**ВВЕДЕНИЕ**

Кафе " Волна" — расположено на набережной. Кафе имеет на фасаде вывеску с названием, выполненную накладными буквами и освещенную в тёмное время. У входа в кафе на дверном стекле написаны часы его работы. Предприятие питания специализируется на обслуживании посетителей в летний период времени, но так как рядом находится много строительных площадок, в данный момент обслуживает строителей и местный контингент населения. Основная продукции реализации; горячи напитки, кондитерские изделия. В пределах ассортиментного минимума здесь готовят также холодные и горячие закуски, широкий ассортимент 1-х блюд: бульоны, солянки, рассольники; из 2-х — блюда не сложного приготовления. Кафе работает по обслуживанию официантами, что увеличивает отпуск покупателей и даёт возможность посетителям " увидеть, то, что они собираются есть ". Торговый зал оборудован 4-х и 6-ти местными столами, за которыми едят сидя. Кафе рассчитано на 50-60 человек. В вечернее время в кафе организовывается дискотека.

Помещения кафе по составу и функциональному назначению делят на:

• помещения для посетителей — гардероб, санузлы, обеденный зал, раздаточная с линией самообслуживания. Входя в кафе, посетитель попадает в вестибюль, где может привести себя в порядок у зеркала, здесь же оборудованы входы в туалетные комнаты;

Обеденный зал имеет хорошее естественное и искусственное освещение, скрытое в архитектурных уставах потолка. Вентилирует воздух перфорированные плиты, установленные на потолке.

Зелень и цветы украшают зал, размещены они на декоративных решётках. Сервант для хранения столовых приборов и белья.

•производственные помещения — горячий, холодный, овощной, мясорыбный, моечные кухонной и столовой посуды;

 •складские — холодильные камеры и овощной склад;

• административно-бытовые — кабинет зав. производством, бухгалтерия, гардеробы для персонала, санузел.

Объёмно планировочные решения помещений, обеспечивают поточность технических процессов, исключая встречные потоки сырья, п/ф и готовой продукции. Чистой и использованной посуды, пересечение путей движения посетителей и персонала. В раздаточной кафе выделено 4 зоны: "Первые блюда", " Вторые блюда", " Холодные блюда", " Зона напитков".

Раздаточная оборудована охлаждаемой витриной-прилавком для холодных закусок ВХС-1-0,8-3 (рис. 1), мармитами для 1-х блюд МСЭСМ-3 (рис. 2), для 2-х блюд МСЭСМ-50(рис. 2). Вдоль линии смонтированы направляющие для подносов. Для хранения чистых тарелок и чашек в раздаточной используют потолки рабочего прилавка. Подносы и обеденные приборы размещают на столах около раздаточной в торговом зале.

Посетитель, выбрав, необходимый для себя ассортимент блюд проходит через кассовую зону в обеденный зал.

Производственные помещения укомплектованы необходимым оборудованием, и оно отвечает стандартам качества и нормам безопасности.

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГТОВЛЕНИЯ ПРОЗРАЧНЫХ СУПОВ**

**История возникновения и технология приготовления прозрачных супов**

Целая группа французских супов перешла в нашу русскую кухню почти без изменений. Это прозрачные бульоны консоме. Для их приготовления обычный мясокостный бульон осветляют. Для этого готовят "оттяжку": мясо третьего сорта пропускают через мясорубку, добавляют холодную воду, соль настаивают на холоде около 1-5часов. Затем добавляют слегка взбитый яичный белок и всё хорошо перемешивают. В охлаждённый обезжиренный бульон добавляют "оттяжку", перемешивают, проваривают при очень слабом кипении 1-1,5часа, немешая. Вместе с оттяжкой можно добавить в бульон попечённые морковь лук, белые коренья, да, придающие супуарома-золотуюокраску. Вот этот-то профессиональный секрет и переняли наши повара у французов и хранили его как зеницу ока. Теперь прозрачный бульон умеет готовить любой ученик поварской школы. Подают такие бульоны в чашках, а отдельно на пирожковой тарелке – слоёные пирожки и гренки с сыром. Кроме того, отдельно готовят различные гарниры, кладут их в тарелки и заливают их бульоном. Гарниров очень много. Консоме готовят в ресторанах и теперь.

Прозрачные супы главным образом предназначены для возбуждения аппетита, так как они содержат большое количество экстрактивных веществ. Прозрачные супы состоят из прозрачных бульонов и гарниров, которые готовят отдельно. Основой этих супов являются прозрачные бульоны: костный, куриный или рыбный, а также бульон из дичи. Прозрачный бульон получают путём осветления обыкновенного бульона и насыщения его экстрактивными веществами. Этот способ называют " оттягиванием". При этом из бульона удаляются взвешенные частицы белка и жира, и он получается прозрачным. Жира на поверхности бульона не должно быть. Особенно тщательно снимают жир, если бульон подают без гарнира. Прозрачные бульоны хранят на мармите 2-3 ч., при более длительном хранении ухудшаются их аромат, вкус и нарушается прозрачность.

