

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА 6

ТЕМА: ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЗАПРАВНИХ, ПРОЗОРИХ ТА ПЮРЕПОДІБНИХ СУПІВ

Мета роботи: вивчити технології приготування заправних, прозорих та пюреподібних супів.

У результаті проведення роботи студенти повинні:

Знати: технологію приготування заправних, прозорих та пюреподібних супів.

Вміти: скласти технологічну документацію.

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, пароконвектомат, блендер.

Посуд та інвентар: оброблювальні дошки, ножі, товчачка, миски, кастрюлі, сотейник, сковорідка, форми для запікання, венчик, ложки, виделки, посуд.

ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИКОНАННЯ РОБОТИ:

1. Вивчити рецептуру й технологію приготування перших страв.
2. Організувати робоче місце.
3. Підготувати необхідну кількість сировини. Помити та зважити.
4. Приготувати страви за запропонованими рецептурами.
5. Підібрати посуд для подачі страв.
6. Оформити та подати готові страви.
7. Провести оцінювання готових страв.
8. Прибрати робоче місце, вимити посуд, інвентар.

9. Скласти технологічну карту, картку оцінки якості готової продукції та дегустаційний лист. Формули для розрахунку енергетичної цінності наведено в лабораторній роботі №1.

АСОРТИМЕНТ СТРАВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ

СУП-ПЮРЕ З ПЕЧЕРИЦЯМИ

- Вода – 700 г
- Картопля - 100 г
- Шампиньйони - 100 г
- Цибуля ріпчаста - 35 г
- Вершки 20% - 84 г
- Вершкове масло - 20 г
- Сіль та зелень - за смаком

Вихід супу: 1 л (4 порції по 250 грам)

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

1. Картоплю очищаємо, нарізаємо кубиками, заливаємо водою так, щоб картопля була повністю покрита. Воду солимо. Варимо
2. На сковороді топимо вершкове масло і підсмажуємо до золотистого кольору дрібно нарубану цибулю. Потім нарізаємо крупними шматочками гриби і додаємо до цибулі. Злегка обсмажуємо (якщо почне пригоряти, додайте трохи води з картоплі).
3. Смажену цибулю з грибами відправляємо в каструлю з готовою картоплею і ще трохи варимо, періодично помішуючи.
4. Зливаємо бульйон в окремий посуд. А картопляно-грибну масу збиваємо блендером. Після цього додаємо в пюре бульйон, доводимо до потрібної консистенції.
5. Ставимо на вогонь, нагріваємо постійно помішуючи. Вводимо вершки та добре все перемішуємо. Доводимо до кипіння та знімаємо з вогню.
6. Подаємо, прикрасивши зеленню та парою скибочок грибів.
Зберігання: 2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання 75 °С, в холодильнику за температури 2...4 °С протягом 2 діб.

СИРНИЙ СУП

- Вода – 700 г
- Філе куряче – 100 г
- Плавлений сир – 34 г
- Картопля — 100 г
- Цибуля ріпчаста — 35 г
- Морква – 17 г
- Вершкове масло — 10 г

- Петрушка – 5 г
- Кріп – 5 г
- Чорний перець – 1 г
- Лавровий лист – 1 г
- Сіль - за смаком

Вихід супу: 1 л (4 порції по 250 грам)

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

1. У каструлю покласти філе та налити води. Як тільки бульйон почне кипіти, додати сіль, перець, лавровий листочків. Варити від моменту закипання 20 хвилин. Потім вийняти м'ясо.
2. Картоплю очистити та нарізати кубиками. Цибулю нарізати кубиками. Моркву натерти на тертці. М'ясо нарізати невеликими шматочками. Плавлений сир (якщо у вигляді брусочка) натерти на тертці або нарізати кубиками. Або можна використати м'який плавлений.
3. У киплячий бульйон додати картоплю. З моменту закипання варити 5...7 хвилин.
4. У цей час зробити слабку засмажку на вершковому маслі. Спочатку покласти цибулю, потім моркву. Злегка посолити та поперчити. Готову засмажку додати до супу і варити ще 5...7 хвилин.
5. Потім додати нарізане м'ясо. Варити 3...4 хвилини, додати плавлений сир, добре перемішати і вимкнути вогонь.
6. Перед подачею посипати зеленню. За бажанням подавати з гречкою.

Зберігання: 2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання 75 °С, в холодильнику за температури 2...4 °С протягом 2 діб.

КЛАСИЧНА СОЛЯНКА

- Вода – 700 г
- Філе куряче – 150 г
- Бекон сирий без шкірки – 60 г
- Шинка копчена – 75 г
- Солені огірки – 90 г
- Морква чищена – 65 г
- Ріпчаста цибуля — 70 г
- Маслини – 67 г
- Томатна паста — 40 г
- Олія – 40 г
- Лавровий лист – 0,2 г
- Кріп — 5 г
- Петрушка – 5 г
- Перець чорний мелений – 0,2
- Приправа куряча – 2 г

- Цукор – 10 г
- Сіль – 5 г

Вихід супу: 1 літрів (4 порції по 250 грам)

