

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки продукції
тваринництва, стандартизації та біотехнології

Кафедра технології переробки, стандартизації і сертифікації
продукції тваринництва

Технологія приготування страв сучасної української кухні

Методичні рекомендації

для лабораторних занять для здобувачів першого (бакалаврського)
рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181
«Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти

Миколаїв
2022

УДК 641.5(477)

Т38

Друкується за рішенням науково-методичної комісії факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології від 21.03.2022 р., протокол № 9.

Укладачі:

Н. П. Шевчук – доктор філософії, асистент кафедри технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва Миколаївського національного аграрного університету;

О. І. Петрова – к. с.-г. наук, доцент кафедри технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва Миколаївського національного аграрного університету.

Рецензенти:

Л. О. Патрева – д. с.-г. наук, професор кафедри птахівництва, якості та безпечності продукції Миколаївського національного аграрного університету;

Г. І. Калініченко – к. с.-г. наук, доцент кафедри технології виробництва продукції тваринництва Миколаївського національного аграрного університету.

ЗМІСТ

Техніка безпеки під час роботи в лабораторії	4
Правила з техніки безпеки під час виконання лабораторних завдань	5
Лабораторна робота №1. Приготування перших страв	6
Лабораторна робота № 2. Приготування соусів	9
Лабораторна робота № 3. Приготування гарячих страв з овочів	13
Лабораторна робота № 4. Приготування гарячих страв з риби і нерибних морепродуктів	17
Лабораторна робота № 5. Приготування гарячих страв з м'яса птиці, кролів, дичини	20
Лабораторна робота № 6. Приготування холодних страв і закусок	23
Лабораторна робота № 7. Приготування солодких страв	26
Лабораторна робота № 8. Приготування дієтичних і лікувальних страв	28
Список використаних джерел	31

ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС РОБОТИ В ЛАБОРАТОРІЇ

При роботі в лабораторії слід ретельно дотримуватись вимог техніки безпеки.

Усі мають добре знати правила експлуатації теплового та механічного обладнання, а також отримати інструктаж у завідувача лабораторії.

Обладнання має бути справним.

Розбирати, чистити обладнання дозволяється тільки при повній зупинці машини і відключеної від джерела електроенергії.

Все електричне обладнання повинне мати заземлення.

Відкривати кришки котлів можна лише через 5 хв. після зупинки подачі струму.

Поверхня плити має бути рівною, гладкою.

Каструлі повинні мати міцно прикріплені ручки.

Забороняється загроможувати проходи посудом чи тарою біля робочого місця.

Підлога в приміщенні має бути рівною без виступів неслизькою.

ПРАВИЛА З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС ВИКОНАННЯ ЛАБОРАТОРНИХ ЗАВДАНЬ

Під час роботи дотримуватися таких правил санітарії та гігієни, охорони здоров'я:

1. Перед початком роботи руки вимити милом і ополоснути їх в 0,2% розчином (освітленим) хлорного вапна. В процесі роботи стежити за чистотою рук.

2. Робочі столи, посуд, інструменти перед початком роботи помити гарячого водою.

3. Розробні дошки використовувати тільки за призначенням.

4. Первинну обробку продуктів здійснювати на окремих призначених для цього столах.

5. Посуд для приготування та подачі страв має відповідати санітарним вимогам.

6. Не пересувайте наповнені каструлі по поверхні плити. Каструлі наповнювати на $\frac{3}{4}$ об'єму.

7. Не переливайте на плитці рідину з однієї каструлі в іншу. Не допускати падіння рідини на плиту.

8. Відкривати кришку каструлі рухом «на себе».

9. Гарячі каструлі, сковорідки знімати з плити, користуючись рушником.

10. Кухарські ножі повинні мати добре закріплені ручки і гостре лезо.

11. Не використовувати ножі для перемішування овочів під час пересування.

12. Не допускати проливання рідини або жиру на підлогу. Якщо це сталося підлогу негайно витерти.

13. Після використання завдання вимити кухонний та столовий посуд, інструменти згідно санітарними правилами.

14. Робочі столи вимити з використанням миючих засобів, а потім продезінфікувати.

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА №1 ПРИГОТУВАННЯ ПЕРШИХ СТРАВ

Мета роботи: закріпити теоретичні та практичні знання, засвоїти технологію приготування перших страв складної технології.

Завдання роботи: навчитися правильно організовувати робоче місце, послідовно виконувати технологічні операції по приготуванню страв, методиці оцінювання якості готових страв, користуватися збірником рецептур, робити розрахунки сировини на задану кількість страв, дотримуватись санітарно-гігієнічних норм та правил.

Методичне забезпечення: збірник рецептур страв і кулінарних виробів, технологічні карти, технологічні схеми.

Посуд та інвентар для роботи: виробничі столи, каструлі, плити, ваги, миски, каструлі ємністю 2 л, 3 л, 1 л, сковорідки, ножі кухарської трійки, шумівка, друшляк, сито, розробні дошки, ступка, розливні ложки, столові ложки, бульйонні чашки, склянки, дерев'яні лопатки, тарілки столові мілкі, глибокі тарілки для перших страв, сировина.

