Департамент образования

Государственное образовательное учреждение

начального профессионального образования

Контрольная работа

по предмету «Кулинария и Товароведение».

Обучающийся группы №3-4ПВ

**1. Тыквенные овощи**

Наибольшее распространение среди овощей, используемых в свежих салатах, получили огурцы. Наравне с бахчевыми – арбузом и дыней, а также тыквой, кабачками и патиссонами они относятся к семейству тыквенных. Относительно стабильная лежкость и транспортабельность давно сделали эту овощную культуру в наших кафе и ресторанах круглогодичной. К тому же химический состав огурцов допускает их употребление не только в свежем, но также в маринованном и соленом (хотя правильнее было бы сказать - квашеном) виде. И все-таки балом правит именно свежий огурец, который наиболее ценен в молодом, даже можно сказать – нежном возрасте, когда обладает тонкой кожицей, хрусткой плотной, но сочной мякотью, практически неразличимыми семенными камерами.

По размеру огурцы делят на:

- короткоплодные (длина не более 11 см);

- среднеплодные (не более 25 см);

- длинноплодные (более 25 см).

По срокам созревания различают огурцы ранние, средние и поздние;

По состоянию поверхности: гладкие и бугорчатые;

По условиям выращивания: тепличные и грунтовые.

Приобретая эту овощную культуру у поставщиков, важно четко представлять вкусовые отличия в зависимости от вида и сортовых особенностей. По внешнему виду плоды огурцов должны быть свежими, целыми, неуродливыми, здоровыми, незагрязненными, без механических повреждений, с плодоножкой или без плодоножки, с типичной для ботанического сорта формой и окраской. Огурцы сорта Муромский могут быть с незначительным пожелтением на концах, а сорта Нежинский — с небольшим побурением верхушки.

Бахчевые также можно приобрести в любое время года, но традиционно наиболее предпочтительно их включение в меню с августа по октябрь. Многие предприятия питания проводят сезонные фестивали, посвященные бахчевым. Думается, такой вариант интереснее, нежели обычное предложение a la carte блюд, включающих в состав арбузы и дыни. Во-первых, он привлекает больше внимания, во-вторых, является хорошим информационным поводом, в-третьих, позволяет проявить шеф-повару всю фантазию и гастрономическую изобретательность.

Основными районами выращивания «наших» арбузов являются Нижнее Поволжье, Северный Кавказ, Ростовская область. Там они культивируются примерно с середины XIX в., и почти сразу приобрели коммерческую ценность. Действительно, сложно не любить их сочную мякоть, отличающуюся отменным вкусом, полезную для здоровья благодаря высокому содержанию фруктозы, органических кислот, минеральных солей, витаминов (С, В, В2) и каротина. Зрелость арбузов определяется по высохшей плодоножке, блестящей поверхности и чистому звонкому звуку при постукивании. К сожалению, последние годы в Москву и Петербург все чаще стали попадать т.н. «цукатные» сорта арбузов, отличающиеся более толстой кожурой в виду чего – лучшим хранением. В большинстве случаев, они уступают во вкусе.

Культивируемые сорта дынь различаются:

- по форме: шаровидные, цилиндрические, сплюснутые;

- по размеру: мелкие, средние, крупные;

- по строению поверхности: гладкокорые, сетчатые, ребристые;

- по строению мякоти: хрящеватые, волокнистые, мучнистые.

Дыни отличаются еще большим содержанием сахара, из некоторых сортов даже готовят дынный мед, но опять же – регионам, находящимся севернее Саратова, чаще достаются дыни с более примитивным вкусом. Южные ташкентские дыни типа «Торпеды» стоят значительно дороже, хотя уважающие себя и своих гостей предприятия питания, в сезон закупают именно их. Дыни, поставляемые в Россию круглогодично из таких стран как Испания и Чили, не содержат и половины вкуса наших дынь, а потому даже, несмотря на «лето круглый год» в странах своего произрастания, российскими поварами называются «зимними дынями».

Тыквы - крупные, мясистые плоды однолетнего растения, которые довольно часто встречаются в меню предприятий питания. Тыквенный суп, подаваемый в четверти кафе и ресторанов крупных городов, стал практически притчей во языцех. Впрочем, профессиональные повара готовят из тыквы не только суп. Она довольно часто подается в составе сложных гарниров; ею фаршируют многие изделия из теста – в том числе, пасты типа равиоли и лазаньи; пюре из тыквы, приправленное шалфеем или базиликом удачно сопровождает средиземноморскую рыбу, приготовленную на пару или припущенную в белом вине.

