

Российская Федерация
Министерство образования Ставропольского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

Методическая разработка открытого урока

по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**МДК 03.01 Организация и ведение процессов
приготовления, подготовки к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок сложного
ассортимента.**

тема: «Приготовление холодных соусов: соус майонез».

Разработала преподаватель: Рукинова М.Б.

г. Светлоград 2024

ПЛАН УРОКА

Группа: №209

Специальность: Поварское и кондитерское дело

Тема программы: **Тема 2.1.** Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента

Тема урока: Приготовление холодных соусов: соус майонез.

Цели урока:

Образовательные:

практически закрепить теоретические знания по теме «Приготовление холодных соусов: соус майонез»

Воспитательная:

- воспитание чувства ответственности за выполненную работу;
- воспитание санитарно- гигиенической культуры обучающихся;
- отслеживание положительной динамики формирования общих компетенций:
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

Развивающая: развитие мыслительной деятельности на уроке, логического мышления, коммуникативных навыков, самостоятельность, умение ориентироваться в производственных условиях, внимание, память.

Методическая цель: применение современных технологий и методов обучения для активизации познавательной деятельности учащихся на уроке.

Обучающиеся должны знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

Уметь:

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

Тип урока: Урок совершенствования знаний, умений и навыков

Методы обучения:

- словесные: рассказ с элементами дискуссии, устное инструктирование, беседа;
 - наглядные: демонстрация наглядных пособий; показ трудового процесса студентами (опережающее задание).
 - метод фронтального опроса.
 - самостоятельная работа
- Педагогические технологии:
- информационно-коммуникационные;
 - личностно-ориентированное обучение
 - элементы проблемного обучения.

Формы обучения:

- фронтальная.

Материально-техническое и методическое оснащение урока:

- **оборудование:** весы, миксер, блендер;
- **инвентарь, инструменты, посуда:** ножи поварской тройки, доски разделочные с маркировкой «ОС», чаша для взбивания, миска с маркировкой «Яйцо», венчик.
- **сырьё:** яйца, масло растительное, уксус, соль, сахар, горчица).
- **средства обучения:** инструкционно-технологические карты, инструкции по технике безопасности, электронное сопровождение урока (презентация) в программе Power Point.
- **технические средства:** компьютер, интерактивная доска.

ХОД УРОКА

I. Организационный момент :

- проверка присутствующих и их внешнего вида;
- проверка готовности обучающихся к уроку.

Вводное слово преподавателя: Здравствуйте, присаживайтесь, пожалуйста! Прежде чем начать урок, ребята, я напоминаю вам о том, что у нас сегодня присутствуют гости, которые на протяжении всего урока будут оценивать нашу с вами совместную деятельность.

- Итак, давайте отметим явку. Кто у нас дежурный? Скажите, пожалуйста, кто отсутствует на уроке?

сегодняшний урок я бы хотела начать словами известного французского повара *Бриья-Саварена*:

«Главное – это соус. Можно научиться варить и жарить, но научиться готовить соус нельзя, для этого нужен талант, и с этим талантом нужно родиться».

Для начала давайте попробуем определить тему нашего сегодняшнего урока! А поможет нам простое, шуточное стихотворение:

Я жизнь свою без майонеза
Уже представить не могу...
Лишь ломоть хлеба я отрезал,
За майонезом вновь бегу...

Его я добавляю в борщик,
Им приправляю я салат,
Его кладу на помидорчик -
Ведь маойнезик - это клад.

Он клад жиров и углеводов,
Клад витаминов и белков.
Его ем с всякою едою,
И даже без еды готов!

Как вы думаете, как будет звучать тема нашего сегодняшнего урока?

Студенты дают свои ответы Формулировка обучающимися темы

- Тема урока «Приготовление холодных соусов: соус майонез».

Верно. Давайте подумаем вместе, какие цели нашего урока можно определить исходя из озвученной темы.

Студенты дают свои ответы Формулировка обучающимися цели

Цели урока: закрепить теоретические знания по теме «Приготовление холодных соусов: соус майонез.»

Преподаватель: (Беседа о значимости темы.)

