



ОТЧЁТ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ ПО
ПМ 02 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД
И ЗАКУСОК»

Исполнитель: студент (ка) 3 курса, гр. П- 30 очной формы обучения
Наумов Андрей

ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ПРЕДПРИЯТИЕМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

- *«Хлеб из тандыра» - это демократичная пекарня шаговой доступности с широким ассортиментом товаров, отличным качеством продукции и доступными ценами. Приготовление полезной тандырной выпечки на глазах у покупателей, ее отличный аромат и внешний вид, не оставит равнодушных даже самых взыскательных посетителей.*



НАЗНАЧЕНИЕ ХОЛОДНОГО ЦЕХА И ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ПОМЕЩЕНИЮ ЦЕХА. СВЯЗЬ ХОЛОДНОГО ЦЕХА С ЗАГОТОВОЧНЫМИ, ГОРЯЧИМ ЦЕХАМИ И ТОРГОВЫМ ЗАЛОМ.

- *Назначение холодного цеха - приготовление холодных блюд, закусок из мяса, рыбы, овощей и других продуктов, а также сладких блюд и бутербродов. При размещении холодного цеха должна быть предусмотрена его удобная связь с кухней, где производится тепловая обработка для холодного цеха, и с заготовочными цехами, откуда в холодный цех поступают продукты, реализуемые затем без тепловой обработки. Изделия холодного цеха отпускаются потребителям в столовой посуде, поэтому моечная должна находиться в непосредственной близости к холодному цеху. Помещение цеха должно быть достаточно светлым, причем желательно, чтобы окна выходили на северо - запад.*



ОЗНАКОМЛЕНИЕ С РАБОЧИМ МЕСТОМ. ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.

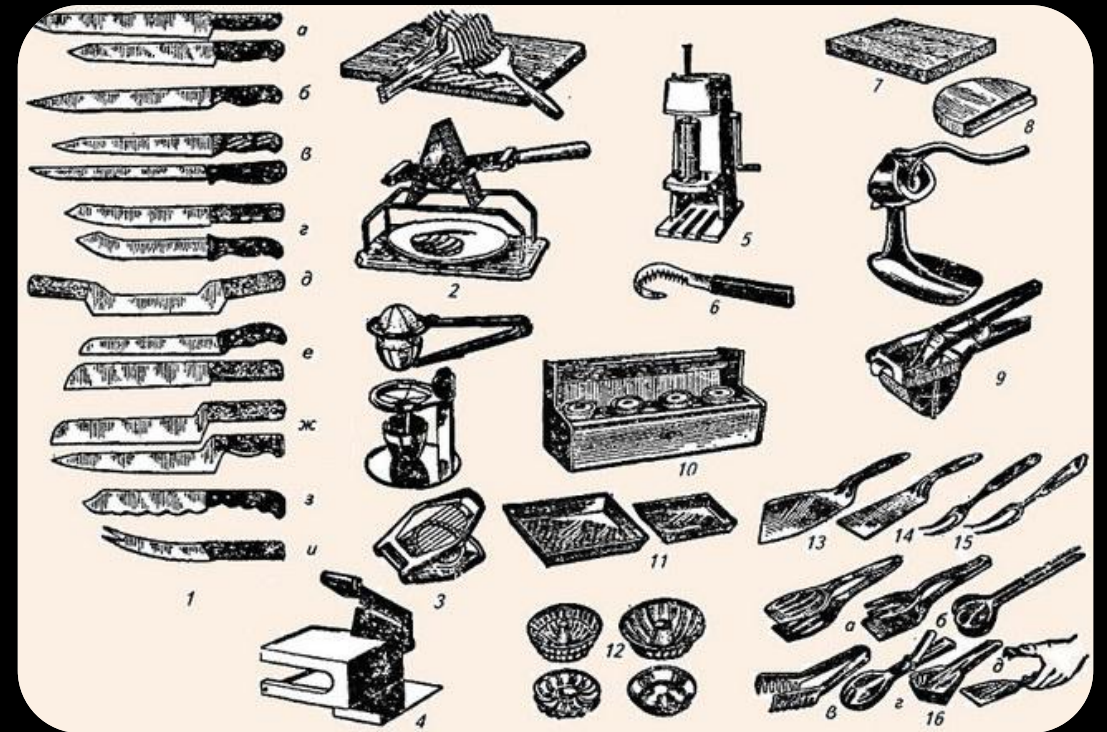
Вводный инструктаж должны проходить все лица, участвующие в производственной деятельности компании. Это новые сотрудники, лица, прибывшие в организацию в командировку, проходящие производственную практику. Вводный инструктаж должен быть проведен до того, как они приступят к работе или выполнению своих функций

