### Содержание

Введение

1 Основная часть

1.1 Студень говяжий

1.2 Бульон с фрикадельками

1.3 Рыба жареная с зеленым маслом, картофель фри

1.4 Кофе «Глясе»

2. Схема приготовления блюда «Бульон с фрикадельками»

3. Организация рабочего места при приготовлении блюда «Бульон с фрикадельками»

4. Охрана труда при приготовлении блюда «Бульон с фрикадельками»

Литература

**Введение**

Русская часть национальной культуры. Неотъемлемой частью культуры каждого народа является кухня. Недаром этнографы начинают исследование жизни любого народа с изучения его кухни, ибо в ней в концентрированном виде отражается история, быт и нравы народа. Русская кухня в этом смысле не исключение, она также является частью нашей культуры, нашей истории.

Первые скупые сведения о русской кухне содержатся в древнейших письменных источниках 11-17 веков, летописях, житиях, словах, поучениях. Наиболее полные сведения о древнерусской кухне можно найти в «домострое», литературном памятнике 15-16 веков, обобщившем предшествующий опыт и регламентирующем порядок ведения дел в рамках домашнего жития. Древнерусская кухня начала складываться с 9 века и к 15веку достигла своего расцвета. Естественно, на формирование кухни в первую очередь самое большое влияние оказали природно – географические условия. Обилие рек, озер, лесов способствовало появление в русской кухне большого количества блюд из рыбы, дичи, грибов, лесных ягод.

Справедливо считают, что, засев поле, вырастив и собрав хлеб, человек в первые приобрел Родину. На своих землях с незапамятных времен русичи выращивали рожь, овес, пшеницу, ячмень, просо, гречиху. Из них варили зерновые каши, овсяные, гречневые, полбяные, ржаные…

Каша была и есть нашим национальным блюдом. Она сопровождает русского человека на протяжении всей жизни, маленьких детей кормят манной кашей, сваренной на молоке, взрослые любят гречневую кашу, кутья является поминальным блюдом.

С незапамятных времен известно на Руси пресное и кислое тесто. Из пресного теста делали колядки, сочни, позже лапшу, пельмени, вареники. Из кислого дрожжевого теста пекли черный ржаной хлеб, без которого и по сей день немыслим русский стол. К 10 веку появилась пшеничная мука, и ассортимент изделий резко увеличился, появились караваи, калачи, ковриги, пироги, блины, оладьи и прочая выпечка.

К древнейшим кушаньям можно отнести и русские овсяные ржаные, пшеничные кисели. Им не менее 1000 лет. История о том, как кисель спас город, занесена в летописи, известную, под названием «Повесть временных лет».

**1 Основная часть**

**1.1 Студень говяжий**

**1.1.1Рецептура блюд расчет сырья**

Таблица 1-Студень говяжий

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Масса, г | | Масса, г | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Голова: говяжья, баранья | 600 | 150 | 90 | 22,5 |
| Морковь | 40 | 32 | 6 | 4,8 |
| Петрушка | 31 | 23 | 4,65 | 3,45 |
| Лук репчатый | 40 | 34 | 6 | 5,1 |
| Чеснок | 5 | 4 | 0,75 | 0,6 |
| Лавровый лист | 0,2 | - | 0,03 | - |
| Перец | 0,5 | - | 0,075 | - |
| Выход | 1000 г | | 150 г | |

Указанная в таблице 1 рецептура взята ([6] с 78. рецептура №178)

**1.1.2 Описание основных видов сырья**

**Голова: Говяжья** - в мясо входят: белки-11,4-20,2%, жиры от1,2 до 49,3%, углеводы-1,0%, холестерин- 0,06- 0,1%, минеральные вещества от 0,8 до 1,3%, Na, Ca, Hl, Mg, K, Fe, йод, медь, кобальт, марганец, фтор, свинец. Витамины - В1,2,6,9,12, H, PP, A, D, E, Вода от 55,0 до 85,0%, Экстрактивные вещества - 0,3- 0,5%, Энергетическая ценность на 100грамм, ровна 105 до 404 ккал. ([5] c 154)

**Морковь-** действительно полезна. В ней содержится много сахара в виде глюкозы(6%), минеральные вещества в виде железа, фосфора, калия. Особенно много в моркови каротина (до 9мг %) который в организме человека превращается в витамин А. ([5] c 48)

**Петрушка -** бывает корневой с хорошо развитой корневой системой и листвой, не имеющей большого корня. ([5] c 51)

**Лук репчатый** - лук ценят за содержание в нём сахара, эфирных масел, фитонцидов. ([5] c 58)

**Чеснок –** сложная луковица чеснока состоит из отдельных почек- зубков(1-50 штук), покрытых тонкой оболочкой, а вся луковица покрыта рубашкой из сухих листьев. Окраска чешуи бывает белой, разовой, фиолетовой с оттенками. Чеснок делят на: бесстебельный (не стрелкующийся) и стрелкующийся, образующий в центре луковицы цветочный стебель. В отличии от лука , чеснок содержит больше сухих веществ (30%), имеет более острый вкуси запах. Фитонциды чеснока обладают высокими бактерицидными свойствами. Чеснок широко используют в кулинарии, особенно в кавказской кухне, для заправки супов, мясных блюд, а также при засоле огурцов и производстве колбас. ([5] c 60)

