# Технология приготовления блюд (винегрет с сельдью, печень по-строгановски, яблоки в тесте жареные, трубочка заварная с заварным кремом)

**I ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

**1) Технология приготовления блюд:**

***а) винегрет с сельдью;***

***б) печень по-строгановски;***

***в) яблоки в тесте жареные;***

***г) трубочка заварная с заварным кремом;***

**2) Требования к качеству.**

**3) Отпуск.**

# II ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ

**1)  Организация работы в цехах.**

**2)  Охрана труда и правила техники безопасности.**

**3)  Оборудование и инвентарь.**

**4)  Санитарные требования при приготовлении блюд.**

**5)  Краткая характеристика сырья.**

**III ПРИЛОЖЕНИЕ**

**1)  Технологическая схема**

***а) яблоки в тесте жареные.***

**2)  Технологические карты**

***а) винегрет с сельдью;***

***б) печень по – строгановски.***

#

**1) ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД:**

***а) винегрет с сельдью***

|  |
| --- |
|        О |

вощи варят в кожице и затем очищают. Вареную свеклу, морковь, картофель нарезают ломтиками. Соленые огурцы режут ломтиками, репчатый лук – кольцами или полукольцами. Квашеную капусту отжимают от рассола, а если она кислая, то промывают в холодной воде и измельчают. Все подготовленные овощи перемешивают, заправляют салатной заправкой, майонезом. Винегрет раскладывают на порции, сверху кладут разделанную на филе сельдь, нарезанную наискось тонкими кусочками.

***б) печень по – строгановски***

|  |
| --- |
| п |

ечень нарезают по 1-2 кусочка на порцию, брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 гр. Посыпают солью, перцем, и кладут ровным слоем на разогретую сковороду с жиром и обжаривают при помешивании 3-4 мин. Затем заливают сметанным соусом или соусом майонез, доводят до кипения.

*Гарнир-картофель жареный.*

Сырой картофель очищают и нарезают брусочками, промывают в холодной воде, затем обсушивают. На раскаленный противень с жиром кладут картофель слоем 4-5 см, жарят, периодически помешивая до образования румяной корочки, солят и продолжают жарить. Если картофель не прожарился, доводят до готовности в жарочном шкафу.

***в) яблоки в тесте жареные***

|  |
| --- |
| д |

ля приготовления жидкого теста (кляра) белки сырых яиц отделяют от желтков. Молоко соединяют с солью, сахаром, сметаной, желтками, затем вводят просеянную муку и замешивают тесто. Белки взбивают в пышную пену, вводят в тесто и осторожно перемешивают. Готовое тесто хранят в холодильнике. Подготавливают фритюр, нагревая его до t 160°С. Каждый кусочек яблок накалывают иглой или вилкой, обмакивают полностью в кляр и быстро погружают во фритюр. Яблоки жарят до образования золотистой, поджаристой корочки (3-5 мин.), вынимают шумовкой и дают стечь жиру.

***г) трубочка заварная с заварным кремом***

|  |
| --- |
| в |

 котел наливают воду, добавляют масло, соль и доводят до кипения. Затем, постоянно помешивая деревянной лопаткой, постепенно засыпают просеянную муку. Процесс заварки продолжается 5-10 мин при постоянном помешивании.

Охлаждают при помешивании до t 65-70°С. Яйца добавляют постепенно, чтобы тесто получилось вязким. Из кондитерского мешка отсаживают изделие длиной 12 см. на листы, слегка смазанные жиром. Выпекают при

t 220°С 12-15 мин, затем, 15-20 мин при t 190°С. Охлаждают, и через проколы с двух сторон заполняют заварным кремом. Поверхность глазируют белой помадой.

*Крем заварной.*

Муку просеивают и охлаждают, яйца взбивают до однородной массы. Молоко кипятят с сахаром и тонкой струйкой вливают в муку с яйцами и непрерывно помешивают. Прогревают на водяной бане до загустения (10 мин), добавляют сливочное масло, ванилин.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ**

***а) винегрет с сельдью***

                            Овощи должны соответствовать форме нарезки. Цвет – светло-красный. Вкус- острый, соответствующий вареным овощам, соленым огурцам и квашеной капусте. Овощи должны быть проваренными, не крошащимися, огурцы и капуста квашенная - твердыми и хрустящими.