В какой бы стране мира ни готовилась вкусная и здоровая пища, без соуса ей не обойтись. С соусом она становится ароматнее, сильнее возбуждает аппетит и способствует лучшему отделению желудочного сока. Соусы не только делают еду более привлекательной на вид, приятной по консистенции, вкусу и аромату. Они помогают существенно разнообразить ассортимент блюд из одного и того же продукта.

Как мы с вами уже знаем - слово «соус» произошло от латинского «salsa», которое в Древнем Риме обозначало соленую, пряную или маринованную пищу, подававшуюся к основному блюду. Это слово в свою очередь образовалось от глагола «salire» - «приправлять пищу солью»

В дальнейшем, с развитием кулинарного искусства, римляне распространяли слово «salsa» на соленую или приправленную пряностями пищу, но и на пюреобразные протертые овощные смеси с приправами и оливковым маслом, которые сопровождали любое основное блюдо.

Русская кулинарная традиция в отношении соусов целиком и полностью является европейской. Итак, что же такое соус?

Студенты дают определение соусу: Соус - это сложносоставная жидкая подлива или приправа горячего или холодного приготовления, которая состоит из основы и

вкусовых добавок и подается как дополнение к блюду для улучшения его вкуса, аромата, внешнего вида и питательности, либо в процессе приготовления, либо после.

Преподаватель: Мне бы хотелось уточнить несколько определяющих моментов соуса. Небольшой блиц- опрос «ВЕРЮ НЕ ВЕРЮ» Попробуем? Итак, я ,утверждаю что:

- Соус не имеет самостоятельного значения и не может употребляться отдельно как самостоятельное блюдо. Верно ли это?
- Ответ студентов.....
- Я вам говорю ,что соус обязательно должен иметь жидкую форму, к соусам нельзя отнести например, различные виды кляра, которые в остальном вполне подходят под определение соуса. Верно ли это?
- Ответ студентов.....
- Я считаю, что соус всегда может быть «сложносочиненным» продуктом, и, например раствор уксуса сам по себе не может считаться соусом.
- Ответ студентов.....
- Соусы служат для украшения десертов и придания им других вкусов
- Ответ студентов.....
- Некоторые фруктовые соусы употребляют с блюдами из мяса или птицы.
- Ответ студентов.....
- Я вас уверяю,что ,соусы подают только к готовым блюдам,
- Ответ студентов.....

А сейчас я хочу предложить вам вспомнить материалы предыдущих уроков и ответить на следующие вопросы, итак

Вопросы.

1.По каким принципам классифицируются соусы.

Предполагаемый ответ: По температуре подачи(холодные, , горячие), по виду загустителя(крахмал, мука, без загустителя, на основе пюре) , по цвету (белые, красные), по вкусу (сладкие, не сладкие), по жидкой основе, (мясной , рыбный бульон, грибной и фруктовый отвары, молоко, сметана, сливочное масло, растительное масло, уксус), по продолжительности приготовления (классические, современные (легкие, быстрые)) по назначению , по консистенции(жидкие, средней густоты, густые).

2.Что может использоваться в качестве загустителя при приготовлении соусов?

Предполагаемый ответ: Крахмал , мука.

Преподаватель: Я хочу добавить к данному перечню Крахмалы(картофельный, кукурузный, рисовый, тапиока)

- Камеди(ксантан, гуаровая, агар-агар, пектин)

- Масло сливочное
- «Ру»(Roux-жировая пассеровка)
- Яичный желток
- Кровь животного(Coys Civet)
- Продолжительный нагрев(редукция)

3.Какие полуфабрикаты для приготовления соусов вы можете перечислить?

Предполагаемый ответ: овощная пассировка, мучная пассировка, бульоны, овощные и фруктовые отвары.

4.Что такое основной соус, производные соуса?

Предполагаемый ответ: Основные соусы готовят по определенной технологии на определенной жидкой основе с минимальным количеством продуктов в дополнительной части. Производные соусы изготавливают из базовых соусов путем добавления к ним дополнительных компонентов.

Преподаватель: Я хочу добавить к выше сказанному, что существует Концепция 5-ти «материнских» соусов

- Эспаньол
- Бешамель
- Велюте
- Голландский
- Томатный

5.Перечислите виды мучных пассировок.

