Введение

Общественное питание является отраслью, которая выполняет три функции — производство, реализацию и организацию потребления. Предприятия общественного питания имеют большое значение в жизни общества. Основное значение предприятий общественного питания состоит в том, что они удовлетворяют первичную потребность человека — потребность в пище — и имеют возможность влиять на рациональное потребление пищи, на структуру полноценного питания.

В настоящее время общественное питание активно развивается. Основными направлениями его развития являются следующие:

- широкое применение современного оборудования – механического, теплового, холодильного;

- разработка технологии производства продукции общественного питания на базе новой техники. Необходимо разрабатывать и осваивать производство всевозможных наименований полуфабрикатов и изделий из картофеля и овощей, мяса, рыбы, круп и творога. Для обслуживания потребителей в больших рабочих, школьных, студенческих столовых мире применяются конвейеры комплектации и отпуск скомплектованных обедов.

- внедрение научной организации труда, то есть научно обоснованные изменения в организации производства, норм труда, изучение и применение передового опыта.

Целью письменной экзаменационной работы является описание технологического процесса приготовления рыбных блюд из котлетной массы и технологический процесс приготовления оладий.

Задачами письменной экзаменационной работы являются:

- изучить основные и дополнительные источники информации;

- рассмотреть ассортимент рыбных блюд и оладий из котлетной массы в условиях столовой при СОШ №19;

- рассмотреть характеристику и особенности приготовления заданной категории блюд и изделий;

- оформить технологические карты на требуемые блюда и изделия;

- описать необходимое оборудование, инструменты, приборы и приспособления используемые для приготовления рыбных блюд из котлетной массы и оладий.

При выполнении данной работы была использована как учебная литература (сборник рецептур, учебник), так и материалы деятельности столовой при СОШ №19.

Глава 1. Технологический процесс приготовления рыбных блюд из котлетной массы

1.1. Общая характеристика рыбных блюд из котлетной массы

Рыба - ценный пищевой продукт. Она содержит хорошо усвояемые белки 8...23%, жиры 0,1...33%,минеральные вещества 1...3%,воду 53...87%,экстрактивные вещества, витамины A,C,D,E и PP. Химический состав мяса рыбы непостоянен и зависит от вида рыбы, ее питания, пола, возраста, времени года и места улова.

Мышцы рыбы состоят из мышечных волокон и соединительной ткани, соединяющей мышечные волокна. Белки мышечных волокон (альбумины, глобулины, нуклеопротеиды и др.) полноценные, содержат незаменимые аминокислоты, необходимые для построения новых клеток и тканей нашего организма. Белок соединительной ткани-глютин, растворимый в горячей воде, связь между волокнами становится непрочной, ткани рыбы размягчаются и легко усваиваются организмом человека.

Жир рыбы отличается повышенным содержанием ненасыщенных жирных кислот: линолевая, линоленовая, арахидоновая, которые обладают высокой биологической активностью. Он имеет низкую температуру плавления, жидкую консистенцию, поэтому легко усваивается. Пищевая ценность повышается за счет содержания в нем витаминов A,D и E. Жировая прослойка в мышечной ткани улучшает консистенцию, вкус рыбы и придает ей особую нежность.

Жир рыбы из-за невысокой насыщенности жирными кислотами под воздействием кислорода воздуха, света, повышенной температуры быстро окисляется. Количество жира в рыбе влияет на ее вкусовые качества и кулинарное использование.

Экстрактивные вещества при тепловой обработке из рыбы попадают в бульон и придают ему специфический вкус и аромат, которые способствуют выделению у человека пищеварительных соков, возбуждению аппетита, лучшему усвоению пищи.

Содержание минеральных веществ в различных породах рыб почти одинаковое и зависит от среды, в которой обитает рыба. В рыбе преобладают фосфор, кальций, магний, сера, хлор, железо.

Рыба на предприятия общественного питания поступает живая, охлажденная, мороженая и соленая.

