

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Городецкий Губернский колледж»

**Технология приготовления
сложной горячей кулинарной продукции
Методические рекомендации
по выполнению практических и лабораторных работ**

г. Городец
2018 г.

Рассмотрено на заседании методической комиссии преподавателей специальности «Технология продукции общественного питания» и профессии «Повар, кондитер»

Печатается по решению методического совета ГАПОУ «Городецкий Губернский колледж»

Автор-составитель: Скотинина Ирина Владиславовна

Рецензент: Солохина К.С.

Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Методические рекомендации по выполнению практических и лабораторных работ.- г. Городец, ГАПОУ «Городецкий Губернский колледж», 2018

Рекомендации по выполнению практических и лабораторных работ по профессии 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы МДК 03. 01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции)

Рекомендации предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении практических и лабораторных работ.

Содержание

Пояснительная записка

1. **Практическая работа №1** Составление технологических карт на сложные супы.
2. **Практическая работа №2-3** Составление технико-технологических карт на сложные супы.
3. **Практическая работа №3** Решение задач по определению массы вложения сырья в сложные супы
4. **Практическая работа №4** Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха предприятий питания
5. **Практическая работа №5** Расчёт себестоимости блюд (сложные супа)
6. **Практическая работа №6** Расчёт сырья для приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья
7. **Практическая работа №7** Расчёт себестоимости блюд из рыбы и нерыбного водного сырья
8. **Практическая работа №8** Составление и решение ситуационных задач. Работа со Сборником рецептур.
9. **Практическая работа №9** Расчет себестоимости блюд из мяса.
10. **Практическая работа №10** Расчёт сырья, гарниров и определение количества порций при приготовлении блюд из мяса, мясных продуктов, для разного типа предприятий с учётом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, руководствуясь данными Сборника рецептур и нормативных документов.
11. **Лабораторная работа №1** Приготовление заправочных супов: щи, борщ, рассольники, солянки
12. **Лабораторная работа №2** Приготовление молочных, пюреобразных супов
13. **Лабораторная работа №3** Приготовление прозрачных, холодных и сладких супов
14. **Лабораторная работа №4** Приготовление горячих соусов
15. **Лабораторная работа №5** Приготовление холодных соусов
16. **Лабораторная работа №6** Блюда и гарниры из овощей и грибов отварных, припущенных, тушеных
17. **Лабораторная работа №7** Блюда и гарниры из овощей жареных и запеченных
18. **Лабораторная работа №8** Блюда из отварной, припущенной рыбы
19. **Лабораторная работа №9** Блюда из жареной, запеченной рыбы
20. **Лабораторная работа №10** Блюда из рыбной котлетной массы
21. **Лабораторная работа №11** Блюда из нерыбных продуктов
22. **Лабораторная работа №12** Блюда из отварного мяса и мясных продуктов; из мяса жаренного и тушенного крупными кусками
23. **Лабораторная работа №13** Блюда из мяса, жаренного порционными, натуральными и панированными кусками
24. **Лабораторная работа №14** Блюда из мяса и мясных продуктов, жаренных и тушеных мелкими кусками
25. **Лабораторная работа №15** Блюда из запеченного и рубленого мяса
26. **Лабораторная работа №16** Блюда из отварной домашней птицы
27. **Лабораторная работа №17** Блюда из жареной домашней птицы
28. **Лабораторная работа №18** Блюда из филе домашней птицы

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рекомендации для выполнения практических и лабораторных работ по профессии 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы МДК 03. 01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции)

Рекомендации предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении практических и лабораторных работ.

Основной целью практических работ является подготовка обучающихся к выполнению лабораторных работ. В ходе практических работ обучающиеся приобретают навыки:

- ✓ работы с нормативной и технологической документацией;
- ✓ расчета необходимого количества сырья и полуфабрикатов с учетом заданных условий;
- ✓ определения соотношения основных компонентов изделий;
- ✓ составления алгоритма технологии приготовления изделий;
- ✓ проведения бракеража готовой продукции;
- ✓ оформления соответствующей технологической документации.

Основной целью лабораторных работ является приобретение обучающимися практического опыта приготовления рекомендуемых изделий, согласно рабочей программы модуля. На лабораторных работах обучающиеся:

- ✓ подготавливают зерновые продукты, жиры, сахар, муку, яйца, молоко, овощи, грибы, сыр, рыбу, мясо, птицу для приготовления блюд и гарниров;
- ✓ организуют рабочее место для приготовления сложных супов, горячих соусов, сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы;
- ✓ применяют безопасные приёмы труда при работе с оборудованием горячего цеха;
- ✓ подбирают инструменты, инвентарь, посуду, необходимые при изготовлении и подаче сложных супов, горячих соусов, сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы;
- ✓ определяют нормы закладки продуктов и выход готовых блюд,
- ✓ выполняют технологический процесс приготовления сложных супов, горячих соусов, сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы;
- ✓ порционируют и оформляют сложных супов, горячих соусов, сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы;
- ✓ соблюдают санитарно-гигиеническими требованиями при изготовлении сложных супов, горячих соусов, сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы.

Перечень кулинарных изделий и блюд составлен с учетом требований профессиональных Стандартов индустрии питания и рекомендаций работодателей и социальных партнеров.

Практические работы проводятся аудиторно и выполняются в течение 2-х академических часов.

Оценки за выполнение являются показателями текущей успеваемости обучающихся по дисциплине «МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции».

Критерии оценки выполнения практических заданий.

Отметка «5» ставится, если:

- работа выполнена полностью; в логических рассуждениях и обосновании решения нет пробелов и ошибок; в решении нет математических ошибок (возможна одна неточность, описка, не являющаяся следствием незнания или непонимания учебного материала).

Отметка «4» ставится, если:

- работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны (если умение обосновывать рассуждения не являлось специальным объектом проверки);
- допущена одна существенная ошибка или два-три несущественных ошибки.

Отметка «3» ставится, если:

- допущены более одной существенной ошибки или более двух-трех несущественных ошибок, но учащийся владеет обязательными умениями по проверяемой теме; при этом правильно выполнено менее половины работы.

Отметка «2» ставится, если:

- допущены существенные ошибки, показавшие, что учащийся не владеет обязательными умениями по данной теме в полной мере.

Отметка «1» ставится, если:

- работа показала полное отсутствие у учащегося обязательных знаний и умений по проверяемой теме или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.

К категории *существенных ошибок* следует отнести ошибки, связанные с незнанием, непониманием учащимися основных положений теории и с неправильным применением методов, способов, приемов решения практических заданий, предусмотренных программой.

К категории *несущественных ошибок* следует отнести погрешности, связанные с небрежным выполнением записей, рисунков, таблиц, а также погрешности и недочеты, которые не приводят к искажению смысла задания и его выполнения.

Критерии оценивания практических работ

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
86-100	5	отлично
66-85	4	хорошо
50-65	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Лабораторные работы проводятся в специально оборудованной учебной лаборатории и выполняются в течение 4-6 академических часов.

Для проведения лабораторных работ группа обучающихся делится на 2 подгруппы по 14 - 16 человек, которые выполняют индивидуальные задания в ходе лабораторной работы преподаватель, мастер или консультант.

По окончании лабораторной работы преподаватель подводит итоги, отмечая полученные результаты и типичные ошибки, допущенные в процессе проведения работы.

Критерии оценивания результатов лабораторных работ

Лабораторные работы оцениваются преподавателем, исходя из следующих критериев:

1. Подготовленность к самостоятельной деятельности (организация рабочего места, подбор кухонной посуды, инструмента, инвентаря).
2. Знание учебного материала, соблюдение последовательности технологических операций, соответствие органолептических требований к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых блюд.
3. Содержание и качество отчета.

Оценка «5» ставится в том случае, если обучающийся: - выполнил работу в полном объеме с соблюдением технологии приготовления; - приготовил полуфабрикат или блюдо, согласно требованиям к качеству (цвет, консистенция, вкус, запах, выход); - рационально организовал рабочее место; - соблюдал технику безопасности; - соблюдал санитарно-гигиенические требования; - правильно и аккуратно заполнил отчет.

Оценка «4» ставится в том случае, если были выполнены требования к оценке «5», но учащийся допустил небольшие ошибки в организации рабочего места, небольшие нарушения санитарно-гигиенических правил и небольшие замечания к отчету.

Оценка «3» ставится в том случае, если была нарушена технология приготовления блюд и не полностью соблюдены требования к качеству (нарезка, консистенция, цвет), а также небольшие ошибки в организации рабочего места, мелкие нарушения санитарно-гигиенических правил и небольшие замечания к отчету.

Оценка «2» ставится, если грубо нарушена технология приготовления блюд (нарезка, консистенция, цвет, вкус и запах), не соответствуют требованиям к качеству, серьёзные ошибки в организации рабочего места и нарушения санитарно-гигиенических правил и не заполнен отчет. Оценка «1» ставится, если блюдо безнадежно испорчено (подгорело, пересмолено), то есть не соответствует требованиям к качеству ни по каким параметрам и не заполнен отчет

Практическая работа №1

Составление технологических карт на сложные супы

Цель: Закрепить теоретические навыки по расчету сырья для приготовления сложных супов и научиться составлять технологические карты блюд на предприятиях общественного питания при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции

Задачи:

1. Изучить правила и последовательности составления и расчёта технологических карт блюд.
2. Развитие навыка самостоятельной работы.
3. Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

Материально-техническое оснащение: сборник рецептур, раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь, калькулятор

Теоретические основы

Технологические карты блюд являются нормативными документами. Они разрабатываются на блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые и реализуемые в данном предприятии. Технологическая карта блюда (изделия) состоит из разделов.

