**Задания с 15.06 по 29.06**

**Группа 5/6**

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**Предоставить фотоотчет дневника учебной практики и блюда**

**Общий план для всех блюд**

1.Организация рабочего места. Безопасные условия труда.

2. Рецептура и технология приготовления.

3. Требования к качеству (органолептическая оценка: вкус, цвет, запах, консистенция)

4. Условия и сроки хранения.

5. Презентация

**Продукты можно заменять: например сыр чеддер на российский, или орегано, базилик на петрушку и укроп; оливковое масло на растительное рафинированное масло и т.д.**

**15.06.2020**

**Тема: Технология приготовления закрытых бутербродов «Сандвичи»**

**Сэндвич Крок Мадам**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Брутто, г. | Нетто, г. |
| Хлеб для тостов | 2 | 50 |
| Яйцо | 1 | 40 |
| Сыр | 35 | 30 |
| Ветчина в/к | 25 | 20 |
| Масло слив. | 5 | 5 |
| Петрушка | 3 | 2 |
| Соль | 1 | 1 |

**Технология приготовления и оформления блюда Сэндвич Крок Мадам:**

1. Подсушить тосты.  
2. Порубить петрушку со сливочным маслом, намазать на хлеб.  
3. Собрать сэндвич, поместив ветчину между кусочками сыра. Прогреть.  
4. Из яйца и соли приготовить яичницу, которую поместить сверху.  
  
Выход 1 порции: 130 г .

**16.06.2020**

**Тема: Технология приготовления горячих бутербродов**

**Рецептура на Горячий бутерброд с шампиньонами и сыром**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Брутто, г. | Нетто, г. |
| Мини-багет | 0,5 | 50 |
| Шампиньоны св. | 80 | 60 |
| Сливки 33% | 20 | 20 |
| Сыр | 35 | 30 |
| Лимонный сок | 2 | 2 |
| Орегано мол. | 1 | 1 |
| Соль | 1 | 1 |
| Для оформления: | | |
| Салат Корн | 13 | 10 |

**Технология приготовления и оформления Горячего бутерброда с шампиньонами и сыром:**

1. У шампиньонов отделить ножки от шляпок, ножки порубить, поджарить на сковородке без жира, посолить, влить сливки, потушить до загустения.  
2. Шляпки поджарить отдельно и тоже посолить.  
3. Мини-багет намазать соусом, поверх поместить шляпки грибов.  
4. Посыпать тертым сыром и орегано.  
5. Запечь в духовке. Подавать с листьями салата Корн, заправленными лимонным соком.

Выход 1 порции: 120 г .

**17.06.2020**

**Тема: Технология приготовления горячих бутербродов**

**Рецептура Брускета «Пикантная»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Брутто, г. | Нетто, г. |
| Белый хлеб ( 2 ломтика) | 60 | 40 |
| Оливковое масло | 15 | 15 |
| Чеснок | 4 | 3 |
| Помидоры | 130 | 60 |
| Маслины б/к | 20 | 20 |
| Каперсы | 5 | 5 |
| Зелёный лук | 12 | 10 |
| Пармезан тертый | 20 | 17 |
| Жгучий перец | 1 | 1 |
| Орегано св. | 5 | 4 |
| Соль | 1 | 1 |

Технология приготовления и оформления:  
1. Порезать хлеб на кусочки толщиной 1 см, слегка смазать с двух сторон оливковым маслом и подсушить.  
2. Разрезать помидоры пополам, удалить семена и нарезать.  
3. Все остальные овощи и орегано мелко порезать, добавить к помидорам, посолить, заправить оливковым маслом, добавить измельченный зубчик чеснока, перемешать. Прогреть.  
4. Достать хлеб из духовки, натереть чесноком. Выложить помидорную смесь на хлебцы, посыпать Пармезаном.

Выход 1 порции: 175 г. (2 шт.)

**18.06.2020**

**Тема: Технология приготовления закусок из грибов**

**Шампиньоны, фаршированные сыром**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Брутто, г. | Нетто, г. |
| Шампиньоны свежие | 170 | 150 |
| Сыр тертый | 55 | 50 |
| Лук репчатый | 52 | 50 |
| Растительное масло | 20 | 20 |
| Перец | 1 | 1 |
| Паприка | 1 | 1 |
| Соль | 2 | 2 |
| Для оформления: | | |
| Петрушка | 4 | 3 |
| Лимон | 10 | 7 |

Технология приготовления и оформления:  
1. Грибы вымыть, шляпки отделить от ножек.  
2. Ножки измельчить, смешать с мелко нарезанным луком, обжарить в растительном масле. Добавить тертый сыр, соль и перец.  
3. Этой смесью нафаршировать шляпки. Вылить оставшееся масло на противень и положить шляпки шампиньонов. Присыпать паприкой. Поставить в горячую духовку на 10 минут.  
4.Охладить, украсить листьями петрушки и лимоном.

Выход 1 порции: 50 г.

**19.06.2020**

**Тема: Технология приготовления холодных закусок из яиц**

**Яйца фаршированные свеклой и сельдью**

|  |
| --- |
| **Продукты**(на 8 порций) |
| Яйца отварные - 8 шт. |
| Свекла отварная - 100 г |
| Сельдь соленая (филе), кусочками - 16 кусочков |
| Майонез - 2-3 ст.л. |
| Соль - по вкусу |
| Перец черный молотый - по вкусу |
| Зелень (укроп, петрушка) - для украшения |

**Технология приготовления**

Яйца и свеклу отварите, остудите и очистите.

Яйца разрежьте на половинки, достаньте желтки и сложите в отдельную миску, а половинки белков оставьте целыми.

Свеклу натрите на мелкой терке, добавьте к желткам, разомните все вместе вилкой.

Немного посолите, поперчите, добавьте майонез, хорошо перемешайте.

Наполните свекольной начинкой яичные белки.  
(Свекольная начинка уйдет не вся, оставшуюся часть используйте по своему усмотрению - например, подайте на гренках.)  
Сверху уложите по кусочку сельди. Яйца, фаршированные свеклой и селедкой, украсьте зеленью.

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/158/big_157770.jpg)

**20.06.2020**

**Тема: Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы**

**Заливная рыба**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Брутто, г. | Нетто, г. |
| Заливная рыба п/ф | 150 | 150 |
| Хрен п/ф | 50 | 50 |
| Для заливной рыбы (на 1000 г.) | | |
| Рыба (севрюга, палтус, треска, окунь и т. д.) | 1700 | 1100 |
| Лимон | 50 | 45 |
| Желатин | 30 | 30 |
| Яйцо (белок) | 2 шт. | 40 |
| Морковь | 90 | 75 |
| Петрушка, корень | 48 | 35 |
| Лук репчатый | 100 | 90 |
| Петрушка, зелень | 17 | 15 |
| Укроп | 17 | 15 |
| Соль | 7 | 7 |
| Перец | 2 | 2 |
| Лавровый лист | 1 | 1 |
| Для хрена п/ф (на 1000 г.) | | |
| Хрен (корень) | 540 | 350 |
| Сметана | 650 | 650 |
| Соль | 10 | 10 |
| Сахар | 15 | 15 |

Технология приготовления и оформления:  
1. К заливному подать хрен.  
2. Для заливного: порезанную порционными кусками рыбу отварить с корнем петрушки, репчатым луком и лавровым листом. Остудить. Бульон процедить. Желатин размочить в холодной воде, потом растворить в горячем бульоне. Когда бульон с желатином немного остынет, добавить в него сырые разведенные в воде яичные белки, лук, петрушку, морковь и кипятить до тех пор, пока не станет совсем прозрачным. Процедить через салфетку или марлю, охладить. На дно блюда налить немного еще незастывшего желе, распределить куски рыбы, сверху положить ломтики лимона, петрушку, укроп, кусочки отварной моркови. Залить желе и дать застыть. (Хранится 2 дня)

3. Для хрена: Натереть хрен, соединить со сметаной, добавить сахар и соль. (Хранится 7 дней)

Выход 1 порции: 150/50 г

**22.06.2020**

**Тема: Технология приготовления национальных холодных блюд**

**Огурцы фаршированные по-французски**

огурцы – 200 г.,  
• масло сливочное – 25 г.,  
• рыба консервированная в собственном соку – 40 г.,  
• майонез – 30 г.,  
• зелень петрушки – 5 г.,  
• лимон – 15 г.,  
• соль – по вкусу.

**Приготовление:**

Огурцы очищают от кожицы и нарезают кружочками толщиной 1 см. Затем металлической выемкой вырезают середину с семенами, погружают огурцы в кипящую подсоленную воду и выдерживают до мягкости, откидывают на дуршлаг и охлаждают.  
Сливочное масло растирают добела с консервированной рыбой (сайра, сардины и др.), предварительно размяв рыбу. Массу растирают до гладкости. Кружочки огурца заполняют приготовленной смесью. После этого заливают майонезом и посыпают мелконарезанной зеленью петрушки. Сверху украшают ломтиками лимона.



