

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/14074>

**Тип работы:** Отчет по практике

**Предмет:** Пищевая промышленность

Оглавление

Введение 1

Раздел 1 2

1.1 Организация процесса приготовления сложной холодной горячей кулинарной продукции 2

Раздел 2 5

2.1 Приемка сырья и полуфабрикатов от поставщиков и со склада и оценка их качества по органолептическим показателям. 5

Раздел 3 7

3.1 Организация рабочих мест по приготовлению бутербродов и канапе 7

3.2 Организация рабочих мест по приготовлению холодных соусов, маринадов и заправок 7

3.3 Организация рабочих мест по приготовлению и приготовление лёгких закусок (на шпажках, в волованах, в тарталетках, фуршетных закусок) 8

3.4 Организация рабочих мест по приготовлению и приготовление масляных смесей: масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла полуфабрикатов из мяса диких животных для сложной кулинарной продукции 10

3.5 Организация рабочих мест по приготовлению и приготовление мини-запеканок; мини-закусок из муссов и паштетов террина из гусиной печени; паштета из говяжьей печени; паштета из кур; паштета из утиной печени; паштета в тесте, галантина; курицы фаршированной целиком; индейки фаршированной целиком; утки целиком. 14

3.6 Организация рабочих мест по приготовлению и приготовление сложных холодных закусок из рыбы и морепродуктов Технология приготовления сложных холодных закусок: семги малосоленой; рыбных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо из рыбы или гребешков или осьминогов; мусса из семги; мусса из крабов. 18

3.7 Организация рабочих мест по приготовлению и приготовление сложной кулинарной продукции закусок: огурцов малосоленных; острых солений из различных овощей; побегов бамбука маринованных; консервированных фруктов и ягод; маринованных шампиньонов; экзотических овощей и грибов 19

3.8 Организация рабочих мест по приготовлению и приготовление сложных холодных закусок из птицы и субпродуктов птицы.; маринованной гусиной печени; мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо, галантина; курицы фаршированной целиком; индейки фаршированной целиком; утки целиком. 23

3.9 Организация рабочих мест для сложной кулинарной продукции из мяса и субпродуктов: фаршированного заливного; поросенка фаршированного заливного; поросенок запеченного; бараньей ноги шпигованной запеченной ; свиной корейки на ребрышках. 26

3.10 Организация рабочих мест по приготовлению сложной кулинарной продукции из рыбы в банкетном исполнении Технология приготовления сложных холодных рыбных блюд: рыбы отварной целиком (крупная рыба); рыбы заливной целиком (крупная рыба); рыбы фаршированной. 29

Заключение 31

Список используемой литературы 32

Курица (индейка) фаршированная (галантин). Подготовленную птицу разрезают со стороны спинки вдоль от шеи до конца туловища и осторожно снимают кожу таким образом, чтобы на коже остался слой мякоти не более 1 см. Из мякоти готовят фарш: добавляют к ней нежирную телятину или свинину, пропускают через мясорубку, толкут, добавляют сырые яйца, молоко или сливки, заправляют солью и молотым мускатным орехом.

В фарш добавляют ошпаренные и очищенные фисташки и шпик, нарезанный кубиками. Все тщательно вымешивают. Фаршем наполняют кожу, зашивают разрез, придают изделию вид тушки, заворачивают в

марлю, перевязывают шпагатом и отваривают в курином бульоне при еле заметном кипении. Готовый галантин охлаждают в этом же бульоне, вынимают, очищают от сгустков белка и оставляют под легким прессом в холодильнике. После этого снимают марлю и режут на порционные куски. Подают курицу с мясным желе, зеленым горошком, стручками отварной фасоли с соусом майонез, с корнишонами. Паштет из гусиной печени. Гусиную печень вымачивают в молоке, очищают от пленок, желчных путей и жира. Фаршируют ее кусочками белых грибов, заливают коньяком или мадерой и оставляют мариноваться на 3 ч.

Через мясорубку пропускают нежирную свинину, очищенную от пленок и сухожилий, часть гусиной печени; полученный фарш снова пропускают через мясорубку с мелкой решеткой и протирают через сито, выкладывают в емкость, солят, перчат, добавляют мускатный орех и жидкость, в которой мариновалась печень. В форму для запекания выкладывают 2/3 фарша. В середину кладут маринованную печень, накрывают ее остальным фаршем. Сверху выкладывают ломтики сала, выпекают при температуре 170°C в течение 30-40 минут.

