

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 ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

## **ЧАСТЬ II**

Методические указания  
к лабораторным занятиям

*для студентов, обучающихся по направлению подготовки  
19.03.04 «Технология продукции  
и организация общественного питания»  
очной и заочной форм обучения*

Севастополь  
СевГУ  
2020

УДК 641.5(076.5)  
ББК 36.99я73  
Т 38

**Рецензент:**

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

**Составитель:** Нестеренко О.В., Покинтелица Н.И.

**Т38** Технология продукции общественного питания. Часть 2: методические указания к лабораторным занятиям для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной форм обучения / Сост. О.В. Нестеренко, Н.И. Покинтелица. – Севастополь: СевГУ, 2020. – 36 с.

В методических указаниях к лабораторным занятиям по дисциплине «Технология продукции общественного питания» приведены задания и методические указания по выполнению лабораторных 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 641.5(076.5)  
ББК 36.99я73

Методические указания рассмотрены и утверждены на заседании кафедры «Пищевые технологии и оборудование» СевГУ, протокол № 8 от 17 марта 2020 г.

© Нестеренко О. В., Покинтелица Н. И.  
© ФГАОУВО «Севастопольский  
государственный университет», 2020

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| Введение                                                           | 4  |
| Лабораторная работа № 1. Приготовление блюд из курицы              | 5  |
| Лабораторная работа № 2. Приготовление блюд из рыбы                | 9  |
| Лабораторная работа № 3. Приготовление холодных блюд               | 12 |
| Лабораторная работа № 4. Приготовление сладких блюд                | 16 |
| Лабораторная работа № 5. Приготовление кулинарной продукции из яиц | 19 |
| Лабораторная работа № 6. Приготовление мучных блюд                 | 21 |
| Лабораторная работа № 7. Приготовление блюд для детского питания   | 24 |
| ГЛОССАРИЙ                                                          | 27 |
| Список рекомендуемой литературы                                    | 35 |

## **ВВЕДЕНИЕ**

Методические указания к лабораторным занятиям (2 часть) предназначены для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Цель лабораторных работ - научить студентов готовить кулинарные изделия и блюда, производить все необходимые расчеты, связанные с нормами вложения сырья, составление технологических карт, проводить органолептическую оценку качества кулинарной продукции.

Методические указания, составлены на основе «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» 1998 г и могут использоваться другие Сборники рецептур блюд. В помощь приведен ГЛОССАРИЙ.

Студент на занятии получает задание - приготовления блюд по тематике. В конце лабораторной работы обсуждаются результаты, делаются выводы и заключение.

К выполнению лабораторных работ студенты приступают после прохождения техники безопасности в пищевой лаборатории. Лабораторные работы студенты выполняют индивидуально-бригадным методом, что позволяет повысить ответственность каждого члена бригады за качество приготовленных блюд. К выполнению лабораторных работ студенты приступают при наличии технологической карты, которую он должен составить, согласно заданию. 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 проводится дегустация блюд, где представляются все приготовленные блюда, 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 блюд. При условии защиты лабораторная работа считается зачтенной.

## **Лабораторная работа № 1. Приготовление блюд из курицы**

**Цель** - изучить в объеме программы технологию приготовления различных видов блюд из припущенной, тушеной и жареной курицы.

### **Оборудование, посуда, инвентарь:**

Плиты электрические, жарочный шкаф, столы производственные, шкаф холодильный, кастрюли, сковороды, сотейники, порционные сковороды, баранчики, поварские ножи, веселки, порционные тарелки, соусники, керамические горшочки и др.

### **Приготовить блюда по вариантам:**

| <b>Вариант №1</b>                                                           | <b>Вариант №2</b>                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| - Котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами (рец. 640) | - Биточки рубленые из птицы паровые под белым соусом с рисом (рец. 671) |
| - Котлеты из филе птицы, фаршированные печенью (рец. 658)                   | - Котлеты по-киевски (рец. 659)                                         |
| - Сациви из курицы (птица в ореховом соусе) (рец. 641)                      | - Птица тушеная в соусе (рец. 643)                                      |

### **При подготовке к лабораторной работе студенту необходимо:**

- Произвести перерасчет сырья (птицы – по виду, категории, овощей для соусов - по сезону).
- Составить технологическую карту блюда на 1 порцию.

### **В ходе выполнения работы студенту необходимо:**

1. Произвести механическую обработку птицы, выделить филе, разделить на порционные и мелкокусковые полуфабрикаты. Определить отходы при механической обработке птицы, сравнить с расчетными данными.
2. Определить продолжительность тепловой обработки изделий из птицы, выход готового блюда.
3. Определить потери при тепловой обработке, сравнить с нормативными данными.
4. Представить приготовленное блюдо на дегустацию.
5. Провести органолептическую оценку приготовленного блюда, используя нормативные данные (табл. 1).
6. Оформить записи в технологической карте.

### Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить сырье, необходимое для приготовления блюда, согласно индивидуальному заданию;
2. Провести механическую, гидромеханическую обработку всех компонентов;
3. Взвесить массу нетто сырья;
4. Приготовить блюда по технологической карте, строго соблюдая последовательность закладки продуктов;
5. Определить выход блюда, сравнить с расчетными данными;
6. Готовые блюда выложить на порционные тарелки, оформить, представить для дегустации.
7. Провести органолептическую оценку приготовленного блюда, используя нормативные данные (табл. 1).
8. Оформить записи в технологической карте.

Таблица 1

#### Органолептические показатели качества блюд из курицы

| Показатели качества             | Характеристика                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                               | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <i>Из припущенной и тушеной</i> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Внешний вид                     | Порционные куски политы соусом, предусмотренным рецептурой или растопленным сливочным маслом, аккуратно уложены на столовой тарелке или блюде. Котлета натуральная припущенная - на гренке, сверху ломтики вареных грибов, политые соусом паровым или белым с яйцом. Рагу, птица тушеная в соусе - тушеные кусочки птицы с овощами в соусе, или только с соусом аккуратно выложены на тарелку. В горшочке - тушеные кусочки птицы с картофелем, овощами и красным соусом. Чахохбили - тушеные кусочки птицы с пассерованным репчатым луком, помидорами, соусом и другими компонентами, предусмотренными рецептурой. Плов - порционный кусок птицы, тушенный с пассерованными морковью, репчатым луком, томатным пюре и рисовой крупой или порционный кусок птицы уложен на рассыпчатый рис. Все блюда украшены зеленью. |
| Цвет                            | Припущенной птицы - серовато-белый или серовато-коричневый. Поверхность не заветренная.<br>Тушеной птицы – яркий, насыщенный, в зависимости от цвета используемого соуса.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Вкус и запах                    | Характерный для припущенной или тушеной птицы и компонентов, входящих в состав изделий и блюд, в меру соленый; приятные вкусовые ощущения придают входящие в состав блюд ароматические и вкусовые вещества (репчатый лук, чеснок, грибы, зелень и другие).<br>Запах - характерный для припущенной или тушеной птицы и компонентов блюда, вкусовых и ароматических веществ, входящих в состав (репчатый лук, петрушка, чеснок и другие).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Консистенция                    | Мягкая, плотная, не жесткая, сочная.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| 1                        | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i><b>Из жареной</b></i> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Внешний вид              | Порционные куски жареной птицы политы мясным соком, блюдо подается с гарниром (по заданию) и соусом, предусмотренным рецептурой. Котлеты натуральные жареные подаются на гренке, котлета поливается сливочным маслом, рядом уложен жареный картофель или сложный гарнир. Котлеты натуральные фаршированные густым молочным соусом, смешанным с рублеными вареными грибами или с фаршем - измельченным жареным шпиком, печенью и другими компонентами, политы маслом; соус красный с вином подан отдельно. Порционные куски, котлеты натуральные сохраняют форму, не деформированы, форма кусочков (птица, жареная фри, сациви и др.) не нарушена. Жареное филе куриное, фаршированное сливочным маслом (котлеты по-киевски), котлеты из филе птицы или дичи, политые маслом, цыплята-табака - жареная тушка цыпленка плоской формы, украшенная зеленью, отдельно подан соус ткемали или чесночный. Жареные котлеты, зразы или биточки уложены на блюдо, политы растопленным сливочным маслом, рядом уложен гарнир, сбоку подлит соус. Блюдо украшено веточкой зелени. Котлеты и биточки имеют ровные края, правильную форму. Фрикадельки имеют форму шариков средних размеров, политы сливочным маслом, гарнир уложен сбоку. Суфле можно подать в порционной форме, в котором оно варилось. Отдельно подается гарнир. |
| Цвет                     | Корочка жареных натуральных изделий с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе - серовато-белый или серовато-кремовый. Корочка жареных рубленых изделий с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе - серовато-белый или серовато-кремовый, припущенных, вареных на пару – серо-белого цвета, запеченные блюда имеют красивый равномерный колер. На разрезе - серовато-белый или серовато-кремовый                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Вкус и запах             | Вкус - характерный для жареной птицы и компонентов, входящих в состав изделий и блюд, в меру соленый; приятные вкусовые ощущения придают входящие в состав блюд ароматические и вкусовые вещества (репчатый лук, грибы, зелень и другие). Запах - характерный для жареной птицы и компонентов блюда, вкусовых и ароматических веществ, входящих в состав (репчатый лук, петрушка, чеснок и другие).<br>Для блюд из котлетной массы птицы - в меру соленый; приятные вкусовые ощущения придают входящие в состав блюд ароматические и вкусовые вещества (репчатый лук, чеснок, грибы, зелень и другие). Запах - характерный для птицы и компонентов блюда, вкусовых и ароматических веществ, входящих в состав (репчатый лук, петрушка, чеснок и другие).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Консистенция             | Консистенция натурального мяса птицы - мягкая, плотная, не жесткая, сочная. У жареных изделий - в меру плотная, корочка слегка хрустящая. Консистенция кнелей и суфле - нежная и сочная.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

