

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра «Пищевые технологии и оборудование»

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Методические указания
к практическим занятиям для студентов,
обучающихся по направлению подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»
очной и заочной форм обучения

Севастополь
СевГУ
2024

УДК 641.552(076.5)

ББК 36я73

Т381

Р е ц е н з е н т :

М. А. Бояркина – канд. техн. наук, доцент кафедры
«Пищевые технологии и оборудование»
ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет»

Составитель: О. В. Нестеренко

Т381 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : методические указания к практическим занятиям для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной форм обучения / Севастопольский государственный университет, Политехнический институт, кафедра «Пищевые технологии и оборудование» ; сост. О. В. Нестеренко. – Севастополь : СевГУ, 2024. – 24 с. – Текст : электронный.

Приведены задания и методические указания по выполнению практических работ, представлены вопросы для закрепления материала и контроля знаний.

Предназначены для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной форм обучения.

УДК 641.552(076.5)

ББК 36я73

Методические указания рассмотрены и утверждены на заседании кафедры «Пищевые технологии и оборудование», протокол № 10 от 26 апреля 2024 г.

© Нестеренко О. В., сост., 2024
© ФГАОУ ВО «Севастопольский
государственный университет», 2024

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
Практическая работа № 1. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ ОВОЩЕЙ	5
Практическая работа № 2. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ РЫБЫ	11
Практическая работа № 3. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ НЕРЫБНОГО ВОДНОГО СЫРЬЯ	16
Практическая работа № 4. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА	18
Практическая работа № 5. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ, ПЕРНАТОЙ ДИЧИ	21
Список рекомендуемой литературы	24

ВВЕДЕНИЕ

Методические указания к практическим занятиям предназначены для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Цель практических работ – научить студентов готовить кулинарные полуфабрикаты, производить все необходимые расчеты, связанные с нормами сырья.

Студент на занятии получает задание – приготовление полуфабрикатов по тематике. В конце практической работы обсуждаются результаты, делаются выводы и заключение.

К выполнению практических работ студенты приступают после прохождения техники безопасности в пищевой лаборатории. Практические работы студенты выполняют индивидуально-бригадным методом, что позволяет повысить ответственность каждого члена бригады за качество приготовленных блюд. При работе в технологической лаборатории студенты обязаны соблюдать правила личной и производственной гигиены: к работе приступать в санитарной одежде (халат или куртка, колпак или косынка, сменная обувь, полотенце). Волосы необходимо убирать под колпак, перед работой вымыть руки. При выходе куда-либо из лаборатории студент должен снимать санитарную форму. В каждой группе назначаются дежурные, которые следят за санитарным состоянием лаборатории в течение учебного процесса, а также сдают в чистом виде лабораторию преподавателю в конце занятия. Большое значение имеет состояние рабочих мест: студент должен следить за его чистотой, правильностью использования разделочных досок и инвентаря и т.д.

В конце занятия представляются все приготовленные полуфабрикаты, обсуждаются замечания и ошибки. Обсуждаются контрольные вопросы по изучаемой теме. По итогам работы преподаватель оценивает работу каждого студента, при этом учитывается теоретическая подготовленность студента, самостоятельность в работе, умение правильно организовывать рабочее место, качество приготовленных полуфабрикатов. При условии защиты практическая работа считается зачтенной.

Практическая работа № 1

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ ОВОЩЕЙ

Цель – сформировать у обучающихся навыки по выполнению нарезки овощей.

Оборудование, посуда, инвентарь: картофелечистка, овощерезка электрическая, посудомоечная машина, столы производственные, шкаф холодильный, поварские ножи, миски, доски разделочные, инструменты для фигурной нарезки овощей и др.

Сырье: картофель, морковь, свекла, капуста, лук, сельдерей и др.

Последовательность выполнения работы:

1. Произвести механическую обработку.
2. Выполнить все способы нарезки на разных овощах.
3. Составить отчет о проделанной работе.

Технологический процесс механической обработки овощей состоит из следующих операций: приемки, кратковременного хранения, сортировки, мойки, очистки, промывания и нарезки.

При *сортировке* удаляют загнившие, побитые или проросшие экземпляры, посторонние примеси, а также распределяют овощи по размерам, степени зрелости и пригодности их для приготовления определенных блюд и кулинарных изделий.

Сортируют большинство овощей вручную. На крупных предприятиях для сортировки используют машины.

Цель *мойки* – удаление земли и других загрязнений, уменьшение обсемененности микроорганизмами. Мойка имеет не только санитарное значение, но и удлиняет срок службы овощечистительных машин, облегчает утилизацию отходов. Моют овощи в овощемоечных машинах или вручную.

При *очистке* овощей удаляют части с пониженной пищевой ценностью (кожуру, плодоножки, грубые семена и др.).

Очищенные овощи ополаскивают и нарезают.

Цель *нарезки* – придание овощам необходимых формы и размеров.

Способы нарезки

Форма нарезки, размеры и рекомендации кулинарного использования картофеля приведены в таблице 1. Форма нарезки, размеры и рекомендации кулинарного использования корнеплодов приведены в таблице 2.

