

АВТОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«БИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю
Руководитель практики от
организации

(ФИО, подпись)
« 09 » _____ июня _____ 2022г.

ДНЕВНИК-ОТЧЕТ
о прохождении практики по профилю специальности

**ПМ.01 Организация процесс приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

Студентки __2__ курса __29А__ группы

Специальность 9.02.10 ТПОП "Технология продукции общественного
питания" _____

Ф.И.О. Казакова Марина Николаевна

База практики ООО Кафе «Каприз»

Руководитель от техникума Мымрина Галина Сергеевна

(ФИО, должность)

Задание на практику

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов
1	Безопасная эксплуатация технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы для сложных блюд.	6
2	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мясного сырья для сложных блюд.	6
3	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.	6
4	Приготовление мясных блюд, используя различные методы.	6
5	Разработка ассортимента полуфабрикатов с учетом товароведных свойств рыбного сырья.	6
6	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	6
7	Приготовление полуфабрикатов для рыбных блюд.	6
8	Разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд.	6
9	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд.	6
10	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд.	6
11	Контроль качества и безопасности мясных, рыбных полуфабрикатов, домашней птицы и полуфабрикатов из нее для сложных блюд.	6
12	Проведение расчета сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.	6
	Всего:	72

Аттестационный лист по практике
Казаковой Марины Николаевны
ФИО

Обучающаяся на 2 курсе по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код и наименование

успешно прошел **производственную (по профилю специальности)** практику по профессиональному модулю:

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

наименование профессионального модуля

в объеме **72** часа с «9» июня 2022 г. по «22» июня 2022 г.

в организации **ООО Каприз**, г.Бирск ул. Нефтяников, 1.

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (умеет/не умеет)
<ul style="list-style-type: none">• Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.• Выполнение простых форм нарезки овощей для сложной кулинарной продукции.• Выполнять сложные формы нарезки овощей для сложной кулинарной продукции.• Обработка овощей и грибов для сложной кулинарной продукции, подготовка овощей для фарширования• Ознакомление с организацией работы мясного цеха.• Оценка качества поступающего мясного сырья, подготовка мяса к обработке.• Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса для варки, тушения и жарки.• Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса для тушения и жарки.• Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса для тушения и жарки.• Приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса• Выполнение приготовления котлетной, рубленой массы из мяса и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции• Оценка качества условий и сроков хранения полуфабрикатов из мяса• Соответствует технологии данного вида работы (не соответствует)	Умеет Умеет Умеет Умеет Умеет Умеет Умеет Умеет Умеет Умеет Умеет Умеет Умеет Умеет

<ul style="list-style-type: none"> • Ознакомление с организацией работы рыбного цеха • Оценка качества поступающего рыбного сырья, подготовка рыбы к обработке • Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. • Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом. • Приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы. • Оценка качества условий и сроков хранения полуфабрикатов из рыбы • Соответствует технологии данного вида работы (не соответствует) • Ознакомление с организацией работы птице – гольевого цеха. • Оценка качества поступающего сырья домашней птицей, подготовка птицы к обработке. • Приготовление полуфабрикатов из домашней птицей целой тушкой. • Приготовление полуфабрикатов из филе птицы. • Приготовление полуфабрикатов из рубленой птицы. 	<p style="text-align: center;">Умеет</p> <p style="text-align: center;">Умеет</p> <p style="text-align: center;">Умеет Умеет Умеет</p> <p style="text-align: center;">Умеет</p> <p style="text-align: center;">Умеет</p> <p style="text-align: center;">Умеет</p>
--	---

--	--

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

В ходе проведения практики Иванова Милена Аркадьевна демонстрировал интерес к будущей профессии, проявил понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, рационально организовал собственную деятельность, выбрал типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивал их эффективность и качество, принимал правильные решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нес за них ответственность, осуществлял поиск и использовал информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, использовал информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности в ходе практики, работал в коллективе и команде, эффективно общался с коллегами, руководством, потребителями, брал на себя ответственность за работу членов команды, за результат выполнения заданий, самостоятельно определял задачи профессионального и личностного развития, занимался самообразованием, осознанно планировал повышение квалификации, ориентировался в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, успешно выполнял все виды работ.

Дата «_22_» июня 2022 г.

Подпись руководителя практики

_____/_____/ ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

_____/_____/ ФИО, должность

Отчет о производственной практике
(заполняется студентом-практикантом)

ПМ-01 Организация процесса приготовления и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции

(наименование практики)

Студентка: 2 курса

Казакова Марина Николаевна

(Ф.И.О.)

Место прохождения практики ООО Кафе «Каприз» г. Бирск ул. Нефтяников, 1.

А) согласно направлению с « 09 » _____ июнь _____ 20_22_г.

по « 22 » _____ июнь _____ 20_22_г.

Причина изменения срока практики (в случае болезни к отчету прилагаются врачебные документы).

Общая характеристика условий и обстановки, в которой проходила практика.

Программа прохождения практики, ее содержание, выполнение, программа:

Замеченные противоречия между теорией и практикой, их причины:

Общая жизнь коллектива, участие в ней практиканта:

Доклады и сообщения, сделанные уч-ся во время практики,

Оценка практики. Положительные и отрицательные стороны ее выводы и предложения по улучшению практики:

Перечень приложений к отчету _____

Подпись студента – практиканта _____

Календарно-тематический план
 Производственная практика студентки 2 курса группы 29А
 АНПОО «Бирский кооперативный техникум» по специальности:
 19.02.10 Технология продукции общественного питания
ФИО Казаковой Марины Николаевны

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов
1	Безопасная эксплуатация технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы для сложных блюд	6
2	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мясного сырья для сложных блюд	6
3	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд	6
4	Приготовление мясных блюд, используя различные методы	6
5	Разработка ассортимента полуфабрикатов с учетом товароведных свойств рыбного сырья	6
6	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	6
7	Приготовление полуфабрикатов для рыбных блюд	6
8	Разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд	6
9	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд	6
10	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд	6
11	Контроль качества и безопасности мясных, рыбных полуфабрикатов, домашней птицы и полуфабрикатов из нее для сложных блюд	6
12	Проведение расчета сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы	6
Всего:		72

Начало практики: 09.06.2022 г.