**Мясной прозрачный бульон.** Вначале варят костный бульон. Для этого используют говяжьи кости, кроме позвоночных, так как в них имеется спинной мозг, который придаёт бульону мутность и затрудняет его осветление. Для получения более крепкого бульона в нём дополнительно варят мясные продукты, предназначенные для вторых блюд. Готовый бульон процеживают и осветляют " оттяжкой".

**Приготовление "оттяжки".** Нежирную говядину нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, заливают холодной водой. Добавляют соль и ставят в холодильник на 1-2 ч. для настаивания, можно добавить пищевой лёд вместо чистой воды.

При этом растворимые белки переходят в воду после настаивания добавляют слегка взбитые яичные белки и перемешивают. В "оттяжку" можно добавить сок, вытекающий при оттаивании мяса, печени.

**Осветление бульона.** Процеженный бульон нагревают до 50-60°с, вводят " оттяжку", хорошо размешивают, кладут слегка подпечённые коренья и лук и варят до кипения. Затем с поверхности снимают пену и жир, уменьшают нагрев и варят при слабом кипении 1-1,5 ч. Во время варки растворимые белки свёртываются и с измельчённым 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 опуститься на дно и бульон станет прозрачным. Готовому бульону дают отстояться, с поверхности снимают жир, прицеживают 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, охлаждённый до 70°с, вводят приготовленную " оттяжку". Перемешивают подпечённые морковь, петрушку и лук. Закрывают котёл 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.

**Бульон из кур или индеек прозрачный.** Кости птицы измельчают, кладут в котёл, на них - заправленные тушки, предназначенные для вторых блюд, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении. В процессе варки снимают жир. Сваренных кур вынимают, а кости продолжают варить ещё 1,5-2 ч. За 30 мин. До конца варки кладут подпечённые коренья и лук. Готовый бульон процеживают. Если бульон получается мутным, его осветляют. Для приготовления "оттяжки " мелкорубленые Куринные кости, и измельчённые обрезки заливают холодной водой, кладут соль и выдерживают в холодильнике 1-2 ч., затем добавляют слегка взбитый яичный белок.

**Бульон рыбный прозрачный.** В охлаждённый до 50°с бульон вводят" оттяжку", размешивают, кладут сырую петрушку или сельдерей и доводят до кипения. Затем снимают пену и варят при медленном кипении 20-30 мин. Готовому бульону дают отстояться, чтобы " оттяжка" осела на дно, и процеживают.

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.

**Ассортимент, технология приготовления и подача прозрачных супов**

**Бульон с яйцом.** Варят яйца" в мешочек", осторожно очищают скорлупу и варят при тем-ре 50-60ºс.

При отпуске в тарелку или порционную миску кладут яйцо, заливают бульоном.

**Бульон с гренками и сыром.** С батона пшеничного хлеба срезают корки, нарезают на ломтики толщиной 0,5-0,6см., укладывают на противень, посыпают тёртым сыром, сбрызгивают растопленным сливочным маслом или маргарином и поджаривают в жарочном шкафу до образования румяной корочки.

При отпуске в бульонную чашку наливают прозрачный бульон; отдельно на пирожковой тарелке подают 3-4 гренки.

**Бульон с пирожками.** Приготавливают пирожки, печенные из дрожжевого или слоеного теста с мясным или капустным фаршем.

При отпуске в бульонную чашку наливают прозрачный бульон; отдельно на пирожковой тарелке подают пирожки.

**Бульон с пельменями.** Говядину и свинину нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку 2-3 раза, добавляют мелкорубленый репчатый лук, воду, соль, молотый перец, сахар и хорошо перемешивают. Тесто для пельменей раскатывают длинной полоской толщиной 1,5-2мм.

Отступив от края 3-4см., раскладывая шарики фарша массой7-8г. на расстоянии 3-4см один от другого. Края теста и промежутки между шариками фарша смазывают яйцами.

Затем края теста приподнимают, накладывают им фарш, прижимают вокруг каждого шарика и специальным приспособлением или формочкой вырезают пельмени. Масса одной штуки должна быть12-13г. Сформованные пельмени укладывают на лотки, посыпав мукой, и ставят в холодильник для хранения или замораживания.

В кипящую подсоленную воду закладывают пельмени и варят до готовности. Когда пельмени всплывают, их вынимают шумовкой.

При отпуске в тарелку или суповую миску кладут готовые пельмени, наливают горячий прозрачный бульон.

**Бульон с фрикадельками.** Фрикадельки приготовленные, укладывают в сотейник в один ряд, заливают небольшим количеством бульона и припускают.

Готовые фрикадельки промывают горячим бульоном или водой от сгустков свернувшегося белка и хранят в бульоне на мармите. При отпуске в тарелку или порционную миску кладут фрикадельки и наливают бульон.