**Лавровый лист –** Листья сравнительно жесткие, кожистые, удлиненные, от ланцетовидной до овальной формы. Их длина составляет 10-50мм, ширина – 20-50мм. Края листьев слегка приподнятые, волнистые. Лавровый лист содержит эфирные масла, дубильные вещества и горечи, которые придают ему типичный вкус. Используют в среде кислых блюд. В консервировании овощей, для приготовления дичи и жареного мяса. Для маринованных продуктов; огурцы, свекла, фасоль, капусты, грибов. ([5] c 248)

**Перец –** ценят как вкусовой продукт, обладающий острым горьким вкусом и содержащий много витамина- С (250мг%), кроме того, в нем содержатся витамины: В1, 2, РР, каротин(2мг%), сахара(5,2%), минеральные вещества (0,6%) в виде калия, натрия, фосфора, магния. Перец бывает горьким и сладким.([5]c 250)

**1.1.3 Приготовление полуфабрикатов**

**Голова: Говяжья**- голову обрабатывают, промывают, разрубают или разрезают. ([2] c 76)

**Морковь-** сортируют по размеру, промывают, очищают, промывают, нарезают. ([2] c 12)

**1.1.4 Технология приготовления блюд**

Полученную обработанную голову закладывают в котел, заливают холодной водой (для студня без желатина не более 2л на 1кг субпродуктов) варят при слабом кипении, снимая с поверхности жир и пену, до тех пор, пока мякоть не будет отделятся от костей (4-5 часов). За час до конца варки добавляют сырые коренья петрушки и репчатый лук, соль, перец горошком, лавровый лист. Сварившиеся субпродукты вынимают из бульона, охлаждают, отделяют мякоть от костей, рубят или нарезают небольшими кусочками, хранят в холодильнике.

Кости вновь закладывают в бульон, варят ещё часа 2, затем процеживают бульон, после снятия с него жира, соединяют с мясом, доводят до кипения, добавляют пропущенный через чесночницу чеснок, прекращают нагрев. Студень охлаждают, перемешивая, до чуть заметного загустения, затем разливают в глубокие протвини или формы и оставляют до полного застывания (7-8часов ). ([2] c 268)

**1.1.5 Способ подачи блюд**

Перед подачей студень выкладывают из формы, нарезают на порционные куски (150гр), отпускают по одному куску с солеными овощами и соусом хрен с уксусом, украшают зеленью. ([2] c 268)

**1.1.6** **Условия реализации и сроки хранения**

Внешний вид: хорошо застывшее желе с кусочками застывшего мяса. Цвет от светло- до темно-серого. Вкус свойственный продукту, из которого приготовлен студень с ароматом чеснока и пряностей. Консистенция желе плотная, упругая, мясных продуктов- мягкая. ([2] c 269)

**1.1.7 Оборудование, инструменты, посуда**

Ножи поварской тройки, лопатки деревянные, доски разделочные (М.С; О.С),

Кастрюля (UNIVERSAL), форма для застывания, порционное блюдо для отпуска. ([3] c 151)

**1.2 Бульон с фрикадельками**

**1.2.1 Рецептура блюд расчет сырья**

Таблица 2- Бульон с фрикадельками

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Масса, г | | Масса, г | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Кости пищевые (говядина, кроме позвоночных) | 250 | 250 | 125 | 125 |
| Говядина ( котлетная. масса)для оттяжки | 113 | 83 | 56,5 | 41,5 |
| Яйцо для оттяжки | 1/4 шт | 10 | 1/4 шт | 5 |
| Морковь | 10 | 8 | 5 | 4 |
| Петрушка (корень) | 7 | 5 | 3,5 | 2,5 |
| Сельдерей ( корень) | 7 | 5 | 3,5 | 2,5 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 5 | 4 |
| Вода | 1400 | 1400 | 700 | 700 |
| Выход | 1000 г | | 500 г | |
| Фрикадельки | | | | |
| Наименование | Масса г | | Масса г | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Фрикадельки | 50 | 50 | 2,5 | 2,5 |
| Выход | 1000/50 | | 500/25 | |

Указанная в таблице 2 рецептура взята ([6] c 113, рецептура №130)

**1.2.2 Описание основных видов сырья**

**Кости пищевые –**для приготовления этого бульона используют обработанные трубчатые, тазовые, грудные, позвоночные и крестцовые кости, говяжьи, свиные и бараньи.

**Говядина для оттяжки –** Для приготовления котлетной массы используют: говядину-мякоть шеи, пашину и обрезки, свинину - обрезки, которые получаются при разделке туш. Лучше использовать мясо упитанных животных с содержанием жира до 10%, при этом котлетная масса получается хорошего качества. Если мясо нежирное, то добавляют шпик или натуральное сало(5-10%).

