

СОДЕРЖАНИЕ

I. Введение.....	3
II. Основная часть.....	5
Раздел 1. Анализ технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов.....	5
Раздел 2. Анализ технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.....	9
Раздел 3. Анализ технологического процесса приготовления горячих блюд из яиц и творога.....	13
III. Приложения.....	16
IV. Заключение.....	30
V. Список использованных источников.....	32
VI. Аттестационный лист по практике	

ВВЕДЕНИЕ

Цели: Пройти производственную практику, научиться готовить горячие блюда из яиц и творога, блюда из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, а также блюда из мяса и субпродуктов.

Задачи:

- 1) Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- 2) Организовывать подготовку сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика для приготовления сложных горячей кулинарной продукции;
- 3) Организовывать подготовку мяса и субпродуктов для сложной кулинарной продукции;
- 4) Организовывать подготовку яиц для приготовления сложных горячей кулинарной продукции;
- 5) Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Место прохождения практики магазин Петровский – магазин продовольственных и не продовольственных товаров. Петровский – крупная сеть, насчитывает 53 магазина, представленных в форматах Гипермаркет, Супермаркет, у дома, специализированные Пекарни и рыбный магазин "Трескоед", расположенные в трёх городах - Архангельске, Северодвинске и Новодвинске.

Объектом исследования является ООО "Петровский". ИНН 292900100075, ОГРН 304290117500244, зарегистрировано 23 июня 2004г. По адресу: 163000, Архангельская область, город Архангельск, улица Нагорная, дом 1. СТАТУС: действующее. Размер уставного капитала: 10000000 руб. Руководителем организации является Жемчугов Николай Владимирович. Режим работы: пн – вс: 00-24 (без перерывов и выходных). Контингент питающихся, лица всех возрастов.

Помещения подразделяют на пять групп:

1. Помещения, охлаждаемые или неохлаждаемые для хранения запасов сырья, которые предназначены для переработки. Сроки хранения зависят от объема работы предприятия и от видов продуктов;
2. Заготовочные помещения: мясные, рыбные, овощные;
3. Подготовочные помещения: горячий и холодный цехи — кухня;
4. Подсобные помещения: кондитерский цех, цех безалкогольных напитков;
5. Вспомогательные помещения: моечная посуды, хлеборезка, раздаточная;
6. Складские: место для сухих продуктов, овощная кладовка, блок охлаждаемых камер (рыбно-мясная, жировая-молочная).

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

Раздел 1. Анализ технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов

Мясной цех предприятия общественного питания – это одно или несколько смежных производственных помещений, в которых осуществляется переработка мясного сырья и изготовление полуфабрикатов согласно всем санитарно-гигиеническим и технологическим требованиям. Мясной цех входит в состав предприятий питания заготовочных, которые работают на сырье и осуществляют полный технологический цикл переработки продуктов. Он обеспечивает мясными полуфабрикатами как собственный горячий цех, так магазины кулинарии и предприятия доготовочные, которые не имеют в своём составе сырьевых цехов. Но и в доготовочных столовых и ресторанах, которые снабжаются обваленным мясом, целесообразно организовывать цех мясных полуфабрикатов, в котором устанавливается необходимое электромеханическое и вспомогательное оборудование, и организуются рабочие места для приготовления фарша, изделий из него и для нарезки порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов. В мясных цехах может производиться первичная обработка и приготовление полуфабрикатов из птицы. При необходимости организуют мясорыбный цех, в котором предусматривают отдельную технологическую линию по переработке рыбы, комплектуют её необходимым оборудованием, включая рыбочистку. На предприятия питания поступает: говядина, свинина, баранина, птица и некоторые другие виды мяса. Мясо крупного и мелкого рогатого скота поступает тушами, полутушами, четвертинами, а также в виде крупнокусковых полуфабрикатов без кости. В зависимости от мощности предприятия определяют необходимый запас сырья и рассчитывают количество охлаждаемых камер. Мясо может поступать охлаждённым или замороженным. Охлаждённое мясо имеет температуру внутри мышц 0-4°C,

характеризуется высокой пищевой ценностью и отличными потребительскими свойствами. На предприятиях питания охлаждённое мясо можно хранить в следующих режимах:

- при температуре 0°C – 3 суток;
- при температуре -3°C – 10 суток.

Технологическая схема обработки мяса состоит из следующих операций: оттаивание; промывка; обсушивание; обвалка; зачистка и жиловка; изготовление полуфабрикатов.

Существует медленный и быстрый способ размораживания мяса. Медленное размораживание производится при температуре 6-8°C в течение трёх суток. Быстрое размораживание – при температуре 20-25°C и занимает одни сутки. Размороженным считается мясо, имеющее температуру в толще мышцы 1°C. В крупных предприятиях размораживание производится в специальных дефростерах, в небольших – на производственных столах мясных цехов. После размораживания с мяса срезают клейма и загрязнённые места, тщательно обмывают его, обсушивают, после чего приступают к непосредственной разделке. Обвалка мяса – это отделение мяса от кости по определённой схеме, в результате чего получают крупнокусковые полуфабрикаты различного кулинарного назначения.

