Содержание

Введение

Глава 1. Технология приготовления блюд

1.1. Рецептура блюд

1.2. Механическая кулинарная обработка продуктов

1.3. Алгоритм приготовления блюд

1.4. Тепловая обработка продуктов

Глава 2. Организация работы супового цеха

Глава 3. Товароведная характеристика сырья

Глава 4. Требования к качеству и сроки хранения

Список литературы

Приложение

**Введение**

Кулинария - это искусство приготовления пищи.

Она имеет богатую многовековую историю, отражающую древнейшую отрасль деятельности человека, его материальной культуры, собравшую воедино опыт и навыки приемов приготовления пищи разных народов дошедшие до настоящего времени.

Кулинария изучает технологические процессы приготовления качественной кулинарной продукции согласно ГОСТу, кулинарная продукция – это совокупность блюда, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов.

Блюдом называют сочетание пищевых продуктов (сырья), прошедших кулинарную обработку и подготовленных к употреблению в качестве пищи, с учетом порционирования и оформления.

Технологический процесс — это ряд научно обоснованных последовательных способов механической и тепловой обработки сырья, в результате которых получают полуфабрикат, кулинарное изделие или кулинарную продукцию.

Предприятия общественного питания предназначены не только для производства кулинарной продукции, кондитерских и других изделий, но они реализуют и организуют потребление этой продукции.

Предприятия питания и предприниматели предоставляют людям услуги потребления питания и организацию досуга.

Центральное место на предприятии общественного питания принадлежит повару. От его квалификации, профессиональных навыков, образованности и духовых качеств зависит многое, в том числе качество приготовления блюд.

«Повар должен иметь начальное или среднее профессиональное образование. Знать рецептуры и технологию производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, взаимозаменяемость продуктов, изменения, происходящие в процессе кулинарной обработки сырья. Знать товароведную характеристику сырья, приемы и последовательность технологических операций при его кулинарной обработке. Соблюдать санитарно-гигиенические требования при производстве кулинарной продукции, условия, сроки хранения и реализации продукции. Знать органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачественности блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции. Знать основы лечебно-профилактического питания. Уметь пользоваться сборниками рецептур, стандартами и технологическими картами при изготовлении блюд. Осознавать ответственность за выполняемую работу» (из требований к повару, ОСТ-1-95).

Качественное блюдо, вкусное, полезное и красивое – это сочетание качеств продуктов, из которых оно приготовлено с мастерством повара – профессионала, отвечающего современным требованиям.

Повару необходимо соответствовать современным требованиям и уметь выполнять не только свою работу, но и уметь работать с заказчиком, планировать свою работу, т.е. создавать технологические и экономические расчеты и заниматься самоконтролем своего труда.

**Глава 1. Технология приготовления блюд**

**1.1 Рецептура блюд**

169 Борщ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | По сборнику рецептур | На 1 порцию |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| СвеклаКапуста свежая или квашенаяМорковь Петрушка (корень)Лук репчатыйТоматное пюреКулинарный жирСахарУксус 3%Бульон или вода | 200150171 50134830201016800 | 16012012040104030201016800 | 1007585,5256,524151058400 | 80606020520151058400 |

Выход 1000 500

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту и варят 10-15 мин. Затем кладут тушёную свёклу, пассированные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин. до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использование квашеной капусты её в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассированной мукой, разведенным бульоном или водой (10г муки на 1000г борща)

471 Рыба отварная (филе)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Колонка 1 | Колонка 2 | Колонка 3 |
| брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капитан - рыбаИли окунь морскойИли щука(кроме морской)Или трескаИли мерлангИли полуфабрикат: капитан- рыба или треска или щука (кроме морской)Или макрель Индийского океанаМорковьЛук репчатыйПетрушка(корень)Масса отварной рыбыГарнир №692Соус №806 | 296214306197203182173184164554 --- | 6015615615415616015215614444312515075 | 237171245158162145139147131443--- | 12812512512212512812212511533210015050 | 1781291841181221091031119832.51.5--- | 9694949194969194862217515050 |

Выход: 350-300-275

Рыбу, разделанную на филе с кожей и реберными костями, нарезают порционными кусками. На поверхности кожи каждого куска делают два-три надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались. Затем их укладывают в один ряд в посуду вверх кожей, заливают горячей водой, уровень которого должен быть на 3-5 см. выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый, морковь, петрушку, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85-90° в течении 5-7 минут, считая с момента закипания воды.

Хранят отваренную рыбу в горячем бульоне не более 30-40 минут.

Гарнир – картофель отварной.

Соусы – польский

806. Соус польский.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Колонка 1 | Колонка 2 | Колонка 3 |
| По сборнику рецептур | На 1 порцию | По сборнику рецептур | На 1порцию | По сборнику рецептур | На 1порцию |
| Брут-то | нетто | Брут-то | нетто | Брут-то | нетто | Брут-то | нетто | брутто | нетто | Брут-то | нетто |
| Масло сливочноеПетрушка (зелень) или укроп (зелень)Кислота лимоннаяБульон рыбныйМасло сливочноеМука пшеничнаяМасса соуса белого | 700272---- | 700202---- | 52,620,15 | 52,61,50,15 | 3252724502525- | 3252024502525450 | 24,420,1533,81,91,933,8 | 24,41,50,1533,81,91,933,8 | 2152726503535- | 2152026503535650 | 16,220,1548,92,62,648,9 | 16,21,50,1548,92,62,648,9 |

Выход: - 1000-5-1000-75-1000-75

Для приготовления соуса по 1 колонне растопленное масло сливочное кладут мелко нарезанные крутые яйца, зелень петрушки или укроп, соль и кислоту лимонную. По 2 и 3 колонкам приготовления соуса белого добавляю масла сливочное, мелко нарезанные крутые яйца, соль, кислоту лимонную и зелень.

Подают соус к блинам из не жирной отварной рыбы.

692. Картофель отварной

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наимено-вание продуктов | Колонка 1 | Колонка 2 | Колонка 3 |
| По сборнику рецептур | На 1 порцию | По сборнику рецептур | На 1 порцию | По сборнику рецептур | На 1 порцию |
| Брут-то | Нетто | Брут-то | Нетто | Брут-то | Нет-то | Брут-то | Нет-то | Брут-то | нНет-то | Брут-то | нетто |
| КартофельКартофель молодойМасса картофеля отварногоМаргарин столовый или масло сливочное | 13051264-60 | 979101195060 | 197,7191,5 | 148,3153,2143,99,0 | 13201276-45 | 990102196045 | 200193,36,8 | 150154,6145,56,8 | 13331290-35 | 1000103297035 | 201,9195,55,3 | 151,5156,4146,95,3 |

Выход: 1000 - 150 1000 - 150 1000 - 150

Очищенные клубни картофеля одинакового мелкого размера кладут в посуду слоем не более 30см., чтобы при варке сохранялась форма, заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 1-1.5 кладут соль, посуду закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Затем отвар сливают, а картофель подсушивают, а для этого, посуда накрывают крышкой и ставят на 2 -3 мин., на менее горячий участок плиты.

868. Компот из смеси сухофруктов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Колонка I и II |  Колонка III |
| По сборнику рецептур | На 1 порцию | По сборнику рецептур | На 1 порцию |
| брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм и т. д.СахарКислота лимонная Вода | 1251001960 | 310\*1001960 | 25200.2192 | 62\*200.2192 | 10010011000 | 250\*10011000 | 20200.2200 | 25\*200.2200 |

Выход: 1000-200-1000-200

\*- масса сухофруктов варенных

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют кислоту лимонную и варят до готовности.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч., яблони 20-30 мин. чернослив, урюк, курагу, - 10-20 мин. изюм -5-10 мин.

Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне для того, чтобы он не стоял.