Инструктаж на рабочем месте может быть **первичным**, повторным и внеплановым. Любой инструктаж на рабочем месте проводит непосредственный руководитель работника. И в таком инструктаже должны быть вопросы оказания первой помощи пострадавшим. Сначала поговорим о первичном инструктаже. В общем случае, все работники и лица, проходящие производственную практику, до начала самостоятельной работы должны пройти первичный инструктаж.

Повторный инструктаж должны проходить все те же работники, которые проходили первичный инструктаж на рабочем месте. Периодичность проведения повторного инструктажа – раз в 6 месяцев. Таким образом, срок, отведенный для обновления знаний по охране труда, остался прежним.

ВЫБОР ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ИНВЕНТАРЯ И ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК, РАБОТА НА НЁМ.

✓ Чтобы обеспечить работу холодного цеха, используется специальное оборудование – механическое, холодильное и вспомогательное. Тепловое оборудование в помещении не устанавливается.



ЗНАЧЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК В ПИТАНИИ.

- **Холодные блюда и закуски** разнообразят пищу, украшают стол, утоляют голод и возбуждают аппетит. Они занимают большое место в меню. **Холодные блюда**, как, например: паштет, заливное мясо или рыбу, можно включать в меню ужина или завтрака с целью возбуждения аппетита, а **холодные закуски** - икру, салаты, сельдь с гарниром и др. - в меню обеда.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ САЛАТОВ ИЗ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ

- *Ассортимент этих салатов исключительно разнообразен. Их готовят из салата, зеленого лука, огурцов, помидоров, редиса, редьки, белокочанной и краснокочанной капусты, других овощей; готовят из одного какого-либо продукта или из нескольких компонентов.*
- *Овощи нарезают ломтиками, дольками, кружочками, соломкой. Заправляют солью, растительным маслом, салатной заправкой, майонезом, сметаной, посыпают или украшают зеленью петрушки, укропа. Изготавливают украшения и из основного продукта. В некоторые салаты добавляют свежие или маринованные ягоды, моченые яблоки.*

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ И АВОКАДО С ЗЕЛЕНЬЮ

• Авокадо очистить и нарезать кубиками. Одновременно нарезать кубиками помидоры. Сразу перемешать, кислота, содержащаяся в помидорах, не даст потемнеть мякоти авокадо. Измельчить зеленый лук, петрушку и кинзу, сбрызнуть салат лимонным соком. Перемешать еще раз, добавить по вкусу майонез. Лучше, если для приготовления салата будет использован домашний майонез. Заправить такой салат можно и растительным маслом.

Ингредиенты

- помидоры
- 2 шт.
- авокадо
- 0.5 шт.
- кинза
- 3 веточки
- петрушка
- 1 пучок
- лук зеленый
- 1 пучок
- лимонный сок
- майонез



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВИНЕГРЕТОВ

- В России под винегретом понимается салат из отварных свёклы, картофеля, моркови, а также солёных огурцов и зеленого или репчатого лука и квашеной капусты. Относится к закусочным холодным блюдам. В настоящее время заправляется подсолнечным маслом или майонезом, хотя в прошлом винегрет заправлялся именно горчичной заправкой vinaigrette. Отсюда и произошло название салата.