Оборудование мясного цеха - эффективная организация мясного цеха зависит от грамотно подобранного оборудования. Для обеспечения процесса обвалки в помещении мясного цеха должны быть установлены обвалочные столы и колода для рубки мяса. На производственных столах организуется нарезка порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов, а на рабочем месте повара должны присутствовать электронные весы для контроля выхода порционных полуфабрикатов и взвешивания необходимых ингредиентов. Для хранения достаточного запаса соли, специй и панировки целесообразно установить навесные кухонные полки.

Для производства рубленых мясных полуфабрикатов организуют рабочие места по приготовлению фарша, а также дозировке и формовке рубленых мясных изделий. Здесь должны быть установлены мясорубка достаточной производительности и фаршемешалка, в которой осуществляется тщательное перемешивание всех компонентов фарша.

Формовка изделий из рубленой и котлетной массы производится вручную, а при больших объемах производства – на котлетоформовочных машинах. Если возникает необходимость, в мясном цехе может быть установлен холодильный шкаф, для хранения небольшого запаса сырья и полуфабрикатов.

Приемка. Субпродукты принимают при предъявлении сопроводительных документов: ветеринарного свидетельства и товарнотранспортной накладной, удостоверения о качестве, декларации о соответствии. Принимают субпродукты партиями, т.е. любое количество одного или нескольких видов и наименований, одинаковой термической обработки, оформленные одним удостоверением о качестве. Перед отбором проб для анализа осматривают состояние упаковки и маркировки, проверяют количество порций фасованных субпродуктов, затем из разных мест партии отбирают выборку упаковочных единиц в количестве 10% объема партии, но не менее 4. Для определения температуры субпродуктов отбирают четыре упаковочные единицы. Органолептические показатели (внешний вид, цвет и запах) определяют для каждой упаковочной единицы выборки. Замороженные субпродукты перед определением запаха размораживают при 20 - 25 °С. Не подлежат приемке субпродукты, дважды замороженные, несвежие, потерявшие нормальный цвет поверхности, с порезами и разрывами.

Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также

производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в цехе готовятся горячие напитки и выпекаются мучные кондитерские изделия (пирожки, расстегаи, кулебяки и др.) для прозрачных бульонов. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные для реализации потребителю. Горячий цех должен иметь удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды.

Блюда, изготавливаемые в горячем цехе, различают по следующим основным признакам:

- виду используемого сырья - из картофеля, овощей и грибов; из круп, бобовых и макаронных изделий; из яиц и творога; из рыбы и морепродуктов; из мяса и мясных продуктов; из птицы, дичи, кролика и др.;
- способу кулинарной обработки - отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные;
- характеру потребления - супы, вторые блюда, гарниры, напитки;
- назначению - для диетического, школьного питания и др.;
- консистенции - жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые.

Оборудование. Горячий цех должен быть оснащен современным оборудованием - тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, пищеварочными котлами, электросковородами, электрофритюрницами, холодильными шкафами, а также производственными столами и стеллажами.

Раздел 2. Анализ технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.

Мясной цех предприятия общественного питания – это одно или несколько смежных производственных помещений, в которых осуществляется переработка мясного сырья и изготовление полуфабрикатов согласно всем санитарно-гигиеническим и технологическим требованиям. Мясной цех входит в состав предприятий питания заготовочных, которые работают на сырье и осуществляют полный технологический цикл переработки продуктов. Он обеспечивает мясными полуфабрикатами как собственный горячий цех, так магазины кулинарии и предприятия доготовочные, которые не имеют в своём составе сырьевых цехов. Но и в доготовочных столовых и ресторанах, которые снабжаются обваленным мясом, целесообразно организовывать цех мясных полуфабрикатов, в котором устанавливается необходимое электромеханическое и вспомогательное оборудование, и организуются рабочие места для приготовления фарша, изделий из него и для нарезки порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов.

В мясных цехах может производиться первичная обработка и приготовление полуфабрикатов из птицы. При необходимости организуют мясорыбный цех, в котором предусматривают отдельную технологическую линию по переработке рыбы, комплектуют её необходимым оборудованием, включая рыбчистку. На предприятия питания поступает: говядина, свинина, баранина, птица и некоторые другие виды мяса. Мясо крупного и мелкого рогатого скота поступает тушами, полутушами, четвертинами, а также в виде крупнокусковых полуфабрикатов без кости. В зависимости от мощности предприятия определяют необходимый запас сырья и рассчитывают количество охлаждаемых камер. Мясо может поступать охлаждённым или замороженным. Охлаждённое мясо имеет температуру внутри мышц 0-4°C, характеризуется высокой пищевой ценностью и отличными

потребительскими свойствами. На предприятиях питания охлаждённое мясо можно хранить в следующих режимах:

- при температуре 0°C – 3 суток;
- при температуре -3°C – 10 суток.