1.2 Механическая кулинарная обработка.

|  |  |
| --- | --- |
| Лук репчатый:сортировкаотрезание донца и шейкиудаление сухой чешуипромывание в холодной воде нарезка кубиками, кольцами или полукольцами.(для рыбы отварной, борща.)пассерование | Капуста свежая:удаление загнивших и загрязненных листьевотрезание наружной части кочерыжкипромываниеразрезание на 2-4частивырезание кочерыжкиудаление гусениц и улиток (выдерживание 15-20 мин. в соленой воде)промываниенарезание соломкой(для борщей) |
| Яйцо:промывание варка 10-12минудаление скорлупыизмельчение (для соуса польского) | СухофруктыПеребираниеСортировка по видамЯблоки и груши разрезают на частиМытье теплой водой 3-4 раза |
| Морковь:Сортировкаудаление загнивших экземпляров, посторонних примесейпромываниеочисткапромываниенарезание соломкой (для борща, рыбы отварной ) | Свекласортированиеудаление загнивших экземпляров, посторонних примесей отрезание ботвыпромываниеочисткапромываниенарезание соломкой (для борща ) |
| Картофель:Сортировка (удаление загнивших, побитые и проросшие клубни, посторонние примеси)Калибровка по размераммытьеочисткадочисткапромываниенарезка бочонками (рыба отварная) | Петрушка:сортированиеотрезание зелени и корешковпромываниеочисткамытьенарезка соломкой (для соуса польского, рыбы отварной, борщей ) |

**1.3 Алгоритм приготовления блюд**

471. Рыба отварная (филе).

Филе с кожей и костями,

Филе с кожей без костей,

Куски круглой формы

укладывание в котел в один ряд кожей вверх

заливание горячей водой выше (2-3см) уровня рыбы

добавление моркови

петрушки, лука репчатого,

соли, лаврового листа,

перца горошком

доведение до кипения

варка без кипения (температура 85-90°с) 5-10 мин.

удаление свернувшегося белка

отпуск

- порционная тарелка гарнир:

- картофель отварной

- картофельное пюре

- овощное рагу

- зеленый горошек

Соус в соуснике:

- польский или

- белый основной или

- томатный или

- сметанный

692. Картофель отварной.

картофель в форме бочонков

закладывание в посуду слоем не более 50 см.

заливание горячей водой выше уровня картофеля на 1-1,5 см.

добавление соли

закрывание крышкой

доведение до кипения

варка 15 минут

сливание отвара

закрывание крышкой

доведение до готовности паром, образующимся в котле.

отпуск

гарнир к рыбе отварной

806. Соус польский

Яйцо петрушка или укроп масло сливочное соль лимонный сок

или разведенная лимонная кислота

Механическая кулинарная обработка

варка вкрутую

охлаждение нарезка растапливание

очистка от скорлупы

шинковка мелко

соединение

перемешивание

прогревание (до70°с)

подача

Подают к отваренным блюдам из рыбы, и к капусте цветной и белокочанной.

**1.4 Тепловая обработка продуктов**

Варка - нагревание пищевых продуктов в жидкости (воде, молоке, бульоне, отваре) до температуре 100ºС или в среде насыщенного водяного пара. При этом используют наплитные или стационарный котлы, кастрюли, сотейники при варки в котлах с герметически закрывающейся крышкой повышается давление и температура до 110% .

Пасерование – обжаривание продуктов при температуре 110 – 120 ºС без образования поджаристой корочки. Пасеруют коренья, лук, томат, муку для сохранения красящих веществ, эфирных масел или увеличение количества водорастворимых веществ и снижения вязкости (в муке ).

Ошпаривание (бланширование) используют для облегчения механической обработки продуктов или предупреждения потемнения продуктов под действием ферментов, или для удаления привкуса горечи. Таким способом обрабатывают осетровую рыбу, дичь, картофель, капусту, яблоки, пшенную крупу продукты ошпаривают кипящий водой 2-5 мин.

Тушение – это припускание в бульоне или соусе предварительно обжаренных продуктов с добавлением специй и пряностей. Тушат продукты в закрытой посуде для размельчения и придания им особого вкуса.

