

Содержание

1. Ознакомился с предприятием МОУ ДОУ СОШ гимназия №20 п.Каменоломни
2. приведение инструктажа
3. оформление заявок на сырьё
4. Выбор сырья и оценка органолептическим способом качество и соответствие сырья
 - 4.1 Организация рабочего места для приготовления блюд
 - 4.2 Обработка овощей, различными методами (механический, термический)
 - 4.3 Первичная обработка овощей, нарезка (соломка, кубик)
 - 4.4
 - 4.5. Разделка домашней птицы
 - 4.6. Подготовка к хранению
 - 4.7. Нарезка и разделка рыбы
 - 4.8. Обработка мясных продуктов, обработка мясных блюд
 - 4.9. Подготовка к хранению сырья и п/ф
5. Нарезка овощей (кубиком)
 - 5.1. Нарезка картофеля и огурцов (кубиком)
 - 5.2. Первичная обработка грибов и зелени
 - 5.3. Первичная обработка рыбы и разделка да п/ф
 - 5.4. Приготовления фарша для котлет
 - 5.5. Первичная обработка овощей: свеклы
 - 5.6. Первичная обработка мясных продуктов для сложных п/ф
6. Постерока овощей, разделка мясо птицы
7. Постерока овощей: Лук, морковь, картофель, разделка говядины для варки
8. Защита производственной практике

ПП.43.01.09 ПМ01.

Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата				
					Отчет по производственной практике на предприятии МОУ ДОУ СОШ ГИМНАЗИЯ №20 Лемешко Никиты Андреевича	Лит.	Лист	Листов
Разраб		Лемешко,Н.А				1		
Провер		Почтаренко В.Т						
Реценз								
Н. Контр								
Утверд								

ГБПОУ РО ШРКТЭ ПО-11

1. ВВЕДЕНИЕ (ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПРЕДПРИЯТИИ)

Я, Лемешко Никита Андреевич, проходил производственную практику на предприятие
МОУ ДОУ СОШ ГИМНАЗИЯ №20

Местонахождение Ростовская область, Посёлок Каменоломни. Ул Ленина 15А

Основной вид деятельности МОУ ДОУ СОШ ГИМНАЗИЯ №20:

Образование и приготовление школьных обедов

Столовая закрытого типа находится на первом этаже школьного здания, обслуживает учащихся школы и преподавателей. Столовая с полным циклом производства. Работает столовая 6 дней в неделю при восьми часовом рабочем дне.

Режим работы столовой: С 6 часов - до 14 часов.

Отпуск блюд происходит путем предварительного накрытия на столы. Меню составляется с учетом ассортиментного минимума.

Меню-это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием выхода блюд и их цены. Столовая работает на сырье, продукты завозятся один раз в неделю. Составляется заявка на продукты, которые требуются на неделю вперед. Молочную продукцию (молоко, кефир, ряженка, сметана и т.п.) также по заявке два раза в неделю. Мясо закупается у населения, при наличии клейма, справки от ветеринара, справка, о подсобном хозяйстве и паспорта.

Обеденный зал рассчитан на 200 посадочных мест. При входе имеются умывальнику для мытья рук с подводом горячей и холодной воды, а также электрополотенце. Стены окрашены в голубой цвет, потолок белый. В зале светло; много окон с жалюзи. Столы прямоугольной формы с гигиеническим покрытием, стулья с высокой спинкой. Зал связан с мойкой через окно, в которую попадает грязная посуда.

столовой организована безцеховая структура производства.

ПП.43.01.09 ПМ01.

Лист

Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата
------	------	----------	---------	------

Главный цех - кухня. Она разделена на участки по обработке мяса, зелени, мучных изделий. Стены и пол выложены плиткой. Освещение искусственное и естественное:

- * Посредством ламп накаливания

- * Через оконные проёмы

Имеется оборудование и инвентарь:

- * 1 производственный стола

- * мясорубка

- * стеллаж для посуды

- * промаркированные ножи, лопатки, разделочные доски и т.п.

- * весы типа ВНЦ-2

- * разрубочный стул

					ПП.43.01.09 ПМ01.	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата		

2. ОФОРМЛЕНИЕ ЗАЯВОК НА СЫРЬЁ

Требование составляются в одном экземпляре, подписываются заведующим производством и утверждаются руководителем предприятия. В накладной указываются: полное наименование, сорт продуктов и товаров, вес или количество, учетные цены кладовой и цена реализации с добавлением единой наценки.

