

Содержание

Введение.....	4
Глава 1 Организация работы горячего цеха.....	6
Глава 2 Характеристика используемого сырья.....	14
Глава 3 Технология приготовления блюда «Рассольник "Ленинградский"»	17
– Норму закладки сырья.	
– Технология приготовления блюда.	
– Отпуск блюда.	
– Качественная характеристика блюда.	
– Сроки хранения блюда.	
Глава 4 Из истории блюда.....	19
Заключение.....	22
Список литературы.....	23

Введение

Кулинария - это искусство приготовления пищи. Она имеет богатую многовековую историю, отражающую древнейшую отрасль деятельности человека, его материальной культуры, собравшую воедино опыт и навыки приемов приготовления пищи разных народов, дошедшие до настоящего времени.

Питание является одним из основных условий существования человека, а проблема питания это одна из основных проблем человеческой культуры. Количество, качество, ассортимент потребляемых пищевых продуктов, регулярность приема пищи решающим образом влияет на человеческую жизнь во всех её проявлениях. Правильное питание это важнейший фактор здоровья, оно положительно сказывается на работоспособности человека и в значительной мере определяет длительность жизни.

Необходимость развития общественного питания, его организация обусловлены его социальной значимостью, так как внедрение индустриальных технологий для производства пищи экономит значительное количество труда и времени.

Раньше еда это было средство необходимое для выживания человека, и никто не задумывался сделать из продуктов не просто вкусную еду, а приготовить шедевр!

Профессия повар является одной из самых популярных востребованных в мире. Приготовить что-то быстро и даже вкусно может практически каждый, но повара делают с продуктами нечто большее, они не просто следуют требованиям рецепта, в нужной пропорции смешивая ингредиенты, и доводя продукты до готовности. Обширные познания в физиологии, химии, изобразительного искусства, а также чувство меры и особая интуиция формируют то, что, мы называем кулинарным шедевром.

Искусных поваров не редко называют мастерами приготовления пищи, а их блюда произведениями искусства. Потому что главной их целью

является не просто приготовление еды для утоления чувства голода. Они стремятся донести до людей определенные ощущения и настроения, подобрав наиболее удачное сочетание вкуса и аромата, а также красиво оформить блюдо. Без сомнения, сделать такое можно только при наличии таланта и с определенной долей вдохновения.

Имеет профессия повар свои плюсы и минусы, как и любая другая профессия. К недостаткам можно отнести большую физическую и психологическую нагрузку. Работа повара требует постоянной и полной отдачи, повышенной концентрации и внимания, а также предполагает не малую ответственность. Несомненными преимуществами является наличие постоянного спроса на тот вид деятельности, вероятность профессионального роста на тот вид деятельности, вероятность жизни.

Главная особенность профессии это непременно наличие развитого вкусового восприятия и тонкого обоняния. А воображение и хороший вкус просто необходимо, для того чтобы изящно украсить и презентовать блюдо.

Стремление к лучшему, постоянное усовершенствование, развитие собственных ощущений и поиска новых решений. Вот те качества, которые являются залогом профессионального роста в этой специальности.

Цель работы: Приготовить блюдо «Рассольник "Ленинградский"».

Задачи:

1. Выбрать блюда для приготовления.
2. С помощью сборника рецептур найти:
 - Норму закладки сырья.
 - Технология приготовления блюда.
 - Отпуск блюда.
 - Качественная характеристика блюда.
 - Сроки хранения блюда.
3. Произвести расчёт сырья для приготовления блюда.
4. Изучит технологию приготовления блюда.
5. Изучит требование к качеству блюда.
6. Выполнит практическую работу по приготовление блюда «Рассольник "Ленинградский"»

Глава 1 Организация работы горячего цеха

Горячие цехи организуются на предприятиях, выполняющих полный цикл производства, 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.

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.

В горячем цехе для удобства организации процессов приготовления горячих блюд целесообразно использовать секционное модулированное оборудование, которое можно устанавливать островным способом, или организовывать несколько технологических линий - для приготовления бульонов и первых и вторых блюд; гарниров и соусов.

Горячий цех подразделяется на два специализированных отделения - суповое и соусное. В суповом отделении осуществляется приготовление бульонов и первых блюд, в соусном - приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков.

