

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА 2

ТЕМА: СПОСОБИ НАРІЗАННЯ ОВОЧІВ ТА ІНШОЇ ХАРЧОВОЇ СИРОВИНИ

Мета роботи: вивчити різні форми нарізування овочів, набути навичків класичної та художньої форм нарізування овочів, навчитися готувати страви з нарізаних овочів.

У результаті проведення роботи студенти повинні:

Знати: методи та прийоми простої та фігурної нарізки овочів та її використання.

Вміти: виконувати просту та фігурну нарізку овочів.

Літературні джерела та дидактичне забезпечення:

1. Доценко В., Губеня В., Кирпиченкова О., Кочерга В. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посібник. К.: Кондор, 2019. 292 с.
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громадського харчування всіх форм власності / Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О. та ін. К.: А.С.К. 2000. 848 с.

- Технологічні карти.
- Періодичні видання.
- Комп'ютер.

ПЛАН РОБОТИ:

1. Ознайомитись із теоретичним матеріалом лекції
2. Ознайомитись із теоретичним матеріалом лабораторної роботи
3. Виконати експериментальну частину роботи
4. Підготуватись до обговорення, опитування (тестування) питань теоретичного матеріалу лабораторної роботи

Технологічне устаткування: ваги електричні, плити електричні.

Посуд та інвентар: оброблювальні дошки, ножі, товчачка, миски, каstrюлі, венчик, ложки, вилки, посуд.



ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ

Нарізка продуктів і способи їх теплової обробки два основних процеси, що тісно пов'язані між собою.




Нерівномірно нарізані по товщині і довжині продукти при тепловій обробці просмажуються нерівномірно.

Основні форми та розміри класичного нарізання овочів наведені в таблиці 2.1.

Форми і розміри нарізання овочів та їх кулінарне призначення

Форма нарізки	Розміри, см	Вид кулінарної обробки	Кулінарне призначення	Спосіб виконання
Соломка 	Довжина 3,5- 5см, поперечне січення 0,2x0,2	Смаження у фритюрі	Як гарнір для котлет із м'яса птиці, кроля фаршированого, котлет по- київські, біфштексів	Картоплю і корене плоди нарізають на тонкі пластинки, а останні - на смужки (соломка).
		Варіння	Для борщів, розсольнику домашнього, супів із овочів, капусти тушкованої, салатів і гарнірів до холодних страв	Залежно від призначення соломка може бути дуже тонкою (для картоплі, смаженої у фритюрі) і середньої товщини (для пасерування коренеплодів).
		Пасерування	Для заправних супів (крім борщу флотського), маринадів, юшки з буряків, борщу холодного	Цибулю ріпчасту і капусту нарізають поперек вручну ножем і надають їм форму соломки.
		Тушкування	Для борщів	
		Припускання	Для борщу холодного, юшки з буряка	
Брусочки 	Довжина 3,5-4см, поперечне січення 0,7x0,7	Смаження у фритюрі, варка	Як гарнір до філе, біфштексу, антрекоту, риби «фрі». Для розсольнику домашнього, супу з макаронами	Картоплю і коренеплоди нарізають на товсті пластинки, які потім ріжуть на брусочки.
	Довжина 3,5-4см, поперечне січення 0,4x0,4	Пасерування	Для бульйону прозорого з овочами, для шпигу вання м'яса	Коренеплоди для прозорого бульйону з овочами нарізають на тонкі брусочки.
Кубики	З ребром 1- 2,5см	Варіння	Для борщу флотського, супу селянського, для картоплі в молоці, супу	Картоплю і коренеплоди нарізають на пластинки, які ріжуть на