## **Контрольные вопросы**

1. В каком состоянии птица поступает на предприятия общественного питания?
2. С какой целью птицу заправляют в «кармашек»?
3. Как размораживают птицу?
4. Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы?
5. В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица?
6. Почему подготовленные субпродукты немедленно подвергают тепловой обработке (варят, а затем жарят или тушат)?



## Лабораторная работа № 2. Приготовление блюд из рыбы

**Цель** - изучить в объеме программы технологию приготовления блюд из припущенной, тушеной, запеченной и жареной рыбы.

### Оборудование, посуда, инвентарь:

Плиты электрические, жарочный шкаф, столы производственные, шкаф холодильный, кастрюли, сковороды, сотейники, порционные сковороды, баранчики, поварские ножи, веселки, порционные тарелки, соусники, керамические горшочки и др.

### Приготовить блюда по вариантам:

| Вариант № 1                                          | Вариант № 2                                       |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| - Рыба, припущенная в молоке<br>(рец. 482)           | - Фрикадельки рыбные с томатным соусом (рец. 517) |
| - Рыба, тушеная в томатном соусе<br>(рец. 486)       | - Рыба, запеченная с яйцом<br>(рец. 503)          |
| - Рыба жареная с луком по-ленинградски<br>(рец. 491) | - Рыба, жареная во фритюре<br>(рец. 494)          |

### При подготовке к лабораторной работе студенту необходимо:

- Произвести перерасчет сырья (рыбы - по виду, размеру, способу разделки, овощей для соусов - по сезону).
- Составить технологическую карту блюда на 1 порцию.

### В ходе выполнения работы студенту необходимо:

1. Произвести разделку рыбы на порционные куски и различные виды филе. Определить потери при механической обработке, сравнить с расчетными данными.
2. Определить продолжительность тепловой обработки рыбы, выход готового блюда.
3. Определить потери при тепловой обработке рыбы, сравнить с нормативными данными.
4. Провести органолептическую оценку приготовленного блюда.
5. Представить приготовленное блюдо на дегустацию.

### Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить сырье, необходимое для приготовления блюда, согласно индивидуальному заданию;

2. Провести механическую, гидромеханическую обработку всех компонентов;
3. Взвесить массу нетто сырья;
4. Приготовить блюда по технологической карте, строго соблюдая последовательность закладки продуктов;
5. Определить выход блюда, сравнить с расчетными данными;
6. Готовые блюда выложить на порционные тарелки, оформить, представить для дегустации.
7. Провести органолептическую оценку приготовленного блюда, используя нормативные данные (табл. 2).
8. Оформить записи в технологической карте.

Таблица 2

**Органолептические показатели качества блюд из рыбы**

| Показатели качества                    | Характеристика                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                      | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b><i>Из припущенной и тушеной</i></b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Внешний вид                            | Порционные куски, политые соусом или сливочным маслом, аккуратно уложены на столовой тарелке или блюде, рядом с гарниром (по заданию).<br>Тушеная рыба аккуратно выложены на тарелку вместе с соусом. Все блюда оформлены мелко нарезанной зеленью.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Цвет                                   | Припущенной - бело-серый.<br>Тушеной рыбы - яркий, насыщенный, в зависимости от цвета используемого соуса.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Вкус и запах                           | Характерный для припущенной или тушеной рыбы и компонентов, входящих в состав изделий и блюд, в меру соленый; приятные вкусовые ощущения придают входящие в состав блюд ароматические и вкусовые вещества (репчатый лук, чеснок, грибы, зелень и другие).<br>Запах - характерный для припущенной или тушеной рыбы и компонентов блюда, вкусовых и ароматических веществ, входящих в состав (репчатый лук, петрушка, чеснок и другие).                                                                                                                                                                         |
| Консистенция                           | Мягкая, плотная, не жесткая, сочная. Из припущенной кнельной массы - легкая, нежная, сочная.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b><i>Из жареной и запеченной</i></b>  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Внешний вид                            | Жареные или запеченные изделия уложены на блюдо, политы растопленным сливочным маслом, рядом уложен гарнир (по заданию), сбоку подлит соус. Блюдо украшено веточкой зелени. Котлеты, зразы и биточки имеют ровные края, правильную форму. Тельное, галки, фрикадельки имеют правильную форму, политы сливочным маслом, гарнир уложен сбоку. Рулет аккуратно нарезан на порционные куски (2-3 на порцию), полит сливочным маслом, украшен веточкой зелени. Запеченные блюда можно подавать в форме, в которой запекались. Соусы подаются отдельно. Готовые хлебцы нарезаны на порции, политы сливочным маслом. |
| Цвет                                   | Корочка жареных рубленых изделий с золотисто-коричневым оттенком, цвет на разрезе - серовато-белый. Запеченные блюда имеют красивый равномерный колер, на разрезе - серовато-белого цвета. Тефтели имеют яркий цвет из-за томатного соуса.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| 1            | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вкус и запах | Характерный для жареной, запеченной котлетной массы рыбы и компонентов, входящих в состав изделий и блюд, в меру соленый; приятные вкусовые ощущения придают входящие в состав блюд ароматические и вкусовые вещества (репчатый лук, чеснок, грибы, зелень и другие).<br>Запах - характерный для жареной, запеченной рыбы и компонентов блюда, вкусовых и ароматических веществ, входящих в состав (репчатый лук, петрушка, чеснок и другие). |
| Консистенция | Мягкая, сочная. У жареных изделий - в меру плотная, корочка хрустящая. Консистенция хлебцов и галок - более нежная и сочная.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

### Контрольные вопросы

1. Какие способы оттаивания рыбы Вы знаете?
2. Назовите последовательность операций по обработке рыбы с костным скелетом.
3. Как разделывать рыбу на филе с кожей?
4. Как разделывают рыбу для жарения в жире?
5. Как нарезают полуфабрикаты?
6. Какой должна быть температура жарочного шкафа?
7. Каковы правила сохранения фритюра?

### **Лабораторная работа № 3. Приготовление холодных блюд**

**Цель** - ознакомиться с технологией приготовления холодных блюд.

#### **Оборудование, посуда, инвентарь:**

Столы производственные, шкаф холодильный, кастрюли, сотейники, порционные сковороды, поварские ножи, веселки, порционные тарелки, салатники, креманки, соусники, керамические горшочки, столовые приборы и др.