**Глава 2. Организация работы соусного цеха**

Соусное отделение готовит вторые блюда, гарниры и соусы. Между поварами этого отделения должны быть распределены обязанности, рабочие места, посуда и инвентарь.

Для выполнения различных процессов тепловой и механической обработки продуктов рабочие места поваров оснащаются соответствующим тепловым оборудованием и разнообразной посудой, инструментом, инвентарем, механическим и немеханическим оборудованием.

Подбирают тепловое оборудование с учетом источника тепла и на основании утвержденных норм оснащения оборудованием предприятий общественного питания.

В настоящее время выпускается большое количество специализированных тепловых аппаратов и секционного модулированного оборудования. Применение этого оборудования значительно повышает производительность труда и дает возможность правильно вести технологический процесс. К специализированным аппаратам относятся электрические, газовые и пароварочные котлы, устанавливаемые для варки овощных и крупяных блюд. В специализированных закусочных-шашлычных и крупных ресторанах целесообразно устанавливать шашлычные печи. Высокопроизводительными являются шашлычные печи с вращающимися шпажками. На предприятиях общественного питания применяются сосисковарочные аппараты, яйцеварки, кофеварки и др.

Чтобы ускорить время варки костей для получения коричневого бульона, применяются автоклавы. В автоклаве кости вывариваются за два часа при значительно большем выходе жира продуктом.

Для приготовления в соусных отделениях широкого ассортимента вторых блюд, гарниров и кулинарных изделий применяется разнообразная посуда и инвентарь:

- котлы наплитные емкостью 10, 20, 30, 40 и 50 л для варки бульонов, первых и вторых блюд;

- кастрюли с одной ручкой без крышки для варки первых, вторых, третьих блюд и соусов емкостью 2,4,6,7, 5, 8 и 14 л;

- кастрюли овальные с двумя ручками для жарки пирожков, пончиков и вторых блюд во фритюре емкостью 6 и 14 л, сотейники цилиндрические с одной или двумя ручками и крышкой для пассирования и тушения овощей, припускания вторых блюд и варки соусов емкостью 1, 2, 3 и 5 Л; сотейники имеют утолщенное дно;

- сотейники конусные с одной ручкой и крышкой емкостью 1,5, 5и 6,5 л;

- коробины для варки вторых блюд и тушения овощей в большом количестве емкостью 15, 24 и 35 л;

- рыбные котлы со вставной решеткой для варки рыбы емкостью 10, 20 и 35 л;

- мармитницы с двумя ручками и крышкой для вторых блюд, соусов и гарниров емкостью 8 л;

- сковороды большие, глубокие, с ручкой для жарки картофеля, вторых блюд и гарниров (внутренний диаметр 400 мм);

- сковороды средние с ручкой для жаренья блинчиков, приготовления омлетов и гарниров (внутренний диаметр 150—200 мм);

- сковороды большие без ручек, для жаренья вторых блюд и гарниров (внутренний диаметр 195, 315 и 346 мм);

- сковороды средние и малые, с ручками и без ручек для жаренья отдельных порций, приготовления яичниц, блинов и др.;

- черпаки из нержавеющей стали емкостью 2—3 л для переливания бульонов, первых блюд и других жидкостей;

- дуршлаги с одной или двумя ручками из нержавеющей стали для откидывания мучных, крупяных и овощных продуктов емкостью от 2 до 7 л;

- грохоты металлические с двумя ручками из алюминия или нержавеющей стали для просеивания и откидывания мучных, крупяных и овощных продуктов просеивания панировки; длина 460 мм, ширина 440 мм, высота 100 мм, диаметр отверстий 2 мм;

- противни из тонколистовой стали толщиной в 1 мм для запекания вторых блюд; длина 550 мм, ширина 500 мм;

- чумички круглые из нержавеющей стали для разливания жидких блюд емкостью 0,25, 04 и 0,5 л;

- шумовки из нёржавеющей стали для снятия накипи и выемки продуктов из жидкости;

