**МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

**Занятие № 13,14,15,16**

**Лабораторная работа № 1**

**Задание**: в домашних условиях выполнить работу в соответствии с технологической последовательностью, выполнить задания, указанные в работе и записать в тетрадь. Сделать фото отчет проделанной работы и выслать готовую работу для проверки.

**Тема: Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: «Греческий», «Цезарь», из сыра с яблоком, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат.**

**Цель занятия:** приобрести практический опыт приготовления и подачи салатов из свежих овощей и фруктов.

***Задания***

1.Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из свежих помидор с яблоками, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат.

2 Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.

3. Оформить отчет (заполнить форму).

**Материально-техническое оснащение:**

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «ОВ» «ОС» «зелень», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, закусочные тарелки, салатники.

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Салата «Греческий»**

**Операция №1.** Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам.

**Операция № 2.** Подготовка помидор.

* Помидоры вымыть
* Удалить плодоножку
* Нарезать кубиком (1х1см)

**Операция № 3.** Подготовка огурцов.

* Огурцы вымыть
* Удалить завясь и черенок
* Нарезать кубиком (1х1см)

**Операция № 4**. Подготовка перца болгарского (сладкого).

* Перец вымыть
* Очистить, удалить семена
* Нарезать кубиком (1х1см)

**Операция № 5.** Подготовка листа салата

* Лист салата вымыть
* Нарвать

**Операция № 6.** Подготовка красного лука

* Лук вымыть
* Удалить завясь и донце, шелуху
* Нарезать кольцами.

**Операция № 7.** Отпуск

* Огурцы, помидоры и перец болгарский посолить, перемешать и выложить на тарелку.
* Сверху выложить кольца красного лука, маслины и кубики сыра Фета.
* Заправить маслом и соком лимона.

**Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл |
| Брутто  | Нетто  |
| Помидоры свежие | 59 | 50 |
| Огурцы свежие | 52 | 50 |
| Перец болгарский (сладкий) | 52 | 41 |
| Маслины без косточки консервированные | 25 | 25 |
| Сыр Фета | 32 | 30 |
| Лист салата | 34 | 25 |
| Лук красный ялтинский | 8,4 | 7 |
| Лимон | 4,8 | 2 |
| Соль поваренная пищевая | 0,5 | 0,5 |
| Масло оливковое | 20 | 20 |
| Выход | - | 250 |

Температура подачи: 12-14ºС

Срок реализации: 1-2 часа

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Салата «Цезарь»**

**Операция №1.** Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты согласно расчетам.

**Операция № 2.** Куриное филе помыть, нарезать кубиком, посолить, поперчить, замариновать в оливковом масле, прованских травах, специях и обжарить.

**Операция № 3.** Багет, нарезать небольшими кубиками, подсушить в духовке на температуре 180ºС в течении 10 минут до легкого румянца.

**Операция № 4**. Соус. Желтки отварных яиц протирают на терке, соединяют с горчицей, лимонным соком, соевым соусом, солью, специями и взбивают, после вливают оливковое масло и перемешивают.

**Операция № 5.** Обжаренное филе нарезать ломтиками.

**Операция № 6.** Отпуск. Листья салата выкладывают на тарелку, сверху курицу, поливают соусом, на курицу выкладывают половинки помидор черри, посыпают тертым сыром, сверху выкладывают сухари.

**Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл |
| Брутто  | Нетто  |
| Филе куриное | 100 | 70 |
| Салат Ромэн | 130 | 100 |
| Багет | 60 | 60 |
| Чеснок | 5 | 5 |
| Яйца куриные (желтки) | 1 шт | 40 |
| Соевый соус | 2 | 2 |
| Сыр пармезан | 40 | 40 |
| Лимонный сок | 3 | 3 |
| Соль поваренная пищевая | 2 | 2 |
| Масло оливковое | 20 | 20 |
| Прованские травы | 2 | 2 |
| Перец черный молотый | 1 | 1 |
| Горчица дижонская | 5 | 5 |
| Выход | - | 350 |

Температура подачи: 12-14ºС

Срок реализации: 1-2 часа

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Салата из свежих помидор с яблоком**

**Операция №1.** Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам.

**Операция № 2.** Подготовка помидор.

* Помидоры вымыть
* Удалить плодоножку
* Нарезать ломтиком

**Операция № 3.** Подготовка яблок

* Яблоки вымыть
* Очистить, удалить семенные гнезда
* Нарезать ломтиком

**Операция № 4**. Подготовка зеленого салата

* Салат перебрать, вымыть
* Нарезать мелко

**Операция № 5.** Отпуск

* Мелко нарезанный зеленый салат уложить горкой
* Вокруг уложить помидоры и яблоки
* Заправить сметаной

**Салат из свежих помидор с яблоком**

|  |  |
| --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл |
| Брутто  | Нетто  |
| Помидоры свежие | 51,2 | 43,5 |
| Яблоки свежие | 50 | 35 |
| Салат | 10,4 | 7,5 |
| Сметана  | 15 | 15 |
| Выход  | - | 100 |

Температура подачи: 12-14ºС

Срок реализации: 1-2 часа

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Салат – коктейль с ветчиной и сыром**

**Операция №1.** Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам.

**Операция № 2.** Яйца обработать в 4-ех ваннах, отварить, очистить, нарезать кубиком.

**Операция № 3.** Перец болгарский обработать, очистить, помыть, запечь, очистить от кожицы и нарезать кубиком.

**Операция № 4**. Огурцы обработать, помыть, нарезать кубиком.

**Операция № 5.** Ветчину и сыр нарезать кубиком.

**Операция № 6.** Отпуск. Укладываем ингредиенты слоями и каждый слой промазываем майонезом провансаль. Солим.

**Операция № 7.** Декорируем зеленым луком и маслинами.

Форму нарезки можно заменить на соломку.

**Салат – коктейль с ветчиной и сыром**

|  |  |
| --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл |
| Брутто  | Нетто  |
| Ветчина | 31 | 30 |
| Перец болгарский красный  | 13 | 10 |
| Огурцы свежие | 32 | 30 |
| Яйца куриные | 20 | 20 |
| Сыр российский | 10 | 10 |
| Майонез провансаль  | 20 | 20 |
| Соль поваренная пищевая | 1 | 1 |
| Декор |  |  |
| Маслины без косточки консервированные | 5 | 5 |
| Лук зеленый | 2,5 | 2 |
| Выход | - | 118\7 |

Температура подачи: 12-14ºС

Срок реализации: 1-2 часа

2.Составьте технологическую схему данного блюда.

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Салат фруктовый «Искушение»**

**Операция №1.** Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам.

**Операция № 2.** Яблоки очистить, нарезать небольшими кусочками и сбрызнуть лимонным соком.

**Операция № 3.** Сельдерей вымыть, срезать зелень и отложить для украшения, стебли нарезать тонкими кружочками.

**Операция № 4**. Смешать яблоки с сельдереем и орехами.

**Операция № 5.** Лист салата вымыть, обсушить салфеткой, порвать и подмешать в салат.

**Операция № 6.** Заправить майонезом, солью и перцем.

**Операция № 7.** Отпуск. Выложить в коктейльный бокал и украсить зеленью сельдерея и по желанию долькой лайма.

**Салат фруктовый «Искушение»**

|  |  |
| --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл |
| Брутто  | Нетто  |
| Яблоки | 130 | 100 |
| Лимонный сок | 15 | 15 |
| Сельдерей | 100 | 70 |
| Грецкие орехи очищенные | 40 | 40 |
| Лист салата | 50 | 40 |
| Йогурт нежирный | 50 | 50 |
| Сливки | 35 | 35 |
| Соль поваренная пищевая | 3 | 3 |
| Перец черный молотый | 1 | 1 |
| Лайм (декор) | 10 | 10 |
| Выход | - | 350\10 |

Температура подачи: 12-14ºС

Срок реализации: 1-2 часа

**Инструкционная карта**

**Организация рабочего места.**

**Оборудование:**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Инвентарь, инструменты, посуда:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Подготовка продуктов:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Правила оформления и подачи блюда:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

1. Составьте технологическую схему данного блюда.
2. **Салат фруктовый «Искушение»**

|  |  |
| --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл |
| Брутто  | Нетто  |
| Яблоки | 130 | 100 |
| Лимонный сок | 15 | 15 |
| Сельдерей | 100 | 70 |
| Грецкие орехи очищенные | 40 | 40 |
| Лист салата | 50 | 40 |
| Йогурт нежирный | 50 | 50 |
| Сливки | 35 | 35 |
| Соль поваренная пищевая | 3 | 3 |
| Перец черный молотый | 1 | 1 |
| Лайм (декор) | 10 | 10 |
| Выход | - | 350\10 |

**Технология приготовления\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Внешний вид \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Вкус и запах\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Цвет\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Консистенция\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Требования к качеству**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Наименование блюда |  |
| Салат из свежих помидор с яблоком | Салат «Греческий» | Салат «Цезарь» | Салат – коктейль с ветчиной и сыром | Салат фруктовый «Искушение» |  |
| Внешний вид | Аккуратно и красиво уложены, оформлены, зелень для украшения свежая | Аккуратно и красиво уложены, оформлены, зелень для украшения свежая | Аккуратно и красиво уложены, оформлены, зелень для украшения свежая | Аккуратно и красиво уложены, оформлены, зелень для украшения свежая | Аккуратно и красиво уложены, оформлены, зелень для украшения свежая |
| Вкус, запах | Соответствует продуктам входящих в салат | Соответствует продуктам входящих в салат | Соответствует продуктам входящих в салат | Соответствует продуктам входящих в салат | Соответствует продуктам входящих в салат |
| Цвет | Соответствует красным помидор и яблок  | Пестрый всех овощей | Соответствует основному продукту  | Соответствует основному продукту | Соответствует основному продукту |

**Оформить отчет**

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Дефекты блюда | Причина возникновения | Способ исправления | Оценка |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Технологическая схема приготовления салата «Искушение»**



По всем вопросам обращаться по адресу электронной почты:

***annaburkova90@yandex.ru***