Таблица 1 – Форма нарезки, размеры и рекомендации кулинарного использования картофеля

Форма нарезки	Размеры, см	Способ тепловой обработки	Рекомендации кулинарного использования
1	2	3	4
<i>Соломка (пай).</i> Сырой крупный картофель нарезают на тонкие пластинки, накладывают одну на другую и шинкуют поперек на соломки	Длина: 3,0 - 5,0; поперечное сечение: 0,2 x 0,2	Жарка во фритюре	В качестве гарнира к блюдам из жареной птицы, филе, бифштексу
<i>Брусочки (прентаньер).</i> Сырой картофель нарезают на пластинки и разрезают на брусочки.	Длина: 3,5 - 4,0; поперечное сечение: от 0,7 x 0,7 до 1,0 x 1,0	Жарка во фритюре и основным способом Варка	В качестве гарнира к филе, бифштексу, антрекоту, рыбе фри. Для рассольника домашнего, супа картофельного с макаронами
<i>Кубики.</i> Картофель вначале нарезают на пластинки, разрезают на брусочки, а затем режут на кубики.	С ребром: 0,5 x 2,5 <i>Крупные:</i> 2,0 x 2,5 <i>Средние:</i> 1,0 x 1,5 <i>Мелкие:</i> 0,3 x 0,7	Варка	Для супов картофельных с крупами, крестьянского, борща флотского, овощной окрошки; Картофеля в молоке; В качестве гарнира к горячим и холодным блюдам.
<i>Кружочки.</i> Картофель обравнивают, придавая ему форму цилиндра, затем нарезают поперек на тонкие кружочки	Диаметр по размеру клубней, толщина: 0,2 - 0,3	Запекание, жарка	Для запеченной рыбы под соусом; в качестве гарнира к жареным блюдам
<i>Ломтики.</i> Разрезать картофель вдоль на две или четыре части в зависимости от толщины каждую часть нарезать поперёк на ломтики	Толщина: 0,2 - 0,5	Жарка с небольшим количеством жира	Для запеченных блюд из мяса и рыбы; в качестве гарнира к жареным блюдам
<i>Дольки.</i> Картофель нарезать вдоль пополам, а затем каждую половину на дольки	Длина по размеру клубней, но не более 4,0	Варка, тушение	Для рассольника, ухи рыбной, супов картофельных; в качестве гарнира к рагу мясному, рагу из овощей, духовому мясу

1	2	3	4
<i>Бочонки, груши (дюшес).</i> Пользуясь специальными выемками нарезать бочоночками	Высота: 4,0 - 5,0; диаметр: 3,5 - 4,0	Варка	В качестве гарнира к отварной и припущенной рыбе, жареным мясным и рыбным блюдам, холодным блюдам
<i>Шарики: крупные (шато) средние (нуазет).</i> Пользуясь специальными выемками нарезать шариками	Диаметр: 3,0 - 4,0 диаметр: 1,5 - 2,5	Варка и жарка	В качестве гарнира к отварной и припущенной рыбе, жареным мясным и рыбным блюдам, холодным блюдам
<i>Стружка.</i> Картофель обтачивают, придавая ему форму цилиндра диаметром в 3—4 см и высотой в 2—3 см, по окружности срезают ленту. Срезанную ленту складывают бантиком, перевязывают шпагатом и аккуратно промывают.	Ширина: 2,0 - 3,0; толщина: 0,2 - 0,3; длина: 12 - 25	Жарка во фритюре	В качестве гарнира к жареным блюдам

Таблица 2 – Форма нарезки, размеры и рекомендации кулинарного использования корнеплодов

Форма нарезки	Наименование корнеплодов	Размеры, см	Способ тепловой обработки	Рекомендации кулинарного использования
1	2	3	4	5
<i>Соломка</i>	Морковь, петрушка, сельдерей, пастернак	Длина: 3,5 - 5,0; поперечное сечение: 0,2 x 0,2	Пассерование	Для заправочных супов (кроме борща флотского) и супов с крупами и бобовыми, супов с макаронами, маринадов. Для борщей (кроме флотского), свекольника Для салатов
	Свекла	То же		
	Редька	То же		

1	2	3	4	5
<i>Брусочки</i>	Морковь, петрушка, сельдерей	Длина: 3,0 - 4,0; поперечное сечение: 0,4 x 0,4	Варка	Для бульонов с овощами
<i>Кубики</i>	Морковь, петрушка, сельдерей Брюква	С ребром: 0,3 - 0,7 С ребром: 1,2 - 1,5	Пассерование Припускание Варка, припускание, жарка	Для щей супочных, супов из круп и бобовых; фаршей. Для вторых овощных блюд
<i>Кружочки</i>	Морковь, петрушка, сельдерей	Диаметр: 2,0 - 2,5; толщина: 0,1 - 0,3	Пассерование Припускание	Для супа крестьянского. Для вторых блюд, для холодных закусок
<i>Ломтики</i>	Морковь, свекла Свекла Брюква Репка Редис	Толщина: 0,2 - 0,3 То же Толщина: 0,8 - 1,0 Толщина: 0,2 - 0,3 Толщина: 0,1 - 0,3	Пассерование Тушение Жарка Припускание	Для борща флотского Для вторых овощных блюд Для вторых овощных блюд. Для салатов
<i>Дольки</i>	Морковь, петрушка, сельдерей Морковь Брюква, репа	Длина не более 3,5 Длина не более 3,5 Длина не более 4,0	Пассерование Припускание Пассерование, тушение	Для щей из свежей капусты, рагу, почек по-русски и других тушеных блюд. Для вторых овощных блюд
<i>Гребешки, звездочки, шестеренки (кольбер)</i>	Морковь, петрушка, сельдерей	Толщина: 0,2-0,3	Пассерование	Для маринадов, для холодных закусок
<i>Шарики, орешки</i>	Морковь, репа, свекла	Специальные выемки различных размеров	Варка	Для холодных закусок

Формы нарезки картофеля и корнеплодов представлены на рис. 1.