Специи и соль отпускаются на производство в той же оценке, как и продукты, поскольку включаются в себестоимость согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Все приходно-расходные документы материально ответственное лицо ежедневно предоставляет в бухгалтерию предприятия вместе с товарным отчетом. В бухгалтерии на основании плана-меню устанавливаются розничные цены на блюда и выписывается меню для посетителей. В меню указывается наименование блюда, его стоимость, исчисленная в калькуляции, вес в готовом виде.

					ПП.43.01.09 ПМ01.	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата		

3. ОРГАНИЗАЦИЯ УБОРКИ РАБОЧИХ МЕСТ С УЧЕТОМ ИНСТРУКЦИЙ РЕГЛАМЕНТОВ, СТАНДАРТОВ ЧИСТОТЫ.

Рабочее место повара должно содержаться в чистоте. За ее поддержание ответственен сам сотрудник. Часть обязанностей перекладывают на уборщика, но некоторые мероприятия должен выполнять непосредственно повар. Уборка рабочего места повара регулируется СанПиН 2.3.6.1079-01. В документе прописаны санитарно-гигиенические требования, которые должны выполнять все сотрудники общепита. Их основная цель – поддержание чистоты и исключение вероятности пищевого отравления служащих и посетителей учреждения. Если будут обнаружены нарушения, в том числе, на рабочем месте повара, учреждению грозит штраф. В случае серьезных погрешностей, возможно закрытие заведения.

Если будут обнаружены нарушения, в том числе, на рабочем месте повара, учреждению грозит штраф. В случае серьезных погрешностей, возможно закрытие заведения.

Что касается уборки рабочего места повара, то перечень мероприятий перечислен в должностной инструкции.

Правила приведения рабочего места в порядок распространяются не только непосредственно на тот стол, за которым работает повар. Есть отдельные нормативы по мытью посуды, кухонного инвентаря и оборудования. Их обязан знать и соблюдать каждый повар.

Уборочный инвентарь.

Для сухой

Сухая уборка предполагает обработку поверхности без использования воды.

- щетки;
- венники;
- метла;
- совки с крышками и без;
- салфетки и грязи;

Для мокрой

Мокрая уборка – это обработка поверхностей с применением большого количества воды.

- тряпки и салфетки;
- мочалки;
- швабры, мопы;
- тазы и ведра;
- тележки для уборки;

									Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата	ПП.43.01.09 ПМ01.				

Дневник по практике

(Ф.И.О, обучающегося)

Вид практики: Производственная практика по ПМ 02

Профессия 43.01.09. Повар, кондитер

Семестр: 2

Группа: ПО-11

Дневник по практике

Лемешко Никита Андреевич

(Ф.И.О обучающегося)

Вид практики : Производственная практика по ПМ 01.

Профессия 43.01.09

Группа ПО-11

№	Содержания выполненных работ	Дата	Подпис ь руково дителя
1	Ознакомился с предприятием общественного питания и прослушал инструктаж по ТБ и санитарии гигиены МОУ ДОУ СОШ гимназия им. С.С.Станчива № 20	18.01.22	
2	Мне провели инструктаж по организации рабочего места, хранения сырья и п\ф из него	25.01.22	
3	Освоил оформление заявок на сырье ,участвовал в заполнении накладных	01.02.22	
4	Научился выбирать сырье и оценивать органолептическим способом качество и соответствие сырья	08.02.22	
4.1	Организовывал рабочее место, для приготовления блюд с учетом инструкций и регламентов стандартов чистоты	15.02.22	
4.2	Обрабатывал овощи,(картофель,морковь) различными методами(механическим и термическим способом)	22.02.22	
4.3	Производил первичную обработку овощей, нарезал морковь и картофель: для компонентов п/ф соломкой, кубиками	01.03.22	
4.4		08.03.22	