**Борщок с острыми гренками.** Готовят костный бульон, с добавлением костей свинокопченостей. Можно измельчённые кости свинокопчёностей добавить в "оттяжку".

В готовый осветлённый бульон, вводят уксус, добавляют мелко натёртую свеклу и варить 5-10мин., затем процеживают.

Острые гренки. Хлеб нарезать ломтиками прямоугольной формы толщиной 2-3мм. и обжаривают на сливочном масле. Тёртый сыр соединить, с томатом-пюре, желтками яиц, перцем, намазать этой массой гренки и запечь их в жарочном шкафу до образования корочки.

Борщок подают в бульонной чашке, отдельно на пирожковой тарелке — гренки.

**Уха с расстегаями или кулебякой.** Расстегаи или кулебяку приготавливают с рыбой и визигой или с рыбой и рисом.

 При отпуске в бульонную чашку наливают прозрачный рыбный бульон; отдельно на пирожковой тарелке подают расстегаи или кусочек кулебяки, на розетке — измельчённую зелень петрушки или укропа и кружочек очищенного лимона.

**Товароведная характеристика сырья**

**Мясо: п**о виду животных различают: говяжье, свиное, баранье, козье, конское, кроличье. Видовые различия мяса выражаются в цвете, консистенции, запахе сырого мяса, а также в консистенции, вкусе и запахе мяса подвергнутого кулинарной обработке.

По полу различают мясо, полученное от: самцов, самок, кастрированных животных.

Мясо крупного рогатого скота подразделяют на:

бугаёв и говядину;

*свинину* — хряков и свинину;

*лошадей* — жеребцов и конину;

*оленей*— некастрированных оленей и оленину.

По возрасту животных:

*телятина* — от 2 недель до 3 мес., говядину — молодняка от 3 мес. до 3 лет, говядину — старше 3-х лет;

*свинину****:*** поросят, подсвинок и свинину;

*лошадей****:*** жеребят — до 1г., конину — старше 1г.;

*верблюдов:* верблюжат — до 2 лет, верблюдов — старше 2-х;

*оленей****:*** оленят — от 2 недель до 5 мес., оленину молодняка — от 5 мес. до 2 лет и оленину — старше 2-х лет

По упитанности:

говядину и говядину молодняка подразделяют на 1 и 2 категории.

***К 1*** относят туши с хорошо развитыми мышцами, с нерезко выступающими острыми отростками позвонков, покрытые слоем жира от восьмого ребра седалищными.

***Ко 2*** категории относятся туши с недостаточно развитыми мышцами, резко выступающими остистыми отростками позвонков, маклаками и седалищными бугорками, небольшими отложениями подкожного жира в области седалищных бугорков и последних рёбер;

телятину подразделяют на 1 и 2 категории;

свинину подразделяют на 5 категорий.

*1 кат****.—*** Туши массой 53-72кг.- беконная,

*2 кат****. —*** Туши массой 39-86кг. - молодняк,

*3 кат****. —*** Туши массой 12-38кг.- подсвинка; туши неограниченной м – жирная,

*4 кат****. —*** Туши массой более 86кг. – пром. Переработка,

*5 кат****. —*** Туши массой 3-6кг. – поросята молочники;

баранину, козлятину, буйволов, конину, верблюжину, оленину, кролину подразделяют на 1 и 2 категории.

Требования к качеству:

доброкачественное охлаждённое мясо имеет на поверхности туши сухую корочку;

цвет — от бледно-розового до красного;

консистенцию — плотную, эластичную.

Мороженое мясо на поверхности и разрезах имеет розово-красный цвет с сероватым оттенком за счёт кристаллов льда,

консистенцию — твёрдую; запах не имеет, но при оттаивании появляется запах мяса и сырости.

Проверить доброкачественность мороженого мяса можно с помощью лезвия, разогретого ножа или путём пробной варки.

**Птица:**

По виду птицу подразделяют на:

кур, уток, гусей, цесарок.

Делят мясо по возврату на:

мясо молодой, взрослой птицы.

Молодая птица:

цыплята,

бройлеры-цыплята,

утята,

индюшата,

цесарята.

По способу обработки подразделяют на:

полупотрашённые,

потрошенные,

потрошённые с комплектом потрохов и шеей.

***К полупотрашенным*** — относят тушки с удлиненным кишечником с клоакой, но неотделёнными головой и конечностями.

***К потрошённым*** — относят тушки, у которых удалены внутренние органы, голова по 2-й шейный позвонок, ноги по заплюсневой сустав.

***Потрошённые с комплектом потрохов*** — этотушки,в полость которых вложен пакет из целлофана или полимерной плёнки с обработанными сердцем, печенью, мышечным желудком и шеей.

По упругости и качеству обработки тушки птицы всех видов подразделяются на:1 и 2 категории.

У взрослой птицы 1 категории мышцы должны быть хорошо развиты, отложение подкожного жира на спине, груди и животе.