			картопляного з крупами	брусочки, а останні
		Смаження	Як гарнір до смажених страв з м'яса і риби	нарізають у формі кубиків. Залежно від
	3 ребром 0,2- 0,4см	Пасерування	Для щів добових, супів з крупами і бобовими, соусів з цибулею, грибами, червоного; фаршів	призначення коренеплоди можна нарізати на великі кубики (картопля), середні (картопля, коренеплоди) і
	3 ребром 0,3- 0,7см	Пасерування	Для щей добових, супів з крупами та бобовими	дрібні (коренеплоди і ріпчасту цибулю).
	3 ребром 0,7- 1 см		Для овочів, припущених у молочному або сметанному соусі	
Кубики дрібні	3 ребром 0,2- 0,3см	Тушкування	Для фаршу з квашеної капусти	
	Товщина 0,2- 0,3см, довжина 1,5- 2см	Пасерування, тушкування	Для борщу флотського, супів з свіжих овочів	Картоплю і коренеплоди залежно від величини
	Завтовшки 0,3- 0,5см	Смаження	Як гарнір до смажених страв з м'яса і риби	розрізають на дві або чотири частини вздовж, а потім кожен частину нарізають на скибочки.
	Довжина не більш 3,5см	Пасерування	Для щів, супів картопляних, тушкованих страв з овочів рагу, м'яса духового	Коренеплоди розрізають уперек на частини, які потім розрізають уздовж на кілька частин.
	Довжина по розрізу середніх бульб не більш 5см	Варіння	Для розсолнику, юшок	Картоплю і цибулю розрізають на чотири, шість і більше частин, за лежно від величини і подальшого кулінарного їх використання.
		Тушкування	Для рагу з овочів	
		Смаження	Як гарнір до смажених страв з м'яса і риби	

<p>Кружечки</p> 	<p>Діаметр 2- 2,5см, товщина 0,1- 0,3см</p>	<p>Пасерування</p>	<p>Для супу селянського</p>	<p>У картоплі й коренеплодів зрізають тонкий шар, надаючи їм форму циліндра, і нарізають на кружечки. При нарізанні овочів на кружечки краще всього використовувати коренеплоди однакового діаметра.</p>
<p>Шашки (квадратики)</p> 	<p>Довжина від 2,5 до 3см</p>	<p>Варіння</p>	<p>Для борщу флотського, щів із свіжої капусти, рагу з овочів</p>	<p>Білокачанну капусту розрізають на дві або чотири частини. Потім з кожної частини нарізають шматочки квадратної форми.</p>
<p>Кільця, напівкільця</p> 	<p>Діаметр 3,5- 5см</p>	<p>Смаження</p>	<p>Для приготування цибулі «фрі»</p>	<p>Цибулю ріпчасту і порей нарізають поперек осі на кружечки, які поділяють на кільця. Для отримання півкільць ріпчасту цибулю розрізають на дві частини по осі, а потім нарізають поперек і ділять на півкільця.</p>
		<p>Пасерування</p>	<p>Для заправочних супів, бефстроганов, тушкованої капусти</p>	

Типові помилки та шляхи їх попередження

№	Проблема	Причина	Шлхи попередження
1	Поріз пальця	Невірне положення пальців	Дотримуватись правил ТБ, пальці лівої руки підігнути, лезо ножа притиснути до суглобів;
		Невірна хватка ножа	Палець не повинен знаходитись на лезі;
		Невірне положення ножа при організації робочого місця;	Ніж необхідно класти лезом до дошки, а якщо на дошці – лезом на назовні;

		Знімати овочі руками з леза ножа;	Щоб зняти овочі з ножа, проводять боком по посуду або постукують кінчиком леза по дошці;
		Не надали овочу стійкого положення;	Для надання стійкого положення необхідно підрізати бік овоча;
		У кухарського ножа погано закріплена ручка	Не використовуйте несправний інструмент;
		Розробна дошка вигнута;	Використовувати лише рівні дошки.
2	Не витримані розміри: а) брусочки, соломки;	взяли маленькі овочі;	Овочі потрібно відкалібрувати;
		Моркву нарізали під прямим кутом на пластинки;	Пластинки з моркви нарізають під гострим кутом, щоб вони були довжиною 4-5 см;
	При нарізанні пласти не витриманої товщини	Дотримуватись необхідної товщини пластин; вивчити розміри соломки, брусочка;	
	б) часточок	Взяли великі або малі овочі;	Овочі потрібно відкалібрувати;
3	Низька продуктивність праці	Невірна постава кухаря, швидка втомлюваність;	Кухар повинен стояти рівно, напівобертневий до столу; права нога попереду, упор на ліву ногу;
		Невірна організація робочого місця;	На робочому місці посередині кладуть дошку. Зліва – посуд для обчищених овочів, справа – посуд для нарізаних овочів;
		невірний підбір інструменту;	Ніж повинен бути середньої величини з дерев'яною ручкою, гострим лезом і п'яткою;
		невірно використовують прийоми нарізки, допускається багато зайвих рухів: перекладання та підрівнювання пластин;	Нарізати пластини в тому положенні, яке вони зайняли після нарізки; правильно виконувати прийоми нарізки.