КЛАССИЧЕСКИЙ ВИНЕГРЕТ

Сначала сварите необходимые овощи для винегрета, только свеклу варите в отдельной кастрюльке. Время варки для картошки и моркови – 30 минут, свеклы – 90 минут. Отваренные овощи охладите. Овощи можете запечь в духовке. Такой винегрет будет вкуснее и полезнее. Охлажденные овощи почистите от кожуры. Ножом нарежьте подготовленные овощи в виде ровных небольших кубиков. Нарезанные овощи поместите в посуду, в которой будете перемешивать винегрет. Почистите луковицу и нашинкуйте ее маленькими кубиками. Переложите лук к остальным овощам. Такими же кубиками нашинкуйте соленые огурчики и добавьте их в винегрет. Добавьте к винегрету баночку консервированного зеленого горошка, слив из нее маринад. Почистите яблоко, измельчите кубиками и добавьте в салат. В последнюю очередь положите в винегрет нужное количество квашеной капусты. Винегрет посыпьте солью и перцем по своему вкусу. В чашке хорошо перемешайте указанное в рецепте количество масла, уксуса и столовой горчицы и полученной смесью залейте винегрет. Можно заправить винегрет только растительным маслом. Винегрет ложкой аккуратно перемешайте и обязательно несколько часов охладите в холодильнике. Вкусное закусочное блюдо приготовлено. Можно подавать к столу.

Свекла 2 шт. Морковь 2 шт.
Картофель 4 шт. Лук
репчатый 1 шт. Яблоки 1 шт.
Огурцы соленые 3 шт.
Горошек зеленый
консервированный 1 бано
чка
Для заправки:
Квашеная
капуста 1 стакан Масло
подсолнечное ½ стакана
орчица 1 ст.л. Уксус 1 ст.л.
Соль и черный перец по
вкусу



ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУТЕРБРОДОВ

- ❖ Бутерброды должны быть аккуратно приготовлены, красиво оформлены, отличаться формой и цветом. Каждый бутерброд должен привлекать внимание и вызывать аппетит.
- ❖ Открытые бутерброды можно украшать зеленым салатом, шпинатом, веточками петрушки и укропа, ломтиками свежих помидоров и огурцов, кусочками стручкового сладкого перца и др. Для этого можно из луковицы, редиса, красного или желтого помидора, сваренного вкрутую яйца, лимона, апельсина, вареной моркови или огурца вырезать цветок. Так, маленьким ножом с коротким (6-7 см) острым лезвием по кругу прорезать, к примеру, яйцо до середины под углом 45° . Затем полученные половинки разъединить. В центр готового цветка насыпать раскрошенный желток яйца, дробленые ядра орехов, можно также положить кусочек цуката, маслину.
- ❖ С моркови, огурца тонким острым лезвием ножа снять стружку, уложить ее в виде розы, украсить веточкой петрушки.
- ❖ Для канапе характерно красивое оформление. Здесь хороши листья зеленого салата, зелень укропа, петрушки, сельдерея, маслины, лимон. Все компоненты нужно скрепить шпажкой. Канапе очень украсит цветное масло, например, зеленого или красноватого цвета. Для этого нужно тщательно растереть сливочное масло с соком зеленой петрушки или с томатом-пастой.
- ❖ Подавать к столу бутерброды можно по-разному и в разной посуде. Наиболее подходят для этой цели большие круглые или овальные плоские тарелки, на которых бутерброды можно разложить рядами или группами в один слой. Интересно разложить их по диагональным линиям, которые разделяют бутерброды по форме, цвету продуктам и создают своеобразную гармонию. Размещенные таким образом бутерброды хорошо просматриваются и их легко брать. Можно подавать бутерброды и на деревянных досках. Если бутерброды размещают пирамидой, то в группе обычно раскладывают однородные бутерброды. Рядом с общей тарелкой для бутербродов кладут специальную лопатку, вилочку или широкий нож, которыми берут бутерброды.
- ❖ Для маленьких закусочных бутербродов (канапе) в последнее время употребляют пластмассовые вилочки (шпажки), которые втыкают в бутерброды. Закусочные бутерброды подают на пирожковых тарелках или банкетных круглых фарфоровых блюдах. Одному человеку их подают на закусочной тарелке с правой стороны посетителя. Большому количеству посетителей бутерброды кладут на блюдо, которое ставят на середину стола. Бутерброды канапе можно класть по несколько штук один на другой, протыкая их специальными шпажками, чтобы пирамидка не развалилась. К различным видам бутербродов канапе подают разнообразные аперитивные напитки и белые вина. На блюде должен находиться прибор для раскладки, а перед каждым посетителем закусочная тарелка. Если посетитель будет есть стоя, то на один конец небольшого подноса кладут на тарелке бумажные салфетки. Канапе берут руками за шпажку, едят руками. Горячие и большие бутерброды берут с блюда руками или специальной лопаточкой, едят с помощью вилки и ножа. Панированные сэндвичи подают к столу горячими. По мере готовности сэндвичи кладут в супник и накрывают крышкой, чтобы сохранить их мягкими и теплыми до момента, когда будут обжарены все сэндвичи. Подают с салатом.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ САЛАТОВ ИЗ РЫБЫ