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

1. Куряче філе зачищаємо від жиру та плівки, миємо та нарізаємо кубіками 8x8 мм та викладаємо на розігріту сковорідку з олією.
2. Слайси шинки і бекон нарізаємо на пластинки 8x8 мм. Додаємо до курячого м'яса та трішки обсмажуємо.
3. На іншій сковороді тушкуємо овочі, нарізані кубіками 8x8 мм цибулю, моркву та солені огірки. Овочі солимо, перчимо, додаємо трохи бульйону, томатну пасту, трохи обсмажуємо ретельно перемішуючи.
4. Викладаємо тушковані овочі та м'ясо в каструлю, додаємо 700 мл води та доводимо до кипіння. Додаємо лавровий лист, курячу приправу, цукор.
5. Вилиємо в солянку маслини разом із розсолем (маслини повинні бути без кісточок).
6. Проварюємо на великому вогні протягом 3 хв. Знімаємо з вогню, ставимо охолоджуватись, повністю не накриваючи кришкою.

Зберігання: 2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання 75 °С, в холодильнику за температури 2...4 °С протягом 2 діб.

Характеристика: насичено яскраво-червоного кольору, зі смаком та запахом копченостей, всі інгредієнти однаково нарізані та зберігають форму.

Вихід супу: 1 л (4 порції по 250 грам)

БОРЩ ПОЛТАВСЬКИЙ

1. Картопля свіжа 200 г
2. Капуста свіжа 100 г
3. Морква свіжа 50 г
4. Буряк столовий свіжий 200 г
5. Цибуля ріпчаста 48 г
6. Петрушка, кріп 15 г
7. Томатна паста 46 г
8. Сливи свіжі 89 г
9. Олія 20 г
10. Цукор 30 г
11. Лист лавровий 0,25 г
12. Перець духмянний 0,25 г
13. Перець солодкий 27 г
14. Квасоля біла консервована у власному соці 100 г

- 15. Сало шпик 10,5 г
- 16. Часник 4 г
- 17. Сіль 3,0 г
- 18. Вода питна 700 г
- 19. Сметана для подачі 20,0

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

- Усі коренеплоди для борщу ретельно миють, очищають.
- Буряк нарізають соломкою, пасерують на 1/2 порції олії впродовж 5...7 хв, додають 1/2 порції цукру, томатну пасту (розведену в невеликій кількості води або відвару овочевого) і тушкують до готовності протягом 15...20 хв.
- Очищені моркву та цибулю нарізають соломкою і пасерують на 1/2 порції олії впродовж 7...10 хв до появи золотистого кольору овочів.
- Сливи свіжі миють, видаляють плодоніжки та кісточки, дрібно нарізають, закладають в сотейник, додають 1/2 порції цукру, доводять до кипіння та тушкують при помірному нагріві протягом 20 хв до готовності та розм'якшення структури плодів.
- У киплячу воду або відвар овочевий або бульйон закладають попередньо очищену, нарізану часточками картоплю, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві протягом 10...15 хв.
- Потім кладуть нашатковану капусту і варять 10-15 хв.
- Потім додають тушкований з томатною пастою буряк, корінь петрушки, пасеровані овочі і варять впродовж 10...15 хв до готовності.
- За 5...7 хв до завершення варіння додають солодкий перець, нарізаний соломкою, сіль, лист лавровий, перець духмянний, кріп або петрушку та попередньо протушковані сливи з цукром.
- Готовий борщ заправляють салом, розтертим з часником, настоюють 20 хв.
- Готовий борщ подають зі сметаною. Температура подачі 75 °С.
- **Зберігання:** 2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання 75 °С, в холодильнику за температури 2...4 °С протягом 2 діб.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі після варіння зберегли форму нарізки, на поверхні борщу блискітки жиру, сушена зелень та сметана.

Колір: малиново-червоний, насичений.

Смак і запах: кисло-солодкий, притаманний борщу зі сливами, з ароматом хмелі-сунелі.

Консистенція: в міру густий; овочі - м'які, не розварені.

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						Технологічні вимоги до якості сировини
		Маса, г		_____ порцій		Маса, г		
		брутто	нетто			брутто	нетто	
								Якість сировини відповідає діючим стандартам
6.	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
	Зовнішній вигляд				
	Колір				
	Консистенція				
	Запах				
	Смак				
	Зовнішній вигляд				
	Колір				
	Консистенція				
	Запах				
	Смак				
	Зовнішній вигляд				
	Колір				
	Консистенція				
	Запах				
	Смак				
	Зовнішній вигляд				
	Колір				
	Консистенція				
	Запах				
	Смак				

Невідповідність нормам та зниження відповідне зниження органолептичної оцінки (балів)

Порушення форми нарізування компонентів страви – 0,2 б.

Співвідношення компонентів не витримано – 2,0 б.

Погано обчищені овочі, фрукти, не перебрана крупа – 0,5 б.

Недостатня (надмірна) теплова обробка або злегка переварені продукти – 0,5 б.

Втрати кольору страви – 0,5 б.

Погано оформлена страва – 0,5 б.

Наявність стороннього присмаку або страва злегка пересолена, перекислена, різко гірка – 0,5 б.

Дегустаційний лист

Дата _____

(Прізвище, ім'я, по-батькові)

Посада _____

Організація _____

№ п/п	Назва страви	Кількість балів за критеріями					Середній бал
		Зовнішн . вигляд	Колір	Консис- тенція	Запах	Смак	
1							
2							
3							
4							

**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