ФІГУРНЕ НАРІЗАННЯ (КАРВІНГ ЧИ ДЕКОРАТИВНЕ НАРІЗАННЯ)

Найчастіше так нарізають моркву, коріння петрушки, огірки, яблука та інші «тверді» овочі та фрукти, які нарізають у вигляді гребінців, зірочок, шестерень, квітів та інше. Для нарізування користуються звичайним або карвінговими (гофрованими) ножами. Зазвичай, карвінг використовують для прикрашання банкетних страв.

Зірочки, шестерінки. Щоб отримати зірочки і шестерінки, на коренеплодах роблять заглиблення - борозенки (по довжині кореня) і нарізають поперек на пластинки. Залежно від кількості борозенок отримують зірочки або шестерінки. Гребінці. На коренеплодах роблять заглиблення, як і для зірочок, потім овочі розрізають навпіл уздовж, а кожну половинку ріжуть навскоси скибочками.

На виїмку. Картоплю і коренеплоди нарізують спеціальними металевими ложками (виїмками) у вигляді кульок або горішків різної величини. Для цього металеву ложку (виїмку) накладають гострими краями на картоплю або коренеплоди і обертальним рухом поступово заглиблюють в овочі.

Рубання і шинкування. Дрібно нарізану свіжу і квашену капусту, моркву, ріпчасту цибулю, часник рубають ножом або січкою на дерев'яній дошці на дрібні шматочки. Зелень петрушки і кріп краще нарізати (шинкувати) ножом, тому що при рубанні виділяється багато вологи, внаслідок чого погіршується смак зелені, крім того, вологою зеленню незручно посипати готові страви.

Стругання. Корені хрону, редьки стругають ножом для отримання частинок у формі стружок.

Обточування. Обточують картоплю, моркву, петрушку, ріпу.

Кулька, барильце, циліндр, груша. Для надання форми кульки, барильця, циліндра, груші овочі в сирому вигляді обточують маленьким ножом.

Часничком (частинки). Коренеплоди, обточені у вигляді барильця або циліндра, розрізають на чотири частини і отримують форму, близьку до часничку (частинки).

Стружка. Очищену велику бульбу картоплі обточують, надаючи їй форму циліндра діаметром в 3-4 см і висотою в 2-3 см, після чого з неї по колу зрізають стрічку товщиною в 2-3 мм і довжиною в 12-25 см. Зрізану стрічку складають бантиком, перев'язують шпагатом (щоб вона не ламалася при тепловій обробці) і акуратно промивають.

МІЖНАРОДНІ ВИДИ НАРІЗАННЯ



Брюнуа (Brunoise) - акуратне і рівне нарізання овочів на кубики близько 1, 2 мм. Рекомендую цю нарізку робити шефським ножом. Можна також використовувати мандоліну для нарізки рівненьких слайсів. Застосовується для моркви, картоплі, огірка, селери, яблук. Загалом підходить майже для всіх фруктів та овочів, окрім листових (цибуля, капуста, фенхель) та стручкових (горошок, спаржева квасоля і тд).

Маседуан (Macédonienne) використовують шефський ніж. Кубик схожий на брюнуа, але більший, з гранями 4...5 мм. Для кабачків, картоплі, моркви, буряку, селери.



Жюльєн (Julienne) – овочі, нарізані тонкою соломкою. Використовують шефський ніж або мандоліна. Тоненькі смужки товщиною 1–2 мм та довжиною 5–7 см. Для моркви, селери, картоплі, цибуля-порей, цедри цитрусових, буряку тощо (ті овочі та фрукти, які мають довжину від 5 см і з яких

можна отримати рівний слайс товщиною 1–2 мм. Капуста і цибуля не підійдуть).