Стандартные плоды тыквы должны быть свежими, зрелыми, здоровыми, иметь свойственные хозяйственно-ботаническому сорту форму и окраску, с плодоножкой или без нее. Подобные требования предъявляются и к патиссонам (разновидность кустовой тыквы тарелочной формы с зубчатыми краями и молочно-белой окраской), и к кабачкам.

Кабачки имеют удлиненную форму, молочно-белую окраску мякоти, бледно-зеленую или желтую окраску кожуры. Темно-зеленые кабачки или кабачки с темно-зелеными полосами называются кабачки – цуккини. И в том, и в другом случае в пищу используют недозрелые молодые плоды (3—10-дневной завязи), чем они меньше и нежнее, тем выше ценятся профессиональными поварами. Кабачки обоих видов являются прекрасным гарниром для мясных и рыбных блюд, чаще их обжаривают на сковороде или гриле, сбрызнув оливковым маслом и посыпав пряно-вкусовыми ароматическими травами – розмарином, тимьяном, базиликом или шалфеем, а также слегка приправив крупной морской солью. Нередко на предприятиях питания подают фаршированные кабачки, для фарша могут быть использованы как мясосодержащие, так и вегетарианские смеси. Кафе и рестораны русской или славянской кухонь в качестве холодной закуски предлагают гостям кабачковую икру. Заведения среднеценового (и выше) сегментов готовят икру сами, предприятия быстрого обслуживания – чаще довольствуют гостей покупной кабачковой икрой.

Арбузы употребляются в свежем виде как десертный продукт, а также идут для приготовления арбузного меда. Небольшие плоды используются для соления и квашения. По содержанию сахара арбузы делятся на столовые и цукатные. Последние имеют толстую корку, из которой готовят цукаты, а мякоть, со­держащая мало сахара, идет на корм скоту. Арбузы употре­бляются только в спелом виде. Спелые арбузы имеют блестя­щую поверхность, высохшую плодоножку, при сжатии слышен треск.

Дыни отличаются высоким содержанием сахара, ароматиче­ских, минеральных веществ, витаминов. Употребляются в све­жем виде, для приготовления варенья, цукатов и для вяления. Лучшие по качеству дыни выращиваются в Средней Азии. Мя­коть у дынь разных сортов может быть волокнистой, хрящевой или мучнистой.

Тыквы подразделяются на столовые и кормовые, исполь­зуются в зрелом виде, содержат много сахара и каротина. Из тыквы приготовляют каши, пюре, цукаты, начинки для караме­ли Различные сорта тыквы имеют разнообразную форму (округлые, сплюснутые, удлиненные, грушевидные). Тыквы хоро­шо сохраняются, некоторые из сортов достигают 20 - 30 кг.

Кабачки и патиссоны представляют собой разновидность тык­вы Кабачки имеют удлиненную форму, патиссоны - тарелочной формы с ребристыми кpaями. Те и другие имеют молочно-белую окраску. Употребляют их в недозрелом состоянии. Кабачки и патиссоны употребляют в жареном и фаршированном виде, из ка­бачков готовят икру, а патиссоны маринуют. В свежем виде ка­бачки и патиссоны хранятся 2 - 3 дня.

**Основные требования к качеству тыквенных овощей**

 Огурцы независимо от способа выращивания должны посту­пать в продажу свежими, целыми, здоровыми, не уродливыми по форме, с плотной и нежной мякотью. Допускаются незначитель­ное пожелтение на концах плодов, а также легкое увядание, по­тертость и царапины на поверхности. В партии огурцов допу­скается наличие не более 10"„ нестандартных плодов для грунтовых сортов и не более 3"„ для тепличных.

Разрешается продажа арбузов только зрелых, целых, здо­ровых, не загрязненных, размером по наибольшему диаметру не менее 15 см. В партии арбузов допускается не более 8% плодов уродливой формы и с легкой потертостью. Такие же требования предъявляются к внешнему виду дынь, размер которых по наи­большему диаметру не должен быть меньше 10 см у мелко­плодных и 15 см у крупноплодных.

