# Содержание

1 Введение

2 Характеристика блюда

3 Технология приготовления

3.1 Требования к качеству и сроки хранения

4 Санитарные требования

5 Охрана труда

5.1 Оборудование, инвентарь, инструменты, используемые при приготовлении прозрачных бульонов

5.2 Техника безопасности при работе на оборудовании

6 Приложения

6.1 Понятийный словарь

6.2 Алгоритмы приготовления

6.3 Технологические схемы

6.4 Технологические карты

6.5 Карта дефектов

6.6 Инструкционно-технологические карты

7 Тест на тему прозрачные бульоны

Часть 2

1 Характеристика изделия

2 Технология приготовления изделия

2.1 Требования к качеству и сроки хранения изделия

3 Санитарные требования

4 Охрана труда

4.1 Инвентарь и оборудование

5.Приложения

5.1 Понятийный словарь

5.2 Алгоритмы приготовления изделия

5.3 Технологические схемы приготовления изделия

5.4 Технологическая карта изделия

5.5 Карта дефектов

6. Тест

7. Заключение

8. Используемая литература

**1 Введение.**

Кулинария – это искусство приготовления пищи. Зачем нужна пища знает каждый, о «хлебе несущем» человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он не занимался. Еда – топливо, на котором работает организм, и знать об этом топливе, уметь грамотно использовать должен любой.

Как и все виды искусств, кулинария, несомненно, требует от человека не только определенных знаний, чувства меры, вдохновения и таланта, но и особой интуиции. Искусство приготовления пищи высоко ценилось во все времена, но при этом оно всегда подчинялось законам капризной моды, точно так же, как искусство изготовления одежды, украшений и предметов интерьера.

Не равнодушный к своему делу кулинар может приготовить из самых простых продуктов настоящий кулинарный шедевр. Не случайно же труд талантливых кулинаров всегда был окружен ореолом таинственности: во все времена считалось, что знаменитые повара владеют какими-то особыми секретами.

«В здоровом теле – здоровый дух!» - говорили древние, и настроение, здоровье, готовность трудиться во многом зависит от питания и отдыха. Важно не только правильно готовить, но и правильно питаться, регулировать не только количество пищи, но и ее качество. Излишняя полнота и другие функциональные нарушения организма часто являются следствием неправильного питания. Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиций, чтобы соответствовать современным требованиям.

Пища должна снабжать организм человека белками, минеральными соединениями, витаминами, жирами, углеводами, а так же такими важными для жизнедеятельности веществами, как гормоны и ферменты.

Кондитерские и дрожжевые булочные изделия являются неотемлимой частью русской и татарской кухни, имеют большое значение в питании человека. Они обладают привлекательным внешним видом и хорошим вкусом.

Вся выпускаемая кондитерская продукция должна соответствовать требованиям государственных стандартов (ГОСТом); изготавливаются из качественного сырья с применением технологических процессов обеспечивающих выпуск высококачественной продукции, особое значение имеют изделия предназначенные для детского и диетического питания. На крупных ведущих предприятиях отрасли города Москвы, Санкт – Петербурга и некоторых других городов качества выпускаемой продукции высокое. Особый интерес в перспективе представляет влажность, внедрение в практику кондитерских предприятий. Международной системе качества ИСО – 9000, она нацелена на предотвращение брака, а не на его последствии. Внедрение такой системы в кондитерскую промышленность станет эффективным механизмом, гарантирующим стабильный выпуск высококачественной продукций. Одной из основных задач стоящей перед предприятиями кондитерской промышленности в настоящее время является целенаправленное создание цивилизованного рынка продуктов, высокого качества, а также продуктов лечебно- диетического, профилактического и детского назначения, отвечающих потребностям конкретных групп населения.

Так, например, многие предприятия вырабатывают изделия с пониженным содержанием сахарозы. Вырабатываются также группы изделий, как витаминизированное печенье, печенье с бета - каротином, уже производится шоколад с добавлением природных антиоксидов. Увеличение объемов производства и повышение качества кондитерских изделий возможно лишь на основе новейших научных разработок и повышения уровня технологического контроля. Создание рынка труда поставило перед процессом обучения новые задачи, в частности не только соответствовать современным требованиям, уметь выполнять работу, но и работать с заказчиком, планировать свою работу, производить технологические, экономические расчеты, а также заниматься самоконтролем своего труда.

