

Міністерство освіти і науки України
ДНЗ «Лісоводський професійний аграрний ліцей»

Робочий зошит
з МЗ «Приготування
холодних страв та закусок.
Приготування солодких
страв, напоїв»

Виконала: викладачка
ДНЗ «Лісоводський ПАЛ»
Гурна І.І.

с. Лісоводи 2024

Методичні рекомендації щодо роботи з робочим зошитом

Робочий зошит розроблений для учнів спеціальності кухар; кондитер з МЗ
«Приготування холодних страв та закусок. Приготування солодких страв, напоїв»



На сучасному етапі розвитку новітніх технологій особливо актуальними є розробка та створення принципово нових підходів до вивчення різних видів страв на підприємствах ресторанного господарства, сучасні методики викладання, а також технологія приготування різних страв. Тому відповідно програми передбачено вивчення особливостей технології приготування різноманітних страв на підприємств громадського харчування.

В даному робочому зошиті розглядаються основні теми. Питання тем викладені в логічній послідовності з максимально стислим тестовим супроводом, виділено головне та найбільш суттєве. Теоретичний матеріал наведений у вигляді схем, таблиць та ілюстрацій, тестових завдань.

На початку кожної теми наведений план, який є обов'язковим для вивчення.

При вивченні матеріалу, учні повинні засвоїти основні поняття та визначення.

Перевірка засвоєння теми учнями визначається за допомогою тестів, які наведені після кожної теми.

ЗМІСТ	стор.
Методичні рекомендації щодо роботи з робочим зошитом.....	2
РН 11. Готувати холодні страви та закуски.....	4
РН 12. Готувати солодкі страви та напої.....	45
Список використаної літератури.....	78
Додатки	79

РН 11. Готувати холодні страви та закуски

ПК 1 Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць.

1. Загальна характеристика сировини для приготування холодних страв і закусок та її підготовка.

2. Значення холодних страв і закусок у харчуванні. Правила оформлення закусок. Умови й терміни зберігання холодних страв і закусок.

3. Технологія приготування закусок з сиру та яєць. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск. Умови і терміни зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць

4. Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог для салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць

5. Технологія приготування салатів із сирих та варених овочів. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

6. Технологія приготування страв і закусок з овочів. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

7. Способи оформлення та подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; правила порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць. Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць.

ЛПР. Технологія приготування холодних страв і закусок. Закуски з сиру.

1. Загальна характеристика сировини для приготування холодних страв і закусок та її підготовка.

Заповніть таблицю. Вкажіть умови та терміни зберігання продуктів.



Опишіть підготовку сировини для холодних страв і закусок_



2. Значення холодних страв і закусок у харчуванні. Правила оформлення закусок. Умови й терміни зберігання холодних страв і закусок

Закінчити речення

для приготування закусок використовують продукти _____

холодні закуски з сирих овочів є основним джерелом _____

для заправки закусок використовують _____

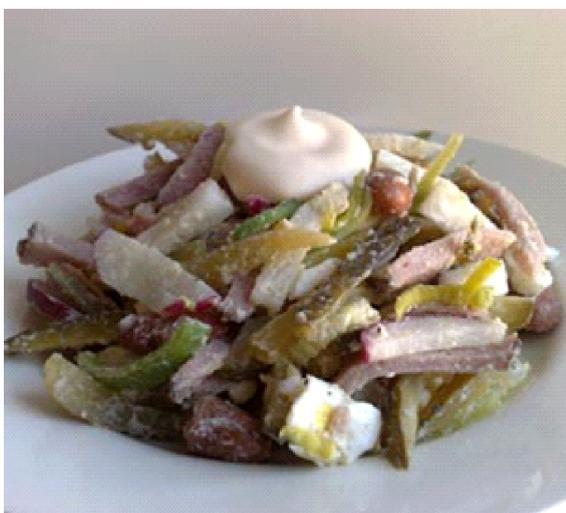


Опишіть відмінність між холодною закускою і стравою. _____ -

Оберіть правильну відповідь: яка температура подавання холодних страв і закусок?

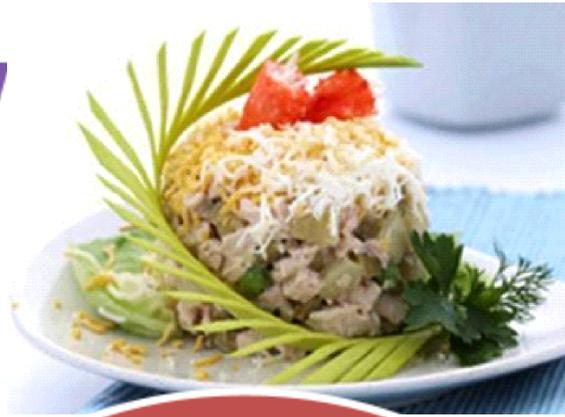
А) не вище 12 С; в) 55-60 С;

Б) 14-15 С; г) не вище 12С.



Вкажіть гарячі закуски які подають в наведеному посуді, та його назву

Які продукти використовують при оформленні закусок



Як мають бути оформлені холодні страви і закуски у сучасному стилі, назвіть нові тенденції.

Кокотниця це

Кокільниця це

Продовж таблицю. Які холодні закуски можна подавати ...



<https://www.youtube.com/watch?v=ogtgpmaOvk>

3.Технологія приготування закусок з сиру та яєць. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск. Умови і терміни зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць

Яка температура подавання закусок з сиру та яєць?

- а) не вище 12 С,
- б) 30 С;
- в) 45 С;



Як називається і для чого призначений електроприлад зображений на малюнку?

Для холодних страв з яєць використовують яйця зварені:

- а) в мішечок;
- б) круто;
- в) рідкі;



Кисломолочний сир перед використанням...

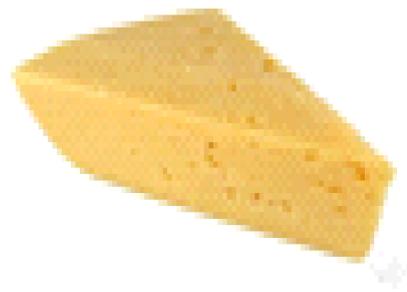
- а). просіюють;
- б). протирають;
- в). промивають;
- г). натирають на тертці.



<https://www.youtube.com/watch?v=BgeyLo0NgCQ>

https://www.tiktok.com/@alona_food/video/7308321280191778053

Опишіть підготовку твердого сиру для холодних страв. Наведіть приклади страв.



Впишіть назву страви яка зображена на малюнках, та опишіть технологію приготування страви.



Опишіть технологію приготування закуски «Яйця під майонезом на хлібі»



Запишіть вимоги до якості закусок з сиру та яєць



Викреселить зайве. До
натуральних сичужних сирів
відносяться

Тверді

Нарізні

М'які

Напівтверді

Розсільні

Сичужні сирів

це: _____

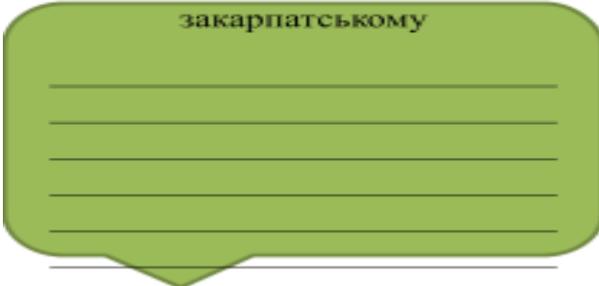


- Кисломолочний сир перед використанням.....
 - а) просіюють
 - б) промивають
 - в) протирають
 - г) натирають

Що треба зробити, якщо
бринза довго лежала в
розсолі



Опишіть технологію
приготування закуски з сиру по-
закарпатському



Опишіть технологію
приготування яєць
фаршированих
оселедцем і
цвбулею



<https://www.youtube.com/watch?v=VD99zPtyuQU>

<https://www.youtube.com/watch?v=DPJIF77dbCs>

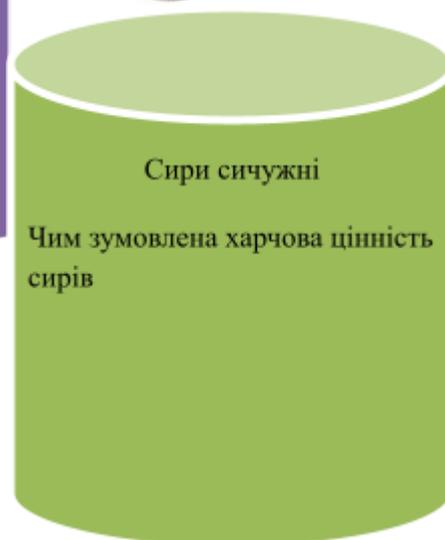
<https://www.youtube.com/watch?v=GJIm2bGUODA>

<https://www.tiktok.com/@lyubautgt0o/video/7311371983365688581>

4.Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог для салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць

Ікра - один з найбільш живильних продуктів, вона має велику харчову цінність. За калорійністю, як чорна, так і червона ікра перевершує м'ясо, молоко та інші продукти. Рибна ікра містить велику кількість цінних поживних речовин, це - жири, вітаміни і мінерали, білок, який легко засвоюється організмом. У 100 г чорної (зернистої або паусної) ікри містять 280 калорій. А 100 г червоної ікри - 270 калорій. Для порівняння: така ж кількість м'яса середньої жирності дає всього 120 калорій. У 100 г молока всього 70 калорій.

риби її добуто: кети, горбуші, нерки і таке інше.



