*МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ*

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНО–ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ВГУЭС

Контрольная работа

Технология продукции общественного питания

Контрольная работа

Студентки группы 851Т

Заочного отделения

Марковой Е.А

1. Яйца. Их значение в питании человека. Приготовление блюд из яиц (отварные)

В зависимости от вида птицы различают яйца куриные, утиные, гусиные, индюшиные. Основной товарной продукцией являются куриные яйца. Яйца водоплавающей птицы не используют в общественном питании, так как они могут содержать вредные для организма человека микроорганизмы.

Блюда из яиц имеют большое значение в питании человека. Их пищевая ценность обуславливается прежде всего содержанием белков, жира, витамина А, В, В2, содержанием минеральных веществ, железа, фосфора, калия, серы и других веществ. Особо ценны в яйцах белки, в белке яйца белков меньше, чем в желтке,-4%. Белок Лизоцим является сильным антибиотиком и убивает микробы, поэтому врачи рекомендуют их пить при желудочно-кишечных заболеваниях. Витамин Н (Биотин) участвует в регуляции нервно-рефлекторных систем. Желток более ценный продукт. В нем обнаружены жироподобные вещества – холин, лецитин, вещество нормализующее жировой обмен. Много содержится холестерина, поэтому ограничивается количество потребляемых яиц.

Наиболее ценный продукт – диетические и свежие яйца. Яйца перед кулинарной обработкой проверяют на доброкачественность через овоскоп. Скорлупа яиц является источником бактериального загрязнения. Их перед тепловой обработкой промывают в растворе 1-2% питьевой соды и 1% растворе хлорамина.

Широкое применение в общественном питании получили продукты переработки яиц (меланж и яичный порошок).

Меланж представляет собой смесь яичных белков и желтков.

Яичный порошок – это высушенная смесь белков и желтков яиц.

По способу тепловой обработки блюда из яиц делятся на отварные, жареные и запеченные.

Яйца варят в скорлупе и без скорлупы. Для варки яиц применяют яйцеварки, кастрюли, сотейники, котлы со специальными сетчатыми вкладышами, с помощью которых их удобно закладывать и вынимать из воды. Для варки одного яйца берут 250-300г воды. В зависимости от времени варки получают яйцо различной консистенции – всмятку, в мешочек, в крутую. Перед варкой чтоб не треснула скорлупа, яйца выдерживают 1 час при комнатной температуре.

*Яйца всмятку* варят кипящей воде 2,5-3 минуты с момента закипания воды. Соль при варке не добавляют. Готовые яйца вынимают шумовкой и промывают в холодной воде. Яйца в всмятку имеют полужидкий белок и жидкий желток, отпускают яйца в горячем виде. Укладывают на тарелку или вставляют специальные подставки в виде рюмок.

*Яйца в мешочек* (пашот). Варят так же, но в течении 4,5-5 минут. Ополаскивают холодной водой и отпускают в скорлупе так же как яйца всмятку, или осторожно очищают, опустив в холодную воду, затем прогревают и используют для прозрачного бульона.

*Яйца вкрутую* варят 10-15 минут, после промывания холодной водой подают в скорлупе или используют в очищенном виде для салатов, холодных блюд, супов, соусов. Яйца, сваренные вкрутую, имеют полностью загустевшие, плотные белок и желток. Нельзя удлинять срок варки яиц, так как они становятся твердыми, упругими и значительно труднее усваиваются.

*Яйца «кокот со сливками».* В смазанную сливочным маслом формочку выпускают сырые яйца, сверху наливают, горячие сливки, на водяной бане прогревают до загустения.

*Яйца «кокот».* Яйцо выпускают в небольшую чашечку или формочку, которую предварительно смазывают жиром. Посуду с яйцом ставят в горячую воду, накрывают крышкой и нагревают до тех пор, пока белок не загустеет. Кокот можно приготовить с ветчиной, со сливками, с грибами.

Чтобы избежать вытекания яиц при варке, если появилась трещина в скорлупе, в воду добавляют соль, которая образует в растворе осмотическое давление выше давления внутри яйца. В сваренном яйце, не охлажденном в холодной воде, можно увидеть потемнение верхнего слоя желтка за счет образования сернистого железа из сероводорода белка и железа желтка. Быстрое охлаждение яйца в холодной воде не дает соединения сероводорода с железом, и желток не темнеет.