**Яйцо куриное –** белки, жиры, витамины- А, D, B, B2, минеральные вещества- железо, фосфор, кальций, сера и другие , жироподобные вещества- холестерин и лецитин.

**Морковь -** действительно полезна. В ней содержится много сахара в виде глюкозы(6%), минеральные вещества в виде железа, фосфора, калия. Особенно много в моркови каротина (до 9мг %) который в организме человека превращается в витамин А.

**Петрушка (корень) -** бывает корневой с хорошо развитой корневой системой и листвой, не имеющей большого корня.

**Сельдерей (корень) –** может быть корневым, черешковым с утолщенными черешками и листовым.

**Лук репчатый -** лук ценят за содержание в нём сахара, эфирных масел, фитонцидов.

**1.2.3 Приготовление полуфабрикатов**

**Подготовка бульона -** Приготовленные кости кладут в котел, заливают холодной водой и при сильном нагреве доводят до кипения. Когда бульон закипит, с поверхности снимают пену для того, чтобы при дальнейшей варке она не распадалась на мелкие хлопья и не ухудшала внешний вид бульона. После этого бульон варят при слабом кипении с закрытой крышкой. Во время варки периодически снимают лишний жир, так как он эмульгирует и расщепляется с образованием свободных жирных кислот, что придает бульону мутность и салистый привкус.

Продолжительность варки бульона из говяжьих костей-3,5- 4ч, свиных и бараньих – 2-3ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до конца варки кладут слегка подпеченные коренья и лук, для ароматизации- стебли пряных овощей, связанные в пучок. Готовый бульон процеживают. ([2] c 59)

**Морковь -** сортируют по размеру, промывают, очищают, промывают, нарезают. ([2] c 12)

**Фрикадельки –** мясо нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, соединяют с мелко нарезанным сыром репчатым луком, сырыми яйцами, молотым перцем, солью, добавляют воду и всё хорошоперемешивают, затем разделывают на порции в виде шариков по 7 – 10г. ([2] c 71)

**1.2.4 Технология приготовления блюд**

**Подготовка оттяжки –** Для приготовления “оттяжки” сырые яичные белки соединяют с небольшим количеством холодного бульона или воды, хорошо перемешивают, добавляют соль и мелко нарезанный репчатый лук. «Оттяжку» можно приготовить из икры щуки или судака. Икру растирают с небольшим количеством воды до получения однородной массы, добавляют мелко нарезанный лук, соль, разводят холодной водой в 4-5 кратном размере и перемешивают.([2] c 122)

**Осветление бульона –**процеженный бульон нагревают до 50-60٠С, вводят «оттяжку», хорошо размешивают, кладут слегка подпеченный коренья и лук и варят до кипения. Затем с поверхности снимают пену и жир, уменьшают нагрев и варят при слабом огне 1,0 – 1,5 ч. Во время варки растворимые белки свертываются и с измельченным мясом образуют плотный сгусток, который захватывает взвешенные эмульгированные частицы жира и пену, придающие бульону мутность. Таким образом, бульон осветляется и одновременно обогащается экстрактивными веществами. Бульон считается готовым, когда мясо опустится на дно и бульон станет прозрачным. Готовому бульону дают отстояться, с поверхности снимают жир, процеживают через салфетку и доводят до кипения. Для осветления можно использовать «оттяжку», приготовленную из моркови и яичного белка. Для этого сырую очищенную морковь натирают, соединяют со слегка взбитыми белками яиц и тщательно перемешивают. В бульон, охлажденный до 70٠С, водят приготовленную «оттяжку», перемешивают, добавляют подпеченные морковь, петрушку и лук, закрывают котел крышкой и доводят до кипения. После закипания с поверхности бульона снимают жир и пену и варят бульон при слабом нагреве 30 мин. Затем бульон настаивают 30 мин, снимают жир с поверхности, после чего бульон процеживают и доводят до кипения. ([2] c 122)

**Фрикадельки** - варить в бульоне или подсоленной воде в течение 5—6 минут. Хранить готовые фрикадельки в бульоне на водяной бане (мармите). Отпускать фрикадельки с бульоном и ошпаренными листиками петрушки. ([2] c 124)

**1.2.5 Способ подачи блюд**

В подогретую тарелку укладывают фрикадельки в количестве 3штук, заливают бульоном и посыпают зеленью. ([2] c 124)

**1.2.6** **Условия реализации и сроки хранения**

Внешний вид: Бульон прозрачный –светлого цвета, с мясными фрикадельками. Вкус свойственный продуктам, из которого приготовлен бульон и с добавлением пряностей. Консистенция соответствует данному блюду. ([2] c 130)

**1.2.7** **Оборудование, инструменты, посуда**

Ножи поварской тройки, деревянная лопатка, сито, доска разделочная, мармит, Кастрюля (UNIVERSAL), порционное блюдо для отпуска ([3] c 152)

