

**Дисциплина МДК. 03.02 Процесс приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**Инструкционная карта**

**Лабораторная работа № 1  
(6 часов)**

**Тема: Приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента**

**Цели занятия:**

**Обучающие:**

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессу приготовления, подготовки к реализации холодных блюд;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

**Развивающие:**

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

**Воспитательные:**

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

**Оборудование:**

Техническое оснащение: ноутбук, проектор, экран

Методическое обеспечение: инструкционные карты, презентации

## Ход занятия

**31.01.2023** выполнить задание №1-2 лабораторной работы, задание №3-5  
выполнить на следующих занятиях

**Задание 1.** Используя Сборник рецептов

<https://drive.google.com/file/d/1kVmLPNbf-KFqkcWfEvgnZd76r2ZPAYWb/view>

составить технологические карты на блюда:

1. Соус майонез
2. Соус майонез с корнишонами
3. Соус грибной
4. Соус польский
5. Соус сухарный
6. Соус белый с каперсами

## Пример оформления

### Технологическая карта

**Наименование блюда** Соус майонез

**Рецептура 596**

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТ О	БРУТТО	НЕТТ О	БРУТТО	НЕТТ О
<u>Масло</u> <u>растительное</u>	750	750	563	563	375	375
<u>Яйца</u> (желтки)	6 шт.	96	4 1/2 шт.	72	3 шт.	48
Горчица столовая	25	25	25	25	25	25
<u>Сахар</u>	20	20	20	20	20	20
<u>Уксус 3%-ный</u>	150	150	—	—	—	—
Бульон	—	—	—	300	—	500
<u>Уксус 9%-ный</u>	—	—	50	50	50	50
Мука пшеничная	—	—	25	25	50	50
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

· Готовят только при отсутствии майонеза промышленного производства.

### Технология приготовления

В растертые сырые желтки с солью, сахаром и горчицей постепенно тонкой струйкой при непрерывном одностороннем помешивании вливают масло растительное. Когда масло соединится с желтками и смесь превратится в густую однородную массу, вливают уксус (по I колонке). В соус, приготавливаемый по II и III колонкам, добавляют процеженный остывший соус белый. Муку для соуса белого прогревают без жира, не допуская изменения цвета, охлаждают, затем разводят холодным бульоном, смешанным с уксусом, доводят до кипения и охлаждают. Вместо муки можно употреблять крахмал картофельный или маисовый (кукурузный).

**Задание 2.** Составить технологические схемы приготовления соусов.

**Задание 3.** Описать органолептические показатели качества готовых блюд из задания 1.

### Пример

#### **Органолептические показатели качества Соуса майонеза:**

**Внешний вид** – однородный, допускаются единичные пузырьки воздуха, наличие частиц добавляемых пряностей, приправ горчицы

**Консистенция** – сметанообразная

**Цвет** - белый или кремовато-желтый,

**Вкус** - в меру соленый, с ярко выраженным ароматом того продукта, из которого приготовлен

**Запах** - приятный, соответствующий ингредиентам

**Задание 4.** Заполнить таблицу подбора готовых соусов к блюдам.

Таблица 2 – Подбор соусов к блюдам

Название соуса	Название блюда
Соус майонез	
Соус майонез с корнишонами	
Соус грибной	
Соус польский	
Соус сухарный	
Соус белый с каперсами	

**Задание 5.** Сделать выводы о проделанной работе.

**Преподаватель**

**Е.Л. Боцева**

Готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon>