

**06.04.2020г**

**Урок № 71 -72**

**Тема урока: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из запечённых овощей.**

**Задание обучающимся:**

- 1.Приготовить в домашних условиях и оформить для подачи блюдо:  
«Голубцы овощные» (прислать фото)
- 2.Выполнить расчёт расхода сырья на 2 порции.
- 3.Составить технологическую карту Приготовления данного блюда.
- 4.Составить отчет (заполнить форму):

Наименование блюда \_\_\_\_\_

Определение качества сырья:

---

---

Подготовка сырья:

---

Последовательность технологии приготовления блюда:

---

---

---

Оформление и подача:

---

---

---

Внешний вид:

---

Вкус и запах:

---

Цвет:

---

Консистенция:

---

Сроки хранения блюда

---

**Раскладка № 190 «Голубцы овощные»**

Сборник рецептур, Н Э.Харченко, 2008 г

Продукты	Масса. г
Капуста белокочанная	190
Морковь	46
Лук репчатый	36
Крупа рисовая	11
Зелень петрушки	3
Маргарин столовый	12
Готовый фарш	80
Готовый П/ф	220
Соус № 388:	100
Сметана	25
Мука	7,5
Отвар	75

Соус белый	75
Выход	250

### **Последовательность технологических операций для приготовления блюда «Голубцы овощные»**

Операция №1. Организация рабочего места.

Ознакомиться с нормативно-технической документацией. Произвести подбор инвентаря, инструментов, посуды.

Операция №2. Помыть и очистить овощи.

Операция № 3. Подготовка капусты.

- Капусту очистить и промыть. Удалить кочерыжку. Сварить капусту до полуготовности, вынуть из отвара, охладить, отделить листья, срезать у них утолщения.

Операция № 4. Подготовка крупы.

- Перебрать и промыть рисовую крупу, сварить в большом количестве воды, откинуть на дуршлаг, промыть горячей водой.

Операция № 5. Подготовка овощей.

- Овощи для фарша нарезать мелкой крошкой. Пассеровать морковь, грибы и лук.
- Приготовить фарш для голубцов, для чего смешать пассерованные овощи, рисовую крупу, соль, перец и рубленую зелень петрушки.

Операция № 6 Приготовление полуфабриката.

- Подготовить полуфабрикаты для голубцов: на листья капусты положить фарш, свернуть в виде валика.

Операция № 7. Приготовление соуса. Для соуса, сметанного с томатом муку, пассеруют без жира, соединяют с охлажденным бульоном, проваривают 15-20 минут, добавляют прокипяченную сметану, пассерованный томат, соль, специи и доводят до кипения, процеживают.

Операция № 8. Подача и отпуск.

- Голубцы обжарить, уложить их в смазанную сливочным маслом порционную посуду по 2 шт. на порцию, залить соусом сметанным, запечь в жарочном шкафу при температуре 250 °С.

Операция № 9. Дегустируем блюда и оцениваем их вкусовые качества.

**Адрес электронной почты - *cdtn1967@yandex.ru***