**1.3 Рыба жареная с зелёным маслом и картофель фри**

**1.3.1 Рецептура блюд расчет сырья**

Таблица 3- Рыба жаренная с зеленым маслом.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Масса, г | |
| Брутто | Нетто |
| Судак | 192 | 92 |
| Мука пшеничная | 6 | 6 |
| Яйцо | 1/7 шт | 6 |
| Сухари | 15 | 15 |
| Жир кулинарный | 10 | 10 |
| Рыба Жаренная | - | 100 |
| Масло зеленое | 10 | 10 |
| Гарнир №335 ( картофель жаренный из сырого) | - | 150 |
| Соус Томатный | - | 75 |
| Выход | 335 г | |

Указанная в таблице 3 рецептура взята ([6] c 178, рецептура 244)

**Таблица 4 - Масло зеленое**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Масса, г | | Масса, г | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Масло сливочное | 850 | 850 | 8,5 | 8,5 |
| Зелень (петрушка) | 216 | 160 | 2,16 | 1,6 |
| Лимон или | 81 | 34 | 0,81 | 0,34 |
| Лимонная кислота | 2 | 2 | 0,02 | 0,02 |
| Выход | 1000 г | | - | 10 |

Указанная в таблице 4 рецептура взята ([6] c 287, рецептура 399) **Таблица 5 -**

**Гарнир: Картофель жаренный ( из сырого)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Масса, г | | Масса, г | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Картофель (брусочек, ломтик, кубик) | 1932 | 1449 | 289,8 | 217,35 |
| Жир животный топленный пищевой или масло растительное. | 96 | 96 | 0,96 | 0,96 |
| Выход | - | 1000 г | - | 150 г |

Указанная в таблице 5 рецептура взята ([6] c 256, рецептура 336) **Таблица 6 –**

**Соус Томатный**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Масса, г | | Масса, г | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Бульон рыбный | - | 900 |  |  |
| Маргарин Столовый (для пассерования) | 45 | 45 |  |  |
| Мука пшеничная | 45 | 45 |  |  |
| Морковь | 75 | 60 |  |  |
| Лук репчатый | 24 | 20 |  |  |
| Петрушка (корень) | 13 | 10 |  |  |
| Томатное пюре | 250 | 250 |  |  |
| Маргарин столовый ( для заправки соуса) | 15 | 15 | 1,125 | 1,125 |
| Сахар | 10 | 10 | 0,75 | 0,75 |
| Выход | - | 1000 | - | 75 |

Указанная в 6 таблице рецептура взята ([6] c 279, рецептура 383)

**Таблица 7 - Бульон Рыбный**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Масса, г | | Масса, г | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Отходы ( головы, кости, плавники) пищевые рыбные | 500 | 500 | 100 | 100 |
| Вода | 1250 | 1250 | 250 | 250 |
| Петрушка (корень) или | 16 | 12 | 3,2 | 2,4 |
| Сельдерей ( корень) | 18 | 12 | 3,6 | 2,4 |
| Лук репчатый | 14 | 12 | 2,8 | 2,4 |
| Выход | 1000 г | | - | 200 |

Указанная в таблице 7 рецептура взята ([6] c 277, рецептура 378)

**1.3.2 Описание основных видов сырья**

**Судак –** в мясе содержится: белки от 8 до 23%, жиры от 0,8 до30,3%, витамины- А, D, E, K, Р, B1, 2, 6, 12, минеральные вещества- 3%, углеводы 0,05 до 0,85%, вода от 57,6 до 89,1%.

**Мука пшеничная –** белки 6,9 – 12,5% крахмал 54,1- 67,7, жиры 0,9- 1,9, минеральные вещества Na, Ca, P, Fe и др. Вода 14%.

**Яйцо куриное –** белки, жиры, витамины- А, D, B, B2, минеральные вещества- железо, фосфор, кальций, сера и другие , жироподобные вещества- холестерин и лецитин.

**Сухари –** белки- 4,7- 8,3%, углеводы 42,5 – 50%, минеральные соли Ca, Mg, Fe, Р, Cu, витамины B1, 2, РР,

**Жир кулинарный –** Жиры не менее 99,7%, вода – не более 0,3%, энергетическая ценность 100г жира 897ккал, температура плавления – 28- 36С, усвоение организмом- 96,5%, витамин Е.

**Рыба Жаренная –** коллаген от 1,6 до 5,1%, минеральные вещества- 0,3 – 0,5%, минеральные вещества- Na, K, F, I, Hl, S, Fe, Cu, D, A, B1, 2.

**Масло зеленое –** 52 до 82,5% жира, белок- 0,9%, углеводы, 0,1% золы, от 16 до20% влаги, минеральные вещества- K, Ca, Р, Na, Fe, витамины-А, D, Е, В2.

**Картофель –** крахмал –18%, азотистые вещества - 2%, сахара- 1,5%, минеральные вещества-1%, Na, Ca, Р, K, клетчатка 2%, органические кислоты 0,1% до 20мг%, витамины - С, В1, 2, 6, РР, Е, К, U.