Сир – білковий кисломолочний продукт, що виробляється квашенням молока чистими культурами молочнокислих бактерій із застосуванням або без застосування хлористого кальцію, сичужного ферменту або пепсину і видаленням частини сироватки. Сир має високу харчову і дієтичну цінність. ює високу харчову і біологічну цінність такого продукту.



5. Технологія приготування салатів із сирих та варених овочів. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.



Оформіть своєрідні оформлення салатів





Продовжить речення

Салати, в яких продукти дрібно нарізані і заправлені майонезом, сметаною, подають _____

Салати – коктейлі подають _____, _____,

інші салати і холодні закуски на _____

<https://www.youtube.com/watch?v=RE8LLK-Hrg>

Опишіть технологію приготування
вінегрету _____



Як класифікують салати за
видами продуктів _____



Традиційно подають салати
у салатниках, на
закусочних тарілках,
блюдах, салати-коктейлі - у
креманках, фужерах,
вазочках, конічних
склянках. Сучасні тенденції
- це використання їстівного
посуду для подавання
салатів: листків салату,
овочів та фруктів, корзинок
з сиру, з тіста і.т.д.



<https://www.youtube.com/watch?v=mIJsD-idp6o>

https://www.youtube.com/watch?v=oijOC_n7ZuU

<https://www.tiktok.com/@pp.iriska/video/7311021311793433861>

Опишіть технологію приготування салату Дністер_____



Як приготувати салат Хмельницький



Визначте відсоток відходів моркви для салату « Осіннього»

Брутто - 125
Нетто - 100



—Як підготувати свіжу білоголову капусту для салатів? _____

<https://www.youtube.com/watch?v=bbSYJYV0kbY>

<https://www.youtube.com/watch?v=4TtpxaTexUc>

https://www.youtube.com/watch?v=GMRPzFMOC_0

6. Технологія приготування страв і закусок з овочів. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Кабачкова ікра вважається малокалорійною, смачною та корисною стравою. Вона легко засвоюється організмом. Її можна вживати влітку, а також консервувати, щоб насолоджуватися взимку. У кабачках міститься велика кількість корисних мікроелементів, таких як мідь та залізо, фосфор та натрій, велика кількість органічних кислот та вітамінів В і С.



Опишіть технологію приготування томатів фаршированих шинкою _____

<https://www.youtube.com/watch?v=v6yMuwUH6Dc>

<https://www.youtube.com/watch?v=Tio1i8PI72E>

<https://www.youtube.com/watch?v=scW2PduvrTQ>

<https://www.youtube.com/watch?v=80voJXe3PyI>

<https://www.youtube.com/watch?v=VD99zPtyuQU>

<https://tsn.ua/video/video-novini/zakuska-iz-sezonnih-ovochiv-kabachkoviy-tort-z-pomidora-mi-i-gribami-recepti-snidanku.html>

7. Способи оформлення та подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; правила порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць. Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок

Опишіть як відбувається оформлення та подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць _____



Яке технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць. _____



Чи є відмінність між подачею салатів та закусок _____

https://www.youtube.com/watch?v=4r1Jz9f2C_g

Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць









Охарактеризувати виробничий інвентар



Яке призначення виробничого інвентаря _____

ЛПР. Технологія приготування холодних страв і закусок. Закуски з сиру та яєць.

МЕТА:закріпити практично теоретичні знання з: - технології приготування холодних страв і закусок; - організації робочого місця; - розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій страви; - проведення бракеражу та попередження недоліків холодних страв і закусок; - дотримання вимог санітарії та гігієни, правил техніки безпеки і охорони праці.

ХІД РОБОТИ :

1 Мета роботи:

- закріпити теоретичні знання з приготування страв, відпрацювати вміння та напрацювати навички з приготування страв цієї групи;
- закріпити вміння організації робочих місць, підбору посуду, інвентарю, інструментів, виконання вимог санітарії, гігієни, правил безпеки праці;
- навчитись працювати із таблицями Збірника рецептур страв, виконувати розрахунки потреби в сировині та виходу готової страви;
- розвиток творчості, ініціативності, комунікативних навичок;
- формування дбайливого відношення до електроенергії, води та сировини.

Матеріально-технічне забезпечення: плити електричні, сковорода електрична, шафа жарова, фритюрниця, м'ясорубка, лотки, миски, ножі кухарської трійки, розробні дошки, сковороди, шумівка, лопатка, ложки, столові тарілки, сировина для приготування страв.

Порядок виконання роботи

1. Вивчити теоретичний матеріал.
2. Приготувати страви згідно із завданням
3. Оформити страви до подачі.
4. Провести бракераж готових страв.
5. Скласти звіт про роботу.
6. Виконати практичні та дослідні завдання:

Розрахувати набір сировини для приготування 2-х порцій страви.

Які рибні залишки можна використовувати і для чого?

Технологічна картка

Закуска гостра

Рецептура № 1,90 Збірник рецептур національних страві кулінарних виробів
2003 р.

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Сир твердий	54.3	50. 0
Яйця	1/2	20
Часник	2.6	2.0
Соус № 1.379 (соус майонез)	-	30
Петрушка (зелень)	0,03	0,0 2
Вихід	-	100



Технологія приготування

Сир твердий зачищають, натирають на терці. Яйця обробляють, відварюють круто, дрібно нарізують. Часник обробляють, січуть. Натертий сир з'єднують з вареними і нарізаними яйцями, січеним часником, заправляють соусом майонез і перемішують. Викладають на закусочну тарілку. Закуску прикрашають дрібно нарізаною зеленню і тертим жовтками.

Правила подавання

Подають закуску гостру на закусочній тарілці, прикрашають тертими жовтками і дрібно нарізаною зеленню . Температура подавання – 14 С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - закуска викладена на закусочній тарілці, оформлена тертими жовтками, дрібно нарізаною зеленню.

Смак і запах - гострий, з присмаком сиру і майонезу. **Колір** - жовтуватий .



Технологічна картка

Яйця фаршировані оселедцем і цибулею

Рецептура № 113 Збірник технологічних карт на страви і кулінарні вироби
2007 р.

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Яйця	1/2	20
Оселедець	10	5
Цибуля ріпчаста	6	5
Маса фаршированого яйця	-	30
Горошок зелений консервований	38	25
Огірки свіжі	25	20
Помідори свіжі	24	20



Майонез	10	10
Сіль	3	3
Вихід	-	100

Технологія приготування

Оселедець обробляють, філе нарізують на шматочки. Цибулю ріпчасту обробляють, нарізують скибочками і разом з оселедцем пропускають через м'ясорубку. Яйця обробляють, відварюють круто, розрізають навпіл, відділяють жовток від білка, жовток протирають і з'єднують з оселедцем і цибулею. Отриману масу заправляють майонезом, а потім викладають в білок замість жовтка. З нижньої частини білка зрізують невеликий шматок, щоб яйце трималося на тарілці і поливають майонезом. Подають з гарніром. Потім, огірки обробляють, нарізують скибочками. Горошок зелений прогрівають

Правила подавання

Подають яйце фаршироване на порціонній тарілці з гарніром із свіжих овочів і зеленого консервованого горошку. Температура подавання – 14 С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - яйце фаршироване заправлене майонезом, з гарніром із свіжих овочів і зеленого горошку.

Смак і запах - приємний, характерний для компонентів, які входять до складу.

Колір - притаманний продуктам.

Консистенція – соковита, ніжна.

Інструкційно - технологічна карта

Яйця, фаршировані грибами. Українська кухня В.С.Доцяк ст.417

Сировина на 1 порцію г	на 1 порцію, г
---------------------------	----------------



	Брутто	Нетто
яйця	1 шт.	40
Для начинки		
Гриби білі сушені	3	4
Маргарин або олія	0,5	0,5
Цибуля ріпчаста	1	0,8
Майонез	10	10
Маса начинки	-	10
Вихід		60

Технологія приготування.

Зварені круто яйця розрізують уздовж навпіл, видаляють жовтки. Приготування начинки. Варені гриби дрібно нарізують, додають пасеровану цибулю, розтертий жовток, частину майонезу, сіль, перець, перемішують і фарширують цією масою половинки яєць. Перед подаванням прикрашають майонезом, жовтками, зеленню.

Вимоги до якості

Яйця фаршировані политі майонезом, повністю заповнені начинкою.

Колір начинки кремовий, яєць — білий. Смак і запах властиві продуктам, що входять до страви. Консистенція соковита, ніжна.

Технологічна карта

Найменування страви: Сир з часником

Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Сир	101	100	303	300
Часник	6	5	18	15
Сметана	-	25	-	75
Зелень	5	4	15	12
Яйця	-	10	-	30
Вихід		140		

Технологія приготування.

Сир розтирають із сметаною, додають розтертий з сіллю часник і все добре збивають. Перед подаванням кладуть у салатник або закусочну тарілку, прикрашають зеленню петрушки та нарізаним яйцем.

Вимоги до якості

Закуси з сиру мають гострий смак, консистенцію соковиту, колір властивий продуктам, що входять до закуски.



ПК.2 Здатність готувати холодні страви з риби
ЛПР. Технологія приготування холодних страв і закусок.
Страви і закуски з риби, рибних продуктів

Мета роботи:

- закріпити теоретичні знання з приготування страв з риби, морепродуктів, відпрацювати вміння та напрацювати навички з приготування страв цієї групи;
- закріпити вміння організації робочих місць, підбору посуду, інвентарю, інструментів, виконання вимог санітарії, гігієни, правил безпеки праці;
- навчитись працювати із таблицями Збірника рецептур страв, виконувати розрахунки потреби в сировині та виходу готової страви;
- розвиток творчості, ініціативності, комунікативних навичок;
- формування дбайливого відношення до електроенергії, води та сировини.