Для *варки яиц без скорлупы* в кастрюлю с водой добавляют соль и уксус, доводят до кипения, размешивают воду, чтоб в середине образовалась воронка, в которую выпускают освобожденное от скорлупы яйцо. Варят при слабом кипении 3-4 минуты, вынимают шумовкой, подравнивают ножом расплывшийся по краям белок. Желток должен находится внутри белка, и иметь полужидкую консистенцию. Используют яйца, сваренные без скорлупы, в холодном и горячем виде. Отпускают на гренках из белого хлеба под соусом или с горячими мясными блюдами. Для варки на 1 литр воды берут 50г уксуса и 10 г соли.

*ЯЙЦА С ВЕТЧИНОЙ НА ГРЕНКАХ.* Яйца сваренные в мешочек, укладывают на поджаренные гренки из белого хлеба, толщиной 1см, покрытые кусочком поджаренной ветчины, поливают томатным соусом.

*Яичная кашка.* Подготовленные яица солят, добавляют молоко или сливки, сливочное масло, нарезанное мелкими кусочками, и варят в небольшое посуде, непрерывно помешивая деревянной лопаточкой, до тех пор, пока масса не приобретет густоты полужидкой манной каши. Её следует хранить в мармите при температуре 55-60 не более 15 минут. Отпускают в барабанчике без гарнира или с гарниром, который кладут на середину яичной кашки. На гарнир используют тертый сыр, стручковую отварную фасоль, зеленый горошек с маслом, отварную цветную капусту. Блюда из яиц хранению не подлежат. Приготавливают по мере спроса. Яйца, сваренные без скорлупы, можно хранить в подсоленной воде.

2. РЫБА, ЕЕ РОЛЬ В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА. ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ. РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И ХРАНЕНИЕ

Рыба в питании человека играет большую роль, так как в рыбе и морепродуктах содержится 87-88 минеральных веществ (калий, кальций, фосфор, натрий), содержание азотистых веществ составляет от 13 до 21. Усвояемость рыбы составляет 97%, содержит полноценные белки в зависимости от вида рыбы от 14-30% (чем жирнее рыба, тем меньше белков) жира от 0.1 до 33%, усвояемость жира 90%, содержит жирорастворимые витамины А, Д, жирные кислоты, летучие вещества, которые придают рыбе специфический запах, вкус, высокое содержание экстрактивных веществ, создают дополнительную вкусовую гамму.

Перед приготовление холодных блюд и закусок, рыбные продукты промывают, разделывают, доводят до готовности и подают в холодный цех в готовом виде. Копченую рыбу протирают и разделывают на чистое филе или филе с кожей и аккуратно нарезают на пластинки.

Банки с килькой, шпротами, сайрой, обмывают, обсушивают и выкладывают, порционируя на тарелки. У килек можно удалить головы, хвост и внутренности. Сок, соус или масло равномерно распределяют вместе с основным продуктом. Икру лососевую и паюсную вынимают из банок, укладывают, оформляют, сливочным маслом.

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ

РЫБА СОЛЕНАЯ

Соленую рыбу по необходимости вымачивают, снимают кожу, разделывают вдоль по позвоночнику и нарезают, начиная с хвоста, на тонкие пластинки под углом 30-45. Красиво укладывают на тарелки, нак порционное блюдо, селедочницы, оформляют лимоном, маслинами, зеленью.

БАЛЫЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Обтирают тканью, снимают кожу и нарезают под углом 30-45. Если используют не всю рыбу, то кожу снимают не полностью и для того чтобы рыба не заветривалась, оставшуюся мякоть накрывают кожей. Оформляют и подают, как соленую рыбу.

РЫБА ПОД МАЙОНЕЗОМ

Используют отварную рыбу, желательно чистое филе, охлаждают и заливают майонезом или майонезом с добавлением соус «кетчуп», соевого соуса.

СЕЛЬДЬ С ГАРНИРОМ

Сельдь разделывают на чистое филе, нарезают под углом 90 или 45 градусов, кусочки шириной 1-2, 3-5см, т.е. на захват вилви и аккуратно укладывают в селедочницу, придавая ей вид целой сельди или порционно, на закусочную тарелку, 25, 35, 50г на порцию. Рядом укладывают гарнир: картофель отварной, нарезанный кружочками, кубиками, зеленый горошек, зеленый лук, отварные яйца, нарезанный кольцами репчатый лук. Гарниром может быть один или два из этих продуктов, а может быть и более, т.е. сложный гарнир, тогда его располагают по цвету. Сельдь поливают селедочной или горчичной заправкой. Сельдь можно использовать и целыми половинками чистого филе, не разрезая их, но аккуратно уложив, либо красиво свернуть.