**Масло сливочное -** 52 до 82,5% жира, белок- 0,9%, углеводы, 0,1% золы, от 16 до20% влаги, минеральные вещества- K, Ca, Р, Na, Fe, витамины-А, D, Е, В2.

**Петрушка -** бывает корневой с хорошо развитой корневой системой и листвой, не имеющей большого корня.

**Лимон –** сахар до 0,8%, эфирные масла до 2,5%, лимонная кислота до 6%, минеральные вещества, витамины– С до 50мг%, Р и каротин, обладают пектиновыми веществами и эфирными маслами.

**Картофель –** крахмал –18%, азотистые вещества - 2%, сахара- 1,5%, минеральные вещества-1%, Na, Ca, Р, K, клетчатка 2%, органические кислоты 0,1% до 20мг%, витамины - С, В1, 2, 6, РР, Е, К, U.

**Масло растительное** – провитамин А, каротин, витамин Е, токоферол, 99,9% жира, 0,1% воды. На 100г продукта приходится 899ккал, нерафинированное, гидротированного – 898ккал.

**Маргарин Столовый –** 82% жира, не более 17% влаги, углеводы- 1%, белок- 0,3%, энергетическая ценность на 100г – 746ккал, витамины - Е, В6, холин, рибофлавин, следы холестерина.

**Мука пшеничная –** белки 6,9 – 12,5% крахмал 54,1- 67,7, жиры 0,9- 1,9, минеральные вещества Na, Ca, P, Fe и др. Вода 14%.

**Морковь -** действительно полезна. В ней содержится много сахара в виде глюкозы(6%), минеральные вещества в виде железа, фосфора, калия. Особенно много в моркови каротина (до 9мг %) который в организме человека превращается в витамин А.

**Лук репчатый -** лук ценят за содержание в нём сахара, эфирных масел, фитонцидов.

**Петрушка (корень) -** бывает корневой с хорошо развитой корневой системой и листвой, не имеющей большого корня.

**Томатное пюре –** получают увариванием протертой томатной массы до 25, 30, 35, 40%. Массу фасуют в банки. В Массе содержатся: соль 8-10%. В зависимости от качества томат- пюре делят на высший и 1й сорта, томат –пасту несоленую- на экстра, высший и 1й сорта. Соленую пасту делят только на 1-й сорт.

**Маргарин Столовый –** 82% жира, не более 17% влаги, углеводы- 1%, белок- 0,3%, энергетическая ценность на 100г – 746ккал, витамины - Е, В6, холин, рибофлавин, следы холестерина.

**Сахар –** сахароза 99,8%, 0,14% влаги, энергетическая ценность на 100г продукта 379ккал.

**Петрушка (корень) -** бывает корневой с хорошо развитой корневой системой и листвой, не имеющей большого корня.

**Сельдерей (корень) –** может быть корневым, черешковым с утолщенными черешками и листовым.

**Лук репчатый -** лук ценят за содержание в нём сахара, эфирных масел, фитонцидов.

**1.3.3 Приготовление полуфабрикатов**

**Судак –** обработка начинается с удаления жесткого спинного плавника, плавник вынимают, предварительно подрезав его по мякоти спинки с двух сторон. Также удаляют анальный плавник , а затем всё остальное. Очищать чешую и удалять плавники следует аккуратно, чтобы не повредит кожу. Из головы рыбы необходимо удалить жабры (делая с двух сторон надрезы под жаберными крышками) и глаза. Для удаления внутренностей рыбу кладут на доску головой к себе, придерживая левой рукой, делают надрез между грудными плавниками и ведут нож к голове, острием к себе, прорезая брюшко. Доведя нож до головы, его проворачивают, не вынимая из брюшка, и ведут в противоположном направлении, разрезая брюшко до анального отверстия. Из разрезанного брюшка осторожно вынимают внутренности так, что бы не повредить желчный пузырь, иначе рыба будет иметь горький вкус, и зачищают внутреннюю полость от пленки. Рыбу промывают холодной водой, а для удаления остатков крови в воду добавляют поваренную соль. Обсушивают, уложив на противень, и до тепловой обработки хранят в холодильнике.

Чистое филе рыбы нарезают в виде ленты шириной 4-5 см, толщиной 1 см, длиной 15-20см, слегка отбивают, панируют в муке, льезоне и белой панировке. Полуфабрикат свертывают с двух сторон, придают ему форму восьмерки и скалывают металлической шпажкой. Используют для жарки во фритюре. ([2]c 43)

**Картофель –** Сортируют, калибруют, промывают, очищают, дочищают. ([2]c 8) **1.3.4 Технология приготовления блюд.**

**Рыба жареная -** Подготовленный полуфабрикат, имеющий форму восьмерки и скрепленный металлической шпажкой, опускают в разогретый жир, жарят до образования румяной корочки, затем вынимают из жира, удаляют шпажку, а рыбу доводят до готовности, а жарочном шкафу. ([2]c 197)

**Масло зеленое** – размягченное сливочное масло соединяют с мелкорубленой зеленью петрушки, лимонной кислотой, перемешивают, формуют в виде батона или тонкой колбаски, охлаждают и нарезают. ([2]c 145)

