

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

Тема: Процесс приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента

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).

Лекция

(2 часа)

План

1. Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления.

2. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов сложного ассортимента.
3. Правила оформления и отпуска блюд.

1. Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления

Ассортимент тушеных и томленных овощей и грибов весьма разнообразен. Приведем некоторые из них.

- 1) Капоната, овощи по-сицилийски
- 2) Грибы, тушеные с овощами
- 3) Тушеная спаржа с мороженным из сыра Пармезан
- 4) Испанское овощное рагу
- 5) Аджапсанда
- 6) Овощи томленные в горшочке или вегетарианское Чанахи
- 7) Бигос с фасолью
- 8) Картофель с тушенкой и грибами
- 9) Овощное рагу под соусом карри
- 10) Баклажаны по-молдавски
- 11) Жардиньер в горшочках
- 12) Плов овощной с грибами
- 13) Фаршированный лук-порей
- 14) Овощи, томленные в вине

Из овощей готовят широкий ассортимент блюд практически всеми способами тепловой кулинарной обработки.

Овощные блюда обладают высокой пищевой ценностью, обусловленной значительным содержанием в них углеводов, минеральных веществ и витаминов. Блюда из грибов по пищевой ценности несколько уступают овощным, но пользуются заслуженным спросом из-за своеобразного вкуса и аромата.

Калорийность блюд из овощей и грибов относительно невелика, что позволяет широко использовать их в диетическом и лечебном питании. Добавление к этим блюдам в процессе приготовления различных жиров, молока, творога, сметаны, соусов и других продуктов позволяет в той или иной степени повышать их калорийность.

Овощные блюда можно готовить из одного вида овощей, их смеси, а также в сочетании с другими продуктами - грибами, крупами.

Овощи по органолептическим показателям хорошо сочетаются с изделиями из мяса, птицы и рыбы. Поэтому их широко используют в качестве гарниров к этим изделиям.

Овощные блюда (горячие) готовят из отварных, припущенных, тушеных, жареных и запеченных овощей.

Грибы при приготовлении различных блюд тушат, жарят и запекают.

Отпускают блюда из овощей и грибов со сливочным маслом, маргарином, сметаной или соусами. При отпуске рекомендуется посыпать их

мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа либо зеленым луком. К блюдам из картофеля можно дополнительно подавать соленые, маринованные и свежие огурцы, помидоры, соленые и маринованные грибы, квашеную капусту, овощные закусочные консервы (икру баклажанную, кабачковую, перец фаршированный и т. п.).

Для приготовления блюд из овощей используют различные способы тепловой обработки. Их варят, припускают, жарят, тушат и запекают.

Блюда из тушеных и томленых овощей и грибов весьма разнообразны по ассортименту и популярны как в повседневном обиходе, так и на приемах и банкетах. Овощи и грибы тушат в соусах (красном, томатном, сметанном с томатом) и реже в бульоне с добавлением пряностей и приправ (капуста). Перед тушением картофель обжаривают, морковь и лук пассеруют, свеклу отваривают. Используют тушеные и томленые овощи и грибы в качестве самостоятельных блюд и гарниров.

Овощи, предназначенные для приготовления блюд, после механической кулинарной обработки сразу подвергают тепловой обработке, так как при хранении они становятся вялыми, в них быстро разрушается витамин С. При тепловой обработке масса овощей уменьшается. Изменения в массе зависят от вида овощей, способа тепловой обработки и формы нарезки.

Припускание - более рациональная разновидность варки, позволяющая максимально сохранить питательные вещества продукта. При этом продукт примерно на 1/3 его объема погружается в кипящую воду, а 2/3 варится паром при плотно закрытой крышке. Сочные плоды припускают без добавления жидкости, в собственном соку, выделяющемся при их нагревании. Именно припускание, а не варку основным способом целесообразно применять при приготовлении овощных гарниров.

Тушение - это припускание предварительно обжаренного продукта с добавлением специй и ароматических веществ. Тушить следует в плотно закрытой посуде 45-60 минут на плите, затем 1-1,5 часа в духовке. В конце тушения при испарении воды добавлять следует более плотные или кислые жидкости (сметану, сок, уксус, сливки, виноградное вино), что предотвращает подгорание блюда, улучшает его вкус и консистенцию. Соль и специи добавляют в конце для искусственного восстановления, утраченного во время длительного тушения, натурального вкуса продуктов.

В старину тушеные овощи называли "духовыми" и готовили в глиняных горшках в русских печах. Для приготовления тушеных блюд овощи нарезают дольками, кубиками, соломкой, слегка обжаривают, добавляют соус, специи и тушат, закрыв посуду крышкой. Перед тушением не обжаривают только капусту и свеклу.

