнир можно добавлять мясное желе, нарезанное кубиками.

#### **Вопрос 20. Технология приготовления легких закусок из мяса.**

Ветчина с гарниром. Зачищенный окорок ветчины нарезают по 2-3 тонких широких ломтика на порцию, сбоку кладут нарезанные кружочками свежие огурцы, свежие помидоры и зеленый салат. Отдельно подают соус хрен с уксусом, майонез или майонез с корнишонами. Так же подают любое холодное жареное или вареное мясо. На гарнир можно добавлять мясное желе, нарезанное кубиками. Ассорти мясное. Телятина и язык заливные.

#### **Вопрос 21. Технология приготовления легких закусок из мяса.**

Для холодных закусок используют преимущественно вырезку, тонкий или толстый край, корейку, свиные, бараньи, телячьи окорока и молодую упитанную птицу. Жир баранины имеет высокую температуру плавления и поэтому из неё редко готовят холодные закуски. Вареное и жареное мясо охлаждают и хранят при 2-6<sup>0</sup>С, зачищают и нарезают его перед подачей. Ко всем мясным холодным блюдам подают соус хрен или майонез и овощной гарнир.

Ветчина с гарниром. Зачищенный окорок ветчины нарезают по 2-3 тонких широких ломтика на порцию, сбоку кладут нарезанные кружочками свежие огурцы, свежие помидоры и зеленый салат. Отдельно подают соус хрен с уксусом, майонез или майонез с корнишонами. Так же подают любое холодное жареное или вареное мясо. На гарнир можно добавлять мясное желе, нарезанное кубиками.

#### **Вопрос 22. Технология приготовления легких закусок из яиц.**

Яйца под майонезом с гарниром, яйца с фаршированной сельдью. Яйца с гарниром. Отваренные вкрутую яйца, очищают. Огурцы помидоры картофель отварной и морковь нарезают тонкими ломтиками, половину овощей заправляют соусами майонез и соусами южный. Заправленные овощи укладывают на тарелку, сверху помещают половинки варенных обсушенных яиц и заливают оставшимся соусом майонез.

Яйца, фаршированные сельдью. Яйца варят вкрутую и очищают от скорлупы. Затем у яиц немного срезают с боков белок и разрезают их вдоль пополам. Из яиц вынимают желток. Очищенное и нарезанное мелко филе сельди смешивают с желтком и протирают через сито. Перекладывают в кастрюлю с размягченным сливочным маслом, и все хорошо перемешивают до получения однородной массы, которую по вкусу заправляют солью. Подготовленные яйца наполняют фаршем с помощью бумажной трубочки, сверху делают сеточку из майонеза, а в центре тарелки или блюда укладывают букетик из зелени петрушки. Кроме того, яйца фаршируют зернистой или кетовой икрой. При этом вынимают только часть желтка. А также яйца фаршируют мясным или рыбным салатом. Салаты готовят обычно.

#### **Вопрос 23. Технология приготовления легких закусок из птицы.**

Салат цезарь, салат из птицы или дичи салат столичный.

Салат птицей или дичью.Отварную мякоть птицы картофель свежие огурцы и помидоры нарезают ломтиками, отварную цветную капусту разделяют на соцветия, а спаржу нарезают на кусочки, 3-5см. Часть нарезанных овощей, заправляют майонезом и перемешивают остальную часть для украшения.Отварное куриное мясо, картофель и огурцы нарезают ломтиками.

**Вопрос 24.Технология приготовления легких закусок, приготавливаемых на Кубани.**

Салат крабовый,салат оливье, салат из свежих огурцов и помидоров.

Салат из свежих огурцов и помидоров.Свежие огурцы и помидоры режут ломтиками и заправляют растительным маслом, салат подают горкой.

**Вопрос 25. Значение холодных рыбных блюд в питании.**

Рыба в питании человека играет большую роль, так как в рыбе и морепродуктах содержится 87-88 минеральных веществ (калий, кальций, фосфор, натрий), содержание азотистых веществ составляет от 13 до 21. Усвояемость рыбы составляет 97%, содержит полноценные белки в зависимости от вида рыбы от 14-30% (чем жирнее рыба, тем меньше белков) жира от 0.1 до 33%, усвояемость жира 90%, содержит жирорастворимые витамины А, Д, жирные кислоты, летучие вещества, которые придают рыбе специфический запах, вкус, высокое содержание экстрактивных веществ, создают дополнительную вкусовую гамму. Перед приготовлением холодных блюд и закусок, рыбные продукты промывают, разделяют, доводят до готовности и подают в холодный цех в готовом виде. Копченую рыбу протирают и разделяют на чистое филе или филе с кожей и аккуратно нарезают на пластинки.Банки с килькой, шпротами, сайрой, обмывают, обсушивают и выкладывают, порционируя на тарелки. У килек можно удалить головы, хвост и внутренности. Сок, соус или масло равномерно распределяют вместе с основным продуктом. Икру лососевую и паюсную вынимают из банок, укладывают, оформляют сливочным маслом.

**Вопрос 26.Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы.**

Осетрину, севрюгу варят звеньями, белугу- крупными кусками длиной 40-60 см, шириной 10-12 см, стерлядь- чаще всего порционными кусками. Частиковую рыбу, варят порционными кусками, за исключением судака и щуки, предназначенных для фарширования целиком, или судака, форели, корюшки, используемых целиком для заливных блюд. Рыбу, подаваемую под майонезом, или для салатов, маскируемых майонезом, иногда припускают. Рыбу, залитую под маринадом, слегка обжаривают, не сильно колеруя. Филе очищенной сельди вымачивают и хранят в чайном отваре или молоке.Малосольную рыбу (семга, лососина, кета и др.) промывают и пластуют вдоль по позвоночнику, удаляют реберные кости, подрезают кожу и, начиная с хвоста, нарезают порционные куски, укладывают на закусочную тарелку и гарнируют долькой лимона и зеленью. У балычных изделий подрезают кожу, удаляют хрящи и срезают мякоть с кожи тонкими широкими кусками, держа

нож под углом 30-45 градусов. Чтобы мякоть, оставшаяся не нарезанной, не заветрелась, ее прикрывают кожей или заворачивают в пергамент. Отпускают балычные изделия так же, как малосольную рыбу, гарнируя лимоном и зеленью. Рыбу горячего копчения (севрюгу, осетрину, морского окуня, треску, омуля и др.) зачищают от кожи и костей, а осетровых - от хрящей и порционируют. Осетровых нарезают на порции установленной массы, держа нож под прямым углом.

Порции укладывают на закусочные тарелки или в многопорционную посуду (овальное блюдо, селечницу), гарнируют листьями салата, свежими огурцами и помидорами, можно подать и сложные гарниры из вареных овощей, зеленого горошка, картофеля с соусом майонез. К рыбе отдельно подают соус хрен с уксусом или соус майонез.

Крабов укладывают в тарталетки и покрывают сеточкой из желе с майонезом или желе.

Кильки, очищенные и освобожденные от костей, сворачивают колечком и укладывают на кружочки вареного яйца. Икра. Зернистую или кетовую икру, кладут горкой на розетку икорницы, а в икорницу укладывают мелкоколотый лед, украшают сливочным маслом. Отдельно подают нашинкованный зеленый лук, дольку лимона, кусочек сливочного масла.

Сельдь с гарниром. На нарезанные ломтики заправленные овощи кладут нарезанные поперек или наискось кусочки филе сельди, а по бокам красиво размещают гарнир из картофеля, огурца, моркови или свеклы, лука и яйца. Сельдь поливают горчичной мл уксусной заправкой.

Рыба в томатном (красном) маринаде. Кусочки филе рыбы жарят на растительном масле, несильно колеруя и не подсушивая, раскладывают в глубокую неокисляющуюся посуду, заливают теплым маринадом с томатом и охлаждают. Перед подачей рыбу посыпают зеленью.

### **Вопрос 27. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из нерыбного водного сыря.**

Салат из крабов, креветок и раковых шеек. Отварной, охлажденный и очищенный картофель, морковь, брюкву, а также свежие помидоры, соленые или свежие огурцы нарезают кубиками (6мм) и добавляют зеленый горошек. Одну четверть всех овощей заправляют майонезом и укладывают в вазочку или салатник горкой. Сверху кладут кусочки отварных крабов или шейки креветок, раков красной стороной вверх, а вокруг аккуратными букетиками остальные овощи. Перед отпуском овощной гарнир, поливают салатной заправкой.

Креветки заливные. В формочку или противень наливают рыбное желе слоем 3-5 мм и дают ему застыть. После этого на желе красиво располагают яркие овощи (морковь, помидоры, зелень петрушки) и закрывают их желе. Отварные креветки очищают, нарезают ломтиками, укладывают в формочки, не касаясь стенок, или на противень, заливают рыбным желе и охлаждают. Перед отпуском, заливное на противне разрезают на порции, а формочки отпускают на 3-5 секунды в горячую воду и содержимое перекалывают на тарелку, блюдо или в вазочку. При подаче на блюдо заливное гарнируют букетами отварных и сырых овощей (морковь, картофель, огурцы, помидоры, зелень салата и т. д.),

отдельно подают соус майонез.

### **Вопрос 28. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы.**

Выбор способа тепловой обработки рыбы зависит от особенностей её строения и состава тканей от соотношения в мышцах воды и белка, жира и белка. Для жарки лучше использовать рыбу, имеющую сочное и нежное мясо (треска, навага, палтус, угорь). Варить и припускать рыбу с плотным мясом (Кета, горбуша, скумбрия, тунец). При тепловой обработке рыбы независимо от способа наблюдается: Изменение пищевых ценностей продукта, связанные с процессами, происходящими с белками, жирами, минеральными веществами, экстрактивными веществами; изменение массы; размягчения продукт. А также формирование вкуса и аромата. Рыба-необходимый продукт питания. По своему химическому составу. Она уступает мясу домашних животных, а по содержанию минеральных веществ, витаминов, и степени усвояемости белков превосходит мясо. Морская рыба богата минеральными веществами: фосфором, натрием, кальцием, калием, йодом, медью и др. В рыбе присутствует большое количество йода и рекомендуется, включать в питание пожилых людей и для диетического питания. Экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки переходят в бульон. Изменение мышечных белков: По мере прогревания кусков рыбы происходит денатурация мышечных белков. В результате уменьшается диаметр мышечных волокон, снижается пищевая ценность продукт и масса п/ф. Чем выше температура нагрева, тем больше уплотнение волокон и потеря массы. Поэтому рыбу рекомендуется варить при температуре 80-90<sup>0</sup>С. Изменение белков соединительной ткани: соединительная ткань состоит в основном из белка коллагена. Коллаген также входит в состав костей, кожи, чешуи, жаберных крышек, костных жучков осетровой рыб. При чрезмерно продолжительной обработке, весь коллаген превращается в глютин (желатин), в результате качество готовых изделий ухудшается. Изменение жиров: при варке и припускании, жир вытапливается. Количество жира зависит от жирности рыбы и характера его распределения в тканях. При жарке п\ф из тощих рыб (судака, трески, щуки, и т.п) жир впитывается, а при жарке жирных рыб (камбала, палтуса, сельди)- вытапливается. При всех способах тепловой обработки рыбы содержание жирных кислот уменьшается, насыщенных увеличивается. Изменение массы и содержания растворимых веществ: Изменение массы зависит рыбных п\ф зависит от потери влаги и растворимых веществ, также влияет кол-во выделившегося или поглощающегося жира, испарение при припускании и жарке рыбы. При тепловой обработке потери массы рыбы состав. 18-20% в 2 меньше потерь мяса крупного рогатого скота. При варке и при жарке рыбы потери массы практически одинаковы.

### **Вопрос 29. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из заливной рыбы.**

Для приготовления заливной рыбы звенья осетровой рыбы после варки и охлаждения зачищают от хрящей и нарезают порционными кусками. Рыбу с костным скелетом, разделанную на филе без реберных костей, варят или припускают.

Заливное готовят и фаршированную рыбу- щуку или судака.

Крабов, креветок заливных готовят в формах для заливных блюд.

К заливной рыбе подают сложный гарнир из свежих и вареных овощей и отдельно- соус хрен.

### **Вопрос 30. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из жареной рыбы.**

Рыбу жарят основным способом, в большом количестве растительного масла (во фритюре) и на открытом огне. При жарке основным способом рыбу посыпают солью, перцем, панируют в муке, красной или белой панировке. Жир на сковороде или противне разогревают до 150<sup>0</sup>С. Жарят рыбу сначала с одной, затем, с другой стороны.

Рыба, фаршированная (судак, щука). Подготовленную к фаршированию, рыбу наполняют фаршем из мякоти рыбы, хлеба, молока, пассерованного лука, жира, чеснока. Рыбе придают вид целой тушки, зашивают и обжаривают в жарочном шкафу (40-60 мин.) Обжаренную рыбу охлаждают, нарезают поперек на куски и подают. Рыбу можно уложить на блюде виде целой тушки, вокруг нее букетиками располагают овощной гарнир. Отдельно подают соус хрен или соус майонез с корнионами.

Рыба в томатном (красном) маринаде. Кусочки филе рыбы жарят на растительном масле, несильно колеруя и не подсушивая, раскладывают в глубокую неокисляющуюся посуду, заливают теплым маринадом с томатом и охлаждают. Перед подачей рыбу посыпают зеленью.

### **Вопрос 31. Технологический процесс сложных холодных блюд из отварного мяса.**

Для холодных блюд отварное мясо хранят при 2-6<sup>0</sup>С. Чаще всего из отварного мяса приготавливают заливные блюда, или отварное мясо входит в ассортимент блюда, ассорти мясное. Отварное мясо для холодных блюд зачищают и нарезают перед подачей. Подают все холодные блюда чаще всего с соусом хрен

Телятина и язык заливные. Мясо телятины отваривают при слабом кипении, отваренное мясо охлаждают, а бульон используют для приготовления желе. Заливают желе слоями. Мясо вырезают так, чтобы слой желе был не менее 3-5мм, укладывают на блюдо, а вокруг букетами раскладывают гарнир: гарнир из краснокочанной капусты, зеленый салат и нарезанные кружочками свежие огурцы и помидоры.

