Профессия: **34.2 Повар, кондитер**

**Письменная экзаменационная работа**

***Тема: Слойка с кремом, салаты рыбные***

Выполнил

Руководитель работы:

Допущен к защите \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Зам. Директора по УПР

2007 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ВВЕДЕНИЕ** | 3 |
| **ГЛАВА I. Технология приготовления мучных кондитерских изделий** | 4 |
| 1.1 Значение мучных блюд и изделий в питании населения | 4 |
| 1.2 Товароведная характеристика основных продуктов | 4 |
| 1.3 Организация работы кондитерского цеха | 5 |
| 1.4 Характеристика основного используемого оборудования | 7 |
| 1.5 Технология приготовления «Слойка с кремом» | 9 |
| **ГЛАВА II. Технология приготовления рыбных блюд** | 13 |
| 2.1 Значение рыбных блюд в питании | 13 |
| 2.2 Характеристика сырья, используемого для приготовления рыбных блюд | 13 |
| 2.3 Первичная обработка сырья | 14 |
| 2.4 Характеристика основного используемого оборудования | 18 |
| 2.5 Технология приготовления рыбных салатов | 19 |
| **ЗАКЛЮЧЕНИЕ** | 26 |
| **СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ** | 27 |

**ВВЕДЕНИЕ**

В ассортименте предприятий общественного питания наряду с блюдами из мяса, рыбы, овощей, яиц и молочных продуктов большое место занимают мучные кулинарные и кондитерские изделия. Эти изделия отличаются большим разнообразием и высоким качеством.

Согласно квалификационной характеристике кондитер должен знать: основные свойства сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления кондитерских изделий; сорта муки и ее свойства; ассортимент выпускаемых изделий; способы органолептической оценки качества сырья и полуфабрикатов; технологию и режим приготовления кондитерских изделий, а также кремов и помады; способы отделки изделий помадой, марципаном, шоколадом и кремом; правила технической эксплуатации оборудования, способы экономного расхода энергии, топлива; порядок пользования сборником рецептур; требования к качеству выпускаемой продукции, виды брака и способы его предупреждения и устранения; передовые приемы работы, рациональные методы организации труда и требования к содержанию рабочих мест; правила безопасности в работе, санитарии и гигиены, а также правила внутреннего трудового распорядка.

В работе будут рассмотрены технология приготовления кондитерского изделия «Слойка с кремом», различные виды рыбных салатов в условиях предприятия общественного питания, характеристика применяемого сырья, виды используемого оборудования.

**ГЛАВА I. Технология приготовления мучных кондитерских изделий**

* 1. ***Значение мучных кондитерских изделий в питании***

Продукты, входящие в рецептуру изделий из теста, обладают высокой энергетической ценностью и являются важным источником углеводов (крахмала и сахаров), жиров (изделия из сдобного теста), витаминов группы В, ценных минеральных веществ и пищевых волокон (мука). Особенно велика роль мучных блюд и изделий в русской кухне, особенностью которой является широкий ассортимент и большой удельный вес мучных блюд (блинов, оладий, лапши) и кулинарных изделий (пирогов, пирожков и др.). Их пищевая ценность определяется, прежде всего, составом муки.

За счет зерновых продуктов возмещается более ½ потребности организма в углеводах и около 40% в белках. Однако белки муки неполноценны, так как незаменимые аминокислоты находятся в них в соотношениях, далеких от оптимальных. Поэтому утилизируются белки не более чем на 56%. Добавляя в тесто молоко и яйца или приготовляя кулинарные мучные изделия с фаршами из творога, мяса и рыбы, можно значительно повысить утилизацию белка. Усваиваются белки муки тоже недостаточно хорошо (на 75-89%). Придавая изделиям рыхлость, пористость, можно повысить их усвояемость.

***1.2 Товароведная характеристика основных продуктов для кондитерских изделий***

Мука пшеничная – это порошкообразный продукт, который получают путем размола зерна пшеницы.

В кондитерских изделиях используют муку высшего, первого и второго сорта. Мука входит во все виды теста, которые приготавливаются на предприятиях общественного питания.

***Мука пшеничная высшего сорта*** – очень мягкая, тонкого помола, цвет белый со слабым кремовым оттенком, вкус сладкий.

Из этой муки приготавливают пирожные, торты, вафли, а также лучшего сорта печенья и разнообразные изделия из дрожжевого теста.

***Мука пшеничная I сорта*** – мягкая, но менее тонкого помола, чем мука высшего сорта, цвет белый, но слегка желтоватого оттенка. Из этой муки готовят пряники, печенье и другие изделия из дрожжевого теста.

***Мука пшеничная II сорта*** – более грубого помола, чем мука высшего сорта, цвет ее белый, с заметно желтоватым или сероватым оттенком. Используют в небольшом количестве при изготовлении недорогих сортов пряников и печенья.

Качество муки определяется по цвету, влажности, по крупности помола, запаху, вкусу, кислотности, содержанием и количеством белковых веществ, углеводов, жиров, ферментов, минеральных веществ, вредных и металлических примесей.

Влажность муки имеет большое значение как при хранении, так и при приготовлении из нее изделий из дрожжевого и других видов теста. В муке с повышенной влажностью создаются благоприятные условия для развития плесени и заражения мучными вредителями. При выпечке из такой муки выход изделия понижена, кроме того, при использовании муки с повышенной влажностью норма расхода муки увеличивается. Ориентировочно влажность можно определить, сильно сжав в кулак горсть муки. Если образуется комок, значит мука имеет повышенную влажность; если мука рассыпается на ладони, то влажность ее нормальная.

В зависимости от содержания клейковины, мука делится на три группы:

1. 28%, 2) 28-36%, 3) 40%.

Мука с небольшим количеством клейковины используют для приготовления бисквитного и песочного теста, а с большим – для приготовления дрожжевого, слоеного теста. Качество муки зависит не только от содержания клейковины, но и от его качества. Клейковина хорошего качества кремового цвета, эластичная, не липнет к рукам, упругая, способна поглощать много воды. Если в состав муки входит такая клейковина, то мука называется «сильной». Тесто из такой муки нормальной консистенции, эластичное, хорошо удерживает газы. Изделия из такого теста сохраняют форму при расстойке и выпечке. Клейковина такого качества после отмывания образует липкую массу серого цвета, крошливую, малоупругую.

«Слабую муку» - получают из морозобойного или поврежденного вредителями зерна. Тесто из такой муки плохо удерживает влагу, разжижается, имеет слабую газоудерживаемую способность. Этот показатель имеет особенно большое значение для муки, из которой приготавливают дрожжевое тесто.