Хід роботи:

1. Приготувати і оформити для відпуску такі страви:
 - Солянка грибна
 - Солянка рибна
 - Солянка збірна
 - Солянка з птиці
 - Суп прозорий з профітролями
 - Суп прозорий з омлетом
 - Суп прозорий з овочами
 - Суп прозорий з фрикадельками
 - Солянка збірна м'ясна
 - Бульйон м'ясний прозори з млинчиками
 - Бульйон з курки або індички прозорий з галушками з курей
 - Уха (бульйон рибний) прозорий
 - Борщ класичний

- Борщ зі збірними овочами
- Капусняк
- Розсольник
- Суп «Consomme»
- Цибулевий суп
- Госпачо
- Суп-крем Біски
- Суп-крем Дюбарі
- Суп Велюте з курки
- Зелений борщ
- Суп із галушками

2. Зробити розрахунки кількості сировини відповідно до завдання викладача для приготування супів.

3. Скласти технологічну схему приготування супів відповідно до завдання

4. Виконати дослідне завдання: дослідити технологічний процес приготування бульйону, пояснити утворення на поверхні піни; визначити тривалість висвітлення бульйону, порівняти зі збірником рецептур і пояснити суть висвітлення.

5. Провести дегустацію і бракераж страв.

6. Заповнити бракеражний журнал

7. Оформити звіт, зробити висновки

Послідовність виконання роботи:

I. Отримати посуд та інвентар.

II. Організувати робоче місце. Вимити стіл та інструменти гарячою водою. Сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись товарного сусідства. Розробну дошку покласти посередині виробничого столу на відстані 3-4 см від краю. Праворуч розташувати необхідні інструменти, ножі (лезом до дошки) на такій же відстані від краю стола. Інші інструменти, посуд покласти на полицю столу або у ящик. На виробничому столі розташувати спеції на відстані витягнутої руки.

III. Розрахувати сировину на 4 порції і приготувати страви згідно з технологічними картами.

IV. Послідовність приготування перших страв. Обробити сировину: овочі, м'ясо, субпродукти, птицю, рибу; фрукти. Виготовити напівфабрикат. Провести теплову обробку напівфабрикату: варити; припускати; тушкувати; запікати. Приготувати посуд для подачі готових страв. Оформити і подати страви.

Питання для контролю

1. Що таке соляночний брез?
2. Якими продуктами доводять солянку до смаку?
3. Назвати форми нарізки огірків для солянок.
4. Як нарізають м'ясні вироби для солянок?
5. Які види риб краще використовувати для рибної солянки?
6. Пояснити чому солянка має червонокоричневий колір?
7. Як підготувати оливки для солянки?
8. Якою концентрації бульйон має бути для солянки?
9. Яку солянку відпускають без сметани?
10. З якою метою проводять висвітлення бульйону?
11. Мета настоювання білків розчинених у воді на холоді?
12. При якій температурі бульйону додають відтяжку?
13. Скласти таблицю видів відтяжок.
14. На яких фізико-хімічних процесах ґрунтується прояснення м'ясних і рибних бульйонів?
15. Способи прояснення м'ясного та курячого бульйону.
16. Особливості освітлення рибного бульйону?
17. Основні і допустимі види гарнірів до прозорих супів.
18. Технологія приготування локшини з млинців?
19. Як приготувати гострі грінки?
20. Вимоги до якості прозорих бульйонів?
20. Як забезпечується однорідна стабільна консистенція пюреподібних супів?
21. Скласти технологічні схеми для супів консоме, цибулевий.

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА №2 ПРИГОТУВАННЯ СОУСІВ

Мета роботи: Закріпити теоретичні та практичні знання, засвоїти технологію приготування класичних соусів і складної технології.

Завдання роботи: навчитися правильно організовувати робоче місце, послідовно виконувати технологічні операції по приготуванню соусів, методиці оцінювання якості готових соусів, користуватися збірником рецептур, правильно робити розрахунки сировини на задану кількість страв, дотримуватись санітарно-гігієнічних норм та правил техніки безпеки.

Методичне забезпечення: збірник рецептур страв і кулінарних виробів, технологічні карти, технологічні схеми.

Посуд та інвентар для роботи: виробничі столи каstrулі, плити, ваги, миски, каstrулі і сотейники ємністю 0,5 л, сковорідки, ножі кухарської трійки, шумівка, друшляк, сито, розробні дошки, ступка, соусні ложки, столові ложки, соусники для подачі соусів, склянки, дерев'яні лопатки, тарілки столові та мілкі, сировина.