Конец практики: 22.06.2022 г.

Подпись практиканта: _____

Дневник прохождения производственной практики

Студентка: Казакова Марина Николаевна

Курс: 2

АНПОО «Бирский кооперативный техникум»

группа: 29А

Место прохождения производственной практики: ООО Кафе «Каприз» г.Бирск ул. Нефтяников, 1

Руководитель практики: Мырина Г.С.

Дата	Тема практики	Место выполнения работ	Краткое описание выполненной работы	Отметка руководителя о качестве выполненной работы
17.05.21	Безопасная эксплуатация технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы для сложных блюд.	ООО Кафе «Каприз»	В процессе эксплуатации оборудования необходимо: бережно обращаться с оборудованием, не подвергать его ударам, следить за исправностью изоляции, не допускать перекручивание кабеля	

18.05.21	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мясного сырья для сложных блюд.	ООО Кафе «Каприз»	Полуфабрикаты из мяса: Мелкокусковые и порционные п\ф из говядины и свинины, Бифштекс, Лангет, Бефстроганов, Антрекот, Ромштекс, Зразы, Азу	
19.05.21	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.	ООО Кафе «Каприз»	Процесс производства п\ф ведётся следующим образом: размораживание, зачистка мяса, обмывание и обсушивание, разделка туш, приготовление п\ф	
20.05.21	Приготовление мясных блюд, используя различные методы.	ООО Кафе «Каприз»	Для приготовления мясных блюд используются следующие способы кулинарной обработки: варка, жарка, тушение, запекание	
21.05.21	Разработка ассортимента полуфабрикатов с учетом товароведных свойств рыбного сырья.	ООО Кафе «Каприз»	П\ф из рыбы: щука фаршированная целиком, Карп фаршированный гречневой кашей, судак фаршированный, галантин из рыбы, зразы донские, карпачо из лосося	
22.05.21	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	ООО Кафе «Каприз»	Процесс приготовления п\ф из рыбы: размораживание, отделение от чешуи, срезание плавников, удаление голов, потрошение, промывание, приготовление п\ф	

24.05.21	Приготовление полуфабрикатов для рыбных блюд.	ООО Кафе «Каприз»	Для приготовления рыбных блюд используют такие способы кулинарной обработки как: варка, жарка, тушение и запекание	
25.05.21	Разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд.	ООО Кафе «Каприз»	П\ф из домашней птицы: галантин, фаршированные куриные ножки, фаршированные тушки целиком, фаршированные шейки жирной птицы, фаршированные рулет из мякоти птицы	
26.05.21	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд.	ООО Кафе «Каприз»	Процесс приготовления: размораживание, опаливание, удаление голов, шеи, ног, крыльев, потрошение, промывание, обсушивание, приготовление п\ф	
27.05.21	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд.	ООО Кафе «Каприз»	Из домашней птицы приготавливают п\ф: тушки целиком, тушки фаршированные, рулеты из мякоти туши, части туши	
28.05.21	Контроль качества и безопасности мясных, рыбных полуфабрикатов, домашней птицы и полуфабрикатов из нее для сложных блюд.	ООО Кафе «Каприз»	Качество сырья п\ф оценивают по основным органолептическим свойствам :внешний вид, консистенция, запах, вкус	

Начало практики: 09.06.2022 г.

Конец практики: 22.06.2022г.

Подпись практиканта: _____

Подпись руководителя практики от организации: _____ / _____ /

Приложения

09.06.2022 г.

Безопасная эксплуатация технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы для сложных блюд.

Перед началом работы провести свое рабочее место в порядок, проверить безопасность работы:

- проверить наличие и направленность ограждений,
- наличие и исправность электропроводки и заземление,
- наличие самостоятельного пускового устройства – рубильника, пакетного выключателя,
- проверить исправность оборудование,
- проверить работу на холостом ходу (если это не необходимо)
- загружать машину следует только после ее пуска,
- не рекомендуется допускать перегрузки машины и недогрузки

Все оборудование и инвентарь должны находиться в чистом виде. Доски должны быть без трещин и заусениц; инвентарь и посуда должны иметь соответствующую маркировку.

10.06.2022 г.

Разработка ассортимента полуфабрикатов из мясного сырья для сложных блюд.

Крупнокусковые *полуфабрикаты*. В зависимости от сорта мяса крупнокусковые полуфабрикаты делят на четыре группы:

- первая группа: из говядины - длиннейшая мышца спины (спинная часть, поясничная часть), вырезка (пояснично-подвздошная мышца, находится под телами последних грудных и всех поясничных позвонков), тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой и наружный куски); из свинины - корейка, вырезка; из баранины - тазобедренная часть;
- вторая группа: из говядины - лопаточная часть (плечевая и заплечная части), подлопаточная часть, грудная часть, а также покромка (надреберные мышцы, снятые с 4-го по 13-е ребро, оставшиеся после отделения подлопаточной части, грудинки и длиннейшей мышцы спины) от говядины 1-й категории упитанности; из свинины - тазобедренная, лопаточная, шейно-подлопаточная части; из баранины - лопаточная часть, корейка;

- третья группа: из говядины - котлетное мясо и покромка от говядины 2-й категории; из свинины - грудинка; из баранины - грудинка, котлетное мясо;
- четвертая группа: из свинины - котлетное мясо. Котлетное мясо (на примере говядины) - куски мясной мякоти от шейной части, пашины, межреберное мясо, мякоть с берцовой, лучевой и локтевой костей, обрезки, полученные при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов и костей.