Предполагаемый ответ: **Красная пассировка** приготавливается двумя способами: с жиром и без жира. Для получения красной мучной пассировки муку просеивают, насыпают на противень или сковороду слоем от 3 до 5 см и нагревают при температуре 150 °С при непрерывном помешивании до красновато-коричневого цвета. Спассированная мука легко рассыпается и имеет запах калёного ореха. Муку нагревают на поверхности плиты или в жарочном шкафу. Помешивают муку деревянной весёлкой. Красную и сухую пассировку используют для приготовления красных соусов. Красную пассировку можно приготовить с жиром (пищевыми жирами, маргарином или сливочным маслом). Для этого в посуде с толстым дном растапливают жир и вводят муку. Пассируют её при той же температуре до появления коричневого цвета. Готовый маслянистый комок пассировки должен рассыпаться. Красная жировая пассировка используется для красных соусов, но приготавливается реже, чем сухая.

Белая пассировка готовится также с жиром и без жира. В посуде растапливают сливочное масло, вводят, непрерывно помешивая, просеянную муку, которую нагревают при температуре 120 °С до кремового оттенка. Иногда приготавливают белую мучную пассировку сухой, без жира. Её готовят так же как красную сухую пассировку, но поджаривают муку до светло-жёлтого цвета. Спассированная мука должна хорошо рассыпаться.. Сухая пассировка может храниться в охлаждённом виде 24 ч. Белую мучную пассировку используют для приготовления белых соусов и их производных, молочных и сметанных соусов. **Холодная пассировка.** Для быстрого приготовления соусов просеянную муку перемешивают с кусочками сливочного масла до образования однородного по консистенции маслянистого комка. Пассировку готовят в небольшом количестве (порционно)

6.Принципы подбора соуса к блюду.

Предполагаемый ответ: К горячим блюдам подают горячие соусы, к холодных – холодные;

☛ к блюдам, имеющим малопривлекательный вид подают непрозрачные соусы, маскирующие продукты;

☛ к малокалорийным продуктам - жирные соусы (смешанные, польский, голландский);

☛ к жареной рыбе подают томатный соус и его разновидности, а также соус майонез;

☛ к жареному мясу - красные соусы, к отварному - соусы с хреном, смешанные;

☛ к птице - белые соусы;

к блюдам из овощей - томатные, грибные, молочные

7. Что такое коричневый бульон ?

Предполагаемый ответ: Для его приготовления кости промывают, нарубают па куски длиной 5-7 см и обжаривают, периодически помешивая, в жаровых шкафах при 160 -170 ° С, добавляя морковь, петрушку и лук. Бараньи, телячьи, свиные кости, кости птицы и дичи жарят 30-40 мин, говяжьи – 1- 1,5 ч. Когда кости примут светло-коричневую окраску, жир сливают, а кости с овощами перекладывают в котлы, заливают горячей водой (соотношение костей и воды - 0,5 ... 1: 1,5) и варят 5 – 6 ч при слабом кипении, периодически снимая жир и пену. Бульон процеживают. Можно добавлять в него мясной сок («сочок»).

8. Что такое «фюме»?

Предполагаемый ответ: Для фюме свежеприготовленный коричневый бульон уваривают до 1/8—1/10 первоначального его объема. Из 1 л бульона получается 100—125 г фюме. В начале уваривания бульон процеживают через редкую салфетку для удаления посторонних примесей и обезжиривают. Уваривать бульон лучше всего в широком открытом котле или сотейнике; в такой посуде бульон быстрее выпаривается. Во время варки не следует закрывать посуду крышкой, чтобы фюме не приобрело запаха клея. Уваренный бульон при охлаждении застывает в крепкий студень, хорошо сохраняющийся при 4—6° в течение 5—6 суток. Готовое фюме разливают в банки, ставят в холодное место и, когда оно хорошо застынет, наливают растопленное охлажденное до 10—12° сало слоем 3—5см. Это предохраняет фюме от быстрой порчи. При разведении одной весовой части фюме девятью частями горячей кипяченой воды получается обычный коричневый бульон.

Преподаватель: Переходим непосредственно к теме нашего сегодняшнего урока. Рассмотрим поэтапно технологию приготовления «Соуса майонез».