Пейзан (Paysanne) - такі овочі, як морква, буряк, ріпа, картопля, цибуля-порей, капуста і селера нарізані тонкими скибочками або шматочками, які можуть бути квадратними або круглими. Приблизна величина: 1 см x 1 см або 1 – 1,5 см в діаметрі для кружечків.



Використовують шефський ніж. Техніка, при якій максимально намагаються дотримуватись природної форми овоча. Це може бути фігурка різної форми (залежно від овоча), площиною 1 см та товщиною 1–2 мм. Застосовується для моркви, селери, картоплі, буряку, спаржи, спаржевої квасолі, суцвіття брокколи та цвітної капусти.

Шифонад (Chiffonnade) - подрібнені овочеві листя (салат, шпинат).

Конкасе (Tomates Concassees) - спосіб нарізування дрібним кубиком (частіше всього використовується для томатів та перцю). Зробити надрізи шкірки на помідорах та обдати окропом, очистити від шкірки. Розрізати навпіл по горизонталі, видалити насіння і нарізати м'якоть на кубики розміром 0,5 - 1 см.

Бланкет - спосіб нарізування продукту рівними прямими однаковими кусочками (брусочками).

Тар-тар - нарізування дуже дрібним кубиком однакового розміру. Не плутати з соусом на основі майонезу і страви з сирого рубаного м'яса або риби.

Карпаччо - спосіб нарізування продуктів (дуже тонко). Використовується для приготування страви «Карпаччо», яке може бути з сирої яловичини, риби, фруктів чи овочів.

Нузет – нарізання овочів спеціальним нузетним ножем у вигляді шариків (горішків).

Крудіте - нарізування сирих овочів малими однаковими кусочками.



Сігле (фр. Ciselé) використовують офісний та філейний ніж. Для великих овочів підійде шефський ніж. Схожа на брйонуа, але застосовується для овочів, які неможливо нарізати ідеальним кубиком через їхню багат шаровість. Товщина такої нарізки 2...3 мм. Застосовується для ріпчастої цибулі та цибулі-шалот.

Емансе (фр. Emincé) використовують шефський ніж. Схожа на жюльєн, але застосовується для овочів, які неможливо нарізати ідеальною смужкою через їхню багат шаровість. Застосовується для моркви, селери, картоплі, цибуля-порей, цедри цитрусових, буряку тощо (ті овочі та фрукти, які мають довжину від 5 см і з яких можна отримати рівний слайс товщиною 1–2 мм. Капуста і цибуля не підійдуть).

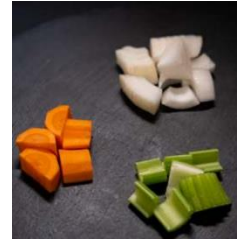


Турне (фр. Tournés) використовують ніж пташиний дзьоб. Бочечки з гранями. Застосовується для картоплі, цукіні, моркви, селери.



Жардінєєр (фр. Jardinière) використовують шефський ніж. Палички товщиною 5x5 мм і довжиною 5 см. Застосовується для картоплі, цукіні, моркви.

Мірпуа (фр. Mirepoix) використовують шефський ніж. Хаотична форма овоча, об'ємом 1–3 см. Застосовується для овочів, які входять до суміші для бульйону: цибуля, селера і морква, іноді томати та пастернак, чи корінь петрушки.



6. ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИКОНАННЯ РОБОТИ:

1. Розсортувати і вимити картоплю. При сортуванні видалити зіпсовані екземпляри і сторонні домішки. Вимити у ваннах з решітчастим настилом.
2. Очистити картоплю. Партію очищеної картоплі тимчасово зберігати в ємності з холодною водою.
3. Очистити моркву і буряк. Моркву при очищенні не шкребти, а зрізати з неї шкірку тонким шаром. Очищені коренеплоди вимити. Овочі покласти в каструлі і до нарізування зберігати без води, накривши вологою тканиною.
4. Зачистити капусту. Видалити пожовклі і забруднені листя, для чого треба підрізати листя біля основи і зняти. Очищену капусту промити холодною водою.
5. Очистити цибулю. У ріпчастої цибулі зрізати верхню (шийку) і нижню (денце) частини і зняти сухі лусочки. Очищену цибулю промити холодною водою, скласти в тарілку і накрити вологою марлею.
6. Вимити огірки. Зрізати плодоніжку. Скласти в тарілку.
7. Прибрати робоче місце. Видалити відходи, вимити стіл і дошку.
8. Нарізати картоплю. Нарізану картоплю покласти в миску і залити холодною водою.

