

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 3

Тема: «Складні форми нарізання овочів.

Елементи оформлення страв та складання композицій»

Мета роботи:

навчитися підбирати інструмент, інвентар, посуд; організувати робоче місце.

Відпрацювати:

прийоми та навички зі складної форми нарізування овочів;

прийоми та навички зі складання композицій;

дотримання вимог санітарії та гігієни;

технічних вимог безпеки праці.

Скласти звіт про роботу.

Матеріально-технічне забезпечення.

Робочі столи, розробні дошки, ножі, виїмки, посуд для овочів та викладання композиції.

Овочі: картопля, морква, редька, редиска, свіжі огірки, помідори, ріпчаста зелена цибуля, перець стручковий солодкий. Інші продукти: варені яйця, яблука, груші, ананас, цитрусові, сир твердий.

Порядок виконання роботи

I. Вивчити теоретичні відомості.

II. Нарізати:

картоплю – фігурними формами: бочечки, часнички, грушки, стружка, спіраль, кульки, шпалки;

моркву – зірочки, шестерні, гребінці, кульки, горішки, шпалки;

редьку, редиску – троянда, водяна лілія, мишка, зірочка, маргаритка;

свіжі огірки – віяло, виноград, ланцюжок з кілець;

помідори – троянда, метелик, квітка;

ріпчасту цибулю – лілія.

Фігурна форма нарізки овочів

Форма нарізки	Вид овочів	Використання
Листочки	Огірки	Прикрашення
Шестерні, зірочки, гребінці.	Морква, огірок	Прикрашення. Овочі попередньо карбують – вздовж вирізають ямки по всьому діаметру овочу.
Шишки, лілії	Морква	Прикрашення
Грибочки	Картопля, редиска	Варіння Прикрашення
Троянди	Картопля, морква, редиска, корінь селери, буряка	Припускання Прикрашення
Лілія, хризантема	Цибуля, пекінська капуста	прикрашення
Тюльпани	Морква, редиска, солодкий перець	Прикрашення
Стружка, спіраль	Картопля, морква, огірок	Смаження у фритюрі Прикрашення
Фігурні пластини і брусочки	Морква, картопля, огірок	Припускання Смаження у фритюрі Прикрашення

III. Скласти різні композиції.

1. Відповідно до значення кольорової гамми при оформленні страв

підібрати овочі:

а) близькі за тоном;

б) кольори овочів, що пригнічують один одного;

в) колір овочів за контрастом.

2. Підібрати овочі за кольорами: а) нейтральні; б) теплі; в) холодні); г)

заспокійливі; д) збуджуючі.

Висновки: _____

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 4

Тема: «Технологія приготування страв з овочів і грибів.

Мета роботи:

оволодіти навиками з:

технології приготування та оформлення для подачі страв з

смажених, тушкованих та запечених овочів;

організації робочого місця;

розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій
страви;

проведення бракеражу та попередження недоліків страви.

I. Приготувати, оформити і подати страву:

1. оладки з кабачків
2. деруни
- 3.гриби запечені в сметанному соусі
4. картопляні палички

II. Розрахувати набір сировини на задану кількість порцій:

III. Практичні завдання і запитання.

1. Встановити час приготування страви, визначити втрату маси (у %) при смаженні страви _____
2. Встановити час приготування страви, визначити втрату маси (у %) при тушкуванні страви _____
3. Встановити час приготування страви, визначити втрату маси (у %) при запіканні страви _____
4. Назвіть температуру смаження овочів основним способом і в фритюрі.

5. Картопляна маса клейка, тягуча, сіра після приготування, поясніть чому. _____

6. Яких правил слід дотримуватися, щоб зменшити втрати вітаміну С при тепловій обробці? _____

7. Овочі при тушкуванні погано розм'якшуються, чому? _____

8. Впишіть пропущені слова в такий текст: Технологія приготування страви «Рагу овочеве»:

Картоплю, _____, нарізують _____. Картоплю _____, інші овочі _____. Білоголову капусту нарізують _____ і _____, цвітну розбирають. Підготовлену картоплю і овочі кладуть в посуд, заливають _____ і тушкують 10 – 15 хвилин. Після цього додають або _____ кабачки, _____, нарізані _____, _____ білоголову або _____ цвітну капусту і продовжують _____ 15 – 20 хвилин. За 5 – 10 хвилин до закінчення тушкування додають _____, _____, _____, доводять до готовності, заправляють _____. Подають у _____ або _____. Перед подаванням _____.

