

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

Дисциплина: МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

Группа: ПКД 3/1

Преподаватель: Бароненко Ольга Владимировна

Тип занятия: лекция №5

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- 6). Дайте ответ на дискуссионный вопрос(в конце занятия)	Лекционный материал	устно
	Составьте тезисный конспект по плану лекции (вопросы 1-6), используя лекционный материал	Лекционный материал	письменно
	Дайте ответы на контрольные вопросы, решите ситуационный блок(у себя в конспекте)	Лекционный материал	письменно

Литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
2. Актуальные СанПиН, регламентирующие работу с рыбной продукцией и сроки хранения.

Тема : Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из овощей и грибов сложного ассортимента

Цель: Сформировать у студентов систему знаний и умений по организации технологического процесса приготовления, художественному оформлению и правилам отпуска холодных блюд из овощей и грибов сложного ассортимента в соответствии с требованиями нормативной документации и современными тенденциями.

План

- 1) Ассортимент и характеристика.
- 2) Сырьевая база.
- 3) Подготовка сырья.
- 4) Технология приготовления ключевых блюд.
- 5) Принципы оформления и презентации.
- 6) Требования к качеству, условия и сроки хранения.
- 7) Организация рабочего места повара холодного цеха.

Ход занятия

I. Лекционный материал

Холодные блюда и закуски из овощей и грибов являются неотъемлемой частью меню любого предприятия питания — от столовой до ресторана высокой кухни. Они выполняют несколько ключевых функций: возбуждают аппетит, стимулируют секрецию пищеварительных желез, повышают пищевую и биологическую ценность рациона за счет витаминов, минеральных веществ и клетчатки. Блюда «сложного ассортимента» предполагают комбинирование различных видов овощей и грибов, сложные методы обработки (фарширование, железирование, приготовление муссов), а также высокие требования к художественному оформлению.

1. Ассортимент и характеристика.

К холодным блюдам из овощей и грибов сложного ассортимента относятся:

Салаты и винегреты сложного состава: где овощи и грибы сочетаются в определенной пропорции, часто выкладываются слоями, оформляются желе, соусами. Фаршированные овощи: где в качестве начинки используются грибы в сочетании с другими продуктами (сыром, яйцами, орехами, крупами). Закусочные консервированные овощи-грибы: ассорти, лечо с грибами, икра овощная с грибами. Овощные и грибные паштеты, террины, муссы: однородные массы сложного вкуса, часто подаваемые в виде рулетов или в формах. Сложные ассорти и рагу: где различные виды овощей и грибов маринуются, заливаются или комбинируются особым образом. Отличие «простого» ассортимента от «сложного» заключается в степени кулинарной обработки, количестве компонентов и сложности оформления.

2. Сырьевая база.

Овощи: Должны соответствовать ГОСТам по свежести, размеру, степени зрелости. Для фарширования выбирают овощи правильной формы (помидоры «сливки», ровные кабачки, симметричные перцы). Для карвинга — плотные (редис, дайкон, огурцы).

Грибы: Используются свежие (шампиньоны, вешенки, лисички, белые), сушеные (белые, подберезовики), соленые (грузди, рыжики) и маринованные. Требуется тщательный контроль на наличие червоточин, слизи, проверка подлинности (во избежание отравления ядовитыми грибами). Сушеные грибы должны быть без признаков плесени и постороннего запаха.

Дополнительные ингредиенты: Зелень, специи, соусы (майонез и его производные, заправки на основе растительного масла и уксуса, йогуртовые), желирующие вещества (желатин, агар-агар).

3. Подготовка сырья.

Овощи: Сортировка, мойка, очистка. Механическая кулинарная обработка: нарезка (бруннуаз, жульен, соломка, кружочки) в зависимости от блюда. Тепловая обработка: варка (в т.ч. *al dente*), припускание, запекание (для фарширования), бланширование (для сохранения цвета). **Грибы:** Важнейший этап — сортировка и очистка. Свежие грибы очищают от мусора, промывают быстро, чтобы не впитали лишнюю воду. У шампиньонов часто снимают кожицу со шляпки. Обязательная интенсивная тепловая обработка (отваривание, жарка) для удаления вредных веществ и влаги. Сушеные грибы тщательно промывают и замачивают, бульон после

замачивания часто процеживают и используют. **Важно:** Не допускается использование грибов червивых, сморщенных, с признаками порчи.

4. Технология приготовления ключевых блюд.

Фаршированные помидоры с грибным паштетом: У помидоров срезают верхушку, удаляют семена и часть мякоти. Начинка: обжаренные лук и грибы, измельченные в блендере с отварным яйцом, зеленью и мягким сыром. Масса заправляется майонезом, начиняется, охлаждается. Подаются на листьях салата, украшаются зеленью и каплями бальзамического крема.