К современному кондитеру предъявляются требования:

1. Должны иметь начальное или среднее профессиональное образование.

2. Знать рецептуры и технологию производства мучных кондитерских изделий.

3. Знать характеристику сырья, его свойство, применение, условие и сроки хранения.

4. соблюдать санитарно – гигиенические условия производства мучных кондитерских изделий, условия и сроки их хранения.

5. Знать способы и приемы высокохудожественной отделки мучных кондитерских изделий.

6. Знать органолептические методы оценки качества мучных кондитерских изделий.

7. Уметь пользоваться сборником рецептур и стандартами на мучные и кондитерские изделия.

8. Знать принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования.

9. Знать и соблюдать охрану труда, пожарную и электробезопастность.

10. Знать рациональную организацию труда на рабочем месте.

11. Осознавать ответственности выше перечисленным требованиям – залог успешной работы молодого специалиста и высокого качества выпускаемой им продукции.

# 2 Характеристика блюда.

Супы представляют собой блюда с жидкой основой – бульоном. От качества последнего, как правило, зависит вкус первого блюда. В жидкой основе содержатся экстрактивные вещества, органические соединения, минеральные и ароматические вещества, придающие бульонам особый вкус, аромат и обладающие сокогонным действием. Поэтому супы возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению пищи.

*Супы классифицируют:*

* По температуре подачи – на горячие и холодные;
* По способу приготовления – на заправочные, прозрачные, пюреобразные и разные;
* По жидкой основе – супы на бульонах, овощных и крупяных отварах, молоке, хлебном квасе, фруктово-ягодных отварах, кисломолочных продуктов

Прозрачные супы состоят из прозрачных бульонов и гарнира, которые готовят отдельно. Бульоны для прозрачных супов получают в результате осветления (оттягивания) и насыщение экстрактивными веществами костных бульонов, бульонов из птицы, дичи и рыбы.

В качестве гарниров к прозрачным бульонам используют различные овощи, изделия из мяса, птицы, рыбы, яиц, крупы, а так же гренки, пирожки, кулебяки и др.

При отпуске в тарелку или порционную миску кладут гарнир и наливают бульон или в бульонную чашку наливают бульон, а гарнир гренки, пирожки, кулебяки, расстегаи – подают отдельно на пирожковой тарелке.

Гарниры для прозрачных супов изготовляются в зависимости от вкуса супа, сезона, набора и сочетания продуктов; ниже приводится набор примерных гарниров:

1) морковь, репа в форме маленьких шариков, припущенные с бульоном, и филе дичи, нарезанное короткой соломкой (к бульону из дичи);

2) омлет двух сортов: зеленый (со шпинатом) и красный (с томатной пастой), нарезанный кубиками или брусочками; омлет трех сортов: с добавлением молока, шпината и натуральный;

3) мелкие вареные петушиные гребешки, ломтики вареной куриной печенки, кружочки сваренного в бульоне картофеле, сельдерей, сваренный в бульоне и также нарезанный тонкой соломкой (к бульону куриному или мясному);

4) нарезанные и припущенные свежие помидоры без кожицы и семян и листики щавеля, вермишель, сваренная в подсоленной воде;

5) омлет с морковью и омлет с зеленым горошком, нарезанные в любой форме, и припущенные листики щавеля;

6) мелкие кнели из курицы или дичи, листики зеленого салата, нарезанные и припущенные, и отдельно профитроль (к бульону куриному или из дичи);

7) омлет с каштанами, нарезанный кубиками, и филе вареного фазана, нарезанное короткой соломкой,

8) вареные куриные крылышки, лапша домашняя и ошпаренные листики зелени петрушки (к бульону куриному или из дичи);

9) донышки вареных артишоков и головки шампиньонов, нарезанные соломкой, и мелкие кнели из курицы (к бульону куриному);

10) овощи, нарезанные соломкой или кубиками и сваренные в бульоне, филе вареной курицы, дичи или язык соленый (красный);

11) горошек зеленый, свежие огурцы, нарезанные кубиками и припущенные с маслом и бульоном, мелкие кнели из курицы;

12) кнели из курицы или дичи, салат зеленый, нарезанный соломкой и сваренный в бульоне,

# 3 Технология приготовления прозрачных супов.

*Уха рыбацкая****.***

Рыбу-мелочь чистят, моют. Закладывают в воду и варят до готовности. Вынимают рыбу, охлаждают бульон до 50оC. В охлажденный бульон вводят «оттяжку», размешивают, закладывают сырую петрушку или сельдерей и доводят до кипения. Затем снимают пену и варят при медленном кипении 20-30 минут.

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.

Готовому бульону дают отстояться, чтобы «оттяжка» осела на дно, затем процеживают.

Доводят бульон до кипения, закладывают картофель целыми клубнями, лук головками, петрушку, нарезанную тонкими кружочками, и варят до готовности. За 15 минут до готовности ухи закладывают подготовленные порции рыбы (филе судака с кожей и реберными костями и филе налима без кожи с реберными костями). По окончанию варки кладут масло сливочное.

При массовом приготовлении ухи рыбацкой, рыбу варят отдельно и кладут при отпуске.

Рыбацкую уху можно приготовить и без масла. Ее можно готовить из одного судака или налима, или сома, щуки, кеты, сазана, соответственно увеличив закладку рыбы.

Отпускают в бульонной чашке или тарелке. В бульонную чашку наливают уху, ставят на блюдце или тарелку, отдельно подают рыбу-мелочь и зелень, кружочек лимона.

*Бульон из кур или индеек прозрачный.*

Кости птицы измельчают, кладут в котел, на них - заправленные тушки, заливают холодной, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении. В процессе варки снимают жир. Сваренные тушки вынимают, а кости продолжают варить. За 30 минут до конца варки кладут подпеченные коренья и лук.

Осветляют «оттяжкой» из измельченных костей птицы. Их заливают холодной водой(1-1.5л. на 1кг костей), добавляют соль и выдерживают в холодильнике 1-2 ч. Слегка взбитый белок соединяют с костями, вводят «оттяжку» в охлажденный до 50-600С бульон, проваривают в течение часа при слабом кипении, затем бульон обезжиривают и процеживают.

Отпускают в бульонных чашках или тарелке. Отдельно подают зелень.

# 3.1 Требования к качеству и сроки хранения прозрачных супов.

Цвет куриного бульона – прозрачный с золотисто-желтым оттенком; ухи – прозрачный, светло-янтарного ил слегка зеленого оттенка. Вкус – в меру соленый, с ярко выраженным ароматом того продукта, из которого он приготовлен. На поверхности не должно быть блесток жира. Продукты, входящие в состав гарнира, должны сохранить свою форму. Консистенция мягкая, цвет овощей – натуральный.

*Сроки хранения:*

При длительном хранении ухудшаются вкус и внешний вид, понижается витаминная активность, поэтому готовые супы хранят не более 2 ч. Во избежание выкипания, переваривания и подгорания их хранят на мармите. Супы, заправленные льезоном, хранят при температуре 60-650С.

Мясные и рыбные продукты, подаваемые с супами, хранят в небольшом количестве бульона на мармите.

Посуду для отпуска горячих супов подогревают до температуры 400С.

Температура подачи бульонов: 70-750С.

# 4.1 Санитарные требования при приготовлении прозрачных супов.

Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитических и других заболеваний повар обязан: коротко стричь ногти, тщательно мыть руки с мылом перед началом работы и при переходе от одной операции к другой. При изготовлении блюд, кулинарных изделий не допускается носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком.

Повар обязан во время работы носить полагающуюся ему санитарную одежду: волосы убраны под головной убор, рукава одежды, подвернуты от локтя или застегнуты у кисти рук. Не рекомендуется закалывать иголками санодежду и держать в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся и острые предметы.

