

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ
по выполнению и оформлению заданий,
предложенных для дистанционного обучения

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

Группа: ПКД 3/1

Преподаватель: Бароненко Ольга Владимировна

Тип занятия: лекция №1

Инструкция по осуществлению обратной связи:

1. Студент должен изучить предложенный материал и выполнить все задания по учебной дисциплине в соответствии с планом выполнения в срок, согласно следующей даты в расписании занятий (или указанной даты в задании).
2. Отчет о выполненном задании отсылается в виде фото выполненной работы или в файловом документе.
3. Название файла должно содержать следующую информацию: индекс группы, ФИО студента, № занятия.

Например: **ПКД 3/1 Иванов И.И. Лекция №1**

4. Консультации и отправка выполненного домашнего задания осуществляются по электронному адресу: olga.baronenko@yandex.ru

Алгоритм работы над материалом:

План ознакомления и выполнения заданий по усвоению
теоретического материала:

№ п/п	Алгоритм работы над материалом	Источник материала задания	Вид работы
	Ознакомьтесь с планом изучения темы и структурой хода занятия	Лекционный материал	устно
	Изучите теоретический материал лекции (вопросы плана 1- 4)	Лекционный материал	устно
	Составьте тезисный конспект по плану лекции (вопросы 1-4), используя лекционный материал	Лекционный материал	письменно
	Дайте ответы на контрольные вопросы (у себя в конспекте)	Лекционный материал	письменно

Литература:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
2. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания».
3. Потапова И.И., Корнеева Н.В. «Кулинария».

4. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Тема : Приготовление, оформление и отпуск сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

Цель: сформировать у учащихся комплексное представление о технологических принципах, методах приготовления, способах творческого оформления и правилах отпуска сложных (комбинированных, составных) блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с требованиями современной кулинарии и профессиональных стандартов.

План

- 1) Сложные блюда и гарниры из круп.
- 2) Сложные блюда и гарниры из бобовых.
- 3) Сложные блюда и гарниры из макаронных изделий.
- 4) Оформление и отпуск сложных блюд.

Ход занятия

I. Лекционный материал

Актуальность темы

Крупы, бобовые и макаронные изделия – это основа питания, источник сложных углеводов, растительного белка, клетчатки, витаминов группы В и минеральных веществ. Однако в современном гастрономическом мире, особенно в условиях предприятий питания, простые каши и отварные макароны уже не удовлетворяют запросам искушенного потребителя. Задача повара – превратить эти базовые продукты в «сложные блюда», где сложность определяется:

1. **Комбинированием ингредиентов** (овощи, грибы, мясо, рыба, сыр, соусы, специи).
2. **Использованием продвинутых техник** (пассерование, запекание, су-вид, томление).

3. **Сложной консистенцией и структурой** (крем-каши, фрикадели из бобовых, муссы).
4. **Артистичным оформлением и подачей** (многослойность, работа с цветом и текстурой, использование элементов декор-соуса).

1. Сложные блюда и гарниры из круп

Технологические основы.

- ☞ **Подготовка круп:** обязательное перебирание, промывание (кроме гречневой ядрицы и манной для некоторых целей), иногда обжаривание (рис для плова, гречка для рассыпчатых каш).
- ☞ **Ключевые соотношения:** понимание соотношения «крупa : жидкость» для получения нужной консистенции (рассыпчатая, вязкая, жидкая). Использование бульонов вместо воды – первый шаг к сложному вкусу.
- ☞ **Принцип «ризотто»:** техника постепенного добавления горячей жидкости и постоянного помешивания для высвобождения крахмала и получения кремовой текстуры. Применима не только к арборио, но и к перловке, полбе.

Категории сложных блюд из круп.

- **Гарниры с овощными/грибными примесями:** **Греча по-боярски** (с грибами, морковью, луком), **рис пилаф** (с пассерованными овощами). Техника: приготовление круп и примесей ведется отдельно, соединение в конце для сохранения текстур.
- **Фаршированные блюда:** **Перец, голубцы, помидоры, фаршированные рассыпчатой гречневой кашей с грибами и луком.** Важно: правильная подготовка овощей, сочность начинки.
- **Запеченные блюда (запеканки, гратены):** **Запеканка из пшенной каши с тыквой и изюмом, рисовый гратен с сыром и брокколи.** Техника: подготовка основной каши (чаще вязкой), соединение с дополнительными компонентами, формовка, запекание до румяной корочки. Использование заливок (яйцо + молоко + сметана) или сырной посыпки.
- **Котлеты и зразы:** **Котлеты манные или пшенные с морковью, рисовые зразы с грибной начинкой.** Техника:

приготовление очень густой, хорошо проваренной каши, которая после остывания режется или формуется, панируется и жарится.

- **Современные тенденции:** Каша-скрамбл из киноа или полбы с вялеными томатами и шпинатом, крем-полента с трюфельным маслом и пармезаном, десертные каши (овсянка чиа с ягодами и орехами, манный пудинг с фруктовым кули).

Ошибки при приготовлении:

- ☐ *Неправильное промывание/непромывание.*
- ☐ *Нарушение пропорций жидкость/круп.*
- ☐ *Недостаточное время приготовления (особенно для перловой, ячневой крупы).*
- ☐ *Активное перемешивание рассычатых каш, ведущее к потере структуры.*

2. Сложные блюда и гарниры из бобовых

Технологические особенности.

- **Подготовка:** обязательная сортировка, промывание, **замачивание** (кроме чечевицы и колотого гороха) для сокращения времени варки и удаления олигосахаридов. Использование воды после замачивания или свежей.
- **Принцип варки:** варка **без соли** до почти полной готовности (соль добавляется в конце, иначе кожица остается твердой). Медленный огонь, без бурного кипения.
- **Доведение до вкуса:** бобовые активно впитывают вкус, поэтому их варят/томят в **ароматных бульонах**, с **специями** (лавровый лист, тимьян, розмарин), **копченостями** (ребрышки, бекон).

