

ПМ.01 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Тема урока: Приготовление полуфабрикатов и блюд из жареных овощей, бракераж готовых блюд, виды подачи



Цели урока:

- 1. Формирование умений при приготовлении разнообразных полуфабрикатов и блюд из жареных овощей и грибов.
- 2. Закрепление полученных знаний и умений по подготовке сырья и нарезке овощей для тепловой обработки.
- 3. Овладение новыми приемами работы при приготовлении и подаче блюд из жареных овощей.

Проверьте свои знания:

1. Жарка основным способом - это:

- А. Жарка продукта с небольшим количеством жира при T 130-150*С;
- Б. Жарка продукта с последующим прогреванием в ж/шкафу;
- В. Жарка продукта в разогретом жире при T 160-180*С.

2. Какую форму должны иметь котлеты?:

- А. Овальной формы;
- Б. В виде кирпичика;
- В. В виде капельки.

3. Выберите правильный способ обработки овощей:

- А. Сортировка, мойка, очистка;
- Б. Очистка, нарезка, калибровка;
- В. Очистка, нарезка, мойка.

4. Кулинарное использование нарезки картофеля соломкой:

- А. Картофель в молоке;
- Б. Картофель жареный во фритюре;
- В. Салаты.

5. Хранят очищенный картофель:

- А. В ящиках в помещении с T 20-25*С;
- Б. В растворе лимонной кислоты;
- В. Применяют способ сульфитации.

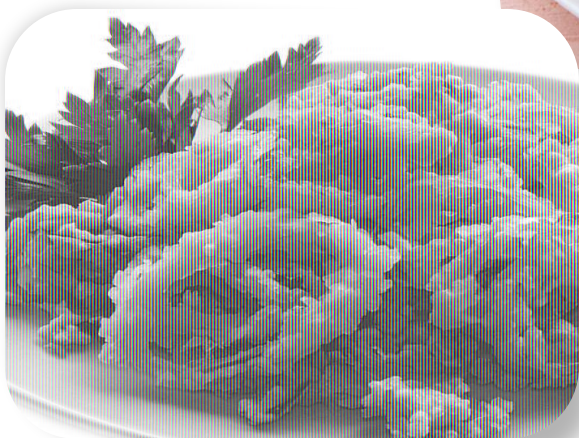
Обработка овощей

- Приемка овощей
- Сортировка
- Калибровка
- Мойка
- Очистка
- Доочистка
- Мойка
- Нарезка
- Кулинарное использование

Ассортимент блюд из жареных овощей и грибов

- **Картофель, жаренный (из отварного, из сырого);**
- **Картофель, жаренный во фритюре;**
- **Котлеты картофельные, морковные, капустные, свекольные;**
- **Шницель капустный;**
 - **Овощи жареные;**
 - **Оладьи из тыквы;**
 - **Дранники и т.д**

СОВРЕМЕННАЯ ПОДАЧА БЛЮД



Картофельные котлеты

Очищенный картофель закладывают в кипящую воду, варят, обсушивают и протирают горячим. Протертый картофель охлаждают до 40 – 50*С. Добавляют яйца, перемешивают и формируют котлеты по 2 шт на порцию, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон, доводят до готовности в жарочном шкафу. Подают на мелкой столовой тарелке с соусом, сметаной или маслом.



Зразы картофельные

Из картофельной массы формируют лепешки по 2 шт на порцию, на середину кладут фарш и формируют в виде кирпичика с овальными краями, панируют в сухарях, жарят основным способом, доводят до готовности в ж/шкафу. Отпускают на мелкой столовой тарелке с соусом, маслом или сметаной.

Фарш: пассерованный лук нарезанный соломкой соединяют с рубленными вареными яйцами, солят и перчат.



Котлеты морковные

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 -50*С, добавляют соль, яйца и протертый творог, перемешивают и формуют котлеты по 2 шт на порцию, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон, доводят до готовности в жарочном шкафу. Подают на мелкой столовой тарелке с соусом, сметаной или маслом.



Котлеты капустные

Капусту нарезают соломкой и припускают с жиром в молоке до полуготовности. Затем тонкой струйкой всыпают манную крупу, перемешивают и варят 10-15 мин. Подготовленные яблоки нарезают соломкой и припускают с жиром. Соединяют с капустной массой, охлаждают до 40-50*С, добавляют яйца и соль, перемешивают. Формуют котлеты по 2 шт на порцию. Панируют в сухарях и обжаривают с обеих сторон, доводят до готовности в жарочном шкафу. Подают со сметаной, маслом или соусом.



Требования к качеству

Задание на дом

- **Найдите в интернете рецепты блюд из жаренных овощей, которые вы не изучали на уроках теории и учебной практики и оформите сообщение**

Цели урока:

- **Закрепление полученных знаний и умений по подготовке различных видов сырья к тепловой обработке;**
 - **Развитие умений при приготовлении разнообразных блюд и гарниров из жареных овощей;**
- **Овладение новыми приемами работы при приготовлении и подаче блюд из жареных овощей**



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ !