Дата:13.05.20

**Лабораторная работа №4**

**Тема:** Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов на бульоне сложного ассортимента.

**Цель:** закрепить теоретические знания приготовлению горячих соусов на бульоне сложного ассортимента, овладеть методикой оформления технологической документации на соусы

**Ссылки на электронный ресурс:**

Учебник ЭБС Знаниум <https://new.znanium.com/read?id=84398>

Сборник рецептур кулинарных блюд и изделий <https://interdoka.ru/kulinaria/1982/sbornik_1982.html>

или <https://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/000_Sbornik_retseptur_blyud_1980god/000.htm>

ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

<http://docs.cntd.ru/document/1200071692>

Видео соус красный основной <https://www.youtube.com/watch?v=RGaplM8cK0w&feature=emb_logo>

Видео соус белый основной <https://www.youtube.com/watch?v=fJx_AAlivBY>

# Видео Соусы классический бешамель и морней <https://www.youtube.com/watch?v=8zHnLDgeID0>

# Видео Соус «Сюпрем» <https://www.youtube.com/watch?v=cR9gEeZoWvY>

**Литература**

Учебник Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**Последовательность выполнения работы:**

1. Изучить соответствующие разделы сборника рецептур блюд
2. Изучить таблицы нормы расходов сырья и взаимозаменяемости продуктов.
3. Изучить заданные рецептуры соусов.
4. Адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости продуктов и составить технологические карты.(Выход соуса для подачи -1 порция 50 г) Задания по оформлению технологических карт для каждого студента определяет преподаватель.

Оформите технологические карты на отдельных листах, произведите расчеты пищевой и энергетической ценности блюд и предъявите преподавателю для проверки и оценки работы.

1. Приготовить и оформить для подачи соусы согласно заданию.
2. Произвести оценку качества соуса.
3. Оформить отчет.

**1 вариант – Соус на основе красного основного** (на выбор)

Гайдашева И.А.

Гришина М. Ю.

Жиряев А.М.

Жиряева Н. М.

Заушицын А.Г.

Иванова Ю.С.

**2 вариант – Соус на основе белого основного на мясном бульоне** (на выбор)

Кирилова А. А.

Коломыцева А.Д.

Корякина Д.И.

Кузьмина Д.А.

Михайлова В. С.

Мурашко Д. А.

**3 вариант – Соус на основе белого на рыбном бульоне** (на выбор)

Панарина В. В.

Рындин А.А.

Савельева А.Ю.

Сергиенко А.В.

Сердюк Д.А.

Ситович С.В.

**4 вариант – Соус на грибном отваре** (на выбор)

Тибилова А. Э.

Хохлов К.С.

Цыб Л.С.

Шевченко П.Н.

Шмидт А.А.

Щипун А. В.

**Лабораторная работа №5.**

**Тема:** Приготовление, подготовка к реализации горячих молочных, сметанных, яично-масляных соусов сложного ассортимента

**Цель:** закрепить теоретические знания приготовлению горячих молочных, сметанных, яично-масляных соусов сложного ассортимента, овладеть методикой оформления технологической документации на соусы

**Ссылки на электронный ресурс:**

Учебник ЭБС Знаниум <https://new.znanium.com/read?id=84398>

Сборник рецептур кулинарных блюд и изделий <https://interdoka.ru/kulinaria/1982/sbornik_1982.html>

или <https://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/000_Sbornik_retseptur_blyud_1980god/000.htm>

ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

<http://docs.cntd.ru/document/1200071692>

Видео Соус молочный «Бешамель» <https://www.youtube.com/watch?v=DR5HgD4Sp3s>

Видео Соусы производные Бешамель <https://www.youtube.com/watch?v=LeS8uVUbJnE>

Видео Соусы сметанные <https://www.youtube.com/watch?v=7iBawl-vl7s>

Видео Соус Голландский <https://www.youtube.com/watch?v=q0AXOLgBuW4>

Видео Соус Польский <https://www.youtube.com/watch?v=7YNFJ1Xe9yQ>

Видео Соус яично- масляный

<https://www.youtube.com/watch?v=fzqYbWmo4vc>

**Последовательность выполнения работы:**

1. Изучить соответствующие разделы сборника рецептур блюд
2. Изучить таблицы нормы расходов сырья и взаимозаменяемости продуктов.
3. Изучить заданные рецептуры горячих молочных, сметанных, яично-масляных соусов.
4. Адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости продуктов и составить технологические карты.(Выход соуса для подачи -1 порция 50 г) Задания по оформлению технологических карт для каждого студента определяет преподаватель.

Оформите технологические карты на отдельных листах, произведите расчеты пищевой и энергетической ценности блюд и предъявите преподавателю для проверки и оценки работы.

1. Приготовить и оформить для подачи соусы согласно заданию.
2. Произвести оценку качества соуса.
3. Оформить отчет.

**1 вариант – Соус на основе молочного** (на выбор)

Гайдашева И.А.

Гришина М. Ю.

Жиряев А.М.

Жиряева Н. М.

Заушицын А.Г.

Иванова Ю.С.

Кирилова А. А.

Коломыцева А.Д.

**2 вариант – соус на основе сметанного (на выбор)**

Корякина Д.И.

Кузьмина Д.А.

Михайлова В. С.

Мурашко Д. А.

Панарина В. В.

Рындин А.А.

Савельева А.Ю.

Сергиенко А.В.

**3 вариант – соус яично-маслянный**

Сердюк Д.А.

Ситович С.В.

Тибилова А. Э.

Хохлов К.С.

Цыб Л.С.

Шевченко П.Н.

Шмидт А.А.

Щипун А. В.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование организации предприятия

Источник рецептуры\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование блюда (изделия) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто, г, кг | Масса нетто или полуфабриката г, кг | Масса готового продукта г, кг | Масса на\_\_\_\_\_  порций, г, кг | Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации 1 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход на 1 порцию |  |  |  |  |
| Выход на 1 кг |  |  |  |  |
| Информация о пищевой ценности 2 : белки-….., жиры-……, углеводы-….., калорийность-…… | | | | | |
| 1. Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации может располагаться на обратной стороне бланка технологической карты 2. Информация о пищевой ценности располагается в ТК по усмотрению руководителя организации | | | | | |

Подписи:

Зав. Производством (или его заместитель, шеф-повар, старший повар)\_\_\_\_\_

Калькулятор, технолог (при наличии)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_