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

**2 курс.**

**Лабораторно – практическое занятие № 6**

**Тема: Приготовление горячих блюд и закусок разнообразного ассортимента из нерыбного водного сырья (кальмары) (6 часов)**

**Мастер п/о: Ананьина Е.В**

**Цель: Приобрести практический опыт приготовления и отпуска горячего блюда «Суп картофельный с кальмарами»**

***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 «Суп картофельный с кальмарами»;

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 - 0.500/50 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.r**

**в срок до «28» мая 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** |
| **Суп картофельный с кальмарами** | **Овощи сохранили форму нарезки, картофель не хрустит, кальмар соответствует требованиям (форма нарезки соломка, не переварен); Вкус в меру соленый, соответствующий входящим продуктам,без посторонних привкусов с ароматом морепродуктов.** |  |  |  |

**Материально- техническое оснащение:**

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

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

**Сырье:** Кальмар потрошеный (тушка), лук репчатый, морковь свежая, сельдерей (петрушка) корень, масло сливочное, петрушка/укроп (зелень), соль, перец черный горошек, лавровый лист, картофель.

**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;

- овощи обработать;

- нарезать лук, морковь, сельдерей - соломкой;

- обработать тушку кальмара, вычистить;

- картофель нарезать - ломтиками;

- отварить кальмар в подсоленой воде, охладить, нарезать - соломкой;

- зелень обработать;

- подготовленные лук и морковь спассеровать на сливочном масле (1/2 часть);

***Внимание:*** Бульон после варки кальмаров НЕ ВЫЛИВАТЬ!!!Процедить и готовить блюдо на этом бульоне.

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

- В кипящий бульон, полученный от варки кальмаров, кладут картофель, доводят до кипения;

- Добавляют сельдерей, пассерованные лук и морковь;

- В конце варки кладут соль, специи, остаток сливочного масла;

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

В подготовленную тарелку наливают готовое блюдо, кладут нарезанные соломкой кальмары, посыпают рубленой зеленью.

*Масса вареных кальмаров на порцию супа 500гр = 50гр.*

***Примечание:*** В качестве украшения к блюду, можно добавить ломтик лимона БЕЗ ЦЕДРЫ!!!

**Рецептура блюда «Суп картофельный с кальмарами» на расчёт:**

(заполнить в тетради от руки расчёт рецептуры)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№*** | ***Наименование ингридиентов*** | ***Вес брутто***  ***(на 2 порц)*** | ***Вес нетто***  ***(на 2 порц)*** | ***Вес брутто***  ***(на 5 порц)*** | ***Вес нетто***  ***(на 5 порц)*** |
| 1. | Картофель | 400 | 300 | ? | ? |
| 2. | Морковь свежая | 50 | 40 | ? | ? |
| 3. | Лук репчатый | 48 | 40 | ? | ? |
| 4. | Петрушка/укроп (зелень) | 7 | 5 | ? | ? |
| 5. | Кальмар потрошеный тушка. | 265 | 204/100\*\* | ? | ? |
| 6. | Сельдерей корень | 29 | 20 | ? | ? |
| 7. | Масло сливочное | 20 | 20 | ? | ? |
| 8. | Вода | 750 | 750 | ? | ? |
| **Выход** | | | **1100** |  | ??? |

***\*\* - в числителе указана масса кальмаров нетто, в знаменателе - масса вареных кальмаров.***