Висновки: _____

Технологічна картка

Оладки з кабачків

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Кабачки	200	160
Борошно пшеничне	40	40
Яйця	2/5 шт	16
Цукор	5	5
Сода	0,1	0,1
Маргарин	11	11
Маса готових оладок	-	200
Сметана	30	30
Вихід	-	230



Технологія приготування

Кабачки миють, обчищають від шкірочки і насіння, натирають на терці з дрібними отворами. Яйця обробляють, випускають в посуд. До натертих кабачків додають борошно, яйця, цукор, соду, сіль і перемішують. З підготовленої маси ложкою викладають оладки на гарячу сковороду й смажать з обох боків.

Правила подавання

Подають оладки з кабачків в підігрітій до 40°C столовій мілкій тарілці. Подають зі сметаною. Температура подавання – 65°C.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - оладки овально -приплюснутої форми, без тріщин.

Смак і запах -в міру солоні, з присмаком сметани .

Колір -золотистий.

Консистенція - м'яка, соковита.

Технологічна картка

Рулет картопляний з овочами

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Картопля	240	180

Маса протертою картоплі	-	175
Гриби шампіони свіжі	99	75
Маса смажених грибів	-	30
Цибуля ріпчаста	24	20
Маса пасерованої цибулі	-	10
Масло вершкове	10	10
Маса фаршу	-	40
Сметана	5	5
Сухарі	5	5
Сіль	3	3
Маса напівфабрикату	-	225
Маса запеченого рулету	-	200
Вихід		220



Технологія приготування

Картоплю обробляють, відварюють, обсушують і в гарячому вигляді протирають, викладають на чисту змочену водою серветку. Готують фарш: гриби обробляють, нарізують кубиками, пасерують і з'єднують з цибулею. На середину маси кладуть фарш і надають форму рулету. Перекладають швом вниз на змазаний лист, змазують сметаною ,посипають сухарями, роблять 2 проколи вздовж рулета , збризкують маслом і запікають.

Правила подавання

Готовий рулет нарізають на порції, поливають сметаною. Температура подавання 65⁰С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - шматочки рулету продовгуватої форми, рівномірно запечені , без тріщин.

Смак і запах - притаманний запеченій картоплі з грибами,

Колір - кірочка золотиста, колір світло-коричневий.

Консистенція - однорідна, фарш соковий.

Технологічна картка

Деруни фаршировані сиром

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Картопля	291	218
Борошно	10	10
Яйця	8	8
Маса для дерунів	-	235
Фарш		
Сир	34,3	34
Яйця	7	7
Маса фаршу	-	40
Маса напівфабрикату	-	275
Олія	10	10
Маса смажених дерунів	-	220
Сметана	20	20
Вихід	-	240



Технологія приготування

Картоплю, яйця, обробляють, борошно просіюють. Сиру очищену картоплю натирають на терці з мілкими отворами, додають борошно, яйця, сіль, перемішують. Готують фарш. Сир кисломолочний протирають, додають яйця, сіль, перемішують. Сковороду розігрівають, наливають олію, нагрівають і викладають на неї одну частину маси з картоплею, зверху кладуть фарш і висипають другу частину дерунної маси, смажать з обох боків до утворення рум'яної кірочки.

Правила подавання

Подають деруни фаршировані сиром в підігрітій до 40⁰С мілкій столовій тарілці зі сметаною по 2 шт на порцію. Температура подавання – 65⁰С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - деруни округлої форми, рівномірно обсмажені з обох боків, политі сметаною.

Смак і запах - характерні для смажених овочів.

Колір - кірочка золотиста, рум'яна.

Консистенція - кірочка хрумка, консистенція пружна.