Тушки 2 категории имеют угловатую форму груди, удовлетворительно развитые мышцы, киль грудной кости выделяется, незначительное отложение подкожного жира.

По термическому состоянию тушки птицы подразделяют на:

остывшие т-ра не выше 25ºс,

охлаждённые т-ра 0…4ºс,

мороженные т-ра не выше -8°с.

Требования к качеству:

поверхность тушек птицы должна быть чистая, без остатков перьев и " пеньков", без слизи, сухая, жир бледно-жёлтый, клюв блестит. Допускается незначительные ожоги кожи, два-три пореза кожи длинной не более 2 см.;

цвет и запах — свойственные данному виду птицы, без постороннего запаха;

консистенция мякоти — плотная, упругая.

**Рыба:**

Семейство окуневых. К ним относятся судак, берш, окунь, ёрш.

Окуневые характеризуются: сжатым с боков телом, покрытым плотной клиновидной чешуёй, с хорошо различимой боковой линией.

Имеют два спинных плавника, первый из которых колючий. Все окунёвые имеют тощее, но вкусное мясо, дающее прекрасный навар.

Ершей в основном используют для варки бульона. Например, знаменитую стерляжью уху готовят на ершовом наваре.

Реализуют окуневых:

*живом,*

*охлаждённом,*

*мороженом виде*.

Ставридовые: лихия, вомер, каранги обладают хорошими кулинарными свойствами, пригодными для варки.

Семейство осетровых: белуга, стерлядь, севрюга, калуга, шип. Имеют удлиненную веретенообразную форму тела, один спинной плавник, неравнополастный ассимитричесный хвостовой плавник, чешуя ганоидная, тело покрыто пятью рядами костных образователей — жучек.

Рыло осетровых удленённое, рот выдвижной расположен в нижней части головы. Внутренний скелет хрящевой, костная ткань представлена костями головы и плечевого пояса. Их хрящи, головы используют для варки супов.

Требования к качеству:

поступившая рыба должна быть доброкачественной;

основными показателями является её внешний вид и запах;

рыба должна иметь упругую мякоть, плотную блестящую чешую, красные расправленные жабры, без слизи, за исключением отдельных видов безчашуйчатых рыб.

**Организация рабочего места повара в суповом отделении горячего цеха**

В данном предприятии для приготовления супов имеется горячий цех. Горячий цех связывают со всеми производственными и складскими помещениями, поэтому расположен он вблизи холодного цеха, раздачи и моечной столовой посуды. Отделка помещения цеха отвечает требованиям санитарии и гигиены, а также производственной эстетики. Для освещения используются лампы электрические с низким эквивалентом, они делают более равномерный поток света и меньше расходуют электроэнергии. Канализация обеспечивает быстрое удаление отходов и суточных вод, все трубы скрыты в полах и петлях. В цехе организованы универсальные рабочие места. Рабочие места оснащены тепловым, холодильным и механическим оборудованием. Из теплового оборудования — ПЭСМ-4 (рис. 3). Первые блюда варят в небольших кастрюлях. Для этого используют кастрюли различной ёмкости, изготовлены, из нержавеющей стали, имеющие ровное дно, гладкие стенки, прочно прикреплённые ручки, маркировку с указанием её вместимости.

Для пассерования, тушения и припускания – цилиндрические, конусные сотейники с одной или двумя ручками и крышкой.

Для жарки используют круглые сковороды. Бульоны перемешивают черпаками, процеживают через сито или грохот.

Также используют различный инвентарь: шумовки, весёлки, поварские иглы, маломерные черпаки.

Хранят посуду на полках производственных столов. Производственные столы оборудованы встроенными ваннами. Над столом размещена "горка для специй ". На столе установлены весы настольные циферблатные ВНЦ (рис. 4) Также цех оснащён передвижной ванной для промывки круп. В процессе работы повара используют овощерезку – МРО-50-200(рис. 5), а также холодильное оборудование – ШХ-0,7-0,7ДС (рис. 6) Для нарезки небольшого количества овощей или продуктов применяют настольные разделочные доски: "ОС"; "МВ"; "РВ"; "ОВ"; "Птица", комплект поварской тройки.

**Охрана труда в цехе**

Во избежание несчастных случаев работники должны изучить правила эксплуатации теплового и механического оборудования и получить практический инструктаж у заведующего производством. Пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользким тем-ра не должна превышать 26ºс. Разбор, чистку, и смазку любого оборудования можно производить лишь при полной остановке машин и отключения их от источников электроэнергии; электроаппаратура должна быть заземлена. Проходы около рабочих мест нельзя загромождать посудой и тарой. Крышки у наплитных котлов во время варки необходимо открыть на себя. Готовые изделия массой свыше 20кг. Необходимо транспортировать на тележках. Котлы массой более 15кг разрешается снимать с плиты только вдвоём. Поверхность плиты должна быть ровной и гладкой, без заусенцев и трещин. Наплитные котлы должны иметь плотно прикреплённые ручки. При снятии полной кастрюли с бульоном с плиты часть бульона отбирают. На производстве обязательно должна быть аптечка с набором медикаментов.