Гусь, утка, индейка фаршированные. Обработанную тушку гуся, индейки, курицы или утки фаршируют картофелем, или черносливом, или яблоками и жарят в жарочном шкафу 45—60 мин. Для начинки подбирают клубни картофеля среднего размера или обтачивают их и слегка обжаривают; яблоки очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают дольками и посыпают сахаром; предварительно замоченный чернослив с удаленной

косточкой посыпают сахаром. При отпуске фаршированную птицу рубят на порции, укладывают на блюдо вместе с начинкой и поливают соком, выделившимся при жаренье, и растопленным сливочным маслом.

Курица фаршированная. На кожу, снятую с кур (молодых) и разложенную на влажной салфетке или марле, положить приготовленный фарш, разровнять его, завернуть в форме рулета или сформовать в виде тушки; изделие перевязать вместе с салфеткой или марлей и положить в посуду. Припускать курицу в небольшом количестве бульона в закрытой посуде. Порцию курицы (2—3 куса) положить на блюдо, загарнировать припущенным рисом, стручками фасоли, горошком или одним из сложных гарниров, полить курицу белым соусом с яичными желтками. Фаршированную курицу можно после припускания обжарить, полить соком или красным соусом с мадерой.

Для фарша: мякоть курицы нарезать на куски, пропустить через мясорубку, добавить мякиш белого хлеба, размоченный в молоке или сливках, и пропустить еще раз через мясорубку с частой решеткой или протирающую машину. В измельченную массу добавить размягченное масло, сырое яйцо, молоко, соль, перец, мускатный орех и перемешать. В фарш можно также положить фисташки и шампиньоны, нарезанные кубиками, или трюфели 10-12 г.

Мусс из курицы. Подготовленную курицу залить горячей водой, быстро довести до кипения, периодически снимая пену и лишний жир, добавить репчатый лук, морковь. Варить до готовности, охладить, снять кожу, а мякоть трижды пропустить через мясорубку, поперчить, посолить, добавить вино, хорошо перемешать, влить бульон с желатином и перемешать. Осторожно соединить с взбитыми сливками, перемешать аккуратно, выложить в формочку. Поставить в холодильник для застывания. Вынуть из формочки, предварительно, подержав в горячей воде 30 сек, в закусочную тарелку, в вазочку, креманку.

3.6 Организация рабочих мест по приготовлению и приготовление сложных холодных закусок из рыбы и морепродуктов  
Технология приготовления сложных холодных закусок: семги малосоленой; рыбных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо из рыбы или гребешков или осьминогов; мусса из семги; мусса из крабов.

Рабочее место по приготовлению холодных блюд и закусок из отварных продуктов и гастрономии оснащают столом с охлаждаемой поверхностью и встроенным холодильным шкафом. Для нарезки продуктов применяется слайсер с механической подачей и другие средства малой механизации. Это рабочее место оснащается отдельным холодильным шкафом со стеклянной дверью, обзор через которую позволяет повару быстро отыскать нужные продукты из широкого ассортимента. На этом месте могут изготавливаться бутерброды, а также осуществляться нарезка продуктов для холодных супов (окрошка, ботвинья и пр.) Соленую рыбу (семгу, кету и др.) пластуют вдоль позвоночника. С части, предназначенной для нарезки, удаляют позвоночник и реберные кости. Нарезают рыбу без кожи, начиная с хвоста, по 1—2 кусочка на бутерброд.

Балыки перед нарезкой зачищают от кожи, костей или хрящей. Звенья вареной осетровой рыбы зачищают от хрящей, охлаждают и нарезают кусками без кожи толщиной 3—4 мм. Сельдь разделяют на филе

(мякоть). Для этого у предварительно обезглавленной тушки отрезают край брюшка и удаляют внутренности, затем снимают кожу, предварительно надрезав ее вдоль спинки, и отделяют мякоть от позвоночника и реберных костей. Если сельдь очень соленая, то ее предварительно вымачивают в холодной воде (10—12 ч). Кильку, хамсу и другую мелкую рыбу пряного посола очищают от специй, удаляют голову, внутренности, хвостовой плавник и позвоночник.

Закуски из малосоленых рыбных продуктов. Подготовленную рыбу (филе без кожи и костей) нарезают тонкими ломтиками по 2—3 на порцию. Подают на лоточке с долькой лимона и зеленью.

Закуски из копченой рыбы. Рыбу горячего копчения (севрюгу, осетрину, белугу, треску, омуля и т. д.) нарезают на порционные куски без кожи, костей и хрящей. Подают обычно на селедочницах. Гарнир: отварной картофель, политый растительным маслом или заправкой. Сбоку картофеля укладывают рыбу. С другой стороны рыбы укладывают «заборчики» — гарнир из свежих или соленых огурцов, отварной моркови, нарезанной кубиками, репчатый лук, нарезанный кольцами, и поливают маслом или заправкой. Украшают блюдо зеленью.

