

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
АЛТАЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
БИЗНЕСА

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

по МДК 02.01. «Технология приготовления сложной
холодной кулинарной продукции»



студента группы № _____

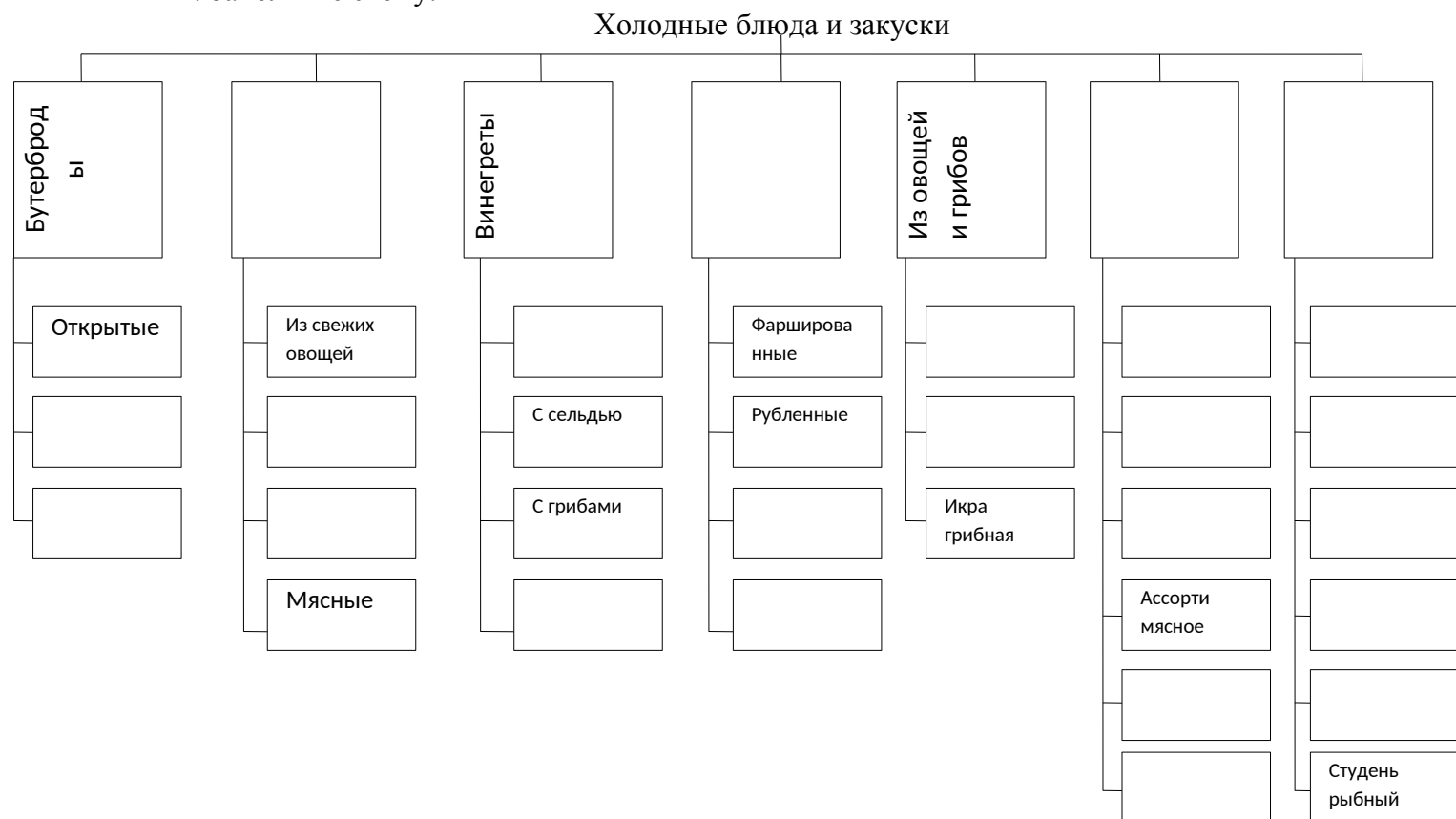
(Ф.И.О.)

Проверила:
преподаватель дисциплин профессионального цикла
«Технология продукции общественного питания»
Тишкова О.Н.

Бийск, 2020 г.

Тема №1. Общие сведения о сложных холодных блюдах и закусках.