* 1. ***Организация работы кондитерского цеха***

Кондитерские цехи предусматривают на заготовочных предприятиях, изготавливающих полуфабрикаты, и на предприятиях общедоступной сети (кафе, рестораны и столовые). В цехе изготовляют широкий ассортимент изделий из дрожжевого, песочного, слоеного, бисквитного и заварного теста, а также выпускают дрожжевое, песочное и слоеное тесто в виде полуфабриката.

В результате перепрофилирования производств многих заготовочных предприятий, которое произошло в последние годы, производство кондитерских и мучных изделий разделилось с образованием кондитерского и мучного цехов.

Технологический процесс в кондитерском цехе осуществляется по схеме: подготовка продуктов —> приготовление и выпечка теста и изделий —> остывание —> отделка —> укладка —> охлаждение и хранение —> транспортирование.

Сырье разгружают в кладовые суточного запаса (охлаждаемую и неохлаждаемую). После просеивания муки и подготовки продуктов приготовляют тесто всех видов и осуществляют разделку и выпечку изделий из песочного, слоеного, заварного и бисквитного теста. Остывшие изделия отделывают кремами, повидлом или другими отделочными полуфабрикатами, укладывают в тару, охлаждают и хранят в охлаждаемой и неохлаждаемой камерах готовых изделий до отправки в экспедицию.

Кондитерские и мучные цехи малой мощности (до 5 тыс. изделий) не дробят на отдельные помещения - выделяют лишь помещения отделки изделий и обработки яиц.

Цехи оснащают оборудованием, соответствующим происходящим в них технологическим процессам:

- **механическим** — просеиватели, тестомесильные машины, дежеопрокидыватели, тестораскаточные машины, машины для отсадки заготовок из теста, взбивальные машины, универсальные приводы;

- **холодильным** — холодильные шкафы различной вместимости, столы с охлаждаемой поверхностью для раскатки и разделки изделий из песочного и слоеного теста, холодильные разборные камеры для хранения продуктов, полуфабрикатов;

- **тепловым** — печи, автоматы для жарения пирожков, пекарные трехкамерные шкафы, сковороды, расстоечные шкафы, автоклавы, комплексы с трехполочными люльками для расстойки теста;

- **вспомогательным** — производственные столы, передвижные стеллажи, подтоварники, секции-столы *с* охлаждаемым шкафом, шкафы для сушки кондитерских мешков, дежи к тестомесильным машинам, моечные ванны с сетками-вкладышами.

Оборудование в помещениях цехов размещают последовательно, по ходу технологического процесса, с соблюдением допустимых расстояний, перпендикулярно окнам для обеспечения нормальной освещенности рабочих мест.

Рабочие места кондитеров определяются в соответствии с технологическим процессом приготовления мучных кондитерских изделий, который обычно состоит из следующих стадий:

- хранения и подготовка сырья;

- приготовления и замеса теста;

- формовки изделий;

- приготовления начинок;

- выпечки;

- отделки и кратковременного хранения готовых изделий.

Важными факторами рационального использования рабочего времени кондитеров являются: правильная подготовка рабочих мест, оснащение их необходимым инвентарем, посудой и транспортными средствами, бесперебойное снабжение в течение смены сырьем, топливом, электроэнергией.

***1.4 Характеристика основного используемого оборудования***

Жарочные шкафы или пекарские печи. Они предназначены для выпечки всех видов хлебобулочных и кондитерских изделий.

**Электрошкаф жарочно-пекарный ЭШП.02**

Электрический шкаф пекарный (жарочный) ЭШП .02 предназначен для расстойки и выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, приготовления блюд из мяса, рыбы, овощей и других продуктов (стеллажи в камере расстойки изготовлены из пищевой нержавеющей стали).



Конструкция шкафа пекарного (жарочного) ЭШП .02 обеспечивает возможность визуального контроля процесса расстойки и выпечки за счет оснащения расстоечной и пекарных камер стеклянными окнами в дверях и наличия системы пароувлажнения.

Система пароувлажнения и возможность регулирования температурного режима шкафа пекарного (жарочного) ЭШП .02 позволяют получать высококачественную продукцию.

Пекарные камеры шкафа пекарного (жарочного) ЭШП.02 оснащены системой дополнительной регулировки ТЭНов по мощности (верхняя группа). На группу предусматривается четырехступенчатая регулировка.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

|  |  |
| --- | --- |
| Потребляемая мощность, кВт | 9 (8+1) |
| Напряжение, В | 380 |
| Диапазон регулирования температур,°С | 100-300 |
| Время разогрева камер, мин |  |
| пекарной до температуры 300°С | 60 |
| расстоечной до температуры 40°С | м |
| Количество камер: |  |
| - пекарных | 2 |
| - расстоечных | 1 |
| Внутренние размеры пекарной камеры, мм | 542х760х220 |
| Количество противней жарочных в пекарной камере, шт. | 1 |
| Количество противней жарочных в расстоечной камере, шт. | 2 |
| Внутренние размеры расстоечной камеры, мм | 540х758х740 |
| Количество стеллажей в расстоечной камере | 7 (нерж.) |
| Одновременная загрузка хлебных форм №7, шт. | 24 |
| Габаритные размеры шкафа, мм |  |
| - без упаковки | 792х1025х1520 |
| - в упаковке | 960х1190х1760 |
| Масса нетто/брутто, кг | 190/274 |

***1.5 Технология приготовления «Слойка с кремом»***

**Производство слоеного теста и изделий из него.**

Для начала определим основные критерии, которым должен отвечать технологический процесс производства слоеного теста.

1. С помощью тестомеса, на стадии замеса теста необходимо обеспечить оптимальный уровень развития клейковины с целью обеспечения хорошей газоудерживающей способности теста и недопущения его деформации в ходе размораживания. Это позволяет получить конечный продукт с хорошим объемом и структурой. Необходимо максимально замедлить начало процесса брожения, которое могло бы неблагоприятно сказаться на жизнеспособности дрожжей (в случае приготовления дрожжевого слоеного теста).

2. На стадии формования необходимо обеспечить быстрое формование готовых изделий (для предотвращения развития дрожжей на этой стадии).

3. На стадии консервации важнейшее значение имеет быстрое замораживание тестовых заготовок без существенного повреждения дрожжей и структуры теста.

Что это значит на практике?