#### **Приготовить блюда по вариантам:**

| <b>Вариант № 1</b>                                                    | <b>Вариант № 2</b>                                      |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| - Салат «Летний»<br>(рец. 70)                                         | - Салат «Столичный»<br>(рец. 98)                        |
| - Винегрет овощной<br>(рец. 100)                                      | - Винегрет с кальмарами или морской капустой (рец. 104) |
| - Заливное из птицы или дичи, или мясных продуктов в форме (рец. 156) | - Студень из рыбы<br>(рец. 143)                         |

#### **При подготовке к лабораторной работе студенту необходимо:**

- Составить технологическую карту блюда на 1 порцию.

#### **В ходе выполнения работы студенту необходимо:**

1. Определить продолжительность тепловой обработки основных продуктов, изменение массы, сравнить с расчетными данными;
2. Определить потери при холодной обработке продуктов. Сравнить с расчетными данными;
3. Определить потери при порционировании салатов. Сравнить с расчетными данными;
4. Провести органолептическую оценку приготовленного блюда в соответствии с таблицей 3;
5. Представить приготовленное блюдо на дегустацию.

#### **Последовательность выполнения работ:**

1. Провести механическую кулинарную обработку продуктов;
2. Произвести необходимую тепловую обработку овощей, мяса в соответствии с рецептурой и технологией приготовления;
3. Для заливных блюд подготовить желатин: залить холодной кипяченой водой, оставить для набухания, определить точное время и степень набухания желатина;
4. Приготовить блюда в соответствии с технологической картой;

5. Приготовленные блюда выложить в салатники, оформить;
6. Провести органолептическую оценку приготовленного блюда в соответствии с таблицей 3;
7. Произвести соответствующую запись в технологической карте.

Таблица 3

**Органолептические показатели качества холодных блюд**

| Показатели качества                         | Характеристика                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                           | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b><i>Из свежих овощей</i></b>              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Внешний вид                                 | Овощи и плоды, нарезанные кусочками по форме и размерам, указанным в технологии, уложены горкой, могут быть оформлены зеленью и фигурно нарезанными овощами или плодами, поверхность среза гладкая, при заправке маслом растительным или салатной заправкой блестящая, допускается незначительное отделение жидкости (не более 5 %). |
| Цвет                                        | Характерный для соответствующих видов овощей и плодов, при заправке майонезом с беловатым оттенком, при отпуске со сметаной – на поверхности белый.                                                                                                                                                                                  |
| Вкус и запах                                | Характерные для одного или нескольких видов овощей (плодов) с ароматом сметаны (майонеза, заправки или растительного масла). Вкус умеренно соленый (кисловато-сладкий или кисловатый) с привкусом сметаны (майонеза, заправки, растительного масла).                                                                                 |
| Консистенция                                | Овощи плотные, упругие, хрустящие, плоды мягкие. Салат сочный.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b><i>Из вареных овощей</i></b>             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Внешний вид                                 | Овощи и плоды, нарезанные однородными по форме и размеру кусочками, перемешаны, уложены горкой, оформлены продуктами, входящими в состав салатов.<br>Салаты заправлены растительным маслом (салатной заправкой) или сметаной.                                                                                                        |
| Цвет                                        | Типичный для смеси овощей при заправке растительным маслом (салатной заправкой), светло-кремовый при отпуске с майонезом, на поверхности – белый при отпуске со сметаной.                                                                                                                                                            |
| Вкус и запах                                | Характерный для смеси овощей и плодов с ароматом продуктов, использованных для заправки или при отпуске.                                                                                                                                                                                                                             |
| Консистенция                                | Характерный для смеси овощей и плодов с привкусом продуктов, использованных для заправки.<br>Вареные овощи мягкие, не переварены; соленые, свежие – хрустящие, сочные.                                                                                                                                                               |
| <b><i>С мясом или птицей, или рыбой</i></b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Внешний вид                                 | Овощи и мясо или птица, или дичь, или рыба нарезаны согласно технологии приготовления, перемешаны, заправлены майонезом, оформлены ломтиками мяса (птицы или рыбы), зеленью, яйцом (мясной, из птицы, дичи), овощами, политы майонезом.                                                                                              |
| Цвет                                        | Салат – от светло-серого до темно-кремового. Продуктов для оформления – типичный для каждого вида продукта.                                                                                                                                                                                                                          |
| Вкус и запах                                | Острый, с привкусом овощей и мясопродуктов (птицы, дичи, рыбы), заправленных майонезом.                                                                                                                                                                                                                                              |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Консистенция              | Овощей вареных - мягкая. Мяса (птицы, дичи, рыбы) - мягкая, некрошливая. Свежих и соленых огурцов - плотная, хрустящая.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>для банкетных блюд</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Внешний вид               | <p>Заливные блюда - плоские куски рыбы без костей с кожей, плоские куски отварного мяса, языка, жареной телятины, нарезанной поперек мышечных волокон, тонкие ломтики мякоти вареной курицы или мясного ассорти украшены фигурно нарезанной морковью, свежих огурцов, зелению петрушки, залиты прозрачным желе, слой которого над продуктом толщиной не менее 5 мм, поверхность желе - блестящая.</p> <p>Студни - куски правильной формы толщиной 5-6 см поверхность блестящая; на разрезе в слое желе равномерно распределены кусочки вареных мясопродуктов, рыбы. В нижней части кусков - тонкий слой жира.</p> <p>Рыба под майонезом - один или два куска рыбы с ровными краями, филе с кожей без костей, на коже надрезы, поверхность без сгустков белка, уложены на овощной гарнир, заправлен майонезом. Рыба под маринадом - обжаренный кусок рыбы (филе с кожей без костей), полностью залит маринадом.</p> <p>Галантин - круглые или овальные кусочки фаршированной птицы. Поверхность среза гладкая, оболочка кусков целая, без разрывов.</p> <p>Паштет - изделие в форме батона, поверхность оформлена сливочным маслом и рублеными яйцами.</p> <p>Филе фаршированное - порционный кусок, цилиндрической формы, покрыт тонким прозрачным слоем желе. На разрезе виден фарш.</p> |
| Цвет                      | <p>Заливных - желе - от бледно-желтого до золотистого, рыбы - белый с сероватым оттенком, мясных продуктов - типичный для отварных мясных продуктов, без потемнения поверхности.</p> <p>Студней - желе - от сероватого до желтовато-серого, основных компонентов - характерный (свинина - от светло-серого до кремового, говядины - от серого до коричневого, птицы - от светло-кремового до коричневого, рыбы - от серовато-белого до желтоватого).</p> <p>Рыбы под майонезом - белый или беловато-кремовый. Рыбы под маринадом - от светло-оранжевого до красно-оранжевого.</p> <p>Галантина - светло-серый с зелеными включениями фисташек или зеленого горошка и беловатыми - шпика.</p> <p>Паштета - от серовато-коричневого до коричневого, выпечного теста - золотистый. Филе фаршированного - филе - серый, фарша - коричневый, желе - прозрачный, желтоватый.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Вкус и запах              | <p>Заливных - типичный для основного продукта, с ароматом специй.</p> <p>Студней - вареных мясопродуктов или рыбы, запах чеснока, с легким ароматом специй. Рыбы под майонезом - данного вида рыбы с ароматом овощей, майонеза, острый.</p> <p>Рыба под маринадом - жареной рыбы с ароматом пассерованных овощей, томатного пюре, растительного масла, пряностей и специй, острый, с привкусом пряностей и специй. Для галантина - вареных мясопродуктов, мускатного ореха, нежный, маслянистый с привкусом специй. Для паштета - основного продукта, обжаренной печени и овощей, нежный, с привкусом выпеченного теста. Для филе фаршированного - отварной курицы с привкусом печени и овощей.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

| 1            | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Консистенция | <p>Для заливных - желе - студнеобразная, упругая, плотная.</p> <p>Рыбы отварной - мягкая, некрошливая, мясных продуктов – мягкая, плотная.</p> <p>Для студней - желе - студнеобразная, упругая, плотная, мясопродуктов или рыбы - мягкая, плотная.</p> <p>Для рыбы под майонезом, рыба под маринадом - сочная.</p> <p>Для галантина - мягкая, маслянистая.</p> <p>Для паштета - однородная, пластичная, выпеченного теста - рассыпчатая, маслянистая.</p> <p>Для филе фаршированного - плотная, нежная, фарша – однородная, пластичная, некрошливая, желе - студнеобразная, упругая, плотная.</p> |

### Контрольные вопросы

1. Значение в питания холодных блюд и закусок.
2. Санитарные требования к производству холодных блюд.
3. Ассортимент холодных блюд и закусок.
4. Последовательность обработки используемого сырья для приготовления холодных блюд и закусок.
5. Расход соли, специй для приготовления холодных блюд и закусок.