**23.06.2020**

**Тема: Технология приготовления холодных блюд из рыбы**

**Жареная рыба под маринадом**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Треска | 127 | 89 | 85 | 60 |
| Или минтай | 165 | 89 | 111 | 60 |
| Или Пикша | 148 | 90 | 98 | 60 |
| Мука пшеничная | 5 | 5 | 3 | 3 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 4 | 4 |
| **Масса жареной рыбы** | — | 75 | — | 50 |
| Маринад № [601](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/501_Sbornik_retseptur_golun_chast_1/011.htm#N601_%D0%9C%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D0%B4_%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%89%D0%BD%D0%BE%D0%B9_%D1%81_%D1%82%D0%BE%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%BC) | — | 75 | — | 50 |
| Лук зеленый | 13 | 10 | 6 | 5 |
| Выход | — | 160 | — | 105 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Норма закладки дана на окунь морской потрошеный обезглавленный.

Рыбу разделывают на филе с кожей без реберных костей, порционируют. Подготовленные куски рыбы обваливают в муке и жарят.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыпа­ют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпускать и без лука.

**601.Маринад овощной с томатом**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| [Морковь](https://www.liveinternet.ru/users/zusja/post187669076/%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#%D0%9C%D0%BE%D1%80%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%8C_%D0%B7%D0%B0%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B0) | 438 | 350 | 625 | 500 | 750 | 600 |
| [Лук репчатый](https://www.liveinternet.ru/users/zusja/post187669076/%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#%D0%9B%D1%83%D0%BA_%D0%B7%D0%B0%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B0) | 298 | 250 | 238 | 200 | 179 | 150 |
| Или [лук-порей](https://www.liveinternet.ru/users/zusja/post187669076/%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#%D0%9B%D1%83%D0%BA_%D0%BF%D0%BE%D1%80%D0%B5%D0%B9_%D0%B7%D0%B0%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B0) | 329 | 250 | 263 | 200 | — | — |
| [Петрушка (корень)](https://www.liveinternet.ru/users/zusja/post187669076/%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#%D0%9F%D0%B5%D1%82%D1%80%D1%83%D1%88%D0%BA%D0%B0_%D0%BA%D0%BE%D1%80%D0%BD%D0%B5%D0%B2%D0%B0%D1%8F_%D0%B7%D0%B0%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B0) | 67 | 50 | — | — | — | — |
| Или [сельдерей (корень)](https://www.liveinternet.ru/users/zusja/post187669076/%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#%D0%9F%D0%B5%D1%82%D1%80%D1%83%D1%88%D0%BA%D0%B0_%D0%BA%D0%BE%D1%80%D0%BD%D0%B5%D0%B2%D0%B0%D1%8F_%D0%B7%D0%B0%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B0) | 74 | 50 | — | — | — | — |
| [Томатное пюре](https://www.liveinternet.ru/users/zusja/post187669076/%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#%D0%A2%D0%BE%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%BF%D1%8E%D1%80%D0%B5_%D0%B7%D0%B0%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B0) | 300 | 300 | 200 | 200 | 150 | 150 |
| [Масло растительное](https://www.liveinternet.ru/users/zusja/post187669076/%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#%D0%9C%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%BE_%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D1%81%D0%BE%D0%BB%D0%BD%D0%B5%D1%87%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%B7%D0%B0%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B0) | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| [Уксус 3%-ный](https://www.liveinternet.ru/users/zusja/post187669076/%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#%D0%A3%D0%BA%D1%81%D1%83%D1%81_%D0%B7%D0%B0%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B0) | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 |
| [Сахар](https://www.liveinternet.ru/users/zusja/post187669076/%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#%D0%A1%D0%B0%D1%85%D0%B0%D1%80_%D0%BF%D0%B5%D1%81%D0%BE%D0%BA_%D0%B7%D0%B0%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B0) | 35 | 35 | 30 | 30 | 25 | 25 |
| Бульон рыбный или вода | 100 | 100 | 100 | 100 | 120 | 120 |
| Выход | — | 1000 | — | 1000 | — | 1000 |

Овощи нарезают соломкой, пассируют на масле растительном, затем до­бавляют томатное пюре и пассируют еще 7—10 мин. После этого вводят бульон рыбный иливоду, уксус, душистый перец горошком, гвоздику, корицу и ки­пятят 15—20 мин. В конце варки добавляют лавровый лист, соль, сахар.