**2. Обработка плодовых овощей**

Плодовые овощи содержат сахар, каротин, немного белка, витамин С и группы В. Зернобобовые овощи отличаются большим содержанием белка.

*Помидоры (томаты)* сортируют по размерам и степени зрелости (зрелые, недозрелые, перезрелые), удаляют испорченные или помятые экземпляры. Затем промывают и вырезают место прикрепления плодоножки. Крепкие зрелые помидоры среднего размера и мелкие ис-пользуют для салатов, гарнира, фарширования. Перезрелые помидоры – для приготовления супов, соусов, тушеных блюд. Нарезают помидоры кружочками для салатов и жарки; дольками – для салатов, супов; кубиками – для супов.

*Баклажаны* сортируют, отрезают плодоножку, промывают, старые баклажаны ошпаривают и очищают кожицу. Нарезают кружочками, ломтиками для жарки, кубиками – для супов.

*Перец стручковый (острый и сладкий)* сортируют, промывают, разрезают вдоль пополам, удаляют семена вместе с мякотью и промывают. Нарезают соломкой для салатов, супов, мелкими кубиками – для супов.

*Тыкву* моют, отрезают плодоножку, разрезают на несколько частей, удаляют семена, очищают кожицу и промывают. Нарезают кубиками, ломтиками и реже дольками, используют для варки, тушения, жарки.

*Кабачки и патиссоны* рекомендуется использовать в недозрелом виде, так как мякоть у них нежная, вкусная и семена нежесткие. Кабачки промывают, отрезают плодоножку, очищают кожицу и промывают. Крупные экземпляры разрезают на части и удаляют семена. Нарезают кружочками и ломтиками для жарки, кубиками – для приготовления рагу, супа овощного, для припускания.

*Огурцы* свежие сортируют по размерам, моют. У грядовых огурцов срезают кожицу, у парниковых и ранних грядовых огурцов кожицу срезают только с обоих концов. Нарезают кружочками, ломтиками для салатов, мелкими кубиками, соломкой – для салатов и холодных супов.

*Молодые стручки фасоли и зеленого горошка* сортируют, надламывают концы стручка, удаляют жилки, соединяющие половинки стручков. Стручки горошка используют в целом виде, а фасоль нарезают квадратиками или ромбиками и сразу используют для варки, так как она быстро темнеет.

*Початки кукурузы* молочно-восковой спелости очищают непосредственно перед варкой, чтобы не изменился цвет. У кукурузы отрезают стебель и основание, при этом вместе со стеблем отпадают листья. Затем снимают волокна, покрывающие початки, и промывают.

Очищенные овощи и подготовленные полуфабрикаты необходимо сразу подвергать тепловой обработке, так как при хранении ухудшается их качество.

Овощи, поступающие на предприятия общественного питания, проверяют по количеству и сортам в соответствии с государственными стандартами. Для этого овощи взвешивают и полученные данные сверяют с данными, указанными в сопроводительных документах, что позволяет обеспечить точный учет количества поступивших овощей.

Большое внимание уделяют проверке качества, так как при обработке овощей низкого качества увеличивается количество отходов и ухудшается качество приготовленных блюд. Доброкачественность овощей определяют органолептическим методом: по цвету, запаху, вкусу, консистенции.

Механическая кулинарная обработка овощей состоит из последовательных технологических операций: сортировки и калибровки, мытья, очистки и нарезки.

Сортировка и калибровка способствуют рациональному использованию овощей для приготовления определенных блюд, снижают отходы при механизированной обработке. При сортировке и калибровке удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры, распределяют овощи по размерам и качеству.

Моют овощи в овощемоечных машинах или вручную в целях удаления с их поверхности остатков земли и песка. Это улучшает санитарное состояние машин, способствует увеличению срока их эксплуатации.

Очищают овощи в овощеочистительных машинах или вручную с целью удаления частей с пониженной пищевой ценностью

Нарезка овощей способствует более равномерной их тепловой обработке, придает блюдам красивый внешний вид, улучшает вкус.

