**Группа №31, профессия «Повар, кондитер»**

**2 курс.**

**Лабораторно – практическое занятие № 2**

**Тема: Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых разнообразного ассортимента (6 часов)**

**Мастер п/о: Лебедев Роман Олегович**

**Цель: Приобрести практический опыт приготовления и отпуска блюд из круп и бобовых**

**«Каша Боярская» (из пшена с изюмом)**

***Задание:***

1. Правильно подготовить рабочее место **(фотофиксация)**

2. Составить технологическую схему приготовления блюда **(в тетради от руки + фотофиксация)**

3. Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления блюда(не менее 5 порц.) используя рецептуру **(в тетради от руки + фотофиксация)**

4. Приготовить и оформить для подачи блюдо «Каша Боярская»;

5. Правильно произвести отпуск блюда **(фотофиксация)**

6. Произвести дегустацию, бракераж и органолептическую оценку качества готового блюда;

7. Оформить отчёт **(заполнить форму)**

**Примечание: масса 1 порции блюда - 0.370 гр.**

Итоги выполненной работы (записи и расчёты в тетради, технологические схемы приготовления, фотографии готовых блюд), отправить на эл.почту мастеру Лебедеву Р.О: **lro@apt29.ru**

**в срок до «119» апреля 2020г**., с указанием ФИО, № группы и № лабораторной работы.

**Форма отчета**

**БРАКЕРАЖНАЯ ТАБЛИЦА**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ФИО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_\_\_\_** | | | | |
| **ИЗДЕЛИЕ** | **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА** | **ДЕФЕКТЫ ИЗДЕЛИЯ ИХ ПРИЧИНЫ (БРАК)** | **СПОСОБ ИСПРАВЛЕНИЯ ДЕФЕКТОВ** | **САМООЦЕНКА** |
| **Каша Боярская (из пшена с изюмом)** | **Крупа хорошо разварена, без комков. Вкус в меру сладкий, соответствующий входящим продуктам,без посторонних привкусов с ароматом изюма. Цвет блюда от кремового до золотистого.** |  |  |  |

**Материально- техническое оснащение:**

**Оборудование:** кухонный (производственный) стол, газовая (электрическая) плита.

**Инвентарь, инструменты, посуда:** кастрюли вместимостью 1, 2л., сотейник 0.5л.; ложки столовые; лотки, весы, дуршлаг, тарелки для подачи вторых блюд, подстановочные, горшочки для запекания/тушения;

**Сырье:** крупа пшено, виноград сушеный (изюм), молоко, сахар, масло сливочное/маргарин, яйцо столовое;

**Последовательность технологических операций**

***Операция №1 Организация рабочего места:*** Подберите посуду, инвентарь, подготовьте продукты;

- для приготовления блюда используйте электрические или газовые плиты;

- на производственном (кухонном) столе установите весы;

- с правой стороны расположите инвентарь, инструменты, посуду, с левой - выложите продукты (согласно выполненным расчетам);

***Операция №2 Подготовка продуктов для приготовления блюда:***

Продукты взвесьте, проверьте качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями;

- крупу перебрать, промыть горячей водой;

- изюм промыть в холодной воде;

- сливочное масло/маргарин растопите;

- яйца обработать согласно правилам обработки яиц;

***Операция №3 Приготовление блюда:***

Подготовленную крупу и изюм кладут в горшочек, заливают горячим молоком, добавляют сахар,соль, перемешивают и ставят в жарочный шкаф, закрыв горшочек крышкой. За 10-15 минут до готовности добавляют растопленное сливочное масло/маргарин, взбитые яйца.

***Операция №4 Отпуск готового блюда:***

Отпускают кашу в горшочке или на подогретой тарелке для вторых блюд.

***Примечание: при отсутствии жарочного шкафа (духовки), кашу можно приготовить в СВЧ печи. Для этого все ингредиенты поместить в жаропрочную посуду, накрыть крышкой и готовить на режиме СВЧ до готовности.***

**Рецептура блюда «Каша Боярская» на расчёт:**

(заполнить в тетради от руки расчёт рецептуры)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№*** | ***Наименование ингридиентов*** | ***Вес брутто***  ***(на 1 порц)*** | ***Вес нетто***  ***(на 1 порц)*** | ***Вес брутто***  ***(на 5 порц)*** | ***Вес нетто***  ***(на 5 порц)*** |
| 1. | Крупа Пшено | 70 | 70 |  |  |
| 2. | Виноград сушеный (изюм) | 5.1 | 5 |  |  |
| 3. | Масло сливочное или маргарин | 50 | 50 |  |  |
| 4. | Молоко | 225 | 225 |  |  |
| 5. | Сахар | 15 | 15 |  |  |
| 6. | Яйцо столовое | 1/2шт. | 20 |  |  |
| 7. | Соль | 2 | 2 |  |  |
| ***Выход готового блюда:*** | | | **370** |  |  |