**25.06.2020**

**Тема: Технология приготовления холодных блюд из рыбы**

**Сельдь с гарниром**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Сельдь | 104 | 50 | 73 | 35 | 52 | 25 |
| Яйца | 1/4 шт. | 10 | 1/4 шт. | 10 | — | — |
| Гарнир №№ [555](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/501_Sbornik_retseptur_golun_chast_1/011.htm#N555_%D0%93%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%B8%D1%80_%D0%B8%D0%B7_%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%89%D0%B5%D0%B9_%D0%BA_%D1%80%D1%8B%D0%B1%D0%B5_1), [556](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/501_Sbornik_retseptur_golun_chast_1/011.htm#N556_%D0%93%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%B8%D1%80_%D0%B8%D0%B7_%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%89%D0%B5%D0%B9_%D0%BA_%D1%80%D1%8B%D0%B1%D0%B5_2) | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| Заправка для салатов [№ 603](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/501_Sbornik_retseptur_golun_chast_1/011.htm#N603_%D0%97%D0%B0%D0%BF%D1%80%D0%B2%D0%BA%D0%B0_%D0%B4%D0%BB%D1%8F_%D1%81%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2) | — | 20 | — | 15 | — | 10 |
| Выход | — | 180 | — | 135 | — | 85 |

Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками и гарнируют различ­ными сырыми или отварными овощами, нарезанными мелкими кубиками, и кружочком вареного яйца. Гарнир укладывают, чередуя овощи по цвету. Перед отпуском сельдь и гарнир поливают заправкой. Блюдо можно отпускать и без яйца, уменьшив соответственно выход.

**Заправка для салатов**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Масло растительное | 500 | 500 | 350 | 350 | 250 | 250 |
| Уксус 3%-ный | 500 | 500 | 650 | 650 | 750 | 750 |
| Сахар | 40 | 40 | 45 | 45 | 50 | 50 |
| Соль | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Перец черный молотый | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Выход | — | 1000 | — | 1000 | — | 1000 |

Заправку для салатов приготавливают из смеси растительного масла и уксуса с добавлением соли, сахара и перца черного молотого. Заправку используют для салатов и винегретов.

**555. 1-й вариант**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Картофель | 82 | 82 | 55 | 55 |
| **Масса готового картофеля** | — | 60 | — | 40 |
| Свекла | 57 | 57 | 38 | 38 |
| **Масса готовой свеклы** | — | 45 | — | 30 |
| Морковь | 38 | 38 | 25 | 25 |
| **Масса готовой моркови** | — | 30 | — | 20 |
| Лук репчатый | 18 | 15 | 12 | 10 |
| или лук зеленый | 19 | 15 | 13 | 10 |
| Выход | — | 150 | — | 100 |

**556. 2-й вариант**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Картофель | 62 | 62 | 41 | 41 |
| **Масса готового картофеля** | — | 45 | — | 30 |
| Морковь | 57 | 57 | 38 | 38 |
| **Масса готовой моркови** | — | 45 | — | 30 |
| Огурцы свежие (неочищенные) | 47 | 45 | 32 | 30 |
| или помидоры свежие | 53 | 45 | 35 | 30 |
| Лук зеленый | 19 | 15 | 13 | 10 |
| или лук репчатый | 18 | 15 | 12 | 10 |
| Выход | — | 150 | — | 100 |

**26.06.2020**

**Тема: Технология приготовления холодных блюд из мяса и мясных продуктов**

**Печеный рулет из печени**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Вес брутто** | **Вес нетто** |
| Печень | 535 | 500 |
| Морковь | 124 | 112 |
| Лук репчатый | 108 | 98 |
| Сливочное масло | - | 30 |
| Плавленый сыр | - | 250 |
| Растительное масло | - | 30 |
| Соль |  |  |
| Перец |  |  |

