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

**2 курс.**

**Лабораторно – практическое занятие № 8**

**Тема: Приготовление горячих блюд и закусок разнообразного ассортимента из мясной рубленной и котлетной массы (6 часов)**

**Мастер п/о: Лебедев Р.О**

**Цель: Приобрести практический опыт приготовления и отпуска горячего блюда «Тефтели с соусом сметанным с томатом и картофельным пюре»**

***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 «Тефтели с соусом сметанным с томатом и картофельным пюре»;

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 - 350 гр.**

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

**в срок до «01» июня 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** |
| **Тефтели с соусом сметанным с томатом и картофельным пюре.** | **Внешний вид:** изделия в форме шарика правильной формы, без трещин, политы полностью соусом, рядом аккуратно выложено пюре, политое растопленным сливочным маслом;  **Цвет:** тефтелей коричневый, пюре светло-желтый, соус- розовый;  **Вкус и запах:** в меру соленый, без привкуса хлеба с запахом мяса, соус-слегка кисловатый;  **Консистенция:** тефтелей - мягкая, сочная, однородная, без отдельных кусочков мяса, хлеба и сухожилий; соус- средней густоты, однородная, без комков муки, пюре - однородная, густая, пышная; |  |  |  |

**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:** Мясо свинина, картофель, мука, томат-пюре, соль,специи, молоко, масло сливочное, сметана, хлеб белый (сухари), мука, лук репчатый;

**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, картофель почистить;

***Тефтели п/ф:***

- котлетное мясо нарезать на кусочки и пропустить через мясорубку;

- хлеб без корок замочить в молоке (или воде);

- репчатый лук нарезать и спассеровать;

***Соус сметанный с томатом п/ф:***

**Готовим на основе соуса белого -** муку спассеруйте без изменения цвета (без масла), охладите. Развести в 1/3 части охлажденного бульона (воде), размешать до однородной консистенции. Добавить в оставшийся бульон,размешать.

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

**Тефтели:** В пропущенное через мясорубку мясо добавить размоченный и отжатый хлеб, пропустить повторно через мясорубку. В полученную массу добавить спассерованный лук, соль, перец, перемешать. Массу хорошо выбить (вымесить), спорционировать по 2-3 шт, на 1 порцию, придать форму шариков, запанировать в муке; Обжарить с двух сторон до румяной корочки.

**Соус сметанный с томатом:** Подготовленный бульон с мукой ввести в подогретую сметану, довести до вкуса и проварить в течение 5-7 минут. Добавить уваренное в половину томат-пюре, посолить, добавить перец молотый, перемешать. Соус проварить на среднем огне 3-5 минут;

Тефтели положить в сковороду, залить соусом и тушить в жарочном шкафу в течение 10-12 минут.

**Пюре картофельное:**

Очищенный картофель отварить в подсоленой воде до готовности, отвар слить. Картофель обсушить, протереть, добавить горячее кипяченое молоко, растопленное масло, хорошо перемешать и прогреть.

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

На подготовленную тарелку кладут готовое картофельное пюре, поливают растопленным маслом, рядом кладут готовые тефтели (2-3 шт. На порцию) и поливают горячим соусом в котором они тушились.

Украшают листочками свежей зелени.

**Рецептура блюда «Тефтели с соусом и картофельным пюре» 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)*** |
| ***Тефтели*** | |  |  |  |  |
| 1. | Свинина (котлетное мясо) | 89 | 76 |  |  |
| 2. | Хлеб пшеничный | 16 | 16 |  |  |
| 3. | Молоко или вода | 24 | 24 |  |  |
| 4. | Лук репчатый | 29 | 24 |  |  |
| 5. | Масло растительное (жир животный) | 10 | 10 |  |  |
| **Масса пасерованного лука** | | - | 12 |  |  |
| 6. | Мука пшеничная | 8 | 8 |  |  |
| **Масса полуфабриката** | | - | **135** |  |  |
| **Масса готовых тефтелей** | | - | **115** |  |  |
| ***Соус сметанный с томатом*** | |  |  |  |  |
| 1. | Молоко (вода) | 37.5 | 37.5 |  |  |
| 2. | Мука пшеничная | 4 | 4 |  |  |
| 3. | Томат-пюре | 8 | 8 |  |  |
| 4. | Сметана | 40 | 40 |  |  |
| **Выход блюда:** | | | **115/75** |  |  |

**Рецептура блюда «Пюре картофельное» на расчет:**

(заполнить в тетради от руки расчет рецептуры)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование ингредиентов** | **Вес брутто**  **(на 1 порцию)** | **Вес нетто**  **(на 1порцию)** | **Вес брутто**  **(на 5 порций)** | **Вес нетто**  **(на 5 порций)** |
| 1. | Картофель | 169 | 127 |  |  |
| 2. | Молоко | 24 | 24 |  |  |
| 2. | Масло сливочное | 10 | 10 |  |  |
| **Выход с маслом** | |  | **150/10** |  |  |