- соусные ложки овальной формы из нержавеющей стали, длина ложки 135 мм;

- лопатки из нержавеющей стали для перевертывания и снятия котлет при жаренье; длина 90 мм, ширина около ручки 40 мм; иглы металлические с ушком для выемки мяса из бульона и определения готовности изделий (при варке и - жаренье);

- вилки поварские с двумя рожками для выемки мяса из бульона;

- веселки разной длины из дуба или березы для перемешивания продуктов в процессе тепловой обработки;

- вставки сетчатые для варки овощей на пару;

- кондитерские листы для выпечки кондитерских изделий длиной 65 и шириной 50 см.

Организация рабочего места поваров соусного отделения. Рабочие места поваров соусного отделения организуются в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции, используемого оборудования, количества работников и принятого между ними разделения труда. При наличии специализированного оборудования рабочие места организуются в соответствии с технологическим процессом приготовления выпускаемой продукции и с учетом размещения оборудования.

При подготовке рабочего места повара по приготовлению вторых блюд необходимо учитывать принятое на данный день меню. Эта подготовка должна заключаться в подборе необходимой посуды, инвентаря, специй, приправ и инструментов.

Наиболее рациональной организации рабочих мест можно достичь, применяя линии секционного модулированного оборудования с параллельно расположенными специальными столами, описанными выше при организации рабочих мест повара для приготовления первых блюд. Линейный принцип размещения оборудования дает значительную экономию (5—7%) производственной площади, позволяет устанавливать оборудование у стены или по центру кухни и совмещать одну линию теплового оборудования с другой, при этом сокращается время на переходы. Если в цехе не применяется модулированное и специализированное оборудование, рабочее место повара состоит из рабочего стола, расположенного от плиты на расстоянии 1,5 м. длина рабочего места за столом должна быть 1,25—1,5 м. Рядом со столом устанавливают стеллаж для посуды и холодильный шкаф для хранении полу фабрикатов. На столе должны быть весы, разделочные доски, запас специй и приправ, инструменты и необходимый инвентарь. На предприятии, где раздаточная совмещена с кухней, рабочее место организуют так, чтобы поварам было удобно не только готовить пищу, но и отпускать ее официантам или посетителям.

В этом случае раздаточные столы или стойки для отпуска пищи устанавливаются на расстоянии 1,3—1,5 м от плиты. Варианты размещения оборудования в горячем цехе так же, как и в других цехах, могут быть разнообразными в зависимости от норм оснащения, вида теплоносителя, применяемого в цехе, планировки помещения, организации раздачи и т. п.

**Глава 3. Товароведная характеристика сырья**

Вода – это среда, в которой существуют клетки, и поддерживается связь между ними. Это основа всех жидкостей в организме. Чем больше воды в продукте, тем ниже его питательная ценность и меньше срок хранения, так как вода является хорошей средой для развития микроорганизмов и ферментативных процессов, в результате происходят порча пищевых продуктов. Вода должна иметь температуру 8-12º С, быть прозрачной бесцветной без посторонних запахов продукта в одном литре воды допускается не более 3 кишечных палочек.

Картофель – служит сырьем для получения крахмала и для откорма скота клубень картофеля содержит в среднем (25%) сухих веществ из них является крахмалом (18%). Кроме того имеется азотистые вещества (2%), сахара (1.5%) минеральные вещества (1%), таким как натрий, калий, кальций, фосфор, железо: клетчатка (2%) органической кислоты (0.1%), до (20мг.%) витамина Ц и незначительное количества витамина В1, В2, В6, Р, Р,,Е, К. энергетическая ценность 100 г. картофеля 83кКал, или 347 кДж.

Петрушка – петрушка бывает корневой хорошо развитым корнем и листовой не имеющий большого корня. Содержит эфирные масла, оглодает сильным ароматом и приятным вкусом содержится много витаминов С, Р, В2 и В 1.