Матеріально-технічне забезпечення: плити електричні, сковорода електрична, шафа жарова, фритюрниця, м'ясорубка, лотки, миски, ножі кухарської трійки, розробні дошки, сковороди, шумівка, лопатка, ложки, столові тарілки, сировина для приготування страв.

Порядок виконання роботи

1. Вивчити теоретичний матеріал.
2. Приготувати страви згідно із завданням
3. Оформити страви до подачі.
4. Провести бракераж готових страв.
5. Скласти звіт про роботу.
6. Виконати практичні та дослідні завдання:
Розрахувати набір сировини для приготування 2-х порцій страви.
Які рибні залишки можна використовувати і для чого?

Технологічна картка

Оселедець з цибулею

Рецептура № 134 Збірник технологічних карт на страви в кулінарні вироби
2007 р.

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Оселедець	73	35
Цибуля ріпчаста	36	30
Заправка для салатів № 895	-	20
Вихід:	-	85



Технологія приготування

Оселедець обробляють, відділяють філе від кісток нарізують тонкими шматочками. Цибулю обробляють, нарізують кільцями і викладають на оселедець. Зверху поливають заправкою для салатів.

Правила подавання

Оселедець подають в оселедчику, посипають кільцями цибулі, поливають салатною заправкою. Температура подавання – 12- 14 С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - філе оселедця нарізане тоненькими шматочками, посипане кільцями цибулі, заправлене салатною заправкою.

Смак і запах - приємний, аромат оселедця. *Колір* - відповідний оселедцю і цибулі. *Консистенція* - оселедець пружкий, м'який.

Технологічна картка

Оселедець під шубою

Рецептура № 1,60 Збірник рецептур національних страв і кулінарних виробів
2003 р.

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Оселедець	104,2	50
Картопля	42	40
Маса відварної картоплі	-	30
Буряк	38	36
Маса відварного буряку	-	30
Оцет 3%	3	3
Морква	38	36
Маса відварної моркви	-	30
Яблука свіжі	28	20
Цибуля ріпчаста	24	20
Соус майонез	-	40
Маслини	-	5
Вихід	-	200/5

Технологія приготування

Оселедець обробляють, відділяють філе від кісток і шкіри, нарізують соломкою. Картоплю, моркву, буряк, миють, відварюють. Буряк відварюють з додаванням оцту. Відварні овочі обчищають, нарізають соломкою. Яблука обчищають від шкірки і серцевини, нарізують соломкою. Цибулю ріпчасту обробляють нарізують кільцями. В посуд кладуть нарізаний оселедець, знову укладають шарами нарізані овочі і кожний шар перемазують майонезом, ставляють на 10-20 хвилин у холодне місце.

Правила подавання

Подають оселедець під шубою в салатнику, прикрашають маслинами.

Температура подавання – 14 С.



Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - оселедець викладений в салатнику, чергуючи з овочами, яблуками, цибулею, заправлений майонезом, прикрашений маслинами.

Смак і запах - смак оселедця, овочів, з присмаком майонезу.

Колір - притаманний даному виду овочів. *Консистенція* - однорідна, м'яка, соковита.

Технологічно-розрахункова картка

Риба заливна № 130/2

Найменування сировини	Сировина в г			
	1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Осетер	160	96	483	279
Маса відв. риби:	61	61	183	183
Лимон	5,5	5	16,5	15
Зелень	2	1	6	3
Морква	6	5	18	15
Желе	--	125	--	375
Маса заливної риби:		200		600



Технологічні вимоги до сировини

Сировина повинна відповідати діючим стандартам і нормативним документам.

Технологія приготування

Осетрову рибу нарізають ланками, обшпарюють, видаляють жучки, зачищають ланки, промивають, перев'язують, закладають шкірою до низу на решітку рибного котла, заливають холодною водою, додають овочі, коріння, сіль, варять 45 хв. при

температурі 85-90°C, за 10 хв. до кінця варіння додати перець та лавровий лист. Охолоджену рибу нарізають на порції.

На тонкий шар налитого на лист застиглого желе викласти порційні шматки відвареної або припущеної риби, так щоб між шматками була відстань. Кожний шматок риби прикрасити зеленню петрушки, скибочками лимону, карбованою морквою. Прикраси закріплюють охолодженим желе, дають йому застигнути, потім заливають рештою желе яке залишилось, щоб шар над шматком риби був товщиною

0,5-0,8 см. Перед відпуском заливну рибу нарізають на порції, залишаючи навколо кожного шматка шар желе.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – поверхня накрита шаром застиглого прозорого желе.

Смак і запах – приємний, відповідний вареній осетрині з присмаком рибного желе та овочів. Консистенція – драглеподібна, риба щільна.

Технологічно-розрахункова картка

Желе рибне № 897/II

Найменування сировини	Сировина в г					
	1000		1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Маса бульйонна	—	1000		100	—	300
Морква	20	20	2	2	4	4
Цибуля ріпч.	25	20	2,4	2	7,2	4

Петрушка (корінь)	13	10	1,3	1	3,9	3
Оцет 9%	50	50	5	5	15	15
Яйця (білок)	3 шт.	72		7,2	1 шт.	24
Лавровий лист	0,3	0,3	0,03	0,03	0,09	0,09
Гвоздика	0.5	0,5	0,05	0,05	0,15	0,15
Перець чорний горошком	0,5	0,5	0,05	0,05	0,15	0,15
Вихід						

Технологічні вимоги до сировини

Сировина повинна відповідати діючим стандартам і нормативним документам.

Технологія приготування

Варять бульйон з додаванням коріння. В готовий гарячий проціджений, обезжирений бульйон сіль, лавровий лист, спеції, оцет і вводять половину норми яєчного білка, перемішують з п'ятикратною кількістю холодного бульйону (відтяжка). Розмішують, доводять до кипіння, додають решту білка і знову доводять до кипіння. Готове желе проціджують.

Вимоги до якості

Колір - прозорий, бульйон знежирений, **Смак** - в міру солоний.

Запах і аромат - приємний, рибний. **Консистенція** - при охолодженні драглеподібна.

Технологічно-розрахункова картка

Щука фарширована № 514

Найменування сировини	Сировина в г



	1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Щука	159	73	477	219
Хліб пшеничний	14	14	42	42
Молоко	15	15	45	45
Цибуля ріпчаста	36	30/15	108	
Маргарин	7	7	21	21
Яйця	1/10шт.	4	3/10шт.	12
Часник	1	0,8	3	2,4
Сіль	3	3	9	9
Перець	3	3	9	9
Маса напівфабрикату	-	125	-	375
Маса припущеної риби	-	100	-	300
Гарнір: свіжі овочі	-	40	-	120
Вихід	-	100/40	-	-

Технологія приготування

Щуку почистити від луски, вийняти очі і зябра, промити, зробити надріз біля голови і зняти шкіру у вигляді панчохи, надрізаючи плавники з середини біля хвоста, обрубати хребет. Видалити нутрощі, промити, відділити м'якоть від кісток. Приготувати фарш: м'якоть риби, пасеровану цибулю, часник, хліб замочений у молоці, перекрутити на м'ясорубці 2-3 рази, додати розм'якшений маргарин, яйця, сіль, мелений перець. Наповнити шкіру фаршем нещільно, пришити голову, зробити проколи біля хвоста, перев'язати шпагатом, припустити до готовності, охолодити, нарізати на порційні шматки.

Правила відпуску

На порційне блюдо викладають фаршировану рибу, прикрашають сіткою з масла, лимоном, маслинами, креветками, свіжими овочами.

Вимоги до якості



Зовнішній вигляд - риба ціла без ушкоджень. **Смак** - в міру солоний.

Запах — притаманний рибі. **Колір** - світло-сірий. **Консистенція** - м'яка, пухка, ніжна.

<https://www.youtube.com/watch?v=u9IUy0r9Ihw>

<https://www.youtube.com/playlist?list=PLdtsO5PcALsdmfq1x0JoARLLy1gZTU35t>

<https://www.youtube.com/playlist?list=PLdtsO5PcALsdmfq1x0JoARLLy1gZTU35t>

ПК.3 Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса птиці та субпродуктів

1. Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів

2. Технологія приготування страв і закусок з м'яса, м'ясних продуктів: м'ясо або птиця відварні (смажені) з гарніром, холодець з м'яса, субпродуктів.

3. Технологія приготування страв і закусок з м'яса, м'ясних продуктів: холодець з птиці, рулет полтавський тощо.

4. Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

5. Технологія приготування страв і закусок з м'яса, м'ясних продуктів: холодець з свинини та яловичини

6. Рецептатура та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів

7. Рецептатура та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів

8. Органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; сучасні способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів. Правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів

ЛПР. Технологія приготування холодних страв і закусок. Страви і закуски з м'яса, птиці, субпродуктів.

Контроль знань

1. Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів

Холодні страви готують в міру їх реалізації чому аргументуйте _____





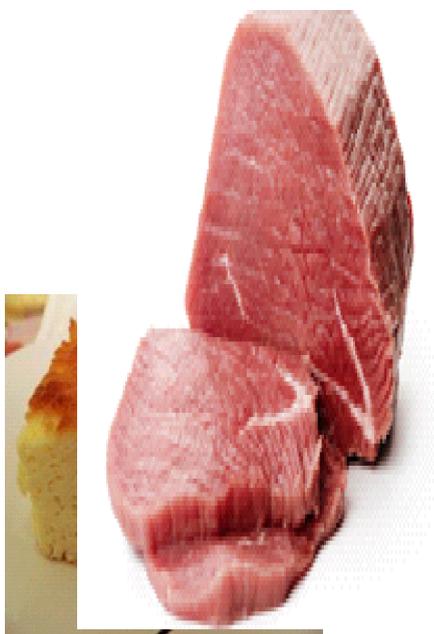
Значне місце займає група холодних страв і закусок з м'яса, птаха, дичини.