Необходимо использовать муку с высокими хлебопекарными свойствами. Дозировка дрожжей должна быть увеличена, количество воды уменьшено для получения теста более плотной консистенции. Необходимо применение улучшителей — особенно окислителей. Клейковину следует добавлять в ограниченных количествах, поскольку она не всегда способствует хорошему качеству теста. Кроме того, увеличение количества воды для замеса может неблагоприятно отразиться на жизнеспособности дрожжей.

Огромное значение имеет качество маргарина и его правильное формование перед началом процесса раскатывания теста. Маргарин, который кладется на слой теста в тестораскаточной машине, должен иметь форму квадрата с одинаковой высотой слоя по всей площади. В противном случае в процессе раскатывания маргарин будет распределяться неравномерно, и в результате часть готовых изделий будет просто истекать маргарином при выпечке, а другая будет плохо расслаиваться — и в первом, и во втором случаях качество изделий и их внешний вид будут далеки от желаемых.

**Замес**

Необходим интенсивный замес теста, способствующий максимальному развитию клейковины. Важным для замеса является:

- получение холодного теста для замедления начала брожения (+18...+20°С);

- максимальное развитие клейковины теста для обеспечения лучшей газо– и формоустойчивости;

- приготовление теста плотной консистенции для ограничения его возможного деформирования во время размораживания.

Для получения этих параметров необходимо использовать:

- очень холодную воду (можно добавлять лед, сухой лед — твердый углекислый газ);

- охлажденную муку (рекомендуется хранить ее на холоде);

- как можно позднее добавлять дрожжи;

- кондиционировать воздух в цехе (+15...+16°С);

- использовать охлаждающую рубашку для тестомеса.

Нужно следить за равномерным распределением дрожжей в тесте плотной консистенции. В процессе замеса рекомендуется измерять температуру теста (с помощью простейшего пекарского термометра, или использовать тестомес с постоянным контролем температуры).

**Брожение после замеса**

Эта стадия должна практически отсутствовать.

**Раскатывание теста**

Для этих целей могут используются разнообразные тестораскатки.

**Приготовление слоеного теста**

Процесс приготовления слоеного теста включает три стадии:

1 - замес теста,

2 - подготовку масла,

3 - обработку теста с маслом.

1. Наливают в тестомес воду (столько, сколько предусмотрено рецептом), или воду вместе с яйцами, или кислый кефир, если тесто приготавливается без добавления кислоты, добавляют кислоту (в первых двух случаях), затем соль и, когда соль растворится, всыпают просеянную муку. Замешивают тесто до получения однородной, достаточно плотной консистенции. Если мука поглощает много воды, надо добавить в тесто еще воды; если тесто получается жидким, следует присыпать муки. Тесто замешивают 5 - 8 минут, затем скатывают в виде шара, кладут на посыпанный мукой стол, накрывают салфеткой и оставляют на 20-30 минут - за это время оно приобретает эластичность и при раскатке будут лучше образовываться слои. Во время выстойки рекомендуется обминать тесто каждые 10 минут.

2. В миске или на столе разминают масло или маргарин до исчезновения комков, добавляют предусмотренное рецептом количество муки и перемешивают ее с маслом, слегка разминая, но не растирая. Масло должно быть пластичным и податливым. Мука поглощает часть влаги, что предотвращает слипание слоев теста при раскатке. Масло, смешанное с мукой, формуют в прямоугольный пласт и охлаждают до 12 - 14 С.

3. Тесто надрезают ножом крестообразно, подсыпают муку и раскатывают слой так, чтобы середина пласта была толще, чем края. В центр пласта кладут заготовленную лепешку масла, перемешанного с мукой, закрывают сторонами "конверта" и защипывают края лепешки. Полученный "конверт" кладут на стол, посыпанный мукой, опыливают мукой и толстой скалкой, начиная с середины, раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 10 мм, затем мягкой щеточкой сметают излишнюю муку и складывают пласт вчетверо - образуется закатка с 4 слоями масла.

Накрывают ее салфеткой и оставляют на 10 минут, после чего поворачивают закатку, посыпают сверху и снизу мукой и снова раскатывают до толщины 10 мм. Сметают муку и складывают тесто опять вчетверо - образуется уже 16 слоев масла. Охлаждают тесто в холодильнике в течение 20 минут. Затем снова раскатывают его и складывают вчетверо, вследствие чего получается тесто с 64 слоями масла. После 30-минутного охлаждения снова раскатывают и опять складывают пласт вчетверо, в результате чего в тесте уже 256 слоев масла. Дальше раскатывать и складывать тесто не рекомендуется, т. к. тонкие слои его могут разорваться, вследствие чего масло перемешается с тестом и изделия получатся малослоистыми.

Чтобы тесто во время выстойки не покрывалось корочкой, которая сохраняется в готовой продукции и придает ей жесткость, его накрывают мокрой салфеткой. Наилучшая температура для замеса теста, подготовки масла, инвентаря и помещения, где приготавливают тесто, 15 - 17° С. При этой температуре масло сохраняет пластичность. В условиях более низкой температуры масло теряет пластичность, крошится, разрывает тонкие слои теста и при выпечке вытекает из изделия. При более высокой температуре масло приобретает мазеобразную структуру и впитывается в тесто, тогда изделия получаются малослоистыми и без подъема.

Для выстаивания тесто следует ставить в холодильник.

Готовое тесто разрезать на две части, раскатать в пласты, поколоть вилкой и выпекать до румяного цвета.

Выпеченные коржи осторожно снять на доску.

**Приготовление крема**

Для приготовления крема:

1. Яичные желтки растереть с сахаром и ванилином;
2. Муку перемешать с холодным молоком (количество – согласно рецептуры).

Соединить обе массы и при непрерывном помешивании влить в кипящее молоко.

Когда масса закипит, снять ее с огня и соединить с оставшимся сахаром и яичными белками.

**Приготовление «Слойка с кремом**»

Выпеченный корж смазать кремом, сверху уложить второй.

Посыпать ванильной сахарной пудрой.

Полученный корж разрезать на порции.

**ГЛАВА II. Технология приготовления рыбных блюд**

***2.1 Значение рыбных блюд в питании***

Исследователи утверждают, что люди, регулярно употребляющие в пищу рыбу, меньше других подвержены возрастной макулодистрофии. Это заболевание представляет собой дегенерацию центрального отдела сетчатки глаза и проявляется, попросту говоря, в ослаблении зрения. Особенно часто этой болезни подвержены курильщики со стажем, поэтому именно им важно ввести в свой рацион достаточное количество рыбных блюд. Однако для того, чтобы до глубокой старости сохранить острое зрение, рыбу нужно употреблять достаточно часто – не реже двух-трех раз в неделю.