**Требования к качеству, условия и сроки реализации бульона прозрачного**

*Цвет:*

мясного бульона – жёлтый с коричневым оттенком;

куриного – золотисто-жёлтый;

 рыбного – светло-янтарный или слегка зелёного оттенка.

*Вкус* – в меру соленый, с ярко выраженным ароматом того продукта, из которого он приготовлен. Продукты, входящие в состав гарнира, должны сохранить форму.

*Консистенция их* – мягкая.

*Цвет овощей* – натуральный.

Качество во многом зависит от способа их хранения. При длительном хранении ухудшается аромат, вкус, нарушается прозрачность и внешний вид, понижается витаминная активность, поэтому готовые супы хранят в мармите 2-3 часа.

Прозрачные супы отпускают в бульонной чашке, тарелке или суповой миске. В чашку наливают бульон, ставят её на блюдце или тарелке, отдельно на пирожковой тарелке подают гарнир.

При отпуске в тарелку сначала кладут гарнир, затем наливают бульон. Нормы отпуска бульона на порцию 300 или 400г. Гарниры приготавливают из овощей, макаронных изделий, яиц, мяса, рыбы.

**2. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА МАСЛЯНЫЙ БИСКВИТ И ИЗДЕЛИЙ ИЗ НЕГО**

Бисквит имеет лёгкую и пышную структуру, удобен для обработки. Готовится тесто путём взбивания, во время которого масса насыщается пузырьками воздуха. Благодаря пышности и эластичности бисквита. Для приготовления бисквита берут муку с небольшим количеством клейковины, иначе он получится затянутым; с плохим подъёмом. Готовиться бисквит путём взбивания, при котором в массу вводится большое количество воздуха, и тесто сильно увеличивается в объёме.

В зависимости от способа приготовления и рецептуры готовят п/ф с различными наполнителями:

\*какао;

\*орехами;

\*изюмом;

\*маком;

\*овощами.

Бисквит основной – 25% муки можно заменить крахмалом для уменьшения количества клейковины. Кроме того, крахмал создаёт лучшую сухость бисквита, изделия получаются с ровными порами и при резке не так сильно крошится. Приготовление бисквита состоит из следующих стадий: соединение яиц с сахаром, их подогрева и взбивания, смешивания яично-сахарной массы с мукой.

Яйца с сахаром соединяют и, перемешивая, подогревают на водяной бане до 45°с.

При этом жир желтка расплавляется от повышенной т-ры, массу взбивают быстро и получают с более устойчивой структурой. Яично-сахарную смесь взбивают до увеличения объёма в 2,5-3 раза и до появления устойчивого рисунка на поверхности. Во время взбивания масса охлаждается до 20°с, муку соединяют с крахмалом и быстро, чтобы тесто, не затянулось и не осело. Если замес производят во взбивальной машине, то он должен длиться не более 15°с. Эссенцию рекомендуется употреблять ванильную или ромовую. Добавляются она в конце взбивания яично-сахарной массы. Формы и листы выстилают бумагой, но можно смазать маслом. Бисквитное тесто кладут в формы на ¾ их высоты, так как оно увеличивается в объёме и может вытечь. Выпекают при т-ре 200-210°с, время выпечки зависит от объёма и толщины теста. Окончание процесса выпечки определяется по светло-коричневому цвету корочки и упругости. Если при надавливании пальцем ямка быстро восстанавливается, следовательно, он готов. Охлаждают 20-30 мин.

**Бисквит со сливочным маслом** - готовят так же, как бисквит основной. Масло подогревают до 30°с, добавляют во взбивальную машину массу до, и после муки с крахмалом, перемешивают тесто снизу вверх, чтобы масло не оказалось на дне. После выпечки бисквит имеет пористый, плотный мякиш жёлтого цвета. Влажность 25±3%.

**Бисквит "Прага"** – желтки яиц растирают с 75% сахара по рецептуре и взбивают до полного растворения и до устойчивого рисунка на поверхности его.

В то же время взбивают яичные белки до устойчивой пены и до увеличения объёма в 5-6 раз, в конце взбивания добавляют остальной сахар. Желтки и белки должны быть готовы одновременно.

Их соединяют, добавляют прогретые до 30°с масло сливочное, затем смешивают с мукой и какао-порошком. Готовое тесто выкладывают в круглые формы, выстланные бумагой. Выпекают, охлаждают, выдерживают несколько часов, вырезают из формы, бумагу снимают, бисквит зачищают.

Требования к качеству: форма круглая, корочка гладкая, тонкая, коричневого цвета; мякиш коричневый, пористый, эластичный; влажность бисквита 24±3%.

**Торт "Прага" –** готовят бисквит **"**Прага". Выпекают в круглых торговых формах. После выпечки охлаждают, зачищают и разрезают бисквит по горизонтали на три пласта. Склеивают пласты между собой кремом "Пражским" и ставят в холодильник до полного охлаждения крема. Поверхность и боковые стороны смазывают повидлом, глазируют шоколадной помадой. После её застывания поверхность украшают кремом. Торт можно разрезать на 28 частей.

Требования к качеству: торт круглой формы, заглазирован шоколадной помадой, поверх которой нанесён рисунок кремом, на разрезе видно две прослойки крема; цвет теста и крема шоколадный; мякиш пористый, упругий; крем густой.

**Торт "Чайный" -** бисквит готовят основным способом, только в муку добавляют измельчённые орехи в конце замеса – размельчённое сливочное масло. Выпекают тесто вкруглых формах, выстланных бумагой. После выпечки и охлаждения вырезают из форм. Вместе с бумагой оставляют на 8-10 часов для укрепления структуры.

 Затем бумагу снимают, бисквит зачищают и разрезают по горизонтали на два пласта, их промачивают сиропом и склеивают между собой джемом. Поверхность торта украшают выпеченными воздушными п/ф и помадой.

**Торт "Золотой ренет" –** для торта выпекают три круглых бисквитных пластапри т-ре 180-200°с на протяжении 15-20 мин. Для теста: яйца после первичной обработки тщательно отделяют белок от желтка. Белок охлаждают до 2°с и взбивают на протяжении 25-30 мин до увеличения в объёме в 5-6 раз до устойчивой пышной массы. В конце взбивания в белки добавляют 50% сахара от общего количества. Яичные желтки перемешивают с 50% сахара и растирают, пока масса не побелеет и не увеличится в объёме в 1,5-2 раза. В конце взбивания к желткам добавляют эссенцию и углекислый аммоний. Взбитые желтки и белки осторожно перемешивают, постепенно, но не быстро высыпают просеянную муку, и когда не останется комочков неперемешанной муки, вливают сливочное масло, растопленное до сметанообразной консистенции. Охлаждённые пласты склеивают яблочной начинкой, которую готовят таким образом: яблоки, очищенные от кожицы и семян, натирают на тёрке и уваривают вместе со сметаной до пюреобразной консистенции.

За 10 мин до окончания варки добавляют сахар и сливочное масло. Охлаждают начинку ароматизируют коньяком.

Поверхность и боковую сторону готовой заготовки смазывают масляным кремом, боковую сторону украшают бисквитными крошками. По краю торта отсаживают кремовый бордюр, на поверхность аккуратно наливают желе золотистого цвета. Когда желе застынет, торт отделывают масляным кремом в виде яблочной ветки, а также растопленным шоколадом.

Требование к качеству: форма круглая; поверхность залита желе, отделана кремовым бордюром и растопленным шоколадом; боковая сторона украшена бисквитной крошкой; на разрезе; три бисквитных пласта склеиных яблочной начинкой, бисквит хорошо пропеченный, упругий, пористый, вкус приятный, сладкий.

**Перекладанец "Нежность "-** приготовление п/ф, яйца после первичной обработки, взбивают вместе с сахаром и аммонием на протяжении 35-40 мин до устойчивой пышной массы, на поверхности которой остается след от взбивателя. Во взбитую массу постепенно всыпают просеенную муку, осторожно, но быстро перемешивают, чтобы не осталось комков неперемешанной муки, вливают тонкой струйкой растопленный маргарин и движениям сверху вниз замешивают тесто. Тесто замешивают на протяжении 50-60с., если месить дольше, тесто может осесть. Кондитерские листы смазывают жиром, посыпают мукой, тесто выкладывают ровным шаром 10мм и выпекают при т-ре 200-210°с; 10-12мин.

Приготовление начинки: яблоки промывают, очищают, нарезают тонкими ломтиками и варят вместе со сметаной и сахаром, пока масса не превратится в пюре.

Уваренную массу охлаждают, добавляют размягчённое сливочное масло, коньяк и всё хорошо перемешивают. Формирование изделий: два выпеченных и охлаждённых бисквитных п/ф склеивают между собой яблочной начинкой; боковые стороны склеиных пластов выравнивают, поверхность посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству: форма прямоугольная; поверхность равномерная посыпанная сахарной пудрой; на разрезе: два бисквитных п/ф смазанные яблочной начинкой, консистенция изделия мягкая, пористая; вкус приятный, сладкий с привкусом яблок.

**Кекс столичный** – в начале взбивания масляной массы в неё добавляют соль, аммоний и фруктовую эссенцию, а перед замешиванием с мукой массу перемешивают с изюмом или мелко нарезанными цукатами. Тесто раскладывают в формы, смазанные сливочным маслом и посыпанные мукой, либо выстланные обёрточной бумагой, после чего весёлкой, смоченной в масле, проводят полоску посередине, чтобы у кекса при выпечки получилась по всей длине трещина. Выпекают мелкие штучные кексы в течении 15-20мин, при 200-210°с. При более низкой т-ре кексы не приобретают красивой внешней окраски и высыхают.

