**Практическая работа №2**

**Тема:** Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из овощей.

**Цель:** Формирование знаний по технологическому процессу приготовления полуфабрикатов из овощей

**Ход работы**

**Изучить технологические карты**

**Задание 1.** Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «котлеты картофельные»

**Технологическая карта на блюдо «Котлеты картофельные»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| сырье | **Масса в граммах** | **Последовательность выполнения работ** | **Требование к качеству** |
| Брутто,г | Нетто,г |
| Картофель | 287 | 215 | Очищенный картофель закладывают в кипящую воду, варят, обсушивают и протирают горячим.Протертый картофель охлаждают до 40 – 50\*С. Добавляют яйца, перемешивают и формуют котлеты по 2 шт на порцию, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон. Подают на мелкой столовой тарелке со сметаной. | **Внешний вид** — форма овально-приплюснутая с одним заостренным концом, поверхность без трещин, равномерно запечена. **Цвет** — корочки - золотистый, на разрезе – желтый. **Консистенция** - мягкая, корочки – плотная.  **Вкуси запах** — умеренно соленый, свойственный картофелю, запах- запеченного картофеля |
| Яйца | 1/7 шт | 6 |
| Сухари | 12 | 12 |
| **Масса полуфабриката** | - | **225** |
| Маргарин | 10 | 10 |
| **Масса жаренных котлет** | - | **200** |
| Сметана | 20 | 20 |
| **Выход со сметаной:** | - | **220** |

**Задание 2.** Составить технологическую схему приготовления полуфабриката

«котлеты морковные»

**Технологическая карта на блюдо «Котлеты морковные»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Масса в граммах** | **Последовательность выполнения работ** | **Требование к качеству** |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Морковь | 156 | 125 | Морковь нарезают соломкой и припускают с жиром в молоке, в конце всыпают тонкой струйкой манную крупу, перемешивают и варят до готовности. Массу охлаждают до 40 -50оС, добавляют соль, яйца и протертый творог, перемешивают и формуют котлеты по 2 шт на порцию, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон. Подают на мелкой столовой тарелке со сметаной. | **Внешний вид** — форма овально-приплюснутая с заостренным концом, поверхность без трещин, равномерно запанированы.**Цвет** — поверхности котлет - светло-коричневый, на изломе – оранжевый.**Консистенция** – мягкая, корочка слегка хрустящая.**Вкус** **и запах** — сладковатый, свойственный моркови, запах - моркови и продуктов, входящих в состав блюда. |
| Маргарин | 5 | 5 |
| Молоко | 15 | 15 |
| Бульон | 15 | 15 |
| Крупа манная | 15 | 15 |
| Яйца | 1/10 шт | 4 |
| Творог | 31 | 30 |
| Сухари | 12 | 12 |
| **Масса п/ф** | - | **180** |
| Маргарин | 10 | 10 |
| **Масса жар.котл** | - | **150** |
| Сметана | 25 | 25 |
| **Выход со сметаной:** | - | **175** |  |

**Задание 3**. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «котлеты свекольные»

**Технологическая карта на блюдо «Котлеты свекольные»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Масса в граммах** | **Последовательность выполнения работ** | **Требование к качеству** |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Свекла | 177 | 177 | Сваренную в кожуре свеклу очищают, протирают и прогревают с жиром, затем всыпают тонкой струей при помешивании манную крупу и варят до готовности.Массу охлаждают до 40 -50оС, добавляют соль, яйца и протертый творог, перемешивают и формуют котлеты по 2 шт на порцию, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон. Подают на мелкой столовой тарелке со сметаной. | **Внешний вид** — овально-приплюснутая с одним заостренным концом, поверхность без трещин, равномерно запечена.**Цвет** — корочки - коричневый, на разрезе – малиновый.**Консистенция** – мягкая, корочка слегка хрустящая.**Вкуси запах** — сладковатый, свойственный запеченной свекле. |
| **Масса варенной очищенной свеклы** | - | **138** |
| Маргарин | 10 | 10 |
| Крупа манная | 15 | 15 |
| Яйца | 1/10 шт | 4 |
| Творог | 31 | 30 |
| Сухари | 12 | 12 |
| **Масса полуфабриката** | - | **180** |
| Маргарин | 10 | 10 |
| **Масса жаренных котлет** | - | **150** |
| Сметана | 20 | 20 |
| **Выход со сметаной:** | - | **175** |

**Сделать вывод о проделанной работе**