1. Наименование изделия. Здесь указывается точное название блюда (изделия).
2. Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия). Перечисляются все виды продуктов, необходимых для приготовления данного блюда (изделия).
3. Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, выхода полуфабриката и готового изделия. Здесь указываются нормы закладки продуктов массой брутто и нетто на 1, 10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.
4. Описание технологического процесса приготовления. В этом разделе должно содержаться краткое описание технологического процесса приготовления блюда (изделия).
5. Показатели качества. Это органолептические показатели блюда (изделия): вкус, цвет, запах, консистенция.
6. Каждой технологической карте присваивается порядковый номер. Карту подписывают заведующий производством, калькулятор, утверждает руководитель предприятия общепита или его заместитель. Срок действия технологических карт определяет предприятие.

Ход работы

1. Изучить дополнительный материал (Сборник рецептур)
2. Выполнить задание
3. Составить технологическую карту на данное блюдо

Задание:

1. Составить технологическую карту для приготовления 130 порций «Борщ сибирский», «Щи суточные» по рецептуре
2. Составить технологическую карту для приготовления 80 порций «Солянка грибная», «Солянка донская» по рецептуре
3. Составить технологическую карту для приготовления 50 порций «Рассольник московский», «Рассольник» по рецептуре
4. Составить технологическую карту для приготовления 65 порций «Суп картофельный с мясными фрикадельками» «Суп-пюре из печени» по рецептуре
5. Составить технологическую карту для приготовления 110 порций «Суп с бобовыми», «Бульон из кур прозрачный» по рецептуре
6. Составить технологическую карту для приготовления 130 порций «Суп молочный с овощами», «Окрошка овощная» по рецептуре

Технологическая карта № _____

Рецептура № _____ Наименование блюда _____

Наименование сырья	По сборнику		На 1 порцию		На 130 порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

Технология приготовления, оформления правила подачи, температура отпуска и срок реализации блюда

Требования к качеству

Внешний вид –
 Консистенция –
 Вкус и запах –
 Цвет –

4. Вывод по работе

Практические работы № 2-3

Составление технико-технологических карт на сложные супы

Цель: Научится составлять технико-технологическую карту на блюда из рыбы по сборнику рецептур и без него. Научится рассчитывать калорийность блюд.

Материально-техническое оснащение: сборник рецептур, раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь, калькулятор

Теоретические основы

В ресторанах разрабатывают технико-технологические карты – ТТК на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые в данном предприятии. Утверждаются ТТК руководителем предприятия или его заместителем.

В ТТК включают следующие разделы:

- § Наименование изделия
- § Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда
- § Требования к качеству сырья
- § Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия
- § Описание технологического процесса приготовления
- § Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению

§ Показатели качества и безопасности

§ Показатели пищевого состава и энергетической ценности.

В разделе «Наименование изделия» указывают точное название блюда, которое не подлежит изменению без утверждения.

В разделе «Перечень сырья» указывают все виды продуктов, необходимых для приготовления данного блюда, которые должны соответствовать требованиям нормативных документов и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества.

В разделе «Требования к качеству сырья» делается запись о том, каким требованиям должны отвечать используемые для приготовления данного блюда продукты.

В разделе «Нормы закладки сырья» указываются нормы закладки продуктов брутто и нетто на 1, 10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.

В разделе «Описание технологического процесса»... содержится подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), при этом особо выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок, красителей и др.

В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» должны быть отражены особенности оформления и правила подачи, требования, правила реализации кулинарной продукции, условия, сроки хранения, а при необходимости и условия транспортирования в соответствии с ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению», санитарными правилами для предприятий и условиями и сроками хранения особо скоропортящихся продуктов.

В разделе «Показатели качества и безопасности» указываются органолептические показатели блюда: вкус, цвет, запах, консистенция, в соответствии с приложениями к ГОСТ Р.50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

В разделе «Показатели пищевого состава и энергетической ценности» указываются данные о пищевой и энергетической ценности блюда (таблица «Химический состав пищевых продуктов»), которые определяются при организации питания определенных контингентов потребителей (организация диетического, лечебно-профилактического, детского питания).

Каждая технико-технологическая карта имеет порядковый номер, хранится в картотеке предприятия общественного питания.

Подписывает технико-технологическую карту ответственный разработчик.

Химический состав продукции определяют с целью проверки соответствия рекомендуемым нормам потребности в пищевых веществах и энергии

Энергетическая ценность блюда (изделия) определяют по формуле 2:

$$X = 4Б + 4У + 9Ж \quad (2)$$

где 4; 4; 9 - коэффициенты энергетической ценности белков, углеводов и жиров, соответственно, ккал/г;

Б, Ж, У — количество соответственно белков, жиров и углеводов в блюде (изделии), г.

В справочных таблицах представлен химический состав продуктов, не прошедших в большинстве своём тепловую обработку, которая сопровождается потерей части сухих веществ (белков, жиров и углеводов). Для расчёта пищевой и энергетической ценности блюд (изделий), с учётом этих потерь, пользуются справочными таблицами потерь основных

пищевых веществ и энергии при тепловой обработке, которые приведены в I томе «Справочника химического состава».

При расчёте физико-химических показателей необходимо, учитывать, что:

1. Блюдо может состоять из нескольких отдельных компонентов (например, песочное пирожное, отделанное белковым кремом). В связи с этим, физико-химические показатели рассчитываются на каждый продукт (отдельно на песочный полуфабрикат, отдельно на белковый крем). Полученные данные в технико-технологических картах указываются в процентах.
2. Блюдо может состоять из нескольких продуктов, которые физически невозможно разделить между собой (например, рагу из овощей). В связи с этим, в технико-технологических картах необходимо приводить физико-химические показатели для блюда в целом (вместе с соусом).

Ход работы

1. Изучить дополнительный материал (Сборник рецептов);
2. Выполнить задание;
3. Составить техно-технологическую карту на данное блюдо

Задание:

1. Составьте технико-технологическую карту приготовления на блюдо «Щи из квашеной капусты».
2. Составьте технико-технологическую карту приготовления на блюдо «Борщ с клецками»
3. Составьте технико-технологическую карту приготовления на блюдо «Суп картофельный с грибами»
4. Составьте технико-технологическую карту приготовления на блюдо «Суп-пюре из зеленого горошка»

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3 на блюдо «Щи из свежей капусты»

1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Щи из свежей капусты», вырабатываемое столовой.

2. Перечень сырья

2.1. Для приготовления «Щи из свежей капусты» используют сырьё или продукты, соответствующие требованиям нормативной документации и имеющие сертификаты соответствия или декларацию о соответствии, ветеринарные свидетельства на продукцию растительного происхождения, удостоверения качества.

Капуста ГОСТ Р 51809-2001

Морковь ГОСТ 1721-85

Лук репчатый ГОСТ 1723-86

Петрушка ГОСТ 16731-71

Мука ГОСТ Р 52189-2003

Чеснок ГОСТ 27569-87

3. Рецепттура

3.1 Рецепттура блюда «Щи из свежей капусты»

Наименование сырья	Масса	Масса
--------------------	-------	-------

	брутто	нетто
Капуста	350	280
Морковь	50	40
Лук	48	40
Петрушка	13	10
Томатная паста	6	6
Мука	10	10
Бульон	800	800
Чеснок	2	2
Кубик бульонный	10	10
Выход готового блюда	1000	1000

4. Технологический процесс

4.1 Подготовка сырья к производству «Щи из свежей капусты» производится в соответствии со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

4.2. Капусту шинкуют. Затем закладывают в кипящий бульон или воду, доводят до кипения. Добавляют пассированные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют нарезанные дольками помидоры или пассированное томатное пюре, пассированную муку, разведенную бульоном или водой, соль, перец горошком, лавровый лист. Одновременно со специями в щи можно положить чеснок, растертый с солью.

5. Оформление, подача, реализация и хранение

5.1 Блюдо «Щи из свежей капусты» можно подавать порционно в отдельных суповых тарелках в качестве первого блюда.

5.2. Температура подачи 75°C.

5.3. Срок реализации не более 4 часов с момента окончания технологического процесса.

6. Показатель качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда:

внешний вид – в плотной части – все компоненты сохранили форму нарезки
консистенция – овощи мягкие, соблюдено соотношение жидкой и плотной частей
цвет – бульона – красный, жира - оранжевый

вкус – характерный для набора продуктов

запах – характерный для набора продуктов

6.2. Физико-химические показатели определяются по п. 5.13 ГОСТ Р 50763-95

«Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».

Массовая доля сухих веществ, % (не менее) 20,7

Массовая доля жира, % (не менее) 2,1

Массовая доля соли, % (не менее) 0,5

Микробиологические показатели определяются по индексу 6.9.15 «Продукция общественного питания» СанПиН 2.3.2.560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1г. продукта, не более 1×10^6 .

Бактерии группы кишечных палочек не допускается в массе продукта, г 0,01.

Каугулазополотительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г 1,0

Proteus не допускаются в массе продукта, г 0,1

Потогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г 25

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энергетическая ценность,Ккал/кДж
13,21	3	40,5	189/540

Ответственный разработчик _____

Технолог _____

«УТВЕРЖДАЮ» _____

Заведующий столовой _____ . «__» _____

4. Вывод по работе

Практическая работа №4 Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха предприятий питания

Цель: Научиться производить подборку оборудования и инвентаря для горячего цеха.

Составить план горячего цеха с расставлением в нём оборудования.

Материально-техническое оснащение: методичка, тетрадь для ЛПП, карандаш, линейка.

Теоретические основы

Горячие цехи организуются на предприятиях, выполняющих полный цикл производства. Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в цехе готовят горячие напитки и выпекаются мучные кондитерские изделия (пирожки, расстегаи, кулебяки и др.) для прозрачных бульонов. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные для реализации потребителю. Горячий цех должен иметь удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды. В горячем цехе используется механическое и тепловое оборудование: плита электрическая четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш; сковорода электрическая СЭСМ-0,5; шкаф жарочный электрический; фритюрница ФЭСМ-20; плита электрическая двухконфорочная для непосредственного жаренья; мармит электрический МСЭСМ-50 для соусов; стол производственный СП-1470; универсальный привод ПГ-0,6; стол для установки средств малой механизации; стол охлаждаемый СОЭСМ-2; стеллаж передвижной; котел пищеварочный КПЭ-100; электрокипятильник КРНЭ-100Б; котел пищеварочный КПЭСМ-60; ванна передвижная ВПГСМ для промывки гарниров; шкаф

холодильный ШХ-0,4М; прилавок-мармит для первых блюд; стойка раздаточная электрическая СРТЭСМ; стойка раздаточная СРСМ; стол со встроенной моечной ванной СМВСМ; раковина; весы настольные циферблатные.

Задание: 1. Составить и заполнить таблицы.

№ п/п	Наименование оборудования	Марка	Кол-во шт.

№ п/п	наименование инвентаря	материал изготовления	кол-во шт.	назначение

2. По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы

1. Перечислите ассортимент продукции горячего цеха
2. Какие особенности необходимо учитывать при организации горячего цеха?
3. Какие рабочие места выделяются в горячего цехе? Дайте их характеристику

Практическая работа №5 Расчёт себестоимости блюд (сложные супы)

Цель работы: научиться рассчитывать продажную цену блюд (сложные супа)

Материально-техническое оснащение: сборник рецептов, раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь, калькулятор

Теоретические основы

На предприятиях общественного питания калькуляционная карта является одним из основных документов по начислению продажной цены на блюдо и имеет установленную унифицированную форму № ОП 1. Расчет продажных цен выполняется отдельно на каждое блюдо. Выбор метода калькуляции себестоимости продукции должен опираться на особенности технологического производства и выпускаемой продукции.

Составление калькуляции предусматривает ряд подготовительных работ.

Калькулирование успешно проводится для:

*Ценообразования

* Анализа экономической составляющей блюд и выявления путей снижения себестоимости, планирования издержек предприятия. (для того, чтобы калькуляция отражала объективную

действительность и приносила практическую пользу предприятию, она должна опираться на реальные цифры была выполняться с учетом всех бухгалтерских нюансов)

*. Своевременного осуществления контроля за движением базовых позиций товарно-материальных запасов предприятия и макс. рационального использования складские запасы, не допуская нецелевого расходования продуктов.

Для расчета отпускных цен на готовую продукцию предприятия используются специальные калькуляционные карточки формы ОП-1 отдельно для каждого вида продукции. Заполненную калькуляционную карточку обязательно должны подписать зав. производством, специалист, ответственный за проведение калькуляции, а также руководитель организации.

Расчет отпускных цен на готовые блюда предприятий общепита производят на основе специальных калькуляционных карточек формы ОП-1 для каждого вида продукции. Калькуляцию составляют в расчете на одно или сто блюд. Чтобы наиболее точно определить цены реализации, рекомендуется производить калькуляцию на сто блюд.

Порядок калькуляция производится в следующем порядке:

1. Определяется перечень блюд, на которые составляется калькуляция.
2. На основании сборника рецептов и технологических карт устанавливаются нормы вложений всех ингредиентов в готовое блюдо.
3. Определяются закупочные цены на сырье и ингредиенты.
4. Производится расчет стоимости сырьевого набора блюд путем умножения количества сырья на продажную цену и суммированием по всем позициям номенклатуры ингредиентов.
5. Сырьевая стоимость одного блюда получается путем деления общей суммы на 100.
6. Цена продажи готового блюда исчисляется путем увеличения сырьевой стоимости на величину торговой наценки (в %), устанавливаемой приказом руководителя предприятия общепита.

Цена продажи блюда = Общая стоимость сырьевого набора + Наценка

Калькуляция цен гарниров и соусов производится также с помощью данного метода. В то же время цена полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий учитывается по закупочным ценам. Покупные товары реализуются по закупочной цене с учетом наценки.

Ход работы

1. Изучить дополнительный материал (Сборник рецептов);
2. Выполнить задание;
3. Рассчитать продажную цену блюд (сложные супа)

Задание:

1. Рассчитать продажную цену блюд «Солянка грибная», «Солянка донская»
2. Рассчитать продажную цену блюд «Рассольник московский»
3. Рассчитать продажную цену блюд «Суп картофельный с мясными фрикадельками»
4. Рассчитать продажную цену блюд «Суп с бобовыми», «Бульон из кур прозрачный»
5. Рассчитать продажную цену блюд «Суп молочный с овощами», «Окрошка овощная»

Вывод по работе

Унифицированная форма № ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

организация

структурное подразделение

наименование блюда

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от «__»			№ 2 от «__»			№ 3 от «__»			№ 4 от «__»
			г.			г.			г.			г.
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб.	сумма, руб.	норма, кг.	цена, руб.	сумма, руб.	норма, кг.	цена, руб.	сумма, руб.	норма, кг.
	наименование	код										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд			X	X		X	X		X	X		X
Наценка _____ %, руб.коп.												
Цена продажи блюда, руб.коп.												
Выход одного блюда в готовом виде, грамм												
Заведующий производством		П О Д П И С Ь										
Калькуляцию составил												
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации												

Практическая работа №6

Расчёт сырья для приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Цель: Закрепить теоретические навыки по расчету сырья для приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья на предприятиях общественного питания при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции

Задачи:

4. Изучить правила и последовательности расчёта сырья на блюда.
5. Развитие навыка самостоятельной работы.
6. Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

Материально-техническое оснащение: сборник рецептов, раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь, калькулятор

Ход работы

1. Изучить дополнительный материал (Сборник рецептов);
2. Выполнить задание;
3. Составить технологическую карту на данное блюдо

Задание:

1. Рассчитать сырьё для приготовления 80 порций «Зразы рыбные рубленые» по рецептуре
2. Рассчитать сырьё для приготовления 130 порций «Тефтели рыбные» по рецептуре
3. Рассчитать сырьё для приготовления 50 порций «Креветки, запеченные под сметанным или молочным соусом» по рецептуре
4. Рассчитать сырьё для приготовления 65 порций «Трепанги по-дальневосточному» по рецептуре
5. Рассчитать сырьё для приготовления 110 порций «Руллет из рыбы» по рецептуре
6. Рассчитать сырьё для приготовления 130 порций «Кальмары в томатном соусе» по рецептуре

Технологическая карта № _____

Рецептура № _____ Наименование блюда _____

Наименование сырья	По сборнику		На 1 порцию		На 130 порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход						

4. Вывод по работе

Практическая работа №7

Расчёт себестоимости блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Цель работы: научиться рассчитывать продажную цену блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Материально-техническое оснащение: сборник рецептов, раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь, калькулятор

Теоретические основы

На предприятиях общественного питания калькуляционная карта является одним из основных документов по начислению продажной цены на блюдо и имеет установленную унифицированную форму № ОП 1. Расчет продажных цен выполняется отдельно на каждое блюдо. Выбор метода калькуляции себестоимости продукции должен опираться на особенности технологического производства и выпускаемой продукции. Составление калькуляции предусматривает ряд подготовительных работ.

Калькулирование успешно проводится для:

* Ценообразования

* Анализа экономической составляющей блюд и выявления путей снижения себестоимости, планирования издержек предприятия. (для того, чтобы калькуляция отражала объективную действительность и приносила практическую пользу предприятию, она должна опираться на реальные цифры была выполняться с учетом всех бухгалтерских нюансов)

*. Своевременного осуществления контроля за движением базовых позиций товарно-материальных запасов предприятия и макс. рационального использования складские запасы, не допуская нецелевого расходования продуктов.

Для расчета отпускных цен на готовую продукцию предприятия используются специальные калькуляционные карточки формы ОП-1 отдельно для каждого вида продукции. Заполненную калькуляционную карточку обязательно должны подписать зав. производством, специалист, ответственный за проведение калькуляции, а также руководитель организации.

Расчет отпускных цен на готовые блюда предприятий общепита производят на основе специальных калькуляционных карточек формы ОП-1 для каждого вида продукции. Калькуляцию составляют в расчете на одно или сто блюд. Чтобы наиболее точно определить цены реализации, рекомендуется производить калькуляцию на сто блюд.

