**Группа №30, профессия «Повар, кондитер»**

**2 курс.**

**Лабораторно – практическое занятие № 3**

**Тема: Приготовление горячих блюд и закусок разнообразного ассортимента из овощей и грибов (6 часов)**

**Мастер п/о: Ананьина Е.В**

**Цель: Приобрести практический опыт приготовления и отпуска горячего блюда «Макаронник»**

***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 «Макаронник»;

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 - 0.260 гр.**

Итоги выполненной работы (записи и расчёты в тетради, технологические схемы приготовления, фотографии готовых блюд), отправить на эл.почту мастеру Ананьиной Е.В: **aev@apt29.ru**

**в срок до «17» 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** |
| **Макаронник** | **Макаронные изделия могут быть соеденины между собой. Цвет – золотистый. Вкус и запах – соответствует макаронным изделиям** |  |  |  |

**Материально- техническое оснащение:**

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

**Инвентарь, инструменты, посуда:** кастрюли вместимостью 1, 2л., сотейник 0.5л., сковорода; ножи, доски, шумовки, ложки столовые; лотки, весы, дуршлаг, тарелки для подачи вторых блюд, подстановочные, противни;

**Сырье:** макароны, молоко, яйца, сахар, маргарин столовый, сухари, масло сливочное.

**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, поместите разделочную доску;

- 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;

- молоко прогреть;

- яйца обработать;

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

- Макаронные изделия отварить до полуготовности;

- Слить воду и залить макароны горячим молоком, варить до готовности;

- сваренные макароны охладить до 60-70 градусов;

- добавить, сырые яйца, растертые с сахаром, перемешать;

- выложить массу на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень;

- поверхность выровнять, сбрызнуть маслом:

- запекать в жарочном шкафу при температуре 250 градусов, до образования поджаристой корочки

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

Слегка охлажденный макаронник разрезают на порции, по 1 куску на порцию, поливают маслом, сметаной, вареньем или сладким соусом. Подают на мелкой столовой тарелке

**Рецептура блюда «Макаронник» 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. | Макароны | 75 | 75 |  |  |
| 2. | Вода | 150 | 150 |  |  |
| 3. | Молоко | 100 | 100 |  |  |
| 4. Яйца | | ½ шт | 20 |  |  |
| 5. | Сахар | 10 | 10 |  |  |
| 6. | Маргарин столовый | 5 | 5 |  |  |
| 7. | Сухари | 5 | 5 |  |  |
| 8. | Масса полуфабриката | - | 300 |  |  |
| ***Масса готового макаронника*** | | | **250** |  |  |
| Маргарин столовый или масло сливочное | | | 10 |  |  |
| ***Выход*** | | | **260** |  |  |