РЫБА, ФАРШИРОВАННАЯ ЦЕЛИКОМ

Подготовленную рыбу завертывают в марлю, у головы и хвоста перевязывают шпагатом, укладывают на решетку рыбного котла и припускают со специями и приправами до готовности (30-40минут). Сварившуюся рыбу охлаждают, кладут под легкий пресс, а затем нарезают поперек на куски и подают. Рыбу можно оформить целиком на порционном блюде или зеркале. Для этого рыбу аккуратно укладывают на постамент из риса или крутон и оформляют взбитым маслом, зеленью, лимоном, брусникой, каперсами, отварной морковью. Вокруг укладывают гарнир. Перед употребление нарезают на куски.

РЫБА ЗАЛИВНАЯ МЕТОДОМ «РУБАШКИ»

Рыбу готовят в формах. Сначала делают рубашку из желе: форму устанавливают в холодильник, охлаждают и наливают до самого края формы теплое желе, дают застыть до толщины 3-5мм. Форму быстро вынимают из холодильника, обтирают тканью, на застывшую часть желе выливают, а форму ставят в холодильник, дают полностью застыть желе. На желе внутри формы укладывают украшения из ярко окрашенных овощей и зелени, ягод, «закрепляют» их желе, затем кладут в форму лицевой стороной к желе кусочки отварной рыбы, оставляя между ними интервал. Заполненные рыбой формы ставят в холодильник, заливают их до самого края полузастывшим желе и дают окончательно застыть.

Подают соус хрен с уксусом, майонезом.

РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ

Рыбные консервы широко используют как холодные закуски, и для бутербродов. Закусочные консервы – в масле, в собственном соку, в томате, печень трески, минтая, паштеты. Продукты освобождают из банок, порционируют и подают на закусочных тарелках, или селедочницах. Шпроты и сардины гарнируют лимоном и зеленью.

Печень подают в натуральном виде или с добавление шинкованных вареных яиц, мелко рубленным репчатым луком, заправляют маслом, в котором находилась печень, посыпают зеленью.

КРАБЫ И КРЕВЕТКИ

Крабы, креветки вынимают из упаковки, освобождают от пластинок, укладывают в тарелки горкой и тарталетки. Подают натуральными. Можно подавать с майонезом, маринадом. Оформляют зеленым луком, маслинами, сеточкой из желе с майонезом, веточкой зелени.

ИКРА

Зернистую или кетовую икру кладут горкой в розетку икорницы, на дно укладывают мелко колотый лед, сверхе украшают розочкой из сливочного масла, веточкой зелени. Паюсную икру разминают на доске, нарезают на ромбы, квадраты и укладывают на мелкую десертную тарелку, по бокам украшают зеленью. Отдельно подают мелко шинкованный зеленый лук, дольку лимона, кусочки сливочного масла.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Рыба должна быть без кожи и костей, нарезано широкими удлиненными кусками. У заливной рыбы желе должно быть прозрачное, цвет светло-желтый. Вкус слегка кисловатый. У рыбы под маринадом, вкус и запах пряностей. Консистенция рыбы плотная, мягкая, но не крошливая.

Холодные блюда и закуски являются скоропортящимися продуктами, поэтому следует быстро реализовывать. Готовят небольшими порциями т.к при длительном хранении внешний вид резко ухудшается. Студни и заливные хранить нельзя ниже 0 градусов т.к. после размораживания становятся водяными и невкусными.

3. МОРЕПРОДУКТЫ И ИХ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Блюда из морепродуктов отличаются нежным и своеобразным вкусом. Среди нерыбных продуктов моря наибольшее промысловое значение имеют ракообразные (крабы, омары, креветки, лангусты, раки), моллюски двустворчатые (мидии, гребешки, устрицы) и головоногие (кальмары, осьминоги), иглокожие (трепанги, морские ежи), морские водоросли.

Эти продукты обладают более высокой питательной ценностью, чем рыба. Белки мяса беспозвоночных являются полноценными и отличаются высоким содержанием незаменимых аминокислот. В этих продуктах содержатся значительное количество витаминов В1, В2, В6, В12, С, провитамин D3, а также минеральные вещества. Жир беспозвоночных состоит в основном из полиненасыщенных жирных кислот, которые хорошо усваиваются.

Употребление в пищу продуктов из беспозвоночных повышает тонус организма, способствует обмену веществ, снижению уровня холестерина в крови.