Категории сложных блюд из бобовых.

- **Густые супы-пюре:** Суп-пюре из чечевицы с копченой паприкой и гренками. Техника: приготовление мягких бобовых, пюрирование блендером, доведение до консистенции сливок бульоном или сливками.

- **Гарниры и салаты:** Чечевица тушеная с луком-шалот и тимьяном, салат из нута с вялеными томатами, рукколой и сыром фета. Важен контраст текстур: нежность бобовых + хруст овощей.
- **Основные блюда:** Лобио (фасоль в томатно-ореховом соусе), фалафель (жареные шарики из нута), овощные бургеры на основе черной фасоли или чечевицы. Требуют точного баланса специй и связующих компонентов (яйцо, мука, тапиока).
- **Паштеты и спреды:** Хумус (нутовый крем с тахини). Техника: максимально нежная консистенция за счет длительного пюрирования и добавления ледяной воды/бульона.
- **Современный подход:** Использование пророщенных бобовых, ферментированных соусов на их основе (мисо), приготовление в скороварке для сохранения питательных веществ.

Ошибки при приготовлении:

- ⊗ *Игнорирование этапа замачивания.*
- ⊗ *Добавление соли на начальном этапе варки.*
- ⊗ *Переваривание, ведущее к потере формы и превращению в «кашу».*
- ⊗ *Недостаточная промывка консервированных бобовых (содержат крахмал и соль).*

3. Сложные блюда и гарниры из макаронных изделий

Технология «аль денте».

- **Основной принцип:** варка в большом количестве подсоленной кипящей воды до состояния, когда макароны слегка упруги, имеют «кость» (мягкие снаружи, чуть твердоватые внутри). Ключ ко всем сложным блюдам.
- **Соотношение:** 1 л воды на 100 г макарон, 7-10 г соли на 1 л воды.
- **Использование «пасты-аль-дента»:** отваренные макароны – полуфабрикат для дальнейшего комбинирования (дожаривание, запекание, тушение в соусе).

Категории сложных блюд.

- **Паста с соусами (классика): Карбонара** (яйцо, гуанчиале, пекорино), **Болоньезе** (мясной соус с длительным томлением). Важно: соединение отваренных макарон с соусом **на сковороде** с добавлением пасты-воды для эмульгирования.
- **Запеченные блюда: Лазанья** (многослойное блюдо с соусами Бешамель и Болоньезе), **пастиччо** (греческая запеканка с фаршем и соусом Бешамель), **макароны по-флотски под сырной корочкой**. Техника: послойное чередование, заливка, запекание.
- **Фаршированные изделия: Равиоли, тортеллини, каннеллони** с начинками из рикотты со шпинатом, мяса, тыквы. Требует навыков лепки и точного соблюдения пропорций начинки/теста.
- **Холодные блюда и салаты: Салат с пастой, морепродуктами и соусом «Цезарь»**. Правило: заправлять охлажденные макароны, использовать контрастные ингредиенты.
- **Современные вариации:** Использование макарон из нетрадиционной муки (полбяные, гречневые, нутовые), приготовление в одной сковороде с соусом (техника «one-pot pasta»), цветные макароны с добавлением натуральных красителей (шпинат, свекла, чернила каракатицы).

Ошибки при приготовлении:

- ⊗ *Недосол воды для варки.*
- ⊗ *Переваривание макарон.*
- ⊗ *Промывание отваренных макарон горячей водой (допустимо только для салатов холодной водой).*
- ⊗ *Отдельная подача соуса и макарон на тарелке без смешивания.*

4. Оформление и отпуск сложных блюд

Принципы оформления.

- о **Порционная подача:** Использование кольцевых форм для слоеных гарниров, создание горок с углублением для соуса.
- о **Цвет и контраст:** Сочетание цвета круп/бобовых (зеленый горошек, красная чечевица, черный рис) с овощами (петрушка, перец, помидоры черри).

- о Текстура: Добавление хрустящих элементов (гренки, каперсы, жареный лук-шалот, орехи, микрозелень).
- о Соусы и декор: Техника смещения соуса (не под основным продуктом, а рядом или под ним), использование кули, аккуратных точек и мазков.
- о Правильная посуда: Теплые тарелки для горячих блюд, выбор формы и цвета тарелки, подчеркивающей блюдо.

Организация отпуска.

- **Температура подачи:** Горячие блюда – **65-75°C**, холодные – **10-14°C**.
- **Время подачи:** Сложные блюда, особенно запеченные, подаются **сразу после приготовления**. Паста с соусом – в течение **1-2 минут** после соединения.
- **Комплектация:** Наличие необходимых приборов, иногда специальных (вилка для спагетти). Сопровождение рекомендованными соусами (сметана к вареникам, соевый соус к овощному рису) или дополнениями (тертый сыр, свежемолотый перец).
- **Информирование потребителя:** Указание в меню ключевых ингредиентов и особенностей («с сыром дор-блю», «острый», «веганский»).

II. Закрепление изученного материала

Контрольные вопросы:

1. Дайте определение «сложному блюду» из круп, бобовых и макаронных изделий. Назовите 3-4 критерия сложности.
2. Объясните, почему для варки рассыпчатых каш используют строго определенное соотношение воды и крупы. Приведите пример для гречневой крупы.
3. В чем заключается технологический принцип приготовления «ризотто»? Можно ли применить его к другим крупам?
4. Почему бобовые рекомендуется замачивать перед варкой? Исключения из этого правила.
5. Раскройте понятие «аль денте». Почему это состояние макаронных изделий критически важно для приготовления сложных блюд?