Этим положительным для здоровья человека качеством рыба обязана большому содержанию омега-3-жирных кислот. Особенно богаты этими кислотами лососевые и макрель. Кроме рыбы это вещество также содержится в семенах льна и грецких орехах.

Любители ежедневного употребления рыбных блюд почти на 60% меньше подвержены опасности инфаркта миокарда, чем приверженцы других видов питания. Такой результат показало масштабное исследование, которое с 1990 года в течение 11 лет проводила специальная группа министерства здравоохранения и труда Японии во главе с профессором Университета Осака Хироясу Исо. Объектом регулярного анкетирования и наблюдения были 40 тысяч взрослых жителей четырех префектур страны - от северных Ивате и Акита с климатом, близким к умеренному, до почти тропической Окинавы. Исследование показало, что люди, потреблявшие максимальное количество рыбы (около 180граммов в день), примерно на 56% меньше сталкивались с инфарктом миокарда, чем их соотечественники, съедавшие в день не более 20граммов рыбы.

***2.2 Характеристика сырья, используемого для приготовления рыбных блюд***

В этом разделе рассмотрим некоторые виды рыбы, применяемые в предприятиях общественного питания для приготовления рыбных салатов.

**Сельдь** - рыба семейства сельдевых, длиной до 50см. Обитает, главным образом, в умеренных водах Северного полушария и некоторых морях арктического бассейна.

Большим спросом пользуется тихоокеанская жирная слабосоленая сельдь. Готовая созревшая сельдь содержит до 25% жира, около 20% белка, витамины B12, РР, А и D. В состав белков сельди входят незаменимые аминокислоты.

Сельдь бывает соленой, копченой, маринованной, пряного посола, различной жирности и солености.

Лучшие из сельдей - керченская, жупановская, тихоокеанская, каспийский залом, беломорская, астраханская, каспийский пузанок и др.

**Щука** - семейство рыб отряда лососевых, длиной до 1,5м и весом до 65кг.

Щуку, чтобы она не отдавала запахом болота, следует вымыть в холодной, хорошо просоленной воде. Если рыба пахнет тиной, ее также опускают в крепкий холодный раствор соли, и тогда неприятный запах исчезает.

Если же готовится отварная щука, то количество пряностей должно быть значительно увеличено, так как этой рыбе часто бывает присущ неприятный привкус.

**Треска -** вкусная, питательная рыба семейства тресковых. У тресковых - вкусное мясо, богат витамином D рыбий жир из печени трески.

Самые известные представители семейства тресковых - треска, налим и навага. Наиболее вкусна беломорская навага, дальневосточная навага крупнее.

Треску можно готовить в запечёном виде. Запекать можно под сметанным соусом, в тесте.

Треска, зажаренная в тесте, становится нежной и вкусной — тесто как бы предохраняет продукт от высыхания.

Ни в коем случае нельзя морскую рыбу запекать или жарить в сухарях, лучше использовать муку.

Отварная треска удачно сочетается по вкусу с множеством соусов, к ней подают: масляно-яичный соус, картофельный, соусы с добавлением вина.

Очень хороши консервы "Треска в масле".

***2.3 Первичная обработка сырья***

Рассматривать технологию приготовления рыбных блюд лучше по стадиям.

Первичная обработка рыбы включает следующие процессы: оттаивание мороженой рыбы, освобождение ее от загрязнений и несъедобных частей, а также очистка от чешуи, отделение от рыбы частей, имеющих пониженную пищевую ценность (голова, плавники, хвост), потрошение; пластование или придание рыбе размеров и формы, соответствующих виду кулинарного изделия.

Рыбу, прежде всего, оттаивают. Обычно ее заливают холодной водой при соотношении массы рыбы и жидкости 1:2.

Технологи предупреждают: нельзя оттаивать рыбу в теплой воде.

Мороженая рыба при оттаивании выделяет большее или меньшее количество сока. Потери его объясняются изменением коллоидных структур мышечной ткани.

Если рыбу оттаивать быстро в воде при температуре 15 - 20°С, то рыба при этом будет поглощать воду и масса ее увеличится на 5 - 10%. Таким образом, до некоторой степени будет возмещаться потеря влаги, неизбежная при хранении рыбы в мороженом состоянии. При оттаивании рыба теряет до 8% минеральных веществ. Для уменьшения этих потерь в воду, в которой оттаивает рыба, добавляют поваренную соль (3 ст. ложки на 1л воды). Целую потрошеную рыбу выдерживают 15 - 20 мин, а филе и отдельные куски – 7 - 10 мин. Сама по себе соленая вода благотворно воздействует на морскую рыбу - ее мясо становится светлым и более сочным. При оттаивании на воздухе филе рыбы теряет от 4 до 7% сока.

Почему же все-таки нельзя оттаивать рыбу в теплой воде? При оттаивании в теплой воде при температуре 35 - 40С происходит денатурация части белков, уменьшается количество воды, удерживаемое белками, увеличивается потеря мышечного сока при последующей разделке. Консистенция наружных слоев мышечной ткани становится дряблой, появляется запах лежалой рыбы.

Мороженое филе вообще лучше всего оттаивать без воды, при комнатной температуре. Надо помнить: мороженое филе требует лишь минимальной гигиенической обработки - достаточно обрезать испорченные края, очистить филе от загрязнений, быстро промыть. Чем больше в рыбе сохранится сока, тем более ароматным и питательным будет блюдо.

На воздухе размораживают, как правило, не только брикеты рыбного филе, но и отдельные экземпляры рыб ценных пород. Рыбу раскладывают на столе и прикрывают полиэтиленовой пленкой (чтобы уменьшить процесс испарения влаги).

Размороженную рыбу не рекомендуется вновь замораживать, так как при этом происходит потеря сока, к тому же резко снижаются ее вкусовые качества. По этой же причине не рекомендуется оттаявшую рыбу подвергать сильным механическим воздействиям: отбивать, сдавливать и т. п.

Речную рыбу лучше сразу подвергнуть обработке. Щуку, чтобы она не отдавала запахом болота, следует вымыть в холодной, хорошо просоленной воде. Если рыба пахнет тиной, ее также опускают в крепкий холодный раствор соли, и тогда неприятный запах исчезает.