Мусс из лосося. Филе копченого лосося, майонез, лук репчатый, сливки, сок лимона измельчают в блендере. Затем взбивают до пышной массы, солят, перчат. Охлаждают в холодильнике, используют для приготовления бутербродов, канапе.

Мусс из крабов. Крабы припускают в вине с добавлением соли, зелени укропа, душистого перца, сока лайма и тимьяна. Из сливок и части крабов готовят мусс, приправляют его солью и черным перцем, вводят подготовленный желатин. Крабы нарезают тонкими дольками, выкладывают в форму и заполняют ее муссом, дают муссу застыть. Мусс выложить на закусочную тарелку и декорировать оставшимися крабами. Карпаччо из лосося. Подготовить маринад, смешав уксус и сок двух лимонов с нарезанным луком, маслом, солью, каперсами. Рыбу очистить. Нарезать филе тончайшими ломтиками. Залить маринадом и оставить на 10 минут.

3.7 Организация рабочих мест по приготовлению и приготовление сложной кулинарной продукции закусок: огурцов малосоленных; острых солений из различных овощей; побегов бамбука маринованных; консервированных фруктов и ягод; маринованных шампиньонов; экзотических овощей и грибов

Рабочее место для приготовления блюд и закусок их свежих и консервированных овощей, фруктов и ягод. Это рабочее место оснащается столом производственным со встроенной моечной ванной, столом производственным с малой механизацией для нарезки овощей и другим оборудованием.

Овощные консервы. Для приготовления закусок используют перец фаршированный, лечо, икру из баклажанов и кабачков и др. Банки с консервами обмывают, обтирают, открывают, сливают соус, маринад или масло (если они есть), оставшиеся продукты раскладывают в салатники, поливают слитой жидкой частью консервов, посыпают шинкованной зеленью, сырым или маринованным репчатым луком, нарезанным кольцами.

Фаршированные помидоры. Приготавливают помидоры для фарширования так же, как для горячих вторых блюд. Наполняют различными фаршами: салатом из зеленого лука, грибов или яичным фаршем и др. Для грибного фарша сухие белые грибы отваривают, шинкуют, добавляют пассерованный лук, охлаждают и заправляют майонезом. Яйца варят вкрутую, рубят, добавляют шинкованный зеленый лук, мелко нарезанные, очищенные свежие огурцы, зеленый горошек и заправляют майонезом.

Икра овощная. Готовят из баклажанов, кабачков, патиссонов, свеклы, моркови, грибов. Баклажаны, кабачки и патиссоны запекают в жарочных шкафах и мелко рубят или промалывают на мясорубке. Свеклу варят целиком с добавлением уксуса, очищают и мелко рубят. Морковь, сладкий стручковый перец мелко рубят и пассеруют на растительном масле, затем добавляют томат и пассеруют вместе. К измельченным кабачкам,

Список используемой литературы

1. ГОСТ Р 30602-97 Термины и определения
2. ГОСТ Р 50762-2007 Классификация предприятий общественного питания
3. ГОСТ Р 50763-2007 Продукция общественного питания, реализуемая населению общие технические условия
4. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ Р 50935-2007 Требования к персоналу
6. ГОСТ Р 53104-2008 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

7. ГОСТ Р 53105-2008 Технологические документы на продукцию общественного питания Общие требования к оформлению, построению и содержанию
8. ГОСТ Р 53106-2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Л.Е. Голупова, М.Т. Лобзина. – 15-е издание, испр. и доп. – СПб Профи 2011
10. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебник для спо / В. И. Богушева. - Ростов н/Д: МарТ, 2015
11. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учеб.пособие / А.Т. Васюкова, В.И. Пивоваров, К.В. Пивоваров. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Дашков и К°, 2012.
12. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для спо / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012.
13. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учеб.пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2012.
14. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи : учеб.пособие / Г.Г. Дубцов. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2013.
15. Дубцов, Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник / Г. Г. Дубцов. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2013. - 264 с. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.: с. 262.
16. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В. П. Золин. - 9-е изд., стер. - М.: Академия, 2015.
17. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. - 9-е изд., испр. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2012.
18. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб.пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2013.
19. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для спо / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; ред. М.А. Николаева. - М.: Деловая литература, 2013.
20. Могильный, М.П. Оборудование предприятий общественного питания: Тепловое оборудование : учеб.пособие / М. П. Могильный, Т. В. Калашнова, А. Ю. Баласанян. - Изд. 2-е, стер. - М.: Академия, 2015.
21. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник / В.А. Тимофеева. - 6-е изд., доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2014. - 480 с. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.: с. 448-449.

*Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/14074>*