Форми нарізування картоплі

Соломка. Вибрати бульби $d = 4...5$ см і нарізати їх на пластинки товщиною 1,5...2 мм, які в свою чергу нарізати на брусочки такої ж ширини.

Брусочки. Бульби середньої величини, $d = 3...4$ см, нарізати на пластинки товщиною 5...7 мм, а пластинки на брусочки такої ж ширини.

Кубики. Великі кубики - бульби нарізати на пластинки товщиною 15...20 мм, пластинки на брусочки з поперечним перерізом 15×15 або 20×20 , а брусочки в свою чергу на кубики. Середні (10×10 мм), дрібні ($0,5 \times 0,5$ мм) кубики нарізати аналогічно.

Часточки. Дрібні бульби розрізати навпіл, а потім кожну половину на 3-4 частини залежно від величини бульби.

Скибочки. Бульби середньої величини розрізати навпіл уздовж і, поклавши кожну половинку на дошку розрізом вниз, нарізати поперек на скибочки товщиною не менше 3 мм.

9. Нарізати моркву

Форми нарізування моркви

Соломка. У потовщеній частині коренеплоду зробити частковий зріз для того, щоб, будучи покладеною на зріз, морква мала при нарізуванні стійке положення. Потім нарізати корінь, починаючи з тонкої частини, уздовж на пластинки товщиною 1 см, а їх у свою чергу на тонку соломку.

Дрібні кубики. Якщо нарізати коренеплід на пластинки товщиною 3 мм, потім на тонкі брусочки, то, нарізаючи їх поперек, отримують дрібні кубики.

Скибочки. Розрізати моркву вздовж на дві або чотири частини. Кожну частину нарізати поперек на скибочки товщиною 1,5-2 мм.

Часточки, брусочки, кубики (середні). Розрізати моркву поперек на стовпчики довжиною 2-3 см, для отримання частинок стовпчики розрізати вздовж навпіл, а потім кожну половину також уздовж (по радіусу) на 3-4 і більше частинок. Для отримання брусочків стовпчики розрізати на пластинки товщиною 5-7 мм, а останні - на брусочки з поперечним перерізом відповідно 5 × 5 мм або 7 × 7 мм.

Якщо брусочки нарізати поперек, вийдуть середні кубики. Нарізану моркву покласти на десертні тарілки і накрити вологою тканиною.

10. Нарізати буряк соломкою так само, як і картоплі. Нарізаний буряк покласти на тарілку, покривши вологою тканиною.

11. Нарізати білокачанну капусту.

Зачищену головку капусти розрізати вздовж качана на 4 рівні частини. Одну частину нарізати поперек листя соломкою товщиною 1-3 мм; другу - уздовж на смуги шириною 2-2,5 см, а потім поперек листя так, щоб вийшли квадратики (шашки). Нарізану капусту покласти на тарілку.

12. Нарізати ріпчасту цибулю.

Форми нарізування цибулі.

Соломка. Цибулину розрізати уздовж навпіл або на 4 частини, покласти зрізом на дошку і нарізати поперек на скибочки товщиною від 1 до 2 мм. При такому способі нарізування форма шматочків цибулі близька до соломки.

Дрібні кубики. Шматочки, отримані, як зазначено вище, нарізати поперек на дрібні кубики.

Кільця. Цибулину нарізати поперек на кружки товщиною 1-2 мм. Кружки розділити на окремі кільця. Частинки. Цибулину розрізати вздовж навпіл, покласти зрізом на дошку і, починаючи з верхньої частини, нарізати на частинки завтовшки 8-12 мм.

Скибочки. Цибулину розрізати вздовж навпіл, покласти на зріз, розрізати вздовж на смужки товщиною приблизно 8 мм, а потім упоперек на скибочки такої ж ширини.