4.5	Разделявал домашнюю птицу: на филе, окорочка .Нарезал ее кубиком для жарки на сковороде в томатном соусе	15.03.22	
4.6	Подготавливал к хранению (охлаждению, вакумированию, замораживанию) фарш, для будущих п\ф	22.03.22	
4.7	Нарезал и приготавливал отдельные компоненты и П\Ф из рыбы, для жарки и запекания в духовке .	29.03.22	
4.8	Обрабатывал мясные продукты и приготавливал сложные п/ф и сложные блюда: мясо, говядина духовая	05.04.22	
4.9	Подготавливал к хранению и обработке сырьё и п\ф из мяса с учетом требования по безопасности обработки сырья, готовой продукции.	12.04.22	
5	Нарезал овощи кубиком(мелким) для дальнейшего использования в салате: оливье	19.04.22	
5.1	Нарезал, картофель и огурцы кубиком для приготовления солянки . Варил бульон из говядины.	26.04.22	
5.2	Производил первичную обработку грибов. Для получения П/Ф нарезал кубиками(5кг).Перебрал зеленый лук(2кг)	03.05.22	
5.3	Производил первичную обработку рыбы. Разделявал рыбу на П/Ф - чистое филе и филе с реберными костями.	10.05.22	
5.4	Приготавливал фарш для котлет с последующей их жарки Участвовал в приготовлении котлетной массы. Формовал котлеты и обжаривал их основным способом.	17.05.22	
5.5	Производил первичную обработку овощей, нарезал свёклу: соломкой, кубиками для тушения.	24.05.22	
5.6	Обрабатывал мясные продукты и приготавливал сложные п/ф и сложные блюда: отбивные из свинины	31.05.22	
6	Поссеровал овощи и разделявал, мяса птицы: для плова	07.06.22	
7	Поссеровал овощи(лук репчатый, морковь), подготовил картофель для варки, разделявал говядину для приготовления рагу.	14.06.22	
8	Защита отчета по практике.	21.06.22	

4. ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ

Способы кулинарной обработки различают по многим критериям. Основой любого способа кулинарной обработки, является действие направленное на придание продукту или сырью, специфических заданных свойств, позволяющих подготовить продукт к дальнейшей кулинарной обработке или позволяющих сделать его пригодным к безопасному употреблению в пищу.

Рассмотрим основные существующие способы кулинарной обработки:

Сортирование - способ обработки предназначен для разделения овощей на более крупные и мелкие; удаление продуктов с признаками порчи; разделение продуктов по сортности (например при разделке большого количества дикой рыбы).

Мойка и сушка. Эти приемы предназначены для удаления загрязнений с поверхности сырья. Так например мойка картофеля или фруктов, позволит удалить с поверхности частицы земли и другого естественного мусора; мойка яйца позволит удалить куриный помет и снизить риск заражения сальмонеллезом; мойка мяса, снизит его обсемененность болезнетворными микроорганизмами. Сушка или сушение, увеличит время порчи продукта при длительном хранении.

Первичная кулинарная обработка входит в более обширную группу под названием **механическая кулинарная обработка**. Механическая кулинарная обработка включает в себя:

Очистку. Так например при использовании овощей вы снимаете с них кожуру; при очистке птицы - перья; при использовании яйца - скорлупу и т.д.

Зачистку. При очистке свеклы перед варкой, необходимо срезать корень и остатки ботвы, перед варкой рыбы - удалить глаза и плавники, так как они ядовиты; при подготовке колбасы для нарезки или сосисок перед варкой - удалить оболочку; при обработке мяса - срезать жесткие жилки и т.д.

Нарезка или шинкование. Нарезка необходима для получения кусков продуктов определенного размера, перед использования такого приема как тепловая кулинарная обработка.

Тепловая кулинарная обработка подразумевает нагревание продукта различными способами. Существует основная тепловая кулинарная обработка и вспомогательная. Основная позволяет достичь такого состояния как **кулинарная готовность**, то есть провести блюдо к состоянию безопасного употребления в пищу. Вспомогательная лишь придать продукту специфические свойства. К ним относятся начиная с основных:

Варка или варка паром. Варка это процесс воздействия на продукт по средствам теплопередачи водной средой. Варка считается щадящим способом, особенно если это варка на пару. Варка за счет относительно не высокой температуры воздействия, позволяет сохранить достаточно большое количество полезных веществ. Варка выигрывает по этим показателям перед способом жарка, но жарка позволяет достичь лучших органолептических показателей.