М'ясні холодні страви й закуски характеризуються різноманіттям і національним колоритом. Багато страв української кухні виготовляють у фаршированому й у шпигованому вигляді. Особливо смачні й корисні комбіновані м'ясні страви з м'яса й овочів, круп і м'ясопродуктів: ковбаски м'ясо-круп'яні; сало варене, шпиговане часником; ковбаса кров'яна із крупою; рулет аматорський та ін. Вони користуються особливою любов'ю населення України.

Холодні страви і закуски з м'яса та м'ясопродуктів подаються в спеціальному посуді - великих круглих і овальних блюдах, салатниках, вазях.

Як відбувається відбір

продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів



**2.Технологія приготування страв і закусок з м'яса, м'ясних продуктів:
м'ясо або завиванець курячий з фруктами, холодець з м'яса, субпродуктів.**

Опишіть технологію
приготування
завиванця курячого з
фруктами



Які інгредієнти входять
до складу страви
холодець з м'яса _____

Заповніть таблицю.

Завиванець курячий з фруктами.

<https://www.youtube.com/watch?v=RftUgFMVsJM>

<https://www.youtube.com/watch?v=KW66HwXkTdg>

<https://www.youtube.com/watch?v=u9IUy0r9Ihw>

<https://www.youtube.com/playlist?list=PLdtsO5PcALsdmfq1x0JoARLLy1gZTU35t>

<https://www.youtube.com/playlist?list=PLdtsO5PcALsdmfq1x0JoARLLy1gZTU35t>

3.Технологія приготування страв і закусок з м'яса, м'ясних продуктів:курка фарширована галантин, рулет полтавський тощо.

Викресліть продукти, які не входять до страви «Курка фарширована галантин».



Опишіть технологію приготування рулету полтавського



Оформлення, відпуск курка фарширована галантин, рулет полтавський _____



4. Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

Які види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів



Чим відрізняється інвентар від устаткування _____



Який посуд використовують для приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів

**5.Технологія приготування страв і закусок з м'яса, м'ясних продуктів:
холодець з свинини та яловичини, кров'янка по-домашньому**

Опишіть технологія приготування холодець з свинини та яловичини _____



Опишіть технологію приготування кровянки по-домашньому _____



Постав знак «» біля правильної відповіді. Які інгредієнти входять до складу страви «Кров'янка по-домашньому».

<https://www.youtube.com/watch?v=Q37RpyupSY0>

https://www.youtube.com/watch?v=d_nmNDIZZfs

6.Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів шийки курячі любительські, закуска Україна

Опишіть рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування шийки курячі любительські _____



Опишіть рецептуру послідовність виконання технологічних операцій приготування приготування закуска Україна



Як оформляють страви шийки курячі любительські, закуска Україна

https://www.youtube.com/watch?v=BLCKM9PI_dk

<https://www.youtube.com/playlist?list=PLtIA8sYsJ-qSDp3HFLC5NJRYE6K>

[ZeGyhf](#)

7.Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів завиванець делікатесний з курки, завиванець курячий оригінальний

Опишіть рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з м'яса завиванець делікатесний з курки _____



Опишіть рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів завиванець делікатесний з курки _____



<https://www.youtube.com/watch?v=ZEIdCC9iMM0>

https://www.youtube.com/watch?v=iCc_a2n81aU

8. Органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; сучасні способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів. Правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів

Назвіть органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів _____



Назвіть сучасні способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів



Які правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів _____

ЛПР. Технологія приготування холодних страв і закусок.

Тема: Технологія приготування холодних страв і закусок. Страви і закуски з м'яса, птиці, субпродуктів.

Мета роботи:

- закріпити теоретичні знання з приготування страв з мяса, птиці, відпрацювати вміння та напрацювати навички з приготування страв цієї групи;
- закріпити вміння організації робочих місць, підбору посуду, інвентарю, інструментів, виконання вимог санітарії, гігієни, правил безпеки праці;
- навчитись працювати із таблицями Збірника рецептур страв, виконувати розрахунки потреби в сировині та виходу готової страви;
- розвиток творчості, ініціативності, комунікативних навичок;
- формування дбайливого відношення до електроенергії, води та сировини.

Матеріально-технічне забезпечення: плити електричні, сковорода електрична, шафа жарова, фритюрниця, м'ясорубка, лотки, миски, ножі кухарської трійки, розробні дошки, сковороди, шумівка, лопатка, ложки, столові тарілки, сировина для приготування страв.

Порядок виконання роботи

1. Вивчити теоретичний матеріал.
2. Приготувати страви згідно із завданням
3. Оформити страви до подачі.
4. Провести бракераж готових страв.
5. Скласти звіт про роботу.
6. Виконати практичні та дослідні завдання:

Розрахувати набір сировини для приготування 2-х порцій страви.

Які рибні залишки можна використовувати і для чого?

Технологічна карта

Найменування страви: Закуска Полісся

Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
печінка яловича	354	294	1062	882
або печінка свиняча	334	294	1002	882
борошно пшеничне	-	12	-	36
жир тваринний топлений харчовий	-	24	-	72
маса смаженої печінки	-	200	-	600
гриби білі сушені	-	75	-	225
цибуля ріпчаста	281	236	843	708
олія	-	37	-	111
маса смажених грибів	-	150	-	450
маса пасерованої цибулі	-	118	-	354
огірки солоні або консервов.	200	160	600	1800
яйця	3 шт	112	9шт	336
соус майонез	-	250	-	-
петрушка (зелень).	27	20	81	243
Вихід	-	1000		

Технологія приготування

Підготовлені варені гриби (рецепт № 1.21) нарізують соломкою. Цибулю нарізують півкільцями й смажать разом із грибами. Печінку смажать, огірки очищають від шкірочки, яйця варять. Потім усі компоненти нарізують соломкою, дрібно ріжуть зелень.

Підготовлені компоненти перемішують, солять. Перед подаванням салат заправляють частиною соусу майонез, укладають гіркою, зверху поливають рештою майонезу. Прикрашають салат огірками, яйцями, зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – подача правильна, закуска викладена гіркою.

Колір – властивий виду продукту.

Консистенція – м'яка, соковита.

Смак і запах – вміру солений.

Технологічна карта

Найменування страви: **Завиванець делікатесний з курки**

Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Кури - 1118/770;	1118	770	3354	2210
для омлету з начинкою:				
яйця - 400,	-	400	-	1200
молоко - 150,	-	150	-	450
маргарин столовий - 30,	-	30	-	90
печінка куряча - 150,	-	150	-	450
петрушка (зелень) 13,5/10,	13, 5	10	-	30
маса готового омлету -650;	-	650	-	1950
маса напівфабрикату	-	1420	-	4260
жир тваринний топлений харчовий	-	30	-	90
гарнір: сливи мариновані	-	500	-	1500
яблука мариновані	-	500	-	1500
сіль, перець чорний мелений за смаком				
Вихід	-	1000/1000		

Технологія приготування



З оброблених курей знімають шкіру, філе, м'якоть. Філе зачищають і відбивають, заправляють сіллю і перцем. М'якоть подрібнюють, додають сіль, перець і перемішують.

Приготування омлету з начинкою. Сирі яйця, молоко, сіль ретельно змішують, злегка збивають, виливають на сковороду з маргарином і смажать. Для начинки печінку варять, подрібнюють і заправляють сіллю, перцем, додають дрібно нарізану зелень петрушки. Начинку кладуть на середину готового омлету і згортають у вигляді рулету.

На зняту з курки шкіру кладуть відбите філе, рівномірно розподіляють подрібнену м'якоть, на середину викладають омлет, фарширований печінкою, загортають у вигляді рулету, потім загортають у марлю і перев'язують шпагатом.

Підготовлений завиванець кладуть у сотейник, заливають на 1/3 бульйоном із курячих кісток і припускають протягом 1-1,5 год, охолоджують, знімають марлю, обсмажують з усіх боків і кладуть під легкий гніт.

Рулет нарізують по два-три шматочки на порцію, подають з маринованими плодами або ягодами. Окремо можна подати соус майонез.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – подача правильна, завиванець, розрізаний на порційні шматки.

Колір – світло-коричневий.

Консистенція – пружна, м'яка.

Смак і запах – властивий виду продукту.

Технологічна карта

Найменування страви: **Завиванець з чорносливом**

Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Свинина (грудинка)	1500	1250	4500	3750
чорнослив	-	260	-	780

маса набухлого чорносливу без кісточок	-	300	-	900
часник	13	10	39	117
желатин	-	20	-	60
маса напівфабрикату	-	1550	-	4650
Вихід	-	1000		

Технологія приготування

Свинну грудинку без реберних кісток відбивають, надаючи форму прямокутника, посипають сіллю, перцем і натирають часником. Зверху кладуть шар подрібненого на м'ясорубці чорносливу без кісточок, посипають сухим желатином, загортають у вигляді рулету, обгортають марлею, перев'язують шпагатом, варять у бульйоні, кладуть під гніт, охолоджують. З рулету знімають шпагат і марлю, нарізують на шматочки. Використовують як самостійну закуску або включають до м'ясного асорті.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – подача правильна, завиванець, розрізаний на порційні шматки.

Колір – світло-коричневий.

Консистенція – пружна, м'яка.

Смак і запах – властивий виду продукту.