Технологическая схема обработки мяса состоит из следующих операций: оттаивание; промывка; обсушивание; обвалка; зачистка и жиловка; изготовление полуфабрикатов.

Существует медленный и быстрый способ размораживания мяса. Медленное размораживание производится при температуре 6-8°C в течение трёх суток. Быстрое размораживание – при температуре 20-25°C и занимает одни сутки. Размороженным считается мясо, имеющее температуру в толще мышцы 1°C. В крупных предприятиях размораживание производится в специальных дефростерах, в небольших – на производственных столах мясных цехов. После размораживания с мяса срезают клейма и загрязнённые места, тщательно обмывают его, обсушивают, после чего приступают к непосредственной разделке. Обвалка мяса – это отделение мяса от кости по определённой схеме, в результате чего получают крупнокусковые полуфабрикаты различного кулинарного назначения.

Оборудование - эффективная организация мясного цеха зависит от грамотно подобранного оборудования. Для обеспечения процесса обвалки в помещении мясного цеха должны быть установлены обвалочные столы и колода для рубки мяса. На производственных столах организуется нарезка порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов, а на рабочем месте повара должны присутствовать электронные весы для контроля выхода порционных полуфабрикатов и взвешивания необходимых ингредиентов. Для хранения достаточного запаса соли, специй и панировки целесообразно установить навесные кухонные полки. Для производства рубленых мясных полуфабрикатов организуют рабочие места по приготовлению фарша, а также дозировке и формовке рубленых

мясных изделий. Здесь должны быть установлены мясорубка достаточной производительности и фаршемешалка, в которой осуществляется тщательное перемешивание всех компонентов фарша.

Формовка изделий из рубленой и котлетной массы производится вручную, а при больших объемах производства – на котлетоформовочных машинах. Если возникает необходимость, в мясном цехе может быть установлен холодильный шкаф, для хранения небольшого запаса сырья и полуфабрикатов.

Приемка. Субпродукты принимают при предъявлении сопроводительных документов: ветеринарного свидетельства и товаротранспортной накладной, удостоверения о качестве, декларации о соответствии. Принимают субпродукты партиями, т.е. любое количество одного или нескольких видов и наименований, одинаковой термической обработки, оформленные одним удостоверением о качестве. Перед отбором проб для анализа осматривают состояние упаковки и маркировки, проверяют количество порций фасованных субпродуктов, затем из разных мест партии отбирают выборку упаковочных единиц в количестве 10% объема партии, но не менее 4. Для определения температуры субпродуктов отбирают четыре упаковочные единицы. Органолептические показатели (внешний вид, цвет и запах) определяют для каждой упаковочной единицы выборки. Замороженные субпродукты перед определением запаха размораживают при 20 - 25 °С. Не подлежат приемке субпродукты, дважды замороженные, несвежие, потерявшие нормальный цвет поверхности, с порезами и разрывами.

Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в цехе готовят горячие напитки и выпекаются мучные

кондитерские изделия (пирожки, расстегаи, кулебяки и др.) для прозрачных бульонов. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные для реализации потребителю. Горячий цех должен иметь удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды.

Блюда, изготавливаемые в горячем цехе, различают по следующим основным признакам:

- виду используемого сырья - из картофеля, овощей и грибов; из круп, бобовых и макаронных изделий; из яиц и творога; из рыбы и морепродуктов; из мяса и мясных продуктов; из птицы, дичи, кролика и др.;
- способу кулинарной обработки - отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные;
- характеру потребления - супы, вторые блюда, гарниры, напитки;
- назначению - для диетического, школьного питания и др.;

Оборудование. Горячий цех должен быть оснащен современным оборудованием - тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, пищеварочными котлами, электросковородами, электрофритюрницами, холодильными шкафами, а также производственными столами и стеллажами.

Птицу принимают по количеству и качеству ветеринарный врач и начальник цеха или мастер перед въездом на территорию птицеперерабатывающего предприятия. Проверяют сопроводительные документы — ветеринарное свидетельство, подтверждающее, что птица прибыла из хозяйства, благополучного по заразным заболеваниям, удостоверяют вид и количество птицы, указанные в сопроводительном документе, осматривают птицу на наличие падежа, определяют клиническое ее состояние, выявляют болезни и выборочно проводят термометрию.

Ассортимент: кролик, к мясу дичи относят: куропатка, тетерев, рябчик, а к мясу с/х птицы относят: мясо кур, гусей, уток, цыплят

Раздел 3. Анализ технологического процесса приготовления горячих блюд из яиц и творога.