Крупные кексы выпекают очень медленно,1-1,5ч, при т-ре 170-190°с, а плохо разрыхлённые кексы выпекают ещё дольше, так как тепло проникает до середины изделия очень медленно, а сахар при этой т-ре на всей поверхности кекса не сильно колеруется и не обугливается.

Если кекс зарумянился, а внутри ещё сырой, то поверхность его закрывают бумагой, смоченной водой. Кексы, которые слегка подгорели, после охлаждения зачищают тёркой. Готовность кекса определяют прокалыванием его лучинкой; если кекс готов на лучинке не остаётся липкого теста. Сверху готовые кексы посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству: изделия прямоугольной формы в виде формового хлеба, с большой трещиной посередине, покрытые сверху сахарной пудрой, на разрезе виден равномерно, распределён изюм, выпеченное теста плотная, мягкая, лёгкое, ломается; влажность 18%.

**Пирожное Южный бисквит** – на противень, смазанный маслом, посыпанный мукой наливают тесто слоем толщиной в 2,5см, выпекают его при 200-220°с, после выпечки бисквит выдерживают в течение 24 час. Чтобы структура мякиша окрепла и при нарезке и глазировке, он не крошился. Затем разрезают лепешку на пирожные квадратной или прямоугольной формы. Верхнюю часть пирожных глазируют, для чего их опускают в согретую молочную помаду. Требование к качеству: изделия прямоугольной, квадратной формы, сверху и с боков покрытые молочной блестящей помадой; пирожное южный бисквит не должно иметь трещин; влажность 9%.

**Пирожное Любительское** – сахар с водой доводят до кипения, снимают пену и охлаждают до 18-20°с. Обрезки от пирожных и тортов растирают в мелкую крошку на грохоте или на другом протирочном приспособлении.

Аммоний растворяют в воде, а соду перемешивают с мукой. Масло размягчают и соединяют с какао – порошком и жжёнкой. Приготовленные продукты перемешивают и выкладывают слоем в 3см на противень, смазанный маслом.

Выпекают лепёшку 40 – 45 мин при 190-200°с, а через 24 часа, разрезают 2 – 3 пласта, промачивают сиропом и прослаивают сливочным кремом.

Поверхность смазывают кремом и наносят кондитерским гребешком волнистые линии, затем разрезают на прямоугольные пирожные, которые украшают кремом.

Требование к качеству: пирожные одинакового размера украшены орнаментом из крема; цвет теста коричневый, крем – белый или розовый; крем хорошо сохраняет форму; влажность 27%.

**Товароведная характеристика сырья:**

**Мука пшеничная** – порошкообразный продукт, который получается путём размола зерна пшеницы.

**Мука пшеничная высшего сорта** – очень мягкая, тонкого помола, цвет её белый со слабым кремовым оттенком, вкус сладковатый. Из этой муки приготавливают: пирожные, торты, вафли.

**Мука пшеничная первого сорта** – мягкая, но менее тонкого помола, чем мука высшего сорта, цвет её белый со слегка желтоватым оттенком. Из этой муки готовят пряники.

**Сахар** – белый кристаллический порошок, вырабатываемый из сахарного тростника и сахарной свеклы.

**Сахар-песок** содержит 99,7% сахарозы и 0,14% влаги, в воде растворяется полностью, не имеет посторонних привкуса и запаха, но вкус сладкий, на ощупь сухой. Мучным кондитерским изделием придают вкус, повышают их калорийность и изменяют структуру теста.

Яйца и яичные продукты:

**Яйцо** – высококалорийный продукт, широко применяемый при изготовлении кондитерских изделий. В зависимости от массы и срока хранения яйца подразделяются на первую, вторую категории и диетические. Диетическим считается яйцо в течение 7 дней после снесения.

**Меланж** – это смесь белков и желтков, замороженная в жестяных банках при т-ре 18…-25°с. В яичную массу можно добавить 0,8% поваренной соли или 5% сахара.

Его хранят при т-ре 5-6°с в течении 8 месяцев, а с добавлением поваренной соли или сахара-8…-10°с в течении 10 месяцев. Банки с меланжем оттаивают в течение 2,5-3часов на мармите при 40-45°с. Срок хранения оттаиного меланжа 3-4 часа.

**Яичный порошок** – получают путём высушивания смеси белков и желтков вместе или отдельно. Порошок гигроскопичен содержание влаги 9%. Хранят его в жестяных банках, картонных пакетах и ранерно-штамповачных целлофанах при т-ре от 2 1до 10°с, можно не более года, лучше в герметичной таре – 2 года, при т-ре 2°с.