При варке супов необходимо соблюдать последовательность закладки продуктов и время варки.

В результате тепловой обработки в продуктах происходят процессы, изменяющие их концентрацию, вкус, запах и повышающие усвояемость пищи. Физиологический эффект такой обработки зависит от соблюдения технологических правил приготовления пищи.

Для сокращения потерь витамина С в овощах при варке их следует полностью погрузить в горячую воду, избежать бурного кипения, и варить при закрытой крышке, не допуская их переваривания.

При изготовлении гарниров (рассыпчатые каши, отваренные макаронные изделия, отварной картофель, картофельное пюре) следует соблюдать такие правила: при перемешивании пользоваться инвентарем, не касаясь готового гарнира руками; жир, добавляемый в гарниры, должен быть, предварительно подвернут термической обработке.

*Суповое отделение* - один из наиболее ответственных участков на предприятиях общественного питания. Поэтому правильная организация его работы имеет большое значение.

Цех должен иметь ежедневный план работы, составленный в соответствии с планом меню предприятия, с указанием количества и ассортимента блюд.

Заведующий цехом обязан своевременно и рационально расставить рабочую силу внутри цеха, а каждый повар заблаговременно подготовить своё рабочее место, проверить исправность механического и теплового оборудования, посуды, инвентаря и т. п.

# 5 Охрана труда

Законодательством о труде установлено нормальная и сокращенная продолжительность рабочего времени. Нормальная продолжительность рабочего времени должна составлять не более 40 часов в неделю. Сокращенная норма рабочего времени осуществляется без уменьшения оплаты труда. Для лиц, не достигших 18 лет, установлена сокращенная продолжительность рабочего времени. От 16 до 28 не более 36 часов в неделю. От 15 до 16 – 24 часа в неделю. Сокращение времени работы в праздничные и в предвыходные дни, при шестидневной рабочей недели, на предприятии общественного питания производят путем позднего открытия, либо раннего закрытия. Администрация не может привлекать лиц моложе 18 лет к сверхурочным работам, работам в ночное время и в выходные дни. Ежегодный отпуск предоставляется работникам по истечении 11 месяцев непрерывной работы. Продолжительность отпуска должно составлять 24 дня.

Во избежание несчастного случая на работе повар обязан выполнять инструкции по охране труда.

На рабочем месте повар получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит стажировку правилам эксплуатации технологического оборудования, закрепленного за ним.

При эксплуатации газоиспользующего оборудования повар до назначении на самостоятельную работу обязан пройти обучение безопасным методом и приемом выполнения работы в газовом хозяйстве и сдать экзамены в установленном порядке.

*Во время работы повар должен проходить:*

* Осмотр открытых поверхностей тела на наличие заболеваний – ежегодно;
* Обучение безопасности труда по действующему оборудованию – каждые 2 года;
* Повторную проверку знаний безопасных методов труда и приемов выполнения работ в газовом хозяйстве – ежегодно;
* Проверку знаний по электробезопасности – ежегодно;
* Проверку санитарно-гигиенических знаний – ежегодно;
* Периодический медицинский осмотр;
* Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте повар должен получать один раз в 3 месяца;
* Каждый повар должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью, санпринадлежностями и средствами индивидуальной защиты.

*Инструктаж по технике безопасности*:

* Вводный инструктаж - проводится со всеми вновь принимаемыми на работу.
* Инструктаж на рабочем месте повторяют пока работник не овладеет необходимыми приемами безопасной работы.
* Периодический (повторный) инструктаж. Проводится не реже одного раза в полугодие.
* Внеплановый инструктаж проводят при появлении новых правил и инструкций, при нарушении правил пользования оборудованием.