### **Вопрос 32. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из жареного мяса.**

Блюда из жареного мяса готовят из говядины, свинины, телятины и иногда из нежирной баранины. При этом используют филейную вырезку, толстый и тонкий края, окорок и корейку. Мясо жарят крупными кусками, охлаждают и нарезают поперек волокон по 2-3 куску на порцию. Гарнируют огурцами, свежими или маринованными помидорами, салатом из белокочанной или краснокочанной капусты, маринованными овощами, салатом зеленым и рубленным желе. Отдельно в соуснике подают соус хрен с уксусом или майонезом с корнионами, зеленью.



Мясо, шпигованное. Кусок мяса промоем и оботрём сухим полотенцем. Очистим плёнки узким ножом, сделаем множественные проколы поперёк волокон мяса, можно насквозь. В эти отверстия протолкнём шпик, морковь, нарезанную брусочками, натираем солью. Закладываем шпигованное мясо в рукав для запекания, кладем на противень и запекаем 30-40 минут при температуре 180-200°C. Охлаждаем, гарнир: из свежих овощей и украшаем зеленью, соус: майонез с корнишонами.

### **Вопрос 33. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из запеченного мяса.**

Сложные холодные блюда приготавливают из мяса: свинины, говядины, а также птицы.

К сложным холодным блюдам из запеченного мяса можно отнести:

Мясной рулет с грибами, свинина запеченная, рулет из свинины с рисом.

Мясной рулет с грибами: в фарш добавляют яйца, соль, перец, перемешиваем, выкладываем в пергамент, смазанный маслом и посыпанный сухарями, запекаем, промытые и очищенные грибы нарезаем ломтиками, обжариваем с мелко нарезанным луком, добавляем 2 ложки сухарей, перемешиваем, начинку раскладываем на поверхность запеченного фарша, сворачиваем рулетом, кладем швом вниз, поливаем майонезом, запекаем до золотистой корочки. Перед подачей охлаждаем, нарезаем порционными кусками, оформляем. Температура подачи - не выше 14 градусов, срок реализации не более 30 мин.

### **Вопрос 34. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд – рулетов из рыбы.**

Подготовленную котлетную массу раскладывают на мокрую полотняную салфетку слоем толщиной 1,5-2 см, на середину вдоль слоя кладут фарш. Соединяют края массы так, чтобы один край котлетной массы прикрывал другой, образуя сплошной шов. Сформованный рулет перекладывают на смазанный жиром противень швом вниз. Поверхность рулета выравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают жиром, прокладывают ножом в 2-3 местах и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 градусов в течение 20-30 минут. Приготовление фарша: отварные грибы нарезают ломтиками, лук репчатый шинкуют, пассеруют, соединяют с грибами, добавляют рубленые варёные яйца, соль, перец чёрный молотый и перемешивают.

При отпуске рулет нарезают на порции (по 2-3 куску) гарнируют, соус подают отдельно или подливают к рулету. Гарниры: картофель отварной, картофель жареный. Соусы – томатный, томатный с овощами, сметанный, сметанный с луком.

### **Вопрос 35. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд – рулетов из мяса.**

Мясной рулет с грибами. В фарш добавляем яйца, соль, перец, перемешиваем, выкладываем на пергамент. Массу (смазываем маслом и сухарями) слоем 0,7 см, запекаем, промытые и очищенные грибы нарезаем ломтиками, обжариваем вместе с мелко нарезанным луком и добавляем 2 ложки сухарей, перемешиваем, начинку раскладываем ровным слоем на поверхность

запеченного мясного фарша, сворачиваем рулетом, кладём швом вниз и поливаем майонезом, запекаем до золотистого цвета, перед подачей нарезаем порционными кусками и оформляем.

Рулет из свинины с рисом. Свинину (корейку) распустить, отбить, посолить, поперчить, отварной рис соединить с распаренным изюмом, маринованной кукурузой, тёртым сыром, начинку поперчить, посолить, на отбитую свинину выложить начинку, свернуть рулетом, закрепить шпажками и обжарить на растительном масле до золотистой корочки на сковороде и довести до готовности в пароконвектомате при  $t 180^{\circ}\text{C}$  20-25 мин. охладить, нарезать и подают, красиво оформив.

Рулет из свиной вырезки с паштетом. Куриную печень промыть, обсушить, убрать сухожилия и плёнки, грибы нарезать ломтиками и обжарить вместе с печенью на растительном масле до готовности, посолить, поперчить и взбить в блендере до образования однородной массы. Свинину промыть, обсушить, отбить в пласт толщиной 1 см, посолить, поперчить, сверху равномерно выложить приготовленный паштет, сыр, нарезанный дольками помидор, свернуть рулетом, заколоть шпажками, выложить рулет в смазанную растительным маслом форму швом вниз. Залить разведенный  $\frac{1}{2}$  стакана воды том. Пастой, запекать в духовке при температуре  $200^{\circ}\text{C}$  30-40 мин. Охладить, нарезать, подать с зеленью и овощами.

### **Вопрос 36. Технический процесс приготовления сложных холодных блюд – рулетов из птицы.**

Рулет из рубленой курицы. Ингредиенты:

Мякоть отварной курицы – 400г, Сыр твердый – 200г

Перец сладкий красный – 2шт, Зелень укропа – 100г

Желатин – 30г, Вода – 80г, Сливки – 2ст. ложки

Мускатный орех молотый, соль, перец черный молотый по вкусу.

Технология приготовления. Желатин – 10г заливаем холодной кипяченой водой (30г воды) на 40 мин. А затем расплавляют на водяной бане и вливают протертый сыр, добавляют мелко рубленную зелень перемешивают и формируют в виде рулета ставят в холодильник на 1 час мякоть птицы пропускают через мясорубку и взбивают через блендер, с добавлением сливок мускатного ореха соль и перец, добавляют оставшиеся расплавленный желатин выкладывают массу на пергамент, который предварительно смазывают растительным маслом. Болгарский перец, ошпаривают, снимают кожицу, охлаждают, нарезают кусочками и разлаживают на слой курицы охлажденный сыр с зеленью, освобождают от пергамента и выкладывают на перец. Край куриной массы соединить придать форму рулета поставить в холодильник на 2 часа, вынимаем, вырезаем, подаем, украсив зеленью.

### **Вопрос 37. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из заливного мяса и субпродуктов.**

Подготовленные головы, ноги и губы разрубают, заливают холодной водой 2л воды на 1кг субпродуктов, доводят до кипения, снимают пену и варят при очень слабом кипении, периодически снимая жир, 5-6 ч до готовности. За 1,5ч до окончания варки добавляют лук, коренья, а за 30-40 мин- лавровый

лист, перец, соль. Мясо одевают от костей, охлаждают и нарезают кубиками примерно 1\*1\*1 см. Готовый бульон процеживают, снимают жир, отпускают в бульон нарезанное мясо, кипятят 10-15 мин солят по вкусу, охлаждают до чуть заметного загустения и осторожно перемешивают. Чеснок рубленый можно добавить студень перед розливом или в конце вторичного кипячения после этого бульон с мясом переливают на противень или в формы и охлаждают. Перед отпуском студень выкладывают из формы, нарезают на порции и гарнируют зеленым салатом, огурцами и помидорами. Отдельно в соуснике подают хрен с уксусом.

### **Вопрос 38. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из заливных нерыбных морепродуктов.**

Ассортимент сложных холодных блюд очень разнообразен, например, рыба заливная, судак заливной (целый), креветки заливные, омары и лангусты, кальмары, устрицы, морская капуста и салат из крабов, креветок и раковых шеек, и раки по-русски.

**Рыба заливная.** Порционные куски филе судака или другой рыбы варят и охлаждают на сите. Бульон, оставшийся после варки рыбы, соединяют с бульоном из рыбных пищевых отходов и процеживают. В горячий бульон кладут замоченный и отжатый желатин, растворяют его, охлаждают бульон до 50-60 градусов, вводят оттяжку, проваривают 20-30 мин, заправляют солью и процеживают. На противень наливают слой желе 4-6 мм и, когда оно застынет, укладывают на него с интервалами 2 см обсушенные куски рыбы. Украшают их отварной морковью, лимоном, зеленью петрушки, раковыми шейками, прикрепляя украшения с помощью желе. После этого украшенные куски рыбы охлаждают снова, заливают желе (слоем не менее 0,5-1 см) и вновь охлаждают. Куски рыбы вырезают на противне так, чтобы края были гофрированными, а слой желе вокруг кусков рыбы был не менее 5-8 мм. Отдельно подают соус хрен с уксусом.

**Креветки заливные.** В формочку или противень наливают рыбное желе (ланспиг) слоем 3-5 мм и дают ему застыть. После этого на желе красиво располагают яркие овощи (морковь, помидоры, зелень петрушки) и закрепляют их ланспигом. Отварных креветок очищают панциря, нарезают ломтиками, укладывают в формочки, не касаясь стенок, или на противень (с интервалами), заливают рыбным желе и охлаждают. Перед отпуском заливное на противне разрезают на порции, а формочки отпускают на 3-5 секунды в горячую воду и содержимое перекалывают на тарелку, блюдо или в вазочку. При подаче на блюде заливное гарнируют букетами отварных и сырых овощей (морковь, брюква, картофель, огурцы, помидоры, зеленый салат и др.). Отдельно подают соус майонез.

**Приготовление желе.** Желе мясное из костей мяса или птицы варят концентрированный бульон (1 л из 1 кг костей). Бульон процеживают, снимают остатки жира, добавляют замоченный желатин, растворяют его в бульоне, охлаждают до 60 градусов. Затем добавляют соль, лавровый лист, перец горошком, вводят яичные белки, размешанные с частью бульона, доводят до кипения и осветляют в течение 15-20 мин почти без кипения, после чего

процеживают и охлаждают. Готовят два вида мясного желе: коричневое из обжаренных костей – для приготовления заливного мяса и дичи и светлое – для заливания поросят и птицы. Застывшее желе используют и для гарниров, как и к холодным блюдам (ростбифу, ветчине и т.п), для чего вырезают из него фигурки (квадратики, ромбики и т.д). Желе рыбное. Кости, кожу, плавники и чешую рыб хорошо промывают, заливают холодной водой и варят при медленном кипении около 1-1,5 ч, снимая пену и жир. Бульон процеживают, растворяют замоченный желатин, охлаждают, добавляют специи, корни и стебли петрушки, сельдерея, лук и осветляют яичными белками так же, как мясное желе. Плотное рыбное желе называют “ланспиг”. Если при варке рыбного бульона положить много чешуи, то желатин добавлять не надо.

#### **Вопрос 39. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд-паштетов.**

Паштет из печени. Мелко нарезанный шпик, обжаривают, добавляют обжаренные овощи (лук, морковь), вновь обжаривают, кладут нарезанными кубиками печень, обжаривают до готовности, слегка охлаждают и 2-3 раза пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. Измельченную массу соединяют со сливочным маслом, бульоном. Заправляют по вкусу солью, рулетом, квадратом, битка и гарнируют рубленным яйцом зеленью и сливочным маслом.

#### **Вопрос 40. Технологический процесс приготовления сложных блюд из отварной птицы.**

Для вторых блюд отваривают чаще всего кур и цыплят, реже-кролика, гусей, уток, а для холодных блюд варят также и дичь. Варят заправленные тушки птицы целиком. Их кладут в горячую воду (2,5 л воды на 1 кг продукта), быстро нагревают до кипения, удаляют пену, добавляют корни, репчатый лук, соль и варят при 85-90 градусах до готовности. Определяют готовность проколом поварской иглой толстой части мякоти ножки; птица готова, если игла свободно входит, вытекающий из прокола сок прозрачный. Время варки цыплят 20-30 мин, молодых кур 50-60 мин, старых 3-4 часа, гусей и индеек 1-2 часа, дичи 20-40 мин. Готовую птицу и кролика вынимают из бульона и охлаждают. По мере спроса их нарубают на порции и прогревают в бульоне; нарубленные порции птицы, если требуется, хранят на мармите. Отпускают птицу по 2 куса (филе и окорочок) на порцию. При порционировании птицы, особенно крупной, можно вырубить позвоночную кость. Кроликов рубят на 4-6 и более частей в зависимости от величины тушки и выхода порции.

При отпуске отварную птицу поливают соусом белым с яйцом или подают натуральной, полив бульоном и растопленным сливочным маслом или жиром птицы. Гарнир- рассыпчатый рис, картофельное пюре, зеленый горошек, овощи в молочном соусе или масле. Гуся или утку при отпуске поливают красным винным соусом, так как мясо этих птиц темное. Гарнир для них- тушеная капуста, печеные яблоки, маринованные овощи, салат из краснокочанной капусты. Припускают филе кур и дичи, биточки, тушки цыплят, кур(молодок). Продукты, уложенные в сотейник, заливают бульоном на 1/3-1/2 их высоты, добавляют сливочное масло, лимонный сок, соль. Благодаря

лимонному соку мясо не только размягчается, но и становится более белым.

Курица, фаршированная (галантин).Подготовленную, но не заправленную курицу укладывают на грудинку, разрезают кожу и мякоть вдоль над позвоночником и аккуратно срезают кожу с мякотью одним пластом. С кожи, каркаса и ножек тщательно снимают мякоть. Филе очищают от сухожилий и пленок, отбивают и укладывают не середину снятой кожи. Затем курицу отпускают в охлажденном до 60-70 градусов бульоне и варят в течение 60-90 мин при слабом кипении. После курицу достают, охлаждают и ставят под пресс, после чего нарезают, украшают и подают.

#### **Вопрос 41. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из жареной птицы.**

Сыр из дичи (фромаж).Жарят или варят птицу, охлаждают её, снимают с костей мясо, мелко нарезают его, пропускают два-три раза через мясорубку, добавляют сильно размягченное или слегка расплавленное сливочное масло, тертый сыр, хорошо взбивают миксером. В массу добавляют соль, красный перец, мадеру, мускатный орех, хорошо перемешивают. В форме делают "рубашку" из мясного желе, на которой раскладывают в виде рисунка продукты яркой окраски и закрепляют их полужестким желе, затем заполняют форму с помощью кондитерского мешка сыром так, чтобы он на 4-5 мм не доходил до края «рубашки», поверхность заливают полужестким желе и охлаждают.