1. Заполните схему:



2. Напишите сроки хранения салатов в заправленном и незаправленном виде.

3. Запишите холодильное и механическое оборудование, используемое в холодном цехе.

Холодильное оборудование

Механическое оборудование

4. Запишите соответствие маркировки и цветовой гаммы для разделочных досок по новому стандарту ХАССП.

СПт

Зеленая

СР

Красная

Молочные продукты

Синяя

ВО

Желтая

СМ

Белая

5. Напишите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления винегрета.

6. Перечислите посуду, необходимую для оформления гастрономических товаров.

7. Запишите описание и приготовление различных видов национальных закусок:

<i>Название закуски</i>	<i>Описание</i>	<i>Приготовление</i>
Террин		
Крутон		
Пита		
Брускетта		
Тапас		
Мезе		
Начос		
Гуакамоле		

Тема 2. Канаше, легкие и сложные холодные закуски.

1. Приведите пример открытого простого и сложного бутербродов и их рецептуру.
Открытый простой бутерброд

Открытый сложный бутерброд

2. Напишите правила подачи бутербродов и способы их оформления.

3. Приведите примеры нескольких видов закрытых бутербродов и их назначение.

4. Напишите технологию приготовления волованов и таралеток и их использование.

	Волованы	Таралетки
Технология приготовления		
Использование		

5. Напишите сроки и условия хранения бутербродов.

Сроки хранения _____

Условия хранения _____

6. Разработайте рецептуру сложного бутерброда и оформите ее в виде технологической карты

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель предприятия

« ____ » _____ 20__ г.

Технологическая карта №

Наименование блюда:

Наименование	Масса 1 порции, г		Масса ____ порции, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Выход:				

Технология приготовления

Требования к оформлению, подачи и реализации

Органолептические показатели

Заведующий производством: _____ /
_____ (ФИО)

Тема 3. Салаты и закуски из свежих, квашенных, маринованных овощей



Салат «Весна»

Дополните предложения:

Нарезанные тонкими ломтиками редис,
_____,
укладывают в салатник на листья салата, поливают
_____, украшают фигурно нарезанными
_____. Салат можно приготовить без
_____ с соответствующим увеличением нормы
_____. Соль и сахар по
вкусу.

Салат из белокочанной капусты

Способ 1

Очищенную капусту шинкуют, кладут в широкую кастрюлю, добавляют соль, вливают уксус и нагревают при непрерывном помешивании до тех пор, пока она не осядет и не приобретет равномерный матовый цвет. Осевшую капусту снимают с огня и охлаждают. Затем смешивают с клюквой, шинкованным зеленым луком или морковью, добавляют масло растительное, сахар и перемешивают. При подаче посыпают шинкованным зеленым луком. При этом способе сохраняется сок, в котором содержатся витамины.

Способ 2

Салат «Паризьен»

200 г картофеля, 125 г моркови, 200 г зеленого горошка, 510 г яблок, 200 г корня сельдерея, 2 сваренных вкрутую яйца, 180 г маринованных огурцов, 2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Для соуса:

200 г майонеза, 20 г столовой горчицы, 70 г сметаны, 180 мл белого сухого вина.

Составьте технологическую схему приготовления соуса из указанных продуктов.

1. Сделайте расчет продуктов, необходимых для приготовления салата из сырых овощей, выходом 100 г.

Наименование продуктов	Масса 1 порции, г	
	брутто	нетто
Выход:		100

2. Сделайте расчет продуктов на 25 порций салата «Летний» выходом 200 г.

Наименование продуктов	Масса 1 порции, г		Масса 25 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Выход:		200		

3. Напишите сроки и условия хранения заправленных салатов из сырых овощей.

Сроки хранения

Условия хранения

4. Напишите требования к качеству салатов из сырых овощей.

Тема 4. Салаты и закуски из свежих и вареных овощей с добавлением вареной или жареной говядины, телятины, баранины, свинины, птицы, дичи.



Салат мясной

Мясо (вареное) 30, картофель (вареный) 40г, огурцы 30г, яйцо 15г, крабы (консервы) 5г, майонез 30г, соус «Южный» 8г, зелень 2г, специи. Выход 150 г

Вареное или жареное мясо (говядина, телятина, баранина, свинина) нарезают тонкими ломтиками или пластинками. Картофель, соленые огурцы – тонкими ломтиками, перемешивают, заправляют майонезом с добавлением соуса «Южный». Приготовленный салат укладывают горкой в салатник на листья салата и украшают кусочками мяса, дольками или кружочками яиц, свежими огурцами, помидорами, зеленью, раковыми шейками, крабами.