## **Лабораторная работа № 4. Приготовление сладких блюд**

**Цель** - ознакомиться с ассортиментом холодных и горячих сладких блюд, технологией приготовления, правилами оформления и подачи.

### **Оборудование, посуда, инвентарь:**

Плиты электрические, жарочный шкаф, столы производственные, шкаф холодильный; кастрюли, сковороды, сотейники, порционные сковороды, поварские ножи, десертные тарелки, креманки, соусники, керамические горшочки, столовые приборы и др.

### **При подготовке к лабораторной работе студенту необходимо:**

- Составить технологическую карту блюда на 1 порцию;
- При необходимости произвести взаимозамену сырья

### **Приготовить блюда по вариантам:**

| <b>Вариант № 1</b>                 | <b>Вариант № 2</b>                           |
|------------------------------------|----------------------------------------------|
| - Мусс лимонный<br>(рец. 900)      | - Мусс апельсиновой<br>(рец. 901)            |
| - Самбук абрикосовый<br>(рец. 905) | - Самбук яблочный или сливовый<br>(рец. 904) |
| - Яблоки по-киевски<br>(рец. 922)  | - Яблоки в тесте жареные<br>(рец. 924)       |

### **В ходе выполнения работы студенту необходимо:**

1. Определить потери при холодной обработке продуктов. Сравнить с расчетными данными;
2. Определить время и степень набухания желатина;
3. Определить продолжительность взбивания муссов, самбуков;
4. Определить продолжительность застывания железированных сладких блюд;
5. Провести органолептическую оценку приготовленного блюда руководствуясь таблицей 4;
6. Представить приготовленное блюдо на дегустацию.

### **Последовательность выполнения работ:**

1. Произвести механическую кулинарную обработку продуктов;
2. Провести необходимую тепловую обработку продуктов в соответствии с рецептурой и технологией приготовления;



3. Для желированных сладких блюд приготовить желатин: залить холодной кипяченой водой, оставить для набухания, определить точное время и степень набухания желатина;

4. Приготовить блюда в соответствии с технологической картой;

5. Приготовленные блюда выложить на десертные тарелки, креманки, вазочки, оформить.

Желированные сладкие блюда можно подать в однопорционной формочке, в которых они застывали;

7. Провести органолептическую оценку приготовленного блюда руководствуясь таблицей 4;

6. Произвести соответствующую запись в технологической карте.

Таблица 4

**Органолептические показатели качества сладких блюд**

| Показатели качества           | Характеристика                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b><i>Муссы и самбуки</i></b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Внешний вид                   | Пышная, однородная масса, хорошо сохраняющая форму. Может быть полита плодовым (ягодным) сиропом или соусом.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Цвет                          | Мусса лимонного - белый. Мусса апельсинового, мандаринового - от светло-желтого до светло-оранжевого.<br>Мусса яблочного на манной крупе - белый с сероватым или кремовым оттенком. Мусса плодово-ягодного - белый с желтоватым оттенком или розовый. Самбука яблочного - белый с сероватым или желтоватым оттенком. Самбука сливочного - от желтоватого до розоватого. Самбука абрикосового - светло-оранжевый. |
| Вкус и запах                  | Типичный для плодового пюре или сока, из которого приготовлен мусс (самбук). Сладкий с кисловатым привкусом, типичный для соответствующего вида сырья.                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Консистенция                  | Студнеобразная, слегка упругая, нежная.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b><i>Блюда из яблок</i></b>  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Внешний вид                   | Яблоки печеные с удаленным семенным гнездом и хорошо заколерованной поверхностью, без трещин, политы ягодным соусом (вареньем) или посыпаны рафинадной пудрой. Яблоки печеные со сливками взбитыми политы абрикосовым соусом, посыпаны жареными измельченными орехами и оформлены взбитыми сливками. Поверхность - золотисто-коричневая.                                                                         |
| Цвет                          | Запеченных яблок, на разрезе - желтоватый.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Вкус и запах                  | Свойственный запеченным яблокам - от кисло-сладкого до сладкого                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Консистенция                  | Мякоть плодов - мягкая, сочная; кожицы - немного плотная, рези-нистая.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

## **Контрольные вопросы**

1. Какие продукты являются загустителями в киселях и железированных блюдах?
2. Как правильно подготовить желатин для использования?
3. Перечислить ассортимент желе.
4. Каковы различия в технологии приготовления желе и мусса?
5. Ассортимент холодных сладких блюд.

## **Лабораторная работа № 5. Приготовление кулинарной продукции из яиц**

**Цель** - ознакомиться с ассортиментом блюд из яиц, технологией приготовления их, правилами оформления и подачи.

### **Оборудование, посуда, инвентарь:**

Стол производственный, шкаф холодильный, кастрюли, сотейники, порционные сковороды, поварские ножи, веселки, порционные тарелки, салатники, соусники, керамические горшочки, столовые приборы и др.

### **Приготовить блюда по вариантам:**

| <b>Вариант № 1</b>           | <b>Вариант № 2</b>                   |
|------------------------------|--------------------------------------|
| - Яйца вареные (рец. 424)    | - Яичная каша (рец. 427)             |
| - Яичная глазунья (рец. 430) | - Яичная глазунья с луком (рец. 432) |
| - Омлет с сыром (рец. 442 )  | -Омлет натуральный (рец. 438)        |

### **При подготовке к лабораторной работе студенту необходимо:**

- Составить технологическую карту блюда на 1 порцию.

### **В ходе выполнения работы студенту необходимо:**

1. Определить продолжительность тепловой обработки основных продуктов, изменение массы, сравнить с расчетными данными;
2. Определить потери при холодной обработке продуктов. Сравнить с расчетными данными;
3. Определить потери при порционировании. Сравнить с расчетными данными;
8. Провести органолептическую оценку приготовленного блюда руководствуясь таблицей 5;
4. Представить приготовленное блюдо на дегустацию.

### **Последовательность выполнения работ:**

1. Провести механическую кулинарную обработку продуктов;
2. Произвести необходимую тепловую обработку яиц, овощей в соответствии с рецептурой и технологией приготовления;
3. Приготовить блюда в соответствии с технологической картой;
4. Приготовленные блюда выложить, оформить;
5. Провести органолептическую оценку приготовленного блюда руководствуясь таблицей 5;
6. Произвести соответствующую запись в технологической карте.

## Органолептические показатели качества блюд из яиц

| Показатели качества                      | Характеристика                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b><i>Яйца отварные, яичная каша</i></b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Консистенция                             | У яиц, сваренных “всмятку”, белок на 2/3, а иногда целиком, слегка свернувшийся, желток жидкий; у яиц, сваренных “в мешочек”, белок целиком свернувшийся, но ближе к центру недостаточно плотный, желток полужидкий; у яиц, сваренных “вкрутую”, белок и желток плотные. Каша полужидкая. |
| Цвет                                     | У яиц, сваренных “всмятку” белок побелевший. Свойственный яичной каше.                                                                                                                                                                                                                    |
| Вкус и запах                             | Вкус и запах — свойственные свежим яйцам.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b><i>Яичница-глазунья</i></b>           |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Внешний вид                              | Белок у яичницы-глазуньи целый, желток неразвалившийся, сохранивший округлую форму, без кровавых сгустков. Продукты слабо поджарены, не пересушены.                                                                                                                                       |
| Консистенция                             | Белок у яичницы-глазуньи плотный, желток внизу полужидкий                                                                                                                                                                                                                                 |
| Цвет                                     | Свойственный.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Вкус и запах                             | Вкус и запах — свойственные свежим яйцам и добавленным продуктам.                                                                                                                                                                                                                         |
| <b><i>Омлет</i></b>                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Внешний вид                              | Омлет жареный представляет собой овальный пышный пирожок. У смешанного омлета гарнир равномерно распределен по всему изделию.                                                                                                                                                             |
| Консистенция                             | Консистенция нежная.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Цвет                                     | От светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Цвет - на разрезе — ровно-желтый или слегка окрашен в цвет добавленных продуктов.                                                                                                                                                       |
| Вкус и запах                             | Вкус и запах — свойственные свежим яйцам и продуктам, входящим в омлет.                                                                                                                                                                                                                   |

## Контрольные вопросы

1. Как следует обрабатывать яйца перед их использованием?
2. При какой температуре коагулируют белки яиц?
3. Какова продолжительность варки яиц вкрутую, всмятку и в «мешочек»?
4. Каково основное различие в технологии приготовления запеканок и пудингов из творога?
5. Назовите ассортимент блюд из творога и яиц.