Томлением называют такой способ приготовления блюда в печи или в духовке, при котором оно на протяжении длительного времени подвергается не очень интенсивному, но в то же время равномерному нагреванию. Готовить методом томления можно самые разные продукты - каши, мясо, овощи и даже рыбу. Например, в национальных кухнях некоторых народов финно-угорской группы томленные блюда занимают центральное место -

почти все продукты, используемые в пищу, проходят процесс обработки томлением. В современной кулинарии томленные блюда обычно готовят в духовке, включая её на самую низкую мощность и надежно изолируя ингредиенты блюда от попадания горячего воздуха (например, накрывая несколькими слоями фольги или плотной крышкой). Самая подходящая посуда для приготовления томленных блюд – керамическая: мисочки, горшочки или керамические кастрюли с хорошо закрывающейся крышкой. Следует помнить, что любое томленное блюдо требует длительной тепловой обработки – горшочки с овощами, мясом и другими продуктами могут томиться по 6-8 часов. Основными достоинствами томленных блюд считаются их нежный вкус и приятная консистенция. Каши, супы, мясные и овощные блюда, приготовленные путем томления, на вкус очень легко отличить от аналогичных блюд, приготовленных методом варки или тушения. Томить можно также и блюда, в составе которых присутствуют молочные продукты – молоко, сыр, сметана.

В русской кухне издавна технологический процесс сводился к варке или к выпеканию продуктов в русской печи (жарение было заимствовано у татар позднее), причем обе эти операции велись обязательно отдельно. То, что было предназначено для варки, отваривалось с начала и до конца; то, что было предназначено для печения, только пеклось. Таким образом, народная русская кухня не знала ни что такое комбинирование продуктов, ни что такое комбинированная или даже разная, совмещенная или двойная тепловая обработка. Вся тепловая обработка сводилась к нагреву блюда теплом русской печи, и это тепло могло быть трех степеней — «до хлебов», «после хлебов», «на вольном духу» — но всегда без непосредственного контакта посуды с огнем, только через посредство толстого слоя раскаленных кирпичей. Температура при этом могла быть все время постоянной, на одном уровне, либо падающей, убывающей, если печь постепенно остывала, но никогда не бывала возрастающей, что мы имеем при наплитном приготовлении. Оттого и кушанья старой русской кухни получались скорее томленными или полутомленными, полутушеными и приобретали совершенно особый вкус. Поэтому русская печь (а точнее, создаваемые ею температурные условия) придавала народным блюдам то своеобразие, без которого они многое теряют. Многие кушанья старой русской кухни не производят должного впечатления, когда их готовят в иных температурных условиях, при современных способах нагрева. Утрата русской печи привела к ухудшению вкуса блюд народной кухни и даже к исчезновению целого ряда кушаний из обихода. Введение наплитного приготовления в кухне высших классов способствовало заимствованию новых технологических приемов и вместе с ними блюд западноевропейской кухни, а также реформированию блюд старой русской кухни, приспособлению их к новой технологии. Такое направление помогло спасти от забвения целый ряд блюд старинной русской кухни, но все же не смогло сохранить своеобразие их национального вкуса. Это обстоятельство надо иметь в виду, ибо, несмотря на все поварское искусство и самое скрупулезное следование классическим рецептам, невозможно

преодолеть различие во вкусе между русскими блюдами XIX в. и, современными русскими блюдами, приготавливаемыми на плите.

2. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов сложного ассортимента

Прогресс в мировой кулинарии за последние 10 лет разителен: новые продукты, принципиально иное оборудование и поэтому новые технологии, уникальные биопродукты, современный вкус; новые требования потребителей, продиктованные в первую очередь заботой о собственном здоровье. Новая эстетика: она динамично меняется во всех сферах жизни, и кулинария не может игнорировать это. Появляются новая подача, новая посуда, новое оформление, «архитектура» и «лицо» кулинарной продукции. Создание новой кулинарной продукции начинается с использования новых технологий приготовления кулинарной продукции.

Одна из самых популярных технологий – технология SousVide. Преимущества использования технологии SousVide:

- 1.сохранение натурального вкуса, свежести, цвета, и внешнего вида до подачи на стол;
- 2.концентрация натуральных ароматов, экономия специй;
- 3.гарантированное высокое содержание питательных веществ;
- 4.отсутствие высыхания, окисления продуктов, минимальные потери при приготовлении, экономия электроэнергии на 30 %;
- 5.длительный срок хранения продуктов;
- 6.порционный контроль качества продукт;
- 7.экономия рабочих площадей.

