

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА від 09.11.2020

Тема: «Технологія приготування солодких страв і напоїв».

Мета роботи: Відпрацювати прийоми та навички приготування солодких страв, напоїв. Навчитися практично підбирати посуд, інструмент, інвентар, організувати робоче місце; Дотримуватись правил здійснення технологічного процесу; Проводити бракераж страв; Виконувати правила безпеки праці, правила санітарії та гігієни; Розвивати самостійність, вміння орієнтуватись у виробничих умовах.

Матеріально-технічне забезпечення:

Столи, ваги, холодильна шафа, змінні механізми, ванна, фритюрниця, кухонний посуд (форми, каструлі, листи), інструменти (карбувальний ніж, малий ніж кухарської трійки).

Організаційний момент

1. Перевірка готовності до роботи: стан та комплектність санітарного одягу, дотримання правил особистої гігієни, наявність необхідної технологічної документації.
2. Інструктаж з охорони праці з реєстрацією в журналі.
3. Закріплення робочих місць за малими групами.
4. Розподіл завдань за групами
 1. Приготування кави в асортименті
 2. Приготування шарлотки яблучної
 3. Приготування та подача сирної маси в асортименті

Посуд для відпуску страв: _____

_____ .

Рекомендації до послідовності виконання вправ

при приготуванні солодких страв і напоїв.

1. Вивчити теоретичну інформацію.
2. Відпрацювати порядок підготовки устаткування, інструменту та інгредієнтів до готування солодких страв та напоїв.
3. Відпрацювати порядок готування та оформлення солодких страв і напоїв.
4. Скласти таблицю із вказівкою призначення посуду.
5. Виконати й записати основні правила готування солодких страв і напоїв.
6. Дати оцінку якості приготованих страв.
7. Виконати дослідницькі завдання:

Чорну каву приготувати на воді з крану. Дати порівняльну оцінку якості. _____

Частину маси мусу збити неохолодженою, дати пояснення результатам. _____

Частину маси мусу збити охолодженою нижче 10 градусів, дати пояснення результатам. _____

11. Дати відповіді на контрольні запитання:

Перелічити основні правила заварювання чаю. _____

Перелічить основні правила підготування желатину або агароїду для приготування желе. _____

Які інгредієнти необхідно додати в плодово-ягідне, а які в молочне желе, щоб значно покращити його смак? _____

Що необхідно зробити, щоби обчищенні яблука не потемнішали до теплової обробки? _____

Який посуд треба використовувати для збивання білків? _____

6. Зробити розрахунок сировини для приготування заданої кількості порцій страви:

Висновок: _____