Суповое отделение. Технологический процесс приготовления первых блюд состоит из двух стадий: приготовления бульона и приготовления супов. В столовых большой мощности, где ассортимент первых блюд небольшой (2-

3 наименования), супы готовят большими партиями, поэтому требуется много бульона. На рабочем месте повара, приготавливающие бульоны, устанавливают в линию стационарные котлы - электрические, газовые или паровые. Чаще применяют электрические котлы КПЭ-100, КПЭ-160, КПЭ-250 вместимостью 100, 160, ' 250 л или КЭ-100, КЭ-160 с функциональными емкостями.

В горячем цехе готовят костный, мясо-костный, куриный, рыбный и грибной бульоны. Наибольшая продолжительность варки - костного и мясо-костного бульонов (4-6 ч). Их готовят заранее, обычно накануне текущего дня.

В ресторане, где бульоны готовят в небольших количествах, для их варки используют наплитные котлы 50 и 40 л.

Кроме стационарных пищеварочных котлов рабочее место для приготовления супов включает линию теплового оборудования и линию немеханического оборудования (рис. 1). Расстояние между линиями должно быть 1,5 м.

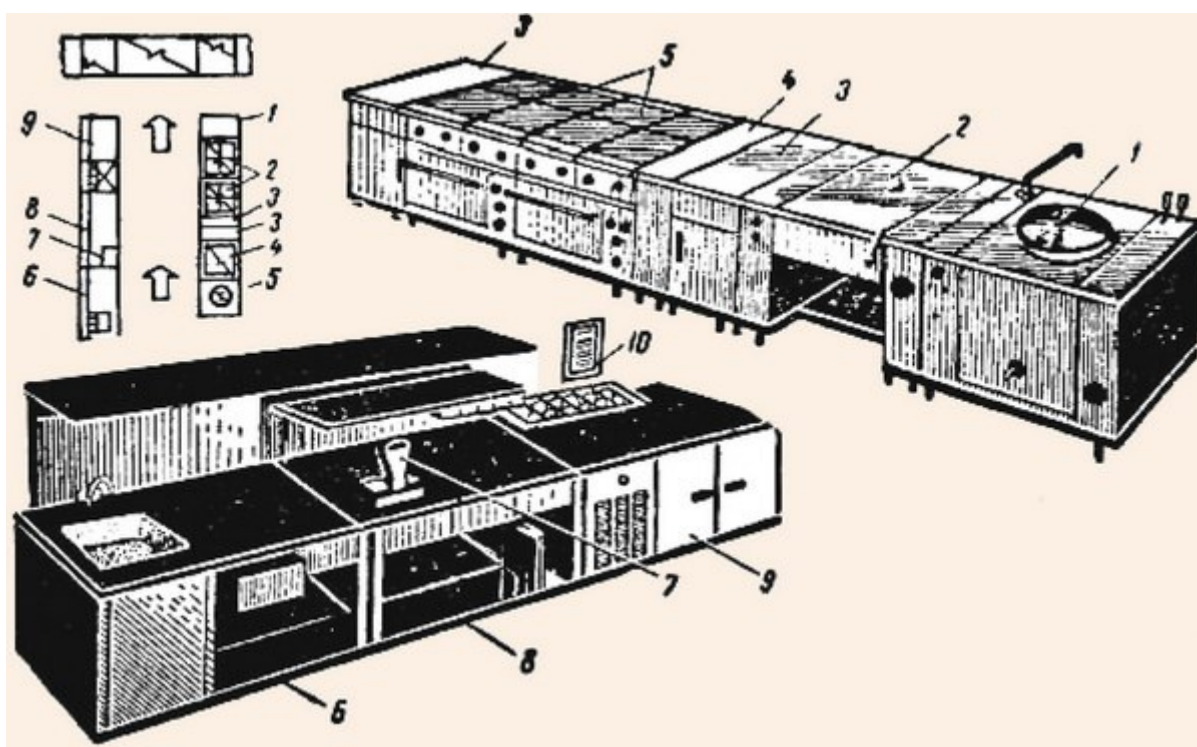


Рис. 1. Рабочее место повара в суповом отделении горячего цеха:
1 - котел пищеварочный КПЭСМ-60; 2 - сковорода СЭСМ-0,2; 3 - вставка ВСМ-420; 4 - вставка ВСМ-210; 5 - плита четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш; 6 - стол со встроенной моечной ванной СМВСМ; 7 - весы настольные циферблатные ВНЦ-2; 8 - стол для установки средств малой механизации СММСМ; 9 - стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3; 10 - планшет настенный для технологической карты.