## **Лабораторная работа № 6. Приготовление мучных блюд**

**Цель** - ознакомиться с ассортиментом мучных блюд, технологией приготовления их, правилами оформления и подачи.

### **Оборудование, посуда, инвентарь:**

Плиты электрические, жарочный шкаф, пароконвектомат, столы производственные, шкаф холодильный; кастрюли, сковороды, сотейники, порционные сковороды, баранчики, поварские ножи, веселки, порционные тарелки, соусники, керамические горшочки, столовые приборы и др.

### **Приготовить блюда по вариантам:**

| <b>Вариант № 1</b>                        | <b>Вариант № 2</b>                  |
|-------------------------------------------|-------------------------------------|
| - Пельмени мясные (рец. 1006)             | - Манты с бараниной (рец. 1011)     |
| - Вареники с творожным фаршем (рец. 1014) | - Блинчики-полуфабрикат (рец. 1017) |
| - Оладьи (рец. 1020)                      | - Бораки с говядиной (рец. 1012)    |

### **При подготовке к лабораторной работе студенту необходимо:**

- Составить технологическую карту блюда на 1 порцию;
- При необходимости произвести взаимозамену сырья.

### **В ходе выполнения работы студенту необходимо:**

1. Определить массу фарша в процентном отношении.
2. Определить выход готового блюда, сравнить с расчетными данными по технологической карте.
3. Определить продолжительность тепловой обработки.
4. Определить изменение массы готового продукта.
9. Провести органолептическую оценку приготовленного блюда руководствуясь таблицей 6;
5. Представить приготовленное блюдо на дегустацию.

### **Последовательность выполнения работ:**

1. Произвести механическую кулинарную обработку продуктов;
2. Для мантов, пельменей, бараков, вареников, блинчиков фаршированных, приготовить фарши согласно технологии приготовления;
3. Замесить крутое пресное тесто для мантов, пельменей, бараков, вареников, для блинов и оладьей - дрожжевое тесто согласно рецептуре и технологии приготовления, приготовить блинное тесто;

4. Сформовать полуфабрикаты, соблюдая форму, выход и технологию приготовления.
5. Приготовленные блюда выложить на блюдо, оформить.
6. Провести органолептическую оценку приготовленного блюда.
7. Произвести соответствующую запись в технологической карте.

Таблица 6

**Органолептические показатели качества мучных блюд**

| Показатели качества | Характеристика                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                   | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Внешний вид         | <p>Пельмени из говядины и свинины, со свининой и свежей капустой, мясные - изделия овальной или круглой формы по 14 - 15 шт. на порцию, политы сливочным маслом, сметаной, уксусом или сливочным маслом и посыпанные тертым сыром; жареные изделия - с окрашенной корочкой, политы сливочным маслом или с соусом томатным, сметанным или сметанным с томатом (подан отдельно).</p> <p>Манты отварные - изделия круглой или овальной формы с фаршем из баранины с репчатым луком, по 5 шт. на порцию - с уксусом или без него, посыпанные красным молотым перцем.</p> <p>Бораки тушеные или припущенные - в виде квадратов с отверстием, по 3-5 шт. на порцию, с фаршем из говядины с репчатым луком и зеленью петрушки, в соусе (пассерованные репчатый лук и томатное пюре в бульоне с тертым чесноком и сливочным маслом) или залитые мацуном с тертым чесноком.</p> <p>Вареники отварные - изделия овальной или круглой формы с фаршем творожным, фруктовым, овощным или с повидлом по 7 - 8 шт. на порцию, политы сливочным маслом, сметаной или сливочным маслом и сметаной.</p> <p>Блины - изделия круглой формы толщиной не менее 3 мм равномерно окрашены, по 3 шт. на порцию со сливочным маслом, сметаной или другими продуктами, предусмотренными рецептурой.</p> <p>Блинчики - изделия продолговатой или прямоугольной формы с завернутым фаршем (мясным с луком, яйцами, рисом или мясным с рисом и яйцами; ливерным, ливерным с кашей, яблочным, творожным; джемом, повидлом или вареньем), равномерно окрашены, толщина тестовой оболочки не более 1,5-2мм, политы жиром или сметаной, или посыпаны рафинадной пудрой.</p> <p>Оладьи - изделия продолговатой или круглой формы, толщиной не менее 5-6мм, по 3 шт. на порцию; оладьи с входящими в тесто компонентами - изюмом, яблоками (без кожицы, мелкие кубики или соломка) или с творогом по 3 шт. на порцию с маслом, сметаной.</p> |
| Цвет                | <p>Тестовой оболочки пельменей, вареников, борак, мантов - белый или беловато-кремовый; пельменей жареных, запеченных в сметане - светло-коричневый. Блинов, оладий, блинчиков - поверхности светло-коричневый с оранжево-золотистым оттенком, на разрезе у блинов и оладий - желтоватый, блинчиков - белый или беловато-кремовый.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вкус и запах | <p>Пельменей, вареников, борак, мантов - характерный для компонентов, входящих в состав теста и фарша и используемых для их подачи.</p> <p>Блинов, оладий - приятный, не кислый, без признаков затхлости или горечи.</p> <p>Блинчиков - характерный для фарша, которым они начинены. Кулебяк, расстегаев, пирожков, пончиков, ватрушек, чебуреков, беляшей - характерный для теста и фарша; жареных изделий - без привкуса затхлого жира; из дрожжевого теста - не кислый (без привкуса перекисшего теста), без признаков затхлости, подгорелых продуктов.</p> |
| Консистенция | <p>Тестовой оболочки пельменей, вареников, мантов, борак - эластичная, плотная; мясной фарш - однородный, рыхлый, мягкий, сочный.</p> <p>Блинов и оладий - пористая, блинчиков - мягкая, плотная, незатянута.</p> <p>Теста мучных кулинарных изделий - однородная, эластичная, пористая; корочки - мягкая, слегка хрустящая; фарша - однородная, рыхлая, мягкая, сочная (мясных и рыбных фаршей).</p>                                                                                                                                                          |

### Контрольные вопросы

1. С каким содержанием клейковины следует использовать муку?
2. Перечислить ассортимент мучных кулинарных изделий.
3. Объяснить причину образования золотистой корочки на поверхности изделий.
4. Назвать ассортимент фаршей, используемых для приготовления мучной продукции.
5. Ассортимент гарниров, подаваемых к прозрачным бульонам.

## Лабораторная работа № 7. Приготовление блюд для детского питания

**Цель** - ознакомиться с ассортиментом блюд для детского питания, технологией приготовления их, правилами оформления и подачи.

### Оборудование, посуда, инвентарь:

Плиты электрические, жарочный шкаф, пароконвектомат, столы производственные, шкаф холодильный; кастрюли, сковороды, сотейники, порционные сковороды, баранчики, поварские ножи, веселки, порционные тарелки, соусники, керамические горшочки, столовые приборы и др.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2012. – 584 с.

### При подготовке к лабораторной работе студенту необходимо:

- Составить технологическую карту блюда на 1 порцию;
- При необходимости произвести взаимозамену сырья.

