

Урок по УП 02

Группа 23ПК, Курс 2

Дата проведения: 08.06.2020г

Тема урока: Приготовление горячих закусок из овощей и грибов: жульен; свекольное суфле; тыквенное суфле.

Сервировка, оформление, подача, оценка качества готового блюда.

Задание для обучающихся:

1. Запишите дату и тему урока.
2. Технологию приготовления жульена, свекольного суфле, тыквенного суфле изучите самостоятельно, используя интернет ресурсы.
3. Приготовьте самостоятельно 1 порцию горячей закуски по выбору.
4. Произведите расчет продуктов для приготовления 50 порций блюда, которое вы приготовили. Результаты запишите в технологическую карту, которую вы разработаете:

№п/п	Сырье	Масса на 1 порцию, г	Масса на 50 порций, г
		М (брутто)	М (брутто)
1			

5. Опишите правила подачи и требования к качеству блюд темы урока. Результат запишите в таблицу:

Наименование блюда	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Вкус и запах
1. Жульен				
2. Свекольное суфле				
3. Тыквенное суфле				

6. Пришлите фотоотчет о выполненной работе (лекция, фото приготовленного блюда).

Работы присылать на адрес электронной почты мастера производственного обучения Егоркиной С.В.- cdtn1967@yandex.ru

Лекция к уроку

Жульен - одно из самых экзотических и загадочных блюд, пришедших к нам из Франции. Жульен или по-французски *julienne* — это вовсе не название самостоятельного блюда. Переводится это как «июльский» и означает особый вид нарезки — овощи должны нарезаться тонкой соломкой, чтобы процесс приготовления занимал минимум времени, а продукты получались бы максимально нежными. Но все они объединяются особым способом подачи и тем, что продукты подаются под плотной корочкой из запекшегося сыра.

Жульеном называют группу горячих закусок из овощей, морепродуктов или грибов, которые запекаются в сливках или сметане.

Такое нежное и изысканное блюдо как жульен отлично украшает любой праздничный стол, ну а будничным ужином делает просто незабываемым. Между тем, приготовление жульена – не столь сложная задача, как может показаться на первый взгляд. В чем заключаются главные секреты приготовления жульена?

Один из главных нюансов в приготовлении жульена заключается в правильной нарезке ингредиентов. Любые овощи нужно нарезать тонкой соломкой или кольцами, грибы – соломкой или кубиками. Мясо, ветчину или копчености – также кубиками или соломкой.

Грибной жульен хорошо готовить из грибов – шампиньонов. Шампиньон – самый распространённый гриб в мире. Он используется в кухнях многих народов и в авторских блюдах знаменитых кулинаров разных стран. Шампиньон – один из немногих грибов, поддающийся выращиванию в специальных условиях, дома или на специальных грибных фермах. Первые культивируемые шампиньоны появились в Италии около тысячи лет назад, затем, стремительно распространяясь по свету, грибы попали в другие страны. В Европе первыми их стали выращивать французы в 17 веке. Парижские садоводы, растящие шампиньоны на лужайках, дали им название «парижские грибы». С конца 17 века было замечено, что шампиньоны

неплохо растут в подвалах или подземных помещениях. Некоторые монархи того времени держали специальные подвалы для выращивания шампиньонов, ведь этот гриб считался деликатесом и весьма дорогим и редким лакомством, предназначенным для избранных. Во французском языке слово «champignon» означает «гриб».

Жульен принято готовить в традиционной для него посуде, называемой кокотница. Это металлический ковшик, в который вмещается около 100 миллилитров жульена или какого-либо соуса. Таким образом, в кокотнице готовится жульен порционный. В настоящее время кокотницами называют также маленькие глиняные горшочки, куда жульен разливают после приготовления. (слайд 5)

Кокотница (от фр. слова «cocotte» – курочка) – это небольшая металлическая посуда – ковшик, жаропрочная мисочка, сковородка или кастрюля с длинной ручкой для запекания и подачи жульена. Появилась эта посуда довольно давно. Она представляла собой жароустойчивую керамическую кастрюльку, которая с течением времени превратилась в небольшую порционную «полусковороду» с длинной ручкой, известную нам как кокотница. Давным - давным блюдам, которые готовились и даже подавались в этой посуде, французы присвоили название «кокот». Поэтому и по сей день блюда из грибов, морепродуктов, овощей, яиц, мяса и пр., которые запекаются в кокотнице, французы называют кокотами.