Нарезают овощи механическим способом или вручную. Для повышения производитель-ности труда работников, снижения расходов производства, улучшения санитарного состояния предприятия целесообразно механическую кулинарную обработку овощей производить на крупных предприятиях общественного питания (комбинатах, фабриках-заготовочных) и снабжать овощными полуфабрикатами предприятия-доготовочные.

Механическую кулинарную обработку овощей ведут в овощном цехе. Он располагается, как правило, недалеко от овощного склада. Это позволяет улучшить санитарное состояние цеха и сократить затраты на доставку овощей.

В овощном цехе устанавливают механическое оборудование: машины для промывания, очистки и нарезки овощей, а также немеханическое оборудование: производственные столы, ванны, лари для хранения овощей, специальные столы для чистильщиков овощей и простейшие приспособления для отстаивания крахмала. Всё оборудование размещают в соответствии с технологическим процессом.

**3. Блюда из макаронных изделий**

Макаронные изделия перед тепловой обработкой перебирают для удаления посторонних примесей, длинные изделия разламывают на части до 10 см, а бантики вермишели рассыпают. Мелкие изделия (лапша, вермишель и др.) просеивают от мучели.

Варка макаронных изделий. Макаронные изделия варят двумя способами. *Первый спо-соб (сливной).* В посуду с кипящей подсоленной водой (5–6 л на 1 кг макаронных изделий и 50 г соли) засыпают подготовленные изделия и варят до размягчения в бурно кипящей воде, периодически помешивая деревянной веселкой, чтобы не допускать прилипания их к дну посуды. Соотношение 5–6 л воды на 1 кг изделий необходимо потому, что после закладки макаронных изделий вода охлаждается и, пока она нагревается, макаронные изделия разрыхляются, а их внешний вид и консистенция после готовности ухудшаются. Поэтому чем боль-ше соотношение воды и макарон, тем быстрее закипит вода после закладки макаронных изделий, тем выше будет качество готового блюда. Продолжительность варки зависит от вида макаронных изделий. Макароны варят 20–30 мин, вермишель – 10–15, лапшу – 20– 25 мин.

Сваренные макаронные изделия откидывают на сито (дуршлаг), дают стечь отвару, перекладывают изделия в посуду с растопленным маслом и перемешивают деревянной веселкой, чтобы они не склеивались и не образовали комков. При варке макаронные изделия увеличиваются в массе в 2,5–3 раза за счет поглощения воды клейстеризующимся крахмалом. Это увеличение массы называется приваром и составляет 150 % при варке первым способом. Отвар, остающийся после варки макаронных изделий этим способом, рекомендуется использовать для варки супов.

*Второй способ (несливной).* В кипящую подсоленную воду (на 1 кг изделий 2,2–3 л воды и 30 г соли) засыпают макаронные изделия и варят до загустения, в конце варки добавляют жир, накрывают посуду крышкой и доваривают на слабом огне, как каши. Привар 200–300 %. Таким образом варят макаронные изделия для запеканок и макаронников, чтобы избежать потерь пищевых веществ. Используют макаронные изделия как самостоятельное блюдо и в качестве гарнира.

**Макароны отварные с жиром или сметаной.** Макароны варят сливным способом, заправляют сливочным маслом или маргарином. Отпускают как гарнир или самостоятельное блюдо. При отпуске кладут на порционную тарелку, заправляют жиром или подливают сметану.

**Макароны с сыром, брынзой.** Макароны отваривают первым способом. Сыр или брынз натирают на терке. Макароны заправляют сливочным маслом или маргарином, при отпуске посыпают тертым сыром. Можно подать тертый сыр отдельно на розетке.

**Макароны с томатом.** В пассерованное со сливочным маслом томатное пюре добавляют соль, перец молотый, доводят до готовности, кладут отварные макароны, всё перемешивают и прогревают. При отпуске можно посыпать мелко измельченной зеленью петрушки или укропа.

**Макароны отварные с овощами.** Морковь и петрушку шинкуют соломкой, пассеруют с жиром, добавляют шинкованный лук и продолжают пассерование, в конце добавляют томатное пюре. Макароны, отваренные первым способом, соединяют с пассерованными овощами и томатным пюре. При подаче посыпают зеленью. Можно в пассерованные овощи с томатом добавить прогретый зеленый горошек.