Хід роботи:

1. Приготувати і оформити для відпуску такі соуси:
 - Цибулевий соус
 - Томатний соус
 - Білий соус
 - Соус білий рибний
 - Соус молочний
 - Соус сметанний
 - Соус сметанно-томатний
 - Соус сметанний з томатом і цибулею
 - Соус грибний
 - Соус-майонез
 - Соус сметанний з хріном
 - Соус-хрін зі сметаною

- Соус-хрін з буряковим квасом
- Соус із горчиці
- Соус із чорнослива
- Соус яблучний
- Соус ягідний
- Соус «Беарнез»
- «Бретанський соус»
- Соус «Борделез»
- «Бургундський соус»
- Соус «Холландиз» (Голландський)
- Соус «Робер»
- Креольський соус
- Соус «Йорк»
- Соус «Кумберленд»
- Корейський соус
- Соевий соус
- Ячно-масляні соуси
- Соус голландський (основний)
- Соус голландський з гірчицею
- Соус голландський з капарцями
- Соус голландський з вершками
- Соус голландський з томатом
- Соус голландський з апельсинами
- Соус з вершкового масла з зеленню
- Соус «Кремшері»
- Соус лимонний (кремовий)
- Соус «Ремікс» червоний
- Солодкі соуси
- Соус із суниць, малини для морозива
- Соус із чорної смородини
- Соус шоколадний
- Соус ванільний

- Соус коньячний
- Соус із червоного вина
- Кисло-солодкий соус

Дати оцінку якості приготовлених соусів.

2. Розробити розрахунки кількості сировини відповідно до завдання для соусів.

3. Скласти технологічні схеми приготування соусів.

4. Виконати дослідне завдання: дослідити яких нових якостей набуває борошно у процесі пасерування; дослідити причину відмаслювання майонезу.

5. Провести дегустацію, бракераж соусів

6. Заповнити бракеражний журнал

7. Оформити звіт, зробити висновок.

Послідовність виконання роботи:

I. Організувати робоче місце.

II. Отримати необхідний посуд та інвентар. Вимити стіл та інструменти гарячою водою. Сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись товарного сусідства (наприклад, не можна зберігати разом варені та сирі продукти, риба та овочі та інше). Розбірну дошку покласти посередині виробничого столу на відстані 3-4 см від краю. Праворуч розташувати необхідні інструменти, ножі (лезом до дошки) на такій же відстані від краю стола. Інші інструменти, посуд покласти на полицю столу або у ящик. На виробничому столі розташувати спеції на відстані витягнутої руки.

III. Розрахувати набір сировини на 4 порції і приготувати страви згідно з технологічними картами.

IV. Послідовність приготування соусів. Отримати посуд та інвентар. Підготувати робоче місце для приготування страв. Обробити сировину: овочі, м'ясо, субпродукти, птицю, рибу, фрукти, борошно. Виготовити напівфабрикати для соусів: бульйони, овочеву пасеровку, борошняну пасеровку. Послідовно приготувати соуси: варити, припускати, протирати, заправляти, доводити до кипіння. Приготувати

посуд для подачі готових соусів. Оформити і подати соуси.

Питання для контролю

1. Яке значення мають соуси?
2. За якими ознаками класифікують соуси?
3. З якою метою пасерують борошно?
4. Які борошняні пасеровки використовують для приготування соусів?
5. Що є основою для приготування червоного соусу?
6. Скласти технологічну схему приготування соусу червоного основного.
7. Скласти технологічну схему приготування білого соусу основного
8. В чому є різниця приготування борошняної пасеровки для молочного і сметанного соусів.
9. Які соуси готують без борошна?
10. Які загущувачі можна використовувати крім борошняної?
11. Що є основою для приготування яєчно-масляних соусів?
12. Скласти технологічну схему приготування соусу голландського.
13. При якій температурі готують соус голландський?
14. Особливості приготування похідних голландського соусу.
15. Скласти технологічну схему приготування соусу майонез.
16. Технологія приготування соусу майонез на основі молочних продуктів (сиром).
17. Технологія приготування соусу цибулевого і томатного.
18. Технологія приготування соусів на основі овочевих соків і пюре (морквяного соку, солодкого перцю, коренеплодів ріпи, селери, моркви).
19. Скласти технологічні схеми приготування солодких і десертних соусів: малиновий, із чорної смородини, апельсиновий, ванільний, коньячний, шоколадний.
20. Технологічна схема приготування грибного соусу.

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА №3 ПРИГОТУВАННЯ ГАРЯЧИХ СТРАВ З ОВОЧІВ

Мета роботи: закріпити теоретичні та практичні знання, засвоїти технологію приготування страв з овочів.

Завдання роботи: навчитися правильно організовувати робоче місце, послідовно виконувати технологічні операції по приготуванню страв з овочів, методиці оцінювання якості готових страв, правилам користування збірником рецептур з розрахунку сировини на задану кількість страв; правилам оформлення і відпуску страв; правилам дотримування санітарно-гігієнічних норм, правил безпеки та охорони праці.

Методичне забезпечення: збірник рецептур страв і кулінарних виробів, технологічні карти, технологічні схеми.

Посуд та інвентар для роботи: виробничі столи, плити, ваги, миски, каструлі ємністю 2 л, 1 л, сковорідки, ножі кухарської трійки, шумівка, друшляк, сито, розробні дошки, ступка, гарнірні ложки, столові ложки, соусники для відпуску соусу, склянки, дерев'яні лопатки, тарілки столові та мілкі, баранчики, порційні сковороди для відпуску гарячих овочевих страв, сировина.