### Приготовить блюда по вариантам:

| Вариант № 1                          | Вариант № 2                                           |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| - Суфле из рыбы<br>(рец. 268)        | - Фрикадельки мясные в соусе<br>(рец. 288)            |
| - Пюре из овощей<br>(рец. 330)       | -Суп картофельный с клецками<br>и говядиной (рец. 85) |
| - Фрикадельки из птицы<br>(рец. 308) | - Пудинг рыбный запеченный<br>(рец. 269)              |

### В ходе выполнения работы студенту необходимо:

1. Определить выход готового блюда, сравнить с расчетными данными по технологической карте.
2. Определить продолжительность тепловой обработки.
3. Определить изменение массы готового продукта.
4. Представить приготовленное блюдо на дегустацию.
5. Провести органолептическую оценку приготовленного блюда руководствуясь таблицей 7;

### Последовательность выполнения работ:

1. Произвести механическую кулинарную обработку продуктов.
2. Произвести необходимую тепловую обработку овощей, мяса в соответствии с рецептурой и технологией приготовления;



3. Приготовить блюда в соответствии с технологической картой;
4. Приготовленные блюда выложить на блюдо, оформить.
5. Провести органолептическую оценку приготовленного блюда руководствуясь таблицей 7;
6. Произвести соответствующую запись в технологической карте.

Таблица 7

**Органолептические показатели качества мучных блюд**

| Показатели качества                                          | Характеристика                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i><b>Для первых блюд</b></i>                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 1                                                            | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Внешний вид                                                  | Супы заправочные: щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, изделиями макаронными и др., приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам внешний вид, вкус, запах и цвет. Форма нарезки овощей соответствует требованиям, приведенным в технологических картах на каждое первое блюдо. Овощи могут быть шинкованными, нарезанными соломкой, кубиками, дольками, шашками и другой формы. Зерна круп набухшие, непереваренные, сохранившие форму, хорошо отделяемые друг от друга. Изделия макаронные должны иметь свойственную им форму, не должны быть разваренными, слипшимися. |
| Консистенция                                                 | Консистенция корнеплодов плотная, но не жесткая, свойственная вареным овощам. Капуста, фасоль, горох должны быть мягкими, но не разваренными. Супы заправочные должны иметь консистенцию средней густоты. Супы-пюре: пюреобразная, однородная, нерасслаивающаяся.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Цвет                                                         | Соответствует виду супа. Характерный для набора продуктов. Супы прозрачные: мясного бульона - светло-коричневый, куриного рыбного - светло-желтый.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Вкус и запах                                                 | Свойственные. Не должны иметь посторонних привкуса и запаха.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <i><b>Для вторых блюд из рубленного мяса птицы, рыбы</b></i> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Внешний вид                                                  | Изделия имеют правильную форму, имеют ровные края. Фрикадельки и тефтели имеют форму шариков, подаются с соусами, в которых они тушились, гарнир уложен сбоку.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Консистенция                                                 | Мягкая, сочная.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Цвет                                                         | Цвет блюд, припущенных, вареных на пару – серого цвета, запеченные блюда имеют красивый равномерный колер. На разрезе все изделия имеют серый или коричневый цвет.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Вкус и запах                                                 | Характерный для припущенной или запеченной натуральной рубленной или котлетной массы и компонентов, входящих в состав изделий и блюд, в меру соленый; приятные вкусовые ощущения придают входящие в состав блюда романтические и вкусовые вещества (репчатый лук, чеснок, грибы, зелень и другие).<br>Запах - характерный для припущенной или запеченной натуральной рубленной или котлетной массы и компонентов блюда, вкусовых и ароматических веществ, входящих в состав (репчатый лук, петрушка, чеснок и другие). Готовые вторые блюда из мяса, птицы, рыбы не должны иметь посторонних привкуса и запаха.                        |

| 1                                        | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Для вторых горячих блюд из овощей</i> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Внешний вид                              | Овощи и грибы в целом виде или нарезаны в соответствии с технологией приготовления. Овощи и другие компоненты хорошо очищены (зачищены). Набор компонентов и их соотношение соблюдено. Блюдо оформлено в соответствии с технологией, полито маслом или одним из соусов, предусмотренных рецептурой. Суфле, пудинг, пюре овощное - пышная, однородная масса, сохраняющая форму. |
| Консистенция                             | Картофеля, овощей, грибов - мягкая, плотная. Форма овощей сохранена. Пудинга овощного и запеканки - без комочков заварившейся манной крупы. Суфле - нежная, мягкая.                                                                                                                                                                                                            |
| Цвет                                     | Картофеля, овощей, грибов и соуса, с которым они подаются. Пюре овощное - свойственный овощам, из которых оно приготовлено.                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Вкус и запах                             | Картофеля, овощей, грибов и соусов ярко выражены, характерны для их вида.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

### Контрольные вопросы

1. Какую нормативную документацию используют при приготовлении блюд детского питания?
2. Отличия технологии приготовления холодных блюд и закусок для детского питания.
3. Ассортимент холодных блюд для детского питания.
4. Режимы варки супов для детского питания.
5. Требования к качеству первых блюд для детского питания.
6. Условия и сроки хранения первых блюд для детского питания

## ГЛОССАРИЙ

**Адсорбция** - массообменный процесс; процесс поглощения одного или нескольких компонентов из смеси газов, паров или жидких растворов поверхностью твердого тела - адсорбента.

**Альбумины** - белки, растворимые в воде.

**Англез** - форма нарезки картофеля в виде бочонков.

**Антивитамины** - группа соединений, близких по строению к витаминам, которые, конкурируя с витаминами, могут занимать их место в ферментных системах, но не в состоянии выполнять их биологические функции.

**Бланширование (ошпаривание)** - это кратковременная (от 1 до 5 мин) обработка продукта кипящей водой или паром. Применяется для улучшения внешнего вида или удаления горечи.

**Блюдо** - пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированное и оформленное.

**Брезирование** - один из комбинированных способов тепловой обработки, при котором мясные продукты сначала припускают в концентрированном бульоне, а затем обжаривают в духовке.

**Бренуаз** - способ нарезки продуктов кубиками среднего размера (напр., для рагу).

**Брюи** - блюдо на основе яиц и молока, яичная каша.

**Бульон** - варочная среда, полученная при варке в водекостей, мяса, птицы или рыбы.

**Буше** - круглый бисквитный полуфабрикат, который обычно используют для приготовления штучных пирожных.

**Варка** - это тепловая кулинарная обработка продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара.

**Варка (припускание) в СВЧ-аппаратах** - способ, основанный на применении объемного нагрева в СВЧ-аппаратах.

**Варка паром** - это способ нагревания продуктов пароматмосферного или повышенного давления.

**Волован** — выпеченный полуфабрикат в виде двух лепешек овальной или круглой формы, с выемкой внутри, из пресного слоеного теста для подачи закусок.

**Выдержка** - операция технологического процесса механической обработки мяса, следующая за размораживанием, предназначенная для выравнивания температуры во всех частях туши и завершения процесса гидратации, способствующая снижению потерь мясного сока при разделке.

**Вырезка** - наиболее нежная часть мясной туши, используемая для жарки целиком, натуральными порционными и мелкими кусками.

**Гарнир** - часть блюда, подаваемая к основному компоненту с целью повышения пищевой ценности, разнообразия органолептических показателей, в т.ч. внешнего вида.

**Глясе (гляссе)** (от фр. glâcé - замороженный, застывший) - 1) холодный напиток на основе кофе, с добавлением мороженого; 2) разновидность масляного крема.

**Гомогенизация** - процесс растирания пищи до гомогенного, однородного состояния.

**Гренки** - кусочки хлеба заданных формы и размера, подсушенные или обжаренные в масле.

**Грилье** - блюдо (рыба, цыплята и др.), жаренные на гриле или решетке над углями.

**Дегидратация белков** - технологическое свойство белков; потеря белками связанной воды при сушке, замораживании и размораживании мяса и рыбы, при тепловой обработке полуфабрикатов.

**Декстринизация (термическая деструкция крахмала)** - разрушение структуры крахмального зерна при сухом нагреве его свыше 120 °С с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов (углекислого газа, окиси углерода и др.).

**Денатурация белков** - процесс, при котором под влиянием внешних факторов (температуры, механического воздействия, действия кислот, щелочей, ультразвука и др.) происходит изменение вторичной, третичной и четвертичной структур белковой макромолекулы, т.е. нативной (естественной) пространственной структуры.