Слоеный салат «Грибная поляна»: Нижний слой — отварная куриная грудка. Второй — обжаренные грибы с луком. Третий — отварная морковь с майонезом. Четвертый — белки и сыр. Верхний слой — тертые желтки. Салат настаивается, а перед подачей украшается «грибочками» из половинок помидор черри и половинок отварных яиц, а также «травкой» из укропа.

Овощной террин с шампиньонами: В прямоугольную форму выкладывают слоями тонкие пластины кабачка (предварительно бланшированные), шпинатное пюре, обжаренные шампиньоны с тимьяном, пластины моркови. Каждый слой промазывается желе на основе овощного бульона и желатина. Под прессом в холодильнике. Подается нарезанными ломтиками с ягодным соусом.

Ассорти маринованное: Цветная капуста, брокколи, морковь, сладкий перец, луковицы шампиньонов или опята маринуются отдельно (для сохранения цвета и времени готовности), а затем komponуются в банке или на тарелке, создавая цветовую гармонию.

5. Принципы оформления и презентации.

- ✓ **Правило контраста:** Цвет (красный перец и зеленый огурец), текстура (хрустящие чипсы и нежный мусс), вкус (кислинка маринованных грибов и сладость запеченной тыквы).
- ✓ **Композиция:** Выстраивание центра, использование высот, симметрия или асимметрия.
- ✓ **Гарнировка и декор:** Свежая зелень, съедобные цветы, орехи, семена, крупы, тонкие чипсы из овощей.

- ✓ **Соусы:** Используются не только для заправки, но и как элемент рисунка (точки, линии, разводы).
- ✓ **Посуда:** Важен контраст цвета тарелки и продукта. Используются кольца для формовки, кондитерские мешки, силиконовые кисти.

6. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Органолептические показатели: Внешний вид должен соответствовать рецептуре, цвет — натуральный или обусловленный ингредиентами. Консистенция овощей — упругая, грибов — плотная. Вкус и запах — свойственные используемым продуктам, без признаков порчи.

Сроки хранения: Заправленные салаты — не более 12 часов при $t +2...+6^{\circ}\text{C}$. Фаршированные овощи — 6-12 часов. Незаправленные овощные нарезки и компоненты — 18 часов. **Все блюда с грибами требуют особо строгого соблюдения сроков хранения!** Запрещается хранение и реализация салатов, оставшихся с предыдущего дня.

Маркировка: Все полуфабрикаты и готовые блюда должны иметь маркировочные ярлыки с указанием даты и часа изготовления, срока реализации.

7. Организация рабочего места.

Требования:

- Соблюдение санитарных норм (дезинфекция поверхностей, отдельные разделочные доски для овощей и грибов по цветовой маркировке).
- Наличие необходимого оборудования: холодильные шкафы, овощерезательные машины, миксеры, блендеры.
- Наличие производственного инвентаря: наборы ножей, формы, кондитерские мешки.
- **Правила отпуска:** Блюда отпускаются немедленно после приготовления и оформления, в охлажденном виде (t подачи $10-14^{\circ}\text{C}$). Порционирование осуществляется в соответствии с выходом, указанным в ТТК (Технико-технологической карте).

II. Закрепление изученного материала

Контрольные вопросы:

- 1) Дайте определение холодным блюдам сложного ассортимента из овощей и грибов. Чем они отличаются от блюд простого ассортимента?
- 2) Перечислите виды грибов, используемых в холодных блюдах, и охарактеризуйте особенности их первичной обработки.
- 3) Почему при работе с грибами необходимо особенно строго соблюдать правила санитарии и сроки хранения?
- 4) Опишите последовательность приготовления слоеного салата с грибами. Каковы особенности его оформления?
- 5) Какие техники тепловой обработки овощей применяются для холодных блюд и с какой целью?
- 6) Назовите основные принципы компоновки и оформления сложных холодных закусок из овощей и грибов.
- 7) Каковы требования к качеству готового блюда «Помидоры, фаршированные грибным паштетом»?
- 8) Объясните, как правильно организовать рабочее место повара в холодном цехе для приготовления ассорти из маринованных овощей и грибов.

Практико-ситуационный блок:

Ситуация: Вы получили партию свежих шампиньонов. Опишите пошагово ваши действия по их проверке и подготовке для начинки фаршированных перцев.

Анализ ошибки: Готовый овощной террин с грибами не держит форму, слои расплзаются. В чем возможные технологические ошибки?

Творческое задание: Разработайте эскиз оформления и кратко опишите рецептуру авторской холодной закуски из овощей и грибов для осеннего меню ресторана.