Хід роботи:

«Приготування гарячих страв з овочів»

1. Приготувати, оформити, дати оцінку якості стравам:

- Картопля смажена в жирі, нарізана фігурно
- Картопляні пампушки
- Картопля «Герцогиня»
- Картопля «Віяло»
- Цвітна капуста, смажена в тісті
- Печериці фаршировані
- Спаржа відварна
- Спаржа з йогуртовим соусом
- Спаржа з кукурудзяними ромбами

- Зелена спаржа з двома соусами
- Кабачки запечені в кільці
- Гарніри з картоплі: Шато, Помм англес, Нуазет, Пармонтъє, Паве, Сабле, Картопляне пюре, Дюшес, Маркіз, Берні, Дофін, Лорет, Картопля печена, Картопля запечена, Макара, соте, Провансаль, Саввой, А-ля дофін, Аля савойяр, Анна, Нана або Вуазан, Мер, Метрдетель,
- Кабачкові стрічечки з мятою,
- Глазуровані овочі (цибуля сіянець, дрібна моква, перець),
- Пюре із овочів (селери, топінамбуру, селеровий дюшес, цвітної капусти, шпинату, із свіжомороженого зеленого горошку, рататуй, овочеві пучки, із стручкової квасолі, цибуля- шалот у маслі, кабачки, запечені в кільці, кульки з огірків, соте з тропічних фруктів , фруктовоягідне соте, гарячий салат з помідорів).

2. Виконати дослідне завдання.

- Дослідити при якій температурі відбувається клейстеризація крохмалю.
- Дослідити тривалість теплової обробки овочів з різною клітковиною.
- Дослідити і встановити втрати маси овочів під час теплової обробки.

3. Оформити звіт та зробити висновок.

Послідовність виконання роботи:

I. Отримати посуд та інвентар.

II. Організувати робоче місце. Вимити стіл та інструменти гарячою водою. Сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись товарного сусідства. Розбірну дошку «ОС» покласти посередині виробничого столу на відстані 3-4 см від краю. Праворуч розташувати необхідні інструменти, ножі (лезом до дошки) на такій же відстані від краю стола. Інші інструменти, посуд покласти на полицю столу, або у ящик. На виробничому столі розташувати спеції на відстані витягнутої руки.

III. Розрахувати набір сировини на 4 порції і приготувати страви згідно з технологічними картами.

IV. Послідовність приготування страви. Отримати посуд та

інвентар. Підготувати робоче місце для приготування страв. Обробити сировину: овочі, фрукти. Виготовити напівфабрикат згідно технологічних карт. Провести теплову обробку напівфабрикатів: варити, припускати, тушкувати, запікати і довести до готовності страви. Приготувати посуд для подачі готових страв. Оформити і подати страви. Провести дегустацію і бракераж страв. Заповнити бракеражний журнал. Зробити звіт.

Питання для контролю:

1. Класифікація овочів
2. Механічна кулінарна обробка овочів: бульбоплодів, коренеплодів, капустяних, гарбузових, томатних.
3. Технологічний процес варіння овочів основним способом.
4. Особливості варіння: буряка, моркви, зеленого горошку, зелених овочів (стручкової квасолі, гороху, листя шпинату спаржу, артишок), швидко заморожених, сушених і консервованих овочів.
5. Які є переваги варіння овочів на парі і при припусканні?
6. Скласти технологічну схему приготування овочевих пюре (картоплі, гороху овочевого шпинату, моркви).
7. Особливості припускання овочів.
8. Скласти технологічну схему приготування овочів припущених у молочному соусі.
9. Які овочі смажать сирими?
10. Які види жиру використовують для смаження основним способом і скільки його потрібно для смаження сирих і попередньо варених овочів?
11. Алгоритм смаження овочів основним способом.
12. Особливості смаження овочів у фритюрі.
13. Які овочі смажать у фритюрі.
14. Вимоги до фритюра.
15. Скласти технологічні схеми приготування смажених овочевих страв: картопля смажена «пай», картопля смажена фрі, крокети картопляні, помідори, баклажани, гарбузи, картопляні пампушки.

16. Технологічний процес тушкування овочів.

17. Які овочі перед тушкуванням не обсмажують.

18. Як підготувати овочі для запікання.

19. Класифікація запечених овочів.

20. Мета запікання

21. Скласти технологічну схему для запечених овочів: картопляна запіканка, пудинг із молока, кабачки запечені в соусі, перець фарширований.

22. Яка особливість приготування страв: морквяний пудинг від суфле, овочеві від фаршированих кабачків.

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА №4 ПРИГОТУВАННЯ ГАРЯЧИХ СТРАВ З РИБИ І НЕРИБНИХ МОРЕПРОДУКТІВ

Мета роботи: закріпити теоретичні та практичні знання з технології приготування страв з риби масового приготування і страв підвищеної складності.

Завдання роботи: навчитися правильно організовувати робоче місце, послідовно виконувати технологічні операції по приготуванню страв, оцінювати якість готових страв, правилам користування збірником рецептур з розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій; дотримуватись санітарно-гігієнічних норм та правил техніки безпеки та охорони праці, економно використовувати сировину і електроенергію.

