**Содержание**

1. **Введение.**
2. **Приготовление комплексного обеда:**

**а) салат из моркови и яблок;**

**б) рассольник «Домашний»;**

**в) котлета с гарниром;**

**г) кисель из клюквы.**

1. **Приготовление мучных кондитерских изделий:**

**а) торт «Бисквитно-фруктовый»;**

**б) расстегай;**

**в) сдоба «Обыкновенная».**

1. **Использованная литература.**
2. **Используемое оборудование.**

**Введение.**

Здоровье трудящихся зависит от правильного, поставленного на научную основу, четко организованного питания. Ежедневно человеку нужно 2,5 л.воды, 100 г жиров, 80-100 г белков, 500 г углеводов, 20 мг витаминов, 20г минеральных веществ.

В современных условиях общественного питания переходит на путь индустриализация.

Создаются современные предприятия, где используются иные формы обслуживания, внедряются передовые методы организации труда, новая техника, прогрессивная технология.

В ассортименте предприятий общественного питания наряду с блюдами из мяса, рыбы, овощей, яиц, молочных продуктов, вырабатываются мучные кулинарные и кондитерские изделия: пироги, пирожки, кулебяки, блины, расстегаи, печенье, пряники, торты и пирожные.

Некоторые предприятия стали выпускать хлебные и булочные изделия.

Особенно нужно обратить внимание на питание в детских учреждениях, санаториях, больницах, в школах, в ПТУ.

**Салат из моркови и яблок №63/П**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Количество продуктов по сборнику рецептур  б н | | На I порцию  б н | |
| Морковь | 625 | 500 | 62,5 | 50 |
| Яблоки свежие | 354 | 300 | 35,4 | 30 |
| Сметана | 200 | 200 | 20 | 20 |
| ВЫХОД: | - | 1000 | - | 100 |

**Подача:**

При подаче салат кладут в салатницу горкой, украшают дольками яблок и морковью. Температура подачи 10-14°С.

**Требования к качеству:**

Овощи должны быть нарезаны в соответствии с формой нарезки для каждого вида салата; укладывают салаты горкой; зелень, использованная для оформления, должна быть свежей, невялой, не пожелтевшей, не потемневшей. Консистенция овощей - упругая. Вкус, запах, цвет - соответствующие используемым продуктам.

**Рассольник домашний № 128/Ш**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Количество продуктов по сборнику рецептур  б н | | На одну порцию  б н | |
| Капуста свежая | 100 | 80 | 50 | 40 |
| Картофель | 400 | 300 | 200 | 150 |
| Морковь | 50 | 40 | 25 | 20 |
| Лук репчатый | 48 | 40 | 24 | 20 |
| Огурцы соленые | 67 | 60 | 33,5 | 30 |
| Маргарин столовый | 20 | 20 | 10 | 10 |
| Бульон или вода | 700 | 700 | 350 | 350 |
| **ВЫХОД:** | - | 1000 | - | 500 |

**Подача:**

При подаче в тарелку кладут мясо, наливают рассольник, кладут сметану и зелень. Температура подачи не ниже 75°С.

**Требования к качеству**:

Во всех видах рассольников овощи должны сохранить форму нарезки, на поверхности блестки жира оранжевого цвета, желтого или бесцветные. Вкус - огуречного рассола острый, в меру соленый. Бульон - бесцветный или слегка мутный. Консистенция овощей - мягкая, огурцов - слегка хрустящая.

**Котлета № 416/Ш**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Количество продуктов по сборнику рецептур (на одну порцию  б н | |
| Свинина | 50 | 37 |
| Хлеб пшеничный | 9 | 9 |
| Масса полуфабриката | - | 62 |
| Масса жареных котлет | - | 50 |
| Гарнир №475 |  | 150 |
| Маргарин | 5 | 5 |
| ВЫХОД С ЖИРОМ |  | 205 |

**Подача**:

На подготовке блюдо или тарелку сначала кладут гарнир, рядом котлету, она частично может покрывать гарнир, в некоторых случаях котлету кладут на гарнир.

Температура подачи не ниже 65°С.