В большинстве рыбных салатов используется отварная или припущенная рыба, а также рыба горячего и холодного копчения. В рыбных салатах используются преимущественно отварные охлажденные овощи. Заправлять рыбный салат необходимо уже после того, как все его ингредиенты охлаждены и нарезаны. Идеальной заправкой для рыбных салатов станет белый соус — майонез, бешамель, голландский (т. е. приготовленная на водяной бане соус из яичного желтка и сливочного масла), дзадзика: соус придаст рыбке нежный пикантный привкус.



САЛАТ С СЕЛЕДКОЙ



Картофель помыть и сварить в мундире. Остудить.

Селедку почистить, очистить от костей. Порезать кубиками.

Лук почистить, помыть и порезать мелкими кубиками.

Картофель почистить и порезать на кубики.

Огурец соленый порезать кубиками.

Яблоко помыть, очистить и порезать кубиками.

Все перемешать, добавить в салат с селедкой майонеза и сахара по вкусу и чуть-чуть перца.

Выложить салат с селедкой в салатницу. Украсить по вкусу. Приятного аппетита.

Продукты (на 4 порции)

Селедка - 1 шт.

Картофель - 5 шт.

Огурец соленый - 1-2 шт.

Лук репчатый - 1 шт.

Яблоко зеленое - 1 шт.

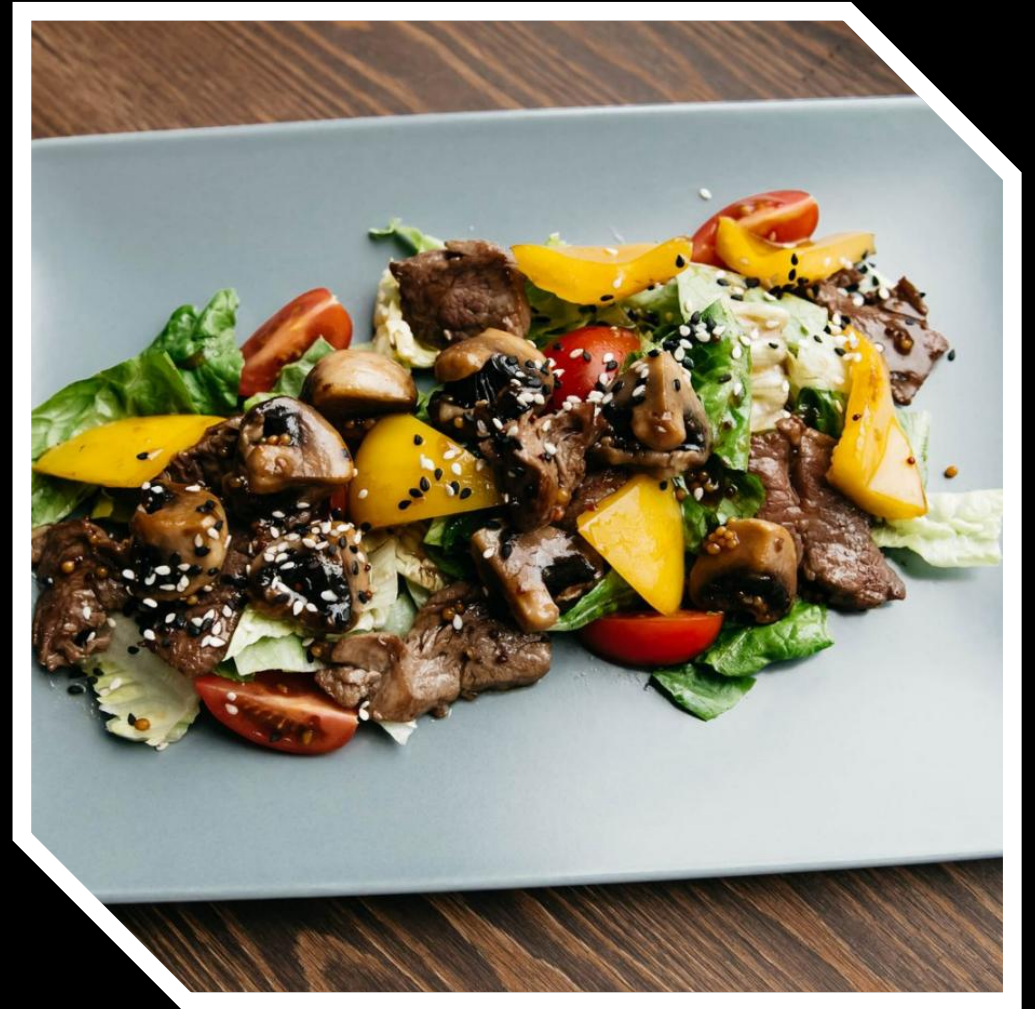
Сахар - 1 ч.л.