Методичне забезпечення: збірник рецептур страв і кулінарних виробів, технологічні карти, технологічні схеми.

Посуд та інвентар для роботи: виробничі столи, плити, ваги, миски, каструлі ємністю 2 л, 3 л, 1 л, ножиці, рукавички, серветки, плоскогубці для зняття шкіри з риби, сковорідки, ножі кухарської трійки, шумівка, друшляк, сито, розробні дошки «ОС», «РС», «РВ», ступка, гарнірні ложки, соусні ложки, столові ложки, склянки, дерев'яні лопатки, тарілки столові мілкі, баранчики і порційні сковорідки, сировина.

Хід роботи:

«Приготування страв з риби»

1. Приготувати і оформити для відпуску такі страви:

- Риба смажена «золотий дракон»
- Зрази «Хрещатик»
- Стек із сьомги, соус «Сюрприз»
- Креветки запечені під сметанним соусом
- Морський сніданок
- Різотто

- Риба запечена у фользі
- Стерлядь відварна цілою
- Форель припущена
- Судак або щука фаршировані
- Стек з тунця
- Стек із сьомги
- Риба, запечена з яйцями
- Риба, запечена в пергаменті
- Креветки з рисом

2. Зробити розрахунок кількості сировини відповідно до завдання.

3. Скласти технологічні схеми приготування страв.

4. Виконати дослідне завдання:

– дослідити залежність тривалості теплової обробки риби від виду риби, маси напівфабрикату;

– пояснити використання лимонного соку чи білого сухого вина при приготуванні і подаванні риби;

– дослідити змінювання маси риби при теплової обробки і перевірити з допустимими втратами згідно збірника рецептур.

5. Оформити звіт, зробити висновки.

Послідовність виконання роботи:

I. Отримати посуд та інвентар.

II. Організувати робоче місце. Вимити стіл та інструменти гарячою водою. Сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись товарного сусідства. Розбірну дошку «ОС» покласти посередині виробничого столу на відстані 3-4 см від краю. Праворуч розташувати необхідні інструменти, ножі (лезом до дошки) на такій же відстані від краю стола. Інші інструменти, посуд покласти на полицю столу, або у ящик. На виробничому столі розташувати спеції на відстані витягнутої руки.

III. Розрахувати набір сировини на 4 порції і приготувати страви згідно з технологічними картами.

IV. Послідовність приготування страв: отримати посуд та інвентар;

підготувати робоче місце для приготування страв; бробити сировину: овочі; рибу; фрукти; виготовити напівфабрикат; провести теплову обробку напівфабрикату: варити, припускати, тушкувати, запікати; довести страви до готовності; приготувати посуд для подачі готових страв; оформити і подати страви.

Питання для контролю

1. Які вимоги висувають до якості живої, охолодженої і мороженої риби?
2. Як правильно розморожувати рибу?
3. Дайте характеристику технологічних схем обробки риби з кістковим і хрящовим скелетом.
4. Які способи розбирання риби рекомендовані при її варінні і припусканні?
5. Які способи розбирання риби рекомендовані для фарширування?
6. Яким способом розбирається риба для: смаження основним способом і у фритюрі, тушкування, запікання.
7. Скласти технологічну схему для: риби фаршированої, рулетки рибні.
8. Обгрунтувати підбір соусів гарнірів до рибних страв, принципи оформлення страв.
9. Технологія і приготування страви «золотий дракон»?
10. Правила подачі зраз «Хрещатик»?
11. Які види риби краще використовувати для запікання?

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА №5 ПРИГОТУВАННЯ ГАРЯЧИХ СТРАВ З М'ЯСА ПТИЦІ, КРОЛІВ, ДИЧИНИ

Мета роботи: закріпити теоретичні та практичні знання з технології приготування страв з м'яса птиці, кролів, дичини.

Завдання роботи: навчитися правильно організовувати робоче місце, послідовно виконувати технологічні операції по приготуванню страв, методиці оцінювання якості готових страв, користуючись збірником рецептур, правильно робити розрахунки сировини на задану кількість страв, дотримуватись санітарно-гігієнічних норм та правил.

Методичне забезпечення: збірник рецептур страв і кулінарних виробів, технологічні карти, технологічні схеми.

Посуд та інвентар для роботи: виробничі столи каstrулі, плити, ваги, миски, каstrулі ємністю 2 л, 3 л, 1 л, сковорідки, ножі кухарській трійки, шумівка, друшляк, сито, роздробні дошки, «ОС», «МВ», ступка, розливні ложки, столові ложки, бульйонні чашки, склянки, дерев'яні лопатки, тарілки столові мілкі, глибокі тарілки для перших страв.