**Требования к качеству:**

Котлета должна сохранять форму и быть запанирована тонким слоем. Поверхность - без трещин и разрывов, ровная, покрытая румяной корочкой. Вкус - в меру соленый, без привкуса хлеба, запах мяса. Консистенция - сочная, пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков мяса, хлеба и сухожилий, не допускается розово-красный оттенок.

**Гарнир: картофельное пюре № 472.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырье | Количество продуктов по сборнику рецептур  б н | | Количество продуктов на одну порцию  б н | |
| Картофель | 1127 | 845 | 169,05 | 126,75 |
| Молоко | 158 | 150 | 23,7 | 22,5 |
| Масло сливочное | 45 | 45 | 6,75 | 6,75 |
| ВЫХОД: | - | 1000 | - | 1000 |

**Подача:**

При отпуске картофельное пюре кладут на тарелку, на поверхности наносят ложкой узор, поливают сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью.

Пюре можно отпускать с поссерованным репчатым луком или вареными рубленными яйцами, смешанными с растопленным сливочным маслом.

Чаще всего картофельное пюре используют в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам.

**Требования к качеству**:

Картофельное пюре должно быть густой консистенции, пышное, однородное, без кусочков непротертого картофеля. Цвет должен быть от кремового до белого, без темных включений.

**Кисель из клюквы (густой) № 592**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Количество продуктов по сборнику рецептур  б н | | На 1 порцию  б н | |
| Клюква | 105 | 100 | 21 | 20 |
| Сахар | 100 | 100 | 20 | 20 |
| Крахмал картофельный | 80 | 80 | 16 | 16 |
| Вода | 940 | 940 | 188 | 188 |
| ВЫХОД: | - | 1000 | - | 200 |

**Подача:**

Кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы или в креманки, поверхность посыпают сахаром, затем окончательно охлаждают. Температура подачи 10-14°С.

**Требования к качеству:**

Кисель должен быть однородным, без комков заварившегося крахмала, не тягучим. Густой кисель сохраняет свою форму, кисель средней густоты и жидкий растекается и имеет соответственно консистенцию густой сметаны или сливок. Вкус киселя - сладкий, с привкусом, запахом и цветом использованных ягод и фруктов. Кисель, приготовленный на фруктово-ягодном пюре бывает мутным, остальные - прозрачными (кроме молочного). Не допускается на поверхности киселя наличие пленки.

**Торт: «Бисквитно - фруктовый» № 58**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | По сборнику рецептур на 1000,00 г | На 1000 г |
| Бисквит №1 | 300,00 | 300 |
| Начинка фруктовая | 360,00 | 360 |
| Фрукты | 125,00 | 125 |
| Желе №104 | 75,00 | 75 |
| Крошка бисквитная | 10,00 | 10 |
| Сироп для промочки №95 | 130,00 | 130 |

**Бисквит №1**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | По сборнику рецептур | На 300 г |
| Мука пшеничная в.с. | 84,35 | 84,35 |
| Крахмал картофельный | 20,83 | 20,83 |
| Сахарный песок | 104,13 | 104,13 |
| Меланж | 173,56 | 173,56 |
| Эссенция | 1,04 | 1,04 |
| ВЫХОД: | 300,00 | 300 |
|  | 25,00±3% | 25±3% |

**Требования к качеству:**

Бисквит должен быть желтым, пористым, пышным и с запахом эссенции.

**Сироп для промочки № 95**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сахарный песок | 66,70 | 66,7 |
| Эссенция ромовая | 0,25 | 0,25 |
| Коньяк | 6,23 | 6,23 |
| ВЫХОД: | 130,00 | 130 |
|  | 50,00±4% | 50±4% |

**Требования к качеству:**

Сироп простой для промочки бисквита - раствор сахара в воде. Должен быть розраячным без осадка с запахом эссенции.

**Желе № 104**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сахарный песок | 31,07 | 31,07 |
| Патока крахмальная | 7,75 | 7,75 |
| Эссенция | 0,23 | 0,23 |
| Кислота лимонная0,15 | 0,15 |  |
| Краситель | 0,88 | 0,88 |
| ВЫХОД | 75,00 | 75 |
|  | 50,00±2% | 50±2% |

**Требования к качеству:**

Желе должно быть разнообразным, студнеобразным, с устойчивым запахом эссенции.