Вареные яйца всмятку должны иметь жидкий желток и полужидкий белок. Яйца «в мешочек»: желток - полужидкий, белок - загустевший сверху, а в центре полужидкий. Очищенное от скорлупы яйцо слегка деформируется. Яйца вкрутую имеют полностью загустевший белок и желток. Вареные яйца не должны быть загрязненными, с трещинами и выливами. На поверхности вареного яйца не должно быть темного слоя.

Яичница-глазунья должна иметь сохранивший форму полужидкий желток. Края яичницы не подсушены, нижняя часть не загрязнена. Нежелательны белые пятна на желтке от соли. В яичнице с гарниром продукты слегка поджарены, однородной формы нарезки.

Жареный омлет имеет форму пирожка, светло-желтый и воздушный на разрезе, со слегка коричневатой поджаристой корочкой. В смешанном омлете продукты мелко нарезаны и распределены в массе равномерно. Для фаршированных омлетов гарниры сочные, заправленные соусом. Запеченные омлеты должны иметь на поверхности слегка подрумяненную корочку.

Драчена должна быть плотной, хорошо пропеченной. Поверхность не должна быть подгорелой, изделия - пересоленными. Вкус и запах яичных блюд соответствуют запаху свежих яиц и добавленных в блюда продуктов.

Блюда из яиц не подлежат хранению. Омлеты, яичная кашка, яичница-глазунья, яйца всмятку, драчена приготавливаются по мере спроса и сразу же отпускаются. Яйца вкрутую после погружения в холодную воду хранят в скорлупе сухими, а яйца, сваренные «в мешочек», можно хранить в подсоленной холодной воде. Холодные изделия из яиц хранят при температуре 0-6 °С.

Для приготовления блюд из яиц используют следующее оборудование: холодильные шкафы для хранения п/ф и готовой продукции, плиты электрические, миксер, столы производственные, весы эл-е.

Используют посуду: кастрюли, сковороды, пашотницы, кокошницы, тарелки закусочные или блюда. Используют инвентарь: Ложки, Венчики, Нож, Доски.

Творог вырабатывают из не пастеризованного или пастеризованного цельного, или нежирного молока путем сквашивания чистыми культурами молочнокислых бактерий. Творог подразделяют на жирный — с содержанием жира 18 %, полужирный - 9 %, нежирный и мягкий диетический - 4, 9, 11 % жирности и нежирный. Пищевая ценность творога обусловлена большим содержанием жира 9-18 %, белка 14-17 %, молочного сахара 1,3-1,5 %, минеральных веществ 1 %. Содержание воды в твороге 65-80 %. Энергетическая ценность 100 г жирного творога 232 ккал.

Требования к качеству творога. Творог делят на высший и 1-й сорта, кроме диетического.

Органолептические показатели: вкус и запах, цвет. Консистенция нежная, допускается неоднородная.

Физико-химические показатели: кислотность жирного творога высшего сорта - не более 200, полужирного - 210, нежирного - 220° Т; кислотность творога 1 сорта - соответственно не более 225, 240, 270° Т. Мягкий диетический творог имеет нежную, однородную, слегка мажущуюся консистенцию. Кислотность 210° Т. Для длительного хранения творог замораживают при температуре -25-30° С. При размораживании быстрозамороженного творога его структура и консистенция восстанавливаются.

Дефектами творога являются кормовые привкусы, выраженный кисломолочный вкус, горечь, крупитчатость.

Не допускают к приемке творог плесневелый и загрязненный.

Творожные изделия получают из жирного, полужирного, нежирного творога, подвергнутого измельчению до получения однородной массы, растиранию с добавлением вкусовых, ароматических наполнителей (сахара, соли, какао, ванилина, изюма, и др.). В зависимости от вводимых в творог вкусовых и ароматических наполнителей творожные изделия выпускают следующих видов.

Для приготовления горячих блюд из творога на предприятии используется следующее оборудование:

- Электрическая плита ПЭСМ-4ШБ для обжаривания сырников.
- Электрический жарочный шкаф ШЖЭСМ-2К используется для приготовления и доведения блюд до готовности.

Кроме того, используется:

- Протирачная машина - для протирания творога
- Взбивальная машина - для взбивания дополнительных ингредиентов входящих в состав блюд из творога.
- Холодильный шкаф - Для хранения продуктов.
- Производственные столы. для приготовления компонентов к блюдам из творога и творожной массы

Для приготовления холодных блюд из творога используется

- Блендер
- Миксер

Технологическое оборудование и аппаратура должны быть снаружи окрашены краской светлых тонов (кроме оборудования, изготовленного или облицованного нержавеющей сталью), не содержащей вредных примесей. Окраска посуды и инвентаря красками, содержащими свинец, кадмий, хром не допускается.

Для приготовления блюд из творога необходимо достаточное количество инвентаря и посуды. Можно использовать: кастрюли вместимостью 2,3,5 л; на плитные котлы вместимостью 30,40,50 л;

сковороды; противни; столовые и разливательные ложки; лопатка; разделочные доски.

