

ВИРОБНИЧЕ НАВЧАННЯ

ГРУПА № 34

ТЕМА ПРОГРАМИ « Приготування холодних страв і закусок»

ТЕМА УРОКУ: «Інструктаж з ОП і ТБ. Приготування салатів з варених овочів. Приготування закусок з овочів. Приготування салатів і холодних закусок з м'яса. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.»

Технологічна картка

Вінегрет овочевий

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Картопля	28,9	21,0
Буряк	19,1	15,0
Морква	12,6	10,0
Огірки солоні	18,8	15,0
Капуста квашена	21,4	15,0
Цибуля ріпчаста	17,9	15,0
Олія рослинна	10,0	10,0
Вихід	—	100



Технологія приготування

Картоплю, буряк, моркву миють, відварюють в шкірці. Овочі охолоджують, очищають від шкірки, нарізують скибочками. Щоб овочі зберегли колір, нарізаний буряк змащують олією. Цибулю очищають, нарізують напівкільцями. Квашену капусту

перебирають, відтискають. Всі овочі обережно перемішують , додають квашену капусту, змащують олією та викладають в салатник.

Правила подавання

У салатник кладуть вінегрет, зверху посипають дрібно нарізаною зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі нарізані скибочками, цибуля напівкільцями, капуста нашаткована.

Смак і запах – кислувато - гострий.

Колір - відповідає кольору овочів, які входять до вінегрету, злегка рожевий від буряку.

Технологічна картка

Салат столичний

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	Брутто	Нетто
Курка	115	79
Маса відварної курки	-	30
Картопля	48	46
Маса відварної картоплі	-	35
Огірки консервовані	38	30
Салат	14	10
Яйця	1/4	10
Майонез	40	40
Сіль	3	3



Вихід	-	150
-------	---	-----

Технологія приготування

Курку обробляють, відділяють м'якоть від кісток і шкіри, відварюють. Половину відвареної м'якоті курки нарізують мілко. Картоплю миють, відварюють в шкірці, очищають, нарізують скибочками. Огірки консервовані очищають, нарізують скибочками. Яйця обробляють, відварюють круто, нарізують на четвертинки.

З'єднують картоплю з огірками і м'якоттю курки, заправляють частиною майонезу, викладають гіркою. Оформляють вареним яйцем, шматочками вареної м'якоті курки, салатом.

Правила подавання

Подають салат столичний в салатнику викладаючи гіркою, оформляють шматочками вареної м'якоті курки, вареним яйцем, листям салату. Температура подавання – 14⁰С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - салат викладений гіркою в салатник, заправлений майонезом, оформлений яйцем, шматочками вареної курки, зеленню .

Смак і запах - приємний.

Колір - притаманний продуктам, які входять до складу салату.

Технологічна картка

Салат м'ясний

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	Брутто	Нетто
М'ясо яловичини	43	32
Маса відвареного м'яса	-	20
Картопля	76	75
Маса відвареної картоплі	-	55
Огірки консервовані	38	30
Яйця	1/4	10
Салат	8	6
Майонез	35	35
Сіль	3	3
Вихід	-	150



Технологія приготування

М'ясо яловичини обробляють, відварюють, нарізують скибочками. Картоплю миють, відварюють в шкірці, очищають, нарізують скибочками. Консервовані огірки очищають, нарізують скибочками. Яйця обробляють, відварюють круто, нарізують четвертинками. Всі нарізані продукти з'єднують, заправляють частиною майонезу, викладають гіркою, оформлюють яйцем, салатом, шматочками вареного м'яса.

Правила подавання

Подаю салат м'ясний викладають гіркою в салатник, оформляють шматочками вареного м'яса яловичини, вареним яйцем, листям салату. Температура подавання – 12-14°C.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - салат викладений гіркою в салатник, заправлений майонезом, оформлений вареним яйцем, шматочками м'яса .

Смак і запах - приємний, притаманний продуктам, які входять до складу салату, без стороннього присмаку.

Колір - притаманний продуктам, які входять до складу салату

ХОЛОДЕЦЬ ПО-ДОМАШНЬОМУ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 свиняча ніжка разом із ратичкою (*вагою не менше 1 кг*),

1 великий домашній півень (*я беру тушку на 2-2,5 кг*),

1 цибулина,

2 морквини,

2 лаврових листки,

2-3 горошини запашного перцю,

10 горошин чорного перцю,

1 велика головка часнику,

сіль за смаком,

петрушка, маслини, маринований огірочок чи варене яйце (*для прикрашання*).

ПРИГОТУВАННЯ:

Перед приготуванням ніжку з ратичкою слід зачистити залізною мочалкою під проточною водою. Розрубати навпіл та зробити надрізи уздовж. Курку порізати на частини, теж ретельно помити. Все скласти в каструлю, залити холодною водою й замочити на ніч, щоб з м'яса вийшли залишки крові.



Зранку воду злити, ще раз промити заготовки й скласти їх у каструлю. Залити водою (на цей обсяг м'яса потрібно приблизно 3,5-4 л води, вона має вкривати шматки повністю, приблизно на три пальці над ними). Поставити каструлю на вогонь і зачекати доти, поки вода закипить. Всю піну, яка утворилася, необхідно видалити. Потім встановити самий маленький вогонь, накрити кришкою і варити близько 6-7 годин. Час від часу кришку слід знімати та видаляти піну й жир із поверхні.



За годину до готовності додати в бульйон цілу цибулю в лущинні (видалити лише верхній шар однієї з «одежин») та цілі почищені від шкірки морквини. За 30 хвилин до кінця приготування додати перці та лавровий листок. Коли м'ясо відділятиметься від кісток, вийняти його з бульйону й залишити охолоджуватися.



В каструлю додати вичавлений часник та посолити за смаком (*бульйон має бути навіть трішки солонішим, адже м'ясо прісне, варилося взагалі без солі й воно потім у готовій страві візьме на себе її надлишок*). Все ретельно перемішати, накрити кришкою та дати настоятися протягом 15-20 хвилин.



Потім рідину процідити крізь сито, встелене 3-4 шарами марлі. З готового чистого бульйону за допомогою паперового рушника або серветок обережно зібрати надлишки жиру (*ледь торкаючись поверхні рідини*).

М'ясо півня (*ніжку я не використовую, вона для мене занадто жирна!*) розібрати на невеликі волокна, шкірку видалити. Викласти їх у тарілки (*дуже красиво виглядає холодець, якщо чергувати у ньому шарами червоне з гомілок та біле з грудки м'ясо*).



Прикрасити за бажанням – морквою, оливками, зеленню, маринованими огірками чи печерицями тощо.



Обережно залити зверху процідженим бульйоном.



Холодець поставити в прохолодне місце мінімум на 3 години (до повного застигання). Подавати традиційно з хроном або гірчицею.





ОКРЕМИМ РЯДКОМ: найпоширеніша проблема при приготуванні холодцю – це те, що він не застигає. Дехто вирішує цю проблему, додаючи у бульйон желатин. Проте справжній холодець повинен стати желеподібним за рахунок колагену, який міститься в кістках і хрящах тварин. Тобто, щоб він застиг необхідна достатня кількість кісток і хрящів, а щоб був смачним – має бути вдосталь м'яса. В підсумку, успіх цієї страви криється в правильному співвідношенні кісток і м'яса. Воно повинно бути приблизно 1:2: на одну частину кісток і хрящів дві частини м'яса. Якщо взяти занадто багато м'яса – холодець не застигне.