Линия теплового оборудования состоит из электрических (газовых) плит, электросковороды. Плита используется для приготовления в наплитных котлах первых блюд небольшими партиями, тушения, пассерования овощей и т. д. Электросковороду используют для пассерования овощей. Секции-вставки к тепловому оборудованию применяют в качестве дополнительных элементов в линиях секционного модулированного оборудования, создают дополнительные удобства для работы повара.

Линии немеханического оборудования включают секционные модулированные столы и передвижную ванну для промывки гарниров к прозрачным бульонам. На рабочем месте повара, приготовляющего первые блюда, используются: стол с вмонтированной ванной, стол для малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом для хранения запаса продуктов.

Технологический процесс приготовления супов организуется следующим образом. Накануне повара знакомятся с планом-меню, где указано количество и ассортимент первых блюд на следующий день. Бульоны костный и мясо-костный варят концентрированные или нормальной концентрации, как указывалось выше, также накануне.

В начале рабочего дня повара в соответствии с заданием и технологическими картами получают необходимое количество продуктов массой нетто, подготавливают рабочее место - подбирают посуду, инвентарь, инструменты. При четкой организации производства на подготовку рабочего места и получение продуктов должно уходить не более 15 мин рабочего времени повара. Остальные операции, которые выполняют повара, зависят от

ассортимента первых блюд. Вначале повара процеживают (для этого используют сито, марлю) бульон, ставят варить мясо, птицу, шинкуют овощи, тушат свеклу для борща, пассеруют овощи и томат-пюре, перебирают крупы и др.

Для варки супов используют наплитные котлы 50, 40, 30 и 20 л и стационарные котлы. Последовательность варки супов определяется с учетом трудоемкости приготавливаемых блюд и продолжительности тепловой обработки продуктов. Для ускорения процесса приготовления блюд используют вымеренную посуду (ведра, кастрюли и др.).

В ресторанах, где первые блюда готовят небольшими партиями, в горячем цехе устанавливают мармиты, что обеспечивает сохранение температуры и вкусовых качеств супов. Первые блюда должны отпускаться с температурой не ниже 75 °С, продолжительность реализации первых блюд при массовом приготовлении - не более 2-3 ч.

Для приготовления супов-пюре продукты протирают и измельчают, используя универсальный привод П-П со сменными механизмами, кухонную универсальную машину УКМ со сменными механизмами.

К прозрачным бульонам приготавливаются мучные кулинарные изделия (пирожки, ватрушки, расстегаи). Для их изготовления организуют дополнительные рабочие места. Замешивают тесто в наплитных котлах, разделяют на производственном столе с деревянным покрытием, используя скалки, ручные тесто делители, резцы.

Общая планировка горячего цеха показана на рис. 2.