Приложение 1







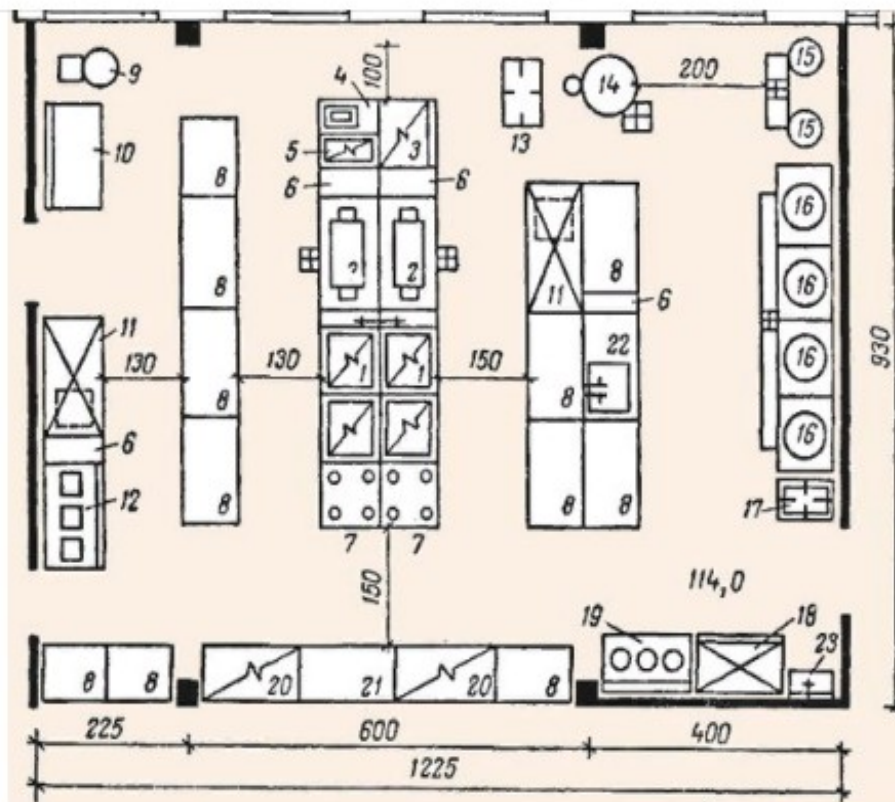


Схема 14. Примерный план горячего цеха ресторана на 300 мест.

- 1 - плита электрическая четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш; 2 - сковорода электрическая СЭСМ-0,5; 3 - шкаф жарочный электрический; 4 - фритюрница ФЭСМ-20; 5 - плита электрическая двухконфорочная для непосредственного жаренья; 6 - вставка к тепловому оборудованию; 7-мармит электрический МСЭСМ-50 для соусов; 8 - стол производственный СП-1470; 9 - универсальный привод ПГ-0,6; 10 - стол для установки средств малой механизации; 11 - стол охлаждаемый СОЭСМ-2; 12 - печь шашлычная; 13 - стеллаж передвижной; 14 - котел пищеварочный КПЭ-100; 15 - электрокипятильник КРНЭ-100Б; 16 - котел пищеварочный КПЭСМ-60; 17- ванна передвижная ВПГСМ для промывки гарниров; 18 - шкаф холодильный ШХ-0,4М; 19 - прилавок-мармит для первых блюд; 20 - стойка раздаточная электрическая СРТЭСМ; 21 - стойка раздаточная СРСМ; 22 - стол со встроенной моечной ванной СМВСМ; 23 - раковина

Таблица 1 - технологическая карта на отбивная с помидором и сыром

Наименование	Брутто	Нетто
Свинина	170	150
Яйца	38	30
Пш. мука	6,5	6,5
Помидор	78	75
Твердый сыр	25	25
Сметана	18,8	18,8
Раст. Масло	5	5
Соль	2	2
Перец	2	2

Свинину нарежьте на порционные кусочки и немного отбейте с помощью кухонного молоточка. В отдельной чаше смешайте яйца и муку. Взболтайте все с помощью венчика, чтобы не оставалось комочков муки. Каждый отбитый кусочек мяса обмакните в яичный кляр и обжарьте на горячей сковороде по минуте с каждой стороны. Смажьте мясо сметаной и немного посыпьте соли и специй. Помидоры нарежьте кружочками и разложите на все отбивные. Сыр натрите на мелкой терке и посыпьте им отбивные. Поставьте противень в духовку, предварительно разогретую до 180 градусов, на 15-20 минут. За это время мясо успеет приготовиться, учитывая, что, но уже было немного обжарено. При запекании из мяса появится немного сока. А сыр на поверхности успеет расплавиться и немного подрумяниться. Готовые отбивные извлеките из духовки и разложите на тарелки.