***б) печень по – строгановски***

                           Должна иметь светло-серый цвет, запах печени и сметаны с луком, вкус сметаны и лука. Консистенция - мягкая. Кусочки должны сохранять форму.

***в) яблоки в тесте жареные***

                            Должны быть покрыты румяной корочкой. Тесто на разрезе – пышное, желтое, с пустотами, а яблоки-белые, мягкие. Вкус - сладковатый.

***г) трубочка заварная с заварным кремом***

                           Изделия с большим объемом, пористые, без крупных трещин, цвет желтый, вкус – солоноватый.

**3. ОТПУСК**

***а) винегрет с сельдью***

Винегрет раскладывают в салатники на порции, сверху кладут разделанную на филе сельдь, нарезанную наискось мелкими кусочками.

Можно украсить карбованной морковью, свеклой, огурцами, посыпать зеленью.

***б) печень по – строгановски***

Отпускают печень вместе с соусом, кладут в баранчик или на порционную сковороду, посыпают измельченной зеленью петрушки.

***в) яблоки в тесте жареные***

Жареные яблоки укладывают на тарелку или блюдо, покрытое бумажной салфеткой, посыпают сверху рафинадной пудрой. В соуснике подают сладкий абрикосовый соус.

|  |
| --- |
|  |

**1. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ В ЦЕХАХ.**


### ОВОЩНОЙ ЦЕХ

Здесь выделяют рабочие места для мытья, очистки и нарезки овощей. Для мытья используют овощемойки или ванны с подведенной горячей и холодной водой. Для очистки клубнеплодов и корнеплодов применяют картофелечистки, остальные овощи чистят вручную. Для очистки овощей устанавливают стулья с подлокотниками и низкие столики с отверстием для удаления отходов. Очищенные овощи нарезают на овощерезках или вручную.

### МЯСНОЙ ЦЕХ

В цехе, предназначенном для первичной обработки мяса организуются рабочие места в соответствии с технологическим процессом обработки мяса.

***ГОРЯЧИЙ ЦЕХ***

Он предназначен для приготовления первых блюд, гарниров, соусов, вторых блюд, горячих напитков и сладких блюд.

Основным оборудованием горячего цеха является тепловое: электроплиты, котлы и сковороды, жарочные шкафы и кипятильники. В цехе должны быть установлены стеллажи, холодильные шкафы. Для переноски тяжелых котлов применяют тележки с подъемным механизмом.

***МУЧНОЙ ЦЕХ***

Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий состоит из следующих стадий:

Þхранение и подготовка сырья;

Þ приготовление и замес теста;

Þ разделка теста и его порционирование;

Þформовка изделий;

Þ расстойка;

Þ выпечка и охлаждение изделий;

Þ приготовление отделочных полуфабрикатов;

Þ отделка изделий.

В кондитерском цехе используют: тестомесильные, тестораскаточные машины, просеиватели.

**2.ОХРАНА ТРУДА И ПРАВИЛА ТЕХНИКИ**

**БЕЗОПАСНОСТИ.**

На предприятиях должны быть созданы условия, обеспечивающие безопасные условия труда. Мероприятия по охране труда разработаны в "кодексе законов о труде", который имеет различные статьи для различных действий (увольнение, прием на работу, взыскание).

На основе статей КЗОТа составляется коллективный или индивидуальный договор.

Ни одно предприятие не может начать работу, если договор не подписан комиссией отвечающей за безопасность труда. Администрация предприятия должна внедрять современные средства безопасности, предупреждать производственный травматизм, обеспечивать санитарно-гигиенические условия, выдачу индивидуальной защиты и спец. одежды.

Трудовые права граждан охраняются законом. Продолжительность трудового рабочего дня в неделю 41 час. До 16 лет 4 часа, до 18-ти лет 6-и часовой рабочий день без переносимых тяжестей.

Мужчины не более 50 кг, женщины –20 кг, юноши – 16кг, девушки – не более 10кг.

Подросткам запрещается работать в ночную смену, в выходные дни и сверхурочно.

Всем рабочим устанавливается отпуск не менее 18 дней.

         ***ОБЩИЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ.***

1.  В работе с оборудованием допускаются лица прошедшие инструктаж.

2.   Перед началом работы проверить:

а) санитарно –техническое состояние машины;

б) наличие ограждений у движущихся частей;

в) надежное закрепление машины;

г) исправность механизмов и их правильную установку;

д) работу на холостом ходу;

е) не допускать недогрузку и перегрузку машины, сменных механизмов.

***КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТЬСЯ:***

1.   Проталкивать продукты руками;

2.   Производить ремонт при включенном электродвигателе;

3.   Работать без блокирующих устройств;

4.   Не оставлять работающую машину без присмотра.

***ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ В ГОРЯЧЕМ ЦЕХЕ.***

·    Заполнение котлов производится на 80%;

·    Поверхность плит должна быть гладкой;

·    Крышку с котла с горячими продуктами снимают только при помощи

     ветоши и движением руки на себя;

·    Переносить горячие продукты защищенными руками;

·    Избегать бурного кипения продуктов;

·    Пол должен быть сухим и ровным.

### ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ С РЕЖУЩИМИ

***ИНСТРУМЕНТАМИ.***

·    Нарезку производить специальными ножами;

·    Левая рука должна находиться на продукте, пальцы подобраны, продукт

     плотно прижат к разделочной доске;

·    Правая рука должна двигаться свободно;

·    Рабочее место должно быть хорошо освещено.

### ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ

***С    ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЕМ***

·    Электрооборудование должно быть хорошо заземлено;

·    Система включения и выключения должно быть в хорошо доступном месте;

·    Электропроводки изолированы от попадания воды, механических

     воздействий;

·    Контакты имеют надежное соединение.

                      ***ЗАПРЕЩАЕТСЯ:***

·    Мыть и чистить оборудование включенное в сеть

·    Оставлять включенное оборудование без присмотра

**3. ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ.**

По назначению оборудование П.О.П. подразделяют на следующие группы:

механическое, тепловое, холодильное.

К механическому оборудованию относят картофелечистки, мясорубки, тестомесильные, взбивальные машины.

#### МОК-16

##### Основание машины на ножках, крепится к полу и соединяется с канализацией. Внутри машины в нижней части расположен электродвигатель с передачей (приводной механизм).

##### К исполнительному механизму относятся: рабочая камера в виде цилиндра, стенки которого состоят из абразивных сегментов, в нижней части имеется конусный диск (абразивный), который является рабочим органом. У рабочей камеры сверху имеется загрузочное окно и разгрузочный лоток. Отходы удаляются через сливной патрубок, крупные частицы собираются в камере отходов. Машину подключают к электросети и канализации, сверху поступает вода.

##### *Правила эксплуатации.*

##### Перед началом работы провести внешний санитарно-технический осмотр. Проверяют на холостом ходу. Подготовленный картофель загружают при включенном электродвигателе. Нельзя недогружать и перегружать машину. Продолжительность очистки 2-4 минуты. Это зависит от сорта и качества картофеля его состояния и абразивных вставок. Выгрузка происходит при включенном двигателе, открыв разгрузочное окно, но выключив воду. По окончании машину промывают на холостом ходу, корпус протирают тканью.

**К тепловому оборудованию относят:**

Варочное, жарочно-пекарное, варочно-жарочное, водогрейное оборудование, оборудование для отпуска пищи.

*Варочное оборудование* - пищеварочные котлы, кофеварки, сосисковарки.

*Жарочно-пекарное оборудование* – сковороды, фритюрницы, машина для приготовления блинчиков.

*Оборудование для отпуска пищи* – мармиты, столовые стойки.

Холодильное оборудование: компрессорная холодильная машина, охлаждение с помощью сублимации.

###### ИНВЕНТАРЬ.

          На П.О.П. используется инвентарь из различных материалов. Поверхность разделочных досок маркируется начальными буквами обрабатываемого продукта.

(СМ - сырое мясо, ВМ – вареное мясо) и названием цеха (МЦ – мясной цех, РЦ – рыбный цех).

Так же маркируют и ножи, и весь инвентарь, используемый на предприятиях общественного питания.

**4.САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ**

**ПРИ**

**ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД.**

                          Необходимым условием доброкачественной продукции является строгое соблюдение санитарного режима, то есть содержание в чистоте всех помещений, оборудования, инвентаря и территории П.О.П. и осуществлении всех производственных процессов в строгом соответствии с санитарными правилами.

                             На П.О.П. могут накапливаться пищевые отходы, что создает эпидемиологическую опасность распространения ряда инфекционных и глистных заболеваний. При неправильном содержании П.О.П. пищевые отходы могут являться источником обсеменения микрофлорой пищи, а так же оборудования, инвентаря, посуды, тары, и.т.д.