перед подачей форму опускают в горячую воду, держат 3-7 с, быстро вынимают, переворачивают дном вверх, но под углом 45 градусов, встряхивают и выкладывают сыр на блюдо, вокруг сыра выкладывают кусочки желе, нарезанные или вырезанные красивыми формами, и веточки петрушки. Отдельно в соуснике подают соус майонез.

Курица, фаршированная (галантин).Подготовленную, но незаправленную курицу укладывают на грудку, разрезают кожу и мякоть вдоль над позвоночником и аккуратно срезают кожу с мякотью одним пластом. С кожи, каркаса и ножек тщательно снимают мякоть. Филе очищают от сухожилий и пленок, отбивают и укладывают на середину снятой кожи. Из мяса птицы и телятины или нежирной свинины готовят кнельную массу, заправляют её солью, перцем и по желанию тертым мускатным орехом, затем добавляют ошпаренные и очищенные целые фисташки, нарезанные мелкими кубиками (5-6 мм), шпик и вареный язык. Кожу и филе курицы перекладывают на мокрую салфетку. На кожу и филе в длину укладывают фарш, полностью заворачивают его кожей в виде рулета, закатывают рулет плотно в салфетку, конецсалфетки перевязывают шпагатом, затем курицу опускают в охлажденный до 60-70 градусов бульон и варят в течение 60-90 минут при слабом кипении, сварившуюся фаршированную курицу вынимают на лист, слегка охлаждают, разворачивают, очищают салфетку тупой стороной ножа от сгустков белка, вновь укладывают курицу на салфетку, плотно заворачивают, концы перевязывают, охлаждают и кладут под легкий пресс. Если курицу подают целиком, её нарезают и складывают в виде тушки, укладывают овощами, зеленью, заливают прозрачным желе и подают. Перед подачей порционно курицу нарезают поперёк на куски толщиной 0,5 см и раскладывают их на

овальном блюде, рядом или отдельно в большой салатник кладут букетами овощной гарнир. Отдельно подают соус майонез с корнионами.

Филе из кур или дичи фаршированное (шофруа). Зачищенное филе дичи отбивают тыжкой, укладывают на него фарш, приготовленный, как для паштета, из печени и шпика с овощами и специями, формируют в виде котлеты с обоими заостренными концами и припускают. Готовое филе охлаждают и заливают красным обезжиренным соусом с вином и желатином, украшают вареным яичным белком и вновь заливают мясным темным желе слоем 1-2мм, приготовленным из обжаренных костей птицы с добавлением желатина. Подают по 1-2 шт. на порцию.

#### **Вопрос 42. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из запеченной птицы.**

Рулет из рубленой курицы.

Ингредиенты:

- Мякоть отварной курицы – 400г
- Сыр твердый – 200г
- Перец сладкий - 2шт
- Зелень укропа – 100г
- Желатин – 30г
- Вода – 80г
- Сливки – 2ст л, Мускатный орех, соль, перец, молотый – по

вкусу

Желатин 10г заливают холодной кипяченой водой(30г) на 40 мин, затем распускают на водяной бане и вливают в протертый сыр. Добавляют мелко рубленую зелень, перемешивают, формируют в виде рулета и заворачивают в пергамент и ставят в холодильник на час. Мякоть птицы пропускают через мясорубку или взбивают в блендере с добавлением сливок, мускатного ореха, соли, перца и добавляют оставшийся расплавленный желатин. Выкладываем эту массу ровным слоем на пергамент, запекаем, охладить, нарезать кусочками.

#### **Вопрос 43. Технологический процесс приготовления сложных мясных салатов.**

Отварное мясо, картофель и огурцы нарезают ломтиками. Часть мяса, картофеля и огурцов заправляют майонезом, сметанным соусом Южным. Салат укладывают горкой и всю ее обкладывают ломтиками вареного мяса. Вокруг букетиками располагают картофель и помидоры, огурцы и зеленый салат. Оформляют дольками или ломтиками вареного яйца. При отпуске салат поливают майонезом с добавлением соуса Южный по желанию сверху можно уложить раковые шейки или крабы.

#### **Вопрос 44. Технологический процесс приготовления сложных рыбных салатов.**

Салат рыбный. Рыбу разделяют на филе без кожи и костей и припускают. Припущенную рыбу охлаждают и нарезают тонкими

ломтиками. Огурцы и картофель, нарезанные тонкими ломтиками, смешивают с частью нарезанного зеленого салата или с зеленым горошком, добавляют рыбу, заправляют частью майонеза с соусом Южный. Салат укладывают горкой, оформляют ломтиками рыбы, помидоров, салатом, поливают оставшимся майонезом. Соус Южный можно заменить майонезом. Салат рыбный деликатесный. Салат с рыбой горячего копчения или морепродуктам.

#### **Вопрос 45. Технологический процесс приготовления сложных салатов из курицы.**

Ингредиенты: -Лист салата; -Гренки; -Помидор; -Соус «Цезарь»; - Филе курицы; -Сыр Пармезан. Филе курицы, нарезанное ломтиками, маринуют в соевом соусе, паприке, и чесноке. Листья салата рвут на средние кусочки, помидоры нарезают средним кубиком, добавляют немного гренки. Маринованную курицу жарят. Салат перемешивают с соусом. Укладывают салат на тарелку горкой, сбоку салата укладывают курицу. После салат посыпают тертым сыром пармезан.

#### **Вопрос 46. Технологический процесс приготовления сложных гарниров для холодных блюд.**

В сложные гарниры входят вареные овощи (картофель, морковь, фасоль овощная, свекла), консервированный зеленый горошек, свежие и соленые огурцы и помидоры, маринованные яблоки, сливы, виноград и так далее. Эти продукты группируют с учетом вкусовой совместимости и цветовых контрастов. В сложных гарнирах мясных и рыбных блюд входят мясные (рыбные). Его используют также для оформления мясных и рыбных винегретов.

#### **Вопрос 47. Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов, для холодных блюд.**

Соус клюквенный. Подходит, как постному, так и жирному мясу, удачно сочетается с дичью, птицей или рыбой. Можно несколько недель хранить в холодильнике.

Замороженную клюкву размораживают, сахар можно уменьшить.

Подготовить сироп, размешивают в воде сахар и кипятят 5 мин, измельчить в блендере и перемешать сироп, дать закипеть, нагрев уменьшить и варить 6-7 мин.

Соус томатный острый. Готовят его из свежих помидоров или томатного пюре с добавлением сахара, уксуса, соли, лука, чеснока и пряностей. Используют при изготовлении мясных, рыбных и овощных блюд.

Соус кубанский. Вырабатывают его путем упаривания помидоров с сахаром, чесноком, солью, уксусом, пряностями. Добавляют к мясным соусам и майонезам. Соус можно использовать перед подачей мясных, рыбных и овощных блюд, а также для заправок борщей и щей.

Соус «Южный». Он отличается очень острым вкусом и сильным пряным ароматом. Готовят соус из соевого соуса ферментированного гидролиза с добавлением яблочного пюре, томатной пасты, печени, растительного масла, специй, пряностей, лука, чеснока, изюма, уксуса и вина. Подают к блюдам

восточной кухни, добавляют в красные мясные соусы и майонез.

Соус песта. Листья базилика промывают, обсушивают, измельчают в блендере, добавляют чеснок, кедровые орешки, все измельчают, солят, во время растирания тонкой струйкой вливают оливковое масло, добавляют тертый сыр и перемешивают.

#### **Вопрос 48. Технологический процесс приготовления и способы оформления сложных холодных блюд.**

Укладывают на одно блюдо, вазу или салатник до 10 порций закуски.

Подают закуску в волованах, тарталетках, на крутонах из жареных ломтиков хлеба, на флюронах, в тимбалях и т.д. Оформляют закуску в виде целых рыб, тушках птицы, целых поросят и т.д. Используют красивую специальную хрустальную и мельхиоровую посуду. Используют многопорционные фарфоровые блюда, фигурные металлические шпажки и т.д. Приготавливают специальный соус с желатином. Широко используют сложные гарниры и желе.

#### **Вопрос 49. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд.**

Для холодных закусок используют преимущественно вырезку, тонкий или толстый край, корейку, свиные, бараньи, телячьи, окорока и молодую упитанную птицу. Жир баранины имеет высокую температуру плавления и поэтому из неё редко приготавливают холодные закуски. Вареное мясо охлаждают при 2-6 градусах, зачищают и нарезают его перед подачей. Ко всем мясным холодным блюдам подают соус хрен или майонез и овощной гарнир.

Ассорти мясное. Обычный состав этого блюда входят 4-5 вида различных мясных продуктов (ростбиф, телятина, ветчина, филе дичи и т. д.). Подают его так же, как ветчину с гарниром

Птица жареная. Мелких цыплят, рябчиков или куропаток подают целиком или разрубая около килевой кости вдоль тушки пополам, а от крупной птицы отделяют ножки и нарезают часть филе широкими тонкими ломтиками. Ноки разрубая на несколько кусков, укладывают на блюдо, на ножках веерообразно располагают тонко нарезанное филе, а вокруг - букетами гарнир (огурцы, корнишоны, фрукты, салат и мясное желе). Отдельно подают соус майонез с корнишонами.

#### **Вопрос 51. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд, приготавливаемых на Кубани.**

Ассорти мясное по-кубански. Жареную перепелку разрубая на две половинки, на ножки надевают папильотки, нарезают мелкими брусочками сало, посыпают мелко рубленным укропом и смешивают с чесноком нарезанным соломкой. Свинину жареную, вареный язык нарезают ломтиками и укладывают на блюдо, с боку кладут гарнир - зеленый горошек, моченые яблоки, маринованную свеклу, украшают петрушкой или укропом.

Судак холодный с растительным маслом. Судака нарезают на кусочки по 50-60 г, отваривают, отделяют мякоть от кости, лук шинкуют кольцами, петрушку режут мелко, подготовленные продукты заправляют маслом, уксусом, хорошо размешивают, кладут в салатник, украшают зеленью.



**Вопрос 52. Выбор вина и других алкогольных продуктов для сложных холодных блюд.**

«Белое вино» - к рыбе. Белые столовые вина (Алиготе, Рислинг, Совиньон, Цинандали, Шабли) подают охлажденными до 10-12 °С к легким закускам из рыбы и продуктов моря, так как они обладают свойством уменьшать запах рыбы. Наливают белые столовые вина в рюмки емкостью 100 см, которые могут быть цветными. Для сухого или крепленого белого вина выбирают небольшие бокалы (меньше, чем для красного). Ножка бокала для белого вина чуть ниже, чем для красного, так как эти вина чаще пьют охлажденными. По этой же причине, и чаша бокала имеет меньший объем. Бокал чаще имеет тюльпанообразную форму, но для рейнских и мозельских вин существуют отдельные бокалы. Бокал для белого вина может быть сделан из цветного стекла зеленоватого или желтоватого оттенка. В таком бокале вино «играет». «Красное вино» - К мясу.

Выбор блюд определяется несколькими принципами: сложные вкусы требуют простых вин, сложные вина нуждаются в простых блюдах: чем тоньше вино, тем проще еда.

**Ответы на 3 задания в билетах по МДК.03. 02 Решение производственной ситуации.**

**Вопрос 1.** Определить, сколько порций сельди с гарниром можно приготовить

из 6,5 кг сельди крупного размера, разделанной на мякоть.

Решение:

1. Находим процент отходов и потерь при холодной обработке сельди крупного размера

составляет 33 %.

2. Определяем массу филе сельди:  $100\% - 33\% = 67\%$ .

$6,5 \cdot 67 / 100 = 5$  кг филе сельди

3. Количество сельди массой нетто на одну порцию по рецептуре № 132, составляет 25 г.

4. Рассчитываем количество порций сельди с гарниром, которое можно приготовить из 3,25 кг филе сельди:

$3,25 : 0,025 = 200$  порций.

Ответ. Из 6,5 кг сельди крупного размера, разделанной на филе, можно приготовить 200 порций сельди с гарниром.

**Вопрос 2.** Определить массу брутто сыра голландского для 40 порций выходом одной порции 75 г.

Решение:

1. Согласно таблице «Расчет сырья и выхода гастрономических изделий» Сборника рецептов определяем вес брутто сыра для 40 порций:

$0,075 \cdot 40 = 3,0$  кг.

Ответ. Масса брутто сыра голландского 3,0 кг.

**Вопрос 3.** Определить массу очищенного филе из 3 кг крупной соленой целиком сельди.

Решение

1. Процент отходов и потерь при холодной обработке крупной соленой целиком сельди на филе, составляет 33 %.

2. Определяем массу филе из 3 кг крупной соленой целиком сельди

$$100\% - 33\% = 67\%$$

$$3 * 67 / 100 = 2,01 \text{ кг}$$

Ответ. При разделке 3 кг сельди получится 2,01 кг филе.

**Вопрос 4.** Определить количество продуктов для приготовления 20 порций винегрета овощного в марте выходом одной порции 100 г по III колонке Сборника рецептур.

Решение:

Выход винегрета дан на 1000 г, рассчитаем, какое количество продуктов необходимо для 20 порций винегрета выходом 100 г:

$$0,100 * 20 = 2,0 \text{ кг.}$$

2. Рассчитываем количество продуктов по массе нетто для некондиционного сырья (картофель, свекла, морковь).