Морковь - содержит много сахара в виде глюкозы (6%), минеральных веществ в виде солей железа фосфора калия, микроэлементов. Особенно много в моркови каротина (до 9 мг. %), которые внутри человека превращаются в витамин А. Каротин усваивается лучше, если морковь подвергнута тепловой обработке с жиром. По длине морковь делят на короткую 3-5 см., полудлинную 8-20см. длинную 20-45см.

Свекла –содержит значительное количество сахара (9%) в виде сахарозы минеральные веществ в виде солей фосфора калия магния железа и кобальта витаминов С, В1, В2,, РР и Фотиевой кислоты. Она имеет сочную красную мякоть с различными оттенками окраски, зависящие от количества витамин. Лучшими кулинарными свойствами обладает темноокрашенная свекла с небольшим количеством светлых колец средних размеров, плоскоокруглой формы в пищу используют также ботву молодой свеклы.

Сельдерей - может быть корневым черешковым с утолщенными черешками и листовым содержит эфирные масла, обладает сильным ароматом и приятным вкусом. Содержит много витаминов С, Р, каротина В2 и В1.

Пастернак – корнеплод округлой, плоскоокруглой и конусовидной формы. Содержит эфирные масла обладает сильным ароматом и приятным вкусом много витаминов С, Р, каротина, В2 и В1.

Белокочанная капуста качен капусты состоит из листьев и кочерыги которая входит в качен на различную Голдину и составляет 4-9% его массы . кочерыга богата клетчаткой и является отходом листая капусты плотно завитые и прилегающие друг к другу составляет кочан.

Сорта капусты бывают раннеспелые среднеспелые среднепоздние позднеспелые сорта.

В кулинарии белокочанную капусту используют в сыром виде для салатов для приготовления борщей щей, голубцов и др. блюд.

Лук репчатый – лук состоит из донца от которого в низ отходят корни а вверху листья виде мясистых чешуек. Верхняя часть луковицы называется шейкой.

В репчатом луке содержится до (6мг.%) эфирного масла, сахар (до9%) витамина С, В1,В2, В6, РР и фолиевая кислота минеральные вещества азотистые вещества (1.7%).

Квашеная капуста. Для квашения используют среднеспелые сорта белокочанной капусты. Капусту шинкуют па полоски 5мм. или рубят на куски размером не более 12мм. добавляют соль, морковь, яблоки, клюкву, бруснику, тмин, лавровый лист. Капусту утрамбовывают и кладут на нее груз. Процесс брожения при температуре 16-18ºС длится 12 дней. Капуста квашенная содержит: воду-89%, сахаров 22%, белков-1,8%, клетчатки-1%, минеральных веществ-3%, органические кислоты-11%, витамины С (30мг.%), В1, В2, РР.

Томатное пюре. Томатное пюре получают увариванием протертой томатной массы до массовой доли сухих веществ 12, 15, 20%, а томатную пасту несоленую до 25-30, 35-40%.

Яйцо. В состав куриного яйца входит белок (12,7%), жиры (11,5%), вода (74,0%), витамины В1, В2, РР и др. Энергетическая ценность 100 г. куриных яиц 157 кКал.

Кулинарный жир. Кулинарный жир - безводная смесь различных видов переработанных и натуральных жиров.

Содержание жира в кулинарных жирах не менее 99,7%, воды – не более 0,3%. Энергетическая ценность 100г. жира 897 кКал.

Температура плавления жира 28,36º С, усвояемость 96,5%.

Крахмал. Крахмал – растительный полисахарид, содержащийся в виде зерен в клубнях картофеля, батата, зернах кукурузы, пшеницы, риса и д.р.

Крахмал легко усваивается организмом, имеет высокую энергетическую ценность.

Поваренная соль. Поваренная соль является природным кристаллическим продуктом, состоящим из соединения хлористого натрия на долю натрия приходится 39,4%, на долю хлора 60,65.

