**Содержание**

1. Сравнительная характеристика процесса приготовления и отпуска вареников ленивых и вареников с творожным фаршем. Технологический процесс приготовления и отпуска сырников. Как расширить ассортимент сырников? Требования к качеству. Режимы хранения и реализации

2. Технологический процесс приготовления и отпуска ростбифа холодного с гарниром, кур жареных холодных. Дайте рекомендации по подбору гарниров и соусов. Объясните причину образования румяной корочки при жарке ростбифа, кур. Требования к качеству. Режимы хранения и сроки реализации

Задача

Список литературы

# 1. Сравнительная характеристика процесса приготовления и отпуска вареников ленивых и вареников с творожным фаршем. Технологический процесс приготовления и отпуска сырников. Как расширить ассортимент сырников? Требования к качеству. Режимы хранения и реализации

Питательная ценность творога обусловлена содержанием белков, молочного жира в жирном твороге, солей Са и Р в оптимальном соотношении. Содержащаяся в твороге молочная кислота биологически активна, нормализует состав микрофлоры кишечника.

Из творога готовят сырники, запеканки, пудинги, его используют для приготовления мучных и холодных блюд.

Творог представляет собой уплотненный и частично обезвоженный гель казеинов. После тепловой обработки он еще уплотняется, при этом снижается его усвояемость. Это отрицательное влияние тепловой обработки при приготовлении творожных блюд можно уменьшить путем тщательного протирания творога.

*Вареники.* Из муки, воды и яиц замешивают густое тесто и раскатывают его в пласт толщиной 1,5–2 см. На одну половину пласта кладут рядами шарики фарша и закрывают их другой половиной пласта. Вареники вырезают специальными формами с заостренными краями. Края защипывают. Для приготовления фарша творог соединяют с яйцами, сахаром, солью и мукой, перемешивают и протирают.

Вареники опускают в кипящую подсоленную воду и варят 7–10 минут с момента закипания. Готовые вареники вынимают, дают стечь воде. Подают со сметаной, маслом, вишневым сиропом.

*Вареники ленивые.* В протертый творог вводят яйца, соль, сахар, муку и перемешивают до однородной массы. Массу раскатывают пластом толщиной 10 мм, нарезают на полоски шириной 25 мм, которые затем нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы. Варят в подсоленной воде при слабом кипении 4–5 минут. Вынимают из воды. Отпускают с маслом, сметаной и сахаром.

*Сырники.* В протертый творог добавляют 2/3 нормы муки, яйца, растертые с сахаром или солью, ванилин. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5–6 см, нарезают поперек, обваливают в муке и придают форму круглых лепешек толщиной 1,5 см. Обжаривают сырники на сковородах с обеих сторон и ставят в жарочный шкаф на 5–7 минут. Отпускают по 2–3 сырника на порцию со сметаной, со сметаной и сахаром или соусами (молочным, сметанным, клюквенным, яблочным или абрикосовым). Сырники можно готовить с манной крупой вместо муки.

Для расширения ассортимента сырников их можно готовить с добавлением различных овощей (картофеля, моркови) или специй (тмин) [1, с. 173].

Для приготовления сырников с морковью морковь промалывают на мясорубке или натирают и припускают с небольшим количеством воды (10% к массе моркови). В горячую массу всыпают манную крупу и нагревают, помешивая до набухания крупы, затем массу охлаждают, соединяют с протертым творогом, сырыми яйцами, частью муки и формуют сырники. Для приготовления сырников из творога и картофеля вареный картофель протирают, добавляют протертый творог и другие компоненты.

*Требования к качеству.* Блюда из натурального творога должны иметь нежную консистенцию, без комков. Консистенция сырников – нежная, не ризинистая, без частиц непротертого творога, поверхность зарумяненная, но без подгорелых мест.

Сырники, тесто для сырников, вареники с творогом, тесто для вареников хранят в цехах при температуре 4-80С не более 24 часов [6, с. 389].

# 

# 2. Технологический процесс приготовления и отпуска ростбифа холодного с гарниром, кур жареных холодных. Дайте рекомендации по подбору гарниров и соусов. Объясните причину образования румяной корочки при жарке ростбифа, кур. Требования к качеству. Режимы хранения и сроки реализации

Для приготовления говядины, жаренной крупным куском (*ростбифа*), используют вырезку, а также тонкий и толстый края. Для жаренья мясо подготавливают в виде крупных кусков массой 1-2 кг и примерно одинаковой толщины, для этого указанные крупнокусковые полуфабрикаты зачищают от наружных пленок, промывают, обсушивают на воздухе, смазывают растопленным жиром, солят, перчат, укладывают на противень или гастроемкость и помещают в жарочный шкаф или конвектомат. Разогретый до 170-1800С, и жарят при 150-1600С, периодически поливая жиром и соком. Куски мяса во время жарки не должны соприкасаться между собой (между кусками должны быть промежутки не менее 0,5 см). Вырезку жарят 30-40 мин, тонкий и толстый края – около 1 ч. Готовность мяса проверяют проколом поварской иглы в центре куска. В готовое мясо игла входит без особого сопротивления, при легком надавливании, из прокола выделяется прозрачный бесцветный сок, попадая на противень, он не свертывается [3].