После оттаивания (лучше всего оттаивать не до конца — в полуоттаявшем виде рыбу легче подвергать обработке, кроме того, сохраняется сочность ее мяса) и промывания рыбу чистят.

Рыба хорошо чистится, если ее слегка потереть уксусом и оставить на некоторое время. Чтобы рыба при очистке не скользила, нужно пальцы окунуть в соль.

После снятия чешуи рыбу промывают и разделывают. Прежде всего, следует удалить плавники (у рыб с колючими плавниками во избежание уколов рук спинной плавник удаляют перед очисткой чешуи: вокруг плавника делают неглубокие надрезы и, прихватив его салфеткой, удаляют, начиная от хвостовой части).

У всех рыб в брюшной полости, вдоль позвоночника, находятся сгустки крови. У тресковых, сабли-рыбы и других брюшная полость покрыта черновато-серой пленкой. Сгустки крови и пленку при чистке рыбы удаляют, отскабливая ножом, протирая солью, щеточкой, чистой марлей или тряпочкой. Особо осторожно надо вынимать лежащую около головы печень, в которой заключается желчный пузырь. Если его разорвать, то вся рыба получит горький вкус; поэтому те места рыбы, на которые попала желчь, лучше всего вырезать или сразу же хорошенько затереть солью, не давая желчи разливаться дальше, и промыть. Затем вынимают остальные внутренности.

Многие рыбы, такие как зубатка, морской угорь, камбала, имеют толстую кожу, которая при тепловой обработке сильно уплотняется. Кожа наваги, например, при жарений на сковороде сильно сокращается, куски и тушки рыбы деформируются. Кроме того, кожа вышеперечисленных рыб плохо усваивается организмом. У некоторых рыб, кроме того, кожа как бы насыщена йодистыми солями и потому издает во время жарения сильный специфический запах. Поэтому ее лучше всего удалять. Кстати, снимается она у всех толстокожих и бесчешуйчатых пород легко. После потрошения рыбу следует особенно тщательно промыть в холодной воде. Еще удобнее разделить уже очищенную рыбу вдоль позвоночника на два филе и потом срезать ножом мякоть с кожи.

При обработке угря и налима, а также крупных сомов кожу их надрезают вокруг головы, отгибают, а затем сдирают со всей рыбы целиком («чулком»), отделив пальцами от мякоти, после чего приступают к потрошению через разрез брюшка. Кожа налима и угря очень скользкая, и ее очень трудно удержать в пальцах, поэтому предварительно надо окунуть пальцы в соль. После этого удаляют плавники, отрубают голову и хвост. Рыбу промывают.

Камбалу чистят следующим образом: косым срезом отделяют голову (с глазной стороны), одновременно вскрывая брюшко, и удаляют внутренности; соскоблив чешую с нижней, светлой стороны рыбы, сдирают кожу с верхней, темной стороны; соскабливают кровь с позвонков, обрезают плавники, промывают. Камбалу можно очищать ножом, жесткой щеткой, а также теркой.

Обработку наваги начинают с того, что косым срезом ножа отделяют нижнюю челюсть, захватывая одновременно верхнюю часть брюшка. Через образовавшееся в брюшке отверстие удаляют внутренности, надрезают кожу вдоль спинки и, начиная с верхней челюсти, снимают кожу сплошным слоем, после чего удаляют спинной плавник. Рыбу промывают, вкладывают в нее икру и молоки и подвергают тепловой обработке.

Характер дальнейшей обработки, придание рыбе соответствующих размеров и формы зависят от вида рыбы. В кулинарной практике придерживаются следующих правил: малокостистая рыба, такая как судак, щука, налим, пикша, умбрина, морской сом, мероу, луфарь и др., употребляется для рубленых и соусных блюд, котлет, зраз, тельного. Нежная и малокостистая рыба — форель, стерлядь, камбала, скумбрия, кефаль, макрурус, баттер-фищ — подается к столу в отварном, жареном или припущенном виде с различными соусами. Нежная, но костлявая рыба — сазан, лещ, карась ерш, окунь и пр. - подается к столу только в отварном или жареном натуральном виде. Кроме того, все перечисленные виды рыб могут использоваться для приготовления бульона.

Для супа рыбу нарезают крупными кусками поперек. для жарения — наискось под углом 45°. Подготовленную таким образом рыбу следует посолить, посыпать перцем и поставить на холод минут на пять — она получится более сочной и ароматной.

Для приготовления фаршированной рыбы (судак или щука) существуют особые приемы разделки. Очистив щуку от чешуи, отрубают хвостовой плавник, вынимают из головы жабры, делают надрез вокруг «шеи» у первых головных плавников. Подсовывают палец под кожу, обводят вокруг, а под плавниками осторожно подрезают ножом, чтобы не разорвать кожу. Сдирают кожу по направлению к хвосту, тщательно подрезая при этом мясо, оставшееся на коже, а также мешающее удалить плавники. Затем отрубают позвоночник у хвостового плавника и, отделив кожу вместе с хвостом от тушки, потрошат, промывают в холодной воде и готовят фарш.

После разделки рыбы остаются рыбные отходы: головы, икра, молоки, внутренний жир, кожа, кости, плавники, чешуя. Как их использовать? Как уже упоминалось выше, головы океанической рыбы в пищу не используются. Иное дело речная и озерная рыба (частиковая). Их головы освобождают от жабр и употребляют для варки бульонов вместе с костями, плавниками, кожей и хрящами.

Как уменьшить специфический запах некоторых морских рыб? Лучше всего для этого почищенную, промытую и разделанную рыбу за 15—20 мин до тепловой обработки сбрызнуть лимонным соком или слабым раствором столового уксуса.

Для устранения специфического запаха рыбы добавляют при ее варке в воду огуречный рассол, а в процессе припускания — помидорный рассол, а также лавровый лист, перец, лук, сельдерей. Разделанную рыбу не следует долго хранить. Поэтому разделывать и солить ее лучше перед самым приготовлением, тогда блюдо будет нежнее и вкуснее.