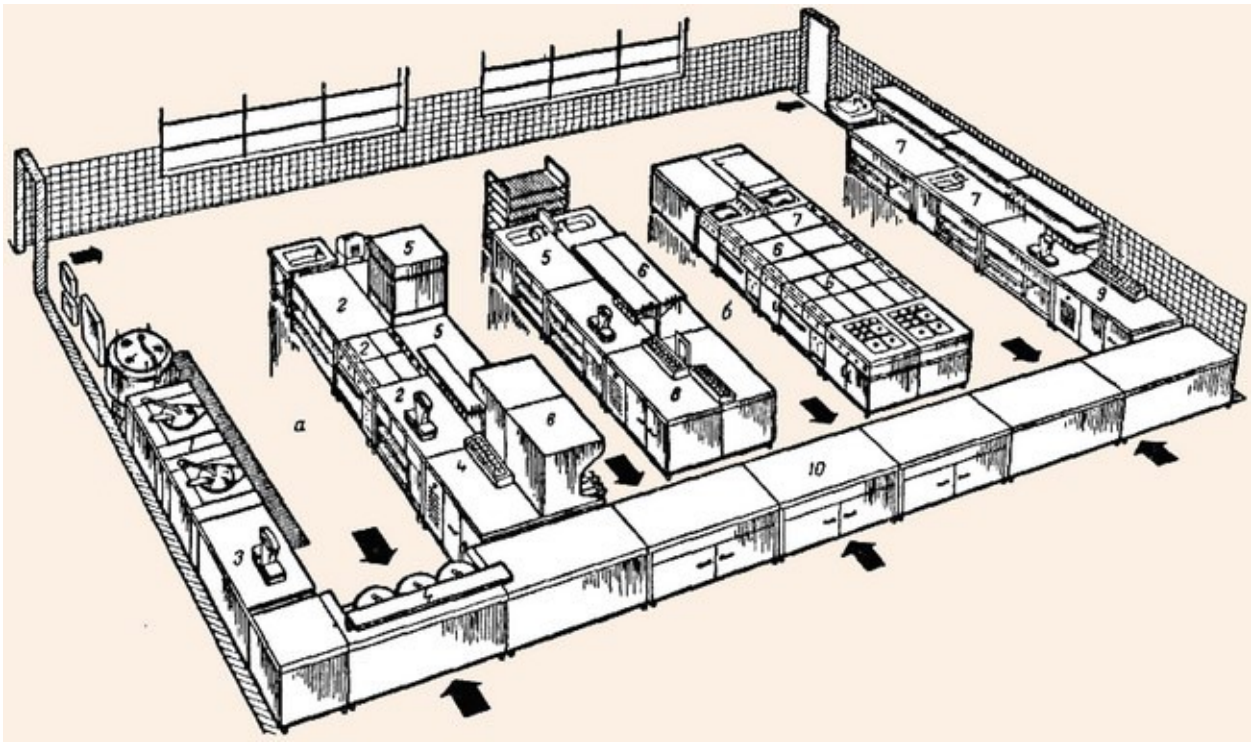


Рис.2. Организация рабочих мест в горячем цехе:
а - суповое отделение: 1 — приготовление бульонов; 2 - приготовление супов; 3 - порционирование мяса, рыбы, птицы; 4 - порционирование и отпуск первых блюд; 5 - приготовление гарниров к супам; б - соусное отделение: 6 - процессы варки, жаренья, припускания, тушения; 7 - приготовление гарниров, соусов; 8 - жаренье шашлыков и порционирование, 9 - порционирование вторых блюд; 10 - раздаточная линия

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ПОВАРА .

Требования безопасности перед началом работы:

1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, (не закалывать одежду булавками, иглами, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы).

2. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;

- проверить внешним осмотром: достаточность освещения рабочей поверхности; наличие и надежность заземляющих соединений; отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования; наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики

4. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

5. Перед включением электроплиты проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего тэны, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.

6. Перед включением пищеварочного электрического котла:

- открыть крышку котла и проверить чистоту варочного сосуда, наличие фильтра в сливном отверстии и отражателя на клапане крышки, а также уровень воды в пароводяной рубашке по контрольному кранику;

7. Перед началом эксплуатации электросковороды, электрофритюрницы и др.:

- проверить удобство и легкость открывания откидной крышки сковороды, а также ее фиксацию в любом положении, у опрокидывающейся сковороды - механизм опрокидывания;

- убедиться в том, что теплоноситель масляной рубашки аппарата с косвенным обогревом соответствует типу, указанному в паспорте;

- Проверить исправность другого применяемого оборудования.

Требования безопасности во время работы:

1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

2. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др. применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

4. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

5. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).

6. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов, при перерывах в работе вкладывать нож в футляр. Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр.

7. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре.

8. При эксплуатации электрооборудования:

- заливать жир во фритюрницы, сковороды до включения нагрева. Не допускать попадания влаги в горячий жир. Добавлять жир в жарочную ванну следует тонкой струей. Предварительно жир должен быть прогрет при 170-180°C до прекращения выделения из него пузырьков пара;

- загружать (выгружать) обжариваемый продукт в нагретый жир в металлической сетке (корзине), соблюдая осторожность во избежание разбрызгивания жира, имеющего температуру 150-180°C;

- после выемки готового продукта из ванны сетку (корзину) повесить над ней за скобу и дать стечь жиру;

- во время работы жаровни следить за чистотой скребкового и отрезного ножей;
- Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.
- Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.
- Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.
- Следить за наличием тяги в камере сгорания газоиспользующей установки и показаниями манометров при эксплуатации оборудования, работающего под давлением.
- Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата в целях предохранения от ожога.
- Включать конвейерную печь для жарки полуфабрикатов из мяса только при включенной и исправно работающей вентиляции.
- Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.
 - заполнять его более чем на три четверти емкости;
 - прижимать котел к себе;
 - держать в руках нож или другой травмоопасный инструмент.