Порционные полуфабрикаты. Их изготавливают из крупнокусковых полуфабрикатов, нарезаая вручную или на специальных аппаратах поперек мышечных волокон наклонно или перпендикулярно.

Ассортимент порционных полуфабрикатов:

из говядины

- - бифштекс натуральный (из вырезки),
- лангет (из вырезки два более тонких куска, чем бифштекс),
- антрекот (из длиннейшей мышцы спины),
- ромштекс (из длиннейшей мышцы спины или самых нежных кусков тазобедренной части - верхнего и внутреннего),
- зразы натуральные (из тех же кусков тазобедренной части),
- говядина духовая (из боковых и наружных кусков тазобедренной части).

Ассортимент порционных полуфабрикатов из свинины включает в себя:

- котлету натуральную (из корейки),
- эскалоп (из длиннейшей мышцы спины),
- свинину духовую (из шейно-лопаточной части),
- вырезку, шницель - из тазобедренной части.

11.06.22 г.

Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд

На предприятиях питания вырабатывается широкий ассортимент полуфабрикатов из мяса: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые и рубленые.

Технологический процесс приготовления мясных полуфабрикатов состоит из следующих операций: размораживание мяса; зачистка поверхности от клейм; обмывание; обсушивание; разделка туш (полутуш, четвертин); приготовление полуфабрикатов; хранение и реализация

Отрубы, полученные при разделке говядины подвергают обвалке, в результате которой получают мякоть, кости, хрящи и сухожилия. Мякоть жилят, выделяя крупнокусковые полуфабрикаты. Из мякоти лопаточной части выделяют плечевую и заплечную части, спинно-реберной - подлопаточную часть, покромку (из туш первой категории) и толстый край (спинная часть длиннейшей мышцы спины), грудинки - мякоть грудинки. Из жилованной мякоти тазобедренной части выделяют крупнокусковые полуфабрикаты: верхний, внутренний, боковой и наружный куски, а из поясничной части - тонкий край (поясничная часть длиннейшей мышцы спины). Оставшаяся после выделения крупнокусковых полуфабрикатов жилованная мякоть, а также жилованная мякоть шейной части и покромка (из туш второй категории) относятся к котлетному мясу.

Отрубы, полученные при разделке баранины и свинины подвергают обвалке, а из жилованной мякоти выделяют крупнокусковые полуфабрикаты: из свинины - вырезку, корейку, тазобедренную, лопаточную и шейную части и грудинку, а из бараньей туши - корейку, грудинку, лопаточную и тазобедренную части. Полной обвалке подвергают лопаточную, тазобедренную и шейную части, частичной - грудинку и корейку (с оставлением реберных костей длиной не более 8 см). Иногда из корейки и грудинки кости удаляют. Оставшаяся после выделения крупнокусковых полуфабрикатов жилованная мякоть относится к котлетному мясу.

Крупнокусковые полуфабрикаты используют целиком для варки, жарки и тушения, а также для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты изготавливают из крупнокусковых полуфабрикатов. Нарезку мелкокусковых и особенно порционных полуфабрикатов следует производить поперек направлению мышечных волокон, что способствует меньшей деформации кусков при тепловой обработке и более легкому их разжевыванию

Вначале нарезают порционные, а затем мелкокусковые полуфабрикаты, что позволяет использовать в качестве последних обрезки, получаемые после нарезки порционных полуфабрикатов.

Некоторые мелкокусковые полуфабрикаты подвергают маринованию, т. е. выдерживают в течение нескольких часов в растворе органической кислоты (уксусной и др.). В состав маринада, кроме кислоты, входят специи, лук репчатый, лавровый лист и др.

Полуфабрикаты из говядины. Вырезку используют для приготовления порционных (бифштекс, филе, лангет) и мелкокусковых (бефстроганов, мясо для шашлыка) полуфабрикатов.

Из толстого и тонкого краев готовят порционные натуральные (антрекот), панированные (ромштекс) и мелкокусковые (бефстроганов, поджарка) полуфабрикаты.

Верхний и внутренний куски тазобедренной части используют для нарезки порционных натуральных (зразы натуральные) и панированных (ромштекс) и мелкокусковых (бефстроганов, поджарка) полуфабрикатов.

Из бокового и наружного кусков тазобедренной части нарезают порционные (говядина духовая) и мелкокусковые (азу) полуфабрикаты. Лопаточную и подлопаточную части, грудинку и покромку используют для приготовления гуляша.

Полуфабрикаты из баранины. Из корейки нарезают полуфабрикаты для жарки порционными натуральными (котлеты натуральные, эскалопы), панированными (котлеты отбивные) и мелкими кусками (мясо для шашлыка). Тазобедренную часть используют для приготовления полуфабрикатов для жарки порционными панированными (шницель) и мелкими (шашлык) кусками. Из лопаточной части нарезают полуфабрикаты для тушения порционными (баранина духовая) и мелкими (плов) кусками. Из грудинки готовят мелкокусковой полуфабрикат для тушения - рагу.

Полуфабрикаты из свинины. Из корейки готовят полуфабрикаты для жарки порционные натуральные (котлеты натуральные, эскалопы), панированные (котлеты отбивные) и мелкокусковые (мясо для шашлыка, поджарка). Вырезку используют целиком. Из тазобедренной части готовят для жарки порционные панированные (шницель) и мелкокусковые (мясо для шашлыка, поджарка) полуфабрикаты. Лопаточную и шейную части используют для приготовления полуфабрикатов для тушения порционными (свинина духовая) и мелкими (гуляш) кусками. Из грудинки нарезают рагу по-домашнему.

Полуфабрикаты из рубленного мяса

Ассортимент: бифштекс рубленный, котлеты натуральные рубленые, шницель натуральный рубленный, люля-кебаб, купаты и др. Эта группа рубленых полуфабрикатов не содержит хлеба.

Технологический процесс включает следующие операции: подготовку сырья, составление фарша, формование полуфабрикатов, хранение и реализацию.

Подготовка сырья состоит из измельчения котлетного мяса на мясорубке, нарезки шпика мелкими кубиками (5x5 мм) для бифштекса рубленого, измельчения лука репчатого вместе с мясом (люля-кебаб), измельчения чеснока (купаты). Для купат лук репчатый мелко рубят.

При составлении фарша соединяют компоненты в соответствии с рецептурой, добавляют соль, специи, воду (кроме купат и люля-кебаба) в количестве 8-12 % к массе мяса и тщательно перемешивают вручную или используют фаршемешалки.

12.06.22 г.

Приготовление мясных блюд, используя различные методы.

Разнообразие блюд, которые можно приготовить из мяса, просто невозможно переоценить. Мясо хорошо сочетается с различными пищевыми продуктами, его можно подвергнуть любой кулинарной обработке, к тому же, большинство блюд из мясных продуктов готовят с соусами, благодаря чему можно неограниченно разнообразить вкусовые особенности этих блюд. Мясо может входить в блюдо как компонент, а может представлять собой и самостоятельное блюдо. Обычно блюда из мяса - это вторые блюда, подаваемые со всевозможными гарнирами.

Некоторые люди считают аморальным употреблять в пищу мясо, т.к. его получают путём умерщвления живых организмов, однако полностью исключать его из рациона, особенно детского, нельзя, ведь как уже отмечалось, в нём содержатся некоторые очень важные и необходимые для развития аминокислоты, которые организм может получить, только употребляя органическую пищу.

Классификация мяса

Мясо представляет собой сочетание различных видов тканей -- мышечной, соединительной, жировой и костной. Кроме мяса крупного рогатого скота, свиней и овец (говядина, свинина, конина и баранина), человек употребляет мясо многих животных, большинство из которых выращивается на фермах, а остальные добываются путём охоты. Мясо разных животных отличается по аромату, жёсткости, жирности и привкусу, но и имеет очень много общего.

Помимо источника мясо также классифицируется по частям туши из которых оно получено: спинная; грудная части; филей; оковалок; кострец; огузок; лопаточная часть; плечевая часть; пашина; шея; зарез; передняя голяшка (рулька); задняя голяшка. Каждая часть туши имеет характерные вкусовые качества для всей туши, но отличается количеством жира, жёсткостью, качеством кожи и количеству костей в мясе.

Помимо непосредственно мяса, жира и кости, в пищу также употребляются и внутренние органы.

Санитарно-гигиенические правила при работе с мясом

В первую очередь необходимо тщательно следить, чтобы используемое мясо прошло ветеринарный контроль и имело специальное клеймо и все необходимые документы. Во вторых проверить условия его хранения и транспортировки. Мясо - крайне скоропортящийся продукт и при несоблюдении правил в нем за считанные часы развивается огромное количество болезнетворных бактерий, а говоря по-простому: оно протухает или прокисает. Это происходит из-за большого количества питательных веществ и отсутствия в нём природных естественных консервантов (например, в некоторых овощах таковыми являются кислоты или сахар).

Работа с мясом должна осуществляться в специальном цеху на крупных предприятиях и на специально отведённом столе со своей мойкой в мелких. Посуда и столовые приборы для мяса должны быть отдельными. Мясо не имеет такого ярко-выраженного стойкого запаха, как рыба, однако попадание даже мельчайших частиц сырого мяса, на готовое блюдо, или плохо промытые руки повара вполне способны надолго уложить едока в больницу. Поэтому мясной и рыбный цеха - зоны особого гигиенического внимания.

Самый распространённый способ хранения сырого мяса - заморозка. Холод позволяет максимально полно сохранить вкусовые, пищевые и технологические свойства мяса и мясопродуктов в течение длительного времени. Для каждого вида мяса существует определённая оптимальная температура заморозки:

При температуре - минус 25°C хранят: говядину - 18 суток, свинину и баранину - 12, мясо птиц - 14, говяжьи субпродукты - 10, свиные субпродукты - 6, бараньи субпродукты - 8 суток.

При минус 20°C хранят: говядину - 14 суток, свинину - 7, баранину - 11, мясо птиц - 12, говяжьи и бараньи субпродукты - 7, свиные - 5 суток.

При минус 18°C хранят: говядину - 12 суток, свинину - 6, баранину - 10, кур, цыплят - 12, гусей, уток, индеек - 10, говяжьи и бараньи субпродукты - 6, свиные субпродукты - 5 суток.

13.06.22 г.

Разработка ассортимента полуфабрикатов с учетом товароведных свойств рыбного сырья.

Рыба поступает на предприятия общественного питания свежей (живой, свежеуснувшей, охлажденной, мороженой), а также соленой.

Живая рыба ценится особенно высоко. Ее транспортируют в автоаквариумах, хранят на предприятиях в проточной воде (температура воды 4 - 8 °С) в ваннах - аквариумах не более 2 суток. В живом виде поступают зеркальный карп, щука, сом, сазан, карась, угри.

В местах вылова иногда используют свежеуснувшую рыбу, но она плохо хранится и ее следует немедленно перерабатывать.

Охлажденная рыба имеет температуру в толще тушки у позвоночника от -1 до 5 °С. Она поступает в бочках или деревянных ящиках. По виду разделки рыба может быть неразделанной; с удаленными жабрами и частично внутренностями; потрошеной с головой и потрошеной без головы.