Хід роботи:

1. Приготувати і оформити для відпуску такі страви:

- Печеня з грудинки
- Біфштекс на грилі
- Грудинка фарширована
- Корейка «Золота корона»
- Шашлик по-кавказьки
- Купати
- Котлета «Космос»
- Пепер-стейк
- Ромштекс фламбірований
- Біфштекс натуральний
- Грудинка фарширована
- Біфштекс з яйцями

- Біфштекс з цибулею
- Біфштекс з бананами
- Стек із солодким перцем
- Стек яловичий пікантний
- Стек зі свинини з соусом з печериць
- Шніцель «Болонья»
- Котлета «Володимирська гірка»
- Свиняча лопатка шпигована
- Бефстроганов на замовлення
- Медальйон «Бургундський»
- Шашлик з яловичини «по-московському»
- Шашлик зі свинини
- Бастрома
- Шашлик по-карському
- Печеня по-київськи
- Печеня по-кримськи
- Печеня по-житомирськи

2. Виконати дослідне завдання:

– дослідити як змінюється маса, об'єм, зовнішній вигляд напівфабрикатів під час теплової обробки,

– дослідити і порівняти як впливають на органолептичні показники якості страв такі прийоми: нарізування, розпушування, маринування, панірування,

3. Провести дегустацію і бракераж страв, дати оцінку якості приготовлених страв.

Послідовність виконання роботи:

I. Отримати посуд та інвентар.

II. Організувати робоче місце. Вимити стіл та інструменти гарячою водою. Сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись товарного сусідства. Розбірну дошку «ОС» покласти посередині виробничого столу на відстані 3-4 см від краю. Праворуч розташувати необхідні інструменти, ножі (лезом до дошки) на такій же відстані від

краю стола. Інші інструменти, посуд покласти на полицю столу, або у ящик.

III. Розрахувати набір сировини на 4 порції і приготувати страви згідно з технологічними картами.

IV. Послідовність виконання роботи. Отримати посуд та інвентар. Підготувати робоче місце для приготування страв. Обробити сировину: овочі, м'ясо, субпродукти, птицю, рибу, фрукти. Виготовити напівфабрикат. Провести теплову обробку напівфабрикату: варити, припускати, тушкувати, запікати. Приготувати посуд для подачі готових страв. Оформити і подати страви. Провести дегустацію і бракераж страв. Заповнити бракеражний журнал. Зробити звіт.

Питання для контролю:

1. Які ще застосовують прийоми для приготування м'ясних напівфабрикатів?
2. Як впливає на якість м'яса кількість і вид сполучної тканини?
3. Які є прийоми поліпшення, структури і смаку м'ясного фаршу?
4. Що є фарш-муслін (мус) і як його готують?
5. Від чого залежать властивості м'ясного фаршу?
6. Назвати терміни зберігання охолодженого м'яса (великими, порційними і дрібними шматками).
7. Які процеси відбуваються в м'ясі під час теплової обробки продуктів і як вони впливають на якість готової продукції?
8. Які основні правила варіння м'яса для других страв?
9. Назвіть основні технологічні особливості смаження м'яса великим, порційним та дрібним шматками.
10. Які жири рекомендується використовувати для смаження м'яса?
11. Які є способи тушкування м'яса?
12. Які основні технологічні принципи приготування запечених страв?
13. Перелічіть критерії якості страв з м'яса і м'ясопродуктів.
14. Технологія приготування страви котлета «Космос»?
15. Як замаринувати біфштекс для смаження на грилі?
16. Способи оформлення корейки Золота корона?

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА №6

ПРИГОТУВАННЯ ХОЛОДНИХ СТРАВ І ЗАКУСОК

Мета роботи: закріпити теоретичні та практичні знання з технології приготування банкетних холодних страв і закусок.

Завдання роботи: навчитися правильно організовувати робоче місце, послідовно виконувати технологічні операції по приготуванню страв, методиці оцінювання якості готових страв, користуватися збірником рецептур, правильно робити розрахунки сировини на задану кількість страв, дотримуватись санітарно-гігієнічних норм та правил.

Методичне забезпечення: збірник рецептур страв і кулінарних виробів, технологічні карти, технологічні схеми.

Посуд та інвентар для роботи: виробничі столи, ваги, миски, каструлі ємністю 2 л, 3 л, 1 л, ножі «ОВ» «РВ» «МВ», «Гастрономія Р» «Гастрономія М», сито, розробні дошки «ОВ» «МВ» «РВ» «ГР» «ГМ», ступка, розливні ложки, столові ложки, лопатки для перекладання холодних страв, тарілки закусочні, блюда, лотки рибні, креманки, ікорниці.

Хід роботи:

1. Приготувати і оформити для відпуску такі страви:
 - Оселедець по-київськи
 - Риба заливна з гарніром
 - Жюльєн з птиці
 - Закуска з сиром та шинкою
 - Салат коктейль з курки
 - Риба фарширована заливна з гарніром
 - Риба, запечена в раковинах («Кокіль»)
 - Курка фарширована (палантин)
 - Паштет із печінки в листковому тісті
 - М'ясо заливне
 - Закуска з сиром та шинкою
 - Салат коктейль з курки

- Салат коктейль з груші і винограду
 - Салат «Меріленд»
 - Салат з морепродуктів з авокадо
 - Гаряча закуска «Злагода»
 - Холодна закуска «Паштет з лосося»
 - Салат «Монмарт»
 - Холодна закуска «Рулет делікатесний»
 - Холодна закуска «Рибний рулет на майонезній основі»
 - Салат мікс
 - Паштет з печінки «Козацька чайка»
 - Щука фарширована в рибному желе
 - Теплий салат із шпинату і форелі манго
2. Дати оцінку якості приготовлених страв.
 3. Виконати дослідне завдання.
 4. Оформити звіт, зробити висновок.

