

04.02.2026

ПКД 2/1-9/24-11/25

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

Инструкционная карта

**Лабораторная работа № 1-2
(4 часа)**

Тема: Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами

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).

Оборудование:

Техническое оснащение: ноутбук, проектор, экран

Методическое обеспечение: инструкционные карты, презентации

Ход занятия

Выполнить задание №3–4 лабораторной работы.

Задание 1. Используя Сборник рецептур

<https://drive.google.com/file/d/1kVmLPNbf-KFqkcWfEvgnZd76r2ZPAYWb/view>

составить технологические карты на блюда:

1. Бульон мясной прозрачный с профитролями и гренками
2. Профитроли
3. Гренки из пшеничного хлеба
4. Рыбный бульон (уха) с фрикадельками
5. Фрикадельки рыбные
6. Бульон из кур или индеек прозрачный

Пример оформления

191. Бульон мясной прозрачный

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО О	БРУТТО	НЕТТО О	БРУТТО	НЕТТО О
Кости пищевые (говяжьи, кроме позвоночных)	500	500	375	375	250	250
Говядина (котлетное мясо) для оттяжки	190	140	149	110	113	83
<u>Яйца</u> для оттяжки	2/5 шт.	16	1/3 шт.	13	1/4шт.	10
<u>Морковь</u>	16	13	13	10	10	8
<u>Петрушка (корень)</u>	13	10	11	8	7	5
Или <u>сельдерей (корень)</u>	15	10	12	8	7	5
<u>Лук репчатый</u>	15	13	12	10	10	8
Вода	1400	1400	1400	1400	1400	1400
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Из костей варят бульон, как указано. Для приготовления оттяжки мясо пропускают через мясорубку, заливают холодной водой (1,5—2 л воды на 1 кг мяса), добавляют соль и настаивают на холоде в течение 1—2 ч. Можно добавить пищевой лед вместо части воды. Перед окончанием настаивания в смесь добавляют слегка взбитые яичные белки и перемешивают оттяжку.

Для придания мясному прозрачному бульону свойственного ему коричневого оттенка и аромата морковь, лук и белые корни подпекают до образования светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Сваренный бульон охлаждают до 50—60°C, частью его разводят оттяжку, вводят ее в бульон и осторожно размешивают, добавляют подпеченные лук и корни. Бульон с оттяжкой нагревают и проваривают при слабом кипении 1—1,5 ч до тех пор, пока оттяжка не осядет на дно. При этом бульон не только осветляется, но и обогащается из оттяжки растворимыми питательными веществами. По окончании варки с бульона снимают жир, осторожно процеживают и снова доводят до кипения. Хранят на мармите не более 2 ч.

832. Профитроли

	БРУТТО	НЕТТО О
Мука пшеничная	650	650
<u>масло сливочное</u>	300	300
<u>Яйца</u>	20 шт.	800
Вода	650	650
<u>Сахар</u>	10	10
Соль	15	15
Масса теста	—	2275
<u>Маргарин</u> для смазки листов	15	15
Выход	—	1000

В воду добавляют масло, соль, сахар, доводят до кипения, всыпают муку и проваривают при помешивании 5—6 мин. Затем тесто охлаждают до 60—70 °С и постепенно вводят сырые яйца, тщательно вымешивая до получения однородной массы. Заварное тесто отсаживают из кондитерского мешка на смазанный жиром лист в виде мелких шариков диаметром 1 см и выпекают при температуре 180—200 °С в течение 30—35 мин.

Профитроли кладут в бульон при отпуске или подают отдельно.

829. Гренки из пшеничного хлеба

	БРУТТО	НЕТТО О	БРУТТО	НЕТТО О
	1-й вариант		2-й вариант	
Хлеб пшеничный	1875	1575	1435	1205
<u>масло</u> <u>сливочное</u>	—	—	205	205
Выход	—	1000	—	1000

Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10 x 10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу (1-й вариант) или нарезают ломтиками и обжаривают в масле (2-й вариант).

* Корки хлеба используют для приготовления панировочных сухарей.

Задание 2. Описать органолептические показатели качества готовых блюд из задания 1.

Пример

Органолептические показатели качества Бульона из кур или индеек прозрачного

Внешний вид - прозрачный бульон, на поверхности не должно быть блесок жира

Консистенция – жидкая

Цвет - желтый с коричневым оттенком

Вкус - в меру соленый, с ярко выраженным ароматом того продукта, из которого приготовлен

Запах - приятный, соответствующий ингредиентам

Задание 3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 2 порций:

1. Гренки из пшеничного хлеба
2. Рыбный бульон (уха) с фрикадельками
3. Фрикадельки рыбные

Задание 4. Сделать выводы о проделанной работе.

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

Преподаватель

Е.Л. Боцева