**Деструкция** - процесс механического деления обрабатываемого продукта на части для придания ему лучших технологических свойств.

**Диффузия** - процесс извлечения растворимых веществ при промывании, замачивании, варке и припускании продуктов, соприкасающихся с водой.

**Дьябли** - острые гренки, готовящиеся из ломтиков пшеничного хлеба прямоугольной формы, обжаренные на масле с обеих сторон и смазанные тертым сыром, томатной пастой, яичными желтками, сливочным маслом и молотым красным перцем.

**Дюшес** - сорт груш и форма нарезки гарнира из отварного картофеля, обточенного в виде груши.

**Жарка** - тепловая кулинарная обработка продуктов с целью доведения до кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки.

**Жарка в аппаратах ИК-нагрева** - способ жарки, близкий по характеру к жарке на открытом огне, так как нагрев осуществляется инфракрасными лучами (ИКЛ) электронагревательных элементов (без дымообразования).

**Жарка в жарочных шкафах** - способ жарки, при котором продукты укладывают на листы, противни, сковороды, помещают в жарочный шкаф с температурой 150–270 °С и жарят.

**Жарка в жире (во фритюре)** - способ жарки, предусматривающий полное погружение продукта в жир, который нагревают до 160–180 °С, в результате чего на всей поверхности продукта образуется поджаристая корочка.

**Жарка на нагретых поверхностях** - способ тепловой кулинарной обработки продуктов, основанный на использовании наплитных сковород, листов или электросковород.

**Жарка на открытом огне** - способ жарки, используемый для приготовления целого ряда национальных блюд.

**Жиг** - жареная баранина, приготовленная из тазобедренной части (окорока).

**Жиловка и зачистка** - операции механической обработки мяса, следующие за обвалкой, осуществляемые с целью удаления грубых пленок и сухожилий и обравнивания кусков полученного мяса.

**Канане** - закусочные бутерброды.

**Карамелизация** - глубокий распад сахаров при нагревании их выше температуры плавления с образованием темноокрашенных продуктов.

**Качество продукции общественного питания** - совокупность свойств продукции общественного питания, обуславливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.

**Клейстеризация** - разрушение нативной структуры крахмального зерна, сопровождаемое набуханием.

**Конденсация** — процесс превращения в жидкость пара или газа.

**Контактный нагрев** - процесс термической кулинарной обработки продукта за счет помещения его на нагретые поверхности или в греющую среду (воду, пар, жир, нагретый воздух).

**Корейка** - крупнокусковой полуфабрикат, представляющий собой спинную и поясничную части с реберными костями длиной не более 8 см и с прилегающими к ним мясом и жиром, без спинных и поясничных позвонков и поперечных отростков.

**Кристаллизация** - процесс выделения твердого вещества из раствора или расплава.

**Крутон** - выпеченный полуфабрикат в виде фигурной лепешки из несладкого теста для подачи банкетных закусок и блюд.

**Кулинарная готовность** - совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению в пищу.

**Кулинарное изделие** - пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенные до кулинарной готовности.

**Кулинарная обработка пищевых продуктов** - воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, делающих их пригодными для дальнейшей обработки и/или употребления в пищу.

**Кулинарная продукция** - совокупность кулинарных полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд.

**Кулинарный полуфабрикат** - пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

**Кулинарный полуфабрикат высокой степени готовности** - кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие.

**Льезон** - смесь сырых яиц, соли, молока (сливок) или воды.

**Маринование** - химическая кулинарная обработка, заключающаяся в выдерживании продуктов в растворах пищевых кислот с целью придания готовым изделиям специфических вкуса, аромата и консистенции.

**Меланоидинообразование (реакция Майяра)** - взаимодействие восстанавливающих сахаров (моносахариды и восстанавливающие дисахариды, как содержащиеся в самом продукте, так и образующиеся при гидролизе более сложных углеводов) с аминокислотами, пептидами и белками, приводящее к образованию темноокрашенных продуктов — меланоидинов.

**Миньер** - блюдо из какого-либо продукта, поданное с лимоном (например, почки миньер, рыба миньер).

**Мускул** (морского гребешка) - пучок мышечных волокон светло-желтого цвета, плотной консистенции.

**Мучное кулинарное изделие** - кулинарное изделие заданной формы из теста, с различными начинками или без них (пироги, пирожки, пицца, кулебяки, чебуреки, пельмени, беляши, ватрушки, пончики, манты, хачапури, штрудели, круассаны, блинчики, блины, оладьи и др., в том числе изделия национальной и иностранной кухни).

**Набухание** - способность крахмальных зерен поглощать воду без повышения вязкости суспензии, а также способность высохших студней (ксерогелей) поглощать жидкость, сопровождающееся значительным увеличением их объема.

**Нарезание** - процесс рассечения пищевого продукта на отдельные крупные части, в результате которого минимально нарушается его микроструктура, что способствует сохранению соотношения в пище структурированных и растворенных компонентов.

**Нуазет** - нарезка продуктов средними по размеру шариками.

**Обвалка** - операция механической обработки мясной туши, при которой частично или полностью удаляют трубчатые, тазовые, лопаточные кости; отделение мякоти от костей.

**Обсушивание** - обработка мясных туш циркулирующим, пропущенным через фильтры воздухом, температура которого 1–6 °С.

**Общественное питание** - самостоятельная отрасль экономики, состоящая из предприятий различных форм собственности и организационно-управленческой структуры, организующая питание населения, а также производство и реализацию готовой продукции и полуфабрикатов, как на предприятии общественного питания, так и вне его, с возможностью оказания широкого перечня услуг по организации досуга и других дополнительных услуг компонентов.

**Опаливание** - операция механической кулинарной обработки, применяемая для сжигания шерсти, волосков, находящихся на поверхности

обрабатываемых продуктов (головы, конечности крупного рогатого скота, поросята, тушки птиц и др.).

**Операционный контроль** - контроль параметров и показателей во время выполнения или после завершения технологической операции.

**Орли** - рыба, жаренная в тесте.

**Осаждение** - гидромеханический способ кулинарной обработки продукции; процесс выделения твердых частиц суспензий под действием силы тяжести.

**Осмоз** - диффузия через полупроницаемые перегородки; процесс, противоположный плазмолизу.

**Основные способы** - способы тепловой обработки, с помощью которых продукция доводится до готовности (варка и жарка).

**Основной способ варки:** продукт полностью погружают в жидкость (воду, бульон, молоко, сироп, отвар) и быстро доводят ее до кипения в посуде с закрытой крышкой, после чего нагрев уменьшают, а процесс варки продолжают при слабом кипении и открытой крышке до полной готовности продукта либо продукт доводят до полуготовности и, прекратив нагрев, оставляют в горячей жидкости до тех пор, пока он не будет доведен до готовности. При этом способе варки происходит максимальный переход растворимых веществ из продукта в жидкость, поэтому он используется главным образом при варке бульонов и супов.

**Основной способ жарки** - нагревание продукта с небольшим количеством жира (5–10 % к массе продукта) при температуре 140–150 °С. При этом способе на плитной посуде нагревают жир до температуры 150–190° С и после этого помещают туда подготовленные продукты. Обжаривают их со всех сторон до образования поджаристой корочки. Иногда для доведения продуктов до полной готовности их ставят в жарочный шкаф.

**Отбивание** - механическая обработка путем удара, в результате чего возникают множественные очаговые разрушения пищевого объекта без его разделения на куски.

**Отвар** - варочная среда, полученная при варке в воде грибов, овощей.

**Отруб** - мясокостная часть, отделяемая от туши в соответствии с принятой схемой разделки (часть туши может быть в виде полутуши, четвертины, отруба).

**Оттяжка** - набор продуктов, предназначенный для осветления бульонов.

**Охлаждение продукции общественного питания** - кулинарная обработка, заключающаяся в снижении температуры продукции общественного питания с целью доведения ее до кулинарной готовности, хранения или дальнейшего использования.

**Пай** - форма нарезки продуктов соломкой.

**Пассерование** - тепловая кулинарная обработка продуктов с жиром при температуре 120 °С, с целью экстрагирования ароматических и красящих веществ.  
*Примечание* – Муку можно пассеровать без жира при температуре 150 °С.