Майонез - по вкусу

Перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ САЛАТОВ ИЗ МЯСА И МЯСНОЙ ПРОДУКТОВ

- Мясные салаты делаются с разными видами мяса: мясом животных, мясом птицы, разными мясными продуктами (копчености, колбасы). Мясные салаты могут быть как холодными, так и горячими. Заправлять мясные салаты можно майонезом, сметаной, разнообразными соусами и разного вида маслами. К самым популярным мясным салатам сейчас можно отнести салаты, в приготовлении которых употребляется мясо дичи. Значительно чаще применяют утку, верно приготовленное утиное мясо придает блюду особенный неповторимый вкус.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ САЛАТОВ ИЗ ЯИЦ, СЫРА ИЛИ ГРИБОВ

- Картофель отваривают, очищают и нарезают мелким кубиком. Маринованные огурцы нарезают соломкой, айсберг – соломкой. Картофель, шампиньоны жаренные п/ф нарезанные ломтиком, огурцы маринованные, лук репчатый пассированный п/ф нарезанный соломкой, айсберг соединяют, добавляют соль, перец, грибной бульон, майонез и хорошо перемешивают. Все ингредиенты соединяют, солят, перчат, заправляют майонезом и перемешивают.



ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТ – КОКТЕЛЕЙ ИЗ РАЗЛИЧНОГО СЫРЬЯ

- Это смеси различных готовых к употреблению продуктов в сочетании с соусами, заправками, зеленью, пряностями. Салаты-коктейли подразделяются на закусочные и десертные.
- При приготовлении этих салатов продукты нарезают или мелкими кубиками или тонкими ломтиками, или соломкой, укладывают слоями. Компоненты в салатах-коктейлях обычно не перемешивают. Заправляют соусами и заправками непосредственно перед отпуском. Для оформления, используют различную зелень (салат зеленый, петрушку, укроп), ягоды в целом виде, дольки или кружочки апельсина, лимона, которые надевают на край бокала или фужера.
- Подают салаты-коктейли в стеклянной посуде (фужеры, широкие бокалы, неглубокие конические стаканы, креманки, вазочки).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАКУСОК ИЗ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ

- Из овощей можно приготовить массу интересных, вкусных и полезных для нашего здоровья блюд. Среди таких блюд особое место заняли так называемые холодные закуски из овощей. Хороши они тем что в них нет мяса и их употребляют в качестве дополнения к какому-нибудь основному блюду например второму.

Баклажаны, тушеные с помидорами Баклажаны — 4-5 шт, Помидоры — 2-3 шт, Лук репчатый — 2 шт, Чеснок — 3 зубчика, Масло растительное — 5-6 ст. ложек, Сок томатный — 100 г, Соль, зелень. Баклажаны очистить от кожицы, нарезать кубиками. Помидоры тоже очистить от кожицы и порезать дольками. Баклажаны обжарить в масле до появления корочки, добавить помидоры, томатный сок и отдельно пассированный репчатый лук. Смесь тушить до готовности, затем охладить и добавить измельченный чеснок и соль. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью.

