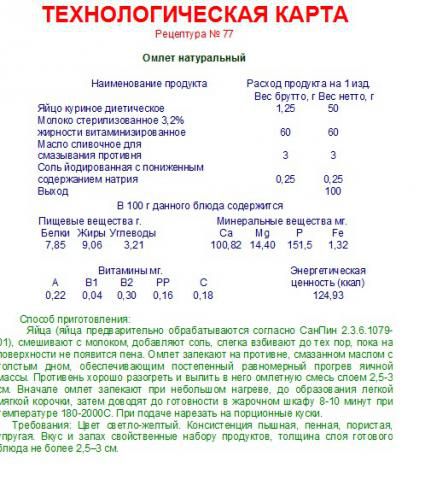
**Задание для группы 5/6**

**17.09.2021 Учебная практика**

**Тема:** Рецептура, технология приготовления блюд из яиц: омлет натуральный, омлет фаршированный, омлет смешанный. Органолептические показатели, требования к качеству, условия и сроки хранения.

**Задание:** приготовить омлет натуральный, омлет фаршированный, омлет смешанный. Оформить дневник учебной практики.

**Рецептура и технология приготовления**





# ОМЛЕТ, СМЕШАННЫЙ С МЯСНЫМИ ПРОДУКТАМИ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 472. Омлет, смешанный с мясными продуктами | I | | IIи III | |
| БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Омлетная смесь [№ 467](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/7_bluda_yaca/4_omlet/15.html) | - | 165 | - | 110 |
| Маргарин столовый | 10 | 10 | 5 | 5 |
| Ветчина вареная | 45 | 44 | 34 | 33 |
| или окорок копчено-вареный или вареный (со шкурой и костями) | 58 | 44 | 43 | 33 |
| или грудинка копченая | 54 | 401 | 40 | 301 |
| или колбаса вареная или сосиски | 45 | 44 | 34 | 33 |
| Маргарин столовый | 3 | 3 | 2 | 2 |
| **Масса готовых мясных продуктов** | - | 40 | - | 30 |
| **Масса жареного омлета** | - | 195 | - | 130 |
| Маргарин столовый или масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |

Мясопродукты нарезают мелкими кубиками или ломтиками и обжаривают (за исключением грудинки, которую используют в отварном виде), затем добавляют жир для жаренья омлета, заливают омлетной смесью, перемешивают и жарят, как омлет натуральный (рец. [№ 467](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/7_bluda_yaca/4_omlet/15.html)).

При отпуске поливают растопленным жиром.

**18.09.2021 Учебная практика**

**Тема:** Рецептура, технология приготовления, оформления и подачи блюд из круп: крупеник.

**Задание:** приготовить крупенник. Оформить дневник учебной практики.

**Рецептура и технология приготовления**

# КРУНЕНИК

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 418. Круненик | I | | II | | | III | |
| БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | | НЕТТО | |
| Крупа гречневая | 48 | 48 | 74 | 74 | 80 | | 80 | |
| Молоко | 50 | 50 | 50 | 50 | - | | - | |
| Вода | 30 | 30 | 70 | 70 | 130 | | 130 | |
| или |  |  |  |  |  | |  | |
| Крупа пшеничная | 40 | 40 | 62 | 62 | 67 | | 67 | |
| Молоко | 50 | 50 | 50 | 50 | - | | - | |
| Вода | 40 | 40 | 80 | 80 | 143 | | 143 | |
| **Масса каши** | - | 120 | - | 185 | - | | 200 | |
| Творог | 81 | 80 | 86 | 85 | 76 | | 75 | |
| Сахар | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | | 10 | |
| Яйца | 1/2 шт. | 20 | 1/4 шт. | 10 | 1/8 шт. | | 5 | |
| Сухари пшеничные | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 | | 5 | |
| Маргарин столовый | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | | 5 | |
| Сметана | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | | 5 | |
| **Масса полуфабриката** | - | 240 | - | 300 | - | | 300 | |
| **Масса готового крупеника** | - | 200 | - | 250 | - | | 250 | |
| Маргарин столовый или масло сливочное | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | | 10 | |
| или сметана | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | | 30 | |
| ***Выход: с маслом*** | ***-*** | ***210*** | ***-*** | ***260*** | ***-*** | | ***260*** | |
| ***со сметаной*** | ***-*** | ***230*** | ***-*** | ***280*** | ***-*** | | ***280*** | |
|  |  |  |  |  |  | |  | |

Готовую рассыпчатую кашу (гречневая - с приваром 150% и пшеничная -с приваром 200%) охлаждают до 60—70°С, добавляют протертый творог, сахар, маргарин, сырые яйца и перемешивают.

Приготовленную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают. Подают с жиром или сметаной.

**20.09.2021 МДК 02.01**

**Тема:** Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления.

**Задание:** составить конспект, таблицу перенести в тетрадь. Найти в интернете и записать в тетрадь оформление национальных блюд из рыбы.

Особенности приготовления и оформления и отпуска рыбных блюд по ассортименту

|  |
| --- |
|  |
| Названия блюда | Особенности приготовления | Оформление | Отпуск |
| Рыбная запеканка из минтая | Для приготовления блюда используется филе минтая. Изготавливается в форме для запекания вместе с тертым сыром. | Существует несколько вариантов подачи:   * 1. Подают в специальной форме для запекания. Сверху украшают петрушкой. * 2. Подают на тарелке в нарезке. Сверху ничем на украшают. | Отпускается на столовой глубокой тарелке  диаметр 32 мм. Температура 65-700 C градусов. |
| Щука фаршированная, запеченная в духовке | Чтобы приготовить фаршированную щуку по данному рецепту понадобится: щука весом примерно 1,5 кг, 3 вареных яйца и 1 свежее, 1 большая вареная морковь, 1 луковица, 2 ломтика белого батона, немного свежего молока, небольшой кусочек сала, соль, черный молотый перец, 2 столовые ложки сока лимона, 1 столовая ложка сметаны. | Существует несколько вариантов оформления:   * 1. Украшается зеленью и овощами * 2. Дополнительно украшают лимоном, маслинами, помидорами, огурцами и листьями салата. | Отпускается на блюде  диаметр 45 мм. Температура 65-700 C градусов. |
| Карп, запеченный под луковым соусом | Карп запеченный в духовке в луковом соусе имеет довольно оригинальный, сладковатый вкус. По времени готовится минут 40. Для приготовления соуса понадобится блендер. | Карп, запеченный под луковым соусом, подается к столу с кружочками лимона и веточками зелени. Можно подать с листьями салата и помидорами. | Отпускается на блюде  диаметр 45 мм. Температура 65-700 C градусов. |
| Гратен из рыбы | Рыба готовится достаточно быстро, а на поверхности блюда образуется корочка.  Рыбу для гратена можно и не обжаривать на сковороде, а класть сырой. Будет гораздо удобнее использовать филе. Тогда, во время еды, не придется удалять косточки. | Украшается сверху укропом или петрушкой. | Отпускается на столовой глубокой тарелке  диаметр 32 мм. Температура 65-700 C градусов. |