***2.4 Характеристика используемого оборудования***

***Шкафы жарочные***

**Шкаф жарочный 2ШЖЭ-1.36ЕП**



**Шкаф жарочный позволяет с минимальными затратами приготавливать кондитерские, хлебобулочные, мясные и рыбные блюда методом жарения, тушения и пассирования. Изготовлен полностью из нержавеющей стали. Раздельное регулирование нижних и верхних тенов. Используется на предприятиях общественного питания.**

Габаритные размеры шкафа ДхШхВ, мм -1000х830х1650

Внутренние размеры камеры **GN 2/1** ДхГхВ, мм 690х567х350

Объём жарочного шкафа, - л 150

Размеры гастроёмкости **GN 1/1** ДхШхГ, мм 530х325х40

Номинальная площадь ёмкостей, м2 1,36

Количество гастроекостей, шт - 8

Время разогрева воздуха в камере шкафа до температуры 260 С, мин - 30

Напряжение, В - 380/220 трехфазный

Ном. мощность, кВт 10

Масса, кг - 150



**Плита электрическая ПЭ-024ИП**

Плита электрическая двухконфорочная со шкафом для инвентаря, предназначена для приготовления пищи и поддержания ее в горячем состоянии, покрытая молотковой эмалью, рабочая поверхность из нержавеющей стали. Применяется в небольших предприятиях общественного питания.

Масса, кг 100

Мощность, кВт 6

Длина, мм - 700 Ширина, мм - 800 Высота, мм - 850 Исполнение комбинированное.

Количество конфорок, шт. 2

Время разогрева конфорки до 400°С, мин 20

Размеры конфорок, мм 290х420

Качество работы во многом зависит от правильности организации рабочих мест, от оснащения рабочих мест, от оснащения их оборудованием, посудой и инвентарем.

Наиболее современным считается модульное оборудование.

Линейное расположение его обеспечивает необходимую последовательность выполнения различных операций технологического процесса, сокращает пути движения поваров, позволяет сэкономить размер производственной площади на 25%.

Стандартизация оборудования и инвентаря обеспечивает значительную экономию производственных площадей, рационализацию приемки, хранения продуктов и подачи их в цех и на рабочие места поваров, совершенствование технологии приготовления пищи, ускорение порционирования и отпуска блюд.

Размеры сковород, решеток, лотков, противней унифицируют и увязывают с параметрами теплового и холодильного оборудования.

Над тепловым оборудованием устраивают вентиляционные вытяжки, удаляющие пары, продукты сгорания. Общий вентиляционный короб снабжен жироулавливающими фильтрами. Традиционное расположение плиты - в центре цеха, а специализированного оборудования по периметру помещения создает неудобства в работе поваров и вызывает непроизводительные затраты рабочего времени, связанные с перемещением работников по кухне.

Правильная организация рабочих мест при приготовлении первых и вторых блюд позволяет сократить подготовительно-заключительное время на 20 – 30% и увеличить выпуск продукции.

При организации рабочих мест в мясных цехах необходимо обеспечить изготовление полуфабрикатов различных видов в соответствии с кулинарным разрубом туш, рациональное использование отходов, организацию контроля за качеством полуфабрикатов, учет мясопродуктов и выхода готовых полуфабрикатов по видам, цене, сумме.

* 1. ***Технология приготовления рыбных салатов***

Какое бы рыбное блюдо ни начала готовить хозяйка, без овощей ей не обойтись. Картофель, морковь, свекла, зеленый салат, лук репчатый, зеленый и порей, корни и зелень петрушки и сельдерея, цветная и белокочанная капуста, огурцы и помидоры, сладкий стручковый перец, баклажаны, кабачки, щавель и шпинат, зеленый горошек, хрен - вот сколько овощей можно использовать в рыбных блюдах. Овощи являются составной частью рыбных закусок.

Широкое применение овощей для приготовления рыбных блюд объясняется их большой ролью в питании человека. Правильно подбирая соотношение овощей и рыбы в рецептуре блюд, хозяйка тем самым повышает биологическую ценность приготовляемой пищи. Наиболее полноценную вкусовую комбинацию дают сложные гарниры рыбных блюд, состоящие из нескольких видов овощей: моркови, картофеля, зеленого горошка, лука, петрушки, сельдерея и др. Овощи придают рыбным блюдам и соусам аромат, возбуждают аппетит. Кроме того, комбинируя рыбу и овощи в разных соотношениях, можно получить оптимальное соотношение аминокислот. Оба продукта как бы взаимно обогащают друг друга. Вот почему наиболее ценны блюда из рыбы в сочетании с овощами, соусами, молоком: рыба, запеченная с овощами, яйцом, тушенная в молоке или молочном соусе, рыбные студни, заливное.

Чаще, чем другие овощи, в рыбных блюдах используется картофель. С картофелем рыбу едят во всевозможных видах. Так, рыба паровая немыслима без отварного картофеля, посыпанного мелко нарезанной зеленью. Редко кто откажется отведать и такое рыбное блюдо, как «Рыба в соусе» «Белое вино», в гарнир которого наряду е шампиньонами, раковыми шейками входит и отварной картофель. И уж совсем не подвергается сомнению необходимость картофельного гарнира в блюдах «Рыба в рассоле», «Рыба в томатном соусе», «Рыба по-русски». Ко всем этим блюдам картофель подается в отварном виде. Еще больше можно насчитать рыбных блюд, подаваемых с жареным картофелем. Среди них «Рыба жареная». Ничего удивительного в этом нет. Картофель, как никакой другой продукт, хорошо гармонирует в рыбных блюдах не только с самой рыбой, но и с шампиньонами, луком, капустой, маслинами, огурцами.

Некоторые сорта картофеля сильно развариваются, превращаясь в малоаппетитную массу. Чтобы этого не случилось, воду сливают через 15 мин после закипания, посуду закрывают крышкой и доводят картофель до готовности без воды, с помощью пара.

Вкусна рыба и с капустой.

Белокочанную капусту в тушеном виде добавляют в рыбные солянки, приготовляемые на сковороде, в щи рыбные; ее запекают с рыбой (особенно вкусен лещ, запеченный с квашеной капустой).

Изысканный вкус придают рыбным блюдам лук репчатый, лук-шалот и лук-порей.

Для холодных рыбных закусок идет и зеленый лук (перо), в котором содержится много витамина С и других полезных веществ. Присутствие свежего лука в рыбных блюдах возбуждает аппетит, усиливает выделение пищеварительных соков, улучшает пищеварение и способствует лучшей усвояемости организмом питательных веществ. Именно поэтому его рекомендуется есть с различными рыбными закусками перед обедом.

Приготовление большинства рыбных блюд не обходится без моркови. В ней содержится красящее вещество каротин, которое и придает ей красно-оранжевый цвет. Содержатся в ней и другие красящие вещества - антоцианы. Они окрашивают жир, в котором пассируют морковь, в приятный оранжевый цвет. Этот жир, добавленный в рыбный суп, собирается на его поверхности, придает ему привлекательный вид. Чтобы во время варки рыбных блюд уменьшить потери витаминов, морковь кладут в кипящую воду и поддерживают равномерное, но не бурное кипение.