Таблица 2 – технологическая карта на свиные рёбрышки в соевом соусе с мёдом

Наименование	Брутто	Нетто
Свиные ребрышки	330	330
Мед	28	28
Соевый соус	17	17
Раст. Масло	10	10
Уксус	7	7
Горчица	4	4
Чеснок	4	5
Соль	3	3
Перец	3	3

Для приготовления маринада соедините жидкий мед, уксус, горчицу, соевый соус и растительное масло. Чеснок очистите от шелухи и ополосните. Затем пропустите чеснок через пресс и добавьте его в чашу с маринадом. Подсыпьте немного соли и специй. В качестве специй будет достаточно молотого перца. Перемешайте. Свиные ребрышки промойте в проточной воде и обсушите с помощью бумажного полотенца, чтобы удалить с них лишнюю влагу. Посыпьте ребрышки перцем и немного вотрите его в мясо. Замаринуйте свиные ребрышки в получившемся маринаде. Оставьте ребра постоять в маринаде на 2-3 часа. Для запекания берите любую жаропрочную чашу. Выложите в неё маринованные свиные ребра и поставьте в духовку, предварительно разогретую до 180 градусов, на 55-60 минут. Ориентируйтесь по своей духовке. Готовые ребрышки станут аппетитного золотистого цвета. При запекании появится немного сока. Но за время готовки вся влага испарится, а сами ребра значительно зарумянятся.



Таблица 3 – технологическая карта на маринованные сердечки

Наименование	Брутто	Нетто
Куриные сердечки	134	125
Имбирь	4	2,5
Чеснок	3	2,5
Перец чили	7	5
Апельсин	37	30
Соевый соус	15	10
Оливковое масло	5	5

Начнем мы с тщательного промывания сердечек. На каждое необходимо немного нажать, чтобы удалить изнутри сгустки крови. Обрезаем с сердечек все лишнее: пленочки, крупные сосуды. Слегка убираем с сердечек влагу при помощи бумажного полотенца и перекладываем подготовленные субпродукты в подходящую для маринования емкость. Она должна быть стеклянной или керамической. После того как сердечки будут подготовлены, можно заняться маринадом. Для этого первым делом чистим чеснок от шелухи - пару зубчиков. Моем кусочек имбирного корня, аккуратно очищаем его. Зубчики чеснока и корешок имбиря трем на мелкой терке, перекладываем в небольшую мисочку. Моем перец чили, удаляем плодоножку, вычищаем семена. Затем перчик разрезаем вдоль пополам, а потом каждую половинку нарезаем тонкими полукольцами. Нарезанный перец чили добавляем к чесноку и имбирию. Хорошо моем апельсин, после чего разрезаем его пополам и выдавливаем сок из каждой половинки. Сок вливаем в чесночно-имбирно смесь. Мешаем. Осталось добавить соевый соус и оливковое масло и все еще раз хорошенько перемешать. Полученным

маринадом заливаем куриные сердечки, снова перемешиваем. Затягиваем емкость пищевой пленкой и оставляем сердечки мариноваться в течение 1-1,5 часа в прохладном месте. Когда пройдет время, замаринованные сердечки останется нанизать на шпажки и обжарить на сухой сковороде (при желании можно добавить немного масла). Обжариваются замаринованные сердечки в течение 20 минут, в процессе их нужно переворачивать, чтобы они обжарились со всех сторон.



Приложение 4

Таблица 4 – технологическая карта на куропатку жареную

Наименование	Брутто	Нетто
Куропатка	170	150
Укроп	31	30
Петрушка	31	30
Чеснок	7	5
Масло сливочное	11	11
Вино белое	250	250
Соль	2	2
Перец	2	2
Уксус винный	5	5

Куропаток промойте, удалите остатки перьев. Сделайте надрез на брюшке, чтобы куропатка приняла плоскую форму. Слегка отбейте молотком. Солим и перчим куропаток со всех сторон. Перекладываем в глубокую тарелку и заливаем вином (и совсем немного уксуса). Кроме того, можно добавить

любимые сушеные специи. Оставляем мариноваться на 1 час. Через час насухо вытираем куропаток от маринада. Смазываем тушки растопленным сливочным маслом. Перекладываем куропаток на гриль (разрезом вниз). Жарим под гнетом, чтобы тушки плотно прижимались к грилю. Куропатки жарятся по 7-8 минут с каждой стороны. Готовое блюдо подается к столу с зеленью и измельченным чесноком.