Все авторские права на этот материал принадлежат исключительно сайту Все в огород. В случае обнаружения нарушения условий копирования наших материалов, будут предприняты соответствующие санкции к нарушителям: обращение к хостинговой компании и другие меры в соответствии с действующим законодательством РФ.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ РЫБНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

- Для приготовления рыбных закусок используются вареная или жареная рыба и различные рыбные продукты.
- Закуски из сельди
- Сельдь с высоким содержанием соли вымачивают: неразделанную в воде, разделанную на филе -- в настое чая или в воде с молоком. Для приготовления холодных закусок сельдь разделяют на филе без кожи и костей или на филе без кожи с костями.
- Для подачи сельди натуральной ее разделяют на филе без кожи и костей, нарезают на кусочки, укладывают в селедочницу в виде целой тушки, украшают кольцами репчатого лука и зеленью. Отдельно в кроншеле или закусочной тарелке подают горячий отварной картофель, а на розетке -- сливочное масло.
- При подаче сельди с гарниром на селедочный лоток укладывают картофельный салат, на него -- сельдь, нарезанную на кусочки, вокруг размещают гарнир из овощей, нарезанных мелкими кубиками, заправленных растительным маслом, чередуя их по цвету. Можно гарнир из овощей уложить с обеих сторон в виде «заборчика» (соленые огурцы, вареная морковь, свекла и т. д.).
- Блюдо украшают зеленью, репчатым луком, нарезанным кольцами, и поливают маслом или заправкой.
- Рубленую сельдь приготавливают из измельченных на мясорубке филе сельди, репчатого лука, хлеба (без корок), замоченного в молоке, и яблок. Полученную смесь заправляют растительным или сливочным маслом, уксусом, специями и хорошо размешивают. Укладывают на закусочную тарелку, придавая какую-либо форму, и украшают.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ МЯСНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

Для приготовления холодных блюд и закусок используют мясные гастрономические продукты, вареные и жареные мясопродукты.

Вареные и жареные мясопродукты. Говядину, телятину, поросенка и язык подают вареными.

Говядину (части задней ноги), телятину и язык варят, охлаждают в бульоне и нарезают поперек волокон на куски (2–3 на порцию), гарнируют зеленым салатом, помидорами, свежими и солеными огурцами, зеленым горошком. Отдельно в соуснике подают соус хрен с уксусом или со сметаной.

Блюда из жареного мяса готовят из говядины, свинины, телятины и иногда из нежирной баранины. При этом используют филейную вырезку, толстый и тонкий края, окорок и корейку. Мясо жарят крупными кусками, охлаждают и нарезают поперек волокон по 2–3 куска на порцию. Гарнируют огурцами, свежими или маринованными помидорами, салатом из белокочанной или краснокочанной капусты, маринованными овощами, салатом зеленым и рубленным желе. Отдельно в соуснике подают соус хрен с уксусом или майонезом с корнионами, зеленью.

РЕКЛАМА•MPARTNER

Вареные и жареные мясопродукты можно подавать как ассорти, используя не менее трех видов: вареный язык, высокосортные колбасы, ветчину, жареное мясо, птицу, дичь и т. д. Красиво нарезанные продукты укладывают на лоток, тарелку или многопорционное блюдо, располагая их по цвету, и гарнируют огурцами, помидорами, зеленью, рубленным желе и др.

К ростбифу и ассорти отдельно подают майонез с корнионами.

Поросят варят целиком. Подготовленные тушки завертывают в пергамент, перевязывают шпагатом и варят около 1 ч. Для сохранения белого цвета мяса поросят солят после окончания варки. Хранят их в подсоленном бульоне. Перед отпуском нарубают на порции и подают с хреном, заправленным сметаной.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГАРНИРОВ ДЛЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