**Картофель фри -** подготовленный картофель нарезают на брусочки диаметром 3- 4см подсушивают, опускают в разогретое масло, обжаривают до образования золотистой корочки на поверхности. ([2]c 175)

**Соус томатный –** обработанные овощи нарезают тонкой соломкой и пассируют 5-10 минут, добавляют томатное пюре и продолжают пассировать ещё 15минут. В посуде растапливают столовый маргарин, вводят пшеничную муку и пассируют её почти без изменения цвета до тех пор, пока она не будет рассыпаться. Белую мучную пассировку разводят горячим мясным бульоном, соединяют с пассированными овощами и томатом и варят 30 мин. За 10 мин до конца варки вводят лавровый лист, молотый перец, соль, сахар, лимонную кислоту. Готовый соус процеживают, доводят до кипения и заправляют маргарином. В соус можно добавить белое сухое вино (100 или 75 г на 1000г). В этом случае лимонной кислоты уменьшают. ([2]c 140)

**Рыбный бульон –** подготовленные рыбные отходы и рыбу кладут в котел, заливают холодной водой (на 1 кг продукта 3-3,5 л воды), доводят до кипения, снимают пену, кладут сырые белые коренья, лук и варят при слабом кипении 50-60 мин. Затем бульону дают настояться и процеживают.

При приготовлении бульона из голов осетровых через час после закипания головы вынимают, отделяют мякоть от хрящей, а хрящи заливают горячей водой и продолжают варить до размягчения 1- 1,5ч. Готовый бульон процеживают. Мякоть и хрящи вареные нарезают, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и используют при отпуске блюда. ([2]c 100)

**1.3.5 Способ подачи блюд**

Жареную рыбу, гарнируют картофелем фри. На рыбу укладывают кружочек зеленого масла, хорошо охлажденного, украшают зеленью фри и долькой лимона. Отдельно подают соус томатный. Блюдо отпускают сразу же после приготовления, чтобы зеленое масло сохранило свою форму. ([2]c197)

**1.3.6** **Условия реализации и сроки хранения**

Качество готовых рыбных блюд оценивают по следующим показателям: соблюдение рецептуры; правильность разделки рыбы, нарезки и панирования; соблюдение правил тепловой обработки и доведения рыбы до готовности; вкус и запах приготовленного блюда; внешний вид; соответствие гарнира и соуса данному блюду.

Жареную рыбу подают одним порционным куском с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей. Осетровую – без хрящей, с кожей или без кожи. Мелкую рыбу – в целом виде, с хорошо вычищенной брюшной полостью. Рыба должна сохранять свою форму. Поверхность её должна быть покрыта ровной поджаристой корочкой от золотистого до светло- коричневого цвета, при этом допускается легкое отставание панировки у рыбы фри. Консистенция – мягкая, сочная; мясо легко отделяется вилкой, но не дряблое. Вкус рыбы – специфический; без постороннего привкуса. Запах- рыбы и жира. Изделия неподгоревшие, непересоленные. Недопустимы вкус и запах пережаренного фритюра. Рыбу жаренную целым звеном, нарезают на порционные куски под прямым углом. Куски должны сохранять свою форму, а их не должна быть заветренной. Рыбу укладывают на тарелку рядом с гарниром, соус подают отдельно в соуснике или поливают рыбу маслом. ([2]c 205)

**1.3.7** **Оборудование, инструменты, посуда**

Ножи поварской тройки, лопатки деревянные, доски разделочные (М.С; О.С),

Кастрюля (UNIVERSAL), Сковорода (Tefal), Электрическая плита, порционное блюдо для отпуска, соусник. ([8]c 115)

**1.4 Кофе “Гляссе”**

**1.4.1 Рецептура блюд расчет сырья**

Таблица 8 - Кофе черный с мороженым (гляссе)

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование | Масса нетто, г |
| Кофе черный (рецепт №479) | 100 |
| Сахар | 15 |
| Мороженое сливочное (или молочное, пломбир) | 50 |
| Выход | 150 |

Указанная в таблице 8, рецептура взята ([6]c 331, рецептура №483)

**Таблица 9 - Кофе черный.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование | Масса нетто, г |
| Кофе натуральный нерастворимый | 40 |
| Вода | 1100 |
| Выход | 1000 |

Указанная в таблице 9, рецептура взята ([6]c 328, рецептура №472)

**1.4.2 Описание основных видов сырья**

**Кофе –** кофе жареный в зернах содержит (%): воды – 7, сухих веществ – 93, в том числе: кофеина – до 2,5, белка – 13,9, жира – 14,4, сахара – 2,8, клетчатки – 12,8, минеральных веществ – 4,5, дубильных веществ – 8, органических кислот (лимонная, винная, яблочная, щавелевая,) – 9,2.

**Сахар –** сахароза 99,8%, 0,14% влаги, энергетическая ценность на 100г продукта 379ккал.

**Вода –** должна иметь температуру 8 – 12С, быть бесцветной, прозрачной, без посторонних запахов и привкусов. Общее количество минеральных солей должно быть не более норм, установленных стандартом.