Назовите отличительные особенности салатов «Столичный», «Рыбный», «Деликатесный» от салата «Мясной»:



Мясной хлеб «Замоскворечье»

400г говядины, 400г свинины, 200г пшеничного хлеба, 2 яйца, 260 г лука, 30 г нарезанной зелени петрушки, сливочное масло, соль, перец, тертый мускатный орех по вкусу.

Запишите технологию приготовления, начиная с приготовления котлетной массы

Приготовить котлетную массу:

Придать фаршу форму батона. Выложить мясной батон на смазанную сливочным маслом фольгу, края фольги плотно завернуть. Переложить батон на противень и запекать в умеренно разогретой духовке 40-50 минут.

Правила подачи:

Салат «Петергоф»

400 г куриного жареного мяса, 2 картофелины, 2 огурца, соль, оливки или каперсы, зелень по вкусу.

Для соуса: ½ стакана сливок, ½ стакана майонеза, 1 ч ложка столовой горчицы.

Переведите продукты в граммы и составьте технологию приготовления салата

Наименование блюда:

Наименование	Масса 1 порции, г	
	брутто	нетто
Выход:		

Технология приготовления

Салат – коктейль представляет собой смесь компонентов – фруктов, овощей и других наполнителей (соусов, заправок), которую подают в стеклянной посуде – фужерах или креманках



Салат – коктейль из куриного филе и фруктов

Отварное куриное филе 40 г, яблоки 20 г, апельсин 40 г, майонез 15 г, сок (гранатовый или вишневый) 15 г, сливки (30%) 20 г. Выход: 150 г.

Вареное куриное филе нарезают тонкими ломтиками, очищенные апельсины (часть долек оставляют для украшения) и свежие очищенные яблоки нарезают

ломтиками. Нарезанные продукты соединяют и заправляют майонезом. Сливки взбивают и добавляют гранатовый или вишневый сок.

Перед отпуском в креманку кладут горкой салат, оформляют взбитыми сливками с соком, кусочками апельсина.

Рецептура продуктов дана в граммах по нетто сделайте перерасчет по брутто в килограммах.

Наименование продуктов	Масса брутто, кг	Масса нетто, г
Выход:		

Салат – коктейль с ветчиной и сыром

Сыр 22г, ветчина в форме 20г, огурцы 25г, яйцо ¼ шт., майонез 15г, сметана 10г, перец сладкий маринованный 10г, зелень петрушки 3г. Выход: 150 г.

Свежие огурцы очищают от кожицы. Ветчину, сыр и огурцы нарезают соломкой, укладывают в фужер или креманку слоями, поливают майонезом со сметаной. При отпуске украшают сладким перцем, яйцами, зеленью.

Составьте технологическую схему и технологическую карту приготовления салата-коктейля с ветчиной и сыром

Технологическая схема приготовления салата-коктейля с ветчиной и сыром

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель предприятия

«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта №

Наименование блюда:

Наименование	Масса 1 порции, г		Масса ___ порции, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Выход:				

Технология приготовления

Требования к оформлению, подачи и реализации

Органолептические показатели

Заведующий производством: _____ /
 _____ (ФИО)

1. Сделайте расчеты выхода готовых изделий, числа порций, количества продуктов для приготовления сложных холодных закусок.

Расчёт выхода готовых изделий из гастрономических товаров				
№ п/п	Продукт (в скобках вид разделки)	Масса брутто, кг.	Выход готового изделия (масса нетто), кг.	
1.	Горбуша солёная (потрошёная с головой или в виде филе-мякоти)	0,029		
2.	Кета солёная (потрошёная или в виде филе-мякоти)	0,031		
3.	Лосось балтийский солёный (потрошённый или в виде филе-мякоти)	0,046		
Расчёт числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов				
№ п/п	Холодная закуска	Число порций	Продукт или гастрономический товар	Масса брутто, кг.
1.	Сельдь с гарниром		Сельдь крупного размера, филе (мякоть)	10
2.	Килька с яйцом и луком		Килька в банках, целиком	8
3.	Бутерброд с сыром		Сыр «Голландский»	1,5
Расчёт количества продуктов для приготовления холодных закусок				
№ п/п	Блюдо	Продукт (в скобках - вид разделки)	Число порций	Выход готового изделия, кг.
1.	Рыбные консервы (порциями)	Килька в банках (без голов и внутренностей)	1	0,025
2.	Рыба солёная (порциями)	Салака пряного посола (без голов и внутренностей)	5	0,025
3.	Бутерброды с мясными гастрономическими продуктами	Шпик	3	0,03

2. Какие правила техники безопасности необходимо соблюдать при работе в холодном цехе? Перечислите их.