Послідовність виконання роботи:

I. Отримати посуд та інвентар.

II. Організувати робоче місце. Вимити стіл та інструменти гарячою водою. Сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись товарного сусідства. Розбірну дошку «ОС» покласти посередині виробничого столу на відстані 3-4 см від краю. Праворуч розташувати необхідні інструменти, ножі (лезом до дошки) на такій же відстані від краю стола. Інші інструменти, посуд покласти на полицю столу, або у ящик. На виробничому столі розташувати гірку для спецій на відстані витягнутої руки.

III. Розрахувати набір сировини на 4 порції і приготувати страви згідно з технологічними картами.

IV. Послідовність виконання роботи з виконання страв: Отримати посуд та інвентар. Підготувати робоче місце для приготування страв. Обробити сировину: овочі, м'ясо, субпродукти, птицю, рибу, фрукти. Виготовити напівфабрикат. Провести теплову обробку напівфабрикату: варити, припускати, тушкувати, запікати. Приготувати посуд для подачі

готових страв. Оформити і подати страви. Провести дегустацію і бракераж страв. Заповнити бракеражний журнал. Зробити звіт.

Питання для контролю:

1. Дати характеристику салатам-коктейлям?
2. Які є способи приготування риби заливної?
3. Технологія приготування курки фаршированої?
4. Технологія приготування жульєну з птиці?

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА №7 ПРИГОТУВАННЯ СОЛОДКИХ СТРАВ

Мета роботи: Закріпити теоретичні та практичні знання з технології приготування солодких банкетних страв.

Завдання роботи: навчитися правильно організовувати робоче місце, послідовно виконувати технологічні операції по приготуванню страв, методиці оцінювання якості готових страв, користуватись збірником рецептур, правильно робити розрахунки сировини на задану кількість страв, дотримуватись санітарно-гігієнічних норм та правил.

Методичне забезпечення: збірник рецептур страв і кулінарних виробів, технологічні карти, технологічні схеми.

Посуд та інвентар для роботи: виробничі столи, ваги, миски, ножі, сито, розробні дошки, ступка, розливні ложки, столові ложки, склянки, тарілки десертні мілкі, креманки, вази, розливні ложки, соусники.

Хід роботи:

1. Приготувати і оформити для відпуску такі страви:

- Желе сирне з фруктами асорті
- Крем шоколадно-банановий
- Суфле яблучне
- Млинці «Сюзет»
- Пудинг з гарбуза
- Крюшон з журавлини
- Вітамінний напій з гарбуза
- Кава з прянощами
- «Моцарт кнедли з марципановим соусом»
- Кавова панакота
- Тірамісу

2. Дати оцінку якості приготовлених страв.

3. Виконати дослідне завдання:

- дослідити технологічний процес приготування яєчно-молочної

суміші для крему десертного, обґрунтувати неможливість нагрівання суміші до температури, яка перевищує 70 градусів;

– дослідити властивості желатину, пояснити причину не застигання желе.

4. Оформити звіт, зробити висновок.

Послідовність виконання роботи:

I. Отримати посуд та інвентар.

II. Організувати робоче місце. Вимити стіл та інструменти гарячою водою. Сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись товарного сусідства. Розташувати необхідні інструменти, ножі. Посуд покласти на полицю столу, або у ящик.

III. Послідовність виконання роботи з виконання страв: отримати посуд та інвентар; підготувати робоче місце для приготування страв; обробити сировину: овочі, м'ясо, субпродукти, птицю, рибу, фрукти; виготовити напівфабрикат; провести теплову обробку напівфабрикату: варити, припускати, тушкувати, запікати; приготувати посуд для подачі готових страв; оформити і подати страви; провести дегустацію і бракераж страв; заповнити бракеражний журнал; зробити звіт.

Питання для контролю:

1. Чому лячно-молочну суміш нагрівають тільки до температури 70-80°C?

2. Чому суфле слід подавати відразу ж після закипання?

3. Чому ягоди для крющону і напоїв не кип'ятять?

4. Які фактори впливають на щільність збитих білків?

5. Складіть технологічні карти для десертів крем шоколадно-банановий.

6. Як впливає температура на міцність збитої системи вершків?

7. Як впливає тривалість збивання білків на стійкість білків?

8. У чому відмінність мусів від самбуків?

9. Які желеутворювальні речовини використовують у жельованих стравах?

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА №8

ПРИГОТУВАННЯ ДІЄТИЧНИХ І ЛІКУВАЛЬНИХ СТРАВ

Мета роботи: закріпити теоретичні і практичні знання з приготування дієтичних і лікувальних страв

Завдання роботи: навчитися правильно організувати робоче місце; послідовно вести технологічний процес приготування страв, методиці оцінювання якості готових страв, користуватися збірником рецептур, робити розрахунок сировини заданої кількості страв, дотримуватися санітарно-гігієнічних норм і правил техніки безпеки.