Присутствие солей калия и магния придают вожже жесткость.

**1.4.3** **Приготовление полуфабрикатов**

Собранные плоды очищают от мякоти, а зерна от оболочек сухим или мокрым способом, после чего их сушат в естественных условиях обжаривают, упаковывают . Готовые зерна измельчают в кофемолке.

**1.4.4** **Технология приготовления блюд**

**Чёрный кофе –** в посуду, ополоснутую кипятком, высыпают кофе, заливают кипятком, доводят до кипения, прекращают нагрев и настаивают его 5-8 мин, процеживают. При длительном кипячении и повторном нагреве теряется аромат кофе.

**Кофе (гляссе)** - Приготавливают черный натуральный кофе с сахаром, процеживают, охлаждают. ([2]c 292)

**1.4.5 Способ подачи блюд**

Готовый черный кофе наливают в бокалы и сверху кладут шарики мороженого.

Чёрный кофе отпускают по 100, 200г; отдельно на розетке подают сахар, лимон, молоко, или сливки в молочнике, коньяк или ликер в рюмках. ([2]c 292)

**1.4.6 Условия реализации и сроки хранения**

Сырой кофе хранят в местах производства не менее 10 лет в джутовых мешках по 60кг. В течении этого времени происходит ферментативное дозревание зерен, выражающееся в повышении экстрактивности готового кофе и усиления кофейного аромата. Высушенные зерна кофе имеют желто-серый цвет, вяжущий вкус, не имеет аромата, плохо измельчаются и развариваются ([2]c 295)

**1.4.7 Оборудование, инструменты, посуда**

Турка, электрическая плита, чашка, блюдце, ложка.

**2. Схема приготовления блюда**

**Бульон с фрикадельками**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Кости пищевые** |  | **Вода** |  | **Лук** |  | **Морковь** |  | **Петрушка** |  | **Оттяжка** |  | **Фрикадельки** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Котлетное мясо** |  | **Яйцо** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **п/о** |  | | | **п/о** | |
| **Зачищаем** | |
| **Нарезка** | | |  | **Соединяем** | |
| **Промываем** | |

|  |
| --- |
| **Заливаем** |

|  |
| --- |
| **Доводим до кипения** |

|  |
| --- |
| **Удаляем пену и жир** |

|  |
| --- |
| **Варим до готовности** |

|  |
| --- |
| **Процеживаем** |

|  |
| --- |
| **Вводим** |

|  |
| --- |
| **Перемешиваем** |

|  |
| --- |
| **Осветляем** |

|  |
| --- |
| **Процеживаем** |

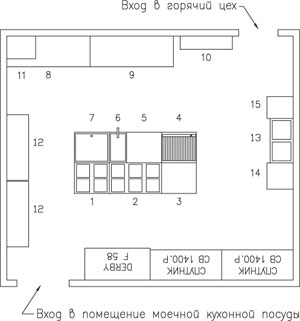
|  |
| --- |
| **Доводим до кипения** |

|  |
| --- |
| **Отпуск** |

**Рисунок 2.1 – схема приготовления блюда « Бульон с фрикадельками»**

**3 Организация рабочего места при приготовлении блюда «Бульон с фрикадельками»**

«Компания БИО» продолжает цикл тематических статей, посвященных проектированию предприятий общественного питания. В данной статье рассматривается вариант проектирования горячего цеха ресторана с островным размещением оборудования (на базе технологической линии фирмы Bertos, Италия).В горячем цехе осуществляют тепловую обработку продуктов и полуфабрикатов, варят бульоны, готовят супы, соусы, гарниры, вторые блюда, выпекают мучные кулинарные изделия — пирожки, расстегаи и так далее, а также выполняют тепловую обработку продуктов для холодных и десертных блюд. В горячий цех направляют полуфабрикаты из всех заготовочных цехов ресторана, поэтому он должен иметь удобное сообщение с холодным цехом, примыкать к раздаче, а также к моечной столовой и кухонной посуды.

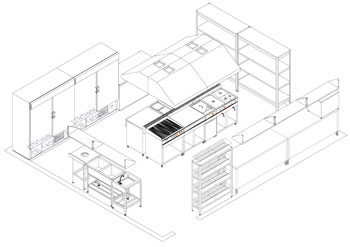


Традиционное время работы горячего цеха — с 9 до 24 часов. Оборудование устанавливают, как правило, в виде двух параллельных линий. Цех должен иметь достаточное естественное освещение, централизованное снабжение холодной и горячей водой. Для поддержания необходимой температуры и влажности воздуха должна быть оборудована приточно–вытяжная система вентиляции, кроме того, над тепловым оборудованием монтируется местная вытяжка.

В данном проекте расстановка технологического оборудования сделана с использованием тепловой линии 700 итальянского производителя технологического оборудования компании Bertos.