**Масло сливочное** – получают путём взбивания сливок, оно содержит до 82,5% жира, витамины: А, Д, Е. Должно быть без посторонних запахов и привкусов с равномерной окраской масла. Масло бывает топлёным. Хранят масло двумя способами: кратковременным и длительным. Кратковременно при т-ре 2-8°с, длительно при т-ре 8-10°с, в тёмном и тщательно закрытом помещении.

**Организация рабочего места кондитера при приготовлении теста масляный бисквит и изделий из него**

Кондитерский цех работает самостоятельно. Независимо от горячего цеха. В его состав входят

отделения для:

 \*замеса теста,

 \*разделки,

 \*выпечки,

 \*приготовления изделий,

 \*отделки их,

 \*помещения для обработки яиц.

Кроме этого предусматривают:

 •кладовую,

 •охлаждающую камеру суточного запаса сырья,

 •кладовую готовых изделий,

 •охлаждаемую камеру готовых изделий,

 •кладовую упаковочных материалов,

 •моечную инвентаря,

 •стерилизацию кондитерских мешков.

После приготовления теста кондитер производит дозировку и формовку изделий.

Для приготовления бисквитного теста оборудуется отдельное рабочее место: тестомесильной машиной "Прима-40" (рис.), отдельно столами для подготовки яиц, сахара, разлива теста на листы и формы.

Для приготовления крема: выделяют специальные столы с выдвижными ящиками для инструментов. На этом столе просеивают сахарную пудру. Крем варят на плите ПЭСМ-4ШБ (рис.). Для хранения устанавливают холодильный шкаф ШХ-071М (рис.)

Для выпечки изделий: устанавливают кондитерские печи (рис.) т-ру шкафа необходимо регулировать. У шкафа устанавливают столы для смазки и посыпки изделий перед, и после выпечки. Т-ра в помещении для отделки п/ф не должна превышать +17+18°с.

**Охрана труда в цехе**

Каждый работник кондитерского цеха должен сдать техминимум по правилам пользования механическим оборудованием. Дополнительно необходимо соблюдать следующие правила.

При работе на тестомесильной машине необходимо включить щиток. Нельзя загружать продукты в резервуар тестомесильной и взбивальной машины во время работы рычага; перед включением тестомесильной машины нужно проверить правильность крепления дежи к платформе. Все машины, входящие в состав универсального привода, перед загрузкой продуктами следует испытать на холостом ходу.

Кондитер при выпечке кондитерских изделий из печи использует специальные рукавицы. Над плитами и сковородами должны быть установлены вытяжные устройства.

**Требования к качеству, условия и сроки реализации**

Бисквитный п/ф с масляным кремом хранят – 36 часов. Без отделки кремом – 24 часа при т-ре +18°С и относительной влажности воздуха 70-75%.

**ВЫВОД**

Я предлагаю внести в меню П.Р.Х.

**"Куринный суп с** **яичными зайчиками",** так как считаю, что он будет пользоваться хорошим спросом. Потому что этот суп сытный, вкусный, быстрого и лёгкого приготовления. Способ приготовления – сначала варят птицу в двух литрах подсоленной воды с пряностями 60 мин. Птицу вынимают и очищают от кожи. Мясо отделяют от костей и нарезают. Бульон процеживают. Стручки горошка разрезают пополам. Помидоры нарезают кубиками. Стручки варят в бульоне 6 мин., через 4 мин. добавляют помидоры. Взбивают яйца, молоко, перец, соль и мускатный орех. Переливают в плоскую, смазанную маслом форму и дают омлету затвердеть на водяной бане. Омлет выкладывают на доску и формочкой вырезают зайчиков. Раскладывают по тарелкам с овощами, мясом, бульоном и колечками лука-резанца.

И ещё одно блюдо, которое я хотела бы внести в меню П.Р.Х.- это **"Бульон с клёцками".**

Способ приготовления – в воду или бульон закладывают сливочное масло или маргарин, соль и доводят до кипения. Затем, помешивают, всыпают муку и заваривают тесто, которое, непереставая помешивают, прогревают 5-10 мин.

После этого массу охлаждают до 60-70°С, добавляют в 3-4 приёма сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают жгутом и нарезают на кусочки. В кипящую воду закладывают клёцки и варят при слабом кипении 5-7 мин. Отварные клёцки ложат по 15-20 шт. в тарелку и заливают мясным или куринным бульоном. Считаю, что супы быстрого приготовления могли бы служить дежурным блюдом любого П.Р.Х.

В современной кухни большой популярностью пользуются кондитерские изделия. Совершенствование технологии приготовления кондитерских изделий и модернизация оборудования позволяет представить огромное разнообразие изделий кондитерского производства и всегда качественные и свежие изделия потребителю. Это стимулирует доверие и торговлю: предприятие ресторанного хозяйства старается полностью удовлетворить желания потребителю. Переход рыночной экономики внёс существенные изменения в самой системе предприятий ресторанного хозяйства. Появилось много частных, арендных, совместных предприятий в городе-курорте с невысоким уровнем обслуживания, с использованием новейшего оборудования и новых технологий.