Кабачки. Нарізають кружальцями і скибочками для смаження, кубиками - для тушкування, припускання, юшки овочевої.

Томати. Нарізають томати кружальцями - для салатів і смаження; часточками - для салатів і перших страв, тушкування; кубиками - для перших страв.

Баклажани. Нарізають кружальцями, скибочками - для смаження; кубиками - для перших страв і тушкування.

Перець солодкий. Нарізають соломкою для салатів і перших страв, дрібними кубиками - лише для перших страв.

Огірки нарізають кружальцями і скибочками – для салатів; дрібними кубиками, соломкою – для салатів і холодних перших страв.

Алгоритм виконання роботи:

- 1.Зважити овочі до механічної обробки.
- 2.Зважити кількість відходів після механічної обробки овочів.
- 3.Визначити кількість відходів $K_{\text{ВІДХ.}}(\%)$ за формулою:

$$K_{\text{ВІДХ.}} = \frac{M_{\text{ВІДХ.}} \cdot 100}{M_{\text{БР}}}$$

де $M_{\text{ВІДХ.}}$ – маса відходів, кг;

$M_{\text{БР}}$ – маса брутто овочів, кг.

4. Приготувати страви на основі подрібнених овочів:

Салат із капустою та морквою (ТК№.24)

Рецептура

Капуста білокачанна свіжа – 750 г

Морква столова свіжа – 438 г

Сік лимона – 10 г

Сіль йодована – 3 г

Паприка мелена копчена – 1 г

Перець чорний мелений – 1 г

Олія соняшникова – 30 г

- Моркву помити, очистити, нарізати соломкою.
- Капусту помити, нашинкувати.
- Овочі змішати, додати сіль, перець чорний мелений, сік лимона, паприку мелену копчену.
- При відпусканні заправити олією.
- Салат викладають горкою в центрі тарілки, по колу посипати свіжим кропом або петрушкою.
- Зберігають салат при $T=4 \dots 8^{\circ}\text{C}$, протгом 1 години. Температура подачі 8°C .

Картоплне пюре з орегано (ТК№8.13)

Рецептура

Картопля свіжа – 1140 г

Орегано сухий – 2,5 г

Масло вершкове – 20 г

Молоко цільне – 150 г

Сіль йодована – 3 г

- Картоплю помити, почистити, нарізати, покласти в кастрюлю, залити гарчою водою, додати сіль, закрити кришкою та відварити до готовності.
- Після відварювання зайву воду злити, картоплю підсушити
- Варену гарячу картоплю перетерти в протиручній машині, або ретельно розтовкти товкачкою. Причому, температура картопляної маси повинна бути не нижче 80°C, інакше пюре буде тягучим, що різко погіршить його смак та зовнішній вигляд.
- У гарячу протерту картоплю влити при безперервному перемішуванні в два-три прийоми гаряче кип'ячене молоко, вершкове масло та орегано.
- Суміш збити до отримання пишної, однорідної маси.
- Подавати картопляне пюре на гарнір, поливши розтопленим вершковим маслом. Температура подачі 65 °С.
- Зберігають страву на марміті протягом 2 годин після приготування за температури 65 °С.

Картопля пай

Картопля з мінімальним вмістом крохмалю 2 шт

Крохмаль 100 г

Олія для фритюру 1 л

Сіль 0,05 г

Перець 0,05 г

- Нагріваємо олію в сотейнику до температури 160–165 °С.
- Миємо та чистимо картоплю, нарізаємо слайсами товщиною 1 мм.
- Нарізаємо технікою жюльєн.
- Нарізану картоплю поміщаємо в миску з дуже холодною водою та промиваємо, щоб з неї вимився крохмаль.
- Змінюємо воду та промиваємо кілька разів.
- Проціджуємо картоплю, виливаємо воду та просушуємо картоплю за допомогою вафельного рушника.
- Далі акуратно паніруємо картоплю у крохмалі та відправляємо у фритюр за допомогою металевої шумовки
- Досмажуємо до золотавого кольору
- Виймаємо на гастроємність на паперовий рушник та даємо олії стекти.
- Тільки після цього солимо і перчимо.