					ПП.43.01.09 ПМ01.	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата		

Жарка или жарение - воздействие на продукт горячим маслом либо непосредственно огнем. Жарка позволяет получить красивую корочку на поверхности блюда и придать ему неповторимый аромат. Жарка не всегда происходит на сковороде. Жарка может осуществляться на открытом огне, во фритюре, полуфритюре, грилях и многом другом оборудовании. Вспомогательным способом является пассерование - жарка большого количества продуктов, слоем не более 3 сантиметров на средней температуре.

Запекание или выпекание - воздействие на продукт горячим воздухом. Запекание производят в духовках, конвектоматах, тандырах и другом тепловом оборудовании. Иногда запекание производят обернув изделие фольгой, тестом или глиной, когда запекание производят в костре.

Обработка

4.1 ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ РАЗЛИЧНЫМИ МЕТОДАМИ.

Механическая кулинарная обработка овощей состоит из последовательных технологических операций: сортировки и калибровки, мытья, очистки и нарезки.

Сортировка и калибровка способствуют рациональному использованию овощей для приготовления определенных блюд, снижают отходы при механизированной обработке. При сортировке и калибровке удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры, распределяют овощи по размерам и качеству.

Моют овощи в овощемоечных машинах или вручную в целях удаления с их поверхности остатков земли и песка. Это улучшает санитарное состояние машин, способствует увеличению срока их эксплуатации.

Очищают овощи в овощеоочистительных машинах или вручную с целью удаления частей с пониженной пищевой ценностью

Нарезка овощей способствует более равномерной их тепловой обработке, придает блюдам красивый внешний вид, улучшает вкус.

Нарезают овощи механическим способом или вручную. Для повышения производительности труда работников, снижения расходов производства, улучшения санитарного состояния предприятия целесообразно механическую кулинарную обработку овощей производить на крупных предприятиях общественного питания (комбинатах, фабриках-заготовочных) и снабжать овощными полуфабрикатами предприятия-доготовочные.

Механическую кулинарную обработку овощей ведут в овощном цехе. Он располагается, как правило, недалеко от овощного склада. Это позволяет улучшить санитарное состояние цеха и сократить затраты на доставку овощей.

В овощном цехе устанавливают механическое оборудование: машины для промывания, очистки и нарезки овощей, а также немеханическое оборудование: производственные столы, ванны, лари для хранения овощей, специальные столы для чистильщиков овощей и простейшие приспособления для отстаивания крахмала. Всё оборудование размещают в соответствии с технологическим процессом. Имеется несколько поточных линий обработки овощей: картофеля и корнеплодов; разных овощей и зелени; соленых и квашеных овощей.

									Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата	ПП.43.01.09 ПМ01.				

4.2 ОБРАБОТКА РЫБЫ И НЕРЫБНОГО РАЗЛИЧНЫМИ МЕТОДАМИ.

В рыбном цехе производится предварительная обработка рыбы, ее очистка, разделка и приготовление полуфабрикатов.

Предварительная обработка рыбы заключается в оттаивания мороженой рыбы. Оттаивают рыбу в воде при t не выше 20°C , при соотношении массы рыбы и жидкости 1:2. Для уменьшения потерь питательных веществ воду подсаливают (7-10 г соли на 1 л воды). В процессе размораживания рыбу необходимо перемешивать. Продолжительность оттаивания 2-3 ч.

Крупных рыб и филе оттаивают на воздухе. Рыбу и филе раскладывают на стеллажах, при t до 20°C оттаивание осетровых рыб длится 10-24 ч, а филе в блоках 24 ч.

Обработка рыбы с костным скелетом Этот процесс складывается из следующих операций: удаления чешуи, потрошения, промывания, разделки, вторичного промывания и обсушивания.

В зависимости от размера и кулинарного использования рыбу можно разделять различными способами.

Разделка рыбы, используемой целиком. Более крупную рыбу различных пород, предназначенную для приготовления банкетных блюд, разделяют целиком, оставляя голову или удаляя ее. После снятия чешуи отрезают спинной, анальный, грудные и брюшные плавники. Затем делают надрез брюшка от головы до анального отверстия, подрезают пленки и удаляют внутренности. После рыбу хорошо промывают. Отходы составляют 15-20 %.