1) картофель:  $0,420 \cdot 100 : (100 - 43) = 0,740$ ;

2) свекла:  $0,300 \cdot 100 : (100 - 30) = 0,430$ ;

2) морковь:  $0,200 \cdot 100 : (100 - 25,5) = 0,270$ ;

3. Определяем вес остальных продуктов:

1) огурцы соленые:  $0,188 \cdot 2,0 = 0,376 \text{ кг}$ ;

2) капуста квашеная:  $0,214 \cdot 2,0 = 0,428 \text{ кг}$ ;

3) лук репчатый:  $0,188 \cdot 2,0 = 0,376 \text{ кг}$ ;

4) масло растительное:  $0,100 \cdot 2,0 = 0,200 \text{ кг}$

**Вопрос 5.** Какое количество сельди соленой необходимо получить со склада для приготовления 50 порций блюда «Сельдь с картофелем и маслом» по 2 колонке сборника рецептур?

Ход решения: 1. По рецептуре 128, колонка 2, Сборник рецептур блюд 1999 г определяем, что для приготовления 1 порции используется 73 г сельди весом брутто, тогда

$$73 * 50 = 3650 \text{ г} = 3,65 \text{ кг сельди}$$

Ответ: 3,65 кг сельди

**Вопрос 6.** Пользуясь Сборником рецептур, рассчитайте количество продуктов, которое необходимо получить повару для приготовления 100 порций «Салата мясного» по 2 колонке сборника рецептур

Наименование продуктов	Норма закладки на 1 порц	На 100 порций
Говядина	65	6,5
Картофель	55	5,5
Огурцы свежие	38	3,8
Яйца	3/8 шт	37,5 шт
майонез	30	3,0

**Вопрос 7.** Произведите расчет сырья для приготовления маринада, необходимого для приготовления 20 порций «Жареной рыбы под маринадом» по 2 колонке сборника рецепту.

Ход решения:

1. По рецептуре №140, колонка 2 Сборника рецептов определяем, что для приготовления 1 порции используется 75 г маринада, тогда  $75 * 20 = 1500 = 1.5$  кг маринада

Ответ: 1,5 кг маринада

**Вопрос 8.** Произвести расчет сырья для приготовления заправки для салатов, необходимого для приготовления 50 порций «винегрета овощного», Выход 1 порции 150г.

Решение:

$150 \text{ г} * 50 = 7500 \text{ г}$  - количество «Винегрета овощного» намеченного к приготовлению

$7500 * 100 : 1000 = 750 \text{ г}$  - количество салатной заправки

Производим расчет сырья

масло растительное  $750 * 350 / 1000 = 263 \text{ г}$

Уксус 3%  $750 * 650 / 1000 = 487,5 \text{ г}$

Сахар  $750 * 45 / 1000 = 33,75 \text{ г}$

Перец черный молотый  $750 * 2 / 1000 = 1,5 \text{ г}$

Соль  $750 * 20 / 1000 = 15 \text{ г}$

**Вопрос 9.** Определить, сколько потребуется кильки в банках для получения 0,025 кг готового изделия, если используется рыба без головы и внутренностей.

Решение. Процент отходов при холодной обработке кильки в банках при использовании рыбы без головы и внутренностей составляет 45 %.

Рассчитываем массу брутто кильки по формуле для определения массы брутто:

$MБ = Mн : (100 - \% \text{ отх}) * 100, \text{ кг};$

$MБ = Mн : (100 - 45) * 100 = 0,045 \text{ кг}.$

Ответ: для получения 0,025 кг кильки без головы и внутренностей потребуется 0,045 кг кильки в банках

**Вопрос 10.** Рассчитать выход горбуши соленой потрошеной с головой, разделанной на чистое филе (мякоть), при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,029 кг.

Решение.

Процент отходов и потерь при холодной обработке горбуши соленой потрошеной с головой при разделке на филе составляет 31 %.

Рассчитываем выход горбуши по формуле определения массы нетто:

$Mн = MБ : 100(100 - \% \text{ отх}), \text{ кг};$

$Mн = 0,029 : 100(100 - 31) = 0,02 \text{ кг}.$

Ответ: выход горбуши соленой потрошеной с головой при разделке на филе (мякоть) составит 0,02 кг на 1 порцию

**Вопрос 11.** Определить, сколько порций сельди с гарниром можно приготовить из 10 кг сельди, разделанной на филе (мякоть).

Решение.

Процент отходов и потерь при холодной обработке сельди крупного размера при разделке на филе (мякоть) составляет 50%.

Определяем массу обработанной сельди:

$M_{ги} = MБ: 100(100 - \% \text{ отх}), \text{ кг};$

$M_{г.и} = 10: 100(100-50) = 5 \text{ кг}.$

Находим количество сельди массой нетто на 1 порцию по рецептуре составляет 25 г; переводим в кг: 0,025 кг.

Рассчитываем количество порций сельди с гарниром, которое можно приготовить из 5 кг обработанной сельди:

$5: 0,025 = 200 \text{ (порций)}.$

Ответ: из 10 кг сельди крупного размера, разделанной на филе, можно приготовить 200 порций сельди

**Вопрос 12.** Определить массу нетто 80 кг картофеля для блюда «Картофель отварной», если дата его приготовления 27 октября.

Решение:

По сборнику в октябре 25% отходов

80- 100%

X-25%

$X = 80 * 25 / 100 = 20\% \text{ отходов}$

$80 - 20 = 60 \text{ кг картофеля}$

**Вопрос 13.** Рассчитать количество продуктов на 40 порций «Салата столичного»

Курица  $105 * 40 = 4,2$

Картофель  $20 * 40 = 0,8$

Огурцы соленые  $20 * 40 = 0,8$

Салат  $10 * 40 = 0,4$

Яйца  $15 * 40 = 0,6$

Майонез  $45 * 40 = 1,8$

Выход 150г на 1 порцию

**Вопрос 14.** Рассчитать сколько моркови массой брутто необходимо взять, чтобы получить 150 кг очищенной моркови в январе

Решение

$100\% - 25 = 75\% \text{ очищенной по нетто}$

X-100%

$150 - 75\%$

$X = 150 * 100 / 75 = 200 \text{ кг}$

Ответ: 200 кг моркови

**Вопрос 15.** При приготовлении блюда выделено 300 кг неочищенного картофеля (брутто). Определить массу отходов при первичной обработке, если норма установлена 40%

Решение:

$300 - 100\%$

X-40%

$X = 300 * 40 / 100 = 120 \text{ кг}$

Ответ: 120 кг

**Вопрос 16.** Сколько килограмм картофеля массой брутто, следует взять, чтобы получить 200 кг картофеля, очищенного в апреле.

Решение: 40% -в апреле

100%-40%=60% - нетто

X-100%

200-60%

X=200\*100/60= 333 кг картофеля надо взять, чтобы получить 200 кг картофеля

**Вопрос 17.** Сколько моркови массой брутто надо взять, чтобы получить 55 кг моркови нетто в марте.

Решение: Отходов в марте составляет 25%

100%-25%=75%

X-100%

55-75%

X=55\*100/75= 200 кг

Ответ:200кг

**Вопрос 18.** Масса очищенного картофеля 60 кг. Потери при тепловой обработке составили 3% от массы нетто. Определите массу вареного картофеля.

Решение: 100%-3%=97% потери

60-100%

X-97%

X= 97\*60/100=58,2 кг

Ответ: 58,2 кг

**Вопрос 19.** При приготовлении блюда выделено 300 кг неочищенного картофеля (брутто). Определить массу отходов при первичной обработке, если норма отходов установлена 40%.

Решение:

300-100%

X-40%

X=300\*40/100= 120кг

Ответ: 120 кг

**Вопрос 20.** Рассчитать сколько очищенного картофеля, можно получить из 150 кг картофеля массой брутто в марте.

Решение:

150-100%

X-40%

X=150\*40/100= 60 кг отходы

150-60= 90 кг очищенного картофеля

Ответ: 90 кг

**Вопрос 21.** Определить массу неразделанного окуня, если при разделке его с кожей и костями. Отходы составили 8 кг.

Решение:

27% отходов по сборнику

8-27%

X-100%

X= 8\*100/27=29,6 кг неразделанного окуня

**Вопрос 22.** Рассчитайте количество отходов, полученных при разделке 75 кг осетра на звенья с кожей для варки

Решение:

45% отходы составляют

75-100

X-45%

$X=75*45/100=33$  кг

**Вопрос 23.** Сколько котлет морковных можно сделать из 30 кг моркови в феврале

Решение:

В феврале 25% отходов

$100-25=75\%$

30-100%

X-75%

$X=30*75/100=22,5$  кг

1 порция котлет -125 г.

22,5- X

$X=22,5/125=180$  порций

Ответ: 180 порций

**Вопрос 24.** Сколько крахмала сырца получается из 120 кг картофеля в марте

Решение процент отходов в марте 40%

$100-40=60\%$

120-100%

X-60%

$X=120*60/100=72$  кг очищенного картофеля

Ответ: 72 кг

**Вопрос 25.** Рассчитайте сколько отходов, получится при разделке 12 кг судака крупного размера на филе с кожей и без костей.

Решение:

Количество отходов 49%

12-100%

X-49%

$X=12*49/100=5,88$  кг

Ответ: 5,88 кг

**3.Типовые задания для оценки освоения УП.03(дифференцированный зачет):**

**Вариант 1**

1. Медленное, легкое обжаривание продукта до готовности или полуготовности с добавлением жира 15-20% к весу обжариваемого продукта при

температуре 120С, называется...

- а. припускание
- б. жаренье
- в. пассерование

2. Как называются приемы, применяемые для подготовки некоторых видов

продуктов с целью дальнейшей их обработки и кулинарного использования:

- а) вспомогательный
- б) основной
- в) комбинированный

3. Какие способы тепловой кулинарной обработки относятся к основным, с

помощью которых продукт доводится до готовности:

- а. брезирование
- б. жаренье
- в. пассерование

4. Перед тепловой обработкой куриные яйца проверяют на доброкачественность с помощью

- а) вкладыша
- б) овоскопа
- в) пашотницы

5. Продолжительность нахождения первых блюд на плите:

- а) не более 1-2 ч
- б) не более 2-3 ч
- в) не более 3-4 ч

6. Какие способы тепловой кулинарной обработки относятся к вспомогательным, с помощью которых продукт доводится до готовности:

- а. припускание
- б. бланширование
- в. пассерование
- г. жаренье
- д. запекание

7. Согласны ли вы со следующим утверждением: производственная программа горячего цеха составляется на основании ассортимента блюд, кулинарной продукции:

- а) да
- б) нет

8. Согласны ли вы со следующим утверждением: к горячему цеху примыкают

заготовочный цех, доготовочный цех, холодный цех, моечная кухонной посуды:

- а) да
- б) нет

9. Для подготовки к варке бобовых изделий организуют рабочее место, оснащая его специальным оборудованием: стол производственный с отверстием для

переработки круп, стол со встроенный моечной ванной, жарочный шкаф, так ли это:

- а) да
- б) нет

10. Для приготовления блюд из каш в горячем цехе организуется отдельное

рабочее место, которое оснащено необходимым оборудованием, инвентарем и

инструментами: настольные весы, котел с функциональными емкостями СМ,

электроплиты, пароварочный котел, жарочный шкаф, моечной ванной, так ли это:

- а) да
- б) нет

11. Для приготовления простых блюд из яиц и творога организуют отдельное

рабочее место, оснащая его специальным оборудованием: стол производственный,

овоскоп, стол со встроенный моечной ванной, просеиватель, протирачный механизм,

так ли это:

- а) да
- б) нет

12. Какое тепловое оборудование может заменить по своим функциям плиту, жарочный шкаф, варочный котел, конвекционную печь:

---

13. Этот способ применяют для таких блюд, как грудинка фри, мозги фри, куры и цыплята фри, когда продукт нежен и его нельзя сразу жарить (мозги) или, наоборот, очень груб. Как называется способ тепловой обработки:

---

14. Какое основное тепловое оборудование можно использовать при оснащении рабочего места повара для варки, припускания, тушения и бланширования малого количества овощей:

---

15. Для какого цеха подбирают по нормам оснащения торгово-технологическое и холодильное оборудование в соответствии с типом и



количество посадочных мест на предприятии, режимом его работы, максимальной загрузкой торгового зала в часы пик, а также формам обслуживания:

16. В каком цехе температура по требованиям научной организации труда не должна превышать 23°C:

### Вариант № 2

1. Варка продуктов в небольшом количестве жидкости или собственном соку,

при плотно закрытой крышке посуды доводят до готовности, называется:

- а) припускание.
- б) запекание
- в) брезирование

2. Как называется прием тепловой обработки, с помощью которого продукт

доводится до готовности:

- а) вспомогательный
- б) основной
- в) комбинированный

3. При этом способе продукт вначале обжаривают до образования поджаристой корочки, а затем припускают в бульоне с жиром в жарочном шкафу:

- а) припускание.
- б) запекание
- в) брезирование

4. Рабочие места в горячем цехе располагаются по ходу:

- а) технологической линии
- б) технологического процесса
- в) правильно а) и б)

5. Количество первых блюд во многом зависит от точного соблюдения рецептуры. Поэтому, чем должны быть обеспечены все рабочие места:

- а) мерной посудой, термометрами, ложками, шумовками, ножами
- б) мерной посудой, линейками-котломерами, производственным

инвентарем

- в) мерной посудой, ложками, шумовками, ножами, психрометрами

6. Какие способы тепловой кулинарной обработки относятся к основным,

с

помощью которых продукт доводится до готовности:

- а) припускание
- б) обжаривание
- в) пассерование
- г) бланширование
- д) брезирование

7. Согласны ли вы со следующим утверждением: горячий цех является основным и размещается рядом с залом, примыкает к цеху холодному, моечной

кухонной посуды и заготовочному:

- а) да
- б) нет

8. Согласны ли вы со следующим утверждением: разбирать, смазывать и чистить оборудование можно только после остановки машины:

- а) да
- б) нет

9. Для подготовки к варке макаронных изделий организуют рабочее место, оснащая его специальным оборудованием: стол производственный с отверстием, стол со встроенной моечной ванной, жарочный шкаф, так ли это:

- а) да
- б) нет

10. Для приготовления каш в горячем цехе организуется отдельное рабочее место, которое оснащено необходимым оборудованием, инвентарем инструментами: настольные весы, котел с функциональными емкостями СМ, электроплиты, пароварочный котел, жарочный шкаф, моечной ванной, так ли это:

- а) да
- б) нет

11. Над каждым видом теплового оборудования устанавливают вытяжные колпаки и местные вентиляционные системы для удаления паров, так ли это:

- а) да
- б) нет

12. Какое основное тепловое оборудование можно использовать при оснащении рабочего места повара для термостатирования:

\_\_\_\_\_.