**5.1 Оборудование, инвентарь, инструменты, используемые при приготовлении прозрачных бульонов.**

|  |  |
| --- | --- |
| ЭП-4(Электроплита 4-е конфорки) |  |
|  МОК-125(картофелечистка)  |  |
| Электросковорода  |  |
| Разделочные доски (РС, ОС, птица сырая) |  |
| Ножи (РС, ОС, птица сырая) |  |
| Сито |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Венчик |  |
| Ложки и кастрюли |  |
| Половники и лопатки |  |
| Бульонная чашка |  |

**5.2 Техника безопасности на оборудовании**

***При работе с электрической плитой ЭП-4:***

* Жарочная поверхность должна быть ровной, гладкой, без трещин и находиться на одном уровне с бортовой поверхностью.
* Не допускать, чтобы на нагретую поверхность попала жидкость, т.к. при этом конфорки могут потрескаться. Во избежание этого посуду необходимо заполнять не более чем на 80 % объема.
* Наплитная посуда должна иметь ровное дно и плотно прилегать к поверхности конфорки.
* Размеры наплитной посуды должны соответствовать размерам конфорки.
* По окончанию работы конфорки отключить, а также отключить электроплиту от электрической сети, и после остывания провести санитарную обработку.
* Запрещается самостоятельно производить ремонт электроплит.

***При работе на МОК-125:***

* Перед пуском в эксплуатацию картофелечистки на ее корпусе должна

быть установлена загрузочная воронка. Работать на картофелечистки без загрузочной воронки запрещается.

* Для загрузки и разгрузки должна применяться специальная тара

емкостью не более 10 кг.

* Опускать руки в рабочую камеру машины во время ее работы

запрещается.

* Заклинившиеся клубни следует извлекать только после полной

остановки машины.

* Для съемки и установки терочного диска должны использоваться

специальные крючки.

***При работе на электросковороде:***

* Не разрешается включать ток при отсутствии жира в чаше

электросковороды.

* При открывании крышки загрузочной чаши электросковороды во время работы не следует ее наклонять на себя.
* Перед опрокидыванием загрузочной чаши сковороды необходимо

выключить электрический ток.

* Опрокидывать сковороду при включенных нагревателях запрещается.

## 6. Приложения

**6.1 Понятийный словарь.**

**Блюдо** – пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированное и оформленное.

**Бульон** – навар, образуемый в результате варки мяса, домашней птицы, рыбы или овощей. Они употребляются как самостоятельное блюдо (супы) и в этом случае процеживаются, либо осветляются специальными оттяжками, а также подкрашиваются естественными красителями.

**Бульонная чашка** - представляет собой глубокую тарелку небольшого размера. Предназначена для пюреобразных супов, бульонов и заправочных супов, в которых гарнир нарезан небольшими кусочками.

**Варка** – тепловая кулинарная обработка продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара.

**Взбивание -** механическая кулинарная обработка, заключающаяся в интенсивном перемешивании одного или нескольких продуктов с целью получения рыхлой, пышной или пенистой массы.

**Гарнир** – часть блюда, подаваемая к основному компоненту с целью повышения пищевой ценности, разнообразия вкуса и внешнего вида.

**Кулинарная продукция** – совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов.

**Кулинарное изделие** – пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности.

 **Оттяжка** – это прием, применяемый в кулинарии для осветления жидкостей.

**Подпекание овощей** - обжарка крупно нарезанных овощей на жарочной поверхности без жира.

**Соль** – минеральное вещество, встречаемое в природе, потребность в котором у человека и животных связана с инстинктом.

 **Специи** – острые приправы.

**Суп** – это блюдо, основой которого является жидкость, а густая часть называется гарниром.

**Алгоритм приготовления «оттяжки»**

Исходные данные

Контроль: качества «оттяжки»

Использование «оттяжки»

Отделяют яичные желтки от белка

да

нет

Доведение до норм

Перемешивают венчиком, добавляют соль и мелко нарезанный лук

Яичные белки соединяют с небольшим количеством холодного бульона или воды

Санитарная обработка яиц

**6.2 Алгоритм приготовления ухи рыбацкой**

Контроль: соответствие сырья требованиям стандарта

Вводят «оттяжку», размешивают, кладут сырую петрушку

Рыбу – мелочь закладывают в воду и варят до готовности

Вынимают рыбу

нет

да

Контроль: прозрачность бульона

Дают отстояться, затем процеживают

Варят при медленном кипении 20-30 минут

Доводят до кипения, снимают пену

Охлаждают бульон до 500С

П.О. сырья

Замена сырья

да

нет

Подбор сырья

Изучение технологической документации

**Провести вторичную «оттяжку»**

**Доводят бульон до кипения**

За 15 минут до готовности ухи кладут подготовленные порции рыбы(филе с кожей и реберными костями)