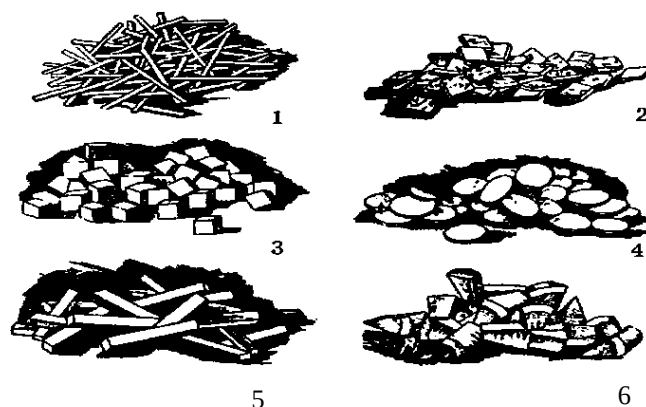


Рис. 1. Формы нарезки картофеля и корнеплодов:

1 - соломка; 2 - ломтики; 3 - кубики; 4 - кружочки; 5 - брусочки; 6 - дольки

Рубка и шинкование. Мелко нарезанную свежую и квашеную капусту, морковь, репчатый лук, чеснок рубят ножом или сечкой на деревянной доске на мелкие кусочки. Зелень петрушки и укроп лучше нарезать (шинковать) ножом.

К сложным формам нарезки относят – бочонки, чесночки, груши, стружка, спираль, шарики, орешки, гребешки, шестеренки, звездочки.

Фигурная резка (карбование). Чаще всего карбованию подвергают морковь и петрушку, которые нарезают в виде гребешков, звездочек, шестеренок. Для нарезки пользуются обыкновенным или карбовочным (гофрированным) ножом.

Звездочки, шестеренки. Чтобы получить звездочки и шестеренки, на корнеплодах делают углубления – бороздки (по длине корня) и нарезают поперек на пластинки. В зависимости от количества бороздок получают звездочки или шестеренки. **Гребешки.** На корнеплодах делают углубления, как и для звездочек, затем овощи разрезают пополам вдоль, а каждую половинку режут наискось ломтиками.

Строгание. Корни хрена, редьки строгают ножом для получения частиц в форме стружек.

Обтачивание. Обтачивают картофель, морковь, петрушку, репу.

Шарик, бочоночек, цилиндр, груша. Для придания формы шарика, бочоночка, цилиндра, груши овощи в сыром виде обтачивают маленьким ножом.

Чесночки (дольки). Корнеплоды, обточенные в виде бочоночка или цилиндра, разрезают на четыре части и получают форму, близкую к чесночку (дольке).

Сизле. Нарезка продуктов очень мелким кубиком. Отличный вариант для придания соусам нужного вкуса без дополнительной текстуры.

Брюнуаз. Аккуратная и ровная нарезка овощей на кубики около 2 мм или чуть крупней.

Жардиньер. Овощная смесь, которую можно подавать как отдельное блюдо или как гарнир к мясным блюдам, таким как тушеное мясо. Оно состоит из равных долей моркови и репы, нарезанных на полоски размером 0,4 x 0,4 x 2 см, зеленой фасоли, нарезанной ромбиками, и горошка.

Жюльен. Овощи, нарезанные тонкой соломкой. Размер соломки зависит от типа и фактуры продукта, однако она не должна быть длиннее 4 см.

Пейзан. Такие овощи, как морковь, свекла, репа, картофель, лук-порей, капуста и сельдерей нарезают тонкими ломтиками или кусочками, которые могут быть квадратными или круглыми. Приблизительная величина: 1 см x 1 см или 1 - 1 ½ см в диаметре для кружков.

Шифонад. Измельченные овощные листья, такие как салат, шпинат или щавель.

Конкассе. Удалить место прикрепления плодоножки, потом бланшировать томаты и очистить от кожицы. Разрезать пополам по горизонтали, удалить семена и нарезать мякоть на кубики размером ¾ - 1 см.

Мирпуа. Одна из самых часто используемых техник в кулинарии. Буквально – это овощная смесь из лука, моркови и сельдерея, которые порезаны неправильным средне-мелким кубиком. Используется как вкусовая нота в супах, бульонах, соусах.

Крудите. Техника нарезки продуктов небольшими одинаковыми кусочками. Крудите можно сделать из овощей, подав их с пикантным соусом, хумусом, или, например, рыбного ассорти. Можно сказать, что крудите – это вид холодной закуски.

Эманс. Форма нарезки кольцами или полукольцами, например, лука, огурцов, моркови, порея.

Контрольные вопросы

1. Определение массы отходов при механической обработке картофеля и овощей.
2. Определение массы нетто, брутто при механической обработке картофеля и овощей.