Тема 5. Салаты и закуски из свежих и вареных овощей с добавлением рыбы, кальмаров, раков, крабов, креветок и других речных и морских продуктов.

«Цезарь»

с

анчоусами



2 кочана салата зеленого, 0,5 багета, 2 зубчика чеснока, 6 филе анчоусов, 1ст. ложка горчицы, сок 1 лимона, 0,8 стакана масла оливкового, 1 яйцо, 125г пармезана, перец черный молотый.

Для заправки анчоусы разомните вилкой, добавьте раздавленный зубчик чеснока, горчицу, перец, лимонный сок и полстакана масла, перемешайте.

Кочаны салата разберите на листья, уложите в салатник, натертый чесноком, полейте приготовленной заправкой. Сверху выпустите слегка отваренное яйцо и перемешайте.

Для крутонов с багета срежьте корки, мякиш нарежьте кубиками и поставьте на 10 минут в духовку, разогретую до 180 градусов. Несколько раз перемешайте.

Выложите готовые крутоны на листья салата и посыпьте тертым сыром.

Приведите пример салата «Цезарь» с другими ингредиентами.

Шпроты, сардины с лимоном

Шпроты или сардины укладывают ровными рядами на закусочную тарелку, поливают маслом от консервов, украшают кружочками лимона, веточками зелени петрушки или листиками салата.



Рыбные консервы можно отпускать с гарниром (30-____ г)

Заливное с креветками

500г креветок, 1 вареная морковь, ½ соленого огурца, ½ лимона, 2 стакана рыбного желе, соль, зелень, соус из хрена или майонез по вкусу

В салатник налить немного рыбного желе, дать ему застыть, положить очищенные отварные креветки, украсить нарезанными морковью, огурцом, кусочками лимона, листиками петрушки, залить оставшимся желе и дать застыть. Подать с соусом из хрена или майонез.

Подготовка желатина, приготовление рыбного желе

Сельдь рубленая



Филе сельди (мякоть), яблоки, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом, репчатый лук нарезают, добавляют замоченный и отжатый белый хлеб и пропускают через мясорубку. В полученную массу добавляют масло, уксус и выбивают. При отпуске готовую массу формуют в виде сельди. Отпускают порциями по 50-100г.

Продукт	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Сельдь	938	450
Хлеб пшеничный	90	90
молоко	90	90
Лук репчатый	143	120
Яблоки свежие	214	150
Масло сливочное	100	100
Уксус 3%	30	30

Выход

1000

Сделайте расчет числа порций холодных блюд из имеющихся продуктов

№ п/п	Холодное блюдо	Число порций	Продукт	Масса брутто, кг
130	Сельдь рубленая	X	Сельдь крупного размера неразделанная	12

1. Для приготовления холодной закуски необходимо 3500г сельди соленой пряной без головы и кожи с костями. На предприятии имеется сельдь пряная маринованная неразделанная крупная. Какое количество нужно, чтобы выполнить заказ?

2. Для приготовления холодной закуски необходимы раки. Их на производстве не оказалось. Возможно, ли их заменить другим продуктом?

3. Перечислите дефекты холодных блюд.

4. Правила подачи блюда «Килька с яйцом».

5. Составьте технологию приготовления рыбного террина.

Ингредиенты:

Приготовление:

6. Запишите рекомендации алкогольных напитков, поедаемые к различным видам блюд.