Доведение до норм

Отпуск блюда, t 750C

Контроль: соответствие блюда к требованию качества

Доведение до готовности

да

нет

Закладывают картофель целыми клубнями, лук – головками, корень петрушки

Контроль: готовность блюда

Доводят до готовности, кладут сливочное масло

нет

да

Оформление блюда

Порцирование блюда

Подогрев посуды

За 15 минут до готовности ухи кладут подготовленные порции рыбы

**Алгоритм приготовления бульона из кур или индеек прозрачный**

Доводят до готовности

За 30 минут до готовности закладывают подпеченные коренья

Варят при слабом огне

Во время варки снимают пену и жир

Доводят до кипения

Кладут кости в котел и заливают холодной водой

Кости птицы измельчают

П.О. сырья

Замена сырья

Да

Нет

Контроль: соответствие сырья требованиям стандарта

Подбор сырья

Изучение технологической документации

Отпуск, t 75 0C

да

Доведение до норм

Нет

Контроль: соответствие блюда к требованию качества

Оформление блюда

Порцирование блюда

Подбор гарнира

Вторичная «оттяжка»

нет

да

Контроль: прозрачность бульона

Бульон процеживают

Осветляют «оттяжкой»

# 6.4 Технологическая карта.

*Уха рыбацкая*

Рецептура № 296 Колонка 2 Сборник 1983г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Наименование продукта* | *Брутто* | *Нетто* |
| Рыба-мелочь (ерши, окуни) | 100 | - |
| судак | 113 | 62/50 |
| Налим (речной или озерный) | 142 | 61/50 |
| картофель | 200 | 150 |
| Лук репчатый | 30 | 25 |
| Петрушка (корень) | 6 | 5 |
| Масло сливочное | 8 | 8 |
| Петрушка (зелень) или укроп | 2,5 | 2 |
| Вода | 550 | 550 |
| Выход | - | 500/50 |

*Технология приготовления:*

Из рыбы-мелочи варят бульон и процеживают. В кипящий бульон закладывают картофель целыми клубнями, лук головками, петрушку, порезанную тонкими кружочками, и варят до готовности. За 15 минут до готовности ухи кладут подготовленные порции рыбы. По окончании варки в уху кладут масло сливочное.

Отпускают в бульонной чашке, подогретой до 40 0С. В чашку наливают бульон, ставят ее на блюдце, отдельно подают рыбу-мелочь и зелень, кружочек лимона.

Требования к качеству: цвет бульона – прозрачный, светло-янтарного или слегка зеленоватого оттенка. Вкус – в меру соленый, с ярко выраженным ароматом. На поверхности не должно быть блесток жира. Продукты должны сохранить свою форму. Консистенция мягкая, цвет овощей натуральный.

# Технологическая карта

*Бульон из кур или индеек прозрачный*

Рецептура №280 Колонка 2 Сборник 1983г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Наименование продукта* | *брутто* | *нетто* |
| Курица или индейка | 130 | 89 |
| 117 | 86 |
| Масса вареной птицы или кости кур, индейки | - | 62 |
| 314 | 314 |
| Яйца для оттяжки | 1/4шт. | 6 |
| морковь | 6,5 | 5 |
| Петрушка (корень) или сельдерей (корень) | 5,5 | 4 |
| 6 | 4 |
| Лук репчатый | 5 | 4 |
| вода | 650 | 650 |
| Выход | - | 500/62 |

*Технология приготовления*

Варят бульон при слабом нагреве, удаляя пену и жир. За 40-60 минут до готовности бульона в него добавляют подпеченные овощи. Готовый бульон процеживают, доводят до кипения и хранят на мармите.