Практическая работа № 2

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ РЫБЫ

Цель – Изучить в объеме программы технологию приготовления полуфабрикатов из рыбы.

Оборудование, посуда, инвентарь: весы настольные электрические, ножи, посудомоечная машина, столы производственные, разделочные доски с маркировкой «РС», тарелки мелкие столовые, столовые ножи и ложки.

Сырье: рыба с костным скелетом.

Последовательность выполнения работы:

1. Произвести механическую обработку и разделку рыбы с костным скелетом.
2. Выполнить пластование рыбы.
3. Нарезание полуфабрикатов из пластованной рыбы.
4. Разделка рыбы для фарширования.
5. Приготовление полуфабрикатов из рыбной кнельной и котлетной массы.
6. Составить отчет о проделанной работе.

1. Произвести механическую обработку и разделку рыбы с костным скелетом.

Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом включает следующие операции: очистку от чешуи, удаление головы, плавников, плечевой кости, потрошение, промывание, разделку и нарезку полуфабрикатов.

Оттаивание мороженой рыбы (при необходимости).

Очистка от чешуи. От чешуи рыбу очищают вручную или механическими скребками. Если чешуя снимается трудно, тушки погружают на 25-30 с в кипяток. Ошпаривают перед очисткой и камбалу, имеющую на коже жучки. Очищенную рыбу промывают. У бесчешуйчатых рыб удаление чешуи заменяется зачисткой их поверхности от слизи.

Удаление плавников. После очистки от чешуи у рыбы удаляют плавники (начиная со спинного). Для этого рыбу кладут на бок и прорезают мякоть вдоль плавника сначала с одной, а затем с другой стороны. Ножом прижимают подрезанный плавник и, держа рыбу за хвостовую часть, отводят в сторону, при этом плавник легко удаляется. Так же удаляют и анальный плавник, после чего отрезают или отрубают

остальные плавники (брюшной, грудной). Плавники (все, кроме хвостового) срезают на уровне кожного покрова, а хвостовой - на расстоянии 1 - 2 см от основания его средних лучей.

Голову удаляют по контуру жаберных крышек. У обезглавленных рыб удаляют плечевые кости, для этого, надрезая мякоть рыбы, частично оголяют их, а затем отделяют. Мякоть, удаленную вместе с плечевыми костями.

Удаление внутренностей, зачистка. Рыбу кладут на доску головой к себе, придерживают левой рукой, делают надрез между грудными плавниками, ведут нож к голове острием к себе, далее, не вынимая из брюшка, его поворачивают и ведут в противоположном направлении до анального отверстия. Зачищают внутреннюю полость от черной пленки.

Промывание и обсушивание. Рыбу промывают холодной водой, для удаления сгустков крови в воду добавляют соль. Обсушивают, уложив на противень. Ставят в холодильник.

Нарезание на порционные куски «кругляши». Для варки порционные куски нарезают поперек тушки рыбы. Нож держат под прямым углом. Каждый кусок надрезают в 2-3 местах. Для жаренья основным способом рыбу нарезают под прямым углом к позвоночной кости. Для фарширования из порционных кусков вырезают позвоночную и реберные кости, оставляя на коже тонкий слой мякоти

2. Выполнить пластование рыбы.

Для получения филе с кожей, реберными костями рыбу подготавливают. После этого (начиная с головы или хвоста), срезают половину рыбы (филе), ведя нож параллельно позвоночнику, но так, чтобы на нем не осталось сверху мякоти. В результате такого пластования получают два филе: с кожей и реберными костями (верхнее филе) и с кожей, реберными и позвоночной костями (нижнее филе). Для удаления позвоночной кости нижнее филе перевертывают, укладывают на доску кожей вверх и срезают мякоть с позвоночной кости, оставляя на доске позвоночник. Так получают два филе с кожей и реберными костями.

Для получения филе с кожей без реберных костей дополнительно срезают реберные кости с каждой половины. Для этого их кладут поперек разделочной доски кожей вниз. Кости срезают, придерживая их левой рукой.

Для получения филе без кожи и реберных костей (чистое филе) рыбу не очищают от чешуи, чтобы кожа при снятии не порвалась. Разделяют рыбу так же, как на филе с кожей без реберных костей. Затем филе кладут поперек разделочной доски кожей вниз, хвостовой частью к себе. Подрезают кожу у хвоста на 1 - 1,5 см, придерживая ее левой рукой, срезают мякоть.

3. Нарезание полуфабрикатов из пластованной рыбы.

Для варки нарезают порционные куски из филе с кожей и костями или из филе с кожей без костей под прямым углом. Надрезают кожу рыбы в двух-трех местах.

Для припускания нарезают куски из филе с кожей без костей, чистого филе с хвостовой части под углом 30°.

Для жаренья основным способом нарезают куски из филе с кожей и костями, с кожей без костей, из филе без кожи и костей.

4. Разделка рыбы для фарширования.

Рыбу осторожно очищают от чешуи, вокруг головы надрезают кожу и концом ножа отрезают ее от мякоти. Затем левой рукой держат рыбу салфеткой за голову, другой рукой захватывают кожу и снимают ее “чулком” по направлению от головы к хвосту, подрезая ножом или ножницами мякоть у плавников. У самого хвоста мякоть и позвоночную кость перерезают и получают две части: вывернутую кожу с хвостом и тушку.