*БЛЮДА ИЗ МИДИЙ*

Обработанные мидии припускают в течении 15-20 минут в небольшом количестве воды с добавлением кореньев, репчатого лука, душистого перца, лаврового листа. Отвар используют для приготовления щей, борщей, рассольников, соусов.

Из мидий можно готовить:

- мидии жареные с репчатым луком, шинкуют соломкой, ломтиками, обжаривают с репчатым луком, отпускают с отварным картофелем.

- голубцы с мидиями – фарш, припущенный рис, рубленая зелень, шинкованные мидии, обжаренные с репчатым луком.

- мидии можно запекать под томатным соусом, с картофельным пюре или с жареным кружочками картофелем.

- мидии с тушеной капустой, готовые мидии соединяют с тушеной капустой и готовят 10-15минут.

*УСТРИЦЫ В СОУСЕ - БЕЛОЕ ВИНО*

Мякоть устриц припускают с добавлением масла и сока лимона. При подаче перекладывают в кокотницы, заливают соусом, добавляют припущенные шампиньоны и посыпают зеленью.

*КРАБЫ СО СМЕТАНОЙ, МАЙОНЕЗОМ*

Крабы отчищают от пленок, укладывают на тарелку, подают натуральными, украшая веточкой зелени или поливают сметаной.

*КРАБЫ, КРЕВЕТКИ, КАЛЬМАРЫ ЗАЛИВНЫЕ*

Подготовленные крабы, креветки, нарезанные соломкой кальмары, укладывают на слой застывшего желе, сверху укладывают красиво нарезанные элементы оформления и, в несколько приемов, заливают рыбным желе. Дают полностью застыть, затем нарезают на порции. При подаче на блюде гарнируют букетами из сырых и вареных овощей.

*МОРСКАЯ КАПУСТА*

Мороженую капусту оттаивают в холодной воде, промывают. Сушеную капусту перебирают и замачивают в холодной воде в течение 10-12 часов. Заливают холодной водой, быстро доводят до кипения и варят 15 минут, сливают отвар, заливают теплой водой и варят 15 минут. Можно повторить еще раз. Используют для салатов, для борщей, для вторых блюд, винегретов.

*УСТРИЦЫ*

Раковины с моллюсками промывают в холодной воде, специальным ножом открывают створки, снимают верхнюю створки, вторично промывают в подсоленной воде, подрезают мякоть моллюска в месте прикрепления его к раковине. Сбрызгивают лимонным соком и подают на салфетке с кусочками пищевого льда. Раковины вскрывают перед использованием, самопроизвольно открывшиеся раковины для приготовления не пригодны.

*РАКИ ОТВАРНЫЕ*

Живых раков промывают, кладут в котел с небольшим количеством воды и соли. Добавляют специи, коренья, пряности. Раков сваренных в хлебном квасе или пиве, подают вместе с отваром в суповых чашках.

*МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК, ОТВАРНОЙ С СОУСОМ*

Филе морского гребешка размораживают на воздухе, при температуре 18-20, в течение 1-1.5ч. Варят филе гребешка 10-15минут, погружая его в горячую подсоленную воду, добавляют коренья, перец горошком (на 1кг гребешка – 2л воды). Более продолжительная варка, ухудшает качество продукта, делая его жестким и упругим.

Перед отпуском гребешки нарезают ломтиками, заливают бульоном и доводят до кипения. При отпуске гарнируют. Соус подают отдельно.

*ТРЕПАНГ ПО-ДАЛЬНЕВОСТОЧНОМУ*

Трепанги сушеные промывают холодной водой до тех пор, пока с поверхности не будит, удалена угольная пыль, и вода не станет прозрачной. Затем их заливают холодной водой и держат 24часа, меняют воду 2-3 раза. На другой день воду сливают, трепанги промывают, снова заливают холодной водой и доводят до кипения. Затем снимают с плиты и оставляют в отваре. На следующий день трепанги потрошат, заливают холодной водой, доводят до киперния, и оставляют до следующего дня. Если трепанги имеют жесткую консистенцию, то процесс обработки повторяют. Перед использованием их ошпаривают, погружают на 1-2 минуты в кипяток. Набухшие трепанги и свинину, нарезают брусочками, длинной 3-4см, свинину жарят до готовности, соединяют с трепангами, добавляют соус сметанный с томатом и луком и доводят до кипения. Гарнируют картофелем.