Технологічна карта

Найменування страви: **Ковбаса домашня**

Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Свинина (лопаткова частина, котлетне м'ясо)	1537	1165	4611	3495
сало	-	400	-	1200
часник	29	23	57	69

кишки тонкі	100 см	17	300см	54
маса напівфабрикату	-	1600	-	4800
Вихід	-	1000		

Технологія приготування

М'ясо свинини і половину норми сала нарізують дрібними шматочками, а решту пропускають через м'ясорубку. У фарш кладуть розтертий чи дрібно посічений часник, мелений гіркий перець і солять. Потім все добре перемішують, начиняють кишки і ставлять у холодильну шафу або на лід на 5-6 год, щоб м'ясо рівномірніше просолилось. Ковбасу смажать у жаровій шафі, Перед смаженням її в кількох місцях проколюють, щоб запобігти утворенню тріщин. Ковбасу можна також зварити і для тривалого зберігання залити в емальованому або керамічному посуді смальцем.

На стіл ковбасу подають гарячою або холодною по 100 г на порцію з соусом з хрону.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – подача правильна, ковбаса розрізана на порційні шматки.

Колір – світло-коричневий.

Консистенція – пружна, м'яка, соковита.

Смак і запах – властивий виду продукту.

Інструкційно-технологічна картка

Закуска Україна.

Назва сировини	1 порція	
	Брутто,г	Нетто,г
Кури	36	36
маса вареної м'якоті курей	14	14
цибуля ріпчаста	8	8
сметана	30	30
маргарин столовий	4	4

вода	15	15
гриби білі сушені	5	5
Маса варених грибів	10	10
борошно пшеничне	1	1
сир твердий	2	2
масло вершкове	2	2
Вихід		60

Варені кури розбирають на м'якоть без шкіри та кісток і нарізують дрібними скибочками. Дрібно нарізану ріпчасту цибулю пасерують на маргарині, додають варені нарізані дрібними скибочками гриби, підготовлене куряче м'ясо, пасероване борошно, розведене водою, сметану, заправляють сіллю, перцем за смаком і тушкують протягом 7-10 хв. Закуску розкладають у кокотниці, посипають тертим сиром, збризкують маслом і запікають у жаровій шафі 2-3 хв. Подають на закусочній тарілці з вирізаною паперовою серветкою. На ручки кокотниць надягають папільютки.

КОНТРОЛЬ ЗНАНЬ

<https://naurok.com.ua/test/tehnologiya-prigotuvannya-holodnih-strav-ta-zakusok-2835092.html>



РН 12. Готувати солодкі страви на напої

ПК.1 Здатність готувати солодкі страви

1. Організувати робоче місце під час приготування солодких страв; підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування солодких страв

2. Значення солодких страв в харчуванні. Класифікація.

3. Загальна характеристика сировини для приготування солодких страв.

4. Технологія приготування та відпуск натуральних плодів

5. Желеподібні страви. Характеристика драгледодібних речовин: желатин, агар, агароїд.

6. Технологія приготування та відпуск солодких страв з утворенням желе: з плодів або свіжих ягід, з цитрусових тощо. Вимоги до якості.

7. Технологія приготування та відпуск солодких страв з утворенням желе: муси. Вимоги до якості.

8. Технологія приготування та відпуск солодких страв з утворенням желе: креми. Вимоги до якості.

9. Технологія приготування та відпуск солодких страв з утворенням желе: самбуки. Вимоги до якості.

10. Технологія приготування та відпуск гарячих солодких страв: яблука печені, яблука у тісті смажені, яблука по-київські, шарлотка з яблуками та ін. Вимоги до якості.

11. Технологія приготування та відпуск гарячих солодких страв: яблука печені, яблука у тісті смажені, яблука по-київські, шарлотка з яблуками та ін. Вимоги до якості.

12. Мінімізувати кількість відходів при приготуванні солодких страв; оформляти, порціонувати та відпускати солодкі страви, використовуючи сучасні елементи декору;

13. Перевіряти за органолептичними показниками якість солодких страв, перевіряти вихід готових страв;

14. Умови і терміни зберігання солодких страв.

ЛПР. Технологія приготування солодких страв і напоїв. Гарячі солодкі страви

Холодні солодкі страви

**1. Організувати робоче місце під час приготування солодких страв;
підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися
ним під час приготування солодких страв**

Охарактеризуйте устаткування, що використовується при приготуванні солодких страв.







Охарактеризувати виробничий інвентар

Яке призначення виробничого інвентаря



Blank lined area for describing the purpose of the inventory.

Для чого використовують даний інвентар

Blank lined area for describing the use of the inventory.



Blank lined area for describing the use of the inventory.

Який сучасний інвентар використовують для приготування солодких страв _____

Green cloud-shaped area for describing modern inventory used for sweet dishes.

https://www.youtube.com/watch?app=desktop&v=gG_xndcHzTc

2. Значення солодких страв в харчуванні. Класифікація.

Солодкі страви подають
наприкінці _____ або
_____ на _____, тому їх ще
називають _____ стравами,
інколи їх включають у меню



За складом і способом приготування солодкі
страви класифікують на

За температурою подавання всі
страви цієї групи поділяють



Страви мають солодкий смак
завдяки вмісту _____

3. Загальна характеристика сировини для приготування солодких страв.

Свіжі плоди. За будовою всі плоди поділяють на такі групи:



Яблука _____

Груші _____



Айва _____



Вишні, черешні, сливи, абрикоси, персики _____





Апельсини, лимони, грейфрут _

Гранат, інжир, хурма _____



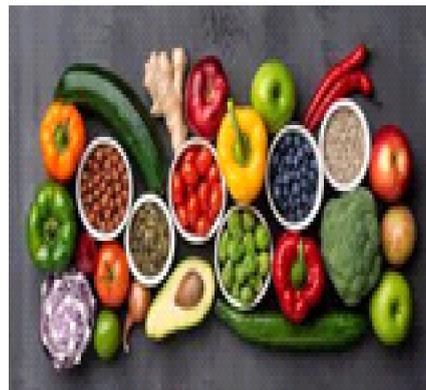
Банани, ананаси _____

Виноград, смородина, порічка



4.Технологія приготування та відпуск натуральних плодів

Свіжі фрукти і ягоди самі по собі являються чудовим десертом ____

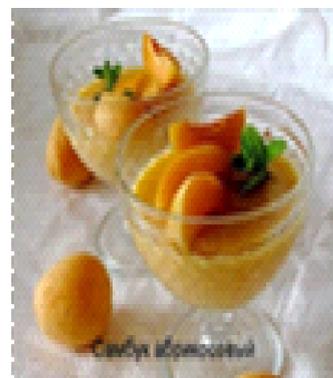


Фрукти і ягоди _____ і викладають на _____

До малини, суниць, чорниць у _____ або конусних _____ подають _____ або _____. Помиті й обсушені свіжі яблука, груші, вишні, черешні подають з _____, а виноград _____



Опишіть технологію приготування полуниці або суниць збиті з вершками



Кавуни дині натуральні

Плоди промивають, обсушують, розрізують _____; у дині видаляють _____ і нарізують довгастими великими _____. Подають в охолодженому вигляді. Окремо в розетці можна подати _____ (на порцію 10–15 г). Якість солодких страв оцінюється по _____
_____. Для використання у натуральному вигляді вибирають плоди і ягоди _____, ретельно промиті

Вкажіть послідовність підготовки подачі свіжих плодів і ягід: _____



Назвіть, які способи подачі натуральних плодів _____

5. Желеподібні страви. Характеристика драгледобібних речовин: желатин, агар, агароїд.

У 1845 році _____ був винайдений інженером Пітером _____ та запатентований. Протягом 50 років з дня його винаходу _____ не могли знайти гідного застосування. Перл Уейт - завзятий винахідник дав нове життя _____, вигадавши з нього смачний десерт – _____.



Желатин _____ тваринного походження, який являє собою _____; продукт денатурації _____ колагену.

_____ (також відомий як агар, кантен, агал-агал) — складна природна суміш _____; нерозгалужені _____, що містяться в деяких червоних _____ родів *Gracilaria*, *Gelidium*, *Ahnfeltia*, які ростуть в _____.



Які речовини використовують в якості драгледобів? _____

Пектин - ще одна _____, яка міститься в плодах і ягодах. Саме завдяки _____ можливе приготування желе без _____.



6. Технологія приготування та відпуск солодких страв з утворенням желе: з плодів або свіжих ягід, з цитрусових тощо. Вимоги до якості.

Які страви відносять до желеподібних? _____



Від яких речовин залежить густина і щільність желе?

<https://www.youtube.com/watch?v=-jUCCaq1Xo>

З яких операцій складається технологічний процес приготування желе?



Желе з плодів або ягід свіжих Технологія приготування

З перебраних та промитих _____ віджимають сік та зберігають його на холоді. Вичавки, які залишилися, заливають гарячою водою та варять 5 – 8 хвилин. Відвар проціджують, додають _____, нагрівають до кипіння, видаляють з поверхні _____, потім вводять підготовлений _____, розмішують його до повного _____, знову доводять до кипіння, проціджують. В підготовлений сироп з _____ додають _____, розливають у формочки та залишають на холоді при температурі от 0 до 80С протягом _____ для застигання.

Перед відпусканням _____ занурюють на кілька секунд в гарячу воду, викладають желе в креманку чи вазочку. Прикрашають _____

7. Технологія приготування та відпуск солодких страв з утворенням желе: муси. Вимоги до якості.

Чим відрізняється мус від желе?