                            Кулинарная обработка пищевых продуктов на П.О.П. имеет важное физиологическое, санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое значение.

                           В результате соприкосновения продуктов с оборудованием возможно более или менее интенсивное обсеменение их микрофлорой. Поэтому к приготовлению холодных блюд предъявляют повышенные санитарные требования.

Механическая обработка должна предшествовать тепловой, количество ручных операций при приготовлении холодных блюд должно быть минимальным, для дозирования и раскладки должен использоваться специальный инвентарь.

                          Приготовления в летнее время студня, паштета, заливных мясных и рыбных блюд, блинчиков с мясным фаршем, допускается только с разрешения органов санитарного надзора.

                         Овощи, предназначенные для приготовления холодных блюд

(салатов, винегретов), варят в очищенном виде в воде.

 Обсеменение вареных овощей микробами происходит при нарушении работниками холодного цеха правил личной гигиены.

Нельзя пропускать вареное мясо, рыбу, овощи, через мясорубку в которой измельчались сырые продукты, а так же нарезать вареные и сырые продукты одним и тем же ножом.

***ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА ПОВАРА.***

                               Личная гигиена является одним из важнейших разделов общей гигиены, разрабатывающим вопросы укрепления здоровья человека путем соблюдения гигиенических правил и норм, не только в личной жизни, но и трудовой деятельности.

                                Хорошо известно, что кожа защищает организм человека от воздействия разнообразных факторов внешней среды. Защитные свойства кожи в значительной степени зависят от ее чистоты.

              Работники общественного питания обязаны следить за чистотой своего тела. Для этого не реже одного раза в неделю необходимо мыться с мылом и мочалкой. Одновременно с мытьем необходимо менять нательное белье.

                     На производстве ежедневно перед началом работы следует принимать душ и  надевать чистую санитарную одежду.

              Особенно тщательного ухода требуют руки. Их следует мыть перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, до и после посещения туалета, после каждого перерыва.

               Особые требования предъявляются к санитарной одежде, которая должна защищать продукты от возможного загрязнения их одеждой работника. Санитарную одежду- халат(куртку), колпак(косынку), фартук- обычно шьют из белой хлопчатобумажной ткани, легко поддающейся стирки.

             Предприятие обеспечивает централизованную стирку и глажение санитарной одежды, а так же ее ремонт.

              Рабочая обувь должна быть по размеру ноги, не скользить и быть легкой.

|  |
| --- |
| С |

**5. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРЬЯ.**

***ВЕКЛА –*** содержит много сахара (до 10%), а так же азотистые и  минеральные вещества, витамин С. Больше ценится свекла средних размеров, так как ее мякоть нежнее и кольцеватость менее выражена.

|  |
| --- |
| М |

***ОРКОВЬ -*** среди корнеплодов столовая морковь выделяется большим

содержанием питательных веществ. В состав ее входят сахар, азотистые

вещества, минеральные соли, витамины С, В, каротин.

|  |
| --- |
| ***КА*** |

***АРТОФЕЛЬ*** - его широко применяют как продукт питания, корм для

  скота, а так же для технической переработки. Высокое содержание крахмала, наличие белков и других веществ, определяют питательную ценность картофеля и его калорийность, которая в  3-5 раз превышает калорийность овощей.

|  |
| --- |
| О |

|  |
| --- |
| ***Л*** |

ГУРЦЫ – они содержат 95% воды. Ценятся огурцы как вкусовой продукт. Они способствуют обмену веществ и лучшему усвоению пищи.

***УК РЕПЧАТЫЙ -*** содержит много сахара (4-10%), азотистых веществ

(3%) и витамин С. В его состав входят эфирные масла и глюкозиды.

|  |
| --- |
| ***П*** |

***ЕЧЕНЬ –*** без наружных кровеносных сосудов, лимфатических узлов и желчного пузыря с протоками, светло-коричневого, коричневого цвета. Она имеет высокую пищевую ценность и вкусовые достоинства. Много полноценных белков, витаминов П, группы В, РР, А, Д, Е, поэтому она и имеет лечебное значение.

|  |
| --- |
| ***М*** |

***АРГАРИН –*** вкус и запах маргарина должны быть хорошо выраженными для данного вида, близкими к вкусу и запаху сливочного масла, без посторонних привкусов и запахов.