Деруни зі сметаною та грибним соусом

Картопля 142 г

Борошно 5 г

Яйця 1 шт

Цибуля ріпчаста 21 г

Олія 2 г

- Сиру очищену картоплю натерти на крупній терці
 - В одержану масу додати борошно, яйця, сіль та добре перемішати
 - Викласти ложкою на розігріту сковорідку, обсмажити з обох боків і довести до готовності в духовій шафі
 - Деруни подавати зі сметаною по 4 шт на порцію
5. Скласти технологічну карту, картку оцінки якості готової продукції та дегустаційний лист. Формули для розрахунку енергетичної цінності наведено в лабораторній роботі №1.

Форма подачі результатів роботи:

Файл (робоча книга) з розширенням .doc. назва файлу «прізвище студента», розміром до 5 Мб потрібно завантажити на сервер до наступної лабораторної роботи.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПРАКТИЧНОЇ РОБОТИ 20 балів.

- Участь у проведенні лабораторних досліджень та повнота представлення результатів - 8
- Змістовність та правильність складання технологічної карти – 5
- Змістовність та правильність складання картку оцінки якості готової продукції – 3
- Змістовність та правильність складання дегустаційного листа - 3
- За творчість та авторську позицію, естетичне оформлення роботи – 1

Роботи, у тексті яких виявлено наявність академічного плагіату перевірі не підлягають.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____
найменування суб'єкта господарювання

/прізвище, ім'я та по батькові керівника /підпис/

“ ____ ” _____ 200__р М. П.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № __ СТРАВИ АБО КУЛІНАРНОГО ВИРОБУ

/найменування страви або кулінарного виробу

№ з/п	Найменування сировини	_____ порцій		_____ порцій		Технологічні вимоги до якості сировини	
		Маса, г		Маса, г			
		брутто	нетто				брутто
							Якість сировини відповідає діючим стандартам
б.	Вихід напівфабрикату						
	Вихід готової страви						

Технологічні параметри рецептури

№	Вид втрат	Нормативне значення, %	Фактичне значення, %	Інтервал припустимих значень, %
1	Виробничі втрати			
2	Теплові втрати			

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ:

Термін придатності та умови зберігання:.....

Спосіб реалізації (подання) споживачу

ХАРАКТЕРИСТИКИ ГОТОВОЇ СТРАВИ АБО ВИРОБУ

Зовнішній вигляд:

Колір:

Консистенція:

Запах:

Смак:

Харчова (поживна) і енергетична цінність страви (виробу):

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал

Карту склав: технолог
/посада/

/підпис/

/прізвище, ім'я та по батько

Картка оцінки якості готової продукції

Назва страви	Показник	Вимоги до якості	Невідповідність нормам	Зняті бали	Кількість балів
Салат з капусти та моркви	Зовнішній вигляд	Салат викладено горкою на тарілці, полито олією, по колу тарілки посипано свіжим подрібненим кріпом або петрушкою			
	Колір	Властивий інгредієнтам, що входять до стави			
	Консистенція	Ніжна, м'яка, соковита			
	Запах	Приємний, притаманний інгредієнтам, з ароматом паприки меленої, копченої			
	Смак	Приємний, притаманний інгредієнтам, з присмаком паприки меленої, копченої			
Картопляне пюре з орегано	Зовнішній вигляд	Однорідна маса без грудочок			
	Колір	Білий або жовтуватий			
	Консистенція	Густа, пишна, однорідна без непротертих шматочків картоплі			
	Запах	Відповідає продуктам, що входять до стави з запахом орегано			
	Смак	Відповідає продуктам, що входять до стави			
Картопля пай	Зовнішній вигляд	Смажені овочі мають однакову форму нарізування, яка зберігається			
	Колір	Кірочки смаженої картоплі жовтого кольору			
	Консистенція	всередині м'яка, кірочка хрумка			
	Запах	Притаманний смажений картоплі			
	Смак	Притаманний смажений картоплі			
Деруни	Зовнішній вигляд	Деруни круглої форми, 4 шт. на порцію, подані зі сметаною			
	Колір	Золотава скоринка без тріщин і підгоріlostей, на розрізі від кремового до світло сірого			
	Консистенція	м'яка, тримається форми, фарш розсипчастий, з виробу не випадає			