Технологія приготування

Желатин замочити в холодній кип'яченій воді. Яєчні білки збити з цукром до _____ Вершки добре збити, додавши _____, охолодити. Вишневий сік змішують з 1/3 частиною желатину і злегка _____ до його повного розчинення, охолодити. Білий шоколад _____ на паровій бані, злегка остудити, додати 1/3 яєчних жовтків, потім 1/3 білків, желатин та _____. Розлити в 4 високі склянки та поставити _____. Молочний шоколад розтопити, злегка остудити і збити, додаючи _____ і 1/3 частину желатину, жовтків, білків та вершків. Цю суміш викладаємо на застигнутий мус з білого шоколаду і ставимо для охолодження. Чорний шоколад розтопити, злегка охолодити, збити з підготовленим _____, жовтками, білками та вершками, що залишилися. Додати коньяк і покласти цю суміш на мус з _____ шоколаду. Охолоджуємо мус не менш _____, а потім подаємо, прикрасивши збитими вершками.

Які вимоги до якості мусів _____

Скільки манної крупи і сиропу необхідно для приготування 20 порцій муса яблучного на манній крупі?

https://www.youtube.com/watch?v=_XQkSM9lo0I

<https://www.youtube.com/watch?v=VAwUvAirPWk>

https://www.youtube.com/watch?v=If_b43w0SJw

8. Технологія приготування та відпуск солодких страв з утворенням желе: креми. Вимоги до якості.

Складіть технологічну
схему приготування
десерту «Крем ванільний
із сметани»



Розрахувати кількість
продуктів для приготування
20, 40 порцій крему
ванільного із сметани



Опишіть

технологію
приготування крему
київського

Крем –це _____

https://www.youtube.com/watch?v=_2KvL8dPWWU

https://www.youtube.com/watch?v=_2KvL8dPWWU

<https://www.youtube.com/watch?v=KS94815GOr0>

9. Технологія приготування та відпуск солодких страв з утворенням желе: самбуки. Вимоги до якості

Розрахунок продуктів для приготування «Самбуки абрикосового» _____



Опишіть технологію приготування самбуку яблучного, сливового _____

Самбук –це _____

З яких операцій складається технологічний процес приготування самбуки?

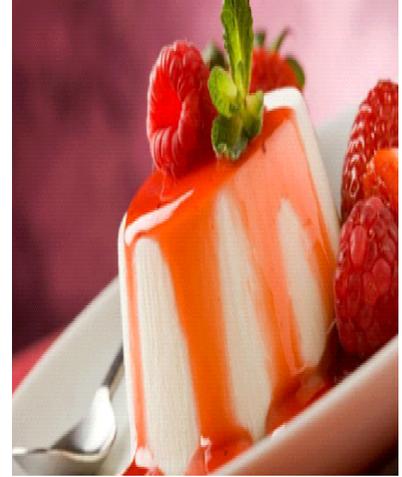
Опишіть вимоги до якості самбуків _____

<https://medfond.com/domashnya-vipichka/yabluchnii-sambuk.html>

**10, 11.Технологія приготування та відпуск гарячих солодких страв: яблука печені, яблука у тісті смажені, яблука по-київські, шарлотка з яблуками та ін.
Вимоги до якості.**

Які страви належать до гарячих солодких?

- а) _____ б)
_____ в)
_____ г)
_____ д)
_____ е) _____



Яка температура подачі гарячих солодких страв?

Як готують і подають «Шарлотка з яблуками»?



<https://www.youtube.com/watch?v=B7Y-1Xcqugs>

<https://www.youtube.com/watch?v=I4VfO3ohRW0>

<https://www.youtube.com/watch?v=x8qaN6yMQt0>

<https://www.youtube.com/watch?v=x8qaN6yMQt0>

Визначте по набору продуктів, якого інгредієнту не вистачає в рецептурі «Яблука в тісті смажені». Впишіть в рецептуру.

Складіть технологічну схему приготування страви «яблука, фаршировані сиром».

Складіть технологічну схему приготування страви «яблука, фаршировані сиром».



Які вимоги до якості солодких гарячих страв?

<https://www.youtube.com/watch?v=x8qaN6vMQt0>

12. Мінізувати кількість відходів при приготуванні солодких страв; оформляти, порціонувати та відпускати солодкі страви, використовуючи сучасні елементи декору

Розрахуйте норму відходів при обробці яблук _____



Перерахуйте: Які дефекти не допускаються в солодких стравах?



Як оформляють, порціонують та відпускають солодкі страви



https://www.youtube.com/watch?app=desktop&v=gG_xndcHzTc

13. Перевіряти за органолептичними показниками якість солодких страв, перевіряти вихід готових страв

Вкажіть: За якими показниками оцінюються солодкі страви? _____



Вимоги до якості готової страви:



Перерахуйте: Які дефекти не допускаються в солодких стравах?

ЛПР. Технологія приготування солодких страв і напоїв. Гарячі солодкі страви. Холодні солодкі страви

Мета роботи:

- закріпити теоретичні знання з приготування страв, відпрацювати вміння та напрацювати навички з приготування страв цієї групи;
- закріпити вміння організації робочих місць, підбору посуду, інвентарю, інструментів, виконання вимог санітарії, гігієни, правил безпеки праці;
- навчитись працювати із таблицями Збірника рецептур страв, виконувати розрахунки потреби в сировині та виходу готової страви;
- розвиток творчості, ініціативності, комунікативних навичок;
- формування дбайливого відношення до електроенергії, води та сировини.

Матеріально-технічне забезпечення: плити електричні, сковорода електрична, шафа жарова, фритюрниця, м'ясорубка, лотки, миски, ножі кухарської трійки, розробні дошки, сковороди, шумівка, лопатка, ложки, столові тарілки, сировина для приготування страв.

Порядок виконання роботи

1. Вивчити теоретичний матеріал.
2. Приготувати страви згідно із завданням
3. Оформити страви до подачі.
4. Провести бракераж готових страв.
5. Скласти звіт про роботу.
6. Виконати практичні та дослідні завдання:

Розрахувати набір сировини для приготування 2-х порцій страви.

Які рибні залишки можна використовувати і для чого?

Інструкційна картка

На страву: «Яблука по - київські».

На основі: Збірника рецептур №891.

Набір сировини: яблука, цукор, борошно, яйця, молоко, сметана, сіль, жир кулінарний, цукрова пудра.

Посуд та інвентар: електрична плита, виробничий стіл, каструля, ложка, кухарська трійка ножів, обробні дошки, холодильна шафа, збивальна машина., кухарська голка, шумівка, сито, друшляк, десертні тарілки, блюда.

Послідовність виконання роботи.

1. Яблука помити, видалити насіннєве гніздо, обчистити шкірочку, бланшувати до напівготовності у підкисленій гарячій воді.
2. Викласти на порціонну сковороду, отвори заповнити варенням.

Назва сировини	На 1 порцію	
	90	63
а	-	0,03
	-	10
	-	5
чне	-	4
рності	-	25
	-	10
	-	3
		100/3



3. Залити яєчно – сметанною

сумішшю (яєчні жовтки розтерти з цукром та додати борошно, окремо збити сметану, білки, з'єднати з жовтками, розтертими з цукром).

4. Запекти до готовності.

5. Подати у порціонній сковороді, зверху посипати цукровою пудрою.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – форма збережена. **Смак** – кисло-солодкий. **Запах** – приємний, з ароматом яблук. **Колір** – на поверхні золотистий. **Консистенція** – м'яка.

Інструкційна картка

На страву «Самбук абрикосовий».

На основі: Збірник рецептур страв та кулінарних виробів 1982, рец. № 970

Мета: навчитись самостійно готувати страву з дотриманням технологічних вимог, санітарно-гігієнічних норм та техніки безпеки.

Посуд і інвентар: каструлі, тертка, форми, вінчик, миски.

Обладнання: електрична плита, виробничі столи.

Послідовність виконання роботи.

1. Із абрикос видалити кісточки.
2. Залити гарячою водою проварити, протерти або збити блендером.
3. Якщо використовується курага, її обов'язково проварити, а потім протерти.
4. Білки яєць збити в стійку, пухку піну.
5. Додати в них поступово абрикосове пюре.
6. В кінці тоненькою цівкою влити, обережно розмішуючи, розпущений желатин.
7. Розкласти самбук у форми, дати захолонути.

Набір сировини для страви.

Набір сировини	На 1 порцію	
	Брутто	Нетто
Абрикоси	113	97,5
або курага	35	35
або абрикосове пюре конц.	75	75
Вода (для желатину)	63	63
Цукор	30	30
Желатин	3	3
Білки яєць	12	12
Кислота лимонна	0,15	0,15
Вихід		150



Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – форма самбуку залежить від посуду, в якому його охолоджують.

Смак – солодкий, з кислуватим присмаком і запахом продуктів, з яких він приготовлений.

Колір – білий, жовтуватий або рожевий.

Консистенція - однорідна, пухка, дрібнопориста маса з пружною консистенцією.

Не допускається наявність грудочок, слабка збитість, у нижній частині виробу щільний шар, слабо виражений смак і запах.

Правила подачі:

Перед відпуском самбук викласти з форми, прикрасити абрикосами, гілочками м'яти.

Інструкційна картка

На страву: « Яблука в листковому тісті ».

На основі: М.С. Косовенко Технологія приготування страв ст..2111

Мета: навчитись самостійно готувати страву з дотриманням технологічних вимог, санітарно-гігієнічних норм та техніки безпеки.

Посуд і інвентар: деко, ніж, дощечки.

Обладнання: жарова шафа, виробничі столи.

Послідовність виконання роботи.

1. Яблука промити, вийняти серцевину колончастою виїмкою і тонко зняти шкірочку.
2. Листкове тісто розкочати пластом товщиною 3-3,5 мм і нарізати на квадрати по величині яблук.
3. На середину квадратів покласти яблука, отвір заповнити цукром з корицею.
4. Яблука загорнути в тісто і защипати краї і зверху.
5. Форми можна надати різної: квіточок, хусточок.
6. Вироби покласти на змочене водою деко. Змастити яйцем.
7. Випікати при температурі 220-230С.
8. Випечені вироби посипати цукровою пудрою.

