

29.12.2023

ПМ.03 МДК 03.01 Технология кулинарного приготовления и контроль качества блюд.

Группа 10-У

Тема: Технология приготовления блюд из грибов. Требования к качеству, условия хранения, оформление, подача.

Конспектировать отправлять на почту ni1nata@yandex.ru

1. На поп чаще всего используют свежие грибы – белые, шампиньоны. Можно их заменить сушеными или маринованными грибами.
Свежие белые грибы предварительно ошпаривают и промывают горячей водой.
Шампиньоны кладут в посуду слоем высотой не более 20 см, добавляют немного воды, лимонную кислоту или уксус (чтобы они не потемнели), закрывают крышкой и припускают 8-10 минут, охлаждают и хранят в этом же отваре.
Сушеные грибы промывают, замачивают на 3-4 часа в холодной воде, снова промывают и варят в той же воде, в которой замачивали, затем еще раз промывают.
Маринованные грибы отделяют от маринада и промывают.
Грибы в сметанном соусе.
Для приготовления блюда можно использовать белые грибы, шампиньоны, сушеные грибы, соленые, маринованные. Подготовленные грибы нарезают ломтиками или дольками и обжаривают до готовности. Готовые грибы заливают соусом сметанным и кипятят в течении 5-10 минут. Грибы можно приготовить с пассерованным луком.
При отпуске грибы выкладывают на тарелку, посыпают мелко рубленой зеленью. Можно подавать грибы с отварным картофелем.
Жюльен из шампиньонов. Подготовленные шампиньоны мелко нарезают и обжаривают до золотистого цвета. Репчатый лук нарезают соломкой и пассеруют, добавляют муку и жареные грибы, перемешивают. Отдельно взбивают яйцо, добавляют сливки (или сметану). Подготовленные грибы выкладывают в кокотницу или керамическую форму, заливают яично – сливочной смесью, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают при температуре 180*С в течении 15минут.
При подаче кокотницу устанавливают на подстановочную тарелку , на ручку кокотницы надевают папильотку из салфетки. Подают как горячую закуску.

2. Выполнение технологических карт приготовления блюд из жареных овощей.

Технологическая карта

Крокеты картофельные № 360-81год

Наименование продуктов	На 1 порцию		На 7 порций		На 13 порций	
	брутто	нетто	Брутто	нетто	Брутто	нетто
картофель	200	150				
яйца	1/3	13	7/3=3		13/3=5	
Шампиньоны свежие	47	36				
Лук репчатый	21	18				
маргарин	10	10				
Мука пшеничная	10	10				
сухари	10	10				
Масса полуфабриката	-	200				
Масло растительное	20	20				
соус	-	75				

выход	-	255				
-------	---	-----	--	--	--	--

В протертый картофель добавляют мелко нарезанные обжаренные грибы и лук, охлаждают до 50*С, добавляют 1/3 пшеничной муки и желтки яиц и перемешивают, из полученной картофельной массы формируют шарики, груши (по 3-4 штуки на порцию), панируют их в оставшейся муке, затем опускают в белки, панируют в сухарях и жарят в большом количестве жира. При отпуске поливают соусом красным с луком и огурцами. Посчитать количество продуктов брутто и нетто на 7 и 13 порций и записать.

3. Выполнение технологической карты приготовления блюда из тушеных овощей.

Технологическая карта

Рагу из овощей № 348-81г.

Наименование продуктов	На 1 порцию		На 8 порций		На 12 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
картофель	67	50				
морковь	58/46	31				
петрушка	13/10	6				
Лук репчатый	60/50	25				
Капуста цветная	50/26	23				
Масло растительное	10	10				
Соус №824	-	75				
тыква	43	31				
Горошек зеленый кон.	31	20				
чеснок	1	0,8				
перец	0,05	0,05				
Лавровый лист	0,02	0,02				
Масса рагу	-	250				
Масло сливочное	10	10				
выход	-	260				

Нарезанные дольками или кубиками картофель, коренья слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту цветную разбирают на отдельные кочешки и варят. Затем картофель и овощи соединяют с соусом красным и тушат 10-15 минут. После этого добавляют нарезанную сырую тыкву, очищенную от кожицы и семян, вареную цветную капусту и продолжают тушить 15-20 минут. За 5-10 минут до готовности кладут горошек зеленый консервированный, растертый чеснок и специи, при отпуске рагу поливают сливочным маслом и посыпают зеленью.

Рассчитать количество продуктов брутто и нетто на 8 и 12 порций и записать.

Составление технологической карты приготовления блюд из грибов.

Технологическая карта

Грибы в сметанном соусе с картофеле № 370-81г.

Наименование продуктов	На 1 порцию		На 5 порций		На 10 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Грибы белые свежие	151	115				
Масса жареных грибов	-	75				
Соус №863	-	75				
Грибы в сметанном соусе	-	150				
картофель	69	52				
Масло сливочное	10	10				

Рассчитать количество продуктов брутто и нетто на 5 и 10 порций и заполнить таблицу.

Требования к качеству блюд

Внешний вид	цвет	консистенция	запах	вкус
Котлеты морковные				
Овально приплюснутой формы с заостренным концом. Поверхность без трещин, равномерно запанирована и обжарена	Корочки – темно – золотистый, на разрезе - оранжевый	Корочки – хрустящая, в середине – рыхлая.	Поджаренных сухарей и сметаны	Сладковатый, свойственный моркови

Составление карточек дефектов овощных блюд.

Шницель капустный №364

Внешний вид	дефект	цвет	дефект	консистенция	дефект	запах	дефект	вкус	дефект
Форма овально приплюснутая. Равномерно запанирован и обжарен	нарушена	Золотисто-коричневый	подгоревшая	мягкая	жесткая	Поджаренных сухарей	подгоревшая	Поджаренной капусты и яиц	горьковатый