Мороженая рыба имеет температуру в толще тушки не выше -6 до -8 °С. Рыба мороженая бывает тех же видов разделки, что и охлажденная, и, кроме того, потрошеной без головы с удаленным хвостовым плавником и разрезанной на куски массой не менее 0,5 кг. По качеству мороженая рыба уступает живой и охлажденной, но при правильном размораживании ее свойства в значительной степени восстанавливаются.

По размеру поступающую на предприятия общественного питания рыбу подразделяют на:

- мелкую (до 200 г);
- среднюю (1-1,5 кг);
- крупную (свыше 1,5 кг);

Рыба разных размерных категорий отличается выходом съедобной части, количеством отходов, временем тепловой обработки.

По характеру кожного покрова различают рыбу с чешуей (чешуйчатые), без чешуи и с костными пластинами (жучками) на поверхности. К чешуйчатым рыбам относятся судак, лещ, сазан, серебрястый хек и др. К рыбам без чешуи - налиму, угорю, сому; к этой же группе относят навагу, так как она имеет очень мелкую чешую. Жучками покрыты рыбы осетровых пород.

По анатомическому строению рыбу делят на три группы: с костным, костно-хрящевым и хрящевым скелетом. К первой группе относят чешуйчатые и бесчешуйчатые рыбы, ко второй - рыба осетровых пород, к третьей - угри и миноги.

Кроме этого рыбы делятся на семейства. Наибольшее промысловое значение имеют рыбы 20 семейств (тресковые, лососевые, карповые, сельдевые, корюшковые, осетровые и др.). они отличаются друг от друга рядом признаков: формой тела, количеством плавников и их расположением, наличием и окраской боковой линии, содержанием жира и его расположением в тушке и т. д.

Рыба каждого семейства отличается содержанием белков, экстрактивных веществ, вкусом и ароматом, приготовленных из них блюд.

Кулинарное использование рыбы, способ обработки ее определяются технологическими свойствами сырья: составом и содержанием пищевых веществ, особенностями строения ткани, размером, термическим состоянием и др.

14.06.22 г.

Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.

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 %.

Из осетровых звено подготавливают так же, как для варки, а порционные куски нарезают без кожи под острым углом, ошпаривают, промывают, обсушивают, солят, посыпают перцем и панируют в муке. Для жарки в большом количестве жира готовят из рыбы, разделанной целиком с головой или без нее, из пластованной на филе без кожи и костей, из звеньев осетровых рыб без хрящей.

Рыбу целую панируют в муке. Порционные куски нарезают под острым углом и панируют. Звенья осетровых нарезают порционными кусками, как для припускания, а после ошпаривают, промывают и панируют в двойной панировке.

Для рыбы, жаренной в тесте, чистое филе нарезают брусочками длиной 7-8 см и маринуют. Затем готовят жидкое тесто: в молоко добавляют желтки, соль, сахар, растительное масло, всыпают муку и вымешивают. В тесто перед жаркой вводят хорошо взбитые белки, затем обмакивают в него маринованные брусочки рыбы и жарят во фритюре.

Из рубленной рыбы. Котлетную массу готовят из филе рыбы, нарезаая ее кусками, добавляя замоченный в молоке хлеб, соль, перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку, после чего снова перемешивают и выбивают.

Из котлетной массы приготавливают котлеты, биточки, рулеты, зразы.

Котлетам придают овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом; биточкам - кругло-приплюснутую форму. Панируют изделия в сухарной панировке. Тефтели формируют в виде шариков и панируют в муке. Для приготовления рулета котлетную массу раскладывают на мокрую ткань в виде прямоугольника. На середину помещают фарш и, приподнимая концы, соединяют края котлетной массы.

Рыбные зразы готовят из котлетной массы, формируя их в виде пирожка.

15.06.22 г.

Приготовление полуфабрикатов для рыбных блюд.

На переработку рыба поступает живая, охлажденная, мороженая, соленая. По видам промышленной обработки различается рыба разделанная; потрошенная с головой; потрошенная обезглавленная; специальной разделки (полуфабрикат); крупные куски обработанных тушек; филе без костей с кожей или без кожи.

По характеру кожного покрова различают рыбу с чешуей (судак, сазан, лещ, щука, кета, линь и др.), без чешуи (налим, угорь, сом, навага и др.) и покрытую костными чешуйками — «жучками» (рыба осетровых пород: осетр, севрюга, белуга, стерлядь и некоторые виды камбалы). Кроме того, рыба бывает с костным скелетом (налим, угорь, сом и др.) и с хрящевым хребтом (осетровые, стерлядь), а также крупная, средняя и мелкая.

Технологический процесс обработки рыбы включает следующие операции: размораживание, вымачивание (для соленой рыбы), разделку, приготовление полуфабрикатов.

В зависимости от размера предприятия рыбу обрабатывают в заготовочном рыбном или мясорыбном цехе. Заготовочный цех оборудуется ваннами для размораживания, вымачивания и промывания рыбы, столами для разделки и нарезки полуфабрикатов, холодильным шкафом, универсальным приводом с комплектом сменных механизмов или одной мясорубкой. В цехе может находиться ванна-аквариум для хранения живой рыбы, обязательны весы.

Оборудование цеха размещается в последовательности, соответствующей технологическому процессу обработки рыбы.

Рыба является хорошей средой для развития микроорганизмов благодаря тому, что содержит большое количество воды.

В охлажденной рыбе процессы их размножения приостанавливаются. Наибольшее количество микроорганизмов находится в непотрошенной рыбе, наименьшее — в тушках рыбы, но это количество возрастает при дальнейшей их обработке и хранении полуфабрикатов. Поэтому рыбу нужно разделять на специальном столе и доске, предназначенных для этой цели. До и после разделки рыбу промывают холодной проточной водой. Обработанную рыбу нарезают на порционные куски и панируют на другом столе, специально для этого предназначенном. Полученные отходы необходимо вовремя удалить. По окончании обработки рыбу тщательно промывают. Оборудование и инвентарь в процессе работы неоднократно споласкивают горячей водой, а после окончания разделки рыбы моют и обсушивают.