Живая рыба наиболее ценный продукт. В живом виде поступает толстолобик, зеркальный карп, сазан, карась, сом, щука. Хранят ее в аквариумах с проточной водой 1...2 дня при температуре 10 С.

Охлажденная рыба в толще мышечной ткани имеет температуру от -1 до +5 С. Охлаждают рыбу сразу после улова и хранят не более 5 сут при температуре от +1 до -2 С и влажности 95...98%.

Мороженая рыба в толще мышц имеет температуру от -8 до -10С. Хранят рыбу при температуре -10С и влажности 95% до 14 сут, при температуре -2С — до 3сут.

Рыба, поступающая на предприятия, должна быть доброкачественной, соответствовать требованиям нормативных документов.

Рыба должна иметь плотную блестящую чешую, красные плотно прижатые жабры, выпуклые глаза; на ней не должно быть слизи.

1.2. Технология приготовления рыбных блюд из котлетной массы

Таблица № 1.2.1-Рецептура № 324 «Котлеты или биточки рыбные»

Наименование сырья	Расход, г	
	Брутто	Нетто
Треска	66	48
Или мерланг	67	48
Или сом(кроме океанического)	107	48
Или судак	100	48
Из полуфабрикатов:		
треска	56	48
Или судак	67	48
Или сом(кроме океанического)	59	48
Или макрурус	56	48
Из филе, выпускаемого промышленностью:		
треска	51	48
Хлеб пшеничный	14	14
Молоко или вода	19	19
Сухари	7	7
Масса полуфабриката	-	86
Кулинарный жир или масло растительное	5	5
Масса жареных изделий	-	75
Гарнир №470,472,477,478	-	150
Соус №547,553	-	50
Или маргарин столовый	5	5
Выход: с соусом	-	275
с жиром	-	230

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезать на куски, пропустить через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, добавить соль, перец черный молотый, тщательно перемешать и выбить. Из рыбной котлетной массы сформовать котлеты или биточки, запанировать в сухарях, обжарить при температуре 150^0С с обеих сторон на противне или сковороде в течении 8-10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течении 5 мин.

При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку соус или поливают маргарином.

Гарниры-картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи припущенные с жиром.

Соус- томатный, сметанный.

Требования к качеству:

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом. Консистенция: сочная, нежная, однородная Цвет: котлет или биточков - светло-серый. Вкус: рыбной котлетной массы, умеренно соленый Запах: продуктов, входящих в блюдо. Технологическая карта на данное блюдо показана в приложении А.

Таблица 1.2.2 - Рецептура № 331 «Тельное из рыбы»

Наименование сырья	Расход, г	
	Брутто	Нетто
Судак	100	48
или сом(кроме океанического),или ледяная рыба	107	48
или щука(кроме морской)	120	48
или треска	66	48
или мерланг	67	48
или окунь морской	73	48
Из полуфабрикатов:		
треска	56	48
или сом(кроме океанического),или окунь морской	59	48
или макрурус	56	48
или ледяная рыба	61	48
Из филе,выпускаемого промышленностью:		
треска	51	48
Хлеб пшеничный	14	14
Молоко или вода	19	19
Масса рыбная котлетная	-	
Фарш:		
Лук репчатый	17	14/7
Кулинарный жир	3	3

Окончание таблицы №1.2.2

Грибы белые свежие	14	11/8
или шампиньоны свежие	14	11.08.14
яйца	1/8шт	5
Сухари	1	1
Масса фарша	-	21
Яйца	1/8шт	5
Сухари	5	5
Масса полуфабриката	-	109
Кулинарный жир	10	10
Масса готового тельного	-	90
Гарнир №472,474,475,495,499	-	150
Маргарин столовый	5	5
Соус №547,548	-	50
Выход	-	295

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезать на куски, пропустить через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, добавить соль, перец черный молотый, тщательно перемешать и выбить. Сформовать тельное при помощи смоченной полотняной салфетки. Рыбной котлетной массе придать форму лепешки толщиной в 1 см. На середину лепешки уложить фарш, сложить лепешки вдвое, придать им форму полумесяца. Сформированные изделия смачить во взбитых яйцах, запанировать в сухарях, обжарить при температуре 180^0С во фритюре, затем довести до готовности на 4-5 мин в жарочный шкаф.