Разделка рыбы, используемой непластованная. Таким способом разделяют почти все виды рыб среднего размера. Рыбу очищают от чешуи; у краёв жаберных крышек подрезают мякоть, перебирают позвоночник и удаляют голову, а вместе с ней и часть внутренностей. Не разрезая брюшка, зачищают внутреннюю полость. Срезают брюшные, спинные, анальные, грудные плавники. Хвостовой плавник удаляют прямым срезом на расстоянии 1-2см от основания. Затем удаляют плечевые кости, промывают и обсушивают. Отходы составляют 17-45 %.

Разделки рыбы на филе с кожей и реберными костями. Рыбу очищают от чешуи, разрезают брюшко от головы до анального отверстия и удаляют внутренности. Прорезают мякоть у края жаберных крышек и удаляют голову, а затем плечевую кость. Выпотрошенную рыбу промывают и пластуют, разрезая рыбу вдоль спины. После с одной половинки рыбы срезают позвоночную кость и получают два филе с кожей и реберными костями. Отходы составляют 30-50%.

					ПП.43.01.09 ПМ01.	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата		

Разделки рыбы на филе с кожей и без реберных костей. Разделку производят так же, а затем срезают реберные кости, начиная со спинки; филе кладут поперек разделочной доски кожей вниз. Кости срезают, придерживая рукой. Отходы составляют 40-52%.

Разделки рыбы на филе с кожей без кожи и реберных костей. Разделяют рыбу так же, как на филе с кожей без реберных костей. Затем филе кладут поперек разделочной доски кожей вниз, хвостовой частью к себе. Подрезают кожу у хвоста на 1-1,5 см, придерживая рукой, срезают мякоть. Отходы достигают 50-60%

4.3 ОБРАБОТКА МЯСА, МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ РАЗЛИЧНЫМИ МЕТОДАМИ.

Предварительная обработка мяса:

Первичная обработка мороженого мяса включает: оттаивание, обмывание и обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, зачистка и сортировка мяса, приготовление полуфабрикатов. Охлажденное мясо обрабатывают без предварительного оттаивания.

Оттаивают мясо в специальных камерах (дефростерах), применяя медленное или быстрое оттаивание.

При медленном оттаивании в камере поддерживают температуру от 0 до 6—8° С и влажность воздуха 90—95%. Мясо оттаивают крупными частями, которые подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой и не касались пола и стен. В таких условиях мышечные волокна почти полностью поглощают мясной сок, образующийся при оттаивании, и первоначальное состояние мышечных волокон восстанавливается. Продолжительность оттаивания зависит от вида мяса, величины кусков и составляет 1—3 суток. Оттаивание заканчивают, если температура в толще мышц достигает 0—1°С. Оттаявшее мясо не отличается от охлажденного. Потери мясного сока при медленном оттаивании составляют 0,5% массы мяса.

При быстром оттаивании в камере поддерживают температуру 20—25° С и влажность воздуха 85—95%. Для этого в камеру подают подогретый увлажненный воздух. При таких условиях мясо оттаивает за 12—24 ч, температура в толще мышц должна быть — 0,5—1,5° С. После этого мясо сутки выдерживают при температуре 0—2° С и влажности воздуха 80—85% для снижения потери мясного сока. На предприятиях, которые не имеют помещения для оттаивания мяса, этот процесс осуществляют в заготовочном цехе. Мясо укладывают на деревянные решетки или столы. Разрубать мясо на куски перед оттаиванием нельзя, так как при этом увеличиваются потери мясного сока до 10%, мясо становится жестким, менее питательным и вкусным. Не допускается оттаивание мяса в воде, так как в воду переходят растворимые питательные вещества. После оттаивания срезают клеймо, загрязненные места, кровяные сгустки.

Разделка говяжьей туши и приготовление полуфабрикатов

Разделка мяса состоит из таких операций:

· разруб на отдельные части (получение частей мяса, различных по своим кулинарным качествам),

									Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата	ПП.43.01.09 ПМ01.				

- обвалка частей (отделение мякоти от костей),
- жиловка и зачистка частей (удаление сухожилий, пленок, хрящей)

4.4 ОБРАБОТКА ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ, ДИЧИ КРОЛИКА РАЗЛИЧНЫМИ МЕТОДАМИ.

Обработка птицы. Она состоит из следующих операций: размораживания; опаливания; удаления головы, шеи, ног; потрошения; мытья; обсушивания; приготовления полуфабриката.

Размораживание. Тушки птицы размораживают на воздухе в охлаждаемом помещении при температуре 8—10°C и относительной влажности воздуха 85—95% в течение 10—12 ч. Тушки укладывают на стеллажи, столы или развешивают на вешалках так, чтобы они не соприкасались друг с другом.