Вам на дом было дано опережающее домашнее задание: подготовить сообщения на тему:

«История появления соуса майонез».

Студентами озвучиваются сообщения.

« История появления соуса майонез»

Доклад Василенко А. Майонез имеет самое благородное происхождение. Французская кухня нерасторжимо связана с использованием соусов, которых насчитывается более трёх тысяч.

По традиции соусы называли именами изобретателей или местности и народа, которым французы приписывали эти кулинарные традиции. Так были придуманы,

например, татарский соус (майонез с огурцами и каперсами), русский соус (майонез с икрой).

Все знаменитые соусы были созданы в XVII—XIX веке. Авторство многих соусов принадлежит представителям титулованной знати. Таков соус «Бешамель» — изобретение которого приписывается маркизу Луи де Бешамелю, а скромного лукового соуса «Субиз» — принцессе де Субиз.

Возникновение соуса майонез покрыто тайной, его история рассказывается по-разному...

По одной из легенд, в 1757 году герцог де Ришелье выдерживал осаду англичан в городе Майон — столице острова Минорка. Осажденные сопротивлялись отчаянно, и стены города оставались неприступными. Но постепенно в городе и окрестностях заканчивались запасы продовольствия. Остались лишь яйца, лимоны и оливковое масло.

Для герцога — человека военного, но знающего толк в еде, такое меню было тяжелее осады. Несчастный повар, рискуя головой из-за такого "разнообразия" кухни, перемешал имевшиеся компоненты — масло оливок и яйца, добавил специи, лимонный сок и... герцог был в восторге от нового вкуса.

Впрочем, существует и другая история создания майонеза. В том же XVIII веке герцог Луи Крильонский, отвоевав у англичан город Майон, устроил праздничный пир. Возможно, именно там и тогда французские повара придумали соус, который мы сейчас называем майонезом.

Приготовленный на основе оливкового масла, яиц, лимонов и красного перца, майонез, с изысканным и богатым вкусом, быстро прославился, хотя тогда его употребление было прерогативой лишь аристократии.

Неизвестно, отчаянному ли положению одного французского герцога или победе другого мы должны быть благодарны за уникальный соус майонез. В любом случае, "все, что приходит из Франции, просто обязано быть изысканным", — утверждал знаменитый французский повар Мари-Антуан Карем. Сейчас, как и в те далекие времена, вкус настоящего майонеза определяется его рецептурой и качеством компонентов. Привезенный в Европу, этот соус получил название маонского, по-французски — майонез, и стал классической заправкой к холодным закускам.

Но настоящий благородный майонез не идет ни в какое сравнение с тем, что продается в магазине.

На сегодняшний день майонез стал одним из самых распространенных промышленно изготавливаемых соусов в мире, так как подходит практически к любому блюду, а в некоторых, таких как, оливье, мимоза, сельдь под «шубой», просто незаменим. Слово майонез из названия определенного соуса стало видовым наименованием для целой гаммы продуктов.

В России определение майонеза очень широко, хотя наш любимый классический «Провансаль» — образец «российских традиций» — в таких странах как Германия и Великобритания вообще не смогли бы назвать «майонезом» из-за своей низкой жирности.

В законодательстве этих государств существуют строгие требования, направленные на то чтобы потребитель не был введен в заблуждение названием. В зависимости от жирности соус может называться майонезом при 80% жирности, салатным майонезом при 70-50% и салатным соусом (dressing) при 49-20%.

Также лимитируется содержание яичного желтка, которое приблизительно эквивалентно его содержанию в классическом российском «Провансале». Настоящие майонезы стоят дорого и высококалорийны, поэтому их потребление даже в развитых странах не превышает 5%. Основная доля приходится на салатные майонезы — около 50%.

Преподаватель : Далее рассмотрим технологию приготовления соуса майонез подробнее.

Основные ингредиенты соуса майонез: желтки яиц, растительное масло, соль, сахар, горчица. Уксус.

Технология приготовления соуса майонез.