Не менее популярна инновационная технология РасоJet (пакоджеттинг). Суть технологии РасоJet заключается в смешивании и гомогенизации свежих и незамороженных продуктов (сырого/готового мяса, рыбы, зелени, овощей) так и глубоко замороженных пищевых продуктов (без размораживания). Технология РасоJet позволяет получить охлаждённую кулинарную продукцию с сильным естественным вкусом, отличной консистенцией и идеальной температурой подачи. Кроме того, с помощью РасоJet можно измельчать продукты, делать фарши и пюре, придавать блюдам однородную консистенцию, взбивать кремы, сливки, белки яиц, коктейли на фруктовой основе; доводить продукт до нужной текстуры за 60 секунд без его нагрева. Уникальность технологии заключается в том, что гомогенность продукции достигается за счет мельчайшего дробления продуктов без использования химических агентов.

Ультразвуковой гомогенизатор смешивает несмешиваемое, разбивает мельчайшие частицы продукта тем самым создавая единую смесь. Извлекает аромат и сохраняет цвет продуктов и полезные их свойства. Примеры использования: концентрированная овощная или фруктовая масса для соусов и пюре получается за счёт разрушения мельчайших клеток продукта; выдержанный кальвадос с древесными стружками можно приготовить меньше чем за 2 минуты с необыкновенным ароматом, на создание которого

обычно уходит 2 года; настои и экстракты, ароматы свежих специй и пряностей можно быстро преобразовать в жидкость, такую как коктейль. Гомогенизатор также используется для тендеризации (размягчения) мяса.

Актуально использование технологии Anti-Griddle (антисковороды). При помощи уникальной технологии Anti-Griddle можно создавать необычные блюда, добиваясь сочетания замороженной корочки снаружи кулинарного изделия и более тёплого, мягкого крема внутри. При помощи антигриля можно замораживать кремы, сливки, шоколад, мороженое; на антигриле можно готовить муссы, паштеты, различные закуски, глазировать кулинарные изделия; создавать уникальные декорации.

Оборудование, используемое в процессе приготовления кулинарной продукции, диктует новые открытия, значительно упрощает технологический процесс её приготовления. Следует отметить, что процесс создания новых направлений в технологическом процессе приготовления кулинарной продукции невозможен без использования новых видов качественного отечественного сырья. Широко использование отечественного рыбного сырья (устьянского озёрного чира, таймалырского омуля, барабульки, мускуна, нельмы, белого амура, ряпушки, чёрного макруруса); нерыбного водного сырья (дальневосточных крабов, морских гребешков, мидий, устриц, кальмаров, креветок, трубачей, раков); высококачественной говядины БлэкАнгус, поставляемой агрохолдингами «Мираторг» и «Заречное», крупнейшими российскими мясными производствами. Среди самых популярных отрубов следует выделить премиальные отруба мраморной говядины dryage (сухого созревания), хакасская ягнятина, оленина харгин, чурапчинская жеребятина, баранина, поступающая из Закавказья козлятина широко используются в процессе приготовления кулинарной продукции; из птицы чаще всего используются тамбовские гуси, донские утки, перепёлки, цесарки, куры, индейки, петушиные гребешки. Сыры, приготовленные по домашним технологиям, фермерские зрелые и молодые сыры, сыр шавру, произведённые в Костромской области, — альтернатива дорогим сырам импортного производства. Из овощной продукции следует выделить портулак, репу, различные виды бобов, топинамбур, фенхель; грибы — белые, лисички белые и чёрные, чёрные грузди. Крупы: полба, амарантовая крупа, киноа; растительные масла: льняное, ореховое, тыквенное, амарантовое — чаще всего используются в процессе приготовления нетрадиционных видов кулинарной продукции. Необычные приправы и добавки: томатный джем, свекольное масло или масло из куриной печени, чеснока или розмарина; соль цветочная и морская, четверговая соль, приготовленная в Костромской области, сычуанский перец, лимонный перец, грибная

«пудра», ягоды черёмухи придают кулинарной продукции индивидуальность, улучшают и изменяют вкус.