При подаче тельное (1-2 шт. на порцию) гарнируют, поливают маргарином. Соус подают отдельно.

Гарниры-пюре картофельное, картофель жареный, сложный.

Соусы-томатный, томатный с овощами.

Технологическая карта на данное блюдо показана в приложении Б.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма полумесяца, без трещин, поверхность покрыта поджаристой корочкой. Консистенция: мягкая, однородная. Цвет: на разрезе от белого до серого, изделия сочные, рыхлые. Вкус: в меру соленый, нежный. Запах: свойственный рыбе.

Таблица № 1.2.3 - Рецептура № 366 «Тефтели рыбные в соусе»

Наименование сырья	Расход, г	
	Брутто	Нетто
Треска	66	48
или ледяная рыба	107	48
или окунь морской	73	48
Из полуфабрикатов:		
Треска или макрурус	56	48
или ледяная рыба	61	48
или окунь морской	59	48
Из филе выпускаемого промышленностью:		
Треска	51	48
Хлеб пшеничный	10	10
Молоко или вода кипяченная	15	15
Лук репчатый	2	10
Мука пшеничная	6	6
Масса полуфабриката	-	88
Масло растительное рафинированное	5	5
Масса тушеных тефтелей	-	75
Гарнир №№ 515,523,525	-	150
Соус томатный № 580, томатный с овощами № 581,сметанный с томатом № 587	-	50
Выход	-	275

Технология приготовления:

Чистое филе (без кожи и костей) нарезать на куски, пропустить два раза через мясорубку вместе с луком и размоченным в молоке или воде хлебом пшеничным. В полученную массу ввести соль, перец черный молотый, хорошо вымесить и сформовать шарики по 3-5 шт. на порцию, запанировать в муке, обжарить при температуре 150^0С , залить соусом, добавит воду (10% от массы соуса) и тушить 10-15 минут.

При отпуске: тефтели полить соусом, в котором они тушились. Гарниры- рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное. Соусы-томатный с овощами, сметанный с томатом, томатный.

При подаче блюдо рекомендуется оформить зеленью.

Требования к качеству:

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной мягкой корочкой, без трещин, покрытые соусом. Консистенция: тефтелей - в меру плотная, сочная, однородная . Цвет: корочки - светло-коричневый, на разрезе - светло-серый Вкус: запеченной рыбы, приятный. Запах: запеченной рыбы.

Технологическая карта на данное блюдо показана в приложении В.

Требования к качеству рыбных блюд из котлетной массы и сроки их хранения:

Блюда из рыбной котлетной массы должны сохранять свою форму, не иметь трещин, состоять из однородной, тщательно измельченной и промешанной массы. Поверхность жареных изделий покрыта хорошо поджаренной корочкой. Цвет на разрезе- от белого до серого; изделия сочные, рыхлые. Недопустимыми дефектами являются: неправильная форма изделия, закатка панировки внутрь изделия, наличие посторонних запахов, привкус кислого хлеба, подгоревших корочек и т. д. При отпуске изделия помещают на тарелку, гарнир кладут сбоку, соусом поливают только биточки и тефтели, к остальным изделиям соус подливают сбоку.

1.3. Организация рабочего места при изготовлении рыбных блюд из котлетной массы

Первичную обработку рыбы производят в рыбном цехе. В рыбном цехе осуществляется первичная механическая обработка рыбы и изготовление рыбных полуфабрикатов для снабжения ими горячего цеха своего предприятия.

Технологический процесс обработки рыбы включает следующие операции: оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой, очистку от чешуи, потрошение и промывание, разделка, хранение.