- отделение желтка от белка
(Демонстрируется слайд №).
- добавляем соль, сахар, горчицу
(Демонстрируется слайд №).
- растираем или взбиваем, постепенно вливаем растительное масло
(Демонстрируется слайд №).
- колонкам белый основной соус
(Демонстрируется слайд №).
- использование (используется для изготовления некоторых холодных блюд, производных соусов, заправок для салатов, подается к холодным и горячим рыбным , мясным блюдам).
(Демонстрируется слайд №).
- Производные соуса майонез (соус майонез с корнишонами, Соус майонез с зеленью)

Преподаватель: Мы с вами познакомились с технологией приготовления майонеза, и переходим непосредственно к приготовлению соуса. Я предлагаю вам вспомнить требования к соблюдению правил техники безопасности и требования к личной гигиене повара. Памятки по технике безопасности находятся у вас на столах.

Студенты по очереди называют правила охраны труда, следя за тем, чтобы они не повторялись. ***(Памятки по технике безопасности разложить на столах студентов)***

Памятка по технике безопасности

Какие правила техники безопасности нужно соблюдать в горячем цехе.

Техника безопасности.

- Перед включением электроприборов необходимо убедиться, что оборудование или приборы заземлены.
- На оборудовании должны быть устройства защитного отключения
- При влажной обработке нельзя забывать о том, что струя воды и влажная ветошь является хорошим проводником Эл. Тока, поэтому на электроприборы нельзя класть влажную санитарную одежду или сушить ветошь.

- При поражении Эл. Током немедленно отключают оборудование при помощи рубильника, а пострадавшему вызывают врача.
- Технику безопасности необходимо соблюдать при перемещении наплитных котлов по поверхности плиты, их перемещают круговыми движениями с открытой крышкой.
- При работе с ножом следят за тем, чтобы не было порезов, а при ранении необходимо не только остановить кровотечение, но и защитить рану от загрязнения, наложить на нее повязку.
- Запрещается допускать к работе лиц, незнающих правил эксплуатации оборудования.
- У машин должны быть вывешены правила работы и пособия по Т.Б.
- Пол должен быть ровный не скользкий, с уклоном к трапам для стекания воды.
- Производственные столы и ванны должны быть без острых углов.
- Рубильники и предохранители должны быть закрытого типа.
- Включать и выключать машины разрешается только с помощью кнопки “Пуск”, “Стоп”.
- Заменять детали, смазывать машину и т. д. Должен только специальный работник.
- Продукты в загрузочный люк проталкивать только специальным пестиком.
- При прекращении подачи Эл. Энергии немедленно выключить все машины.

Какие правила личной гигиены должен соблюдать повар.

- К работе допускаются лица, прошедшие мед. осмотр, имеющие спец. одежду: халат, фартук, колпак, полотенце, сменную обувь с задниками.
- Перед началом работы тщательно вымыть руки с щеткой и мылом и ополоснуть их осветленным 0,2%-ным раствором хлорной извести.
- Запрещается иметь длинные ногти, носить клипсы, кольца, броши, часы и т. д. В кармане должен лежать только носовой платок.
- Нельзя вытирать руки о спец одежду.

Преподаватель: Для демонстрации приготовления холодных соусов я приглашаю Бурлакова Константина, Сипкову Карину и Петрову Веронику

Студенты занимают рабочие места

Преподаватель: Перед вами необходимый набор продуктов для приготовления холодного соуса майонез. Первый участник готовит соус майонез на курином яйце, второй участник на перепелиных яйцах, и третий участник готовит майонез на яйцах рыб лососевых пород, то есть на икре.

**КАЖДОМУ УЧАСТНИКУ НА ЕГО РАБОЧЕЕ МЕСТО СДЕЛАТЬ ТАБЛИЧКУ
соус майонез на курином яйце и т.д**

Соус майонез.

Преподаватель: перед началом работы я предлагаю провести самопроверку комплектации своих рабочих мест

1 студент: Для приготовления соуса майонеза нам понадобится: оборудование: весы, производственные столы, миксер, блендер;

2 студент: Для приготовления соуса майонеза нам понадобится: ножи поварской тройки, доски разделочные с маркировкой «ОС», чаша для взбивания, миска с маркировкой «Яйцо»

3 студент: Для приготовления соуса майонеза нам понадобится: сырьё: яйца, масло растительное, уксус, соль, сахар, горчица, лимон

•Практический показ студентами

Во время показа преподаватель проводит небольшой блиц-опрос

Преподаватель: Сырьё должно соответствовать требованиям нормативно-технологической документации. Как вы уже успели заметить, основным сырьём для приготовления соуса майонеза являются яйца. В связи с этим у меня возникает следующий вопрос:

Вопрос к студентам: Как обрабатываются яйца на предприятиях общественного питания?