Кожу хорошо промывают, а тушку потрошат, промывают и отделяют мякоть от костей. Мякоть используют для приготовления фарша.

Затем кожу наполняют фаршем, приставляют обработанную голову, заворачивают в марлю, перевязывают шпагатом и направляют на тепловую обработку.

Для приготовления фарша филе рыбы дважды измельчают на мясорубке вместе с пшеничным хлебом (без корок), замоченным в молоке или воде, пассерованным луком и чесноком. В фарш добавляют размягченный маргарин, яйца, соль, молотый перец и перемешивают до однородной консистенции.

5. Приготовление полуфабрикатов из рыбной кнельной и котлетной массы.

Кнельная масса.

Рецептура (на 1 кг чистого филе): хлеб пшеничный - 100 г, молоко (сливки) - 500 г, белки яиц - 3 шт., соль - 15 г.

Чистое филе нарезать на мелкие кусочки. Пропустить 2-3 раза через мясорубку с мелкой решеткой с замоченным в молоке (сливках) пшеничным хлебом без корок. Потереть. Добавить белки яиц. Взбить на холоде, добавляя оставшееся охлажденное молоко (сливки), до однородной легкой и пышной массы. Добавить соль. Масса должна быть легкой, чтобы при погружении кусочка массы в воду он плавал на поверхности. Из массы готовят кнели и используют для фарширования.

Котлетная масса.

Рецептура (на 1 кг чистого филе): хлеб пшеничный – 200 - 250 г, молоко (вода) – 300 - 350 г, соль - 20 г, перец черный молотый - 1 г.

Чистое филе нарезать на мелкие кусочки и пропустить через мясорубку, затем соединить с замоченным в молоке (воде) и отжатым пшеничным хлебом без корок, пропустить через мясорубку, добавить соль, перец и тщательно перемешать. Перед использованием массу необходимо выбить для ее насыщения кислородом и лучшего соединения входящих ингредиентов. Для увеличения рыхлости в массу из нежирной рыбы можно добавить измельченную на мясорубке вареную рыбу (25 – 30 % массы мякоти сырой рыбы). В целях увеличения вязкости (в массу из трески, хека, пикши и др.) добавляют сырые яйца (1/10 - 1/20) шт. на 1 порцию. Для сочности в массу из нежирных рыб (треска, горбуша, судак, хек, мерлуза и др.) вводят молоки свежих рыб (не более 6 % массы нетто рыбы, уменьшая закладку рыбы), сливочное масло, жир-сырец.

После приготовления массу необходимо охладить и сразу разделявать на полуфабрикаты.

Котлетную массу выбивают, порционируют и панируют, придавая форму изделию. Из котлетной массы готовят котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, зразы, тельное, рулет.

Котлеты готовят по 1 - 2 шт. на порцию. Придают им форму овально-приплюснутую с заостренным концом. Панируют в просеянных молотых сухарях. Длина 11 см, ширина 5 см, толщина 1,5 - 2 см.

Биточки готовят как котлеты, но форма округло-приплюснутая 6 см диаметром, толщиной 2 см. Панируют в сухарях или черством пшеничном хлебе без корок. На порцию 1-2 шт.

Тефтели. В котлетную массу добавляют мелкорубленый пассерованный репчатый лук. Хлеба в массу кладут меньше, чем для приготовления котлет. Формуют в виде шариков диаметром 3 см по 3-4 шт. на порцию. Панируют в муке. Хлеб можно заменить отваренным до полуготовности рисом.

Зразы рубленые. Котлетную массу порционируют, придают форму лепешки толщиной 1 см, на середину кладут фарш (как для рулета). Края соединяют, придают овально-прямоугольную форму, панируют в сухарях или в черством хлебе без корки, нарезанном соломкой.

Тельное. Это зразы, имеющие форму полумесяца (форму придают с помощью марли). Зразы смачивают в льезоне и панируют в сухарях.

Фрикадельки. В котлетную массу добавляют мелко нарубленный пассерованный репчатый лук, сырые яйца. Формуют в виде маленьких шариков массой 12 - 15 г по 8 -10 шт. на порцию.

Рулет. Котлетную массу слоем в 1,5 см укладывают в виде прямоугольника на смоченную ткань. На середину прямоугольника по всей длине укладывают фарш. Края марли приподнимают так, чтобы полностью закрыть фарш котлетной массой, придают форму батона и перекладывают швом вниз на противень, смазанный предварительно жиром и посыпают сухарями. Перед запеканием рулет сбрызгивают

растопленным маслом, чтобы во время тепловой обработки рулет не треснул – его прокалывают. В состав фарша входят жареные грибы, пассерованный лук, вареные яйца, соль, перец молотый.

Контрольные вопросы

1. Определение массы отходов при механической обработке рыбы.
2. Определение массы нетто, при механической обработке рыбы.
3. Определение массы брутто при механической обработке рыбы.
3. Определение выхода рубленой (котлетной) массы из заданного количества рыбы.
4. Определение выхода и количества порций изделий,готавливаемых из заданной массы рыбы.
5. Определение выхода готовых кулинарных изделий из рыбы.

Практическая работа № 3

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ НЕРЫБНОГО ВОДНОГО СЫРЬЯ

Цель – приобрести практический опыт по обработке нерыбного водного сырья.

