

## **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 – 50<sup>0</sup>С, 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*