Ответ: (Обработка яйца, используемого для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1-2 %-ным раствором кальцинированной соды, 0,5 %-ным раствором хлорамина или другими, разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами, после чего ополаскивают холодной проточной водой).

Вопрос к студентам: Как определить свежесть яйца?

Ответ: Белок свежего яйца прозрачный, желток упругий, его оболочка плотная. Если у разбитого яйца желток сразу же растекается и перемешивается с белком – свежесть его сомнительна. Свежие яйца не имеют запаха, присутствие которого говорит об их порче. Чистота поверхности и целостность скорлупы также важные показатели, влияющие на свежесть.

Вопрос к студентам: Почему при приготовлении соуса майонез оптимальная температура растительного масла должна быть 16-18С?

Ответ: На расщепление майонеза влияет температура растительного масла. Если масло теплое, то расслоение может наступить уже в процессе взбивания. Если масло очень холодное, то на эмульгирование затрачивается много энергии. Оптимальная температура масла для эмульгирования 16—18°С.

Вопрос к студентам: Почему майонез следует хранить в открытой посуде?

Ответ: При хранении майонеза в открытой посуде поверхность его высыхает

Вопрос к студентам: Как можно восстановить отслоившийся майонез?

Ответ: Если майонез расслоился, это значит во время взбивания не произошло сцепление продуктов или попала вода. Масло добавляют очень тонкой струйкой, хорошо вымешивая на средней скорости миксера. Миксером или блендером взбивать надо снизу массу, а не сверху. Это важно. Если продолжать взбивать такой расслоившийся майонез, то ничего не получится, его не исправить. Можно приготовить новую порцию майонеза и уже в него добавить расслоившийся.

ДЕГУСТАЦИЯ СОУСОВ

Преподаватель: Я вижу, что наши соусы готовы и мы приступаем непосредственно к дегустации. Я попрошу вас угостить всех присутствующих своими

приготовленными соусами. Правила дегустация: на каждом дегустационном подносе находится ржаной хлеб и приготовленный соус. Каждый желающий порционной ложкой выкладывает соус на хлеб и пробует. Свои вкусовые эмоции мы предлагаем вам выразить путем голосования.

Красный - соус на икре рыб лососевых

Желтый - соус на курином яйце

Синий - соус на перепелином яйце

А теперь мы с вами переходим к заключительному этапу нашего урока – домашнее задание.

Составить кроссворд на тему: «Холодные соусы»

Рефлексия: Слайд и картинка на столе

- Вы сегодня очень хорошо поработали. Предлагаю вам решить, что вы сделаете с полученной информацией. Корзина- выбросите, чемодан – унесете с собой, Мясорубка – переработаете. Поднимите, пожалуйста, нужное изображение.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Наименование изделия: Соус майонез

Рецептура 819

Основание: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, 1998г.

Упражнения: обработка яиц, отделение желтка от белка, взвешивание ингредиентов, взбивание, порционирование, подача, бракераж.

Сырье: масло растительное, желтки яиц, горчица столовая, сахар, уксус 3%,

Оборудование: миксер

Инструменты и инвентарь: рабочий стол, миски, ложка, соусник.