Опаливание. Опаливают тушки птицы, не соответствующие требованиям стандартов по обработке (с остатками волосовидного пера). Для опаливания используют газовые горелки, специальные опалочные горны (в специализированных цехах). Для ускорения опаливания тушки обсушивают, затем натирают мукой (по направлению от ножек к голове), чтобы волоски приняли вертикальное положение. Опаливают осторожно, стараясь не повредить кожу и не растопить подкожный жир. Если у птицы имеются недоразвитые перья (пеньки), то их удаляют с помощью пинцета.

Удаление головы, шеи, ног, крыльев. Головы отрубают между 2-ми 3-м шейными позвонками. На шее перед удалением делают вертикальный надрез кожи со стороны спины, кожу оттягивают, высвобождают шею и затем удаляют ее на уровне плечевых суставов, при этом кожу шеи (на 1/3) оставляют на тушке, чтобы она прикрывала место отруба. Ноги отделяют по заплюсневый сустав. Крылья — по локтевой сустав (кроме цыплят).

Потрошение. У птицы, поступающей в полупотрошеном виде, удаляют внутренний жир, печень с желчным пузырем, пищевод, трахею, желудок, сердце, почки, легкие, селезенку, семенники, яичники. У потрошеной птицы удаляют внутренний жир, легкие, почки (если они имеются). Участки тушки, пропитанные желчью, срезают.

Потрошат птицу через продольный надрез в брюшной полости от конца грудной кости (киль) до анального отверстия. Сверху на спине у копчика вырезают жировую железу.

Мытье. Птицу промывают холодной проточной водой температурой не выше 15°C. При промывании удаляют загрязнения, сгустки крови, остатки внутренностей.

Обсушивание. Промытую птицу обсушивают. Для этого ее укладывают на противни, решетки разрезом вниз, чтобы стекала вода.

Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата

5 НАРЕЗКА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ П/Ф, ФОРМОВКА.

По способу приготовления различают полуфабрикаты натуральные, панированные и рубленые. При приготовлении полуфабрикатов применяют следующие приемы: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование.

Для нарезки полуфабрикатов используют зачищенное мясо. По размерам полуфабрикаты делят на крупнокусковые, порционные и мелкокусковые.

5.1 Овощей

5.1 ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ РАЗЛИЧНЫМИ МЕТОДАМИ.

Нарезают овощи механическим способом или вручную, нарезают овощи простыми и сложными способами.

СПОСОБЫ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ

Самый распространенный вид нарезки овощей – кубики. Используется чаще для измельчения сырых кабачков, баклажанов, картофеля, тыквы и других компонентов.

Кубики могут быть разного размера:

мелкие рекомендуется делать в случаях, когда предстоит быстрая обжарка или готовится суп-пюре;

средние подходят для обычных овощных и мясных супов, запеканок, салатов, для приготовления начинки для пирожков и пирогов;

крупные используются при готовке рагу, жаркого, для тушения овощей в казане, кастрюле.

Нарезка брусочками подходит для плова, некоторых салатов, тушения овощей, рагу, жаркого. Продолговатые брусочки моркови, кабачков, свеклы, патиссонов используются при приготовлении простых и сложных овощных гарниров.

Соломка используется для разных блюд. Чаще всего таким способом нарезают те овощи, которые жарятся как в небольшом количестве растительного масла, так и во фритюре. Можно также измельчать соломкой продукты для гарниров, заправки, подливы. Если хочется сделать акцент на определенном виде овощей в супе или рассольнике, тоже можно порезать их тонкой соломкой. Так удобно резать:

корневой сельдерей;

									Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата	ПП.43.01.09 ПМ01.				

морковь;

болгарский перец;

свеклу;

картофель.

Овощи с полой серединой удобно резать кольцами или полукольцами. Основным претендентом на данный вид нарезки является перец, причем не только болгарский, но и острый. Также можно нарезать колечками лук. Сначала он режется кружочками, но затем их легко при необходимости разделить на кольца или сделать полукольцами.

5.2 РЫБЫ, НЕРЫБНОГО ВОДНОГО СЫРЬЯ РАЗЛИЧНЫМИ МЕТОДАМИ.