|  |
| --- |
| ***Я*** |

БЛОКИ – их употребляют в свежем виде, для сушки, приготовления, варения, цукатов, консервов, соков и вина. Пищевое значение яблок зависит главным образом от содержания сахара и витаминов. В зависимости от сорта, района и условий произрастания яблоки содержат сахара (10-23%), органические кислоты, пектиновые, дубильные, минеральные вещества, каротин и витамины В, РР и С.

|  |
| --- |
| Я |

|  |
| --- |
| ***М*** |

ЙЦА –они являются ценным пищевым продуктом, легко усваиваются организмом человека (98%). Яйцо содержит белков примерно 12,5%, жиров –12,8%, углеводов-1%, воды- 74, минеральных веществ (солей кальция, фосфора, железа)- 0,8% и витамины А, В, Д, Е.

|  |
| --- |
| ***С*** |

***ОЛОКО -*** это ценный пищевой продукт. В молоке содержится более 100 необходимых для организма веществ: белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины, ферменты, иммунные тела и др.

|  |
| --- |
| ***М*** |

***МЕТАНА-*** вырабатывается из пастеризованных сливок, путем сквашивания чистыми культурами молочнокислых и ароматобразующих бактерий, с последующим созреванием в течение суток.

***УКА*** – жира в муке содержится не более 2%. Жирность муки низких сортов выше, так как в нее входят зародыши зерна, где в основном концентрируется жир. В муке имеются минеральные вещества (калий, кальций, магний и др.) клетчатка, которой больше в низких сортах и витамины В1, В2, РР, Е. Высшие сорта муки содержат мало витаминов.

**1.   ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА.**

***«Яблоки в тесте жареные»***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |





|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**2.   ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ.**

***а) Винегрет с сельдью № 104.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Норма на одну порцию | Норма на порции |
| брутто | нетто | 20 | 40 | 60 | 70 |
| брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель | 28,9 | 21 | 578 | 420 | 1156 | 840 | 1734 | 1260 | 2023 | 1470 |
| Свекла | 19,1 | 15 | 382 | 300 | 764 | 600 | 1146 | 900 | 1337 | 1050 |
| Морковь | 12,6 | 10 | 252 | 200 | 504 | 400 | 756 | 600 | 870 | 700 |
| Огурцы    соленые | 18,8 | 15 | 376 | 300 | 752 | 600 | 1128 | 900 | 1316 | 1050 |
| Лук зеленый или репчатый | 18,817,9                  | 1515 | 376358 | 300300 | 752716 | 600600 | 1128784 | 900900 | 13161253 | 10501050 |
| Масло растительноеСельдь                               Выход: | 1052 | 1025100 | 2001040 | 200500 | 4002080 | 4001000 | 6003120 | 6001500 | 7003640 | 7001750 |

*Вареную свеклу, морковь, картофель нарезают ломтиками. Соленые огурцы режут ломтиками, репчатый лук – кольцами или полукольцами. Квашеную капусту отжимают от рассола, а если она кислая, то промывают в холодной воде и измельчают. Все подготовленные овощи перемешивают, заправляют салатной заправкой, майонезом.*

*Винегрет раскладывают на порции, сверху кладут разделанную на филе сельдь, нарезанную наискось тонкими кусочками*.

***б) Печень по – строгановски № 619.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Норма на одну порцию | Норма на порции |
| брутто | нетто | 20 | 40 | 60 | 70 |
| брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Печень говяжья | 89 | 74 | 1780 | 1480 | 3560 | 2960 | 5340 | 4440 | 6230 | 5180 |
| Жир | 6 | 6 | 120 | 120 | 240 | 240 | 360 | 360 | 420 | 420 |
| Томатное пюре | 5 | 5 | 100 | 100 | 200 | 200 | 300 | 300 | 350 | 350 |
| Соус "Южный" | 3 | 3 | 60 | 60 | 120 | 120 | 180 | 180 | 210 | 210 |
| Выход: |  | 258 |  |  |  |  |  |  |  |  |

*Печень нарезают по 1-2 кусочка на порцию, брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 гр. Посыпают солью, перцем, и кладут ровным слоем на разогретую сковороду с жиром и обжаривают при помешивании 3-4 мин. Затем заливаю соусом сметанным с луком, добавляют томатное пюре, соус «Южный», размешивают и доводят до кипения.*

*Отпускают вместе с соусом, гарнир укладывают сбоку.*

*Гарниры - макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное.*