**Макаронник.** Отваривают макароны несливным способом в молоке или смеси молока и воды. Затем охлаждают до 60 °С, добавляют сырые яйца, растертые с сахаром, перемешивают. Затем массу выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, по-верхность выравнивают, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу. Готовый мака-ронник слегка охлаждают, разрезают на порции и подают со сливочным маслом, сладким соусом или вареньем.

**Макароны, запеченные с сыром.** Отварные макаронные изделия, приготовленные вторым способом, заправляют маргарином, кладут на предварительно смазанную жиром и по-сыпанную сухарями порционную сковороду, сверху посыпают тертым сыром, сбрызгивают' маслом и запекают в жарочном шкафу до образования поджаристой корочки. Подают на порционной сковороде, при отпуске поливают сливочным маслом.

**Лапшевник с творогом.** Творог протирают, смешивают с сырыми яйцами, заправляют по вкусу солью и сахаром. Сваренную несливным способом лапшу или вермишель смешивают при 60 °С с подготовленным творогом. Массу хорошо перемешивают, выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень или в форму, поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу. Затем изделие слегка охлаждают и нарезают на порции. При отпуске поливают сливочным маслом или подливают сладкий соус. Отдельно в соуснике можно подать сметану.

**Требования к качеству блюд из макаронных изделий.** Внешний вид – отварные макаронные изделия легко отделяются друг от друга и сохраняют свою форму, запеченные – могут быть соединены между собой. Цвет отварных макаронных изделий белый, запеченных – золотистый. Вкус и запах, свойственные соответствующим макаронным изделиям, без запаха затхлости.

Макаронные изделия часто имеют длительный срок хранения (зачастую, больше одного года), причём без потери питательных и вкусовых качеств

После приготовления, блюда из макаронных изделий, реализуют в течение – 2 ч.

Оборудование:

Мукопроссеиватель, микромельница, печь ротационная, тестомес, отсадочная машина, миксер, комплект фильер, инвентарь, мойки, упаковочная машина (экран)

Плиты ПЭСМ-2 и ПЭСМ-2К

Электроплиты состоят из одного унифицированного блока с двумя конфорками и не имеют жарочного шкафа. В первой плите конфорки прямоугольные, а во второй – круглые.

Плиты электрические ПЭ-0,17, ПЭ-0,51, ПЭ-0,51Ш

Плиты предназначены для выполнения технологических процессов тепловой обработки полуфабрикатов (варки, припускания, пассерования, тушения, жарения) в функциональных емкостях.

Котел пищеварочный электрический секционный модулированный КПЭСМ-60М

Пищеварочные коты предназначены для варки бульонов, первых, вторых, третьих блюд и соусов. Устанавливается в горячем цехе. Сосоит из варочного сосуда, пароварочной рубашки, корпуса, крышки, крана, панели управления.

Котлы наплитные вместимостью 20, 30, 40 и 50 л

Котлы предназначены для варки пищи. Корпус котлов имеет цилиндрическую форму, по бокам две ручки. Котлы изготавливаются из нержавеющей стали и алюминия. Они комплектуются крышками. Днище котла цельноштампованное из нержавеющей стали толщиной 2,0 мм. Изделия целиком полируются

Основным требованием, предьявляемым к котлам, является строгая горизонтальность днища.

Посуда:

На ПОП применяется разнообразная посуда, которая классифицируется по следующим признакам: материалу, из которого она изготовлена, способу производства, функциональному назначению, сложности украшения и др.

В зависимости от применяемого материала посуда изготовляется: стеклянная, керамическая (гончарная, майоликовая, фарфорофаянсовая), металлическая (чаще алюминиевая, из нержавеющей стали), пластмассовая, деревянная.

По способу производства бывает: выдувная, литая, прессованная, штампованная, точеная, долблено-деревянная.

По функциональному назначению для хранения продуктов, для приготовления пищи (наплитная), для подачи пищи (настольная), для принятия пищи и напитков, вспомогательная или прочая (полоскательницы, пепельницы, ночные вазы

Столовые приборы:

Металлические столовые приборы включают: ножи, ложки, вилки и другие.

Литература:

Ключников В.П, Воронин В.В. Справочник: Торговый инвентарь и посуда. – М.: Экономика, 1988. – 126 с.

Новоженов Ю.М. Кулинарная характеристика блюд. – М.: Высшая школа,

http://kuking.net/8\_875.htm