

Дисциплина МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Инструкционная карта

**Лабораторная работа № 3
(4 часа)**

Тема: Процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов.

Оформление и подача.

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по организации процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- 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
Выполнить задание №1-2 лабораторной работы, остальные задания
выполнить на следующем занятии

Задание 1. Используя Сборник рецептур

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

составить технологические карты на блюда:

1. № 229. Овощи припущенные в молочном или сметанном соусе
2. № 240. Зразы картофельные
3. № 250. Крокеты картофельные
4. № 257. Оладьи из капусты с сыром

Пример оформления

240. Зразы картофельные

<u>Картофель</u>	241	181	241	181	248	186
<u>Яйца</u>	1/10 шт.	4	1/10 шт.	4	—	—
Масса картофельная	—	180	—	180	—	180
Грибы сушеные белые	10	10	—	—	—	—
<u>Лук репчатый</u>	48	40	48	40	48	40
<u>Морковь</u>	—	—	—	—	38	30
<u>Маргарин столовый</u>	5	5	5	5	5	5
<u>Яйца</u>	—	—	1/2 шт.	20	—	—
Масса фарша	—	40	—	40	—	40
<u>Сухари</u> или мука пшеничная	12	12	12	12	12	12
Масса полуфабриката	—	225	—	225	—	225
<u>Кулинарный жир</u>	10	10	10	10	10	10
Масса жареных зраз	—	200	—	200	—	200
<u>Маргарин столовый</u> или <u>масло сливочное</u>	15	15	10	10	5	5
или сметана	30	30	20	20	15	15

или соус №№ <u>572</u> , <u>586</u> , <u>590</u>	—	75	—	75	—	50
Выход: с жиром	—	215	—	210	—	205
со сметаной	—	230	—	220	—	215
с соусом	—	275	—	275	—	250

Из картофельной массы, приготовленной, как для котлет, формируют лепешки по 2 шт. на порцию. На середину лепешки кладут фарш и соединяют ее края так, чтобы фарш был внутри изделия. Затем изделие панируют в сухарях или муке, придавая форму кирпичика с овальными краями, и жарят с обеих сторон.

Для фарша: лук репчатый нарезают соломкой и пассеруют, вареные грибы мелко режут и обжаривают, морковь, нарезанную соломкой, припускают с жиром. Лук смешивают с жареными грибами, или вареными мелко нарубленными яйцами, или припущенной морковью, солят и добавляют молотый перец. При отпуске зразы поливают жиром, сметаной или соусом томатным, сметанным, грибным.

Задание 2. Описать органолептические показатели качества готовых блюд из задания 1.

Пример

Органолептические показатели качества блюда

Внешний вид –

Консистенция –

Цвет -

Вкус-

Запах -

Задание 3. Составить технологическую схему приготовления блюда из задания №1

Задание 4. Сделать выводы о проделанной работе.

Преподаватель

Е.Л. Боцева

Вопросы и готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или botsevaelena@mail.ru