16.06.22 г.

Разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд.

Птица поступает на предприятия общественного питания 1-ой или 2-ой категории, в зависимости от упитанности, охлажденной или мороженой чаще всего без пера, потрошенной или полупотрошенной. Кроме того, с птицеобрабатывающих фабрик или от предприятий – заготовочных поступают: целые разделанные тушки, порционные натуральные и панированные полуфабрикаты.

Обработка птицы состоит в оттаивании (мороженой птицы), опаливании, разделке, обмывании и приготовлении полуфабрикатов.

- Оттаивают птицу на воздухе при температуре 16-18 градусов. Тушки раскладывают на столы грудкой вверх, чтобы они не соприкасались друг с другом. Иначе тушки увлажняются, что осложняет их дальнейшую обработку. Крупная птица оттаивает в течение 6 – 8 часов, мелкая и средняя 3 – 4 часа

- Опаливание осуществляют с целью удаления с кожи тушек мелких ворсинок и пуха.

- Перед удалением шейки делают вертикальный надрез кожи со стороны спинки, кожу опускают, высвобождают шейку и затем удаляют ее. После этого удаляют пищевод, трахею и зоб. Для прикрытия места отруба шейки у тушек оставляют часть кожи длиной 5-6 см.

- При потрошении птицы, поступающей от промышленности в полупотрошенном виде, удаляют внутренний жир (сальник), печень с желчным пузырем, желудок, сердце, почки, легкие, селезенку, яичники, яйцевод. В потрошеном виде – удаляют сальник, легкие почки.

- Потрошат птицу через разрез в брюшной полости от анального отверстия до киля грудной кости. Участки тушек, пропитанные желчью, срезают.

- После потрошения тушки птицы тщательно промывают холодной проточной водой не выше 15*С, удаляя при этом загрязнения, сгустки крови, остатки внутренностей. Промытую птицу укладывают на стеллажи разрезом вниз, чтобы стекла вода.

Курица фаршированная (галантин)

Галантин – это традиционное французское блюдо, название которого происходит от старофранцузского слова, означающего «желе» т.е. можно

сказать, что галантин это заливное, но выполненное очень изящно, с выдумкой и особым французским шиком. Приготовление галантина в обязательном порядке входит в программу всех известных кулинарных школ: куриный галантин с абрикосами, с грибами, со спаржей.... и все так утонченно и красиво, что просто не верится, что в основе всего этого великолепия совершенно банальная курица плюс совсем немного чего-нибудь для красоты разреза.

На обработанной тушке курицы сделать продольный надрез вдоль позвоночника и срезать целиком кожу, оставляя слой мякоти толщиной до 1 см. Из оставшейся мякоти приготовить фарш: пропустить мякоть с добавлением свинины через мясорубку два-три раза, протереть через сито, добавить в несколько приёмов сырые яйца, молоко и выбить. В подготовленный фарш добавить нарезанный мелким кубиком шпик, фисташки или зелёный горошек, соль, перец, мускатный орех и перемешать. Полученным фаршем наполнить кожу, зашить разрез и придать изделию форму целой тушки

Рулет из курицы

Ингредиенты: курица - 1 шт. (1-2 кг); соль, молотый черный перец, чеснок.

Выпотрошенную и промытую курицу положить на разделочную доску грудкой вниз. От шейки сделать продольный глубокий надрез и с помощью ножа аккуратно подрезать мясо с костей, не повредив при этом кожу и филе. Постепенно отделить от мяса хребет, киль, ребра, постепенно полностью приподнять скелет и, обрезав сухожилия, удалить его. Удалить кости из ножек и крылышек. Для этого тонким узким ножом подрезать косточку от мяса, подрезать все сухожилия и хрящики, затем снять мясную оболочку с кости.

Птицу распластать на доске, слегка размять филе, чтобы оно равномерно лежало на коже, посыпать соль, молотым черным перцем, по желанию - измельченный чеснок и пальцами втереть пряности в мясо. Оставить на несколько минут.

Скрутить тушку рулетом (вдоль тела), обернуть в несколько слоев фольги. Края фольги скрепить.

17.06.22 г.

Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд.

Технологические схемы переработки цыплят-бройлеров включают в себя следующие операции: подготовка потрошенных тушек (опалка, устранение прижизненных пороков и дефектов технологической обработки, мойка, стекание воды), разделка (расчленение) тушек, фасование, упаковывание, охлаждение (при 0-10С или $-0,5 \pm 4$ 0С до температуры в толще продукта 0-40С), замораживание (при -18-350С до температуры в толще продукта не выше -80С).

На большинстве предприятий птицу перерабатывают на конвейерных линиях.

Птицу подают в убойный цех в клетках после предубойной выдержки. Живую птицу подвешивают на конвейер вниз головой и оглушают электрическим током различного напряжения, силы и частоты во время движения ее на конвейере. При таком способе оглушения птица подвержена стрессу; возможны переломы крыльев, внутренние кровоизлияния, ухудшаются ее обескровливание и внешний вид тушек, а также их стойкость при хранении. Более высокое качество мяса получают при убое птицы без оглушения токами высокой частоты, а также при ее анестезии углекислым газом (30-40%-ной концентрации).

Убой осуществляют наружным и внутренним способами. При наружном способе убоя ниже ушной мочки перерезают ножом кожу, яремную вену, сонную и лицевую артерии. При внутреннем - вводят ножницы в ротовую полость и перерезают кровеносные сосуды в задней части нёба над языком, в месте соединения яремной и мостовой вен.