На участке обрабатываемой рыбы размещается ванна для дефростации мороженой рыбы, столы для очистки и потрошения рыбы. Потрошат рыбу малыми поварскими ножами, скребки на специальных столах с желобом, спинкой и бортами. Здесь же отрубают головы, хвосты и плавники. Хвосты и головы отрубают средним поварским ножом на разделочных досках, плавники срезают ножницами.

После чего приготавливают полуфабрикаты. Для приготовления рыбных полуфабрикатов из котлетной массы используют мясорубку и котлетоформовочную машину.

Тепловую обработку полуфабрикатов осуществляют в горячем цехе.

Горячий цех занимает в предприятии общественного питания центральное место Горячий цех должен иметь удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды.

Блюда горячего цеха должны соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам, технико-технологическим картам при соблюдении Санитарных правил для предприятий общественного питания.

Микроклимат горячего цеха. Температура по требованиям научной организации труда не должна превышать 23 °С, поэтому более мощной должна быть при-точно-вытяжная вентиляция (скорость движения воздуха 1-2 м/с); относительная влажность 60-70%. Чтобы уменьшить воздействие инфракрасных лучей, выделяемых нагретыми жарочными поверхностями, площадь плиты должна быть меньше в 45-50 раз площади пола.

Режим работы горячего цеха зависит от режима работы предприятия (торгового зала) и форм отпуска готовой продукции. Работники горячего цеха, чтобы успешно

справиться с производственной программой, должны начинать работу не позднее чем за два часа до открытия торгового зала.

Горячий цех для приготовления рыбных блюд из котлетной массы должен быть оснащен современным оборудованием - тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, электросковородами, электрофритюрницами, холодильными шкафами, а также производственными столами и стеллажами.

В горячем цехе для удобства организации процессов приготовления горячих блюд целесообразно использовать секционное модулированное оборудование, которое можно устанавливать островным способом, или организовывать несколько технологических линий.

Приготовление рыбных блюд из котлетной массы осуществляется в соусном отделении горячего цеха. Оснащение горячего цеха необходимым оборудованием и инвентарем показано в таблице № 1.3.1

Таблица 1.3.1 – Оснащение технологического процесса приготовления рыбных блюд из котлетной массы

Оснащение		**Использование**
Оборудование	Жарочный шкаф	Для запекания, довести до готовности
	Электрическая плита	Для жарения
	Электрофритюрница	Для жарения во фритюре
	Размолочный механизм	Для приготовления панировочных сухарей
Посуда	Сковорода или сотейник	Для жарения и запекания
	Порционная тарелка	Для подачи
Инструменты и инвентарь	Поварской нож,скребок	Для потрошения
	Разделочная доска	Для выполнения технологических операций
	Лопатка	Для переворачивания
	Ножницы	Для срезания плавников

Глава 2. Технологический процесс приготовления оладий

2.1. Общая характеристика оладий

Оладьи — это одно из самых древних и самых вкусных блюд. Это блюдо прошло большой путь от обычной еды для крестьян, до деликатеса для дворянства. При звучании слова оладьи сразу всплывает образ любимой бабушки, а ведь так и есть, оладьи являются фирменным угощением любой бабушки.

В давние века оладьи называли по-разному в зависимости от села или города. К примеру, где-то их называли оладки, где-то олашки, а где-то вообще алябыши. Оладьи имели не только разные названия, но самые разнообразные вкусы. У настоящих русских женщин в хозяйстве всегда имелись чугунные сковородки, которые имели очень большой вес, несмотря на это, русские женщины с легкостью справлялись с такой тяжелой посудой, которая называлась оладница. Если Вы заметили, то названия в зависимости от сел разные, но корень одинаковый во всех названиях. Возможно, это связано с тем, что была безумно красивая языческая богиня Лада, которая приносила с собой весну, доброту и любовь. Это дает право, нам говорить о том, что оладьи это своеобразное напоминание о язычестве, так как ели и готовили оладьи в строгие дни и приносили в жертву языческим идолам.