Для осветления бульона готовят оттяжку. Для приготовления оттяжки расходуют дополнительно кости птицы по 200г на 1000 бульона. Измельченные кости кур или индеек заливают холодной водой, добавляют соль и выдерживают 1-2ч на холоде при t 5-70C , затем добавляют слегка взбитый яичный белок. Бульон охлаждают до 50-600С, вводят оттяжку, хорошо перемешивают и варят при слабом кипении 1-1,5 ч, затем процеживают.

Отпускают в бульонной чашке или тарелке, подогретой до 400С. Отпускают с кусочками вареной курицы или индейки.

Требования к качеству: бульон прозрачный, золотисто-желтого оттенка. . Вкус – в меру соленый, с ярко выраженным ароматом. На поверхности не должно быть блесток жира.

**6.5 Карта дефектов.**

|  |  |
| --- | --- |
| **дефект** | **Причина возникновения** |
| На поверхности блестки жира | Неправильно произведена оттяжка; при варке с поверхности не снимали жир |
| Продукты не сохранили свою форму | Длительная варка продуктов |
| Продукты сырые | Недостаточная продолжительность варки |
| Бульон пересолен | Закладка соли больше нормы |
| Бульон не прозрачный | Переварили бульон; неправильно произведена оттяжка; бурное кипение |
| Бульон не имеет насыщенный янтарный цвет | Во время варки не использовали подпеченные овощи |
| Хлопья свернувшегося белка | Плохо процедили бульон; недостаточная оттяжка |
| Посторонние запахи и привкусы | Недоброкачественные продукты |

**6.6 Инструкционно- технологические карты**

# 7 Тест

Выберете правильный ответ:

1)По какому признаку не классифицируют супы?

 А) по температуре подачи

 Б) по количеству соли

 В) по жидкой основе

 Г) по способу приготовления

2)При какой температуре хранят супы, заправленные льезоном?

 А) 10-12С

 Б) 65-70С

 В) 60-65С

 Г) 2-3С

3)Как хранят мясные и рыбные продукты, подаваемые с супами?

 А) в небольшом количестве бульона на мармите

 Б) в холоде

 В) на столе

 Г) при температуре -2С

4) Посуду для отпуска горячих супов подогревают до температуры?

 А) 65С

 Б) не подогревают

 В) 40С

 Г) 5С

5) Температура подачи прозрачных бульонов?

 А) 60С

 Б) 5С

 В) 40С

 Г) 70-75С

6) Ежегодный отпуск предоставляется работникам по истечении?

 А) 12 месяцев

 Б) 1 месяца

 В) 2 года

 Г) 11 месяцев

7) Что используют для осветления бульона?

 А) оттяжка

 Б) затяжка

 В) вытяжка

 Г) гарнир

8) Пищевой продукт или сочетание продуктов и п/ф, доведенных до кулинарной готовности, порционированно и оформлено?

 А) блюдо

 Б) оттяжка

 В) бульон

 Г) гарнир

9) Отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птиц, рыбы?

 А) квас

 Б) блюдо

 В) гарнир

 Г) бульон

10) Продолжительность отпуска должно составлять?

 А) 20 дней

 Б) 15 дней

 В) месяц

 Г) 24 дня

Дополни предложение:

 11)Тепловая обработка продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара называется…

 12) … - совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных п/ф

13) найди соответствие

1 гренки, пирожки, кулебяки, расстегаи а) подают с бульоном

2 морковь, репа в форме маленьких шариков б) подают отдельно

3 филе вареной курицы

14) найди лишний компонент: рыба-мелочь, судак, картофель, лук репчатый, помидор, петрушка, масло сливочное, вода.

15)Дополни алгоритм приготовления оттяжки:

1.исходные данные

2.

3. отделение белка от желтка

4.

5.перемешивают, добавляют соль и мелко нарезанный лук

6.используют

# Ключ к тесту

1)б

2)в

3)а

4)в

5)г

6)г

7)а

8)а

9)г

10)г

11)варка

12)кулинарная продукция

13) 1-б; 2-а; 3-а

14)2-санитарная обработка яиц; 4-яичные белки соединяют с небольшим количеством бульона или воды