Порядок калькуляция производится в следующем порядке:

1. Определяется перечень блюд, на которые составляется калькуляция.
2. На основании сборника рецептов и технологических карт устанавливаются нормы вложений всех ингредиентов в готовое блюдо.
3. определяются закупочные цены на сырье и ингредиенты.
4. Производится расчет стоимости сырьевого набора блюд путем умножения количества сырья на продажную цену и суммированием по всем позициям номенклатуры ингредиентов.
5. Сырьевая стоимость одного блюда получается путем деления общей суммы на 100.
7. Цена продажи готового блюда исчисляется путем увеличения сырьевой стоимости на величину торговой наценки (в %), устанавливаемой приказом руководителя предприятия общепита.

Цена продажи блюда = Общая стоимость сырьевого набора + Наценка

Калькуляция цен гарниров и соусов производится также с помощью данного метода. В то же время цена полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий учитывается по закупочным ценам. Покупные товары реализуются по закупочной цене с учетом наценки.

Ход работы

1. Изучить дополнительный материал (Сборник рецептов);
2. Выполнить задание;
3. Рассчитать продажную цену блюд из рыбы и нерыбного водного сырья;

Задание:

1. Рассчитать продажную цену блюда «Зразы рыбные рубленые»
2. Рассчитать продажную цену блюда «Тефтели рыбные»
3. Рассчитать продажную цену блюда «Креветки, запеченные под сметанным или молочным соусом»
4. Рассчитать продажную цену блюда «Трепанги по-дальневосточному»
5. Рассчитать продажную цену блюда «Рулет из рыбы»
6. Рассчитать продажную цену блюда «Кальмары в томатном соусе»

Вывод по работе

Практическая работа №8 Составление и решение ситуационных задач. Работа со Сборником рецептов

Цель: Научиться работать с нормативными документами при решении ситуационных задач. Закрепить теоретические знания по теме.

Материально-техническое оснащение: сборник рецептов, раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь, калькулятор

Ход работы

1. Изучить дополнительный материал (Сборник рецептов);
2. Выполнить задание;

Практическая работа №9

Тема: Расчет себестоимости блюд из мяса

Цель работы: научиться рассчитывать продажную цену блюд из мяса.

Материально-техническое оснащение: сборник рецептов, раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь, калькулятор

Теоретические основы

На предприятиях общественного питания калькуляционная карта является одним из основных документов по начислению продажной цены на блюдо и имеет установленную унифицированную форму № ОП 1. Расчет продажных цен выполняется отдельно на каждое блюдо. Выбор метода калькуляции себестоимости продукции должен опираться на особенности технологического производства и выпускаемой продукции.

Составление калькуляции предусматривает ряд подготовительных работ.

Калькулирование успешно проводится для:

* Ценообразования

* Анализа экономической составляющей блюд и выявления путей снижения себестоимости, планирования издержек предприятия. (для того, чтобы калькуляция отражала объективную действительность и приносила практическую пользу предприятию, она должна опираться на реальные цифры была выполняться с учетом всех бухгалтерских нюансов)

*. Своевременного осуществления контроля за движением базовых позиций товарно-материальных запасов предприятия и макс. рационального использования складские запасы, не допуская нецелевого расходования продуктов.

Для расчета отпускных цен на готовую продукцию предприятия используются специальные калькуляционные карточки формы ОП-1 отдельно для каждого вида продукции. Заполненную калькуляционную карточку обязательно должны подписать зав. производством, специалист, ответственный за проведение калькуляции, а также руководитель организации.

Расчет отпускных цен на готовые блюда предприятий общепита производят на основе специальных калькуляционных карточек формы ОП-1 для каждого вида продукции. Калькуляцию составляют в расчете на одно или сто блюд. Чтобы наиболее точно определить цены реализации, рекомендуется производить калькуляцию на сто блюд.

Порядок калькуляция производится в следующем порядке:

1. Определяется перечень блюд, на которые составляется калькуляция.
2. На основании сборника рецептов и технологических карт устанавливаются нормы вложений всех ингредиентов в готовое блюдо.
3. Определяются закупочные цены на сырье и ингредиенты.
4. Производится расчет стоимости сырьевого набора блюд путем умножения количества сырья на продажную цену и суммированием по всем позициям номенклатуры ингредиентов.
5. Сырьевая стоимость одного блюда получается путем деления общей суммы на 100.
6. Цена продажи готового блюда исчисляется путем увеличения сырьевой стоимости на величину торговой наценки (в %), устанавливаемой приказом руководителя предприятия общепита.

Цена продажи блюда = Общая стоимость сырьевого набора + Наценка

Калькуляция цен гарниров и соусов производится также с помощью данного метода. В то же время цена полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий учитывается по закупочным ценам. Покупные товары реализуются по закупочной цене с учетом наценки.

Ход работы

1. Изучить дополнительный материал (Сборник рецептур);
2. Выполнить задание;
3. Рассчитать продажную цену блюд из мяса

Задание:

1. Рассчитать продажную цену блюда «Зразы рубленые»
2. Рассчитать продажную цену блюда «Шницель»
3. Рассчитать продажную цену блюда «Бифштекс с луком»
4. Рассчитать продажную цену блюда «Шашлык»
5. Рассчитать продажную цену блюда «Рулет из мяса»
6. Рассчитать продажную цену блюда «Котлеты натуральные рубленые»

Вывод по работе

Практическая работа №10

Тема: Расчёт сырья, гарниров и определение количества порций при приготовлении блюд из мяса, мясных продуктов, для разного типа предприятий с учётом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, руководствуясь данными Сборника рецептур и нормативных документов.

Цель: 1. Научить студентов определять количество продуктов, необходимых для приготовления блюд из мяса.

2. Закрепить умения, навыки по расчету кондиции, сезонности, совместимости, взаимозаменяемости сырья.

Материально-техническое оснащение: сборник рецептур, раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь, калькулятор

Ход работы

1. Изучить дополнительный материал (Сборник рецептур);
2. Выполнить задание;

Задание №1: Расчет продуктов для приготовления блюд из мяса.

Задача №1. Рассчитать продукты для 80 порций языка отварного с хреном и с картофельным пюре по I колонке, если язык поступил охлажденный говяжий, сезон-декабрь.

Задача №2: Выписать продукты для приготовления 40п ромштекса по II колонке,

Задача №3: Рассчитать продукты для 60 порций азу по I колонке, если поступила говядина 2 категории, сезон-декабрь.

Задание №2: Определение количества порций из заданного количества сырья.

Задача №1: Сколько порций поджарки можно приготовить из полутуши говядины 2 категории массой 80 кг. Рассчитать остальные продукты по II колонке Сборника рецептов блюд. Гарнир - макароны отварные.

Задача №2: Сколько порций мозгов отварных можно приготовить при наличии 23кг мозгов охлажденных. Рассчитать остальные продукты. На гарнир-рис отварной, соус - белый основной. Сезон-декабрь. I колонка.

Задачи для дополнительного решения:

Задача 1: Сколько порций бефстроганов по I колонке можно приготовить из говядины I категории весом 85кг? Рассчитать остальные продукты, гарнир-картофель жареный из отварного. Сезон-декабрь.

Задача 2: Сколько порций печени жаренной по первой колонке можно приготовить из 20,6 кг печени говяжьей охлажденной. Рассчитать остальные продукты, гарнир – картофельное пюре, сезон- февраль.

Вывод по работе

Лабораторная работа №1

Тема: Приготовление заправочных супов: щи, борщ, рассольник, солянка

Цели работы: освоить технику приготовления, оформления и отпуска рассольников и солянок. Изучить рецептуры блюд, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инвентарь и оборудование: кастрюля вместимостью 3 л для варки мясного бульона; кастрюля вместимостью 1 л для варки супа крестьянского и других супов, сковорода для пассерования овощей, разделочные доски «ОС», «МС», «МВ», ножи поварские, разливательные ложки, лопатки деревянные, столовые ложки, тарелки глубокие, ножи поварские, шумовка, дуршлаг, сито, венчик, лопатки металлические и деревянные.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Мясо обмыть, залить водой или костным бульоном и поставить варить.
4. Промыть, почистить и нарезать или нашинковать овощи.
5. Приготовить пассировку для щей, борщовую заправку
6. Поставить тушить квашеную капусту
7. Процедить бульон и разлить по кастрюлям.
8. Поставить варить: рассольники и солянки.
9. Поставить варить: борщ и щи.
10. Заправить все супы по вкусу.
11. Подготовить посуду для отпуска супов.

12. Оформить и подать супы.
13. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
14. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
15. Оформить отчёт о проделанной работе.
16. Результаты бракеража блюд занести в таблицу отчёта

Ход работы

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления щей, борщей:

- 1. Борщ сибирский**
- 2. Щи из свежей капусты с картофелем**
- 3. Рассольник петербургский**
- 4. Солянка мясная**

Полученные результаты представить в виде таблицы:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда			
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор
Выход								

2. Произвести технологический процесс приготовления щей, борщей

3. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

4. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы

1. Что называется бульоном? Что называется супом?
2. Как сохранить естественную окраску свёклы при варке борща?
3. Почему овощи закладывают в суп последовательно, а не все сразу?