Рыбные блюда, приготовленные в сочетании с помидорами, обладают высокой питательной ценностью благодаря содержанию в плодах помидоров полезных органических веществ и минеральных солей, витамина С, каротина, фолиевой кислоты, обладающей противосклеротическими свойствами. Кроме того, помидоры богаты железом, которое играет важную роль в кроветворении. В качестве гарнира к рыбным блюдам можно использовать отваренный или тушенный в масле шпинат. Чтобы шпинат был приятным на вкус, во время тушения к нему следует добавить лимонный сок или разведенную кислоту. Из отвара, оставшегося после тушения, можно приготовить соус.

Питательная ценность рыбных блюд в сочетании с овощными несомненна. Однако, чтобы сохранить питательные и вкусовые качества овощей, необходимо их правильно обработать, а затем умело приготовить.

Прежде всего, овощи и зелень надо тщательно промыть в холодной проточной воде. Только после этого их чистят, тщательно срезая кожицу и загнившие места. Хранят очищенные корнеплоды не более 2 - 3 ч, да и то желательно при температуре не выше 12°С. Ни в коем случае нельзя оставлять очищенные овощи в воде: теряются питательные вещества, в первую очередь минеральные соли, витамины.

При хранении картофеля в воде более 2 ч из наружных слоев клубней в воду переходят азотистые вещества и сахара, которые создают среду для развития микроорганизмов. В результате возникает спиртовое и молочнокислое брожение. Ухудшаются вкусовые качества картофеля. Поэтому хранить его в воде можно лишь в течение короткого времени.

Для приготовления рыбных салатов и винегретов картофель, свеклу и морковь лучше варить в неочищенном виде. При варке картофеля в кожуре разрушается около 20% витамина С, при варке очищенного - вдвое больше.

Неочищенные овощи прежде, чем варить, тоже надо тщательно вымыть щеткой под струей воды, а затем опускать в кипящую жидкость.

В процессе приготовления и рыбных супов, и вторых блюд очищенные и нарезанные овощи следует класть в кипящую воду. Высокая температура прекращает действие ферментов, разрушающих витамин С. Например, картофель, положенный в кипящую воду, в процессе варки теряет только 10% витамина С, а положенный в холодную воду - около 40%. Другие овощи тоже «не любят», когда их ставят на огонь в кастрюле с холодной водой. Поэтому, если суп варят на рыбном бульоне, надо готовый бульон довести до кипения и только тогда опускать в него ломтики картофеля, моркови и все другие овощи. Когда варят очищенные овощи для второго блюда, закладывают их только в кипящую, немного подсоленную воду.

И еще один секрет сохранения витамина С. Нельзя допускать бурного и, главное, излишне долгого кипения рыбных блюд, так как снижается витаминная ценность входящих в их состав овощей.

Рыбные блюда с овощами надо готовить непосредственно перед подачей к столу, так как в рыбных щах, например, после 3-часового хранения разрушается 80% витамина С.

Рыбные салаты и винегреты можно оставлять в холодильнике не более чем на 12 ч. А хранить их без холода разрешается не более 6ч с момента приготовления, но только в незаправленном виде.

Чтобы рыбное блюдо имело своеобразный вкус и аромат, не обойтись без использования смеси различных пряностей, специй, приправ и ароматических трав. Пряности служат для того, чтобы подчеркнуть хороший вкус рыбы, но отнюдь не для того, чтобы изменить подлинный вкус рыбного продукта. Большая дозировка пряностей нисколько не полезна для организма, даже вредна. Приправы и пряности - непременный компонент всех рыбных блюд.

По законам кулинарии, в рыбные блюда пряностей следует добавлять больше, чем в мясные. Однако и для каждой пряности есть свой предел. Стоит, например, чуть-чуть больше положенного добавить в рыбный суп шафрана, и уже никакими способами вкус блюда не исправишь. А вот черными горошинами перца вкус рыбного супа трудно испортить. Если и почувствуется малейшая горечь при опробовании блюда, горошины перца надо сразу же вынуть. Вообще же лучше всего в суп опускать льняные мешочки с букетами трав и пряностей на короткое время, тогда и вкус супа будет нежным. В теплом соусе такой мешочек с букетом можно выдерживать в течение часа. Вкусовая гамма соуса от такого соседства обогатится различными эфирными маслами.

При добавлении в рыбные блюда пряностей надо проявлять осторожность в отношении соли. Пряности, конечно, не заменяют соль, но малейший пересол грозит испортить вкус блюда.

Кроме перечисленных выше пряностей в современной рыбной кухне часто используются укроп и горчица.

Укроп богат эфирным маслом, а вкусовые особенности горчицы определяются содержащимся в ее семенах глюкозидом синигрином. Лавровый лист придает рыбным супам, заливным и соусам своеобразный аромат благодаря содержащемуся в нем эфирному маслу, главной составной частью которого является терпеновый спирт - эвкалиптол. Хрен - многолетнее растение, из корневищ которого и приготовляют тертый хрен с уксусом - весьма острую приправу к отварной рыбе.

Следует помнить, что горячая, варящаяся в супе или бульоне рыба, не вбирает в себя вкуса кореньев и пряностей, с которыми варится. Зато этот вкус переходит в навар. Холодная же рыба при остывании в отваре приобретает привкус кореньев и пряностей.

Надо также учитывать, что для разных видов рыбы характерен специфический рыбный запах. При нагревании речной рыбы ее запах часто сходит почти на нет, а иногда может появиться и неприятный запах: образуется аммиак. Вот здесь-то и выручают специи и пряности.

Приправы придают рыбе остроту и аромат, причем острота каждой из приправ специфична. Например, красный перец более жгуч, чем черный, и аромат его выражен резче. У хрена по сравнению с ним аромат более легкий.

Приправы и специи обладают еще одним интересным свойством. Мясо некоторых рыб, например тунца и скумбрии, имеет приятный красный вид, однако в процессе тепловой обработки окраска мяса меняется и становится серо-коричневой, в результате чего внешний вид продукта может заметно ухудшиться. Если же в процессе предварительной обработки сбрызнуть мясо этих рыб уксусной кислотой, то красный пигмент в тканях рыб превратится в химическое соединение типа природной селитры и при нагревании мясо не обесцветится.