<i>Порядок ведения технологического процесса приготовления блюда</i>	<i>Инструктивные указания</i>
1. Организация рабочего места	- подготовить необходимую посуду , инвентарь - сырье выложить в подготовленную посуду, придерживаясь товарного соседства - соблюдать правила санитарии и гигиены, требования охраны труда и БЖД
2. Подготовка сырья и полуфабрикатов	- проверка качества и соответствия нормативно-технологической документации - взвешивание

3.Обработка яиц	Обработка яйца, используемого для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1-2 %-ным раствором кальцинированной соды, 0,5 %-ным раствором хлорамина или другими, разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами, после чего ополаскивают холодной проточной водой
4.Отделение желтка от белка	Отделяют желтки от белка , желтки складывают в тару для взбивания.
5.Соединение ингредиентов	В желтки добавляют соль, сахар, горчицу.
6.Взбивание	В растертые желтки с солью, сахаром, горчицей при постоянном взбивании постепенно тонкой струйкой вводят растительное масло.
7.Добавление уксуса	Когда масло соединится с желтками и смесь превратится в густую однородную массу, вливают уксус по 1 колонке, в соус приготовленный по 2,3 колонкам добавляют белый соус.
8.Порционирование	Выход соуса может варьироваться от 50- 100г на порцию
9.Подача	Соусы подают в соусниках или непосредственно к блюду.
13.Бракераж	Требования к качеству <i>Внешний вид:</i> гладкая, ровная поверхность без слоев отслоившегося масла. Выложен в соусник или рядом с блюдом на тарелке. <i>Вкус и запах :</i> в меру соленый, запах без посторонних примесей. <i>Цвет:</i> от белого до светло- желтого <i>Консистенция:</i> однородная

	I		II		III	
819 Соус майонез	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масло растительное	750	750	563	563	375	375
Яйца (желтки)	6шт	96	4, 1/2	72	3шт	48
Горчица столовая	25	25	25	25	25	25
Сахар	20	20	20	20	20	20
Уксус 3%	150	150	-	-	-	-

Бульон	-	-	-	300	-	500
Уксус 9%	-	-	50	50	50	50
Мука пшеничная	-	-	25	25	50	50
Выход		1000		1000		1000

Технология приготовления: в растертые сырые желтки с солью, сахаром и горчицей постепенно тонкой струйкой при непрерывном одностороннем помешивании вливают растительное масло. Когда масло соединится с желтками и смесь превратится в густую однородную массу, вливают уксус (по 1 колонке). В соус, приготовленный по 2,3 колонкам, добавляют процеженный остывший соус белый. Муку для соуса белого прогревают без жира, не допуская изменения цвета, охлаждают, затем разводят холодным бульоном, смешанным с уксусом, доводят до кипения и охлаждают. Вместо муки можно употреблять крахмал картофельный или маисовый.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Наименование изделия: Соус майонез на перепелином яйце

Рецептура 822

Основание: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП, 1998г.

Упражнения: : обработка яиц, отделение желтка от белка, взвешивание ингредиентов, взбивание, порционирование, подача, бракераж

Сырье: яйцо перепелиное, масло растительное, горчица столовая, сахар, уксус 3%,

Оборудование: миксер

Инструменты и инвентарь: рабочий стол, миски, ложка, доска, нож, соусник.

<i>Порядок ведения технологического процесса приготовления блюда</i>	<i>Инструктивные указания</i>
1. Организация рабочего места	<ul style="list-style-type: none"> - подготовить необходимую посуду, инвентарь - сырье выложить в подготовленную посуду, придерживаясь товарного соседства - соблюдать правила санитарии и гигиены, требования охраны труда и БЖД
2. Подготовка сырья и полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"> - проверка качества и соответствия нормативно-технологической документации - взвешивание

3.Обработка яиц	Обработка яйца, используемого для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1-2 % -ным раствором кальцинированной соды, 0,5 % -ным раствором хлорамина или другими, разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами, после чего ополаскивают холодной проточной водой
4.Отделение желтка от белка	Отделяют желтки от белка , желтки складывают в тару для взбивания.
5.Соединение ингредиентов	В желтки добавляют соль, сахар, горчицу.
6.Взбивание	В растертые желтки с солью, сахаром, горчицей при постоянном взбивании постепенно тонкой стружкой вводят растительное масло.
7.Добавление уксуса	Когда масло соединится с желтками и смесь превратится в густую однородную массу, вливают уксус по 1 колонке, в соус приготовленный по 2,3 колонкам добавляют белый соус.
8.Порционирование	Выход соуса может варьироваться от 50- 100г на порцию
9.Подача	Соусы подают в соусниках или непосредственно к блюду.
13.Бракераж	Требования к качеству <i>Внешний вид:</i> гладкая, ровная поверхность без слоев отслоившегося масла. Выложен в соусник или рядом с блюдом на тарелке. <i>Вкус и запах :</i> в меру соленый, запах без посторонних примесей. <i>Цвет:</i> от белого до светло- желтого <i>Консистенция:</i> однородная