- Холодное мясо подают на длинных фарфоровых или металлических блюдах, или же на стеклянных подносах.
- Каждый сорт мяса следует подать на отдельном блюде, уложив его в один или несколько рядов, в зависимости от размеров блюда и ломтей.
- Можно на одном блюде подать 2-3 сорта мяса, но соблюдая соответствующее сочетание цветов мяса. Ломти каждого ряда должны опираться один на другой, прикрывая наполовину или же на одну треть предыдущий ломоть. Большие ломти некоторых сортов мяса, например, вареной ветчины, можно также укладывать, свернув каждый отдельным рулоном.
- Птицу, как холодную закуску, отпускают в вареном и жареном виде, с гарниром и без него, заливным, под майонезом и в виде изделий сложного приготовления.
- Домашнюю птицу нарубают по два куска (филе и кусок ножки), а дичь - по половине тушки или также по два куска.
- Гарниром служат огурцы, свежие и маринованные помидоры, зеленый салат. К дичи, кроме того, можно подавать маринованные фрукты и ягоды. Гарнир помещают к одной стороне блюда, не закрывая им основного продукта; соус подают отдельно в соуснике.
- Жареную птицу после полного охлаждения нарезать так же, как и горячую. Готовую птицу следует сначала разрубить вдоль на 2 части, потом каждую часть в свою очередь разрубить на несколько кусков, в зависимости от размера птицы. Рябчиков и куропаток нужно разрубить на 2 или 4 части. Ломти вырезать только из грудки крупных птиц; кусков с костями, как закуску, не следует подавать.
- Большинство холодных блюд из птицы заливают желе, которое готовят заранее. Заливают птицу без костей на противнях и в формах.
- Курицу и индейку заливают в вареном виде в светлом желе, а утку - тушеной в темном желе.
- Филе птицы подают под майонезом. Нарезанное ломтиками филе укладывают на картофельный салат, заправленный майонезом, сверху поливают майонезом и гарнируют букетами из овощей и мелко нарезанного желе.
- Мясные холодные закуски, уложенные на блюде, гарнировать так, чтобы их общий вид производил приятное впечатление. Для украшения применять пищевые продукты.
- При отпуске холодные блюда и закуски красиво оформляют, используя для их украшения основные продукты, входящие в состав изделия, но подбирая наиболее подходящие по форме и окраске, красиво нарезая и укладывая их.
- Продукты для их оформления отбирают из тех, которые входят в рецептуру и сочетаются по форме и цвету. Дополнительно используют зелень. Укладывают их так, чтобы они не закрывали бортов посуды.
- При подаче украшают веточками зелени петрушки, листьями салата или другой зелени, красиво нарезанными свежими огурцами и корншоном и т. п.
- Наиболее соответствуют этой цели ветки зелени петрушки, зеленый салат, цветные овощи - огурцы, помидоры, зеленый горошек, морковь, фрукты - виноград, апельсины, лимоны, сливы и груши из компота или маринованные

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И АССОРТИМЕНТ ХОЛОДНЫХ СТУДНЕОБРАЗНЫХ БЛЮД

- ❖ Холодец в русской кухне означает чаще всего студень. Чаще всего это название применяют к студню в южной и юго-восточной части русских областей, в то время как на севере и северо-западе говорят - "студень". Кроме того, "студнем" обязательно называют говяжий студень, в то время как изделие из свинины именуют "холодцом".
- ❖ Холодцом в отличие от мясного студня в северных и центральных областях России называют холодную отварную рыбу, застывшую в собственном уваренном бульоне и подающуюся к столу холодной. Чтобы не путать со свиным холодцом, это блюдо называют также - холодное. Холодное из осетрины, холодное из телятины - эти термины показывают, что они используются в случаях, когда продукт способен давать желирующее вещество естественно, без применения желатина, одним своим застыванием на холоде - и отсюда оно называется холодным для отличия от таких же желированных заливных блюд (заливное).
- ❖ Холодцом в белорусской и украинской кухнях часто называют летние застуженные ягодные супы - в основном из малины, земляники, клубники и черники. Они делаются либо на легком сахарном сиропе, либо на молоке, но в обоих случаях подаются очень холодными. В силу того, что такие супы стали восприниматься как отдельные, особые блюда не столь давно, в народной кулинарии не выработалось специального названия, и поэтому они называются либо по своему составу - ягодниками, ягодными супами, либо по своему сезонному признаку - холодцами, поскольку в этом видится их главное



ЗАКЛЮЧЕНИЕ ПО ПРАКТИКЕ

- В ходе производственной практики, я расширил свои навыки практической и организаторской работы в закусочной «Экспресс».
 - □ изучил технологический процесс производства и особенности работы отдельных цехов;
 - □ получил практические навыки приготовления сложных блюд готовой продукции;
 - □ выполнял дополнительное задание руководителя практики - углубленное изучение применяемого теплового оборудования;
 - □ освоил приемы работы и эксплуатации машин слайсер ;
 - □ изучил основные правила охраны труда.



Спасибо за внимание!