Оладьи очень ярко отражены в произведениях искусства различных писателей, особенно много пословиц и поговорок, посвященных этому кушанью. Имеется даже выдуманный персонаж, который, по поверью, приходил ночью в дом хозяев и кушал оладьи.

Далеко в старину оладьи готовили только по одному рецепту, в тесто для оладьев добавлялось масло и яйца. Данный рецепт сохранялся довольно длительное время. Но позже люди стали менять традиционную сметану, подаваемую к оладьям, на другие вкусные продукты, такие как варенье, различные джемы, сладости мед и многое другое. Затем и в само тесто стали добавлять различные ингредиенты. Стали появляться разнообразные виды оладьев, в тесто уже добавлялись орехи, фрукты, повидло и многое другое.

Оладьи не теряют своей популярности и сейчас, а наоборот они набирают обороты и пользуются большим авторитетом среди гурманов. Каждая страна представляет свои фирменные оладьи со своими фирменными сиропами или джемами.

В современной кухне оладьи готовят из дрожжевого теста, часто с изюмом, яблоками. Их жарят в полуфритюре в виде круглых или овальных лепешек толщиной 5-6 мм.

2.2. Технология приготовления оладий

Таблица № 2.2.1 - Рецептура № 681 Тесто для оладий

Наименование сырья	Расход, г	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	481	481
Яйца	3/5 шт.	23
Молоко или вода	481	481
Дрожжи (прессованные)	14	14
Сахар	17	17
Соль	9	9
Выход	-	1000

Технология приготовления:

В теплом молоке или воде растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35-40ºС, добавляют муку, яйца и перемешивают до однородной массы, затем вводят растопленный жир и снова перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в теплом месте (25-35ºС) на 3-4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).

Требования к качеству:

Внешний вид: тесто пышное, хорошо промешанное Консистенция: равномерно пористая, эластичная Цвет: кремовый Вкус: сырого дрожжевого теста Запах: дрожжей.

Таблица № 2.2.2 - Рецептура № 682 «Оладьи»

Наименование сырья	Расход, г	
	Брутто	Нетто
Тесто для оладий № 681	-	176
Маргарин столовый	9	9
Или кулинарный жир	7	7
Масса готовых оладий	-	150
Масло сливочное	10	10
Или сметана	20	20
Или джем, или повидло, или мед, или варенье	15,2	15
Или сахар	15	15

Окончание таблицы № 2.2.2

Выход: с маслом	-	160
Со сметаной	-	170
С джемом, повидлом, медом, вареньем	-	165
С сахаром	-	165

Технология приготовления:

Оладьи выпекают на разогретых (чугунных) сковородах или электросковородах. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм.

Оладьи жарят во фритюре. Расход жира на жаренье во фритюре 12г на порцию массой 150 г.

Отпускают оладьи с маслом, сметаной, джемом, повидлом, вареньем, сахаром по 3 шт. на порцию. Расход продуктов для отпуска оладий может быть увеличен: масла сливочного - до 20г, сметаны-до 30г; при этом выход соответственно увеличивается.

Требования к качеству:

Цвет светло-коричневый, форма круглая или овальная, толщина 5-7 мм, мякиш мягкий, пористый, хорошо пропеченный, вкус и аромат прожаренного дрожжевого теста.

Технологическая карта на данное изделие показана в приложении Г.

Рецептура № 683. Оладьи с изюмом

Наименование сырья	Расход, г	
	Брутто	Нетто
Тесто для оладий № 681	156	156
Изюм	20,4	20
Масса полуфабриката	-	-
Масло сливочное или маргарин столовый	9	9
или кулинарный жир	7	7
Масса готовых оладий	-	150
Масло сливочное	10	10
или сметана	20	20
или сахар	-	-
Выход: с маслом	-	160
со сметанной	-	170
с сахаром	-	-

Технология приготовления:

В тесто для оладий перед выпеканием добавляют тщательно перебранный и промытый изюм.

Оладьи выпекают на разогретых (чугунных) сковородах или электросковородах. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм.

