**Группа №20, профессия «Повар, кондитер»**

**3 курс.**

**МДК04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**

**Лабораторно – практическое занятие № 7**

**Тема:** Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд и напитков: какао и шоколад

***«Какао с молоком»* (6 часов)**

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

**Цель: Приобрести практический опыт приготовления и отпуска блюда «Какао с молоком»**

***Какао и шоколад получают из бобов тропического шоколадного дерева.*** Готовят горячий шоколад из порошка шоколада, который отличается большим содержанием жира или готовой шоколадной плитки, молока или сливок, воды (минимальное количество).Напиток получается густым и калорийным.

***Примечание:*** Горячий шоколад и какао относятся к горячим сладким напиткам. Температура подачи горячих напитков Т= 75\*С.

***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 данную рецептуру **(в тетради от руки + фотофиксация)**

4. Приготовить и оформить для подачи блюдо «Какао с молоком»;

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

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

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

**Выход 1 порции блюда - 200 мл.**

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 «18» 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** |
| **Какао с молоком** | **Внешний вид соответствует, без комков;Вкус, запах - сладкий со вкусом шоколада и молока; Консистенция густая, однородная; Цвет - светло-коричневый;** |  |  |  |

**Материально- техническое оснащение:**

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

**Инвентарь, инструменты, посуда:** кастрюли вместимостью 1, 2л., сотейник 0.5л; ножи, доски, шумовки, ложки столовые, весы, стаканы или чашки для подачи напитков;

**Сырье:** шоколад (порошок) или плитка шоколадная, молоко (сливки 10%), вода, сахар

**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 расчётам);

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

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

- Какао-порошок отвесить;

- Сахар песок отвесить

- Молоко (сливки) отмерить и нагреть;

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

Для приготовления блюда используют какао в порошке;

- Подготовленный какао-порошок смешать с сахаром, добавить кипяток (100мл);

- Полученную массу растереть до однородности;

- При непрерывном помешивании в массу ввести тонко горячее молоко, остальной кипяток и довести до кипения;

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

Отпускают Какао горячим, в стаканах или чашках по 200мл. на порцию. Т подачи = 65\*С

**Рецептура блюда «Какао с молоком» на расчёт:**

(заполнить в тетради от руки расчёт рецептуры)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№*** | ***Наименование ингридиентов*** | ***Вес брутто*** | ***Вес нетто*** | ***Вес брутто***  ***(на 5 порц)*** | ***Вес нетто***  ***(на 5 порц)*** |
| 1. | Какао-порошок | ? | ? | 35 | 35 |
| 2. | Молоко, мл. | ? | ? | 900 | 900 |
| 3. | Сахар | ? | ? | 150 | 150 |
| 4. | Вода, мл. | ? | ? | 140 | 140 |
| **Выход блюда:** | | | **200** |  | **1000** |