Приготовление рыбных блюд немыслимо без поваренной соли. Без нее приготовленная рыба кажется безвкусной и неудобоваримой.

Рассмотрим технологию приготовления рыбных салатов.

Рецептов приготовления рыбных салатов великое множество, поэтому остановимся на некоторых наиболее распространенных в общественном питании.

**Салат "Столичный"**

Салат рекомендуется готовить из осетровых рыб, нототении, трески, морского окуня.

Состав: 300—400 г рыбы, 3—4 картофелины, 100г соленых или маринованных огурцов, 100г зеленого салата, 2 яйца, 1 банка майонеза (200г), соль по вкусу.

Отварить рыбу, картофель, яйца вкрутую. Хорошо промыть в холодной воде листики зеленого салата. Оставить немного рыбы, салата, 1/2 яйца для украшения. Нарезать тонкими ломтиками огурцы, картофель, рыбу, яйца. Листья зеленого салата нарезать крупно. Все осторожно перемешать, заправить солью и майонезом и выложить в салатник, предварительно украшенный листиками зеленого салата. Украсить салат ломтиками рыбы, кружками крутых яиц. Чтобы салат был по вкусу более выразительным, кроме майонеза можно добавлять соус «Южный» (50г).

**Салат "Праздничный"**

Состав: 200г филе рыбы, 1 помидор, 1 свежий огурец, 3 картофелины, 75г зеленого салата, 75г корнишонов (или 1 соленый огурец), 1/2 банки майонеза (100г), 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, соль по вкусу.

Варенное охлажденное филе рыбы нарезать маленькими кубиками. Очищенный вареный картофель, свежий, огурец, корнишоны и помидоры нарезать ломтиками, сложить в миску, прибавить нарезанный зеленый салат. Перед подачей на стол посолить и смешать майонезом и уксусом. Затем уложить горкой в салатник, поместив в центре горки красивые листики зеленого салата, а вокруг, по овалу, уложить кружки помидоров и огурцов.

Салат готовят из осетрины, севрюги, судака, лососины. Его можно украсить икрой, ломтиками семги, лососины, кеты и маслинами. Можно добавить репчатый и зеленый лук.

**Винегрет с сельдью и маринованным луком**

Состав: 2 свежие сельди, 3 картофелины, 1 свекла, 2 моркови, 2 соленых огурца, 2 помидора, 2 ст. ложки квашеной капусты, 1 стакан маринованного лука, 2 ст. ложки растительного масла, зелень укропа и петрушки, соль и сахар по вкусу.

Овощи охладить и очистить. Нарезать овощи и соленые огурцы ломтиками, положить в них квашеную капусту, все смешать, добавить маринованный репчатый лук, растительное масло, соль и сахар по вкусу. В винегрет положить кусочки филе вареной и охлажденной сельди. Уложить винегрет горкой, сверху, разложить ломтики рыбы и украсить помидорами, огурцами, зеленью. Винегрет можно готовить с копченой сельдью (1 шт.).

**Салат "Мимоза"**

Состав: 4 картошки, 1 морковь, 3-4яйца (все отварить).

1 банка консервированной рыбы (лосось или сардины), 1 банка майонеза.

Салат формируется слоями и все овощи необходимо измельчить на терке.

1. слой картошка

2. слой рыба

3. слой картошка.

Полить маслом от рыбы.

4.слой морковь

5. слой майонез

6. слой белки

7. слой майонез

8. слой желтки

Украсить зеленью.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

В условиях современного производства кондитер, как и любой повар, должен обладать определенными знаниями и необходимыми практическими навыками.

Трудовая деятельность работников общественного питания, с одной стороны, направлена на улучшение свойств сырья и получения высококачественной продукции, а с другой - на улучшение процесса обслуживания потребителей. Любая ошибка, небрежность, невнимательность в работе повара могут привести к тяжким последствиям.

Профессиональное мастерство формируется благодаря усвоению навыков (например, у повара - нарезка овощей, мяса, рыбы и других продуктов). В отдельных случаях необходимы тренировка, упражнения, в результате которых достигается определенный уровень овладения приемами обработки продуктов, движениями, операциями. Важное значение при этом имеет постоянное усвоение и закрепление знаний. Это может быть информация о физико-химических изменениях в обрабатываемых продуктах, о качественном и количественном составе продуктов, используемых для приготовления различных блюд и кулинарных изделий. Происходит наращивание знаний повара, в том числе и об оптимальных приемах и способах обработки сырья, организации технологических процессов с учетом законов биохимии и рекомендаций физиологии и гигиены питания.

В профессиональном лицее № 75 помимо других специальностей преподается курс кулинарии и технологии приготовления и производства изделий. В курсе кулинарии будущие повара и технологи учатся искусству приготовления пищи. Зачем нужна пища, знает каждый, каким бы трудом он не занимался. Еда - топливо, на котором работает организм, и знать об этом топливе, уметь грамотно его использовать должен любой, особенно молодой человек. Великие тайны кулинарии откроются перед теми, кто захочет научиться готовить по всем правилам.

Достигнуть высокой производительности труда, повысить культуру обслуживания нельзя без знания основ организации общественного питания.

В работе была рассмотрена технология приготовления мучных кулинарных изделий и рыбных блюд, дана товароведная характеристика основных продуктов.

Также рассмотрены отдельные виды оборудования кондитерских и мясо-рыбных цехов предприятий общественного питания, приведена технология изготовления кондитерских изделий и рыбных салатов.

**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ:**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Богданов Г.А. и др. Оборудование предприятий общественного питания М.: Экономика. 1999 |
|  | Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания. М., 1985 |
|  | Бутейкис Н.Г., Жукова А.А., Технология приготовления мучных кондитерских изделий, Москва, ПрофОбрИздат 2001 |
|  | Герасимова В.Г. Сырьё и материалы кондитерского производства- М.: Пищевая промышленность. 1997 |
|  | Кенгис Р.П., Мархель П.С. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов. - М.: Логос, 1994 |
|  | Куликова И.В. Домашняя выпечка. – Москва,: «АСТ-ПРЕСС», 1999 |
|  | Маслов Л.А. Кулинарная характеристика блюд и изделий. М.: Экономика, 1998 |
|  | Маслов Л.А. Основы технологии приготовления пищи. М.: Экономика, 1997 |
|  | Успенская Н.Р. Практическое пособие для повара. М.: Экономика.1997 |
|  | Щеглов Н.Г., Гайворонский К.А., Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. Учебник.- М.: Деловая литература, 2001 |