Набір сировини для страви.

Набір сировини	На 1 порцію	
	Брутто	Нетто
Готове листкове тісто	48	48
Яблука	48	45
Цукор	3,4	3,4
Яйця	0,3	0,3
Кориця	0,3	0,3
Вихід:	-	100



Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд: вироби зберегли надану форму, поверхня рум'яна.

Смак – кисло-солодкий, в міру солоний.

Запах – аромат кориці та яблук.

Консистенція - зверху рум'яна кірочка в середині яблука м'які, тісто пропечене, легко слоїться.

Правила подачі:

Випечені вироби посипати цукровою пудрою.

ПК 2. Здатність готувати напої

1. Організувати робоче місце для приготування напоїв, підібрати виробничий інвентар, обладнання.
2. Технологія приготування солодких страв та напоїв. Компоти. Узвари.
3. Технологія приготування солодких страв та напоїв. Чай. Кава.
ЛПР. Технологія приготування солодких страв та напоїв. Компоти, узвари, чай, кава.

1. Організувати робоче місце для приготування напоїв, підібрати виробничий інвентар, обладнання.

Охарактеризуйте устаткування, що використовується при приготуванні солодких страв.







Охарактеризувати виробничий інвентар



Яке призначення виробничого інвентаря

Для чого використовують даний інвентар



Який ще інвентар використовують для приготування солодких страв _____

2. Технологія приготування солодких страв та напоїв. Компоти. Узвари. квас.

Які напої відносять до
ХОЛОДНИХ?



Напишіть свій рецепт приготування квасу.

Поясніть: Корисні властивості квасу для людини.

ЛПР. Технологія приготування холодних страв і закусок.

Тема: Технологія приготування солодких страв і напоїв.

Мета роботи:

- закріпити теоретичні знання з приготування напоїв, відпрацювати вміння та напрацювати навички з приготування страв цієї групи;
- закріпити вміння організації робочих місць, підбору посуду, інвентарю, інструментів, виконання вимог санітарії, гігієни, правил безпеки праці;
- навчитись працювати із таблицями Збірника рецептур страв, виконувати розрахунки потреби в сировині та виходу готової страви;
- розвиток творчості, ініціативності, комунікативних навичок;
- формування дбайливого відношення до електроенергії, води та сировини.

Матеріально-технічне забезпечення: плити електричні, сковорода електрична, шафа жарова, фритюрниця, м'ясорубка, лотки, миски, ножі кухарської трійки, розробні дошки, сковороди, шумівка, лопатка, ложки, столові тарілки, сировина для приготування страв.

Порядок виконання роботи

1. Вивчити теоретичний матеріал.
2. Приготувати страви згідно із завданням
3. Оформити страви до подачі.
4. Провести бракераж готових страв.
5. Скласти звіт про роботу.
6. Виконати практичні та дослідні завдання:

Розрахувати набір сировини для приготування 2-х порцій страви.

Які рибні залишки можна використовувати і для чого?

Технологічна картка
Компот із свіжих плодів

Рецептура № 924 Збірник технологічних карт на страви і кулінарні вироби 2007 р.

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Яблука або айва	68, 2	60
Вода	142	142
Цукор	30	30
Кислота лимонна	0,2	0,2
Вихід	-	200



Технологія приготування

Плоди миють, видаляють насіннєве гніздо, нарізують часточками. Щоб плоди не потемніли їх до варіння занурюють в холодну воду, злегка підкислену лимонною кислотою. Готують сироп: в гарячій воді розчиняють цукор, додають лимонну кислоту, проварюють 10-12 хвилин і проціджують. В гарячий сироп додають яблука або айву і варять при слабкому кипінні не більше 6-8 хвилин. Яблука сортів, що швидко розварюються, не варять, а кладуть у киплячий сироп, припиняють нагрівання і залишають в сиропі до охолодження.

Правила подавання

Подають компот із свіжих плодів в склянках. Температура подавання 14°C.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – сироп прозорий, плоди нарізані часточками, без насіннєвого гнізда.

Смак і запах – кисло-солодкий, аромат яблук або айви.

Колір – сироп безбарвний або злегка жовтуватий..

Консистенція – сироп рідкий, плоди м'які.

Технологічна картка

Компот із суміші сухофруктів

Рецептура № 933 Збірник технологічних страв і кулінарних виробів 2007 р.

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Яблука, груші(сухофрукти), родзинки, курага, чорнослив	25	25
Маса сухофруктів варених	-	62
Цукор	20	20
Кислота лимонна	0,2	0,2
Вода	-	192
Вихід		200



Технологія приготування

Сушені яблука і груші перебирають, великі розрізають, промивають 2-3 рази теплою водою, заливають гарячою водою. Доводять до кипіння, додають цукор, лимонну кислоту і варять до готовності. Сушені плоди і ягоди закладають в гарячу воду в певній послідовності. Груші сушені в залежності від розміру і виду

варять 1-2 години, яблука – 20-30 хв, чорнослив, урюк, курагу – 10-20 хв, родзинки – 5-10 хв. Компот із суміші сухофруктів готують напередодні для того, щоб він настоявся.

Правила подавання

Подають компот із суміші сухофруктів в склянках або креманках. Температура подавання 12 °С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - сухофрукти зберегли форму, зварені до готовності, залиті відваром у співвідношенні 1:3.

Смак і запах - смак кисло-солодкий, аромат сухофруктів.

Колір - від світло- до темно-коричневого.

Консистенція - рідка, з наявністю добре зварених сухофруктів.

Технологічна картка

Узвар

Рецептура №1.3953 Бібліотека рецептур національних страв і кулінарних виробів 2003 р.

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Сухофрукти (яблука)	20	20
Маса сухофруктів варених	-	50
Цукор	15	15
Мед	5.1	5
Вода	200	200
Вихід		200

Технологія приготування

Сухофрукти (яблука) перебирають, великі ріжуть, промивають 2-3 рази теплою водою, заливають гарячою водою і варять, закривши кришкою, до

готовності 20-30 хвилин. Потім узвар заправляють цукром, медом, доводять до кипіння і ставлять у холодне місце для охолодження та настоювання.

Правила подавання

Подають узвар в скляних стаканах. Температура подавання 12°C.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - сухофрукти з яблук зберегли форму, зварені до готовності. **Смак і запах** - смак кисло- солодкий, аромат характерний для узвару.

Колір - рідина від світло до темно коричневого. **Консистенція** - рідка, з наявністю добре зварних сухофруктів.

КОНТРОЛЬ ЗНАНЬ

<https://naurok.com.ua/test/tehnologiya-prigotuvannya-solodkih-strav-2835189.html>

Список використаної літератури

1. Абельмас Н. В. Українська кухня. Найсмачніші страви на святковому столі: - Донецьк: ТОВ ВКФ «БАО», 2004.-368с.
2. Бровко О. І., Булгакова О. В., Гордієнко Г. С., та інші. «Товарознавство. Продовольчі товари» – К. Кондор, 2010 р. – 730 с.
3. Волошенко Т. Д., Саєнко Н. П. «Устаткування підприємств громадського харчування» – К.: ЛДЛ – К. 2005 р. – 318 с.
4. Доцяк В.С. Українська кухня: Підручник: - Львів: «Оріяна – Нова», 1998.- 547 с.
5. Олійник О.М. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування.- Львів: Оріяна-Нова,1998.-124с.
6. Шаліков С.А., Шадура О.А. Сучасна українська кухня: Підручник: К.: «Техніка», 1978.- 266 с.

Додатки
Інструкційна картка
На страву « Мус яблучний ».

На основі: Збірник рецептур страв та кулінарних виробів 1982, рец. № 967

Мета: навчитись самостійно готувати страву з дотриманням технологічних вимог, санітарно-гігієнічних норм та техніки безпеки.

Посуд і інвентар: каструлі, тертка, форми, вінчик, миски.

Обладнання: електрична плита, блендер, виробничі столи.

Послідовність виконання роботи.

1. Яблука помити, обчистити, порізати, зварити.
2. Відвар злити, яблука протерти, змішати з відваром довести до кипіння.
3. Додати цукор та лимонну кислоту, довести до кипіння.
4. Тоненькою цівкою ввести просіяну манну крупу та варити 15-20хв.
5. Суміш охолодити до температури 40°C.
6. Збити до утворення густої однорідної маси.
7. Розлити у форми.

Набір сировини для страви

Набір сировини	На 1 порцію	
	Брутто	Нетто
Яблука	68,1	60
Цукор	30	30
Крупа манна	16	16
Кислота лимонна	0,3	0,3
Вода	150	150
Вихід		200



Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – форма мусу залежить від посуду, в якому його охолоджують.

Смак – солодкий, з кислуватим присмаком і запахом продуктів, з яких він приготовлений.

Колір – білий, кремовий або жовтуватий.

Консистенція - однорідна, пухка, дрібнопориста маса з пружною консистенцією.

Не допускається наявність грудочок, слабка збитість, у нижній частині виробу щільний шар, слабка виражений смак і запах.

Правила подачі:

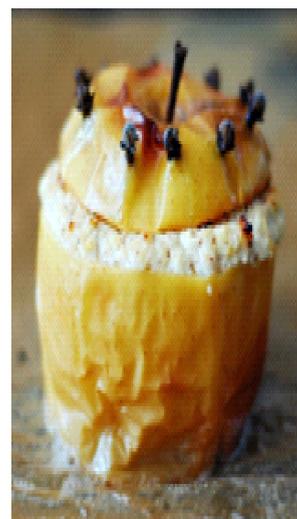
Перед відпуском мус викласти з форми, прикрасити ягідним соусом, або цукровою пудрою.