Таблица 5– технологическая карта на утку, фаршированную грибами

Наименование	Брутто	Нетто
Тушка утки	1000	1000
Лук репчатый	69	60
Шампиньоны	350	300
Сметана	300	300
Масло растительное	60	60
Соль	5	5
Перец	4	4
Лавровый лист	3	3
Сало	50	43
Чеснок	10	8

Тушку утки тщательно промыть. Сало порежьте тонкими ломтиками и нашпируйте грудку и ляжки куропаток. Просто протыкайте дырочку узким длинным ножиком и вводите туда сало. Делается это чтобы суховатая в общем то дичь была более сочной и нежной. Потрошки порубите. В мисочке смешайте 3-4 столовых ложки сметаны с солью, перцем и выдавленным чесноком. Этой массой щедро обмазываем куропаточек и оставляем их

нежиться в сметане. Тем временем грибы обжариваем на растительном масле, добавляем туда лук и доводим до румяности. Часть грибов выкладываем в форму. Оставшиеся смешиваем с рубленными потрошками и фаршируем плотненько наших куропаточек. Выкладываем птичек на грибы заливаем сверху оставшейся сметаной с добавлением водички. Кладем лавровый лист, душистый перчик. Накрываем крышкой и в духовку на среднюю температуру. Периодически посматриваем и, если нужно подливаем водички. Время готовки зависит от возраста, пола птичек и мощности вашей духовки. У меня они запекались приблизительно час, и я дважды подливала водички. В итоге одна из куропаточек была уже как пух, а вторая чуть потверже. Когда готово - снимаем крышку и даем подрумяниться минут 5-10.



Таблица 6 – технологическая карта на тушеного кролика "Хазенфеффер"

Наименование	Брутто	Нетто
Кролик	550	500
Мука пшеничная	30	30
Сало	150	150
Лук репчатый	55	50
Морковь	37	30
Чеснок	9	7
Розмарин	4	4
Лист лавровый	4	4
Вино красное	200	200
Уксус	10	10
Перец черный	7	7

Варенье смородиновое	10	10
Соль	4	4

Мясо кролика нарезать на порционные кусочки. Хорошенько обвалить в муке и поперчить. Все этапы жарки и тушения лучше произвести в одной посуде. В идеале - это глубокий чугунный котелок. Итак, обжариваем сало (или бекон) несколько минут, пока оно не отдаст весь свой сок. Сало убрать на тарелочку.

В жире из-под сала обжарить со всех сторон кусочки мяса кролика до золотистой корочки. Кусочки мяса кладем на тарелку к салу. В котелке остается еще немного жира. На нем мы обжариваем мелко порезанный лук с тертой морковью. Добавляем к луку и моркови раздавленный чеснок, розмарин, лавровый лист, полложки варенья, немного соли. Хочу заметить, что с солью нужно поаккуратнее: блюда, приготовленные с вином, проявляют свойства соли сильнее! Поэтому не пересолите. Лучше в конце добавьте, если вам покажется блюдо недостаточно соленным. Вливаем стакан вина, уксус, и стакан воды. Доводим до кипения. Кладем кусочки кролика и сало. Размешиваем, чтобы водичка и овощи хорошо покрыли мясо. Если воды мало и кролик не полностью покрыт жидкостью - можно немного добавить. Накройте котелок крышкой, поставьте на минимальный огонь и пускай кролик тушится часа полтора. Иногда можно открывать и помешивать, чтобы ничего не пригорело.



Приложение 5

Таблица 7 – технологическая карта на творожную запеканку с тыквой

Наименование	Брутто	Нетто
Творог	500	500

Тыква	120	106
Вода	38	38
Яйцо	120	112
Соль	3	3
Сахар	43,8	43,8
Ванильный сахар	3	3
Пш. Мука	16	16
Раст. Масло	1,4	1,4

Вымойте тыкву под проточной водой, очистите и натрите на крупной терке. Переложите в ситечко и влейте воду. Тушите на медленном огне, периодически помешивая, до готовности около пятнадцати минут. Тыкву переложите в высокий стакан блендера и взбейте погружной насадкой до однородности. Творог берите не сухой! Идеально подойдет творог в прямоугольных брикетиках, или как у меня - в мягкой упаковке-колбаске, из которой творог через дырочку выдавливается руками. Отправьте творог в миску. Вбейте туда же яйца. Добавьте соль, обычный и ванильный сахар. Миксером перемешайте творог в единую субстанцию. Теперь нам предстоит разделить творожную массу на две части: белую и оранжевую. В отдельную миску переложите всё тыквенное пюре и 300 граммов творожной массы из первой миски. Перемешайте тыквенно-творожную массу, и добавьте в нее столько муки, чтобы густота белой и оранжевой смесей примерно выровнялась. Я добавила две столовые ложки, но смотрите по консистенции. В белую смесь муку не добавляем. Переложите творог в два разных корнетика (кондитерских мешка). Длинные концы можно закрепить резинками и потом отрезать. Форму для выпечки смажьте маслом. У меня силиконовая с 18 см. по внутреннему диаметру, бортик 5 см. Аккуратно распределите творог кольцами, чередуя цвета, начиная с самого большого - внешнего. Как только первый слой полностью заполнен разноцветным кольцами, приступаем ко второму, в шахматном порядке. То есть нужно постараться уложить белый круг над оранжевым, а оранжевый над белым.