Глава 2 Характеристика используемого сырья

Картофель - клубнеплод. Клубнеплоды - это видоизмененные побеги, в которых растения запасают питательные вещества, преимущественно крахмал. Из клубнеплодов используют в пищу картофель, батат (в тропических странах), а на корм скоту - топинамбур (земляная груша).

Форма клубня *картофеля* определяется отношением его ширины к длине. Если оно находится в пределах 1 - 1,5, клубни считаются округло - овальной формы. Картофель содержит воды 70-80%, крахмала 12-25%, клетчатки 0,2-1,3%, минеральных веществ 0,5-2%, витамины С, В1, В2, В6, РР. Очищенный картофель на воздухе быстро желтеет. Чтобы предотвратить это его хранят в воде - не более 2-3 часов или без нее, но подвергают сульфитации. Энергетическая ценность 100 гр. - 83 ккал.

Морковь. Морковь содержит много легкоусвояемых сахаров, также провитамина А - каротина и минеральных веществ (солей калия, натрия, железа). Содержится 89% воды, 1,3 % белков, 6% сахаров, 0,8% клетчатки, 0,7% золы.

По длине корнеплоды делят на короткие (3-7 см), полу длинные (8-20 см), длинные (более 20 см).

В кулинарии морковь используют для заправки супов и соусов, в пассированном виде, для приготовления 2-х блюд, холодных закусок.

В зависимости от качества подразделяют на отборную и обыкновенную.

Морковь должна быть свежей, неувядшей, без повреждений и болезней, с наименьшим диаметром 2,5 см.

Петрушка. В белых кореньях содержатся эфирные масла, 6,5-9,4% сахара, 20-35 мг% витамина С.

Петрушка бывает корневой и листовой. Корни и листья богаты эфирными маслами и поэтому имеют пряный аромат.

Пассированные коренья петрушки используют для приготовления заправочных супов и соусов. Листьями петрушки украшают блюда.

Луковые овощи. Луковые овощи содержат (в %, не более) сахара - 9, минеральных веществ - 1,2 ; витамины - С, В1, В2 ; наличие эфирных масел и гликозидов придают острый вкус и аромат.

В пищу используют луковицу и зеленое перо *репчатого* лука.

Луковица состоит из донца, от которого вниз отходят корни, а вверх - мясистые чешуи.

По форме луковиц, лук может быть плоским, округлым, плоскоокруглым; по цвету различают белый, светложелтый, фиолетовый, коричневый лук; по содержанию остропахнущих веществ, лук делят на острые, полуострые и сладкие сорта.

Луковицы должны быть вызревшие, чистые, без повреждений и заболеваний с хорошо подсушенными верхними чешуями, диаметром не менее 3 см и высушенной шейкой длиной от 2 до 5 см.

Кулинарный жир. Кулинарный жир представляет собой безводную смесь различных растительных и животных жиров. В нем содержится 99,7% жира и 0,3% воды.

Температура плавления 28-36оС.

Кулинарные жиры выпускаются следующих видов: жир фритюрный, сало растительное, украинский жир, белорусский, восточный и другие.

Солёные огурцы. Для засолки использует короткоплодные огурцы с плотной мякотью, зеленого цвета с небольшой семенной камерой. Лучшими сортами для засолки считаются Нежинский и Вязниковский.

Перед засолом огурцы сортируют по качеству и делят по размеру на пикули (длина от 3 до 5 см), корнишоны 1 группы (от 5,1 до 7 см), корнишоны 2 группы (от 7,1 до 5,0 см), зеленцы (длина не более 11,0 см), затем их моют и укладывают в бочки, пересыпая пряностями (укроп, чеснок, горький перец, хрен), рекомендуется добавлять также черносмородиновые и вишневые листья, эстрагон и другие. Бочки закрывают крышками и через шпунтовое отверстие заливают огурцы рассолом 6 или 9 процентной

концентрации. Процесс брожения заканчивается в неохлаждаемых помещениях, через 30 суток, в охлаждаемых - через 60 суток.

Соленые огурцы используют для приготовления супов, солянок, рассольников, соусов, салатов, подаются на гарнир.

Крупа перловая. Крупины перловки овальной или округлой формы, белого или желтоватого цвета.

Варится перловка очень долго - минимум 60 минут и увеличивается в объеме в 5-6 раз. Из неё готовят рассыпчатую, фаршируют ею овощи, добавляют в супы. Каша из нее получается рассыпчатой, но при остывании становится жесткой, так как набухший при варке крахмал легко отдает воду. Поэтому есть её нужно только горячей - остывшая перловка уже не так вкусна и хуже усваивается.

Крупа перловая содержит:

- белки 9,3%
- жиры 1,1%
- крахмал 65,6%
- клетчатка 1%
- микроэлементы - натрий, калий, кальций, магний, фосфор, железо
- витамины В1, В2, РР

Глава 3 Технология приготовления блюда «Рассольник "Ленинградский"»

Рассольник - это жидкое горячее первое блюдо на кисло-соленой огуречной основе.

Обязательной составной частью рассольников являются огурцы соленые.

В современные рассольники входят соленые огурцы, картофель и другие корнеплоды нейтрального вкуса (морковь, репа, брюква), крупа (гречневая, ячневая, перловая или рисовая), большое количество пряных овощей и пряной зелени (лук, порей, сельдерей, петрушка, пастернак, укроп, эстрагон, чабер) и немного классических пряностей (лавровый лист, душистый и черный перец). В качестве мяса в рассольники идут преимущественно субпродукты или одни только говяжьи, или телячьи почки, либо все потроха (желудок, печень, сердце, легкие, шейка, ножки) от домашней птицы (куриные, индюшачьи, утиные и гусиные). При отсутствии субпродуктов их заменяют говяжьим мясом обычно завитком, либо голяшкой (рулькой). Крупу для рассольника подбирают в соответствии с используемым в нем мясом: перловую используют при приготовлении рассольника с почками и говядиной, рисовую крупу используют в рассольник с потрохами курицы и индейки, ячневую добавляют к утиным и гусиным потрохам, гречневую и рисовую в вегетарианский рассольник. Точно так же по-разному подбирают и пряности к разным видам рассольников.

1. Норма закладки сырья:

Наименование продуктов	3 колонка	
	брутто	нетто
Картофель	100	75
Крупа /перловая или рис/	5	5
Морковь	13	10
Лук репчатый	12	10
Огурцы соленые	16	15
Жир	5	5
Бульон или вода	188	188
Выход	-	250

2. Технология приготовления:

Перловую крупу перебирают и промывают, затем варят до полуготовности. В кипящий бульон кладут крупу, затем картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения и добавляют пассерованные лук и морковь, предварительно нарезанные соломкой. Соленые огурцы нарезать соломкой и припустить, затем добавить в суп. В конце варки добавляют соль и специи. Рассольник доводят до вкуса огуречным рассолом, который предварительно процеживают и кипятят.

Схема закладки: бульон —> крупа —> картофель —> пассерованные овощи —> припущенные огурцы —> соль, специи

3. Отпуск блюда: В тарелку кладут кусочки мяса – рассольник – сметану – зелень.

4. Требования к качеству блюда: Во всех видах рассольников овощи должны сохранять форму нарезки, на поверхности блески жира оранжевого цвета, желтого или бесцветные. Крупа должна быть хорошо разварена. Вкус должен быть острого огуречного рассола. В меру соленый. Бульон – бесцветный или слегка мутный. Консистенция овощей – мягкая, огурцов слегка хрустящая.

5. Сроки хранения: хранят на мармите в течение 2 часов.

Глава 4 Из истории блюда

Рассольник – исконно русское блюдо, которое много веков считалось одним из самых популярных на Руси. Во времена Гоголя рассольником именовали еще и куриный пирог, состоящий из гречневой крупы, куриных яиц и рассола.

Первые упоминания о рассольнике, как супе, относятся к 15 веку. Тогда на Руси он назывался калья. Сейчас кисловатые супы на рыбном бульоне также называют подобным термином., но гораздо реже.

С древних времен у славян в особом почете были всевозможные рассолы: капустный, яблочный, грушевый, дынный, арбузный. Самое широкое применения было у огуречного рассола.

В свое время Н.Д. Телешов писал о том, как на Руси трепетно относились к процессу засолки. Важно было не просто вкусно засолить продукты, но и сделать качественную жидкую основу, которую потом использовался для супа.

ИСТОРИЯ ПРОИСХОЖДЕНИЯ РАССОЛЬНИКА НА РУСИ

Традиционная русская кухня включала немалое количество блюд, где, как основу или в качестве дополнения использовался рассол. В богатых домах, где подавалось сразу несколько блюд на трапезу, рассольник был обязательным элементом.

Вариаций блюда было несколько:

- Калья;
- Похмелка;
- Рассольник.

Кальи готовили, как уху. Главное отличие: в конце добавляли огуречный рассол, рубленый соленый огурец, лимонный сок или дольки лимона. Существовали отдельные «богатые» рассольники с икрой. В словаре Даля это блюдо и описывается, как похлебка из икры и соленых огурцов.

Рассольник, как отдельный вид кислых супов, готовился на субпродуктах или с куриным филе, щедро приправлялся кислыми огурцами. Существовали разные по концентрации соли и кислоты похлебки, солянки и слабокислые супы.

ПРОИСХОЖДЕНИЕ СЛОВА «РАССОЛЬНИК»

«*Рассольник*» - слово русского происхождения, появившееся в лексиконе и закрепившееся в 19 веке. До этого традиционный кислый суп называли кальей, которую готовили на любом рассоле или добавляли лимонный сок. Традиционный рассольник в современном формате готовится только на соленых огурцах.

ТОНКОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАССОЛЬНИКА НА РУСИ

В рассольник, кроме огурцов и кислой основы, добавляли картофель, морковь, лук, репу, большое количество всевозможных пряностей и зелени (сельдерей, петрушка, укроп, щавель, чабер, эстрагон). В качестве крупы могли использовать перловку или овсянку.

В рассольник могли добавлять почки и говядину (тогда лучше дополнять суп перловой крупой), потроха курицы, индейки и другой птицы (для этого рецепта больше подойдет рис), свинину, баранину, птицу «с косточкой» (традиционно в качестве дополнения использовалась овсяная крупа).

Мясо желательно варить с костями. По завершению варки их устранили, а мясо мелко резали и отправляли назад в кастрюлю.

В исторических книгах упоминались и рецептуры рыбных рассольников. Хозяйки старались брать сразу несколько видов рыбы, а иногда даже соленого рыбного филе.

С ЧЕМ ПОДАЮТ И КАК ЕДЯТ

Подавали традиционный русский рассольник со сметаной, щедро приправленной рубленой петрушкой и укропом. Иногда прямо в рассольник, непосредственно перед началом трапезы, добавляли копченую курицу или

ломтики ветчины. При желании, мясную нарезку ставили на стол на отдельном блюде.

На богатом барском столе к сытному кислому супу обязательно подавали слоеные пироги. В домах простых крестьян кислую похлебку дополнял свежий хлеб.

Заключение

В условиях современного производства повар должен обладать определенными знаниями и необходимыми практическими навыками. Среди знаний и умений можно выделить: знание основ рационального питания, знание правил приготовления основных блюд и условия безопасности при приготовлении.

Профессия повар является одной из самых популярных востребованных в мире. Обширные познания в физиологии, химии, а также чувство меры и особая интуиция формируют то, что, мы называем кулинарным шедевром.

В результате на основе собранного теоретического материала была выполнена практическая работа и произведены следующие операции:

1. Расчет сырья для приготовления блюда
2. Изучена технология приготовления блюда
3. Изучено требования к качеству блюда
4. Приготовлено блюдо «Рассольник "Ленинградский"»
5. Произведена органолептическая оценка блюда

Список используемой литературы

- Анфимова Н.А. Кулинария учебник для нач. проф. Образования: Учебное пособие для СПО – М: Издательский центр «Академия», 2007 год – 328 стр.
- Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий издательство М.: «Гамма Пресс 2000», Киев 2007 год - 656 стр.
- Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2010 год – 496 стр.
- Матюхина З.П, «Товароведения пищевых продуктов», М.– «Академия» 2006г.
- Усов В.В. Организация производства обслуживания на предприятиях общественного питания / Владимир Васильевич Усов - 2-е изд. Стер- М.: Издательский центр «Академия», 2004 - 416 с.