

## Тема урока № 73,74

### Практическая работа: - Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из грибов

#### Задание обучающимся:

1. Приготовить в домашних условиях и оформить для подачи блюдо:

**Жульен грибной. (прислать фото)**

2. Выполнить расчёт расхода сырья на 2 порции.

3. Составить технологическую карту приготовления блюда.

4. Составить отчет (заполнить форму)

Продукты	Брутто (1 порция)	Нетто (1 порция)	Брутто (2 порции)	Нетто (2 порции)
Куриное филе	110	100		
Грибы	100	85		
Лук	50	48		
Масло сливочное	40	40		
Мука	10	10		
Маргарин	10	10		
Сливки	70	70		
<b>Выход</b>		<b>250</b>		

#### Технология приготовления:

Обработанные свежие грибы нарезают дольками и припускают 10-12 минут, лук пассеруют, соединяют с грибами. В массу вводят сметанный соус, доводят до кипения и раскладывают в кокотницы или порционные сковороды, смазанные маргарином. Сверху посыпают тертым сыром. Запекают при температуре до образования легкой поджаристой корочки.

### **Требования к качеству:**

**Внешний вид:** Продукты равномерно нарезаны, вид -- свойственный тепловой обработке.

**Цвет:** Свойственный темперированному продукту Вкус и запах

Приятный, без посторонних примесей, в меру острый, соленый.

**Консистенция:** достаточно мягкая.

### **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:

\_\_\_\_\_

### **Дополнительные контрольные вопросы.**

1. Какие грибы относятся к губчатым, пластинчатым и сумчатым?
2. Как обрабатывают свежие грибы?
3. С какой целью при обработке некоторые свежие грибы промывают водой с добавлением лимонной кислоты или уксуса?
4. С какой целью при обработке белые грибы обдают кипятком 2-3 раза, а остальные грибы отваривают в течение 4...5 мин?

Адрес электронной почты - *cdtn1967@yandex.ru*