822. Соус майонез на перепелином яйце	брутто	нетто
Яйцо перепелиное	6 шт	
Горчица	15	
Масло раст.	100гр	
Сок лимона	0 ,015	
Перец	0,004	
соль	0,004	
сахар	0,004	
Выход	0.150	

Технология приготовления: в растертые сырые желтки с солью, сахаром и горчицей постепенно тонкой струйкой при непрерывном одностороннем помешивании вливают растительное масло. Когда масло соединится с желтками и смесь превратится в густую однородную массу, вливают уксус (по 1 колонке). В соус, приготовленный по 2,3 колонкам, добавляют процеженный остывший соус белый. Муку для соуса белого прогревают без жира, не допуская изменения цвета, охлаждают, затем разводят холодным бульоном, смешанным с уксусом, доводят до кипения и охлаждают. Вместо муки можно употреблять крахмал картофельный или маисовый.

Подают соус к холодным и горячим блюдам из мяса и рыбы.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Наименование изделия: Соус майонез с зеленью

Рецептура 823

Основание: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, 1998г.

Упражнения: ошпаривание, нарезка зелени, соединение компонентов соуса, порционирование, подача, бракераж.

Сырье: соус майонез, шпинат пюре, зелень эстрагона, петрушки, укропа, соус южный.

Оборудование: миксер

Инструменты и инвентарь: рабочий стол, миски, ложка, доска, нож соусник.

Порядок ведения технологического процесса приготовления блюда	Инструктивные указания
1. Организация рабочего места	- подготовить необходимую посуду, инвентарь - сырье выложить в подготовленную посуду, придерживаясь товарного соседства - соблюдать правила санитарии и гигиены, требования охраны труда и БЖД
2. Подготовка сырья и полуфабрикатов	- проверка качества и соответствия нормативно-технологической документации - взвешивание
3. Подготовка зелени.	Моем, перебираем зелень.
4. Ошпаривание зелени эстрагона	Ошпариваем кипятком зелень эстрагона.
5. Нарезка зелени	Нарезаем зелень.
5. Соединение ингредиентов	В майонез добавляем нарезанную зелень, соус Южный.
8. Порционирование	Выход соуса может варьироваться от 50- 100г на порцию
9. подача	Соусы подают в соусниках или непосредственно к блюду.
13. Бракераж	Требования к качеству <i>Внешний вид:</i> гладкая, ровная поверхность без слоев отслоившегося масла, с вкраплениями зелени. Выложен в соусник или рядом с блюдом на тарелке. <i>Вкус и запах:</i> в меру соленый, запах без посторонних примесей. <i>Цвет:</i> розоватый с вкраплениями зеленого. <i>Консистенция:</i> однородная, с вкраплениями зелени.

823. Соус майонез с зеленью	брутто	нетто	брутто	нетто
Майонез	410	410	420	420
Шпинат- пюре	50	50	50	50
Эстрагон	50	17,5	50	17,5
Петрушка (зелень)	10	7,5	10	7,5
Укроп (зелень)	7	5	7	5
Соус Южный	20	20	12,5	12,5
Выход		500		500

Технология приготовления: в майонез добавляют шпинат – пюре, мелко нарезанную зелень петрушки, эстрагона, укропа и соус «Южный». Зелень эстрагона предварительно ошпаривают. Подают соус к холодным и горячим блюдам из мяса и рыбы.

Карта брака

Дефекты	Причины	Способы их устранения
----------------	----------------	------------------------------

Соус обмаслился	Взято не охлажденное масло. Неверно взяты пропорции. Недостаточное взбивание. Долгое хранение соуса	Вновь взбить с желтками яиц
Соус имеет горький вкус	Взято нерафинированное масло. Взято прогорклое масло.	Вновь взбить желтки яиц с качественным маслом
Чрезмерно острый вкус	Добавили много уксуса	Добавить немного сахара