Выпекайте запеканку до стабилизации творога и до легкого зарумянивания верха в течение примерно часа в заранее разогретой до 150 градусов духовке. После того, как запеканка будет готова, выключите духовку и оставьте форму внутри для постепенного остывания примерно на двадцать минут.



Таблица 8 – технологическая карта на омлет, фаршированный овощами

Наименование	Брутто	Нетто
Яйца	80	80
Масло раст	5	5
Соль	2	2
Перец	2	2
Молоко	30	30
Фасоль отварная	34	34
Соус молочный	10	10
Сметана	15	15
Масло слив	3	3
Маргарин	5	5

Для фарша овощи нарезают кубиками или брусочками длиной 2-3 см. Фасоль или спаржу отваривают, горошек прогревают и сливают отвар; кабачки, баклажаны, очищенные от кожицы, или нарезанные дольками грибы поджаривают. Подготовленные продукты заправляют соусом молочным или сметаной и используют как фарш. Для приготовления омлетной смеси к яйцам или меланжу добавляют молоко или воду, соль, тщательно размешивают, выливают на порционную сковороду с растопленным жиром и жарят. Когда масса слегка загустеет, на середину кладут фарш, закрывают с

двух сторон загустевшей массой, придав омлету форму пирожка, и дожаривают. Готовый омлет перекладывают на тарелку швом вниз. При отпуске поливают растопленным жиром.



Таблица 8 – технологическая карта на пудинг из творога (запеченный)

Наименование	Брутто	Нетто
Творог	91	90
Крупа манная	10	10
Сахар	15	15
Яйца	1/2шт	20
Изюм	15,3	15
Орехи (ядро)	10	10
Маргарин	10	10
Ванилин	0,02	0,02
Сухари	5	5
Сметана	5	5

В горячей воде (в соотношении 1:20) растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают. В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, перебранный, промытый в теплой воде и обсушенный изюм, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают в смазанную сливочным

маслом (2 г от нормы) и посыпанную сухарями емкость. Называют сверху сметаной и запекают в жарочном шкафу 25-35 мин.



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Общественное питание, выполняя функции производства, одновременно выполняет и функции, присущие сфере услуг. Задачей хозяйства является производство, реализация продукции и обслуживание различных контингентов потребителей и предоставление им услуг. В условиях рыночной экономики цель индустрии питания, в конечном счете - получение прибыли как результат финансово-экономической деятельности.

Учебно-ознакомительная практика пройдена мною на базе магазина, расположенного по адресу: г. Архангельск, ул. Нагорная, д. 1.

В ходе производственной практики в я расширила свои навыки практической и организаторской работы на предприятиях общественного питания.

Проходя практику на данном предприятии я ознакомилась с организационно-производственной структурой предприятия, системой материально-технического снабжения, изучил торгово-технологическое оборудование и основные технологические операции производства и установил их влияние на формирование качества готовых изделий, изучила ассортимент мясной продукции, методы и формы контроля качества и учета сырья, изучила основные виды нормативных документов и другие вопросы указанные в программе.

Ассортимент относительно разнообразен, блюда, выпускаемые данным предприятием высокого качества и приготовлены с соблюдением всех технологических норм.

Контроль качества продукции на предприятии ведется. Все сырье, поступающее на предприятие, подкреплено соответствующими сертификатами и свидетельствами. Готовые изделия хранятся строго в рамках срока годности.

Во время прохождения практики я приобрел практический опыт:

- улучшил свой навык нарезки,
- улучшил свой навык жарки,
- улучшил свой навык варки,

Научился:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование;
- использовать различные технологии приготовления и оформления;
- оценивать качество готовых блюд.

Узнал:

- классификацию продуктов и готовых блюд;
- требования к качеству продуктов и готовых блюд;
- условия хранения продуктов и готовых блюд;
- новые рецепты блюд.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / Васюкова А. Т. - Москва : КноРус, 2020. - 205 с.
2. Васюкова А. Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Приложение: учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. - Москва : КноРус, 2020. - 222 с.
3. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. - 268 с.
4. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. - 2-е изд. стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2015. - 192 с.
5. Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. - 4-е изд. стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2019. - 240 с.
6. Дубровская Н. И. Приготовление супов и соусов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова - 4-е изд. стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2017. - 176 с.
7. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Качурина - 4-е изд. стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2017. - 96 с.

8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/Авт.-сост.; А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный. - М.: Лада, 2020. - 688 с. ил.
9. ГОСТ 240-72 «Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» / М.В. Климова / 16.05.2019
10. ГОСТ 30389-2013 "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1676-ст) - [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://base.garant.ru/71138012/>
11. ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст) - [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://base.garant.ru/71119366/>