План уроку № 161 -164

Лабораторно-практична робота

Тема : «Приготування холодних страв і закусок. Приготування бутербродів. Салатів з сирих та варених овочів.»

Технологічна картка

Бутерброди з оселедцем

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Оселедець	52	25
Масло вершкове	5	5
Цибуля зелена	6	5
Хліб	3	30
Вихід	-	65

Технологія приготування

Оселедець обробляють, відділяють філе від шкіри і кісток нарізують навскіс по 2 шматочки на порцію. Хліб білий нарізують на скибочки по 30г. Цибулю зелену обробляють , дрібно шинкують. На хліб вкладають по краям шматочки оселедця, на середину - нашатковану зелену цибулю і оформляють квіткою з вершкового масла.

Правила подавання

Подають бутерброд з оселедцем на пиріжковій тарілці, оформляють квіткою з вершкового масла. Температура подавання – 12- 14^{0}С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - на скибці хліба овальної форми викладений по краям оселедець, на середині – дрібно нарізана цибуля, квітка з вершкового масла.

Смак і запах - приємні,в міру солоні, смак оселедця.

Колір - відповідний оселедцю.

Консистенція – хліб м’який, оселедець пругкий.

Канапе з м’ясними гастрономічними продуктами і сиром

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Хліб пшеничний	45	30
Масло вершкове	15	15
Сир твердий	27	25
Перець маринований	20	10
Вихід	3-5 шт	80



Технологія приготування

Хліб білий вищого сорту, нарізують скибочками, сир твердий зачищають, нарізують шматочками. Скибочки хліба намазують вершковим маслом. Зверху викладають шматочки сиру так, щоб повністю закривали хліб. На середину шматка сиру за допомогою кондитерського мішка наносять малюнок з вершкового масла і оформляють зеленню, перцем маринованим.

Правила подавання

Подають канапе з сиром на пиріжковій тарілці, оформляють вершковим маслом і зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - форма кругла, хліб рівномірно вкритий сиром, оформлений зеленню, консервованим перцем

Смак і запах - притаманний даним виробам і наповнювачам.

Технологічна картка

Канапе з паштетом

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Хліб пшеничний	45	30
Масло вершкове	10	10
Паштет з печінки	-	20
Яйця	1/4	10
Вихід:	3-5	80



Технологія приготування

Хліб білий вищого сорту нарізують скибочками, намазують вершковим маслом , наносять паштет візерунком, прикрашають вареним яйцем.

Правила подавання

Подають на пиріжковій тарілці, оформляють шматочками вареного яйця, зеленню. Температура подавання -12-14^{0}С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - форма кругла, хліб рівномірно вкритий візерунком з паштету, оформлений шматочком вершкового яйця, зеленю.

Смак і запах - притаманний даним виробам і наповнювачам.

Технологічна картка

Оселедець під шубою



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 – 14^0С.

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.

Технологічна картка

Вінегрет овочевий



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

Технологія приготування

Картоплю, буряк, моркву миють, відварюють в шкірці. Овочі охолоджують, обчищають від шкірки, нарізують скибочками. Щоб овочі зберегли колір, нарізаний буряк змащують олією. Цибулю обчищають, нарізують напівкільцями. Квашену капусту перебирають, відтискають. Всі овочі обережно перемішують , добавляють квашену капусту, змащують олією та викладають в салатник.

Правила подавання

У салатник кладуть вінегрет, зверху посипають дрібно нарізаною зеленню.

Вимоги до якості

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

Смак і запах – кислувато - гострий.

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

Технологічна картка

Салат столичний



Найменування сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	Брутто	Нетто
Курка	115	79
Маса відварної курки	-	30
Картопля	48	46
Маса відварної картоплі	-	35
Огірки консервовані	38	30
Салат	14	10
Яйця	1/4	10
Майонез	40	40
Сіль	3	3
Вихід	-	150

Технологія приготування

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

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

Правила подавання

Подають салат столичний в салатнику викладаючи гіркою, оформляють шматочками вареної м’якоті курки, вареним яйцем, листям салату. Температура подавання – 14^0С.

Вимоги до якості

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

Смак і запах - приємний.

Колір - притаманний продуктам, які входять до складу салату.