Лабораторная работа №2

Тема: Приготовление молочных, пюреобразных супов

Цели работы: освоить технику приготовления, оформления и отпуска супов-пюре. Изучить рецептуры блюд, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л для варки бульона, кастрюли ёмкостью 1 л для варки супов, сковороды для пассерования муки; сковорода для пассерования овощей, шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Мясо обмыть, залить водой и поставить варить.
4. Промыть, почистить и нарезать или нашинковать овощи.
5. Приготовить пассеровку для супа
6. Поставить варить суп-пюре.
7. Заправить все супы по вкусу.
8. Подготовить посуду для отпуска супа.
9. Оформить и подать суп.
10. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
11. Убрать рабочее место, посуду.
12. Оформить отчёт о проделанной работе.
13. Результаты бракеража блюд занести в таблицу отчёта

Ход работы

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления «Суп- пюре из курицы».

Полученные результаты представить в виде таблице:

Наименование сырья	По сборнику		На 1 порцию	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Курица	218	150		
Картофель	480	360		
Морковь	25	20		
Лук репчатый	48	40		
Мука пшеничная	20	20		
Масло сливочное	20	20		
Молоко	150	150		
Яйца	¼ шт.	10		
Бульон или вода	750	750		
Выход	-	1000		250

2. Составить технологическую схему приготовления супа-пюре с указанием процессов первичной обработки.

3. Произвести технологический процесс приготовления супов-пюре

4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы

1. Назовите правила варки овощей, круп, мясных продуктов для супов-пюре.
2. Расскажите отличительные особенности супов-пюре
3. Объясните, почему для супов-пюре рекомендуется готовить белую мучную пассировку
4. Назовите температуру подачи супов-пюре

Содержание работы

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: **суп молочный с макаронными изделиями, суп молочный с овощами.**
2. Определить время варки данных молочных супов, процент отходов при обработке овощей.

Ход работы

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех блюд: приготовить молочную основу.
3. Для супа молочного с макаронными изделиями: отварить макаронные изделия.
4. Для всех блюд: промыть и очистить овощи.
5. Для супа молочного с овощами: нарезать овощи, пассировать их.
6. Для всех блюд: заправить супы в соответствии с технологией приготовления.
7. Подготовить посуду для отпуска
8. Оформить и подать блюда.
9. Прогреть блюда и оценить их вкусовые качества.
10. Оформить отчет о проделанной работе.
11. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
12. Подведение итогов.

Порядок выполнения работы:

1. Опишите процесс подготовки молочной основы для данных молочных супов (**суп молочный с макаронными изделиями, суп молочный с овощами**);
2. Определите форму нарезки овощей для данных молочных супов;
3. Опишите способы подачи и отпуск данных молочных супов;

4. Опишите условия хранения и сроки реализации данных молочных супов;

5. Результаты сведете в следующую таблицу 1.1:

Таблица 1.1

Наименование заправочного супа	Процесс подготовки молочной основы	Форма нарезки овощей	Способы подачи. Отпуск.	Условия хранения и реализации
1	2	3	4	5

Порядок проведения работы:

Требования к качеству молочных супов:

1. Определите внешний вид данных молочных супов;
2. Определите цвет данных молочных супов;
3. Определите вкус и запах данных молочных супов;
4. Определите консистенцию данных молочных супов;
5. Полученные данные сведите таблицу 1.2:

Таблица 1.2

Наименование заправочного супа	Внешний вид	Цвет	Вкус, запах	Консистенция
1	2	3	4	5

Вывод:

Дополнительные вопросы

1. Составьте технологические схемы для каждого молочного супа
2. Составьте сырьевую ведомость для данных молочных супов с выходом на 1000 гр. Полученные результаты сведите в таблицу 1.3.

Сырьевая ведомость к лабораторной работе № 2 «Молочные супы»

Таблица 1.3

Наименование сырья	Суп молочный с макаронными изделиями № 235		Суп молочный с овощами №238	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Выход:				

Лабораторная работа №3

Тема: Приготовление прозрачных, холодных и сладких супов

Цели работы:

1. Отработать технологию приготовления жидкой основы для прозрачных супов.
2. Отработать способы осветления прозрачных супов
3. Отработать технологию подготовки плотной части (гарнира) для прозрачных супов.
4. Отработать технологическую последовательность варки прозрачных супов.
5. Отработать правила подачи прозрачных супов.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: *бульон из кур или индеек прозрачный; Гарниры: к бульону из кур или индеек – клёцки из кур с шампиньонами.*
2. Определить способы осветления данных прозрачных супов.

Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:

Кастрюли, сковороды для пассерования, доски, деревянные лопаточки, ножи, шумовки, дуршлага, разливательные ложки, тарелки глубокие.

Ход работы

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех блюд: приготовить бульон (мясокостный или куриный).
3. Для всех блюд: осветлить бульон.
5. Для бульона мясного прозрачного: подготовить овощи для гарнира.
6. Для бульона мясного прозрачного: пассировать овощи для гарнира.
7. Для бульона из кур или индеек прозрачного: подготовить сырьё для гарнира.
8. Для бульона из кур или индеек прозрачного: приготовить клёцки из кур с шампиньонами.
9. Подготовить посуду для отпуска.
10. Оформить и подать блюда.
11. Прогдегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
12. Оформить отчет о проделанной работе.
13. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
14. Подведение итогов.

Порядок выполнения работы:

1. Определите способы осветления данных прозрачных супов (*бульон из кур или индеек прозрачный*);
2. Опишите технологию приготовления гарнира для данных прозрачных супов;
3. Опишите способы подачи и отпуск данных прозрачных супов;
4. Опишите условия хранения и сроки реализации данных прозрачных супов;
5. Результаты сведете в следующую таблицу 1.1:

Таблица 1.1

Наименование прозрачного супа	Способ осветления	Технология приготовления гарнира	Способы подачи. Отпуск.	Условия хранения и реализации
1	2	3	4	5

Порядок проведения работы:

Требования к качеству прозрачных супов:

1. Определите внешний вид данных прозрачных супов и их гарниров;
2. Определите цвет данных прозрачных супов и их гарниров;
3. Определите вкус и запах данных прозрачных супов и их гарниров;
4. Определите консистенцию для данных прозрачных супов и их гарниров;
5. Полученные данные сведите таблицу 1.2:

Таблица 1.2

Наименование заправочного супа	Внешний вид	Цвет	Вкус, запах	Консистенция
1	2	3	4	5

Вывод о проделанной работе:**Дополнительные вопросы**

1. Составьте технологические схемы для каждого прозрачного супа (*бульон из кур или индеек прозрачный; Гарниры: к бульону из кур или индеек – клёцки из кур с шампиньонами*).
2. Составьте сырьевую ведомость для данных прозрачных супов и их гарниров, с выходом на 1000 гр. Полученные результаты сведите в таблицу 1.3.

Сырьевая ведомость к лабораторной работе № 3 «Прозрачные супы»

Таблица 1.3

Наименование сырья	Бульон из кур или индеек прозрачный № 254		Гарнир: Клецки из кур с шампиньонами № 263	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Выход:				

Цель работы: освоить технику приготовления, оформления и отпуска холодных и сладких супов. Изучить рецептуры блюд, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л для варки бульона, кастрюли ёмкостью 1 л для варки супов, сковороды для пассерования муки; сковорода для пассерования овощей, шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Промыть и почистить овощи
4. Подготовить продукты к приготовлению холодных супов
5. Приготовить сухофрукты, яблоки очищают и нарезают.
6. Поставить варить супы из сухофруктов и свежих яблок.
7. Заправить все супы по вкусу.
8. Подготовить посуду для отпуска супов.
9. Оформить и подать супы.
10. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
11. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
12. Оформить отчёт о проделанной работе
13. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход работы

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления холодных и сладких супов:

1. Окрошка сборная мясная

2. Суп-пюре из плодов или ягод свежих

Полученные результаты представить в виде таблицы:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда			
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор
Выход								

2. Произвести технологический процесс приготовления холодных и сладких супов
3. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

4. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы

1. Как подготовить сухофрукты для варки супа
2. Какая форма нарезки для овощей используется в холодных супах?
3. При какой температуре отпускают холодные супы?

Лабораторная работа №4

Тема: Приготовление горячих соусов

Цели работы: освоить технику приготовления, оформления и основного красного и основного белого соуса и его производных. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению основного красного соуса и основного белого соуса и его производных
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска соусов.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход работы

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления основного красного соуса и основного белого соуса и его производных:

- 1. Соус красный с луком и огурцами**
- 2. Соус белый с яйцом**

Полученные результаты представить в виде таблицы

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда			
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор
Выход								

3.
Произве
сти
технолог

ический процесс приготовления основного красного соуса и основного белого соуса и его производных.

4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы

1. Какие соусы и почему относятся к основным соусам?
2. Почему муку, овощи и томат вводят в соусы пассированные?
3. Какие процессы происходят с мукой при варке соуса?
4. С какой целью соусы доводят до кипения после процеживания?
5. Для каких блюд используют соусы красные?
6. При какой температуре подают горячие соусы? Назовите их сроки хранения?
7. Как подают соусы к блюдам?

Тема: Технологический процесс приготовления грибного, сметанного и молочного соуса.

