**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «УЛЬКАНСКИЙ МЕЖОТРАСЛЕВОЙ ТЕХНИКУМ»**

**Методические рекомендации к выполнению лабораторных работ по МДК 01.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов», для поваров и кондитеров**

Автор: Казакова Нина Николаевна,

преподаватель профессионального цикла

первой квалификационной категории,

Ульканский межотраслевой техникум,

п. Улькан, Иркутской области, 2016 г.

**Лабораторная работа 1**. **Нарезка овощей различными способами (3 часа)**

**Задания.**

1. Произвести нарезку овощей, применяя простые формы нарезки: соломка, брусочки, кубики, ломтики, дольки, кружки.
2. Составить отчет (заполнить форму)
3. Дать оценку качества выполненной работы.

**Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование.**

Ножи, доски разделочные, миски, тарелки мелкие.

**Последовательность выполнения работы.**

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Помыть и очистить овощи.
3. Нарезать соломкой лук, свеклу, морковь.
4. Нарезать брусочками картофель.
5. Нарезать капусту квадратиками (шашками)

**Указания к проведению работы.**

Обратить внимание на правильную нарезку овощей (форму и размеры)

**Составить отчет. Заполнить таблицу 1.**

**Таблица 1. Формы нарезания, размеры и кулинарное использование овощей.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Овощи  Форма  нарезания | Размеры, см | Кулинарное использование |
| Картофель: брусочки |  |  |
| Лук: соломка  дольки |  |  |
| Свекла: соломка  кубики  ломтики |  |  |
| Морковь: соломка  брусочки |  |  |
| Капуста: квадратики (шашки) |  |  |

**Оценка качества нарезки:** соответствие формы и размеров требованиям.

**Лабораторная работа 2. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из вареных, жареных овощей и грибов (6 часов)**

**Задания**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: картофель в моло­ке; котлеты морковные со сметанным соусом; зразы картофельные с луковым соусом.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

**Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование**

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки сто­ловые, ложка разливательная, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, мер­ная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, противни, лопатка, терка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формо­чек, форма для запекания изделий, выемки, игла поварская, игла шпиговальная, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, салатник, стаканы, креманки, чашки, соусники, поднос, весы, мясорубка, протирочная машина, миксер.

**Последовательность выполнения работы**

* 1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
  2. Помыть и очистить овощи.
  3. **Приготовить картофель в молоке**: нарезать картофель средними кубика­ми, сварить до полуготовности в воде, слить отвар, добавить молоко, варить до готовности. Ввести часть сливочного масла или холодную мучную пассеровку, довести до кипения.

1. **Приготовить котлеты морковные со сметанным соусом.** Нарезать морковь соломкой, припустить в смеси молока и воды с добавле­нием масла до мягкого состояния. Ввести манную крупу, проварить до загустения, добавив соль. Охладить до 60 — 70 ° С, добавить творог, сырые яйца, все перемешать. Сформовать котлеты морковные, панировать в сухарях, обжарить основным способом, дожарить 5 мин в жарочном шкафу. Приготовить соус сметанный.
2. **Приготовить зразы картофельные с луковым соусом.** Приготовить

фарш для зраз картофельных: репчатый лук мелко нарезать, спассеровать; сварить яйцо вкрутую, очистить, мелко порубить, добавить пас­серованный лук, перец, соль. Приготовить картофельную массу для зраз: сварить картофель, отвар слить, картофель обсушить, протереть, охладить до 60- 70° С; добавить сырые яйца, перемешать. Сформовать зразы в виде кирпичиков, панировать в сухарях. Обжарить зразы картофельные основным спосо­бом, дожарить 5 мин в жарочном шкафу. Приготовить соус луковый.

6. Оформить блюда для подачи: картофель в молоке положить в тарелку, сверху кусочек сливочного масла; котлеты морковные положить на тарелку по 2 шт., рядом подлить сметанный соус; зразы картофельные положить на тарелку по 1 — 2 шт. на порцию, рядом подлить соус луковый или подать его отдельно.

1. Оформить отчет и сдать работу.
2. Продегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
3. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

***Требования к качеству приготовленных блюд***

*Картофель в молоке:*

внешний вид — нарезка равномерная, картофель хорошо проварен (допус­кается частичное разваривание);

цвет — желтовато-белый;

вкус и запах — сваренного картофеля и молока.

цвет — оранжево-красный у моркови и белый у соуса;

вкус и запах — свойственные моркови и молоку без запаха горелого молока.

*Котлеты морковные со сметанным соусом:*

внешний вид — форма овально-заостренная; на поверхности поджаристая корочка, изделия без трещин, рядом подлит соус сметанный;

цвет — на поверхности красновато-коричневый, на изломе ярко-оранже­вый;

вкус — сладковато-кислый от соуса;

запах — сметаны.