Разделка рыбы — трудоёмкий процесс. Он состоит из нескольких операций.

Очистить рыбу от чешуи: придерживая хвост левой рукой, правой рукой с помощью кухонного ножа, скребка или тёрки счистить с рыбы чешую по направлению от хвоста к голове. Промыть рыбу. Надрезать брюшко. Острым ножом сделать разрез брюшка от головы до подхвостового плавника. Осторожно, чтобы не повредить желчный пузырь, удалить внутренности. Нож держать в правой руке, левой рукой придерживать рыбу за край брюшка. Брюшная полость должна быть зачищена от чёрной плёнки. Удалить плавники. Сначала — острый спинной плавник: во всю его длину с обеих сторон острым ножом сделать надрез.

После этого, придерживая рыбу за хвост правой рукой, левой рукой выдернуть спинной плавник резким движением от хвоста к голове. Остальные плавники отрезать ножом или ножницами. Отрезать голову.

Прорезать плёнку, покрывающую позвоночник: отрезав голову, раскрыть тушку левой рукой и ножом с острым концом разрезать плёнку, покрывающую позвоночник. Смыть под струёй воды скопившиеся сгустки крови.

Распластовать рыбу. Разрезать крупную (более 1,5 кг) тушку на две половины.

Придерживая верхнюю часть левой рукой, правой рукой острым ножом вдоль спинки от головы к хвосту подрезать мясо, плотно ведя нож по позвоночной кости — отделяем филе.

Нарезать рыбу. Подготовленную (очищенную и промытую) тушку или разрезанную на две половины (пластованную) рыбу нарезать порционными кусками, начиная с головной части. Для этого сначала разрезать мясо сверху до позвоночной кости. Потом лёгким ударом ножа разрубить её и разрезать мясо нижней части рыбы. Куски для варки нарезать под прямым углом, а для жарки и припускания — под углом 30°. Если рыба подготовлена для варки, то, чтобы куски не развалились, кожу на каждом из них прорезать в двух-трёх местах.

									Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата	ПП.43.01.09 ПМ01.				

5.3 МЯСА, МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ РАЗЛИЧНЫМИ МЕТОДАМИ.

Полуфабрикаты крупными кусками, получаемые при разделке туш, идут непосредственно в тепловую обработку или из них готовят порционные полуфабрикаты, нарезаая и соответственно в дальнейшем обрабатывая.

Полуфабрикаты крупными кусками можно нарезать на порционные и более мелкие. При нарезке отбивных и натуральных котлет вес увеличивается на вес косточки. Порционные куски нарезают обязательно поперек волокон. Куски мяса, нарезанные таким образом, имеют лучший вид, меньше деформируются при тепловой обработке и после тепловой обработки легче разжевываются.

При нарезке говядины поперек волокон, готовое блюдо получается более мягким и нежным. Этому способствует нарушение целостности структуры волокна, выход мясного сока и более равномерная термическая обработка. Существует важное правило – если нужно будет резать замороженное мясо, необходимо поместить его в комнатную температуру на 30-40 минут, чтобы оно стало однородным, а мясной сок равномерно распределился вдоль всех волокон.

					ПП.43.01.09 ПМ01.	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата		

5.4 ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ, ДИЧИ, КРОЛИКА РАЗЛИЧНЫМИ МЕТОДАМИ.

