

Практична робота №1

Тема: Вивчення змісту збірника рецептур, збірника технологічних карток

ХІД РОБОТИ

I. Вивчення змісту Збірника рецептур.

Завдання 1. Користуючись збірником рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства опишіть страву «Ікра кабачкова».

Ікра кабачкова	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кабачки	-	-				
Капуста свіжа	-	-				
Цибуля ріпчаста	-	-				
Томатне пюре	-	-				
Олія рослинна	-	-				
Оцет 3-%	-	-				

Вихід

Завдання 2. Опишіть, в якому порядку у збірнику рецептур страв та кулінарних виробів розміщені групи страв.

1	Українські національні страви
2	Страви із сільськогосподарської птиці, пернатої дичини і кролика
3	Борошняні вироби
4	Страви з картоплі, овочів, грибів
5	Страви з риби, морепродуктів і раків
6	Напої
7	Соуси
8	Страви з сиру
9	Страви з м'яса та м'ясних продуктів
10	Страви з яєць
11	Гарніри
12	Супи
13	Солодкі страви
14	Страви з круп
15	Коктейлі
16	Холодні страви
17	Страви з макаронних виробів

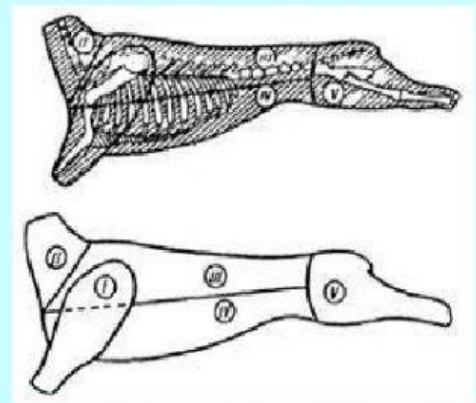


Завдання 3. Вкажіть, під якими номерами рецептур розміщені подані страви.

1. Бобові з жиром -
2. Омлет натуральний –
3. Картопля відварна -
4. Суп селянський з крупою -
5. Борщ український -
6. Вінегрет овочевий -
7. Риба смажена -
8. Біфштекс з яйцем -
9. Шніцель натуральний січений -
10. Соус червоний з естрагоном -

Завдання 4. Опишіть схему розбирання баранячої туші і підпишіть її.

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.



II. Вивчення змісту збірника технологічних карток.

Завдання 1. Користуючись збірником технологічних карток, опишіть страву «Макарони відварні з овочами».

Продукти	1 порції		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Макарони відварні				
Петрушка (корінь)				
Морква				
Цибуля ріпчаста				
Томатне пюре				
Маргарин столовий				
Маса готових овочів				
Вихід:				

Технологія приготування

Макарони відварюють у великій кількості киплячої підсоленої води _____ хв.

Проціджують і перемішують з _____.

Окремо овочі нарізують _____ і пасерують, додають _____ і продовжують пасерування 5-7 хв.

Відварні макарони з'єднують з _____.

Правила відпуску

У _____ або в _____ кладуть відварні макарони, зверху посипають _____.

Додають підготовлені овочі з _____ і перемішують.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд : макарони і овочі _____ форму, рівномірно перемішані з _____.

Смак і запах : характерні для _____ і пасерованих _____.

Колір: світло – _____

Консистенція: овочів і макаронів – _____.