Оладьи жарят во фритюре. Расход жира на жаренье во фритюре 12г на порцию массой 150 г.

При отпуске оладьи (3 шт. на порцию) поливают маслом или сметаной или посыпают сахаром.

Технологическая карта на данное изделие показана в приложении Д.

Требования к качеству:

Цвет светло-коричневый, форма круглая или овальная, толщина 5-7 мм, мякиш мягкий, пористый, хорошо пропеченный, вкус и аромат прожаренного дрожжевого теста с изюмом.

2.3. Организация рабочего места по изготовлению оладий

Оладьи изготавливают в горячем цехе предприятия. Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи, осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульонов, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а так же производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в цехе приготавливаются горячие напитки. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные для реализации потребителю.

Для приготовления оладий рабочее место оснащают производственными столами, электрическими плитами, кастрюлями, венчиками, лопатками, чугунными сковородами.

Оснащение мучного цеха необходимым оборудованием и инвентарем показано в таблице № 2.3.1

Таблица 2.3.1 – Оснащение технологического процесса приготовления оладий.

Оснащение		**Использование**
Оборудование	Стол производственный	Для ведения технологических процессов
	Весы настольные	Для взвешивания
	Электрическая плита	Для жаренья
Посуда	Кастрюля	Для замеса теста
	Чугунная сковорода	Для жаренья
	Сито	Для просеивания
Инструменты и инвентарь	Разливательная ложка	Для дозирования теста
	Венчик	Для взбивания
	Лопатка	Для переворачивания

Заключение

Сеть предприятий общественного питания постоянно расширяется, профессия повара всегда востребована. К современному повару предъявляются высокие требования. Ему необходимо уметь готовить разнообразные блюда и мучные кондитерские изделия.

В процессе выполнения работы была достигнута поставленная ранее цель - описание технологического процесса приготовления рыбных блюд из котлетной массы и технологический процесс приготовления оладий. В соответствии с темой, в работе была раскрыта технология приготовления рыбных блюд из котлетной массы на примере биточков рыбных, тельного из рыбы и тефтелей, и технология приготовления оладий на примере оладий с яблоками и оладий с изюмом.

Для достижения данной цели были выполнены следующие задачи:

- изучены основные и дополнительные источники информации;
- рассмотрен ассортимент рыбных блюд из котлетной массы в условиях столовой при СОШ №19;
- рассмотрена характеристика и особенности приготовления заданных блюд;
- оформлены технологические карты на требуемые блюда;
- описано используемое оборудование, инструменты, приборы и приспособления используемые для приготовления рыбных блюд из котлетной массы и оладий.

Полученные знания н теоретических занятиях, умения и навыки на практике в столовой при СОШ №19 необходимы для современного повара, потому что в современное время в предприятии общественного питания требуются специалисты, которые с творчеством подходят к своей работе.

Список литературы

1. Анфимова Н.А. Кулинария. Учебник для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова – 6-е изд., стер..- М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 400 с.

2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учебник для НПО. М.: Изд. центр Академия, 2014. – 304 с.

3. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. Учебник для НПО. 2006. – 240 с.

4. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативная документация для ПОП» – М.: Дело и сервис, 1998.

5. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-15-е изд. , испр. И доп. – СПб.: Профи,2011

6. В.А., Перетятко Т.И. Кондитер. Учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ. Ростов н/Д: Изд-во «Феникс», 2001. – 384 с.

7. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. – М.: ИРПО; Академия, 2002.

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при образовательных школах – М.: Хлебпродинформ, 2004.

9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания, 2002.

Приложение А

СОШ № 19

(наименование организации и предприятия)

Источник рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП, 2013 г.