**Пассеровка белая** - мука, прогретая с жиром до светло кремового цвета

(муку пассеруют при 120 °С до светло-кремового оттенка и используют для приготовления белых мясных соусов, соусов на рыбном, грибном бульонах, на молоке, сметане).

**Пассеровка красная** - мука, прогретая с жиром или без жира до светло-коричневого цвета (муку пассеруют при 130–150 °С до светло-коричневого цвета при периодическом помешивании и применяют для приготовления красных соусов, иногда грибных).

**Пашина** - мышечный слой, расположенный в нижней брюшной части мясной туши.

**Пейзан** - форма нарезки продуктов в виде кружочков.

**Пенообразование** - гидромеханический способ кулинарной обработки продукции; процесс интенсивного перемешивания одного или нескольких продуктов с целью получения пышной или пенистой массы.

**Перемешивание** - механический / гидромеханический способ кулинарной обработки; процесс получения однородной смеси из различных компонентов, которые могут быть твердыми, сыпучими, жидкими и газообразными.

**Перемизий** - промежуточная соединительная ткань мяса.

**Пигменты** - красящие вещества.

**Плазмолиз** - это процесс, противоположный осмосу, заключающийся в обезвоживании клеток.

**Потери при кулинарной обработке** - уменьшение массы пищевых продуктов в процессе изготовления продукции общественного питания.

**Прентаньер** - форма нарезки продуктов в виде брусочков.

**Прессование** - приложение внешней механической силы к капиллярно-пористым телам, вызывающей вначале частичное разрушение с изменением формы, а затем уменьшение объема тела вследствие сжатия и отделения жидкости.

**Припускание** - варка продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку.

**Продукция общественного питания (индустрии питания)** - совокупность кулинарной продукции, хлебобулочных, кондитерских изделий и напитков.

**Просеивание** - механическое сортирование на ситах, имеющих одинаковые по размеру отверстия различной формы.

**Профитроли** - полуфабрикат в виде мелких шариков из заварного теста, выпеченный при температуре 180–200 °С в течение 30–35 мин.

**Радиационный нагрев** - процесс термической обработки продукта путем его облучения потоком инфракрасных лучей, в результате чего он прогревается со всех сторон.

**Размалывание** - процесс измельчения, в результате которого происходит раздавливание и разрушение основной массы клеток, сопровождающееся нарушением микроструктуры пищевого продукта.

**Размораживание** - операция механической обработки мяса,



предназначенная для максимального восстановления его первоначальных свойств.

**Растворение** - переход твердой фазы в жидкую (приготовление растворов солей и сахара).

**Рацион питания** - набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания.

**Сандвичи** - закрытые бутерброды.

**Сверхвысокочастотный (СВЧ) нагрев** - процесс нагревания продукта за счет размещения его в переменном электромагнитном поле.

**Сепарация** - процесс разделения тонких суспензий, мутей и эмульсий, содержащих мелкие частицы, за счет действия поля центробежных сил.

**Сортирование** - процесс разделения пищевого объекта по определенному признаку (размер, форма, плотность), связанному с качеством материала.

**Соус** - компонент блюда, имеющий различную консистенцию, используемый в процессе приготовления блюда (в качестве связующего компонента) или подаваемый к нему для улучшения органолептических показателей (вкуса, аромата и цвета).

**Сублимационная (лиофильная) сушка** - комбинированный способ консервирования, сочетающий в себе замораживание продукта и сушку в вакууме.

**Сульфитация** - химическая кулинарная обработка очищенного картофеля и винограда сернистым ангидридом или растворами солей сернистой кислоты с целью предотвращения его потемнения.

**Суп** - жидкое блюдо, приготовляемое на воде, бульонах, отварах, квасе, молоке и кисломолочных продуктах.

**Супы-биски** - супы, приготовляемые из раков, креветок, омаров (лобстеров) или крабов.

**Сушка (обезвоживание, загущение, концентрирование)** - удаление влаги из твердых пластичных и жидких продуктов путем ее испарения (подсушивание гренок, лапши, уваривание томатного пюре, концентрирование бульонов (фюме), сгущение сливок).

**Сырье продовольственное** - сырье животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для дальнейшей переработки при производстве пищевой продукции.

**Таргалетка** - выпеченный полуфабрикат в виде корзиночки из несладкого теста для подачи закусок.

**Тартинки** - горячие бутерброды.

**Термомассоперенос** - явление одновременного переноса влаги от нагретой поверхности продукта к его холодному центру и испарения ее с поверхности изделия под действием высокой температуры.

**Термостатирование** - поддержание заданной температуры блюд на раздаче или при доставке к месту потребления.

**Тосты** — пшеничный хлеб без корок, нарезанный ломтиками и обжаренный без жира в тостерах.

**Угар жира** - совокупность жира, который теряется при жарке продукта в результате разбрызгивания, удаления с парами воды, а также дымообразования.

**Усадка кожи** - сокращение линейных размеров кожных покровов рыбы в результате сваривания коллагена в процессе тепловой обработки.

**Упек** - уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке, т.е. отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания.

**Усушка** - уменьшение массы при остывании изделий, т.е. разность между массой горячего хлеба (сразу вынутого из печи) и массой холодного.

**Усвояемость** - степень использования организмом человека компонентов (питательных веществ) продуктов; выражается коэффициентом усвояемости или в процентах.

**Ферментирование мяса** - использование протеолитических ферментов, размягчающих соединительную ткань мяса в процессе его нагревания.

**Фиксация рыбных полуфабрикатов** – выдерживание их в охлажденном солевом растворе для снижения потерь сока при хранении и транспортировании.

**Фильтрование** - процесс разделения суспензий путем пропускания их через пористую перегородку, способную задерживать взвешенные частицы и пропускать фильтрат.

**Флотация** - процесс разделения смесей, состоящих из твердых частиц с различной смачиваемостью.

**Форма обслуживания потребителей** - организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей.

**Фюме** - сильно концентрированный коричневый бульон, получаемый путем выпаривания.

**Химическое разрыхление теста** - использование гидрокарбоната натрия, карбоната аммония и специальных пекарских порошков для придания тесту мелкопористой структуры.

**Шато** - форма нарезки продуктов крупными по размеру шариками.

**Шу** - булочки из заварного теста со сливками.

**Шарлот** - разновидность масляного крема.

**Экстрагирование (экстракция)** - избирательное извлечение вещества из жидкости или твердого пористого тела жидкостью (извлечение вкусоароматических веществ, вымачивание соленой рыбы, почек, ряда грибов перед последующей кулинарной обработкой).

**Электроконтактный нагрев** - процесс нагревания продукта за счет пропускания через него электрического тока, в результате чего происходит выделение тепла.

**Эмульгирование** - процесс разбивания дисперсной фазы на мелкие капли в дисперсионной среде.

## СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

### Основная:

1. Васюкова А. Т. Технология продукции общественного питания / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. – М.: Дашков и К, 2018. – 496 с.- ISBN - 978-5-394-02516-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/513905>.
2. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л.П. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 376 с.: 60х90 1/16. – (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-119-8 – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/518473>

### Дополнительная:

1. Ершов В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания: Учебник / В.Д. Ершов. – 2-е изд. – СПб.: ГИОРД, 2010. – 232 с.: ил.; 60х90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-98879-125-6, 1000 экз. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/250333>.
2. Мишина О.Ю. Технология продукции общественного питания: Учебно-методическое пособие / Мишина О.Ю. – Волгоград: Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. – 76 с.: – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1007786>.
3. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров / А.С. Ратушный – М.: Дашков и К, 2016. – 336 с.: 60х90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>.
4. Шленская Т.В. и др. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. – М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 240 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование) (Обложка) ISBN 978-5-00091-131-0 – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/520513>.

Учебное издание

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ  
ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ.  
ЧАСТЬ II**

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

*Составители:* **Нестеренко Ольга Викторовна**  
**Покинтелица Николай Иванович,**

В авторской редакции

Изд. № 76/2020. Объем 2,25 п.л.  
РИИЦМ ФГАОУ ВО "Севастопольский государственный университет"