	Запах	Притаманний смаженій картоплі та смаженим овочам			
	Смак	Притаманний смаженій картоплі та смаженим овочам			

Дегустаційний лист

Дата _____

(Прізвище, ім'я, по-

батькові)

Посада _____

Організація _____

№ п/п	Назва страви	Коеф. вагомості	Кількість балів за критеріями				Середній бал
			Зовнішн. вигляд	Колір	Консистенція	Запах	
1							
2							

**Середні норми відходів
при обробці продуктів, виходів напівфабрикатів та готових
порцій у їдальнях (на 100 г продукту)**

Продукт	Вид та спосіб теплової обробки	Відходи при первинній обробці, г	Вихід напівфабрикатів після первинної обробки, г	Втрати при тепловій обробці		Вихід готових порцій, г
				%	г	
ВИРОБИ З ОВОЧІВ						
Картопля	Відварена: серпень (нового урожаю)	20	80	-	-	80
	вересень - жовтень	25	75	-	-	75
	листопад - грудень	30	70	-	-	70
	січень - лютий	35	65	-	-	65
	з 1 березня	40	60	-	-	60
	Пюре:					
	вересень - жовтень	25	75 + 23 ¹	-	-	98
	листопад - грудень	30	70 + 21 ¹	-	-	91
	січень - лютий	35	65 + 20 ¹	-	-	85
	з 1 березня	40	60 + 18 ¹	-	-	78
	Смажена:					
	вересень - жовтень	25	75	31	23	52
	листопад - грудень	30	70	31	22	48
	січень - лютий	35	65	31	20	45
	з 1 березня	40	60	31	19	42
Морква	Молода з бадиллям, обчищена, варена	50	50	-	-	50
	Обчищена варена:					
	до 1 січня	20	80	-	-	80
	з 1 січня	25	75	-	-	75
	Варена або припущена шматочками або дрібними кубиками для гарніру:					
	до 1 січня	20	80	8	6	74
	з 1 січня	25	75	8	5	70
	Пасерована соломкою, скибочками, кубиками:					
	до 1 січня	20	80	32	26	54
	з 1 січня	25	75	32	24	51

Буряк	Обчищений, зварений свіжим:					
	до 1 січня	20	80	5	4	76
	з 1 січня	25	75	5	4	71
	Варений або припущений, нарізаний:					
	до 1 січня	20	80	8	6	74
	з 1 січня	25	75	8	5	70
	Пасерований соломкою, скибочками, кубиками:					
	до 1 січня	20	80	38	30	50
з 1 січня	25	75	38	29	46	
Капуста	Білоголова, свіжа, сира, обчищена	20	80	-	-	80
	Шаткована, перетерта з сіллю (для салатів)	20 + 37 ²	43	-	-	43
	Тушкована	20	80	21	17	63
	Смажена для фаршу	20	80	25	20	60
Капуста квашена	Тушкована	30	70	15	11	59
	Смажена для фаршу	30	70	25	18	52
Цибуля	Ріпчаста, сира, обчищена	16	84	-	-	84
	Ріпчаста, пасерована	16	84	38	32	52
Цибуля	Зелена, обчищена	20	80	-	-	80
	Зелена, пасерована	20	80	35	28	52
Часник	Обчищений	22	78	-	-	78
Помідори	Свіжі, смажені половинками	15	85	37	31	54
	Консервовані, цілі	50 ³	50	-	-	50
	Мариновані, солоні, червоні, рожеві	45 ³	55	-	-	55
Перець	Сирий, підготовлений для фарширування	25	75	-	-	75
Огірки	Свіжі, необчищені	5	95	-	-	95
	Свіжі, обчищені	20	80	-	-	80
	Солоні, необчищені	10	90	-	-	90
	Солоні, обчищені	20	80	-	-	80
Редиска	Червона з бадиллям	37	63	-	-	63
	Червона обрізана (без шкірочки)	25	75	-	-	75
Петрушка	Пасерування	25	75	37	28	47
Редька		30	70	-	-	70