**Вместо плавленого сыра можно использовать творожный сыр**

**Технология приготовления**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Печень хорошо промываем, чистим от плёнок и жилок (если есть). Нарезаем на небольшие куски и обжариваем на растительном масле. | [Шаг 2.](https://static.1000.menu/img/content-v2/55/06/41881/pechenochnyi-rulet-iz-pecheni_1577289443_2_max.jpg) |
| 2. Когда печень немного побелеет, одну луковицу очищаем и мелко нарезаем. К отправлениям луковицу слегка подрумянить к печени. | [Шаг 3.](https://static.1000.menu/img/content-v2/55/06/41881/pechenochnyi-rulet-iz-pecheni_1577289443_3_max.jpg) |
| 3. Затем одну крупную морковь натираем на крупной терке и отправляем жариться к печени с луком. | [Шаг 4.](https://static.1000.menu/img/content-v2/55/06/41881/pechenochnyi-rulet-iz-pecheni_1577289443_4_max.jpg) |
| 4. Обжариваем печень с овощами до готовности. Солим и перчим по вкусу. | [Шаг 5.](https://static.1000.menu/img/content-v2/55/06/41881/pechenochnyi-rulet-iz-pecheni_1577289443_5_max.jpg) |
| 5. При помощи погружного блендера измельчаем обжаренные печень с овощами до однородности. Если нет блендера, то можно пропустить печень с овощами через мясорубку дважды. | [Шаг 6.](https://static.1000.menu/img/content-v2/55/06/41881/pechenochnyi-rulet-iz-pecheni_1577289443_6_max.jpg) |
| 6. Добавляем немного сливочного масла. Масло нужно, чтобы при охлаждении печеночный рулет хорошо держал форму. Очень важно, чтобы масло было хорошего качества. Спред плохо застывает и не держит форму. | [Шаг 7.](https://static.1000.menu/img/content-v2/55/06/41881/pechenochnyi-rulet-iz-pecheni_1577289443_7_max.jpg) |
| 7. Берём кусок фольги и равномерно распределяем по фольге печеночный паштет ровным слоем около одного сантиметра толщиной. | [Шаг 8.](https://static.1000.menu/img/content-v2/55/06/41881/pechenochnyi-rulet-iz-pecheni_1577289443_8_max.jpg) |
| 8. Затем берём мягкий плавленый сливочный сыр и также распределяем ровным слоем по слою печеночного паштета, не доходя до края на один-два сантиметра | [Шаг 9.](https://static.1000.menu/img/content-v2/55/06/41881/pechenochnyi-rulet-iz-pecheni_1577289443_9_max.jpg) |
| 9. Аккуратно загибаем край фольги и заворачиваем рулет | [Шаг 10.](https://static.1000.menu/img/content-v2/55/06/41881/pechenochnyi-rulet-iz-pecheni_1577289443_10_max.jpg) |
| 10. Заворачиваем готовый рулет в фольгу как "конфету" и отправляем в холодильник не менее, чем на один час. После охлаждения рулет хорошо держит форму. Нарезаем печеночный рулет порционно | [Шаг 11.](https://static.1000.menu/img/content-v2/55/06/41881/pechenochnyi-rulet-iz-pecheni_1577289443_11_max.jpg) |

****

**27.06.2020**

**Тема: Технология приготовления холодных блюд из мяса и мясных продуктов**

**Мясо заливное**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Продукты** | **Вес брутто** | **Вес нетто** |
| Говядина (боковой и  наружный куски  тазобедренной части,  лопаточная,  подлопаточная грудная  части  или свинина | 440 | 324 |
| Масса отварных  мясопродуктов | - | 200 |
| Морковь | 12 | 8 |
| Зелень петрушки | 12 | 8 |
| Мясное желе | - | 300 |
| Гарнир из овощей | - | 200 |
| Соус майонез или хрен | - | 80 |
| Выход | - | 760 |

**Вместо говядины (свинины) можно использовать филе куриное**

**Технология приготовл**

или язык нарезать кусочками (слайсами). В лоток наливают тонкий слой желе 5 мм и дают ему застыть. Затем на него кладут кусочки подготовленного мясного продукта, украшают морковью, зеленью, заливают тонким слоем желе и охлаждают. Когда желе застынет, продукты вновь заливают желе так, чтобы слой его над продуктами составлял 5 мм. При подаче кладут гарнир из овощей, отдельно подают соус. Можно подать без гарнира и без соуса.

**29.06.2020**

**Тема: Технология приготовления холодных блюд птицы**

**Курица под майонезом**

|  |  |
| --- | --- |
| Куриное филе отварное | 200 |
| Картофель отварной | 150 |
| Морковь отварная | 80 |
| Горошек зеленый консервированный | 50 |
| Майонез | 50 |

**Технология приготовления**

Филе отварить. Картофель, морковь отварить, нарезать мелкими кубиками, соленый огурец нарезать также мелкими кубиками. Подготовленные овощи и зеленый горошек перемешать. Половину овощей заправить частью майонеза и уложить горкой на блюдо. Сверху выложить филе птицы, которое залить майонезом. Оставшиеся овощи, нарезанные кубиками, красиво разложить рядом с филе. Можно подавать филе с салатом из капусты и свежими огурцами или помидорами.