Наружный способ позволяет механизировать и автоматизировать процесс убоя, а также полнее и быстрее обескровливать тушки. Но в связи с тем, что у тушки разрезается кожа, при дальнейшей обработке у нее может оторваться голова.

Обескровливание цыплят-бройлеров осуществляют над специальным лотком для сбора крови в течение 90-120 с. Недостаточное обескровливание может приводить к кровоизлияниям в мышцы, что ухудшает внешний вид и снижает стойкость тушек при хранении.

После обескровливания с тушек удаляют крупные перья разными пересъемными машинами и полуавтоматами. Тушки цыплят-бройлеров подвергают тепловой обработке горячей водой или паровоздушной смесью для ослабления удерживаемости оперения в кожном покрове при температуре 51-540С в течение 2 минут. В результате нарушения условий тепловой обработки на тушках могут появиться разные дефекты: порывы и ожоги кожи, потемнение мышечной ткани, большое количество пеньков.

Оперение с тушек птицы удаляют пальцевыми и гребенчатыми машинами, бильными, дисковыми и центробежными автоматами. Принцип работы этих машин и автоматов основан на использовании силы трения резиновых рабочих органов по оперению, которая превышает силу удерживаемости оперения в коже тушек.

Остатки оперения с тушек птицы удаляют вручную; волосовидное перо с тушек сухопутной птицы - опаливанием газовыми горелками.

Процесс потрошения ведут на конвейере над системой желобов для приема и транспортирования технических отходов и пищевых субпродуктов.

Потрошение тушек начинается с отделения ног в заплюсневом суставе или ниже него не более чем на 20 мм.

18.06.22 г.

Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд.

Из домашней птицы готовят полуфабрикаты в следующем ассортименте: тушки целиком; тушки фаршированные, рулеты из мякоти тушек в фаршированном и нефаршированном виде, фаршированные котлеты из филе кур; фаршированные куриные ножки.

Фарширование тушки целиком. Фарширование тушек домашней птицы чаще всего производят через отверстие в брюшной полости или через горло. Утки, гуси, куры, бройлеры (крупные цыплята) наполняются начинкой полностью — вся тушка и шейка. При фаршировании тушки индейки начинкой желательно наполнить только зоб выпотрошенной птицы.

Цыплят и молодых голубей рекомендуется фаршировать, закладывая начинку под кожу, которую предварительно надо осторожно отделить от тушки так, чтобы можно было вложить тонкий слой начинки от краев грудки до крылышек и спинки. Остаток начинки поместить внутрь тушки. Начинки под кожей не должно быть слишком много, иначе во время запекания тонкая молодая кожа цыпленка лопнет и начинка просто вывалится из-под кожи.

Если тушка цыпленка будет жарена в жарочном шкафу, то чтобы в процессе жаренья тушка не подсохла, необходимо с помощью кухонного шприца впрыснуть в крылья, ножки и грудку тушки

цыпленка смесь горячего вина (приблизительно 100 г), соли и пряностей тонкого помола, взятых по вкусу, или смесь из сливочного масла, растопленного в вине.

После наполнения подготовленной птицы начинкой надо тщательно зашить толстыми белыми нитками отверстия, через которые была вложена начинка.

Цыплята, фаршированные рисом, грибами и фуа-гра. У обработанных цыплят вынуть грудную кость, используя для этого небольшой острый нож и столовую *Аожцу*. Лишние торчащие кости хребта обрезать кухонными ножницами. На этом этапе важно не повредить кожу.

Подготовка маринада: чеснок очистить и мелко порубить; в глубокой миске смешать оливковое масло, соль, перец и чеснок; положить цыплят в маринад, закрыть миску и встряхнуть, чтобы цыплята полностью им покрылись. Поставить миску в холодильник на то время, пока готовится фарш.

Рис отварить «аль-денте». Лук очистить, мелко порезать и пассеровать на сливочном масле в течение одной минуты. Добавить порезанные отварные грибы и подержать на огне еще две минуты. Фуа-гра порезать кубиками. Смешать все ингредиенты и добавить вермут. Посолить и поперчить. Начинить цыплят фаршем и скрепить края разреза металлическими булавками или шпажками.

Курица фаршированная. Ингредиенты: курица (тушка) — 1 шт. массой примерно — 1,5 кг, рис вареный — 30 г, курага 50 г, чернослив — 50 г, изюм без косточек — 50 г, орехи грецкие очищенные — 50 г, яблоки — 200 г, кинза, соль, перец.

Курицу вымыть, обсушить. Яблоки нарезать маленькими кубиками, сухофрукты и кинзу измельчить, орехи нарубить ножом. Смешать яблоки, сухофрукты и орехи с рисом.

Начинить брюшко курицы подготовленной смесью, скрепить края разреза шпажками. Натереть тушку перцем и солью.

19.06.22 г.

Контроль качества и безопасности мясных, рыбных полуфабрикатов, домашней птицы и полуфабрикатов из нее для сложных блюд.

Качество продукции формируется на стадии разработки продукции и сопровождается нормативно-технической документацией. Качество продукции должно обеспечиваться на всех стадиях производства и поддерживаться на стадиях хранения, транспортировки и реализации.

Запланированное обеспечение уровня качества зависит от многих факторов:

- · От чёткого формулирования в нормативно-технической документации требований к качеству продукции;
- · От качества исходного сырья или полуфабрикатов;
- · Совершенства рецептуры и технологии;
- · Соблюдения технологических процессов;
- · Уровня технического оснащения производства;
- · Уровня квалификации кадров;
- · Организации производства и обслуживания;
- · Соблюдения контроля качества продукции на всех стадиях её производства;
- · Заинтересованности в выпуске высококачественной продукции.