Жульен с грибами

Рецептура:

Куриное филе - 100 г

Грибы шампиньоны - 100 г

Лук репчатый небольшой - 40

Масло сливочное - 20 г

Масло растительное - 20 мл

Мука пшеничная - 20 г

Сливки 12% - 100 г

Сыр твердый - 50 г

Соль

Технология приготовления

Куриное филе нарезаем соломкой. Лук чистим и нарезаем мелкими кубиками. Грибы тщательно моем и нарезаем соломкой. На сковороду наливаем немного растительного масла, хорошо разогреваем его на сильном огне. Куриное филе выкладываем в разогретое масло, солим и обжариваем по несколько минут с каждой стороны, до золотистой корочки.

Лук выкладываем в разогретое растительное масло, солим и обжариваем до золотистого цвета. Снова разогреваем растительное масло, небольшими частями обжариваем в нём грибы. Кладем грибы тонким слоем в хорошо разогретое масло, не следует выкладывать все грибы в сковороду сразу, потому что тогда грибы выделяют влагу и будут в ней тушиться, а нам необходимо, чтобы они обжарились.

Грибы обжариваем до золотистого цвета. Если грибов на сковороде будет немного, они обжарятся довольно быстро, минут за 5-7. Выкладываем грибы из сковороды и обжариваем следующую часть грибов. Я обжарила все грибы тремя партиями.

Готовим соус. Для этого ставим сковороду на средний огонь. Муку обжариваем на сухой сковороде без жира до кремового цвета, постоянно помешивая. Когда мука приобретёт светло-коричневый оттенок, добавляем сливочное масло и перемешиваем до однородного состояния. Вливаем в сковороду сливки, сразу же перемешиваем, чтобы не осталось комочков. Соус солим, добавляем мускатный орех. Продолжаем нагревать, постоянно помешивая, пока соус не загустеет. Не снимая сковороды с плиты, выкладываем в загустевший соус обжаренные грибы, курицу и лук.

Хорошо всё перемешиваем, добавляем чёрный молотый перец, если необходимо, солим. Тушим ещё пару минут. Снимаем с плиты. Сыр трём на

крупной тёрке. Раскладываем жульен по кокотницам, посыпаем сверху тёртым сыром. Ставим в разогретую до 180°C духовку и выпекаем 15-20 минут. По истечении указанного времени сыр должен расплавиться и слегка запечься.

Подробнее: <https://ok.ru/smaak/topic/66869544370230>

Суфле из свеклы

Рецептура:

свекла - 200г

сливочное масло - 3г

сахар - 5г

яйцо - 1/3 шт.

Для соуса:

молоко - 70 мл

сливочное масло - 10г

мука пшеничная - 10г.

Технология приготовления суфле из свеклы:

Свеклу сварить в кожице, очистить, пропустить через мясорубку.

Приготовить молочный соус средней густоты.

Желток растереть с сахаром, белок взбить до устойчивой пены. Свеклу соединить с соусом и желтком, перемешать, осторожно ввести белок.

Суфле выложить в форму, смазанную сливочным маслом, и запечь в духовке, как пудинг, можно сварить на пару или на водяной бане. Готовое суфле нарезать кусками, полить сливочным маслом или молочным соусом.

Подробнее: <https://wowcook.livejournal.com/21186.html>

Суфле из тыквы

Рецептура:

Тыква — 200 г

Яйца — 2 шт

Сахар — 25 г

Соль — 3 г

Мука — 30 г

Масло сливочное — 20г

Технология приготовления "Суфле из тыквы"

Тыкву очистите от семян и кожуры. Проварите тыкву в течение 10-15 минут (в зависимости от сорта тыквы) до мягкости, а затем пюрируйте с помощью блендера. Пока варится тыква, желтки отделите от белков. Белки взбейте с солью до острых пиков. Желтки смешайте с сахаром, можно добавить немного ванильного сахара. Взбейте до посветления массы. К желткам добавьте муку и тыквенное пюре. Хорошенько перемешайте, понемногу добавляйте взбитые белки и вмешивайте их. Получится яркая и воздушная масса. Небольшие формочки для запекания смажьте сливочным маслом, выложите в них тыквенную массу. Отправьте в разогретую до 180 градусов духовку на 30 минут.

Подробнее: https://povar.ru/recipes/sufle_iz_tykvy-77421.html

Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения

Тушеные и запеченные блюда из овощей и блюда из грибов хранят в горячем состоянии не более 2 ч.