*КРАБЫ ОТВАРНЫЕ*

Мясо крабов припускают в небольшом количестве воды. Консервированных крабов используют для приготовления блюд без дополнительной тепловой обработки. Сок, оставшийся от припускания и содержащийся в консервах, используют для приготовления салатов, соусов. Вареное или припущенное мясо крабов сортируют, отделяя крупные кусочки от мелких. Крупные разрезают на кубики, одновременно удаляя содержащиеся в них костные пластинки. Часть крупных кусочков оставляют целиком для украшения блюда.

1. ЗАДАЧА

А) Рассчитайте массу брутто говядины 1 категории для приготовления 50 порций закуски «УРАЛЬСКИЙ РУЛЕТ». Оформите технологическую карту.

Б) Расчитайте массу брутто кролика 1 категории для приготовления 25 порций рагу

Б) РЕШЕНИЕ

1. Находим массу нетто Кролика для приготовления 25 порций. Масса нетто для 1 порции составляет 167. Составляем пропорцию.

1п – 167г

25п – Хг, Х = 167\*25 = 4175

1. Находим % отходов по таблице №25 «Нормы выхода тушки, отходов, мякоти и костей при холодной обработке тушек», там сказано, что отходы при холодной обработке кролика 1 категории составляют 5%.
2. Определяем массу брутто Кролика 1 категории, для приготовления 25 порций рагу. Масса брутто рассчитывается по формуле:

Мб= bn100:(100 - % отх.), где b – масса нетто n – кол-во порций

Мб = 167\*25\*100:(100-5) = 4400

Масса готового сырья на 25 порций составляет 3125 с учетом отходов, которые по таблице №26 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из тушек кролика», составляют 26%.

4175-26% = 3125

Ответ: для приготовления 25 порций рагу, необходимо 4400г Кролика 1 категории.

А). РЕШЕНИЕ

Говядина на 1 порцию: брутто – 92, нетто – 67,7 грамм.

1. Находим массу говядины для приготовления 50 порций закуски «Уральский рулет».

1п – 67,7г

50п – Хг, Хг = 67,7\*50 = 3385

2. Находим % отходов по таблице №11 «Среднетушевые нормы отходов и потерь при холодной обработке мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье», там сказано, что % отходов говядины 1 категории составляет 26,4%.

3. Определяем массу брутто Говядины для приготовления 50 порций закуски.

Мб = bn100:(100 - % отх)

Мб = 67,7\*50\*100: (100 – 26,4) = 4600

Ответ: для приготовления 50 порций закуски « Уральский рулет», необходимо 4600г Говядины 1 категории.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА РАГУ ИЗ КРОЛИКА

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Нормы расхода сырья, г |
| На 1 порцию | На 2 порции | На 25 порций |
| брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Кролик 1 кат. | 176 | 167 | 352 | 334 | 4395 | 4175 |
| Маргарин столовый | 5 | 5 | 10 | 10 | 125 | 125 |
| Масса жареного кролика |  -  | 125 |  -  | 250 |  --- | 3125 |
| картофель | 133 | 100 | 266 | 200 | 3325 | 2500 |
| морковь | 44 | 35 | 88 | 70 | 1100 | 875 |
| репа | 33 | 25 | 66 | 50 | 825 | 625 |
| Петрушка кор. | 20 | 15 | 40 | 30 | 500 | 375 |
| Томат. пюре | 20 | 20 | 40 | 40 | 500 | 500 |
| Лук репчатый | 42 | 35 | 84 | 70 | 1050 | 875 |
| Маргарин ст. | 10 | 10 | 20 | 20 | 250 | 250 |
| Мука пшенич. | 3 | 3 | 6 | 6 | 75 | 75 |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Масса гарнира и соуса | ------ | 250 | ----- | 500 | ---- | 6250 |
|  |  |  |  |  |  |  |
| выход | ----- | 375 | ---- | 750 | ---- | 9375 |
|  |  |  |  |  |  |  |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленные тушки птицы и кролика, нарубленные на куски по 40-50г, обжаривают до образования поджаристой корочки. Затем подготовленные продукты заливают горячим бульоном или водой 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассированное томатное пюре и тушат 30-40 минут.

Бульон, оставшийся после тушения, сливают и готовят на нем соус красный, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют обжаренные нарезанные кубиками картофель, морковь, репу, и петрушку, лук, и тушат 15-20 минут.

Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

5. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОТПУСК, ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ БЛЮД ИЗ ПРИПУЩЕННОЙ ПТИЦЫ: КОТЛЕТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ИЗ ФИЛЕ

блюдо яйцо рыба морепродукт птица

Мясо птицы обладает высокой пищевой ценностью и хорошим вкусом. Оно содержит белков – 20-25%, минеральных веществ – 1, экстрактивных веществ – 0,9-1,2, жира – 4,5-20%.

Содержание полноценных белков в птице выше, чем в говядине, жир легкоплавкий, поэтому мясо легче усваивается организмом. Большое количество экстрактивных веществ обусловливает особые вкусовые качества птицы.

На предприятия общественного питания птица поступает без пера в полупотрошеном и потрошеном виде. По упитанности ее делят на две категории. Птица поступает охлажденная и мороженная.

По способу обработки различают тушки птицы полупотрошеные – с удаленным кишечником, потрошенные, у которых удалены внутренние органы, голова между 2 и 3 шейными позвонками, ноги по заплюсневый сустав и шея (без кожи) на уровне плечевых су ставов. Потрошеные с комплектом потрохов и шеей – потрошеные тушки, в полость которых вложен комплект потрохов (печень, сердце, мышечный желудок) и шея, упакованные в полимерную пленку, целлофан или пергамент.

По термическому состоянию на предприятие общественного питании может поступать тушка птицы остывшая и охлажденная.

Припускание мясных продуктов в обычном питании находит весьма ограниченное применение, чеще его используют в лечебном питании. Припускать можно только нежное мясо птицы. Полуфабрикаты для припускания – это цыплята, котлеты из филе, котлеты натуральные и биточки, кнельные изделия из кур и др.

При этом способе тепловой обработки жидкости берут меньше, чем при варке, поэтому извлечение растворимых веществ за счет диффузии меньше. В бульон кладут белые коренья, белые грибы или шампиньоны.

Сначала смазывают маслом дно сотейника, укладывают полуфабрикаты и заливают их бульоном на 2/3 высоты, закрывают сотейник крышкой и припускают. Полученный бульон используют для приготовления соусов. Для улучшения вкуса и отбеливания филе сбрызгивают лимонным соком.

Готовую тушку припущенной птицы порционируют и отпускают по 2 куска на порцию – кусок филе и ножки.

Время тепловой обработки; цыплят – 20-30 минут, молодых кур – 50-60 минут, старых 2-3 часа, гусей и индеек – 1-2 часа.

Гарниры: Картофель отварной, припущенные овощи, картофель и овощи в молочном соусе, картофельное пюре, отварной или припущенный рис, зеленый горошек. При отпуске блюдо поливают маслом, бульоном или соусом.

Из припущенной птицы можно приготовить котлеты натуральные из филе, кнели паровые и т.д.

КОТЛЕТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ

Филе птицы зачищают. Для этого отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большое филе). Из малого филе удаляют сухожилия, а из большого – остаток ключицы. Зачищенное большое филе смачивают холодной водой, кладут на доску и острым влажным ножом срезают с него поверхностную пленку. Большое филе надрезают с внутренней стороны в продольном направлении, слегка развертывают, перерезают в двух или трех местах сухожилия и вкладывают в надрез малое филе, которое покрывают развернутой частью большого филе. Изделия придают овальную форму.

Подготовленные котлеты кладут в посуду с растопленным маслом, добавляют соль, лимонную кислоту, заливают наполовину бульоном и припускают под крышкой 12-15 минут.

Подготовленные белые грибы отваривают в воде (25-30минут), при использовании свежих шампиньонов их припускают. Отвар используют при припускании птицы.

При отпуске котлету кладут на гренок, сверху каладывают нарезанные ломтиками грибы и поливают соусом паровым или белым с яйцом, которые приготовляют на бульоне, полученном при припускании котлет.

Гарниры – рис отварной или припущенный, картофель отварной, овощи отварные с жиром.

ЛИТЕРАТУРА

1. БАРАНОВСКИЙ В.А. Повар-технолог/Серия «Учебник, учебные пособия»,- Ростов н/Д: «Феникс», 2003.-416с

2. БУЧИРИНА Л.И., РЕВА И.П. Технология приготовления пищи/Владивосток/Издательство Приморского полиграфкомбината/2000г.

3. ХАРЧЕНКО Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб.Пособие для нач. проф. Образования/Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М.: Издательский центр «Академия», 2004.-288с

4. Сборник рецептур блюди кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: ЗДОБНОВ А.И., ЦЫГАНЕНКО В.А. – М.: «ИКТЦ «ЛАДА», К.: «издательство «Арий», 2005; - 680с.