*Зразы картофельные с луковым соусом:*

внешний вид — форма кирпичиков, на поверхности поджаристая корочка, внутри фарш, изделия без трещин, соус луковый подан отдельно или подлит сбоку зраз;

цвет — на поверхности коричневый, на изломе светло-желтый;

вкус — свойственный картофелю и фаршу с острым луковым привкусом от соуса;

запах — картофеля и лукового соуса.

Указания к проведению работы

Для улучшения вкусовых качеств и пищевой ценности приготовленных блюд тепловую обработку овощей проводить с учетом основных правил варки, припускания и жарки. Припускать морковь с небольшим количеством сливочного масла. Котлеты после обжаривания основным способом поставить в жарочный шкаф на 3 — 5 мин.

**Отчет**

Группа №

Бригада №

1. Определить изменение массы полуфабриката котлет морковных после жарки (г, %)

3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовле­ния 12 порций картофеля в молоке

4. Составить технологическую схему приготовления котлет морковных

**Лабораторная работа 3. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов (6 часов)**

**Задания**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: рагу из овощей; голубцы овощные со сметанным соусом; картофель, тушенный с грибами и луком.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

**Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование**

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки сто­ловые, ложка разливательная, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, мер­ная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, противни, лопатка, терка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формо­чек, форма для запекания изделий, выемки, игла поварская, игла шпиговальная, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, салатник, стаканы, креманки, чашки, соусники, поднос, весы, мясорубка, протирочная машина, миксер.

**Последовательность выполнения работы**

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Помыть и очистить овощи.
3. Приготовить рагу из овощей. Овощи для рагу нарезать дольками или крупными кубиками. Спассеровать морковь, лук и петруш­ку, обжарить картофель и кабачки. Приготовить рагу: смешать подготовленные овощи, залить их красным соусом и тушить 10—15 мин; в конце тушения положить капусту, специи, пря­ности, чеснок.
4. Приготовить голубцы овощные со сметанным соусом с томатом. Кочан капусты очистить и промыть. Удалить кочерыжку. Сварить капусту до полуготовности, вынуть из отвара, охладить, отделить листья, срезать у них утолщения. Перебрать и промыть рисовую крупу, сварить в большом количестве воды, откинуть на дуршлаг, промыть горячей водой. Овощи для фарша нарезать мелкой крошкой. Спассеровать морковь и лук. Приготовить фарш для голубцов, для чего смешать пассерованные ово­щи, рисовую крупу, соль, перец и рубленую зелень петрушки. Подготовить полуфабрикаты для голубцов: на листья капусты положить фарш, свернуть в виде валика. Приготовить соус сметанный. Голубцы обжарить, уложить их в смазанную сливочным мас­лом порционную посуду по 2 шт. на порцию, залить соусом сметанным с томат­ным пюре, запечь в жарочном шкафу при температуре 250 °С.
5. Приготовить картофель, тушенный с грибами и луком. Сырой картофель нарезать кубиками или дольками среднего размера и обжарить. Шампиньоны нарезать дольками, обжарить. Лук, нарезанный дольками или кольцами, спассеровать. Продукты соединить, залить сметаной, тушить до готовности.
6. Оформить блюда для подачи: рагу выложить горкой, полить мас­лом, украсить рубленой зеленью; голубцы подать в порционной посуде, в которой они запекались, или переложить в тарелку, полить соусом, украсить зеленью; картофель, тушенный с грибами и луком кладут на порционную тарелку, посыпают измельченной зеленью.
7. Оформить отчет и сдать работу.
8. Продегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
9. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

***Требования к качеству приготовленных блюд***

*Рагу из овощей:*

внешний вид — овощи нарезаны равномерно, не переварены, не помяты, но мягкие и сочные;

цвет — сверху коричневый, на разрезе цвет натуральных овощей;

вкус — с привкусом чеснока, без привкуса запаренных овощей;

запах — специй и овощей; консистенция — мягкая.

*Голубцы овощные со сметанным соусом с томатом:*

внешний вид — голубцы целые, не развернутые, политы соусом, в котором запекались; капуста мягкая, фарш сочный;

цвет — поверхность равномерно обжаренная, с боков белая, соус розовый;

вкус и запах —свойственные запеченной капусте и фаршу;

консистенция — мягкая, сочная.

*Картофель, тушенный с грибами и луком:*

внешний вид: кусочки овощей и грибов одинаковой формы и размеров, форма нарезки сохранена;

цвет: от светлого до темно-коричневого;

вкус и запах: свойственные тушеным овощам и грибам.

***Указания к проведению работы***

Утолщения на листьях вареной капусты отбивают или срезают ножом. Соус сметанный с томатом готовят более густым, чем указано в рецепте. Голубцы можно также тушить в соусе. Часть соуса следует оставить для поливки блюда при подаче.

**Отчет**

Группа №

Бригада №

1. Определить изменение массы полуфабриката голубцов после запекания(г, %)

3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовле­ния 70 порций рагу из овощей

4. Составить технологическую схему приготовления картофеля, тушенного с грибами и луком.

Литература:

Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова, Лабораторно- практические работы для поваров и кондитеров, учебное пособие, Москва, изд. ц. «Академия», 2006