Технологическая карта N 1

Наименование блюда: Котлеты или биточки рыбные

Наименование сырья (полуфабрикатов)	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Треска	66	48
или мерланг	67	48
или сом(кроме океанического)	107	48
или судак	100	48
Из полуфабрикатов:		
Треска	56	48
или судак	67	48
или сом(кроме океанического)	59	48
или макрурус	56	48
Из филе,выпускаемого промышленностью:		
Треска	51	48
Хлеб пшеничный	14	14
Молоко или вода	19	19
Сухари	7	7
Кулинарный жир или масло растительное	5	5
Масса жареных изделий	-	75
Гарнир №№ 470,472,477,478	-	150
Соус №№ 547,553	-	50
или маргарин столовый	5	5
Выход: с соусом	-	275
с жиром	-	230
Технологический процесс изготовления, оформления		

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, перец черный молотый, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин. При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку соус или поливают маргарином. Гарниры-картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи припущенные с жиром. Соусы - томатный, сметанный.
Условия и сроки реализации Блюда из котлетной массы хранят в горячем виде не более 30 мин.

Подписи:

Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии)

Приложение Б

СОШ № 19

(наименование организации и предприятия)

Источник рецептуры Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП,2013 г.

Технологическая карта N 2

Наименование блюда Тельное из рыбы

Наименование сырья (полуфабрикатов)	Масса брутто,г	Масса нетто, г
Судак	100	48
или сом(кроме океанического),или ледяная рыба	107	48
или щука(кроме морской)	120	48
или треска	66	48
или мерланг	67	48
или окунь морской	73	48
Из полуфабрикатов:		
Треска	56	48
или сом(кроме океанического),или окунь морской	59	48
или макрурус	56	48
или ледяная рыба	61	48
Из филе,выпускаемого промышленностью:		
Треска	51	48
Хлеб пшеничный	14	14
Молоко или вода	19	19
Масса рыбная котлетная	-	80
Фарш:		
Лук репчатый	17	14
Кулинарный жир	3	3
Грибы белые свежие	14	14
или шампиньоны свежие	14	14
яйца	1/8шт.	5
сухари	1	1

Масса фарша	-	21
яйца	1/8шт.	5
сухари	5	5
Масса полуфабриката	-	109
Кулинарный жир	10	10
Масса готового тельного	-	90
Гарнир №№ 472,474,475,495,499	-	150
Маргарин столовый	5	5
Соус №№ 547,548	-	50
Выход	-	295

Технологический процесс изготовления, оформления

Фарш готовят так же, как для рулета рыбного. Разделывают тельное при помощи смоченной полотняной салфетки. Рыбной котлетной массе (рец. № 324) придают форму лепешек толщиной в 1 см. На середину лепешек укладывают фарш, складывают лепешки вдвое, придают им форму полумесяца. Сформированные изделия смачивают во взбитых яйцах, панируют в сухарях, жарят во фритюре, затем ставят на 4-5 мин в жарочный шкаф.

При подаче тельное (1-2 шт. на порцию) гарнируют, поливают маргарином. Соусы подают отдельно. Гарниры-пюре картофельное, картофель жареный, сложный.

Соусы-томатный, томатный с овощами.

Условия и сроки реализации Блюда из котлетной массы хранят в горячем виде не более 30 мин.

Подписи:

Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии)

Приложение В

СОШ № 19

(наименование организации и предприятия)

Источник рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП,2013 г.

Технологическая карта N 3

Наименование блюда: Тефтели рыбные в соусе

Наименование полуфабриката	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Треска	66	48
или ледяная рыба	107	48
или окунь морской	73	48
Из полуфабрикатов:		
Треска или макрурус	56	48
или ледяная рыба	61	48
или окунь морской	59	48
Из филе выпускаемого промышленностью:		
Треска	51	48
Хлеб пшеничный	10	10
Молоко или вода кипяченая	15	15
Лук репчатый	2	10
Мука пшеничная	6	6
Масса полуфабриката	-	88
Масло растительное рафинированное	5	5
Масса тушеных тефтелей	-	75
Гарнир №№ 515, 523, 525	-	150
Соус томатный № 580, томатный с овощами № 581, сметанный с томатом № 587	-	50
Выход	-	275

Технологический процесс изготовления, оформления

чистое филе (без кожи и костей) нарезать на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и размоченным в молоке или воде хлебом пшеничным. В полученную массу ввести соль, перец черный молотый, хорошо вымесить и сформировать шарики по 3-5 шт. на порцию, запанировать в муке, обжарить, залить соусом, добавить воду

(10% от массы соуса) и тушить 10-15 минут.