Методичне забезпечення: збірник рецептур для дієтичного харчування, технологічні картки, схеми.

Посуд та інвентар для роботи: каструлі ємкістю 2л, 3л, 1л, сковорідки, ножі кухарської трійки, шумівка, сито, розробні дошки «ОС», «МВ», ступка, розливні ложки, столові ложки, бульйонні чашки, дерев'яні лопатки, тарілки столові мілкі і глибокі.

Хід роботи:

1. Приготувати і оформити для відпуску нижче вказаних страв:

Дієта № 1 (М'ясний сир; Молочний сир з гарбузом; Курячі котлети фаршировані, парові; Пінник ягідний).

Дієта № 2 (Рибний рулет фарширований омлетом; Суп картопляний з фрикадельками; Капуста цвітна з маслом; Яблука фаршировані сиром і ізюмом).

Дієта № 5 1. Салат з білоголової капусти з яблуками і морквою; 2. Суп із цвітної капусти; 3. Яловичина відварна; 4. Сливовий узвар.

Дієта № 7/10 (Морква з курагою; Овочевий суп; Кабачкове або гарбузове пюре, гуляш з відварної яловичини; Мус із журавлини)

Дієта № 9 (Овочева ікра; Борщ з фрикадельками; Телятина смажена, капуста тушкована з яблуками; Самбук із слив).

2. Зробити розрахунок кількості сировини відповідно завдання.

3. Скласти технологічні схеми приготування страв відповідно завдання.

4. Виконати дослідне завдання:

– дослідити технологічний процес приготування самбуку із слив, визначити кількість втрат при механічній та тепловій обробці сливи, порівняти з нормативними;

– визначити тривалість теплової обробки яловичини для страви гуляш, пояснити доцільність доведення яловичини до готовності з соусом до кипіння, проаналізувати можливі ознаки неякісної сировини;

– дослідити технологічний процес приготування рулету рибного фаршированого омлетом, визначити готовність рулету органолептичним способом, пояснити утворення на поверхні підсмаженої кірочки.

5. Провести дегустацію і бракераж страв.

6. Заповнити бракеражний журнал.

7. Оформити звіт, зробити висновки.

Послідовність виконання роботи:

I. Організувати робоче місце.

II. Вимити стіл та інструменти гарячою водою. Сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись товарного сусідства. Розробну дошку «ОС» покласти посередині виробничого столу на відстані 3-4 см від краю, праворуч розташувати необхідні інструменти, ножі (лезом до дошки) на такій же відстані від краю стола. Інші інструменти, посуд, інвентар, які в даний час не використовуються, покласти на полицю столу або в ящик. На виробничому столі розташувати гірку для спеції, на відстані витягнутої руки.

III. Розрахувати набір на 4 порції і приготувати страви згідно з технологічними картами.

IV. Послідовність виконання роботи з приготування страв: Отримати посуд і інвентар. Підготувати робоче місце для приготування страв. Обробити сировину: овочі, м'ясо, риба, фрукти. Виготовити напівфабрикат. Провести теплову обробку напівфабрикату: варити, припускати, тушкувати, запікати. Підготувати посуд для подачі готових страв. Оформити і подати страви. Зробити звіт.

Питання для контролю:

1. Що таке механічне, термічне, хімічне щадіння?
2. Особливості приготування страв для дієти № 1.
3. Які страви Ви пропонуєте на дієту № 8?
4. Чому м'ясо для приготування відварних м'ясних страв заливають холодною водою?
5. Для чого попередньо відварюють цибулю для дієти № 5?

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. Київ : Центр учбової літератури «Ійкос», 2008. 382 с.
2. Доцяк В. С. Українська кухня. Львів : Оріяна-Нова, 1998. 559 с.
3. Ковалев Н. И., Сальников Л. К. Технология приготовления пищи. Москва : Экономика, 1988. 383 с.
4. Косовенко М. С., Смірнова Ж. М., Старовойт Л. Я. Технологія приготування їжі. Київ : Факт, 2003. 423 с.
5. Старовойт Л. Я., Косовенко М. С., Смирнова Ж. М. Кулінарія. Київ : Генеза, 1999. 432 с.
6. Ткач В. В., Пластун А. М. Технологія приготування їжі. Практикум. Київ : Центр навчальної літератури, 2004. 210 с.
7. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі. Київ : Кондор, 2003. 510 с.

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

**Технологія приготування страв
сучасної української кухні**

Методичні рекомендації

Укладачі: **Шевчук** Наталя Петрівна
Петрова Олена Петрівна

Формат 60×84 1/16 Ум. друк. арк. 2,00 .

Тираж 20 прим. Зам. № ____

Надруковано у видавничому відділі
Миколаївського національного аграрного університету
54020, м. Миколаїв, вул. Георгія Гонгадзе, 9
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4490
від 20.02.2013 р.