На рисунке показано, как размещается стандартный набор технологического, холодильного и вспомогательного оборудования в горячем цехе ресторана с количеством посадочных мест более 70. Далее рассмотрим непосредственно оборудование:

1. Плита электрическая Bertos с 4 квадратными конфорками и мультифункциональным жарочным шкафом (для приготовления соусов, варки супов, обработки корнеплодов и.т.д.). 2. Плита электрическая Bertos c 6 квадратными конфорками и мультифункциональным жарочным шкафом (для приготовления соусов, варки супов, запекания продуктов в жарочном шкафу и.т.д.). 3. Нейтральный модуль Bertos (служит вставкой в линию технологического оборудования) со встроенной разделочной доской и отсеком (в нижней части модуля) для хранения наплитной посуды и инвентаря. 4. Жарочная рифленая поверхность (для предварительного и окончательного приготовления вторых блюд из мяса, рыбы, овощей и фруктов, для подачи которых требуется наличие на продукте так называемой колерной, или грильной, решетки). 5. Нейтральный модуль. 6. Фритюрница Bertоs (для приготовления гарниров и блюд во фритюре). 7. Мармит тепловой Bertos (для хранения в горячем состоянии гарниров, соусов, супов, приготовленных для раздачи). 8. Холодильный стол Afinox (Италия) (для хранения полуфабрикатов и скоропортящихся продуктов, предназначенных для формирования и украшения гарнирных тарелок). 9. Холодильный стол Afinox . 10. Стеллаж для тарелок (для хранения тарелок различных форм и назначения для отпуска блюд). 11. Гриль «саламандер» (для запекания и поддержания уже приготовленных блюд в горячем состоянии на раздаче). 12. Стеллаж производственный (для хранения сыпучих продуктов, бакалеи и специй). 13. Ванна моечная двойная. 14. Стол для сбора отходов. 15. Ванна–раковина. Кроме того, к оборудованию, используемому в горячих цехах, следует отнести: вентиляционные зонты, настенные полки (для хранения посуды, разделочных досок, тарелок), напольные шкальные и настольные фасовочные весы. Неотъемлемой частью любого предприятия общественного питания является холодильное оборудование. В нашем случае — это холодильные шкафы «Спутник–СВ1400.Р» и морозильные лари Derby F–38 для хранения основного запаса продуктов, используемых в приготовлении блюд данного цеха.



Специалисты «Компании БИО» надеются, что данные статьи помогут вам в нелегкой, но творческой работе по проектированию предприятий общественного питания.

**4 Безопасные условия труда при работе в горячем цехе**

Администрация предприятия обязана обеспечить безопасность работы всех рабочих участков.

1. Категорически запрещается допускать к работе лиц, не знающих правил эксплуатации и безопасности.

2. Должны регулярно проводится инструктажи по правилам эксплуатации оборудований с каждым работником.

3. Перед началом работ необходимо убедиться в исправности рабочего инвентаря, и только после этого приступать к работе..

4. Температура в горячем цехе не должна превышать 26С.

5. Рабочая поверхность плиты должна быть ровной и гладкой, без каких-либо повреждений.

6. Запрещается использовать ножи, имеющие трещины и заусенцы.

7. Крышки пищеварочных котлов разрешается открывать через 5 минут, после прекращения подачи электроэнергии.

8. Перед тем, как открывать крышку необходимо приподнять клапан за кольцо и убедиться, что внутри нет пара.

9. Крышку открывать на себя.

10. Запрещается эксплуатация тепловых аппаратов с неисправными приборами.

11. Запрещается проникать в рабочую камеру котла.

12. Всегда необходимо проверять прочность крепления ручек котла .

13. Категорически запрещается использовать неисправный инвентарь, посуду.

14. Все электрощиты должны быть закрыты.

15. Запрещается загромождать проходы.

16. При работе на хлеборезке, кусочки хлеба удалят только специальной лопаткой или щеткой, при крайнем положении ножа.

17. Запрещается передвигать котлы волоком.

18. Категорически запрещается ходить с ножом по предприятию.

19. Всегда следить за санитарным состоянием цеха и каждого рабочего места.

20. После окончания работы необходимо снять спецодежду.

21. В помещении, где проводятся работы, всегда должна быть аптечка.

**Литература**

1. Антипова Л.В., Панщенко Л.П. «Русская кухня», Воронеж «ИПФ», 2009г.

2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» учебник для НПО ИЦ «Академия», 2008г.

3. Ботов М.И., Елхин В.Д., Голованов О.М. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания», ИЦ «Академия», 2009г.

4. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» ИЦ «Академия», 2009г.

5. Матюхина З.П., Корольков Э.П. «Товароведение пищевых продуктов», ИЦ «Академия», 2009г.

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания изд «Экономика», 2008г.

7. Татарская Л.Л., Бутейкис Н.Г. «Кулинария детского питания», ГОМЦ «Школьная книга»

8. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», ИЦ «Академия», 2009г.

9. Фатыхов Д.Ф., Белихов А.Н. «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, малом бизнесе и быту», ИЦ «Академия», 2009г.

10. Харченко Н., ИЦ «Академия», 2008г.