<i>Виды холодных блюд и закусок</i>	<i>Рекомендованные алкогольные напитки</i>	<i>Температура подачи алкогольных напитков</i>	<i>Используемые при подаче бокалы и фужеры</i>
Острые холодные закуски			
Неострые холодные закуски			
Легкие закуски			

Холодные блюда из мяса			
Холодные блюда из рыбы			
Холодные блюда из птицы			

Тема 6. Сложные холодные соусы

Соус «Песто»

Продукты	Масса брутто, г	Масса нетто,г	Масса брутто на 125 порций, кг	Масса нетто на 125 порций, кг
Сливки 35%	20	20		
чеснок	7	5		
Кедровые орехи	10	10		
Оливковое масло	10	10		
базилик	4	3		
Выход:		50		

Базилик соединить с оливковым маслом, кедровыми орешками, чесноком и измельчить в блендере. Добавить сливки и немного целых орешков. Перемешать. Подавать к жареной птице.

Соус «Ремуляд»

3 анчоуса, по ½ ст. ложки рубленой зелени петрушки и лука, ½ небольшого корнишона, 1/3 ч. ложки порошка горчицы, 1 стакан растительного масла, 2 желтка, соль
Филе анчоусов пропустить через мясорубку вместе с нашинкованным луком, петрушкой, корнишоном и тщательно растереть. Добавить сырые желтки, горчицу, посолить и, продолжая растирать, струйкой вливать масло. Подавать к отварному и жареному мясу.

Переведите продукты в граммы

По таблице взаимозаменяемости (сборник рецептов блюд и кулинарных изделий) замените оливковое масло на другой продукт

Соус «Греческий цацики»

1 огурец крупный, 2 зубчика чеснока, несколько веточек укропа, 1 стакан йогурта густого, 3 ст. ложки масла оливкового, 1,5 ст. ложки сока лимонного, перец черный молотый, соль.
Очистите огурец от кожуры, мелко нарубите, переложите в сито, приправьте солью, черным перцем и оставьте минут на 30. Измельчите чеснок и зелень укропа, соедините все

ингредиенты (включая огурец, из которого уже вытекла лишняя жидкость), хорошо размешайте, посолите и поперчите по своему вкусу. Подавайте к баранине, рыбе или овощам.

1. Рассчитайте нетто огурца, процент отхода составляет 20%.

2. Посуда, используемая для подачи соуса, из какого материала изготавливается:

Соус «Тартар»



2 желтка яичных вареных, 1 желток яичный сырой, 1ст. ложка горчицы, 1ст ложка сока лимонного или уксуса винного белого, 0,6 стакана масла оливкового, 2ст. ложки сметаны, 2ст. ложки каперсов, 2ст ложки огурцов маринованных измельченных, 1ч. ложка зелени укропа мелко рубленной, перец черный молотый, соль.

Натрите желтки на мелкой терке, добавьте сырой желток, горчицу, лимонный сок, взбейте до однородной массы. Порциями вводите масло (вливайте его тонкой струйкой, постоянно взбивая венчиком). Добавьте сметану, соль, перец, каперсы, огурцы, укроп. Перемешайте. Соус подается к блюдам из рыбы, морепродуктов, ростбифу, холодному жаркому.

Переведите продукты в граммы и составьте калькуляционную карту на соус

Продукты	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Выход:		

Калькуляционная карта разрабатываемого блюда

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

Предприятие
Наименование блюда _____

Форма по ОКУД
По ОКПО

Вид деятельности
по ОКДП
Вид операции

Код
0330501

Номер документа	Дата составления

Калькуляционная карта

№ п/ п	Сырье		Норма, кг	Цена, руб.	Сумма, руб.
	Наименование	Код			
1	2	3	4	5	6
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
Общая стоимость сырьевого набора на блюдо					
Наценка					
Цена продажи одного блюда, руб.					
Выход одного блюда в готовом виде, г					
Заведующие		Подписи			

производством		
Калькуляцию составил		
Утверждаю		

Масло с авокадо

Мякоть спелого авокадо протирают через сито, соединяют с размягченным сливочным маслом, добавляют лимонный сок, соль и перец, хорошо вымешивают, формуют и охлаждают. Используют для жареной рыбы, птицы, отварных макарон.

С какой целью в масленную смесь добавляют лимонный сок?

1. Дефекты холодного соуса майонез и их устранение.

<i>Дефекты</i>	<i>Устранение</i>

2. Рассчитайте калорийность соуса «Ремуляд»

Наименование сырья	Масса нетто на 1 порцию	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)	
	г	100 г	в 1 порц	100 г	в 1 порц	100 г	в 1 порц
<i>Итого:</i>							

Наименование сырья	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность/ккал
<i>Итого</i>				