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

 **2 курс.**

**Лабораторно – практическое занятие № 4**

**Тема: Приготовление горячих блюд и закусок разнообразного ассортимента из яиц, творога и муки (6 часов)**

**Мастер п/о: Ананьина Е.В**

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

***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 «Вареники ленивые»;

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 - 0.210 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 «23» 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** |
| **Картофель, тушенный с грибами в сметане.** | **Овощи сохранили форму нарезки, картофель не хрустит, сметана не расслоилась и не свернулась. Вкус в меру соленый, соответствующий входящим продуктам,без посторонних привкусов с ароматом грибов. Цвет блюда от кремового до светло-коричневого.** |  |  |  |

**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; лотки, весы, тарелки для подачи вторых блюд, подстановочные.

**Сырье:** Творог, мука пшеничная, яйцо, сахар, соль, сметана.

**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;

- обработать яйца;

- творог протереть;

- муку просеять;

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

Творог соединяют с сырыми яйцами, сахаром, солью, пшеничной мукой и тщательно перемешивают до образования однородной массы.

Массу раскатать толщиной 1 см, разрезать на полоски шириной 2-2,5 см, которые нарезать прямоугольниками или ромбиками. Варить при слабом кипении в подсоленной воде 4-5 мин. Достать шумовкой.

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

**Отпускают в подогретой посуде. Сметану подают отдельно.**

**Рецептура блюда «Вареники ленивые» 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. | Творог | - | 159 |  |  |
| 2. | Мука пшеничная | - | 23 |  |  |
| 3. | Яйцо |  | 11,4 |  |  |
| **4. Соль** | 2 | 2 |  |  |
| 5. | Сахар | 11,4 | 11,4 |  |  |
|  | Вареники ленивые п/ф | - | 190 |  |  |
|  | Масса вареных вареников | - | 200 |  |  |
|  | сметана |  | 25 |  |  |
| ***Выход готового блюда:*** | **225** |  |  |