Цели работы: освоить технику приготовления, оформления грибного, сметанного и молочного соуса. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению грибного, сметанного и молочного соуса.
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска соусов.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход работы

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления грибного, сметанного и молочного соуса:

1. Соус молочный
2. Соус сметанный с луком
3. Соус грибной кисло-сладкий

Полученные результаты представить в виде таблицы:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда			
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор
Выход								

2. Произвести технологический процесс приготовления грибного, сметанного и молочного соуса.

3. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

4. Сделать вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа №5

Тема: Приготовление холодных соусов

Цели работы: освоить технику приготовления, оформления соуса майонез и его производных. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению соуса майонез и его производных.
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска соусов.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход работы

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления соуса майонез и его производных:

- 1. Соус майонез с корнишонами**
- 2. Соус майонез с зеленью**
- 3. Соус майонез с томатом и луком**

Полученные результаты представить в виде таблицы:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда			
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор
Выход								

2. Произвести технологический процесс приготовления соуса майонез.
3. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

4. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы

1. Какое сырье используется для приготовления соуса майонез?
2. Какие правила следует соблюдать при приготовлении соуса?
3. Какие требования предъявляют к соусу майонез и его производным?
4. Какой срок реализации соуса майонез и его производных?

5. Какие отличия между майонезом собственного приготовления и промышленным аналогом?

Тема: Технологический процесс приготовления соусов на основе уксуса.

Цели работы: освоить технику приготовления, оформления соусов на основе уксуса. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению соусов на основе уксуса.
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска соусов.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход работы

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления соусов на основе уксуса:

1. **Маринад овощной с томатом**
2. **Заправка горчичная**
3. **Горчица столовая**

Полученные результаты представить в виде таблице:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда			
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор
Выход								

2. Произвести технологический процесс приготовления соусов на основе уксуса.

3. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

4. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы

1. Для каких блюд используют маринады?
2. Перечислите виды заправок и укажите их назначение
3. Как исправить недостаток, если соус маринад имеет жидкую консистенцию?
4. Как определить причину недостаточно острого вкуса маринада?
5. Какую форму нарезки имеют овощи в составе соуса «Маринад с томатом»

Лабораторная работа №6

Тема: Блюда и гарниры из овощей и грибов отварных, припущенных, тушеных

Цели работы: освоить технику приготовления, оформления отварных, припущенных, тушеных блюд из овощей, грибов. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ", «РС», жарочный шкаф, лопатки деревянные, противни.

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из овощей, грибов.
4. Провести первичную обработку овощей.
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать блюда.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход работы

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления горячих запеченных блюд из овощей, грибов и сыра: **картофельное пюре, картофель в молоке, овощи, припущенные в молочном соусе, капуста тушёная, морковь тушёная с рисом и черносливом, рагу из овощей, свёкла тушёная с яблоками.**

Полученные результаты представить в виде таблицы:

Наименование сырья	По сборнику		На 45 порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход				

2. Произвести технологический процесс приготовления жареных и тушеных блюд из овощей, грибов и сыра

3. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

4. Сделать вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа №7

Тема: Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей

Цели работа: освоить технику приготовления, оформления блюд и гарниров из жареных овощей. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложка разливная и столовая, ножи поварские, доски разделочные "ОС", «ОВ», жарочный шкаф, лопатки деревянные, противни.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Подготовить продукты к приготовлению блюд и гарниров из жареных овощей.
3. Провести первичную обработку овощей.

4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать блюда.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход работы

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления горячих блюд и гарниров из жареных овощей.

1. **Ньоки, запеченные под сыром**
2. **Картофельные ватрушки с фаршем**
3. **Крокеты картофельные**

2. Полученные результаты представить в виде таблице:

Крокеты картофельные

Наименование сырья	По сборнику		На 45 порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель	200	150		
Яйца	1/3 шт.	13		
Шампиньоны свежие	47	36		
Лук репчатый	21	18		
Мука	10	10		
Маргарин столовый	10	10		
Сухари	10	10		
Масса полуфабриката	-	200		
Масло растительное	20	20		
Масса жареных крокет	-	180		
Соус № 763, 783, 803	-	75		
Выход	-	255		

Картофельные ватрушки с фаршем

Наименование сырья	По сборнику		На 15 порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель	233	175		
Яйца	1/4шт.	10		
Мука	5	5		
Картофельная масса	-	175		

Фарш:		100		
Грибы белые сушёные	12,5	50		
Лук репчатый	50	25		
Масло растительное	10	10		
Выход	-	200		

Ньюки, запеченные под сыром

Наименование сырья	По сборнику		На 15 порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель	500	442		
Яйца	80	80		
Мука	50	50		
Картофельная масса	-	442		
Сметана	175	175		
Сыр	100	100		
Чеснок	25	25		
Масло растительное	30	30		
Выход	-	300		

3. Записать технологический процесс приготовления блюд.

4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе.

Ньюки, запеченные под сыром
<p>Ингредиенты: Картофель — 500 г Яйцо — 2 шт Мука — 150 г Сметана — 175 г Сыр твердый — 100 г Чеснок (по вкусу) Масло сливочное — 30 г</p> <p>Технология приготовления: Отварить картофель в "мундире" в подсоленной воде. Ещё горячим очистить его и измельчить в пюре. Посолить по вкусу, добавить специи. Взбить яйца. Яйца добавить в пюре, понемногу добавлять муку и вымесить тесто. Оно должно быть мягким и не липким. Тесто разделить на 3 равные части. Каждую часть раскатать колбаской. Колбаски нарезать кусочками. На каждом кусочке сделать узор при помощи вилки. Противень смазать</p>

Выход								
-------	--	--	--	--	--	--	--	--

2. Произвести технологический процесс приготовления блюд из отварной, припущенной рыбы.
3. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

4. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Лабораторная работа №9

Тема: Блюда из жареной, запеченной рыбы

Цели работы: освоить технику приготовления, оформления блюд из жаренной, запеченной рыбы. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:

Кастриули, сковороды для пассерования, доски, деревянные *лопаточки*, *ножи*, шумовки, дуршлагаи, разливательные ложки, тарелки глубокие.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех блюд: промыть и очистить рыбу.
3. Для блюд рыба жареная с луком по-ленинградски, рыба в тесте жареная,
4. Для блюд рыба запеченная с картофелем по-русски, рыба запеченная под молочным соусом.
5. Подготовить посуду для отпуска.
6. Оформить и подать блюда.
7. Прогреть блюда и оценить их вкусовые качества.
8. Оформить отчет о проделанной работе.
9. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
10. Подведение итогов.

Ход работы

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд из отварной, припущенной рыбы
 1. Рыба жареная с луком по-ленинградски
 2. Рыба в тесте жареная
 3. Рыба, запеченная с картофелем по-русски
 4. Рыба, запеченная под молочным соусом.

Полученные результаты представить в виде таблицы:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда			
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор
Выход								

2. Произвести технологический процесс приготовления блюд из жаренной, запеченной рыбы.

3. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

4. Сделать вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа №10

Тема: Блюда из рыбной котлетной массы

Цели работы: освоить технику приготовления, оформления блюд из котлетной массы. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ", «РС», жарочный шкаф, лопатки деревянные, противни.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из котлетной массы.
4. Провести первичную обработку рыбного сырья
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов

5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать блюда.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход работы

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд из котлетной массы и нерыбных продуктов моря:

1. **Рыбные ежики**
2. **Рыбное филе в конвертах**

Полученные результаты представить в виде таблицы:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда			
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор

2. Произвести технологический процесс приготовления блюд из котлетной массы и нерыбных продуктов моря.

3. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

4. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы

1. Как классифицируют горячие рыбные блюда?
2. Что нужно знать о рыбе, чтобы правильно подобрать соответствующие гарнир и соус?
3. Почему рыбные блюда усваиваются организмом легче, чем мясные?

Рыбные ежики
Ингредиенты: Рыбное филе – 500 г

Лук – 1 шт.
Яйцо – 1 шт.
Рис – 100 г
Зелень
соль и перец
масло растительное для жарки

Технология приготовления:

Лук мелко нарезать, обжарить его на растительном масле до прозрачности. Добавить в фарш. Взбить слегка яйцо и влить в фарш. Все хорошо перемешать. Зелень (петрушку или укроп) мелко порубить. Добавить в фарш. Всыпать рис, все хорошо перемешать, посолить и поперчить. Сформировать небольшие шарики. Обжарить слегка на масле. Влить воды или бульона и тушить около 20-25 минут, до готовности риса.

Рыбное филе в конвертах

Ингредиенты:

Филе форели –400 г
Лимон –1 шт.
Лаваш (армянский) –2 шт.
Масло сливочное –100г
Кинза

Специи (соль и перец)

Технология приготовления:

Филе рыбы разрезать на небольшие куски, полить соком лимона, посолить, поперчить. Кинзу мелко нарезать, покрыть ею рыбу, а сверху положить по кусочку масла. Разрезать лаваш на квадраты и свернуть его в конверты с подготовленной рыбой. Свернуть лаваш в конверты, переложить на противень, покрытый фольгой. Сверху смазать растительным маслом и отправить в разогретую духовку до золотистого цвета. Переложить на блюдо. Подавать с подливкой из ткемали и лимоном.

Лабораторная работа №11

Тема: Блюда из нерыбных продуктов

Цели работы: освоить технику приготовления, оформления блюд из нерыбных продуктов моря. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ", «РС», жарочный шкаф, лопатки деревянные, противни.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из нерыбных продуктов моря.
4. Провести первичную обработку рыбного сырья и морепродуктов
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать блюда.