Тушки домашней птицы и дичи формуют тремя способами: «в кармашек», в одну нитку (крестом) и в две нитки. Проще и легче всего формовать тушки «в кармашек». Для этого на брюшке надрезают кожу и вправляют в эти разрезы ножки; у кур, кроме того, крылышки подвертывают к спинке. Этот способ применяется при заправке гусей, уток и кур, предназначенных для варки. В одну нитку (крестом) прошивают в основном рябчиков, куропаток, тетеревов, фазанов. Тушку кладут на стол спинкой вниз, придерживают левой рукой, а правой пропускают через центр окорочка поварскую иглу с ниткой. Затем иглу с ниткой переносят под тушкой в первоначальное положение, вторично пропускают под конец выступа филейной части, прижимают ножки к тушке и завязывают на спинке узел. В две нитки прошивают кур, цыплят и индеек, предназначенных для жарки, а также крупную пернатую дичь (глухарей и др.). Для прошивки в две нитки тушку также кладут на спинку и через мягкие части ножек (окорочка) пропускают поварскую иглу с ниткой. После этого, повернув тушку на бок, иглу пропускают сначала через одно крыло, затем через кожу шеи, которой предварительно закрывают место отреза шеи, и, наконец, через второе крыло; концы нитки стягивают и завязывают узел. Вторую нитку пропускают через мышцы спинки, ближе к хвосту и филе, прижимают ножки к тушке и завязывают узел. Мелкую дичь формуют без шпагата. Вальдшнепов, дупелей и бекасов формуют следующим образом: тупой стороной ножа слегка раздробляют ножки в голених, после чего их переплетают и прижимают к грудным мышцам. К этому же месту пригибают головку и скрепляют тушку клювом, который пропускают через прокол в мягкой части ножек. У перепелов и дроздов на одной ножке, ближе к коленному суставу, делают разрез между костью и сухожилием и в этот разрез вставляют другую ножку. Для предохранения мяса мелкой дичи от чрезмерного подсыхания во время жарки в жарочном шкафу филейную часть тушки обычно покрывают свиным шпигом, который нарезают тонкими ломтиками и привязывают к тушке ниткой. С готовой птицы нитки осторожно снимают. Сформованные тушки укладывают на противни в один ряд и до тепловой обработки хранят на холоде.

					ПП.43.01.09 ПМ01.	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата		

6 ПОДГОТОВКА К ХРАНЕНИЮ (ВАКУУМИРОВАНИЮ,ОХЛАЖДЕНИЕ,
ЗАМОРАЖИВАНИЕ,КОМПЛЕКТОВАНИЕ),УПАКОВКА ДЛЯ ОТПУСКА НА ВЫНОС.

1. Перед тем как отправить блюдо в морозилку, его необходимо остудить до комнатной температуры.
2. Если производятся заготовки для будущих блюд, ингредиенты нарезаются до замораживания.
3. Замораживать блюда следует порционно. Так проще разморозить подходящее количество еды в соответствии с количеством гостей и не размораживать лишнее.
4. После охлаждения и предварительной подморозки, ингредиенты необходимо завакумировать. Это повышает срок хранения продукта
5. Мягкие порционные блюда (зразы, котлеты, оладушки, сырники и т.д.) необходимо заранее подморозить, и только после этого вакумировать их, что бы они не потеряли свою форму, и только после этого подвергать глубокой заморозке.

Сырые полуфабрикаты готовятся сразу в замороженном виде. Готовые блюда и заготовки необходимо полностью разморозить. Самый быстрый способ – режим разморозки в микроволновой печи или духовке (рекомендуемое время разморозки зависит от модели техники и указано в инструкции). Чуть больше времени займет разморозка при комнатной температуре (около часа для порционных блюд)

					ПП.43.01.09 ПМ01.	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата		

7 ХРАНЕНИЕ ОБРАБОТАННОГО СЫРЬЯ: ИЗ МЯСА, МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ, ИЗ РЫБЫ, НЕРЫБНОГО ВОДНОГО СЫРЬЯ, ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ, ДИЧИ, КРОЛИКА.

Охлажденное мясо птицы хранят на холодильниках при температуре от 0 до 2°С и относительной влажности воздуха 80-85% не более 5 сут. со дня выработки. Для увеличения срока хранения охлажденного мяса птицы необходимо поддерживать более низкую температуру порядка -0,5-0,5°С и относительную влажность 85%. Установлено, что при такой температуре тушки можно хранить в течение 12-13 сут. Для лучшей циркуляции воздуха ящики с забитыми крышками укладывают в штабели в шахматном порядке. Одним из способов удлинения сроков хранения охлажденного мяса птицы является покрытие тушек ледяной глазурью. При такой обработке тушек и хранении их при температуре -2...-6°С срок хранения достигает 60 сут. Ввиду трудоемкости этот способ хранения не нашел широкого практического применения. Условия и сроки хранения дичи в торговых предприятиях такие же, как для мороженого мяса домашней птицы.

Для длительного хранения рыбы применяют посол. К посолу прибегают в крайнем случае, когда выращенную в летний период рыбу невозможно содержать в пруду или водоеме в зимний период или нельзя сохранить в другом виде. Следует помнить, что при посоле рыба теряет значительную часть питательных веществ и ее вкусовые качества понижаются.

					ПП.43.01.09 ПМ01.	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата		