

Урок 67,68

Практическая работа: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей

Цель работы: приобрести практические навыки приготовления и отпуск блюд и гарниров из вареных и жареных овощей и грибов.

Научиться определять качество готовых блюд и гарниров. Проводить бракераж.

Образовательные

- сформировать у обучающихся знания технологического процесса приготовления и отпуска блюд из вареных и жареных овощей.
- способствовать обеспечению правильной последовательности ведения технологического процесса при приготовлении блюд.

Развивающие:

- развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы
- развивать самостоятельность, наблюдательность, трудолюбие

Воспитательные:

- прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;
- прививать интерес к выбранной специальности.
- формирование потребности самостоятельно осуществлять поисковую деятельность путем решения проблемных заданий

Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей.

Инструкционно – технологическая карта.

1.Оборудование: плита электрическая, жарочный шкаф, сковорода электрическая, производственные столы, производственные ванны, весы.

Инвентарь и посуда сковорода чугунная, доска разделочная, тарелки мелкие, лопатка металлическая, столовая ложка, мерная ложка, баранчик, сковорода порционная.

Инструменты: ножи.

2. Организация рабочего места.

Организовать рабочее место с учетом технологического процесса. На рабочем месте для приготовления блюд из овощей должна быть электрическая плита, электрический жарочный шкаф, машина для приготовления картофельного пюре. Рядом с производственными столами устанавливают производственные ванны. Овощи подготавливают для тепловой обработки (моют, очищают), затем нарезают на производственных столах, используя доски с маркировкой «ОС». С левой стороны на столе располагают лоток с овощами, с правой - лоток для нарезания овощей. Перед собой – доска, на расстоянии вытянутой руки – весы. Ножи хранят в специальном приспособлении у края стола с правой стороны или вешают на стене.

Специи и приправы располагают в глубине стола на расстоянии вытянутой руки. Рабочее место должно быть расположено вблизи источника естественного освещения, источник света должен быть слева на расстоянии не более 6 – 7 метров. Технологическое оборудование располагается в непосредственной близости от рабочего места.

3. Требования техники безопасности и правила санитарии:

Пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользким; электрическое оборудование должно иметь заземление, обязательно наличие резинового коврика; использовать безопасные приемы работы с инструментами; крышки у наплитных котлов во время варки необходимо открывать от себя; поверхность плиты должна быть ровной и гладкой, без трещин; иметь полотенце для прихватывания горячей посуды. Посуда должна соответствовать следующим требованиям: быть изготовлена из неокисляющихся материалов, иметь ровное дно, гладкие стенки и прочно прикрепленные ручки.

Задание обучающимся:

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

Котлеты морковные.(прислать фото)

2.Выполнить расчёт расхода сырья на 2 порции.

3.Составить технологическую карту.

4.Составить отчет (заполнить форму)

Рецепт №179 Котлеты морковные

Продукты	Масса, г	
	Брутто	Нетто
Морковь	200	160
Маргарин	53	53
Вода	51	51
Крупа манная	12	8
Сухари пшеничные	12	12
Готовый п/ф	-	80
Жир кулинарный	10	10
Жареные котлеты	-	150
Сметана	20	20
выход	-	170

Приготовление блюда

Определение качества сырья:

Произвести органолептическую оценку качества овощей и других продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции.

Подготовка сырья:

1. Произвести взвешивание сырья, сортировку, мойку, очистку.

Технология приготовления:

1. Морковь нарезают тонкой соломкой и припускают с жиром в молоке или в молоке с бульоном.

2. Перед окончанием припускания всыпают тонкой струйкой манную крупу, хорошо перемешивают и варят до готовности.

3. Полученную массу охлаждают до 40 – 50⁰С, добавляют соль, яйца, протертый творог, перемешивают и формуют котлеты – по 2 штуки на порцию, панируют в сухарях или муке жарят с обеих сторон.

Оформление и подача:

При отпуске поливают жиром или подливают сметану либо соус молочный или сметанный.

Органолептическая оценка качества готового блюда

Вкус: слегка сладковатый.

Цвет: на разрезе светло – оранжевый.

Консистенция: рыхлая, однородная, без крупных кусочков моркови и комочков манной крупы.

Дополнительные контрольные вопросы.

1. Как сохранить витамин С, при тепловой обработке овощей?
2. Какую форму имеют котлеты морковные?
3. Установить время приготовления котлет морковных.

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:

Адрес электронной почты - *cdtn1967@yandex.ru*