**Крошка бисквитная жареная №2**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Мука пшеничная в.с. | 3,56 | 3,56 |
| Крахмал картофельный | 0,88 | 0,88 |
| Сахарный песок | 4,40 | 4,40 |
| Меланж | 7,33 | 7,33 |
| Эссенция | 0,04 | 0,04 |
| ВЫХОД: | 10,00 | 10 |
|  | 6,00±2% | 6±2% |

**Требования к качеству крошки бисквитной жареной**:

Она должна быть однородной, без крупных частиц, не подгоревшей.

**Рецептура: «Расстегая»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | По сборнику рецептур | На 140 г |
| Тесто дрожжевое | 120,00 | 120 |
| Фарш картофельный | 40,00 | 40 |
| Яйцо для смазки | 2,00 | 2 |
| Выход: | 140,00 | 140 |

**Требования к качеству «расстегая».**

Должен быть овальной формы с открытым швом сверху с пропеченным мякишем без подрывов.

**Рецептура «Картофельного фарша с луком»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | По сборнику рецептур | На 1000 г |
| Картофель отварной | 880,00 | 880 |
| Лук репчатый пассированный | 130,00 | 130 |
| Масло растительное | 40,0 | 40 |
| Соль | 10,00 | 10 |
| Выход | 1000,00 | 1000 |

**Требования к качеству «Картофельного фарша с луком»:**

Фарш должен быть однородным, без потемнения с запахом лука.

**Сдоба обыкновенная № 1238**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **По сборнику рецептур** | **На 250 г** |
| Тесто № 1237 | 5750 | 287,5 |
| Мука для подпыла и отделки | 85 | 4,25 |
| Масло животное для смазывания теста | 144 | 7,2 |
| Жир ля смазки листов | 25 | 1,25 |
| **ВЫХОД:** | 5000 | 250 (5 штук по 50 грамм) |

**Тесто для сдобы № 1237**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | По сборнику рецептур на 1000 г | На 100 г |
| Мука 1-го сорта | 630 | 63 |
| Дрожжи | 10 | 1 |
| Соль | 10 | 1 |
| Сахар | 65 | 6,5 |
| Масло животное | 20 | 2 |
| Вода | 300 | 30 |

**Требования к качеству:**

Сдоба обыкновенная должна быть разнообразной формы не менее 5-и видов. Мягкий, пористый, пропеченный, без подрывов и трещин. Устрицы должны быть посыпаны сахарной пудрой. Плюшки - сахарным песком. Булочки - крошкой или покрыты помадой. На батончиках два надреза.

**Используемая литература**

.

1. Производство мучных кондитерских изделий. А.И. Токарев. Издательство «Пищевая промышленность» г.Москва. 1977 г.
2. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова. 1984 г. Издательство «Экономика»
3. Кулинария. Автор Анфимова. Издательство «Экономика» 1984 г.
4. Справочник по хлебопекарному производству. Ройтер И.М. Издательство «Пищевая промышленность» г.Москва. 1984 г.
5. Справочник технолога общественного питания. Издательство «Экономика». Г.Москва. 1987 г.
6. Сборник рецептур блюд и изделий.

**Используемое оборудование.**

Для приготовления комплексного обеда и кондитерских изделий необходимо использовать следующее оборудование:

1. Плита электрическая ПЭ-О.17
2. Котел пищеварочный КПЭСМ-60.
3. Взбивальная машина МВ-6.
4. Тестомесильная машина ТММ-60
5. Мясоразрыхлитель МРМ-15.
6. Жарочно-пекарский шкаф ЭШ-3М.

Кроме того используются наплитные котлы разливной емкости, ножи поварской тройки с соответствующей маркировкой, разделочные доски.

Дополнительно используются салатницы, тарелки для вторых блюд диаметром 240 мм, подтарельники, стаканы или креманки, разливные лотки, кондитерские листы и формы для тортов.