Інструктивно-технологічна картка

«Яблука, фаршировані сиром»

Рецептура: № 1.403 «Збірник рецептур», Київ 2007р.

Сировина	1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблука свіжі для начинки	100	70	300	210
Сир	66	65	198	195
Яйця	1/5шт	8	3/5шт	24
Цукор	15	15	45	45
Маса начинки		85		255
Маса напівфабриката		155		465
Маса готового продукту		120		360
Сироп ягідний		30		90
Вихід		120/30		



Технологія приготування

Яблука очищаємо, видаляємо насінневі гнізда, фаршируємо начинкою з сиру, викладають на змочений водою лист і запікаємо у жаровій шафі до готовності. Приготування начинки. Сир протираємо, додаємо сирі яйця, цукор і перемішуємо. Перед подаванням страву поливаємо ягідним сиропом або солодкою підливою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: запечені яблука мають на поверхні кірочку від золотистого до світло-коричневого кольору;

Смак: кисло-солодкий з ароматом яблук. **Запах:** яблук запечених.

Консистенція: м'яка;

Інструктивно-технологічна картка

«Бабка з вишень»

Рецептура: № 1.405 «Збірник рецептур», Київ 2007р.

Інструктивно-технологічна картка

«Пудинг з груш»

Рецептура: № 1.411 «Збірник рецептур», Київ 2007р.

Сировина	1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Груші свіжі	70	51	210	153
Манна крупа	5	5	15	15
Яйця	3/5шт	24	9/5	72
Цукор	10	10	30	30
Сметана	16	16	48	48
Сухарі паніровані (білі)	6	6	18	18



Цукрова пудра	1	1	3	3
Маргарин	5	5	1 5	15
Вихід		100		

Технологія приготування

Груші обчищаємо від шкірочки, видаляємо насіннєві гнізда, подрібнюємо, перемішуємо з манною крупою і припускаємо з додаванням води 4-5 хв при слабкому нагріванні. Потім охолоджуємо, додаємо цукор, збиті яйця і сметану. Одержану масу викладаємо у форму, змащену маргарином і посипану сухарями. Запікаємо у жаровій шафі 20-25 хв. При температурі 220-230 °С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: підсмажена золотиста кірочка;

Смак: солодкий, з легким ароматом груш.

Запах: з легким ароматом груш.

Консистенція: м'яка.

Інструктивно-технологічна картка

«Сливи в тісті»

Рецептура: № 1.410 «Збірник рецептур», Київ 2007р

Сировина	1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сливи свіжі	67	60	201	180
Горіхи волоськи	24	10	72	30
Борошно	30	30	90	90
Яйця	2/5шт	17	1/4шт	51
Молоко	13	13	39	39
Сметана	5	5	15	15
Цукор	3	3	9	9

Сіль	2	2	6	6
Олія	10	10	30	30
Маса слив смажених		110		330
Цукрова пудра	5	5	15	15
Вихід		110/5		

Технологія приготування

У свіжих сливах робимо невеликий надріз, виймаємо кісточки, а замість них вкладаємо по шматочку смаженого волоського горіха. Приготування тіста. До сирих яєчних жовтків додаємо цукор, сіль, сметану, борошно, добре перемішуємо і розводимо молоком. Білки збиваємо в густу піну й обережно вводимо у тісто, яке повинно мати консистенцію густої сметани. За допомогою кухарської голки сливи занурюємо у тісто, кладемо у розігрітий жир і смажимо до утворення золотистої кірочки. Подаємо з цукровою пудрою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: підсмажена золотиста кірочка, на розрізі – жовті;

Смак: солодкий, з легкою кислинкою. **Запах:** слив. **Консистенція:** м'яка.

Інструктивно-технологічна картка

Яблука в тісті № 990(2)

Сировина	1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблука	100	70	300	210
Цукор	3	3	9	9
Борошно	20	20	60	60
Яйця	1/2шт	20	1/2ш	60
Молоко	20	20	60	60
Сметана	5	5	15	15
Цукор	3	3	9	9
Сіль	0,2	0,2	0,6	0,6

Жир	10	10	30	30
Маса смажених яблук	-	130	-	390
Цукрова пудра	10	10	30	30
Вихід		130/10		

Технологія приготування

З яблук знімаємо шкірочку, видаляємо насіннєве гніздо, нарізаємо кружальцями 0,5см. Завтовшки, посипати цукром. Занурюємо у тісті кляр, обсмажуємо у фритюрі до золотистої шкірочки.

Правила подачі

Яблука подаємо на десертній тарілці, посипаємо цукровою пудрою.

Вимоги до якості

Смак: яблук-кисло-солодкий, тіста –солодкуватий.

Запах: бульйону і пасеровки. **Консистенція:** яблук-ніжна, шкірочка хрустка.

Колір: на поверхні золотистий, всередині білий

Технологічна картка

Кисіль із журавлини

Рецептура № 1.397 Збірник національних страв і кулінарних виробів 2003р.

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Журавлина	100	85
Вода	70	70
Вино столове	35	35
Цукор	35	35



Крохмаль картопляний	7	7
Вихід		200

Технологія приготування

Журавлину перебирають, миють. Вичавки заливають водою, кип'ятять, проціджують. У проціджений відвар додають вино. Крохмаль розводять водою холодною і вливають у відвар, добавляють протерту журавлину, доводять до кипіння, охолоджують.

Правила подавання

Подають кисіль із журавлини в склянці, охолоджений. Температура подавання 12 градусів.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - кисіль без грудочок, поверхня гладка.

Смак і запах - смак кисло-солодкий, з ароматом журавлини.

Колір - червоний. *Консистенція* - однорідна, без грудочок

Технологічна картка

Кисіль молочний

Рецептура № 1.397 Збірник національних страв і кулінарних виробів 2007.

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Молоко	190	190
Маса молока кип'яченого	180	180



Цукор	16	16
Крохмаль кукурузний	10	10
Ваніль	0.06	0.06
Вихід	-	200

Технологія приготування

Крохмаль розводять холодним молоком, проціджують. Молоко доводять до кипіння, додають цукор, ванілін, вливають розведений крохмаль, доводять до кипіння. Кисіль охолоджують, розливають у склянки.

Правила подавання

Подають кисіль у склянках по 200 г, зверху посипають цукром.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - драглиста маса, з гладкою поверхнею. *Смак і запах* - відповідні киплячому молоці, з ваніліном. *Колір* - молочно білий.

Консистенція- однорідна, без грудочок.

Технологічна картка

Кава на молоці

Рецептура № 1017 Збірник технологічних карт на страви і кулінарні вироби 2007 р.

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Кава натуральна	20	20
Молоко	75	75
Вода	143	143
Цукор	25	25
Вихід	-	200



Технологія приготування

В посуд засипають каву, заливають холодною водою, доводять до кипіння і додають каву, цукор, доводять до кипіння, подають

Правила подавання

Подають каву з молоком в чайній чашці, поставлений на блюдці. Температура подавання – 70 С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - в чашці непрозорий напій, без осаду. *Смак і запах* - Солодкий, аромат кави і молока. *Колір* - світло - коричневий. *Консистенція* – однорідна, консистенція.

Технологічна карта

Какао з молоком

Рецептура № 1025 Збірник технологічних карт на страви і кулінарні вироби 2007 р.



Найменуван сировини	Витрати сировини на 1 п,г	
	Брутто	Нетто
Какао порошок	5	5
Молоко	130	130
Вода	80	80
Цукор	25	25
Вихід	-	200

Технологія приготування

Молоко кип'ятять. Какао порошок змішують з цукром, додають невелику кількість кип'яченої води, розтирають в однорідну масу. Потім при безперервному помішуванні вливають гаряче молоко, кип'ячену воду, доводять до кипіння.

Правила подавання

Подають какао з молоком в чайній чашці з блюдцем. Температура подавання – 70 С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - какао акуратно налите в чашці. *Смак і запах* - смак насичений, характерний для какао, солодкий, аромат ніжний. *Колір* - бежевий

Технологічна карта

Какао з молоком згущеним

Рецептура № 1026 Збірник технологічних карт на страви і кулінарні вироби
2007р.

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Какао-порошок	5	5
Молоко згущене	49	49
Цукор	3	3
Вода	164	164
Вихід		200



Технологія приготування

Молоко згущене розводять гарячою водою і доводять до кипіння . Какао-порошок змішують з цукром, додають невелику кількість кип'яченої води і розмішують в однорідну масу. Потім при безперервному помішуванні вливають гаряче молоко, розведене водою і доводять до кипіння.

Правила подавання

Подають какао з молоком згущеним в чашці з блюдцем. Температура подавання 70 градусів .

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - рідина акуратно налита в чашку. *Смак і запах* - солодкий, аромат какао із згущеним молоком. *Колір* - світло коричневий.

Консистенція - рідка, однорідна.

Технологічна картка

Шоколад

Рецептура № 1029 Збірник технологічних карт на страви і кулінарні вироби
2007 р.

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто



Шоколад	100	100
Цукор	25	25
Молоко	100	100
Вихід		200

Технологія приготування

Для приготування шоколаду використовують шоколад в плитці. Шоколад подрібнюють, розводять невеликою кількістю кип'яченої води відповідно норми, заварюють.

Правила подавання

Подають шоколад в чашці з блюдцем. Температура подавання 70 градусів .

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - шоколад акуратно налитий в чашку. *Смак і запах* - насичений шоколадний смак, з гірким присмаком. *Колір* - темно-коричневий