Выделение розового сока указывает на необходимость продолжения жарки мяса. Готовый ростбиф режут по два-три куска на порцию поперек направления мышечных волокон. Для текущего хранения горячий ростбиф помещают в тепловой шкаф с температурой воздуха 80-900С. При нарезке ростбифа стремятся к тому, чтобы поджаристая корочка равномерно распределялась на все кусочки мяса [5, с. 140]. Сбоку на тарелку выкладывают гарнир (картофель отварной или жареный, или сложные гарниры, можно подать строганный хрен (15-20 г), полить сочком). Подают на порционном блюде, посыпают зеленью.

*Курица жареная.* Подготовленные тушки птицы солят, смазывают сметаной, кладут на противень или сковороду с жиром, разогретым до температуры 150-1600С, и обжаривают на плите до образования поджаристой корочки по всей поверхности тушки.

После обжаривания на плите тушки доводят до готовности в жарочном шкафу. Во время жаренья птицы в жарочном шкафу тушки периодически переворачивают и поливают жиром и соком, выделившимся при жарении.

На порции кур рубят непосредственно перед подачей по 2 куска (филе и окорочек). При отпуске жареную птицу гарнируют. Гарниры – гречневая каша, рис отварной или припущенный, горошек зеленый отварной, картофель жареный (из сырого), капуста тушеная, яблоки печеные, сложный гарнир. Дополнительно на гарнир можно подать зеленые салаты, салаты из свежих огурцов, красной капусты в количестве 50-75 г (нетто) на порцию. Салаты подают отдельно. Можно подать соус томатный [1, с. 281].

При жарке в поверхностном слое продуктов происходят сложные физико-химические изменения: обезвоживание, повышение температуры до 120-1300С, пиролиз пищевых веществ, меланоидинообразование, впитывание жира. В результате протекания перечисленных выше процессов на поверхности продукта образуется окрашенная корочка, по внешнему виду, вкусу, и аромату, характерная для жареного продукта [4, с. 37].

Жареные блюда на предприятиях общественного питания изготовляют на каждый час реализации.

Готовые изделия хранят в цехах при температуре 4-80С не более 24 часов.

# Задача

В меню новогоднего ужина на 20 человек в ресторане включены:

- салат столичный;

- крюшон ананасный.

Сколько потребуется заказать на складе:

- кур (если куры потрошеные 1 категории);

- продуктов для крюшона.

Решение.

1. Так как рецептура 54/1 не предусматривает предложенную кондицию кур\*, производим пересчет сырья по таблице 17 "Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания".

Определяем по рецептуре массу отварной курицы 40 г и согласно этой цифре по таблице находим массу брутто.

Так как массы вареной мякоти в колонке 8 нет, производим пересчет по пропорции:

На 100 г отварной мякоти – 319 г(брутто)

40 г - Х

г



Находим массу кур на 20 порций:

Масса (брутто) = масса (брутто) 1 порции × 20 = 128 × 20 = 2560 (г) = =2,56 (кг).

\* Нормы вложения продуктов массой брутто в рецептурах рассчитаны на стандартное сырье: птица сельскохозяйственная (куры) полупотрошенная II категории.

2. Продукты, необходимые для приготовления крюшона ананасового представлены в таблице [2, с.91].

Таблица – Продукты для приготовления крюшона ананасового

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса 1 порции, г | | Масса 20 порций, кг | |
| брутто | нетто | Брутто | Нетто |
| Ананасы свежие | 73 | 40 | 1,46 | 0,8 |
| Вино | 100 | 100 | 2 | 2 |
| Шампанское | 75 | 75 | 1,5 | 1,5 |

Ответ: 1) для 20 порций салата столичного потребуется 2,56 кг кур полупотрошенных 1 категории массой брутто;

2) для 20 порций крюшона ананасового потребуется 1,46 кг ананасов свежих; 2 л вина; 1,5 л шампанского.

# Список литературы

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996.

2. Алешина С. П. Необычные напитки. – СПб: Невский проспект, 2003. – 160 с.

3. Технология производства продукции общественного питания / Баранов В. С. и др. – М.: Экономика, 1986.

4. Технология продукции общественного питания. Т. 1. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий/ Ратушный А. С. И др. – М.: Мир, 2004. – 351 с.

5. Технология продукции общественного питания. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий/ Ратушный А. С. И др. – М.: Мир, 2004. – 416 с.

6. Успенская Н. Р. Хранение сырья, полуфабрикатов и готовых изделий на предприятиях общественного питания // Справочник технолога общественного питания. - М.: Экономика, 1997. – 400 с.