Например: если рецептура составлена неверно, а технологический процесс не отработан, то даже при хорошем качестве сырья и высокой квалификации кадров невозможно выработать качественную продукцию.

Процесс обеспечения качества продукции складывается из взаимозависимых стадий и операций: от приёмки сырья (или полуфабрикатов), до хранения и реализации готовой продукции. Например, даже одна некачественно выполненная операция в технологическом процессе производства продукции может испортить выполненную ранее высококачественную работу и в итоге продукция заданного качества не получится. Поэтому нужно соблюдать технологическую дисциплину, предписанную в нормативно-технической документации, строго контролировать качество выполнения не только отдельных операций, но и всего технологического процесса. Для обеспечения выпуска продукции высокого качества необходимо повышать уровень технической оснащённости предприятий, автоматизировать технологические процессы, а также совершенствовать механизм управления качеством продукции.

Органолептические свойства продукции производственного назначения. Качество сырья и полуфабрикатов оценивают по основным органолептическим свойствам: внешний вид (в том числе цвет), консистенция, запах, вкус.

При поступлении сырья или полуфабрикатов на предприятие первым делом смотрят внешний вид. Нет ли на поверхности трещин, вмятин, правильна ли форма изделия, не нарушена ли упаковка, соответствует ли дата изготовления.

Качество полуфабрикатов определяют по их форме, внешнему виду, консистенции и запаху в соответствии с требованиями стандарта.

Форма всех полуфабрикатов правильная и свойственная их виду. Поверхность натуральных полуфабрикатов не заветренная, слегка влажная, но не липкая, края ровные, без глубоких надрезов мышечной ткани, без

сухожилий и грубых поверхностных пленок. У полуфабрикатов из свинины и баранины слой подкожного жира не более 1 см. Цвет мышечной ткани и жира, характерный для доброкачественного мяса определенного вида. Поверхность панированных и рубленых полуфабрикатов - от светло-желтого до светло-коричневого цвета, равномерно покрытая сухарной мукой.

20.06.22 г.

Проведение расчета сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.

Расчет количества продуктов для приготовления курицы отварной (рецептура №697) производится по таблице 1.

Таблица №1.

Наименование продуктов	Кол-во продукт ов весом брутто на 1 порц, г	Кол-во продуктов весом нетто на 1 порц, г	Кол-во продуктов весом нетто на 30 порц, кг	% отходов	Кол-во продуктов весом брутто на 30 порц, кг
Курица					
Лук репчатый	• - • 4 • 4	• 143 • - • -	• 4,29 • - • -	• 6 • - • -	• 4,56? • 0,12 • 0,12
Петрушка или сельдерей					

Пересчет веса нетто курицы в вес брутто производится следующим образом. Находим по таблице норм отходов при холодной обработке домашней птицы % отходов курицы потрошенной 1 категории. Он равняется 6%. $100\% - 6\% = 94\%$. Определяем вес брутто курицы: $(4,29 \cdot 100\%): 94\% = 4,56 \text{ кг}$

Расчет количества продуктов для приготовления гарнира осуществляется следующим образом. Согласно рецептуре на 1 порцию курицы отварной по колонке №1 требуется 200 г. готового гарнира. Следовательно, для приготовления 30 порций курицы потребуется: $200 \text{ г.} \cdot 30 \text{ порц} = 6,0 \text{ кг}$

Определяем количество продуктов (в кг), требующееся для приготовления 6,0 кг риса припущенного (рецептура №): рис на 1 кг риса припущенного готового - 350 г., на 6 кг - 350 г. Ч 6 = 2,100 кг

Масло сливочное, на 1 кг риса припущенного - 45 г., на 6 кг - 45 г. Ч 6 = 0,270 г.

Расчет количества продуктов для приготовления соуса осуществляется так: согласно рецептуре №на 1 порцию курицы отварной по колонке №1 требуется 75 г. готового соуса. Следовательно, для приготовления 30 порций курицы потребуется: 75 г. Ч 30 порц = 2,25 кг

Находим количество продуктов, требующихся для приготовления 2,25 кг соуса белого яичного: согласно рецептуре №.....для приготовления 1 кг соуса используется 110 г. концентрата и 60 г. сливочного масла. Следовательно, для приготовления 2,25 кг соуса потребуется (в кг): 110 г. Ч 2,25 кг = 0,247 концентрата и 2,25 кг Ч 60 г. = 0,135 масла сливочного.

Общее количество продуктов для приготовления 30 порций курицы составит (в кг):

Курица 4,56

Лук репч 0,120

Петрушка (корень) 0,120

Рис. 2,100

Масло сливочное 0,405 (0,270 + 0,135)

Норму вложения сырья весом брутто для приготовления 1 порции птицы с учетом категории и способа обработки можно найти в таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», помещенной в сборниках рецептов в разделе «Домашняя птица». При этом исходя из веса нетто одной порции или из выхода готового изделия.

Рецептуры на блюда из рыбы, мяса, птицы и дичи строятся следующим образом.

- 1. Указывается количество продуктов, входящих в состав блюда весом брутто и нетто, а так же выход готового изделия.
- 2. Указывается количество готового гарнира на 1 порцию изделия.
- 3. Указывается количество готового соуса на 1 порцию изделия.
- 4. Гарниры и соусы, рекомендуемые к данному блюду, приводятся в нескольких вариантах, с указанием номеров их рецептов.

- 5. В рецептурах на гарниры и соусы, помещенных в специальных разделах Сборников рецептур, указывается количество продуктов, необходимое для приготовления 1 кг гарнира и соуса.

Рецептуры на сложные гарниры строятся из расчета выхода одной порции гарнира, причем в них указывается вес готовых заправленных продуктов. Расход продуктов на приготовление сложных гарниров рассчитывается по соответствующим рецептурам для каждого вида гарнир