7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход работы

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд из котлетной массы и нерыбных продуктов моря:

Картофельные стаканчики с морепродуктами

Полученные результаты представить в виде таблицы:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда			
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор
Выход								

2. Произвести технологический процесс приготовления блюд из котлетной массы и нерыбных продуктов моря.

3. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

4. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы

1. Перечислите морепродукты, используемые для приготовления блюд
2. При проведении бракеража кальмары оказались жесткими. В чем причина?

Картофельные стаканчики с морепродуктами
<p>Ингредиенты: Картофель — 4 шт Креветки — 300 г Сметана — 150 мл Сыр твердый — 100 г Чеснок — 2 зуб. Укроп — 1/2 пуч.</p>

Соль (по вкусу)

Масло растительное

Технология приготовления:

Картофель отварить в подсоленной воде и очистить. Картофель разрезать пополам и вырезать аккуратно сердцевину. На сковороде нагреть оливковое масло, подрумянить 2 дольки чеснока. Чеснок вынуть и добавить подготовленные креветки. Посолить и приготовить в течение 1-2 минут, добавить укроп. Приготовить соус. В сметану добавить тертый сыр, соль. Соус добавить в морепродукты и смешать. Стаканчики смазать растительным маслом снаружи и внутри, посолить и начинить морепродуктами. Стаканчики поместить на противень и отправить в духовку при температуре 180 град. минут на 10-15.

Лабораторная работа №12

Тема: Блюда из отварного, жареного и тушеного мяса и мясных продуктов крупными кусками

Цели работы: освоить технику приготовления, оформления блюд из отварного жаренного и тушеного мяса и мясных продуктов крупными кусками. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ", «РС», жарочный шкаф, лопатки деревянные, противни.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов.
4. Провести первичную обработку мяса и мясных продуктов
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать блюда.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход работы

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд из мяса и субпродуктов:

1. Котлеты натуральные паровые
2. Мясо, жаренное крупным куском, шпигованное
3. Мясо тушеное

2. Полученные результаты представить в виде таблице:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда			
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор
Выход								

3

. Произвести технологический процесс приготовления блюд из мяса и субпродуктов.

4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы

1. Какие части мяса используют при тушении?
2. Как определить готовность тушеного мяса?
3. Содержание каких веществ в мясе влияет на кулинарное использование его частей и качество приготовляемых блюд?

Лабораторная работа №13

Тема: Блюда из мяса, жаренного порционными, натуральными и панированными кусками

Цели работы: освоить технику приготовления, оформления блюд из мяса, жаренного порционными, натуральными и панированными кусками. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ", «РС», жарочный шкаф, лопатки деревянные, противни.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из мяса.
4. Провести первичную обработку мяса.
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать блюда.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход работы

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд из мяса и субпродуктов:

1. **Котлеты натуральные**
2. **Бифштекс с луком**
3. **Шницель**

2. Полученные результаты представить в виде таблицы:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда			
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор
Выход								

3. Произвести технологический процесс приготовления блюд из мяса и субпродуктов.

4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа №14

Тема: Блюда из мяса и мясных продуктов, жаренных и тушеных мелкими кусками

Цель работы: освоить технику приготовления, оформления блюд из мяса и мясных продуктов, жаренных и тушеных мелкими кусками. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ", «РС», жарочный шкаф, лопатки деревянные, противни.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов.
4. Провести первичную обработку мяса и мясных продуктов
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать блюда.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход работы

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд из мяса и субпродуктов:

1. Пивоварский гуляш

2. Бефстроганов

2. Полученные результаты представить в виде таблице:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда			
	бр	нет	бр	нет	бр	нет	бр	нет
	1	1	2	2	1	1	2	2
	пор	пор	пор	пор	пор	пор	пор	пор
Выход								

3. Произвести технологический процесс приготовления блюд из мяса и субпродуктов.

4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа №15 **Тема: Блюда из запеченного и рубленого мяса**

Цели работы: освоить технику приготовления, оформления блюд из запеченного и рубленого мяса. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ", «РС», жарочный шкаф, лопатки деревянные, противни.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов.
4. Провести первичную обработку мяса и мясных продуктов
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать блюда.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход работы

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд из мяса и субпродуктов:

1. Зразы рубленые
2. Бифштекс рубленый с яйцом или луком
3. Говядина в луковом соусе запеченная

2. Полученные результаты представить в виде таблице:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда			
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор
Выход								

3. Произвести технологический процесс приготовления блюд из мяса и субпродуктов.

4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа №16

Тема: Блюда из отварной домашней птицы

Цели работы: освоить технику приготовления, оформления блюд из отварной домашней птицы. Изучить рецепты, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды, шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ", «РС», жарочный шкаф, лопатки деревянные, противни.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из домашней птицы
4. Провести первичную обработку домашней птицы
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать блюда.

7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход работы

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд из домашней птицы и дичи:

3. Птица отварная с гарниром

4. Птица тушенная в соусе

2. Полученные результаты представить в виде таблицы:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда			
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор
Выход								

3. Произвести технологический процесс приготовления блюд из домашней птицы и дичи.

4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы

1. Какие полезные вещества содержит мясо птицы? Чем оно отличается от мяса животных?
2. Что влияет на выбор способа тепловой обработки птицы?
3. Какие гарниры и соусы используют для блюд из птицы, дичи и кролика?

3. Произвести технологический процесс приготовления блюд из домашней птицы и дичи.

4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа №18

Тема: Блюда из филе домашней птицы

Цели работы: освоить технику приготовления, оформления блюд из филе домашней птицы. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ", «РС», жарочный шкаф, лопатки деревянные, противни.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из домашней птицы
4. Провести первичную обработку домашней птицы
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать блюда.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход работы

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд из домашней птицы и дичи:

1. Котлета "Гомельская"
2. Курочка в яично-сырной заливке

3. Куриные рулетики

2. Полученные результаты представить в виде таблицы:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда			
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор
Выход								

3. Произвести технологический процесс приготовления блюд из домашней птицы и дичи.

4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе.

Курочка в яично-сырной заливке
<p>Ингредиенты: Филе куриное — 500 г Лук репчатый (крупный) — 3 шт. Картофель (средний) — 4 шт. Яйцо куриное — 3 шт. Сыр плавленый — 3 шт. Сметана — 100 г Соль, перец черный Зелень (укропа)</p> <p>Технология приготовления: Форму для запекания смазать растительным маслом. Картофель порезать кружочками. Уложить на дно, посолить. Картошки надо совсем немного, чтоб только прикрывала дно. Лук порезать полукольцами. Уложить поверх картофеля. Куриное филе порезать кусочками. Выложить на лук, посолить, поперчить. Для заливки смешать блендером яйца, сыр и сметану. Заливку вылить на куриное филе, разровнять. Поставить в горячую духовку, запечь до румяной корочки. За 10-15 минут до готовности посыпать зеленью.</p>
Котлета «Гомельская»
<p>Ингредиенты: Куриное филе — 500 г</p>

Грибы — 200 г
Сыр твердый — 100 г
Лук репчатый — 1 шт
Укроп (свежий)
Картофель — 3-4 шт
Яйцо куриное — 1 шт
Мука

Технология приготовления:

Грибы отварить и нарезать соломкой. Лук нарезать полукольцами и обжарить до полуготовности. Сыр натереть на крупной терке. Укроп измельчить. Соединить грибы, лук, сыр, укроп, посолить, поперчить, перемешать. Мясо нарезать на отбивные, тонко отбить с обеих сторон, посолить, поперчить. Положить на отбитое мясо начинку. Сформировать котлету овальной формы. На крупной терке натереть сырой картофель. Котлету обваливать в муке, затем во взбитом яйце. Затем разложить равномерно по всей котлете натертый картофель. Уплотнять картофель руками. Котлеты обжарить с обеих сторон до золотистой корочки. До готовности котлету довести в духовке или микроволновой печи.

Куриные рулетики

Ингредиенты:

Филе куриное — 0,8 кг
Сыр — 150 г
Помидор — 2 шт
Майонез — 100 г
Соль (по вкусу)

Технология приготовления:

Филе разрезать вдоль, отбить слегка молоточком, посолить, смазать майонезом, положить внутрь кусочек сыра и помидора. Завернуть края филе и скрепить зубочисткой. Уложить на противень, смазанный маслом растительным.
Выпекать около 20 минут при 220*С, до румяной корочки.

Пример оформления технико-технологической карты на блюдо

«УТВЕРЖДАЮ»

ДИРЕКТОР КАФЕ

_____ Черныгина Е. В.

«15» мая 20...г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1 на блюдо «Плов вегетарианский»

1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Плов вегетарианский», вырабатываемое кафе и его филиалом.

2. Перечень сырья

2.1. Для приготовления блюда «Плов вегетарианский» используют следующее сырье:

Крупа рисовая	ГОСТ 2601 - 68
Лук репчатый	ГОСТ 27166 - 85
Морковь	ГОСТ 267 - 67
Перец красный сладкий	ГОСТ 29050 - 91
Кабачки	ГОСТ 5689 - 93
Баклажаны	ГОСТ 7562 - 89
Масло сливочное	ГОСТ 37 - 91

или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ.