Оборудование, посуда, инвентарь:

Весы настольные электрические, ножи, столы производственные, разделочные доски, тарелки мелкие столовые, столовые ножи.

Сырье: креветки, кальмары.

Последовательность выполнения работы:

1. Произвести обработку морских ракообразных и головоногих моллюсков.
2. Составить отчет о проделанной работе.

1. Произвести обработку морских ракообразных и головоногих моллюсков.

Креветки. Съедобное мясо креветок расположено в хвосте (абдомене), покрытом звеньями панциря. Длина тела креветок колеблется от 6 до 20 см, масса одного экземпляра от 5 до 50 г, а содержание мяса – от 30 до 40 % массы тела.

На предприятия общественного питания креветки могут поступать в живом, охлажденном и вареном виде, сыромороженными и варено-мороженными, а также в виде консервов.

Замороженные креветки медленно размораживают (лучше в холодильнике), чтобы они теряли меньше влаги, т.к. они при этом становятся твердыми. Варено-замороженные раскладывают на слой бумажных салфеток и накрывают таким же слоем, чтобы впиталась лишняя влага, но креветки остались сочными. При оттаивании на воздухе они теряют 10 - 11% своей массы. Такие креветки хранят до тепловой обработки в холодильнике, но не более 24 часов.

При разделке, для приготовления блюд, у креветок удаляют голову и ножки, снимают панцирь, раскрыв его снизу, освобождают шейку. У крупных креветок со стороны спинки удаляют пищевой тракт.

Кальмары. Тело кальмара состоит из мантии, хвостового плавника и головы со щупальцами (ноги). Мантия составляет 31 - 32 % общей массы моллюска, хвостовой плавник – 19 - 20 %, голова со щупальцами – 20 - 21 %. Съедобные части кальмара - мантия и голова со щупальцами. В

среднем масса кальмара 200 г. Основная масса кальмаров выпускается в мороженом виде и в виде консервов.

По химическому составу мясо кальмаров достаточно обводненное (78 - 82,5 % влаги), содержит мало жира (0,2 - 1,4 %). Содержание азотистых веществ находится в пределах 15 - 19 %, а минеральных – от 1,2 до 1,7 %. Присутствующий в мясе кальмаров гликоген придает ему приятный сладковатый привкус.

Кальмар поступает в продажу главным образом в мороженом виде блоками: кальмар разделанный (тушка) с кожей и кальмар обезглавленный (филе) с кожей.

Кальмаров размораживают на воздухе или в воде при температуре 18...20 °С, потрошат, удаляя внутренности, ротовую полость и глаза. Для удаления кожи с мантии, щупалец и головы кальмаров ошпаривают горячей водой (1:3) при температуре 65...70 °С 4 - 5 мин, энергично перемешивают, затем промывают холодной водой.

Для снижения потерь массы рекомендуется ошпаривать кальмаров кипящей водой в течение 30 с и промывать холодной водой, но при таком способе мясо приобретает розовую окраску.

Контрольные вопросы

1. Основные характеристики нерыбного водного сырья
2. Определение количества порций изделий, приготавливаемых из заданной массы нерыбного водного сырья.

Практическая работа № 4 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА

Цель – изучить в объеме программы технологию приготовления полуфабрикатов из мяса.

Оборудование, посуда, инвентарь: весы настольные электрические, ножи, посудомоечная машина, столы производственные, разделочные доски, тарелки мелкие столовые, столовые ножи.

Сырье: мясо говядина, свинина, яйца, панировочные сухари, репчатый лук, специи, мука пшеничная, петрушка, молоко, хлеб из пшеничной муки.

Последовательность выполнения работы:

1. Произвести обработку мяса и приготовить полуфабрикаты.
2. Составить отчет о проделанной работе.

1. Произвести обработку мяса и приготовить полуфабрикаты

Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

- а) Ростбиф;
- б) Мясо шпигованное.

Произвести первичную обработку мяса: Размораживание, обмывание теплой водой (20...30 °С) снижает поверхностное микробное обсеменение на 95 - 99 %. Обмытые куски для охлаждения промывают холодной водой (температура 12...15 °С). Затем их обсушивают на воздухе или салфетками из хлопчатобумажной ткани.

Производят обвалку мяса.

После обвалки производят жиловку – удаление грубых пленок и сухожилий и зачистка – выравнивание кусков полученного мяса.

Произвести обработку моркови и белых кореньев.

Произвести нарезку овощей и кореньев брусочком.

Приготовление ростбифа: Ростбиф изготавливают из вырезки, толстого и тонкого краев. Их зачищают от поверхностных пленок, а вырезку - от сухожилий. Для равномерного прогрева полуфабрикат формуют из двух вырезок, складывая головку с хвостиком и перевязывая шпагатом. Иногда полуфабрикат оборачивают тонким пластом шпика, чтобы придать блюду сочность. Используют для жарки.

Приготовление мяса, шпигованного: готовят из кусков массой 1,5 - 2 кг, мясо шпигуют с помощью шпиговательной иглы или ножа вдоль волокон длинными брусочками моркови, белых кореньев.

Порционные полуфабрикаты из говядины:

Бифштекс нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки (головки) толщиной 2 - 3 см, слегка отбивают.

Лангет нарезают под острым углом из тонкой части вырезки (хвостика), по два куска на порцию, толщиной 1 - 1,2 см. Полуфабрикат слегка отбивают.