13. Продукт полностью погружают в жир, нагретый до 160°-180°С, чтобы при погружении его в жир нагрев и обжаривание происходили одновременно со всех сторон – это:

\_\_\_\_\_.

14. При этом способе продукт изделия приобретает специфический аромат копченостей, обусловленный фенольными соединениями и другими веществами, которые образуются при неполном сгорании древесного угля – это:

\_\_\_\_\_.

15. Какой цех должен быть оснащен современным оборудованием - тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, пищеварочными котлами, электросковородами, электрофритюрницами, холодильными шкафами, а также производственными столами и стеллажами: \_\_\_\_\_.

16. Производственная программа, какого цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал, ассортимента кулинарной

продукции, реализуемой через буфеты и предприятия розничной сети:

\_\_\_\_\_.

Эталон ответов:

Вариант № 1 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 в а б ббб а б бб 11 12 13 14 15 16 а  
пароконвектомат варка с последующей обжаркой электро(газ)плита горячий

Вариант № 2 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 а б в б ба,б а б б а 11 12 13 14 15 16 а  
мармиты жарка в жире (фритюре) жарка на открытом огне горячий

**Максимальное количество за правильное выполнение тестового задания – 16 баллов – 100%.**

**16баллов «5»**

**15-12баллов «4»**

**11-8 баллов «3»; 7 и ниже баллов «2»**

#### **4. Требования к дифференцированному зачету по производственной практике**

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

##### **1. Форма аттестационного листа**

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося/студента во время учебной/производственной практики)

1. ФИО обучающегося/студента, № группы, специальность/профессия \_\_\_\_\_

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес \_\_\_\_\_

3. Время проведения практики \_\_\_\_\_

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Дата  
ответственного лица организации

Подписи руководителя практики

## **5. Задания для проведения экзамена по модулю**

### **Темы заданий на экзамен модулю ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

1. Приготовить блюдо «Салат столичный»
2. Приготовить блюдо «Канapé с икрой и севрюгой»
3. Приготовить блюдо «Салат Летний»
4. Приготовить блюдо «Бутерброды с килькой и яйцом»
5. Приготовить блюдо «Волованы с семгой и брынзой»
6. Приготовить блюдо «Канapé с сыром»
7. Приготовить блюдо «Бутерброды с паштетом и яйцом»
8. Приготовить блюдо «Канapé с красной икрой»
9. Приготовить блюдо «Цезарь с креветками»
10. Приготовить блюдо Закуска «Краснодарская»
11. Приготовить блюдо «Рулет праздничный»
12. Приготовить блюдо «Рулет из курицы с омлетом»
13. Приготовить блюдо «Рулет мясной с черносливом»
14. Приготовить блюдо «Запеченная буженина»
15. Приготовить блюдо «Руляда из поросенка»
16. Приготовить блюдо «Заливное из рыбы»
17. Приготовить блюдо «Заливное из креветок»
18. Приготовить блюдо «Колбаса по-домашнему»
19. Приготовить блюдо «Курица, фаршированная (галантин)»
20. Приготовить блюдо «Студень из говядины»
21. Приготовить блюдо «Щука, фаршированная»
22. Приготовить блюдо «Яйца, фаршированные сельдью и луком»
23. Приготовить блюдо «Кубанский бриз»
24. Приготовить блюдо «Паштет из гусиной печени по - кубански»
25. Приготовить блюдо «Рулет из курицы с морковью и сыром»

# Технологические карты для проведения экзамена квалификационного по ПМ.03

## «Салат столичный»

Лабораторная работа №4  
Приготовление салатов

ГАПОУ КККАТК  
Источники рецептур: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, Москва «ЛАДА»: 2003г. (1-я)

Технологическая карта № 18  
Наименование: Салат столичный

Наименование продукта	Масса нетто на 1 блюдо	Масса нетто на 10 блюдец	Масса нетто на 15 блюдец	Масса нетто на 20 блюдец	Масса нетто на 30 блюдец
Курочка	110	1100	1650	2200	3300
Мясо курицы отварное	30	300	450	600	900
Яйца	40	400	600	800	1200
Пшеница высшего сорта	10	100	150	200	300
Сметана	14	140	210	280	420
Майонез	14	140	210	280	420
Масса на 1 блюдо	110				
Масса на 15 блюдец	1650				
Масса на 20 блюдец	2200				
Масса на 30 блюдец	3300				

**Технология приготовления**  
Для приготовления салата нарезать мелко отваренное мясо курицы, помидоры, мелко нарезать редис, и отправить смесь в холодильник для заправки. Измельчить яйца, оформив их в виде кружочков, добавить к смеси, добавить сметану и майонез. Сверху украсить салат зеленью. Залить салат майонезом и сметаной.

**Требования качества**  
Консистенция: средняя.  
Внешний вид: салат оформлен красиво, сметана, майонез, зелень.  
Цвет: белый.  
Вкус: курица, майонез, сметана, зелень, яйца, редис.  
Срок реализации не более 24 часов. Температура подачи не более 12-14 градусов.  
Произведена расчет: Кисель Татьяна, студентка 1-го курса.

## «Канаше с икрой и севрюгой»

ГАПОУ КККАТК  
Источники рецептур: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, Москва «ЛАДА»: 2003г. (1-я)

Технологическая карта № 28  
Наименование: Канаше с икрой и севрюгой

Наименование продукта	Масса нетто на 1 блюдо	Масса нетто на 10 блюдец	Масса нетто на 15 блюдец	Масса нетто на 20 блюдец	Масса нетто на 30 блюдец
Хлеб пшеничный	65	650	975	1300	1950
Масло сливочное	10	100	150	200	300
Икра черная	160	1600	2400	3200	4800
Севрюга вареная	21	210	315	420	630
Сметана	19	190	285	380	570
Масса на 1 блюдо	80				
Масса на 15 блюдец	1300				
Масса на 20 блюдец	1600				
Масса на 30 блюдец	2400				

**Технология приготовления**  
Полокны подготовленного хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла. Ломтики севрюги укладывают так, чтобы они полностью закрывали хлеб. На середину помещают горкой икру, оформляют срезом сметаной и зеленым луком.

**Требования качества**  
Консистенция: рыба мяккая, бутерброд сочный, воздушный.  
Внешний вид: красивый.  
Цвет: рыба - розовая, лук и сметана - белый, хлеб - белый.  
Вкус: икра, севрюга и сметана с зеленью.  
Срок реализации не более 30 минут.  
Температура подачи не более 12-14 градусов.  
Произведена расчет: Кисель Татьяна, студентка 1-го курса.

ГАПОУ КККАТК  
Источники рецептур: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, Москва «ЛАДА»: 2003г. (1-я)

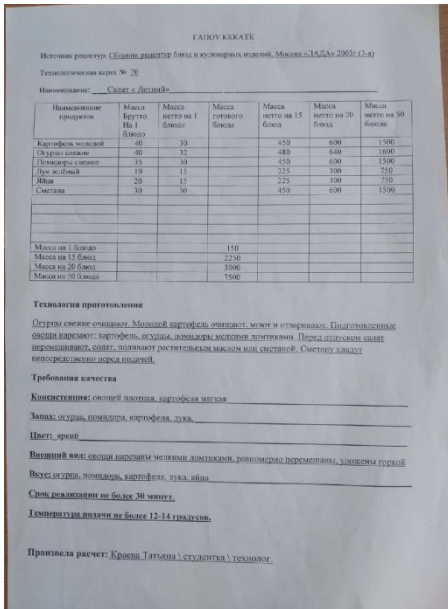
Технологическая карта № 13  
Наименование: Бутерброды с килькой и яйцом

Наименование продукта	Масса нетто на 1 блюдо	Масса нетто на 10 блюдец	Масса нетто на 15 блюдец	Масса нетто на 20 блюдец	Масса нетто на 30 блюдец
Килька	67	670	1005	1340	2010
Яйца	12	120	180	240	360
Майонез	5	50	75	100	150
Хлеб	30	300	450	600	900
Масса на 1 блюдо	85				
Масса на 15 блюдец	1275				
Масса на 20 блюдец	1700				
Масса на 30 блюдец	2550				

**Технология приготовления**  
На хлеб кладут кружочки вареного яйца, сверху помещают филе кильки, смазанное колечком, середину кружочка заправляют майонезом или сметаной.

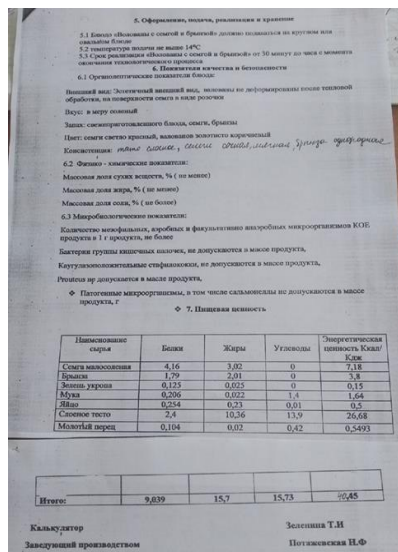
**Требования качества**  
Консистенция: килька мягкая, нежная, хлеб - мягкий.  
Внешний вид: красивый.  
Цвет: килька - серый, хлеб - белый.  
Вкус: килька.  
Срок реализации не более 30 минут. Температура подачи не более 12-14 градусов.  
Произведена расчет: Кисель Татьяна, студентка 1-го курса.

## «Бутерброды с килькой и яйцом»



## «Салат Летний»

26.



## «Волованы с семгой и брынзой»

## «Канapé с сыром»

Лабораторная работа №3  
Приготовление канapé и хлебных закусок.

ГАИРО КККАТК

Исходные рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Москва «РАДА» 2003г. (1-я)

Технологическая карта № 24

Наименование: Канapé с сыром

Наименование продукта	Масса Брутто №1 Блюда	Масса нетто на 1 блюдо	Масса готового блюда	Масса нетто на 15 блюд	Масса нетто на 20 блюд	Масса нетто на 50 блюд
Хлеб	45	39		450	600	1500
Масло сливочное	15	15		225	300	750
Сыр	27	25		375	500	1250
Огурец свежий	20	19		150	200	500
Масса на 1 блюдо			89			
Масса на 15 блюд			1335			
Масса на 20 блюд			1780			
Масса на 50 блюд			4450			

**Технология приготовления**

Панцырь из хлеба выложить, накрыть тонким слоем сливочного масла, сверху уложить тонкий слой сыра, чтобы они полностью закрыли хлеб. На каждую порцию сыра при помощи колпачкового молотка выложить рисунок из свежего мяса и оформить зеленью и перцем.

**Требования качества**

Качественные сыр-масляй

Запах: сыр, огурца

Цвет: сыр - желтый, огурца - зеленый

Внешний вид: аккуратно, аккуратно выложены на хлеб

Вкус: сыр, огурца, хлеба

Срок реализации не более 30 минут.

Температура подачи не более 12-14 градусов.

Приняла расчет: Кривая Татьяна, студентка 1 курса.

## «Бутерброды с паштетом и яйцом»

ГАИРО КККАТК

Исходные рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Москва «РАДА» 2003г. (1-я)

Технологическая карта № 17

Наименование: Бутерброды с паштетом и яйцом

Наименование продукта	Масса Брутто №1 Блюда	Масса нетто на 1 блюдо	Масса готового блюда	Масса нетто на 15 блюд	Масса нетто на 20 блюд	Масса нетто на 50 блюд
Панцырь из хлеба №159		35		375	500	1250
Масло сливочное	5	5		75	100	250
Яйцо	14	10		150	200	500
Хлеб	30	30		450	600	1500
Масса на 1 блюдо			70			
Масса на 15 блюд			1050			
Масса на 20 блюд			1400			
Масса на 50 блюд			3500			

**Технология приготовления**

Панцырь нарезать кусочками различной формы, уложить на хлеб и оформить сливочным маслом. Слои аккуратно украсить яйцом.

**Требования качества**

Качественные: салат не горчит, мягкий, без комков

Запах: панцыря и яйца

Цвет: панцыря - белый, яйцо - белое

Внешний вид: аккуратно оформлено

Вкус: панцыря и яйца

Срок реализации не более 30 минут.

Температура подачи не более 12-14 градусов.

Приняла расчет: Кривая Татьяна, студентка 1 курса.

## «Цезарь с креветками»

Технико-технологическая карта  
на «Воланы с салатом и фриями»

1. Область применения

1.1 Область технико-технологической карты распространяется на блюда «Воланы с салатом и фриями» (банкетный вариант).

2. Перечень сырья

2.1 Для приготовления «Воланы с салатом и фриями» используются следующие сырье:

сметана	ГОСТ 7444-96
яйца	ГОСТ 1967-55
масло	ГОСТ 14727-81
молоко уварен	ГОСТ 17320-77
сыресо тесто	ГОСТ 21114-2003
яйца	ГОСТ 21114-2003
Молодой перец	ГОСТ 23034-81

2.2 Сырье, используемое для приготовления «Воланы с салатом и фриями» должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. Рецептура

3.1 Рецептура блюда «Воланы с салатом и фриями»

Наименование сырья	Брутто	нетто
Панцырь из хлеба	70	70
Сметана сливочная	10	10
Яйца	5	5
Молоко уварен	2	2
Мука	2	2
Молодая для сметан	2	2
Сливочное масло	1	1
Молодой перец	1	1
Выход		100

4. Технологический процесс

4.1 Подготовка сырья и приготовление блюда «Воланы с салатом и фриями» производится в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (2011).

4.2 Технологический процесс.

Раскатать тесто толщиной 0,5 см, нарезать лепешки диаметром 5 см, выложить на лепешку начинку, выложить на противень, смазать яйцом. У оставшихся лепешек вырезать середину круглой формой меньшего размера, полученные выложить на противень. Запекать при температуре 200°C до готовности. Смазать яйцом и маслом в духовке, запекать при температуре 200°C 10-15 минут. Начинку фриями смешать с укропом петрушкой. Салат нарезать тонкими ломтиками, смешать и выложить. Разложить сырные массы в пакетики, сверху выложить начинку салат, укропом, петрушкой.

На блюдо «Цезарь с креветками»  
(Область применения)

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Цезарь с креветками» в ресторанах и фойе-холлах.

2. Перечень сырья

2.1 Для приготовления «Цезаря с креветками» используют следующие сырье:

Креветки.....	ГОСТ 31962-2013
Салат листовой.....	ГОСТ 54703-2011
Помидоры черри.....	ГОСТ 55966-2012
Яйца.....	ГОСТ 1654-2012
Сыр.....	ГОСТ 3260-2011
Чеснок.....	ГОСТ 5909-2013
Масло растительное.....	ГОСТ 13114-75
Соевый соус.....	ГОСТ 31761-2011
Майонез.....	ГОСТ 7842-2012
Лимон.....	ГОСТ 55969-2011
Горчица.....	ГОСТ 9199-71
Хлеб пшеничный.....	ГОСТ 1654

Или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверение качества РФ.

2.2 Сырье, используемое для приготовления блюда «Цезарь с креветками», должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверение качества.

3. Рецептура

3.1 Рецептура блюда

Наименование сырья	Масса Брутто, г	Масса Нетто, г
Креветки	75	75
Салат листовой	75	75
Помидоры черри	30	30
Яйца	1шт	40
Сыр	15	15
Майонез	19	19
Чеснок	5	5
Соевый соус	15	15
Лимон	10	10
Горчица	6	6
Хлеб пшеничный	50	50
Выход на 1 порцию	-	350

4. Технологический процесс

4.1 Подготовка сырья в соответствии с требованиями рецептуры производится в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

4.2 Хлеб нарезать на кубики и подсушивать в жарочном шкафу. Приготовленным майонезом залить салат, добавить креветки, помидоры, сыр и чеснок, все перемешать, добавить соевый соус. Креветки отваривают, затем слегка обжарить. Лист салата нарезать на мелкие куски. Нарезать для помидоров кубиками. Все смешать, добавить соусы и добавить мелко сир. Украшают нарезанными яйцами, креветками. Для соуса в небольшую посуду кладут майонез, мол. зубчик чеснока, соевый соус, мол. чайной ложки горчицы и лимонный сок, хорошо перемешать.



Технико-технологическая карта № 10

1. Область применения

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Закуска «Краснодарская»

2. Перечень сырья

2.1 Для приготовления Закуска «Краснодарская», используют следующее сырье:

Говядина	ГОСТ 33818-2016
Орех грецкий	ГОСТ 32874-2014
Чеснок	ГОСТ 55909-2013
Петрушка	ГОСТ Р 55904-2013
Сметана	РСТ РСФСР 372-89
Лимонная кислота	ГОСТ Р 53590-2003

Или продукцию зарубежных фирм, имеющих сертификаты ее удостоверения качества РФ.

2.2 Сырье, используемое при приготовлении Закуска «Краснодарская» должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. Рецепттура

3.1 Рецепттура блюда закуска «Краснодарская»:

Таблица 10

Наименование сырья	Масса Брутто гр	Масса Нетто гр
Говядина	151	121
Орех грецкий	22	22
Чеснок	2	2
Петрушка	7	7
Сметана	65	65
Лимонная кислота	1	1
Выход готового блюда (1 порцию)		200

4. Технологический процесс:

4.1 Подготовка сырья к производству блюда Закуска «Краснодарская» в соответствии со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий» предназначенный для предприятий общественного питания (2020)

4.2 Говядина отваривают, затем нарезают соломкой. Соус: орех грецкий очищают и обжаривают. Чеснок измельчают, вводят в сметану подготовленный орех, чеснок, соль, лимонную кислоту, зелень. При отпуске закуску укладывают горкой и украшают зеленью

5. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1 Блюдо Закуска «Краснодарская» подаётся на порционной тарелке.

5.2 Температура подачи блюда Закуска «Краснодарская» 14<sup>0</sup>С.

5.3 Срок реализации по мере спроса с момента окончания технологического процесса.

6. Показатели качества и безопасности:

6.1 Органолептические показатели блюда Закуска «Краснодарская»:

Внешний вид: эстетичный, закуска уложена горкой на тарелке, продукты нарезаны правильной формы

Цвет: соответствует набору продуктов

Вкус: в меру солёный, специй, вкус мяса и соуса

Запах: свежеприготовленного блюда.

Консистенция: мягкая

6.2 Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, % (не менее)

Массовая доля жира, % (не менее)

Массовая доля соли, % (не более)

6.3 Микробиологические показатели.

Количество мезофильных анаэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более  $1 \cdot 10^6$   
 Бактерии группы кишечных палочек, не допускается в массе продукта, г 0,01  
 Каугулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г 1.0  
 Proteus не допускается в массе продукта, г 0.1  
 Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г 25

7. Пищевая и энергетическая ценность.

Таблица 10

Наименование сырья	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
Говядина	24,2	11,85	-	205,45
Орех грецкий	3,34	14,34	1,54	148,58
Чеснок	0,13	0,01	0,59	2,97
Петрушка	0,25	0,02	0,53	3,3
Сметана	1,75	6,5	0,25	66,5
<b>Итого:</b>	<b>29,67</b>	<b>32,72</b>	<b>2,91</b>	<b>404,8</b>

Ответственный разработчик \_\_\_\_\_

Руллет праздничный»

«Руллет из курицы с омлетом»

# «Рулет мясной с черносливом»

Исходные рецептура, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2020 г. 11.001  
Технологическая карта №229  
Наименование блюда: Рулет мясной с черносливом

Наименование сырья, используемого в рецептуре	Масса нетто по сборнику (г)	Масса нетто по рецептуре (г)	Масса готовой продукции (исход.)	Масса нетто на 1 порцию (исход.)	Масса нетто на 2 порции (исход.)	Масса нетто на 4 порции (исход.)
Мясо свиное	65	55	57	0,007	0,014	0,028
Свиная шпик	33	12	12	0,015	0,030	0,060
Чернослив	18	14	14	0,18	0,37	0,74
Масло слив.	3	3	3	0,01	0,02	0,04
Масло топленое	-	-	50	0,50	1,00	2,00
Дрожжи сухие	-	-	30	0,30	0,60	1,20
Выход по сборнику			160			
Выход на 1 порцию				0,2		
Выход на 2 порции				0,4		
Выход на 4 порции						

Подготовить фарш нарезать на порционные куски, срезать обивку и свисающий жир. У кусков срезать жила и обивку. Подготовленный фарш выложить горячей водой и выдержать до закипания бульона, затем всыпать уксус, добавить специи. На мясо следует добавить фарш, чернослив, свернуть в виде рулета, посыпать солью, перцем, смазать и обжаривать в до готовности доводом в жарочной шафре.

**Требования качества**

Внешний вид: не деформированность при тепловой обработке, не подгоревшая, правильной формы рулетик из свинины.  
Вкус: в меру соленый, вкус мяса, чернослива.  
Цвет: золотистый-коричневый.  
Запах: свежести готового рулета мясного с черносливом.  
Консистенция: сочная, мясная.  
Срок реализации: 2-3 часа.  
Температура подачи: не ниже 140°С.  
Защитно-информационная: Потребительская Н.Ф./Красноярская А.С./Красноярский Ц.С.  
Производитель: Потребительская Н.Ф./Красноярская А.С./Красноярский Ц.С.

# «Запеченная буженина»

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1  
На блюдо или п/ф «Запеченная буженина»

1.1. Область применения: 1.1. Национальная кулинарно-технологическая карта распространяется на блюда или п/ф «Запеченная буженина», выработанные в соответствии с рецептурой.

2. Персонал сырье

2.1. Для приготовления блюда использовать следующие сырье:

Свиная шпик	ГОСТ 31476-2012
Копченый свиной окорок	ГОСТ 32748-2014
Мясо свиное	ГОСТ 1129-2013
Мясо свиное	ГОСТ 23194-2018
Соль	ГОСТ 29653-91
Перец черный	ГОСТ 9129-71
Уксус 9% раствор	ГОСТ Р ИСО 7540-2008

Масса нетто

2.2. Сырье, используемое для приготовления блюда или п/ф «Запеченная буженина», должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. Рецептура

3.1. Рецептура блюда или п/ф «Запеченная буженина»

Наименование сырья	Масса нетто (г)	Масса нетто (г)
Свиная шпик	217	219
Копченый свиной окорок	8	8
Мясо свиное	10	10
Соль	30	30
Молодая горчица	10	10
Молодая горчица	10	10
Выход готового блюда (1 порция):		250

4. Технологический процесс

4.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда или п/ф «Запеченная буженина» производится в соответствии с «Общим технологическим процессом приготовления мясных изделий» (в соответствии с «Общим технологическим процессом приготовления мясных изделий» для предприятий общепита питания 2010 г.).

4.2. Технологический процесс приготовления: Свиной окорок нарезать вдоль на буженины. Мясо окорока очистить от обивки, вымыть, обсушить на мясорубке. Свиной окорок, мясо, перец, молотый перец, поперечные срезы, уксус, горчица, выложить в миску, добавить соль, перец, горчицу, молотый перец, перемешать до образования жидкого, однородного, вязкого фарша. Перемешать до образования жидкого, однородного, вязкого фарша.

миску, выложить горчицу и уксус, перемешать фарш. Свиной окорок, мясо, перец, молотый перец, поперечные срезы, уксус, горчица, выложить в миску, добавить соль, перец, горчицу, молотый перец, перемешать до образования жидкого, однородного, вязкого фарша. Перемешать до образования жидкого, однородного, вязкого фарша. Свиной окорок, мясо, перец, молотый перец, поперечные срезы, уксус, горчица, выложить в миску, добавить соль, перец, горчицу, молотый перец, перемешать до образования жидкого, однородного, вязкого фарша. Перемешать до образования жидкого, однородного, вязкого фарша.

5. Оформление, подача, реализация, и хранение

5.1. Блюдо или п/ф «Запеченная буженина» подается на блюде с элегантно убранным гарниром.

5.2. Температура подачи блюда или п/ф должна быть не ниже 65°С, не более 140°С.

5.3. Срок реализации блюда или п/ф «Запеченная буженина», по мере срока с момента окончания технологического процесса.

6.1. Организация качества блюда или п/ф

6.2. Показатели качества и безопасности

6.3. Организационные моменты блюда или п/ф

Внешний вид: эстетичный, выложен на блюде с элегантно убранным гарниром, продукт не подгоревший, без утраты и не деформированный при тепловой обработке, не разваливается при нарезке, выдерживает время актуально.

Консистенция: мясная, сочная

Цвет: золотисто-коричневый, на разрезе – розовый

Вкус: свежести готового рулета, вкус свиной, в меру соленый, без посторонних привкусов

Запах: свежести готового рулета, запах свиной, без постороннего запаха

7. Поиски и энергетическая ценность блюда

Наименование	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал/Дж
Свиная шпик	31,317	92,927	0	781,611
Копченый свиной окорок	0,168	0,04	0,072	1,32
Мясо свиное	0	0,99	0	89,91
Соль	2,4	1,2	3,6	34,8
Молодая горчица	1,5	0	4,5	24
Молодая горчица	1,5	0	4,5	24
Выход:	33,383	81,157	8,172	931,641

Ответственный разработчик: Труфанова Ирина

# «Руляда из поросенка»

Технико-технологическая карта № 1  
1. Область применения: 1.1. Национальная кулинарно-технологическая карта распространяется на блюда или п/ф «Руляда из поросенка».

2. Персонал сырье

2.1. Для приготовления блюда использовать следующие сырье:

Свиная шпик	ГОСТ 31476-2012
Копченый свиной окорок	ГОСТ 32748-2014
Мясо свиное	ГОСТ 1129-2013
Мясо свиное	ГОСТ 23194-2018
Соль	ГОСТ 29653-91
Перец черный	ГОСТ 9129-71
Уксус 9% раствор	ГОСТ Р ИСО 7540-2008

Масса нетто

2.2. Сырье, используемое для приготовления блюда или п/ф «Руляда из поросенка», должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. Рецептура

3.1. Рецептура блюда или п/ф «Руляда из поросенка»

Наименование сырья	Масса нетто (г)	Масса нетто (г)
Свиная шпик	217	219
Копченый свиной окорок	8	8
Мясо свиное	10	10
Соль	30	30
Молодая горчица	10	10
Молодая горчица	10	10
Выход готового блюда (1 порция):		250

4. Технологический процесс

4.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда или п/ф «Руляда из поросенка» производится в соответствии с «Общим технологическим процессом приготовления мясных изделий» (в соответствии с «Общим технологическим процессом приготовления мясных изделий» для предприятий общепита питания 2010 г.).

4.2. Технологический процесс приготовления: Свиной окорок нарезать вдоль на руляды. Мясо окорока очистить от обивки, вымыть, обсушить на мясорубке. Свиной окорок, мясо, перец, молотый перец, поперечные срезы, уксус, горчица, выложить в миску, добавить соль, перец, горчицу, молотый перец, перемешать до образования жидкого, однородного, вязкого фарша. Перемешать до образования жидкого, однородного, вязкого фарша.

## «Заливное из рыбы»

**Технико-технологическая карта № 1**  
на «Заливное из рыбы»  
2015г.

**1. Область применения.**  
1.1. Назначение: «Заливное из рыбы» производится в соответствии со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

**2. Перечень сырья.**  
2.1. Для приготовления «Заливного из рыбы» используют следующее сырье:  
Осетр ..... ГОСТ 6881-97  
Длинная ..... ГОСТ 4423-82  
Петрушка (зелень) ..... ГОСТ 55904-2014  
Морковь ..... ГОСТ Р 51762-2001  
Молочные ..... ГОСТ – 11293-89

Соль, специи по вкусу

2.2. Сырье используемое для приготовления «Заливного из рыбы» должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

**3. Рецептура.**

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Осетр	224	124,82
Длинная	30	25
Петрушка (зелень)	2,32	1,75
Морковь	6,97	5,83
Молочные	6,82	3,4
<b>ВЫХОД:</b>		250

**4. Технологический процесс.**  
4.1. Подготовка сырья и производству блюда «Заливное из рыбы» производится в соответствии со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

**4.2. Технологический процесс.**  
Осетровую рыбу вымыть, очистить от чешуи, удалить жабры, удалить внутренности, удалить кости и нарезать. Рыбу с острым скелетом разделать на филе с кожей без реберных костей и готовить. На тонкий слой наложить в противень и застывающего желе кусочки рыбы, оставшиеся небольшие кусочками. Каждую порцию рыбы укладывать слоями, добавляя лимона и вареной карбованной горчицы. Затем укладываем заготовку заготовку оставляем желе, чтобы слой его над куском рыбы был 0,5-0,8 см. При отпуске заливную рыбу нарезать на порции, оставляя вечеру каждого куска слой желе. Подать заливную рыбу с соусом, гарниром или без него, а также можно без соуса и гарнира.  
3.1. Блюдо «Руллет из утки» должно подаваться на овальном или круглом блюде. В виде гарнира –

## «Заливное из креветок»

**Технико-технологическая карта № 1**  
на «Заливное из креветок»  
2015г.

**1. Область применения.**  
1.1. Назначение: «Заливное из креветок» производится в соответствии со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

**2. Перечень сырья.**  
2.1. Для приготовления «Заливного из креветок» используют следующее сырье:  
Креветки ..... ГОСТ 1342-201  
Лимонный ..... ГОСТ 23881  
Соль по вкусу ..... ГОСТ 55904-2014  
Специи по вкусу ..... ГОСТ Р 51762-2001

Соль, специи по вкусу

2.2. Сырье используемое для приготовления «Заливного из креветок» должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

**3. Рецептура.**

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Креветки	114	84
Лимонный	11,4	8,4
Соль по вкусу	11,4	8,4
Специи по вкусу	11,4	8,4
<b>ВЫХОД:</b>		114

**4. Технологический процесс.**  
4.1. Подготовка сырья и производству блюда «Заливное из креветок» производится в соответствии со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

**4.2. Технологический процесс.**  
Креветки очистить, удалить жабры, удалить внутренности, удалить кости и нарезать. Рыбу с острым скелетом разделать на филе с кожей без реберных костей и готовить. На тонкий слой наложить в противень и застывающего желе кусочки креветок, оставшиеся небольшими кусочками. Каждую порцию креветок укладывать слоями, добавляя лимона и вареной карбованной горчицы. Затем укладываем заготовку заготовку оставляем желе, чтобы слой его над куском креветок был 0,5-0,8 см. При отпуске заливную креветки нарезать на порции, оставляя вечеру каждого куска слой желе. Подать заливную креветки с соусом, гарниром или без него, а также можно без соуса и гарнира.  
3.1. Блюдо «Руллет из утки» должно подаваться на овальном или круглом блюде. В виде гарнира –

## «Колбаса по-домашнему»

**Технико-технологическая карта № 8**  
на «Колбаса по-домашнему»  
2015г.

**1. Область применения.**  
1.1. Назначение: «Колбаса по-домашнему» производится в соответствии со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

**2. Перечень сырья.**  
2.1. Для приготовления «Колбасы по-домашнему» используют следующее сырье:  
Свиная ..... ГОСТ 93223-2008  
Порк (фарш, Молочный) ..... ГОСТ 20250-91  
Свиные шпик ..... ГОСТ 16402-79  
Свиные ..... ГОСТ 55485-2013  
Свиные ..... ГОСТ 55485-2013

Соль, специи по вкусу

2.2. Сырье используемое для приготовления «Колбасы по-домашнему» должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

**3. Рецептура.**

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Свиная	500	450
Порк черевый молотый	20	20
Свиные шпик	100	100
Свиные	200	180
Свиные	20	15
<b>ВЫХОД:</b>		750

**4. Технологический процесс.**  
4.1. Подготовка сырья и производству блюда «Колбаса по-домашнему» производится в соответствии со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

**4.2. Технологический процесс.**  
Свиное мясо для колбасы. Сначала нарезать его тонкими кусочками и затем каждую пластину нарезать на кусочки средней величины, тонкие, не больше 2-3 см.  
Свиные сало лучше подморозить, тогда оно будет легче нарезать очень мелко. Рыбные сала должны быть не больше чем 0,5 на 0,5 см, иначе оно будет попадаться кусочками. Фарш, если фарш не имеет место прилить сала в колбасу. То колбасу нарезать кусочками. Перемалывать мякоть, фарш мякоть тщательно, чтобы от фарша не отделилась вода и отбить фарш об стол. В конце мякоть фарш рассыпать по свиной мякоти, все ingredients тщательно перемешать. Перемешать фарш, чтобы мякоть и фарш были в колбасе на 2-3 часа выстояться. Наминать оболочку фарша на нем оболочку и нарезать в фарше. Но нарезать оболочку нужно не очень мелко, иначе она порвется при варении. Сделать небольшую колбасу – перерезать оболочку или завязать узлом и нарезать колбасу. Колбасу нарезать в фарш с болгарским или с болгарским. По всей поверхности и по всей длине. Если этого не сделать или сделать недостаточно, то

## «Курица, фаршированная (галантин)»

ГАБОУ ККАКТС

Исходные данные: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2014 (Волг.)

Наименование блюда: Курица фаршированная (галантин)

Технологическая карта № 157

Наименование сырья, полуфабриката	Масса брутто (кг)	Масса нетто (кг)	Масса готовой продукции (кг)	Масса нетто на 1 порцию (г)	Масса нетто на 1 порцию (г)	Масса нетто на 1 порцию (г)
Курица филе	64	45	45	0,18	1,275	1,275
Свиное сало	77	28	28	0,209	8,77	8,77
Сметана	7	5	5	0,038	0,225	0,225
Сыр	7	5	5	0,04	0,25	0,25
Яйцо	2 шт	20	8	0,032	0,2	0,2
Порridge	13	8	8	0,04	0,287	0,287
Молоко	25	20	20	0,0004	0,0025	0,0025
Молодой картофель	0,1	0,1	0,1	0,0004	0,0025	0,0025
Пшено	0,01	0,01	0,01	0,0004	0,0025	0,0025
Масса ГСЖ		120	120	0,91	3,22	3,22
Масса жировой составляющей		75	75	0,3	1,87	1,87
Сметана		25	25	0,1	0,62	0,62
Сыр		20	20	0,08	0,5	0,5
Яйца по рецепту		100				
Выход на 4 порции		0-40,08				
Выход на 100 порций		2-50,5				

Технология приготовления

На обработанной курице сделать продольный надрез вдоль позвоночника в средней части тела, начиная со стороны шейки до 1 см. Мясо с этой стороны аккуратно пропустить через мясорубку два-три раза, добавив сливочное сало и молоко, добавить порционные формы колбасной кожи и выложить в порционные формы фарш такой толщины, выложить картофель и сметану при помощи ложки 1-2 чайн.

Требования качества

Внешний вид: Эстетичный вид, мясо сохранило форму изделия

Вкус: В меру соленный, с приятным сливоч. фарш

Цвет: Сливочно-белый

Запах: Свежеприготовленного блюда

Консистенция: Мягкая

Срок реализации: 2-3 часа

Температура подачи не выше 14 °С

Вид организации: \_\_\_\_\_

Технолог: \_\_\_\_\_

Промовет расчит: ККАКТС, г. Волгоград, ул. Б. И.

## «Студень из говядины»

ГАБОУ ККАКТС

Исходные данные: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2014 (Волг.)

Наименование блюда: Студень из говядины

Технологическая карта № 161

Наименование сырья, полуфабриката	Масса брутто (кг)	Масса нетто (кг)	Масса готовой продукции (кг)	Масса нетто на 1 порцию (г)	Масса нетто на 1 порцию (г)	Масса нетто на 1 порцию (г)
Говядина	878	828,725	828,725	0,12	0,08	1,87
Желатин	12	2	2	0,15	1,48	1,48
Морковь	40	20	20	0,12	0,12	1,7
Пастернак (сезонный)	20	20	20	0,14	0,17	2,4
Лук репчатый	40	34	34	0,04	0,02	0,62
Чеснок	2	2	2	0,002	0,001	0,01
Ванильный сахар	0,2	0,2	0,2	0,001	0,001	0,08
Пшено (очищенное)	5,1	5,1	5,1			
Масса ГСЖ		1000	1000			
Масса жировой составляющей		500	500			
Масса на 100 порций		2-8,2				

Технология приготовления

Измельчить мясо, выложить на противень, засыпать мелочной водой (не более 1,5-2х мяса) и варить при давлении от 1 часа до окончания варки в закрытой крышке. Сваренное мясо выложить на блюдо, охлаждать в холодильнике, нарезать порционными формочками (размером 20х20 мм), выложить в порционные формы, добавить порционные колбасной кожи и выложить в порционные формы фарш такой толщины, выложить картофель и сметану при помощи ложки 1-2 чайн.

Требования качества

Внешний вид: Аппетитный, выдержанный, с характерным студень

Вкус: В меру соленный, желированный студень

Цвет: Мясо - розовый, Жир - прозрачный, желтый

Запах: Свежеприготовленного студень

Консистенция: Жестко-эластичный студень, Мясо - мягкое

Срок реализации: не более 14

Температура подачи: не более 14°С

Вид организации: \_\_\_\_\_

Технолог: \_\_\_\_\_

Промовет расчит: Курица, г. Волгоград, ул. Б. И.

ГАПОУ КК КАТК

Источник рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»2024, 1 к

Технологическая карта № 21

Наименование блюда: Щука, фаршированная.

Таблица 21

Наименование сырья	Масса Брутто (г)	Масса Нетто (г)	Масса готовой продукции, (г, кг)	Масса Нетто на 1 порцию (кг)	Масса Нетто на 4 порции (кг)	Масса Нетто на 35 порцию (кг)
Щука	198	91		91	0,364	3,185
Хлеб пшеничный	17	17		17	0,068	0,595
Молоко	20	20		20	0,08	0,7
Лук репчатый	48	40/20		40/20	0,16	1,4
Маргарин	8	8		8	0,032	0,28
Яйца	1/10 шт.	4		4	0,016	0,14
Чеснок	1	0,8		0,8	0,0032	0,028
Масса пф.			156	156	0,624	5,46
Масса припущ. рыбы			125	125	0,5	4,375
Выход по сборнику			125			
Выход на 1п.			125			
Выход на 4п.			0,5			
Выход на 35п.			4,375			

Технология приготовления:

Щуку очищают от чешуи, потрошат, отделяют голову и промывают. Затем изнутри тушки надрезают реберные кости и отделяют их вместе хребтовой костью, не прорезая кожи. После этого срезают мякоть, оставляя ее на коже слоем 0,5 -1 см. Срезанную мякоть используют для приготовления фарша. Для фарша: мякоть рыбы, пассерованный лук, чеснок, размоченный в воде или молоке пшеничный хлеб, пропускают через мясорубку, добавляют размяченный маргарин, яйца, соль, молотый перец и все тщательно перемешивают. Тушку наполняют фаршем, придают ей форму целой рыбы и в течение 15 -20 мин с добавлением специй и лаврового листа за 5-10 мин до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: имеет эстетичный вид, рыба сохранила свою форму, не деформировалась при тепловой обработки, не подгорела.

Вкус: в меру солёный, вкус специй, рыбы

Цвет: золотисто-коричневый

Запах: свежеприготовленного блюда

Консистенция: мягкая, сочная

Температура подачи: не выше 14 градусов.

Срок реализации: от 30 минут до 1 часа.

Калькулятор: \_\_\_\_\_

Зав производством: \_\_\_\_\_ (

ГАПОУ КККАТК

Источник рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» 2024 Ик  
Технологическая карта № 22

Наименование блюда: Яйца, фаршированные сельдью и луком

Таблица 22

Наименование сырья	Масса Брутто (г)	Масса Нетто (г)	Масса готовой продукции, (г, кг)	Масса Нетто на 1 порцию (кг)	Масса Нетто на 4 порции (кг)	Масса Нетто на 35 порцию (кг)
Яйца	1шт	40		40	0,16	1,4
Сельдь	21	10		10	0,04	0,35
Лук репчатый	12	10		10	0,04	0,35
Масса фаршированного яйца		60		60	0,24	2,1
Масло сливочное	5	5		5	0,02	0,175
Горошек зелёный консервированный	46	30		30	0,12	1,05
Огурцы свежие	31	25		25	0,1	0,875
Помидоры свежие	29	25		25	0,1	0,875
Майонез	10	10		10	0,04	0,35
Выход по сборнику			150			
Выход на 1п.			150			
Выход на 4 п.			0,6			
Выход на 35 п.			5,25			

Технология приготовления:

Яйцо, сваренное вкрутую, разрезают вдоль, удаляют желток, протирают его и соединяют с мякотью сельди и луком, пропущенным через мясорубку (сельдь предварительно вымачивают). Полученную массу заправляют ½ частью майонеза, а затем укладывают в белок вместо желтка; с нижней части белка срезают небольшой кусочек так, чтобы яйцо было устойчивым, и поливают оставшимся майонезом. Рядом с яйцом укладывают овощи.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи должны соответствовать форме нарезки, яйца украшены майонезом.

Вкус: соответствует варёным овощам, сельди в меру, в меру солёный.

Цвет: соответствует используемым продуктам.

Запах: свежеприготовленного блюда.

Консистенция: овощи – мягкие, фарш - однородным, нежным.

Температура подачи: не выше 14 °С.

Срок реализации: от 30 минут до 1 часа.

Калькулятор: \_\_\_\_\_

Зав производством: \_\_\_\_\_

Технико-технологическая карта № 23

1. Область применения

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Кубанский бриз»

2. Перечень сырья

2.1 Для приготовления «Кубанский бриз», используют следующее сырье:

Куриное филе	ГОСТ Р 52703-2006
Миндаль	ГОСТ Р 52827-2008
Грибы шампиньоны	ГОСТ Р 53082-2008
Лук репчатый	ГОСТ 51783-2001
Масло растительное	ГОСТ 52465-2005
Яйца куриные	ГОСТ Р 52121-2003
Сливки 10% жирности	ГОСТ Р 53435-2009
Укроп	ГОСТ 15732-71
Шафран	ГОСТ 21722-84

Или продукцию зарубежных фирм, имеющих сертификаты ее удостоверения качества РФ.

2.2 Сырье, используемое при приготовлении «Кубанский бриз» должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. Рецепттура

3.1 Рецепттура блюда «Кубанский бриз»:

Таблица 23

Наименование сырья	Масса Брутто гр	Масса Нетто гр
Куриное филе	226	104
Миндаль	20	10
Грибы шампиньоны	40	20
Лук репчатый	15	10
Масло растительное	5	5
Яйцо куриное	2/5 шт.	16
Сливки 10% жирности	10	10
Укроп	6	4
Шафран	0,1	0,1
Выход готового блюда(1 порцию)		150

4. Технологический процесс:

4.1 Подготовка сырья к производству блюда «Кубанский бриз» в соответствии со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий» предназначенный для предприятий общественного питания (2020)

4.2 Куриное филе пропускают через мясорубку 2 раза, затем взбивают в блендере с добавлением сливок, массу делят на две неравные части. В первую часть добавляют соль, специи, миндаль, укроп. Массу выкладывают на смоченную маслом плёнку, разравнивают до одного сантиметра, во вторую часть добавляют пассерованные грибы с луком и ещё раз взбивают, добавляют соль, шафран, специи. Массу выкладывают поверх первой, и далее сверху выкладывают пассированную морковь, заворачивают рулетом и запекают при температуре 180-200 градусов.

5. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1 Блюдо «Кубанский бриз» подается на порционной тарелке.

5.2 Температура подачи блюда «Кубанский бриз» 40С.

5.3 Срок реализации по мере спроса, с момента окончания технологического процесса.



6. Показатели качества и безопасности:

6.1 Органолептические показатели блюда «Сельский бриз»:

Внешний вид: эстетичный, блюдо сохранило свою форму, без внешних повреждений, не подгорело.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: в меру солёный, вкус грибов, куриного филе, миндаля, пассированной моркови и специй

Запах: свежеприготовленного блюда, без посторонних.

Консистенция: однородная, мягкая, сочная.

6.2 Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, % (не менее)

Массовая доля жира, % (не менее)

Массовая доля соли, % (не более)

6.3 Микробиологические показатели.

Количество мезофильных анаэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более 1\*10<sup>6</sup> Бактерии группы кишечных палочек, не допускается

в массе продукта, г 0,01 Каугулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г 1,0

Proteus не допускается в массе продукта, г 0, 1 Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г 25

7. Пищевая энергетическая ценность.

Таблица 23

Наименование сырья	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
Филе куриное	21,54	2,6	-	109,56
Миндаль	1,86	5,37	1,3	60,97
Грибы шампиньоны	0,86	0,2	0,02	5,32
Лук репчатый	0,14	-	0,82	7,94
Масло растительное	-	4,99	-	44,99
Яйцо куриное	2,03	1,74	0,11	24,22
Сливки 10%	0,27	1	0,44	11,8
Укроп	0,1	0,02	0,25	1,58
Шафран	0,01	0,005	0,06	0,32
Итого	26,81	15,92	3	266,7

Ответственный разработчик \_\_\_\_\_

Утверждаю

Директор

---

## Технико-технологическая карта № 24

### 1. Область применения

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Паштет из гусиной печени по - кубански»

### 2. Перечень сырья

2.1 Для приготовления «Паштет из гусиной печени по - кубански», используют следующее сырье:

Печень гусиная	ГОСТ 31657-2012
Сало свиное	ГОСТ Р 55485-2013
Масло сливочное	ГОСТ 51679-2012
Рис	ГОСТ Р 55289-2012
Лук репчатый	ГОСТ 51783-2001
Морковь	ГОСТ 32284-2013
Петрушка	ГОСТ Р 55904-2013

Или продукцию зарубежных фирм, имеющих сертификаты ее удостоверения качества РФ.

2.2 Сырье, используемое при приготовлении «Паштет из гусиной печени по - кубански» должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

### 3. Рецепт

3.1 Рецепт блюда «Паштет из гусиной печени по - кубански»:

Таблица 24

Наименование сырья	Масса Брутто гр	Масса Нетто гр
Печень гусиная	25	20
Сало свиное	20	20
Масло сливочное	20	20
Рис	10	10
Лук репчатый	15	15
Морковь	10	10
Петрушка	5	5
Выход готового блюда (1 порцию)		100

### 4. Технологический процесс:

4.1 Подготовка сырья к производству блюда «Паштет из гусиной печени по - кубански» в соответствии со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий» предназначенный для предприятий общественного питания (2020)

4.2 Промыть гусиную печень, уложить в глиняную или фаянсовую миску, добавляют рис, лук репчатый, морковь, соль, перец, свиное сало. Накрывать крышкой, сварить на пару. Остудить, пропустить через мясорубку два раза. Поджарить на сливочном масле на медленном огне, без колера. Хорошо вымешать, придать форму. Хранить в холодильнике. При отпуске закуску подавать на порционно тарелке и украшают веточкой петрушки.

5. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1 Блюдо «Паштет из гусиной печени по – кубански» подаётся на порционной тарелке.

5.2 Температура подачи блюда «Паштет из гусиной печени по - кубански» 14<sup>0</sup>С.

5.3 Срок реализации по мере спроса с момента окончания технологического процесса.

6. Показатели качества и безопасности:

6.1 Органолептические показатели блюда «Паштет из гусиной печени по – кубански»:

Внешний вид: эстетичный, паштет имеет правильную форму, аккуратно украшено

Цвет: соответствует набору продуктов

Вкус: соответствует набору продуктов

Запах: Свежеприготовленного блюда.

Консистенция: Мягкая, однородная

6.2 Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, % (не менее)

Массовая доля жира, % (не менее)

Массовая доля соли, % (не более)

6.3 Микробиологические показатели.

Количество мезофильных анаэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более  $1 \cdot 10^6$

Бактерии группы кишечных палочек, не допускается в массе продукта, г 0,01

Каугулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г 1.0  
Proteus не допускается в массе продукта, г 0.1

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г 25

7. Пищевая и энергетическая ценность.

Таблица 2.4

Наименование сырья	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
Печень гусиная	8,2	2,15	3,15	65,75
Масло сливочное	0,1	16,4	0,18	148,8
Рис	0,7	0,06	7,4	32,94

Сало свиное	0,14	9,28	-	84,08
Лук репчатый	0,21	0,03	1,23	6,03
Морковь	0,13	0,01	0,69	3,37
Петрушка	0,18	0,02	0,38	2,42
Итого:	9,66	27,95	13,03	343,39

Ответственный разработчик \_\_\_\_\_

Утверждаю

Директор

---

## Технико-технологическая карта № 25

### 1. Область применения

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Руллет из курицы с морковью и сыром»

### 2. Перечень сырья

2.1 Для приготовления «Руллет из курицы с морковью и сыром», используют следующее сырье:

Курица	ГОСТ 31657-2012
Морковь	ГОСТ 32284-2013
Сыр	ГОСТ 7616-85
Чеснок	ГОСТ 55909-2013
Желатин	ГОСТ 11293-89

Или продукцию зарубежных фирм, имеющих сертификаты ее удостоверения качества РФ.

2.2 Сырье, используемое при приготовлении «Руллет из курицы с морковью и сыром» должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

### 3. Рецепттура

3.1 Рецепттура блюда «Руллет из курицы с морковью и сыром»:

Таблица 25

Наименование сырья	Масса Брутто гр	Масса Нетто гр
Курица	225	188
Морковь	50	40
Сыр	35	35
Чеснок	2	2
Желатин	6	6
Выход готового блюда (1 порцию)		200

### 4. Технологический процесс:

4.1 Подготовка сырья к производству блюда «Руллет из курицы с морковью и сыром» в соответствии со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий» предназначенный для предприятий общественного питания (2020)

4.2 Курицу разделяем, мясо отбиваем, посыпая желатином в тех местах, куда кладем кусочки мяса, потом посыпая чесноком, солью, перцем, затем кладем натертую морковь и сыр, закручиваем в виде рулета, завязываем нитками, после этого кладем в рукав, доводим до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200<sup>0</sup>С. При отпуске рулет нарезают на порции, аккуратно выкладывают и украшают.

#### 5. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1 Блюдо «Рулет из курицы с морковью и сыром» подаётся на порционной тарелке.

5.2 Температура подачи блюда «Рулет из курицы с морковью и сыром» 14<sup>0</sup>С.

5.3 Срок реализации по мере спроса с момента окончания технологического процесса.

#### 6. Показатели качества и безопасности:

6.1 Органолептические показатели блюда «Рулет из курицы с морковью и сыром»:

Внешний вид: эстетичный, блюдо не деформировалось, рулет не подгорел, аккуратно украшено

Цвет: серо - белый, на разрезе виден цвет начинки

Вкус: в меру соленый, специй, чеснока, вкус моркови, сыра и курицы

Запах: Свежеприготовленного блюда.

Консистенция: Мягкая

6.2 Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, % (не менее)

Массовая доля жира, % (не менее)

Массовая доля соли, % (не более)

6.3 Микробиологические показатели.

Количество мезофильных анаэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более  $1 \cdot 10^6$

Бактерии группы кишечных палочек, не допускается в массе продукта, г 0,01

Каугулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г 1.0  
Proteus не допускается в массе продукта, г 0.1

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г 25

#### 7. Пищевая и энергетическая ценность

Наименование сырья	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
Курица	34,21	34,59	-	448,27
Морковь	0,52	0,04	2,76	13,48
Сыр	8,12	10,32	-	125,36
Чеснок	0,13	0,01	0,59	2,97
Желатин	5,23	0,02	0,04	21,26
Итого:	48,21	44,98	3,39	611,34

Ответственный разработчик \_\_\_\_\_

#### 4.1. Общеположения.

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Экзамен включает:** Теоретический экзамен и практическую работу по ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности - оценка» по теоретической части.

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется.

При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенции. При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу студента.

ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ОК.10

ПК-3.1-3.8.

ЛР13-ЛР14.

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 3 вопроса в билете

Время выполнения задания -20 минут.

Оборудование, инструменты: ручки

Литература для студента: бланки для заполнения

Справочная литература: сборник рецептов

---

#### Критерии оценки:

Оценка

#### Критерии оценки

5 баллов (100 %)

задание выполнил правильно, без замечаний

4 балла (75%)

задание выполнено с одной неточностью в ответе на вопросы.

3 балла (50 %)

задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы.

2 балла (25 %)

задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы.

Выполнение задания:

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания
- соблюдение правил гигиены и санитарии

#### **5.1. Общие положения.**

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения ПМ. 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчики:

Обломий А.С., преподаватель спецдисциплин

ГАПОУ КККАТК



## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. По профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Комплект контрольно-оценочных средств разработан Обломий А. С., преподавателем высшей квалификационной категории ГАПОУ КККАТК

Комплект контрольно-оценочных средств по ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, разработан для обеспечения требований ФГОС к минимуму содержания и подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Комплект контрольно-оценочных средств включает в себя следующие элементы:

1. Паспорт контрольно – оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.03
2. Фонд оценочных средств по ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и контрольно-измерительные материалы для проведения экзамена по МДК и по модулю..

В паспорте определены виды аттестации для оценки результатов подготовки по междисциплинарному курсу и формы контроля и оценивания элементов междисциплинарного курса. В паспорт включены: оценка освоения теоретического курса междисциплинарного курса и требования к промежуточной аттестации. При помощи фонда оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций, контрольно-измерительных материалов для проведения экзамена по МДК. Контрольно– оценочные средства соответствуют обязательному минимуму содержания ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020), зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2016 г. N 44898, Приложение 1.1 к ПООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рецензент: \_\_\_\_\_



Р ИП Силкина С.Н., Квалификация по диплому-

Товаровед, высшая квалификация



## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

По профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Комплект контрольно-оценочных средств разработан Обломий А. С., преподавателем высшей квалификационной категории ГАПОУ КККАТК

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, разработан для обеспечения требований ФГОС к минимуму содержания и подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Комплект контрольно-оценочных средств включает в себя следующие элементы:

1. Паспорт контрольно – оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.01
2. Фонд оценочных средств по ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и контрольно-измерительные материалы для проведения экзамена.

Содержание заданий охватывает все разделы рабочей программы по ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, что позволяет оценивать уровень знаний, умений и освоение общих компетенций обучающимися по данной дисциплине. Представленные оценочные средства по дисциплине стимулируют познавательную деятельность обучающихся за счет разных форм заданий и уровня их сложности, компетентного подхода, формируют навыки самооценивания. Комплект материалов включает эталоны ответов на вопросы и задания и критерии оценивания выполненных заданий. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений обучающегося, выполнившего работу, соответствует проценту результативности. В состав КОС также включен бланк ответов для обучающихся по данной специальности. В паспорте определены виды аттестации для оценки результатов подготовки по междисциплинарному курсу и формы контроля и оценивания элементов междисциплинарного курса. В паспорт включены: оценка освоения теоретического курса междисциплинарного курса и требования к промежуточной аттестации. При помощи фонда оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций, контрольно-измерительных материалов для проведения экзамена по МДК.

Контрольно– оценочные средства соответствуют обязательному минимуму содержания федеральных образовательных стандартов среднего профессионального образования по специальности, а также рабочей программы профессионального модуля по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, рекомендованы к использованию в образовательных организациях.



ИП Чайка О.В., Квалификация по диплому- инженер-технолог, директор гастро- паб «Гости»