2.2. Сырье, используемое для приготовления блюда «Плов вегетарианский», должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. Рецепт

Рецептура блюда «Плов вегетарианский»

Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
Крупа рисовая	50	50
Масса готовой каши	-	140
Лук репчатый	30	25
Морковь	25	20
Масло оливковое	15	15
Масса пассерованного лука	-	18,5
Масса пассерованной моркови	-	15
Перец красный сладкий	40	30
Масса пассерованного перца	-	23,4
Овощной бульон	140	140
Тимьян сухой	12	12
Сливочное масло	15	15

Кабачки	100	67
Масса припущенных кабачков	-	52
Баклажаны	60	57
Масса жареных баклажан	-	45
Выход:	-	300

4. Технологический процесс

4.1. Подготовка сырья к производству блюда «Плов вегетарианский» производится в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий (2009 г).

4.2. Очищенные от кожицы кабачки и баклажаны нарезают кубиками и обжаривают 10 - 15 мин. Подготовленную морковь и репчатый лук нарезают мелким кубиком и пассеруют отдельно на оливковом масле.

Перец сладкий промывают, подрезают вокруг плодоножки и удаляют ее вместе с семенами, нарезают кубиками и пассеруют.

Рис промывают, заливают овощным бульоном, варят в течение 30 мин, затем добавляют все овощи, тимьян и сливочное масло и варят до полного размягчения риса.

5. Оформление, подача, реализация и хранение

5.1. Блюдо «Плов вегетарианский» подают в горшочке или сковородке, в котором оно приготавливалось.

5.2. Температура подачи блюда должна быть не менее 60 – 65 °С.

5.3. Срок годности при хранении на мармите или горячей плите не более 2 ч.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – зерна риса не разварившиеся, овощи сохранили первоначальную нарезку.

Консистенция – мягкая, сочная.

Цвет – характерный для каждого вида овощей.

Вкус – умеренно соленый, характерный для овощного плова.

Запах – характерный для овощных блюд.

6.2. Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, % (не менее) 22,4

Массовая доля жира, % (не менее) 3,6

Массовая доля соли, % (не более) 0,7

6.3. Микробиологические показатели:

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта $1 \cdot 10^3$

Бактерии группы кишечных палочек, не допускаются в массе продукта, г/см³ 1,0

Коагулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г/см³ 1,0

Proteus допускается в массе продукта, г/см³ 0,1

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г/см³ 25

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
5,4	28,1	44,5	442,7

Ответственный разработчик Кульнева Т. Л.

Приложение Е

ГОСТ на исходное сырье

Овощи, фрукты, орехи	
<u>ГОСТ 13908-68</u>	Перец сладкий свежий. Технические условия
<u>ГОСТ 15842-90</u>	Горошек зеленый консервированный. Технические условия
<u>ГОСТ 15877-70</u>	Кукуруза сахарная консервированная. Технические условия
<u>ГОСТ 15979-70</u>	Фасоль стручковая консервированная. Технические условия
<u>ГОСТ 16731-71</u>	Белые корни петрушки, сельдерея и пастернака сушеные. Технические условия
<u>ГОСТ 16732-71</u>	Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия
<u>ГОСТ 1721-85</u>	Морковь столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия
<u>ГОСТ 1723-86</u>	Лук репчатый свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия
<u>ГОСТ 1726-85</u>	Огурцы свежие. Технические условия
<u>ГОСТ 27569-87</u>	Чеснок свежий реализуемый. Технические условия
<u>ГОСТ 3858-73</u>	Капуста квашеная. Технические условия
<u>ГОСТ 5312-90</u>	Горох овощной свежий для консервирования. Технические условия
<u>ГОСТ 7177-80</u>	Арбузы продовольственные свежие. Технические условия
<u>ГОСТ 7178-85</u>	Дыни свежие. Технические условия
<u>ГОСТ 7180-73</u>	Огурцы соленые. Технические условия
<u>ГОСТ 7181-73</u>	Томаты соленые. Технические условия
<u>ГОСТ 7975-68</u>	Тыква продовольственная свежая. Технические условия
<u>ГОСТ Р 51808-2001</u>	Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия
<u>ГОСТ Р 51809-2001</u>	Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной

	торговой сети. Технические условия
<u>ГОСТ Р 51810-2001</u>	Томаты свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия
<u>ГОСТ Р 51811-2001</u>	Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия
<u>ГОСТ Р 51603-2000</u>	Бананы свежие. Технические условия
<u>ГОСТ 7977-87</u>	Чеснок свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия
<u>ГОСТ 7967-87</u>	Капуста краснокочанная свежая. Технические условия
<u>ГОСТ 7968-89</u>	Капуста цветная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации
<u>ГОСТ 4427-82</u>	Апельсины. Технические условия
<u>ГОСТ 4428-82</u>	Мандарины. Технические условия
<u>ГОСТ 4429-82</u>	Лимоны. Технические условия
<u>ГОСТ 6828-89</u>	Земляника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации
<u>ГОСТ 6829-89</u>	Смородина черная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации
<u>ГОСТ 6830-89</u>	Крыжовник свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации
<u>ГОСТ 21713-76</u>	Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия
<u>ГОСТ 21122-75</u>	Яблоки свежие поздних сроков созревания. Технические условия
<u>ГОСТ 16830-71</u>	Орехи миндаля сладкого. Технические условия
<u>ГОСТ 16832-71</u>	Орехи грецкие. Технические условия
<u>ГОСТ 16834-81</u>	Орехи фундука. Технические условия
<u>ГОСТ 17111-88</u>	Арахис. Требования при заготовках и поставках
Молочные продукты	
<u>ГОСТ ЭД1 2903-82</u>	Молоко цельное сгущенное с сахаром. Технические условия
<u>ГОСТ Р 52686-2006</u>	Сыры. Общие технические условия
<u>ГОСТ Р 52096-2003</u>	Творог. Технические условия
<u>ГОСТ Р 52091-2003</u>	Сливки питьевые. Технические условия
<u>ГОСТ Р 52092-2003</u>	Сметана. Технические условия
<u>ГОСТ Р 52054-2003</u>	Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия
<u>ГОСТ Р 51331-99</u>	Продукты молочные. Йогурты. Общие технические условия
<u>ГОСТ 7616-85</u>	Сыры сычужные твердые. Технические условия
<u>ГОСТ ЭД1 2903-82</u>	Молоко цельное сгущенное с сахаром. Технические условия
Мясопродукты, рыбопродукты	
<u>ГОСТ Р 52702-2006</u>	Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия
<u>ГОСТ Р 52336-2005</u>	Икра зернистая лососевых рыб. Технические условия
<u>ГОСТ Р 52196-2003</u>	Изделия колбасные вареные. Технические условия
<u>ГОСТ Р 52121-2003</u>	Яйца куриные пищевые. Технические условия

<u>ГОСТ Р 51495-99</u>	Кальмар мороженный. Технические условия
<u>ГОСТ Р 51493-99</u>	Рыба разделанная и неразделанная мороженая. Технические условия
<u>ГОСТ 814-96</u>	Рыба охлажденная. Технические условия
<u>ГОСТ 779-55</u>	Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия
<u>ГОСТ 7724-77</u>	Мясо. Свинына в тушах и полутушах. Технические условия
<u>ГОСТ 7596-81</u>	Мясо. Разделка баранины и козлятины для розничной торговли
<u>ГОСТ 27747-88</u>	Мясо кроликов. Технические условия
<u>ГОСТ 20845-2002</u>	Креветки мороженые. Технические условия
<u>ГОСТ 16351-86</u>	Колбасы полукопченые. Технические условия
<u>ГОСТ 16290-86</u>	Колбасы варено-копченые. Технические условия
Приправы, масла	
<u>ГОСТ Р 51985-2002</u>	Крахмал кукурузный. Общие технические условия
<u>ГОСТ 7699-78</u>	Крахмал картофельный. Технические условия
<u>ГОСТ 21-94</u>	Сахар-песок. Технические условия
<u>ГОСТ Р 52465-2005</u>	Масло подсолнечное. Технические условия
<u>ГОСТ Р 52178-2003</u>	Маргарины. Общие технические условия
<u>ГОСТ 30004.1-93</u>	Майонезы. Общие технические условия
<u>ГОСТ Р 52101-2003</u>	Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия
<u>ГОСТ Р 51574-2000</u>	Соль поваренная пищевая. Техническая условия
<u>ГОСТ 29045-91</u>	Пряности. Перец душистый. Технические условия
Зернопродукты	
<u>ГОСТ Р 52462-2005</u>	Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия
<u>ГОСТ Р 52189-2003</u>	Мука пшеничная. Общие технические условия
<u>ГОСТ Р 50524-93</u>	Горох луцильный для потребления в свежем виде. Технические условия
<u>ГОСТ 7758-75</u>	Фасоль продовольственная. Технические условия
<u>ГОСТ 7022-97</u>	Крупа манная. Технические условия
<u>ГОСТ 6292-93</u>	Крупа рисовая. Технические условия
<u>ГОСТ 6201-68</u>	Горох шлифованный. Технические условия
<u>ГОСТ 572-60</u>	Крупа пшено шлифованное. Технические условия
<u>ГОСТ 5550-74</u>	Крупа гречневая. Технические условия
<u>ГОСТ 3034-75</u>	Крупа овсяная. Технические условия