Сухофрукты. Яблоки для сушки используют кислые и кисло-сладкие сорта. Сушат их нарезанными кружками, дольками, очищенными и неочищенными от кожицы, без семенных камер, окуренные серой или обработанные раствором сернистой кислоты, целыми плодами, половинками, дольками без предварительной обработки. Груши сушат в целом виде, половинками или дольками, окуренные серой либо обработанные раствором сернистой кислоты, или без предварительной обработки, или бланшированные. Абрикосы сушат с предварительным окуриванием серой или без окуривания в целом виде, получая при этом урюк, половинками без косточек – курагу, а также в целом виде без косточек – кайсу. Изюм производят из сушильных сортов винограда, имеющих тонкую кожицу и содержащихся до 20% сахара. Изюм делят на бессемянный столовый изюминный сорт и смесь сортов. Виноград перед сушкой подвергают окуриванию сернистым газом (заводская обработка) или сушат без окуривания.

Из смеси различных сушеных плодов составляют полноты из сухофруктов, широко используемых на предприятиях общественного питания для приготовления сладких блюд.

Рыба. Легко перевариваемая, питательная пища, содержащая полноценные белки, биологически ценные жиры и витамины. Она широко используется на предприятиях общественного питания для приготовления различных блюд.

**Глава 4. Требование к качеству и сроки хранения**

Свекла, капуста и кроения должны сохранять свою форму. Форма нарезки капусты – соломка, нарезка остальных овощей (морковь, лук репчатый, свекла) соответствует нарезке капусты - соломка. Консистенция мягкая, не перевариваемая. Цвет красный, без привкуса сырой свеклы, без привкуса сырой свеклы. Температура подачи потребителю, должна быть не ниже 75ºС. Длительное хранение супов ухудшает их вкус, внешний вид и витаминную активностью. Поэтому хранить готовые борщи следует не более 2 ч. При отпуске в тарелку наливают борщ, кладут сметану, зелень; отдельно на пирожковой тарелке подают ватрушки, пирожки, крупеник.

Компот.

Должен быть прозрачным от светлого до коричневого цвета. Плоды и ягоды целые или нарезанные дольками, мелкими кружочками, сохранившие свою форму, не перевареные. Вкус сладкий или с чуть кисловатым привкусом, с ароматом используемых фруктов и ягод. При подаче фрукты должны занимать 2/3 или ¼ части объема стакана или креманки, остальная заполняется сиропом.

Отпускают в стаканах или креманках. В холодном виде 200грамм на порцию. Компоты хранят в холодильнике или в охлажденном помещении при температуре от 0 до 14ºС в течение суток. Для их хранения лучше использовать не окисляющуюся посуду.

Рыба отварная.

Отварная рыба должна быть проварена, но полностью сохранять свою форму. Цвет, вкус и запах должны соответствовать данному виду рыбы и используемым при варке кореньям и специям. Рыбу подают одним порционным куском с костями, с кожей без костей, а осетровую — с кожей без хрящей или без кожи. Укладывают кожей вверх. Гарнир — отварной картофель, обточенный в форме бочонков и подобранный средними целыми клубнями, уложен рядом с рыбой, полит маслом и посыпан зеленью. Соус подают отдельно в соуснике или поливают им рыбу. Отварную рыбу до отпуска хранят на мармите в бульоне при температуре 60-700 С не более 30 минут.

**Список литературы**

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : для предприятия общественного питания / Авт. сост: А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М.: «И. К. Ц.», «ЛАДА», К.:»издательство «Арий», 2006 – 680 с.:ил. ББК 36 – 997, ISBN- 5-94832-140-1.

2. Технология приготовления пищи, Гришин Петр Дмитриевич и Ковалев Николай Иванович. Г 82.

3. Кулинария: учебник для нач. Проф. образования / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская -3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2005 – 328 с.

4. Товароведение пищевых продуктов учеб. Для нач. проф. Образования: - М.: Проф. обр. Издат, 2001 272 с.,[1] и цв. ил.

5. Организация производства обслуживания на предприятиях общественного питания / Владимир Васильевич Усов - 2-е изд. Стер- М.: Издательский центр «Академия», 2004 – 416 с.