При отпуске: тефтели полить соусом, в котором они тушились. Гарниры- рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное. Соусы- томатный с овощами, сметанный с томатом, томатный.

При подаче блюдо рекомендуется оформить зеленью.

Подписи:

Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии)

Приложение Г

СОШ № 19

(наименование организации и предприятия)

Источник рецептуры Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП,2013 г

Технологическая карта N 4

Наименование изделия: Оладьи

Наименование сырья (полуфабрикатов)	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Тесто для оладий № 681	-	176
Маргарин столовый	9	9
Или кулинарный жир	7	7
Масса готовых оладий	-	150
Масло сливочное	10	10
или сметана	20	20
или джем, или повидло, или мед, или варенье	15,2	15
или сахар	15	15
Выход: с маслом	-	160
со сметаной	-	170
с джемом, повидлом, медом, вареньем	-	165
с сахаром	-	165

Технологический процесс изготовления, оформления. Оладьи выпекают на разогретых (чугунных) сковородах, толстостенных противнях или электросковородах так же, как блины. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм. Оладьи можно жарить во фритюре. Расход жира на жаренье во фритюре 12 г на порцию массой 150 г.

Отпускают оладьи с маслом, сметаной, джемом, повидлом, медом, вареньем, сахаром по 3 шт. на порцию. Расход продуктов для отпуска оладий может быть увеличен: масла сливочного-до 20г,сметаны-до 30г;при этом выход соответственно увеличивается.

Подписи:

Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии)

Приложение Д

СОШ № 19

(наименование организации и предприятия)

Источник рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП,2013 г.

Технологическая карта N 5

Наименование изделия: Оладьи с изюмом

Наименование сырья (полуфабрикатов)	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Тесто для оладий № 681	156	156
изюм	20,4	20
Масса полуфабриката	-	176
Масло сливочное или маргарин столовый	9	9
Или кулинарный жир	7	7
Масса готовых оладий	-	150
Масло сливочное	10	10
или сметана	20	20
или сахар	-	-
Выход: с маслом	-	160
со сметаной	-	170
с сахаром	-	-
Технологический процесс изготовления, оформления В тесто для оладий перед выпеканием добавляют тщательно перебранный и промытый изюм.		

Подписи:

Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____О.А. Хлебникова
«___»_____2015г.

Календарный план выполнения письменной экзаменационной работы

№ п/п	Наименование этапов ВКР	Срок выполнения этапов ВКР
1.	Ознакомление с Программой ГИА	до 20.12.2015 г.
2.	Закрепление за выпускниками тем ПЭР. Оформление приказа.	до 01.02.2016 г.
3.	Выдача студентам индивидуальных заданий и составление графика выполнения разделов ПЭР	до 31.03.2016 г.
4.	Выдача индивидуального задания студенту в соответствии с закрепленной темой. Составление графика выполнения ВКР	до 01.04.2016 г.
5.	Выполнение ПЭР	до 30.05.2016 г.
6.	Проверка ПЭР руководителем. Получение отзыва руководителя.	до 08.06.2016 г.
7.	Передача работы в учебную часть	09.06 – 15.06.2016 г.
8.	Оформление приказа о допуске к ГИА	18.06.2016 г.
9.	Выполнение выпускной практической квалификационной работы	20.06 – 22.06.2016 г.
10.	Защита ПЭР	23.06 – 25.06.2016 г.

Руководитель
выпускной квалификационной работы:_____ _____
(подпись) *(ФИО)*

Задание принял к исполнению _____ _____
(подпись студента) *(ФИО)*

«_____»_____201_г.