Основные направления приготовления кулинарной продукции:

- один из самых популярных трендов современной кулинарии заключается в экономном использовании новых видов сырья, специй,

приправ; их нетрадиционных сочетаниях, способствующих созданию особых текстур, вкусовых ощущений, эмоциональных восприятий кулинарной продукции;

- продвижение и популяризация новой русской (российской) региональной(локальной) кухни и аутентичных отечественных региональных сезонных продуктов;

- с целью адаптации блюд русской кухни под современную кулинарию их внешний вид часто видоизменён. Так, винегрет из овощей оформляют в виде ролла; винегрет с килькой оформляют в виде торта с имитацией «волны» на поверхности из кильки, либо с помощью технологии RascoJet готовят сорбет из винегрета с кремом из норки;

- с целью создания особых вкусовых ощущений в изделиях из рубленых масс используют комбинации рубленых масс с плотными ингредиентами: кусочками термически обработанного мяса, печени, орехов, овощей. Кроме того, рубленые массы располагают между тонкими оболочками мяса, кролика, рыбы;

- холодные линии представляют сложные в исполнении рулеты, паштеты, террины. Рулеты, террины разномаринованы (разное сырьё, технология, конфигурация, окраска, вкус), безупречно нарезаны и желированы.

3. Правила оформления и отпуска блюд

Оформление кулинарной продукции:

- в оформлении кулинарной продукции немаловажную роль играет удачно подобранная посуда; используемая посуда имеет разнообразные формы и расцветки;

- тарелки и салатники с красиво изогнутыми формами, визуально смещённым центром; металлические подносы, стеклянные, фарфоровые блюда и platos различной конфигурации и текстуры; тарелки и блюда с инкрустацией на бортах, рисунками, орнаментами, соответствующими заданной теме;

- актуально использование «шотов», бокалов, стеклянных стаканов;

- для ярких по своей палитре блюд используют только белую посуду разнообразной формы; белая посуда (круглой, овальной, прямоугольных форм) позволяет сосредоточить внимание именно на дизайне блюд; витиеватые формы посуды не актуальны; посуда и расположенные изделия в ней должны быть пропорциональны;

- немаловажную роль в дизайне блюд играют способы расположения гарниров, они располагают в виде постамента, подушки, подложки, высокой горки, сбоку основного изделия или в центре; прямыми, пересекающимися, параллельными линиями;

- соусы располагают рядом с блюдом в посуде со специальным углублением или в соусниках, стаканчиках, чашечках, ложках, расположенных рядом с блюдом; с помощью соусов декорируют тарелки, что придаёт блюдам особую оригинальность; соусы подбирают с насыщенным

вкусом или, наоборот, с очень нежным; цвета соусов ярких или спокойных тонов;

- банкетные блюда изменились коренным образом - в составе блюд в качестве основных компонентов используется несколько видов мяса, рыбы, птицы, морепродуктов. Компоненты блюд могут иметь разную форму, внешний вид, термическую обработку. Это позволяет в одном блюде ощутить несколько вкусов и текстур, разные формы основных компонентов и их вид придают блюдам особую оригинальность;

- блюда не перегружены основными компонентами, выход мяса, рыбы соответствует количеству предложенного гарнира и соуса;

- в общем дизайне блюд главная составляющая обращает на себя внимание. Компоненты не закамouflированы, аппетитно смотрятся во всей своей естественности. Подчинённые компоненты дополняют главные элементы блюд.

Расположение блюд в посуде:

- 1 блюда могут располагаться как в плоскостном, так и в объёмном измерении, иногда блюда смещены к краю тарелки;

- 2 ломаные, параллельные, сферические линии придают блюдам необычный внешний вид, наличие вертикальных линий сообщает блюдам «рост в высоту»;

- 3 в дизайне блюд немаловажную роль играет удачно подобранная цветовая гамма и абсолютная идентичность порций. Удачную цветовую гамму можно получить, используя не только яркие ингредиенты контрастных расцветок, но и сочетание компонентов одного цветового тона, либо на плавном фоне можно зажечь одну яркую «звёздочку»;

- 4 в качестве одного из направлений в оформлении кулинарной продукции следует выделить Арт-визаж;

- 5 с помощью соусов декорируют тарелки, что придаёт блюдам особую оригинальность; соусы подбирают с насыщенным вкусом или, наоборот, с очень нежным.

- 6 актуально использование живых цветов при оформлении блюд.

Ведущим принципом в современном приготовлении и оформлении кулинарной продукции является творческое самовыражение шеф-повара, особый неповторимый его стиль, уникальное видение гармонии вкусов, запахов, цветовых оттенков, потому что профессия кулинара – это нелёгкий путь творчества, проб и ошибок, сомнений и находок.

Домашнее задание: Написать сообщение на тему: «Процесс приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.»

Контрольные вопросы

1. Ассортимент горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления.
2. Какие способы тепловой обработки используют для приготовления блюд из овощей.
3. Какие современные методы приготовления горячих блюд сложного ассортимента вы знаете.

Преподаватель

Е.Л. Боцева

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