Антрекот нарезают из толстого и тонкого краев под прямым углом, толщиной 1,5 - 2 см. Куски имеют овально-продолговатую форму.

Ромштекс нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части, толщиной 0,8 - 1 см, отбивают, смачивают в льезоне, панируют в сухарях.

Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины:

Бефстроганов нарезают из вырезки, толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части. От крупного куска отрезают пласты поперек волокон, отбивают их и режут брусочками длиной 3 - 4 см, массой от 5 до 7 г.

Азу нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части брусочками длиной 3 - 4 см, массой 10 - 15 г.

Гуляш – из мякоти лопаточной и подлопаточной частей, грудинки, покромки кусочками массой 20 - 30 г. Содержание жира не должно превышать 10 %. Перед нарезкой полуфабриката крупные куски от поверхностной пленки не зачищают.

Рубленые полуфабрикаты с хлебом (изделия из котлетной массы).

Для приготовления изделий с добавлением хлеба измельченное на мясорубке котлетное мясо соединяют с черствым пшеничным хлебом (20 - 25 % массы мяса) 1-го или высшего сорта, предварительно замоченным в воде или молоке (общее количество жидкости 30 – 35 % массы мяса) и отжатым, вводят соль, перец и вторично пропускают через мясорубку, добавляют воду и тщательно вымешивают (взбивают).

Из котлетной массы с содержанием хлеба 25 % массы мяса формируют котлеты, биточки, шницели. Из котлетной массы с несколько меньшим количеством хлеба (около 20 % массы мяса) готовят тефтели, зразы рубленые, рулет, фрикадельки, котлеты московские, домашние.

Котлеты домашние готовят из смеси котлетного мяса говядины и свинины (соответственно 64 и 36 %), жира-сырца и лука репчатого.

Биточки – изделия приплюснуто-округлой формы, толщиной 2 - 2,5 см, диаметром 6 см, запанированные в сухарях.

Тефтели – изделия в виде шариков диаметром 3 см, запанированные в муке. В котлетную массу добавляют измельченный пассерованный лук. Вместо хлеба в измельченное мясо можно ввести рассыпчатый рис (15 % массы мяса).

Зразы рубленые – на середину лепешки из котлетной массы

толщиной 1 см кладут фарш, края соединяют, панируют в сухарях, формируют в виде кирпичика с овальными краями.

Для фарша берут пассерованный лук, рубленые яйца, зелень петрушки, соль, перец и все перемешивают.

Контрольные вопросы

1. Определение массы отходов и выхода частей туш при механической обработке мяса.
2. Определение массы нетто, брутто при механической обработке мяса.
3. Определение выхода натуральной и котлетной массы из заданного количества мяса.

Практическая работа № 5

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ, ПЕРНАТОЙ ДИЧИ

Цель – изучить в объеме программы технологию приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи.

Оборудование, посуда, инвентарь: весы настольные электрические, ножи, посудомоечная машина, столы производственные, разделочные доски, тарелки мелкие столовые.

Сырье: курица.

Последовательность выполнения работы:

1. Произвести обработку сельскохозяйственной птицы
2. Произвести формовку курицы.
3. Произвести разделку курицы
4. Приготовление полуфабрикатов
5. Составить отчет о проделанной работе.

1. Произвести обработку сельскохозяйственной птицы.

Обработка сельскохозяйственной птицы состоит из следующих операций: размораживания; опаливания; удаления головы, шеи, ног; потрошения; мытья; обсушивания; формовки (заправки); приготовления полуфабриката.

2. Произвести формовку курицы.

Заправка птицы «в кармашек». Для этого делают разрезы кожи («кармашки») на брюшке с двух сторон. Затем вставляют в эти прорезы концы ножек. Кожей от шеи закрывают шейное отверстие, крылышки подвертывают к спине так, чтобы они придерживали кожу шеи.

Заправка птицы в одну нитку. Тушку птицы укладывают спинкой вниз, левой рукой прижимают ножки к тушке, а правой прокалывают иглой с ниткой в центре окорочки под филейной частью так, чтобы игла вышла с противоположной стороны в пахине под ножкой.

Иглу с ниткой протаскивают, конец нитки оставляют у первоначального прокола.

Затем нитку накидывают на ножку, прокалывают иглой с ниткой конец филейной части, чтобы игла вышла с противоположной стороны, накидывают нитку на другую ножку, прокалывают пахину под ножкой, протаскивая иглу наискосок так, чтобы она вышла у другого окорочка с противоположной стороны.

Тушку поворачивают на бок, прокалывают одно крыло, прикрепляют

ниткой кожу шеи к мышцам спины, прокалывают другое крыло, нитки стягивают и завязывают узел. В одну нитку заправляют птицу для жарки.

Заправка птицы в две нити. Тушку кладут на стол спинкой вниз, прижимают ножки к тушке, прокалывают иглой с ниткой окорочок в месте сгиба ножки, пропускают под филейной частью и прокалывают второй окорочок, протаскивают нитку, оставляя конец у первоначального прокола.

Затем тушку поворачивают на бок, кожу с шейки накидывают на спинку, закрывая шейное отверстие. Иголку с ниткой пропускают через одно крылышко, закрепляют ниткой кожу шеи на мышцах спинки и пропускают через другое крылышко. После этого конец нитки у крылышка и конец нитки, оставленный у окорочка, стягивают и завязывают в узел. Таким образом, одной ниткой заправили крылышки.

Второй ниткой ножки прикрепляют к тушке. Для этого тушку кладут на спинку, прижимают ножки к тушке, прокалывают иглой под ножками, накидывают нить на ножку и прокалывают под ножками в обратном направлении, концы ниток стягивают и завязывают в узел.

3. Произвести разделку курицы.

Выложить птицу грудкой вниз и сделать по разрезу вдоль хребта. Хребет удалить, а тушку раскрыть подобно книге и разрезать на две половины вдоль. Отвести ножку немного в сторону, чтобы было видно место ее соединения с грудкой. В этом месте сделать разрез, отделить ножку от грудки. То же самое проделать с другой половиной тушки. Каждую ножку разделить на две части - бедро и голень.

Каждую половину грудки разрезать на две части поперек, чтобы получилось два куска грудки на косточке. Разрез сделать немного ниже крылышка.

Отделить крылья от грудки. Ближнюю к грудинке косточку оставить, две дальние отсечь.

4. Приготовление полуфабрикатов

Птица или дичь по-столичному (шницель столичный). У большого зачищенного и раскрытого филе с косточкой надрезают сухожилия в 2-3 местах. В разрез вкладывают малое филе, края большого филе подворачивают к середине, закрывая малое филе, и придают овальную форму. У большого филе отрезают плечевую косточку, филе зачищают и раскрывают. Затем слегка отбивают, надрезают сухожилия в 2-3 местах, кладут на него малое филе и закрывают краями большого филе, придавая овальную форму. Смачивают в льезоне. Панируют в панировке из черствого пшеничного хлеба без корок, нарезанного соломкой.

Ассортимент рубленых полуфабрикатов включает котлеты, биточки, зразы, фрикадельки, кнели и суфле.

Котлетная масса. Для котлетной массы используют кур,

бройлеров-цыплят, индеек, рядчиков, тетеревов, куропаток, глухарей, фазанов. У птицы используют всю мякоть тушек, а у дичи (кроме фазанов и куропаток) – только филе. Мякоть отделяют от костей и кожи (можно использовать мякоть и вместе с кожей), пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде или молоке пшеничным хлебом без корок, кладут соль, перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.

Внутренний жир можно заменить сливочным маслом или маргарином сливочным. Из котлетной массы готовят котлеты, биточки, зразы, фрикадельки и др.

Котлеты пожарские. Котлетную массу разделяют по 3-4 шт. на порцию. Формируют овальные заостренные котлеты веретенообразной формы. Панируют в фигурной панировке (мелкие кубики или соломка) и придают яйцевидно-приплюснутую форму.

Биточки обычно не панируют, так как их часто припускают.

Биточки фаршированные фаршируют мелкорублеными вареными шампиньонами. Полуфабрикату придают круглую форму и панируют в сухарях.

Зразы готовят из мякоти (без кожи) кур и бройлеров-цыплят. Для фарша очищенные морковь и кабачки мелко шинкуют, припускают с маслом, заливают яйцами, смешанными с молоком, доводят до готовности. Омлетную массу нарезают ломтиками. Полуфабрикат формуют но не панируют, так как варят на пару или припускают.

Кнельная масса. Мякоть птицы или филе дичи два-три раза пропускают через мясорубку с отверстиями решетки диаметром 2,5 - 3 мм, добавляют замоченный в молоке или сливках белый хлеб и вновь пропускают через мясорубку. Затем добавляют яичные белки и тщательно взбивают, постепенно добавляя молоко или сливки. Масса должна быть пышной, легкой. Перед окончанием приготовления добавляют соль.

Массу используют для фарширования котлет из филе дичи, приготовления клецек для гарнира к прозрачным супам, а также для приготовления паровых котлет.

Контрольные вопросы

1. Определение массы отходов при механической обработке птицы и дичи.
2. Определение массы нетто, брутто при механической обработке птицы и дичи.
3. Определение выхода и количества порций изделий, приготавливаемых из заданной массы птицы и дичи.
4. Определение выхода готовых кулинарных изделий из птицы и дичи.

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная:

1. Васюкова, а. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / а. Т. Васюкова, а. А. Славянский, д. А. Куликов. - 4-е изд. - москва : дашков и к, 2023. - 496 с. - url: <https://znanium.com/catalog/product/2084678>. – режим доступа: по подписке. - isbn 978-5-394-05206-4. - текст : электронный.

2. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. С. Ратушного. - 6-е изд. - москва : дашков и к, 2023. - 336 с. - url: <https://znanium.com/catalog/product/2084679>. – режим доступа: по подписке. - isbn 978-5-394-05225-5. - текст : электронный

Дополнительная:

1. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания : сборник задач : учебное пособие / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 256 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2124341>. – Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-9776-0219-8. - Текст : электронный.

2. Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084457> . – Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-394-05263-7. - Текст : электронный.

3. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. — 104 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093019> . – Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-394-02233-3. - Текст : электронный.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

*Методические указания
к практическим занятиям*

Составитель: Нестеренко Ольга Викторовна

В авторской редакции

Изд. № 125/2024. Объем 1,5 п.л. Усл. печ. л. 1,39. Уч.-изд. л. 1,47.
Издательский центр ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет»