**Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса»**

**Методическая разработка**

**ПМ 03 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»**

**Тема: «Технология приготовления сложных блюд из овощей»**

**Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Пацё Полина Андреевна**

**Мастер производственного обучения**

**2019**

**Овощные блюда**

**Картофельное пюре с наполнителем**

Готовят пюре по общим правилам в которое добавляют пюре шпината или куркуму или рубленную зелень или сметану, хорошо перемешивают выкладывают в виде горки или отсаживают из корнета различными фигурными формами.



**Картофельное пюре запеченное «Дюшес»**

Пюре готовят по общим правилам, но более густой консистенции, добавляют обработанное яйцо, перемешивают, отсаживают из корнета на смазанный противень маслом, запекают. Подают 2-3 шт на порцию.



**Крокеты картофельные**

Готовят по общим правилам, но фаршируют грибами, грибным, овощным фаршем и панируют в взбитых белках и кунжуте, геркулесе, дробленых орехах.



**Гратен из картофеля**

Очищенный, нарезанный картофель кружочками выкладывают в форму, смазанную маслом. Между слоями картофеля кладут сыр, натертый на терке с добавление мелко рубленного чеснока, вливают сливки с добавлением соли, и мускатного ореха. Сверху посыпают сыром, запекают в Ж.Ш до готовности картофеля, до образования румяной корочки.



**Баклажан фаршированный**

Обработанный баклажан разрезают на две части по всей длине, кладут срезом на доску, нарезают пластины вдоль баклажана толщиной до 0,5 см. Панируют в мучной панировке, жарят основным способом. Выкладывают полоски 4\*4, переплетают. На середину кладут овощной, грибной фарш, сворачивают, как блинчик, придавая прямоугольную приплюснутую форму. Прогревают в жарочном шкафу.



**Рататуй**

Приготовление соуса для запекания блюда

Перец 35 гр. запекаем в жарочном шкафу при температуре 180-190 градусов до мягкости, остывший перец очищаем и нарезаем кубиками. Лук 20 гр. нарезаем мелким кубиком пассеруем. Помидоры 35 гр. Бланшируем и очищаем от кожицы. Затем также нарезаем кубиками. Овощи соединяем, солим, прогреваем до загустения. Затем с помощью блендера делаем соус однородным.

В форму, сковороду или противень равномерно выкладываем соус. Баклажаны 50 гр. нарезаем тонкими кружочками. . Кабачки 50 гр. и помидоры 50 гр.нарезаем кружочками. Картофель 50 гр. Нарезанный кружочками, жарим до готовности. Выкладываем овощи в форму поочередно, полностью заполняя форму.

Перемешиваем масло 5 гр. с зеленью 1гр.и чесноком1 гр., солим 2 гр., перчим по вкусу.

Поливаем овощи приготовленной заправкой. Запекаем в жарочном шкафу до румяной корочки.



**Рулет картофельный в японском стиле**

Очищенный картофель варят по общим правилам с добавлением куркумы. Отварной картофель откидывают на дуршлаг, дают отвару стечь, протирают. Массу выкладывают на фольгу в виде прямоугольного пласта толщиной 0,5-0,7 см. Сверху кладут лист водорослей нории, в один ряд перец нарезанный соломкой. Плотно сворачивают, придают форму с помощью циновки, разворачивают из фольги, нарезают, прогревают.



**Запеканка картофельная**

Готовят запеканку по общим правилам с овощным фаршем в порционных формах. Поверхность запеканки ровная, без рисунка. Запекают в ЖШ до готовности. Снимают форму с запеканки, сверху отсаживают взбитые белки в пышную пену, прогревают.



**Запеканки овощные**



**Спагетти из кабачков, тушенные с помидорами.**

Чеснок обжаривают на масле 30 сек. Добавляют подготовленные томаты, папркику, соль, перец и тушат на медленном огне 10-15 минут.

Цукини или кабачок нарезают тонкими полосками.

Добавляют к томатам, тушат 5 минут, добавляют соль, специи, рубленный базилик.



**Овощные голубцы с фетой**

Лук и морковь нарезают кубиком. Обжаривают, добавляют чеснок, кумин, соль, перец и немного воды. Тушат под крышкой до готовности.

Лепестки миндаля слегка прокаливают на сковороде.

Листья савойской капусты опускают в кипящую подсоленную воду на 2-3 минуты, обсушивают.

Обжаренные овощи соединяют с укропом, миндалем и нарезанным кубиком сыром фета.

На лист капусты выкладывают фарш, заворачивают и выкладывают швом вниз на противень, поливают маслом и запекают при температуре 180 градусов 15-20 минут.



**Брюссельская капуста, запечённая под сыром**

Брюссельскую капусту варят в подсоленной воде, откидываю на ледяную баню.

Перекладывают на противень, поливают маслом, посыпают измельченный чесноком и тимьяном, а также солью и перцем. Перемешивают.

Придавливают капусту, посыпают сыром и запекают при температуре 220 градусов 20 минут. Перед подачей посыпают петрушкой.



**Пряный баклажановый дип**

На баклажане делают несколько проколов и запекают при температуре 180 градусов, 40 минут.

Остужают.

Чеснов, петрушку, перец чили мелко шинкуют.

Из баклажана достают мякоть. Протирают с помощью блендера, добавляют, петрушку чеснов, чили, сок лимона, паприку, соль, перец.

Тщательно перемешивают. Подают с лепешками или солёными крекерами.

