

**Презентация по производственной
практике по ПМ03 «Организация
приготовления и приготовление
сложной горячей кулинарной
продукции»**

**выполнил студент группы п-30
Наумов Андрей**

Ознакомиться с предприятием ОП



ООО «Лента» - организация, основным видом деятельности которой является розничная реализация продовольственных товаров.

ООО «Лента» - одна из крупнейших и динамично развивающихся сетей розничной торговли в России. Компания Лента была основана 25 октября 1993 года. Именно тогда был открыт первый магазин-склад в торговом формате cash&carry по адресу: ул. Замшина, д. 27/1, где работали всего 2 кассовых аппарата. Магазин-склад был рассчитан на оптового покупателя: владельцев кафе, ресторанов, мелкорозничных продавцов. Ассортимент состоял в основном из кондитерских изделий, алкогольной продукции, самых популярных сортов чая и кофе. С самого начала основным преимуществом

Деятельность компании направлена на развитие торговых объектов с низкими ценами и высоким ассортиментом товаров, с которыми можете ознакомиться в [каталоге Лента Астрахань, ул. Яблочкова, д. 2В](#)

В [каталоге Астрахань](#) покупатели найдут товары меньшей стоимости, чем у конкурентов. Возможность снижения цен обеспечивается тщательным контролем расходов.

Адрес: ул. Яблочкова, д. 2В

Город: Астрахань

Режим работы: Круглосуточно
енты были низкие цены.



Инструктаж по технике безопасности.

- В ходе работы на кухне, чтобы избежать порезов рук, ожогов и других травм, необходимо соблюдать следующие требования техники безопасности:
- 1. содержать пол чистым и сухим, чтобы не поскользнуться;
- 2. нельзя оставлять нагревательные приборы без присмотра, так как это может привести к пожару;
- 3. перед работой нужно проверить шнур электроприборов, он не должен иметь оголенных проводов;
- 4. не допускать заливание электроплиты кипящей жидкостью, жиром и сахаристыми веществами. Следить, чтобы в разогретый жир не попадала жидкость, так как можно получить ожоги от брызг или от пламени горящего жира;
- 5. включать и выключать электроплиту надо сухими руками, держась за вилку, а не за шнур;
- 6. нож - это острый предмет. Обращаться с ним надо осторожно. Во время нарезки применять безопасные приемы работы. Передавать колющие и режущие инструменты и приборы ручкой вперед;
- 7. открывать бутылки, банки с консервами и компотами следует специальным ножом, хорошо заточенным;
- 8. нельзя подталкивать продукты в горловину мясорубки пальцами, для этого надо пользоваться деревянным пестиком;
- 9. следить за тем, чтобы при работе с ручной теркой не поранить руку: хорошо удерживать продукт, не тереть слишком маленькие его части;
- 10. брать горячую посуду следует прихваткой, а крышки кастрюль с кипящей жидкостью открывать от себя, чтобы капли горячей воды не попали на ноги. Использовать сковородник только с деревянной ручкой;
- 11. посуду с длинной ручкой (сковорода, ковш и другие) ставить так, чтобы не зацепиться за нее и не уронить;
- 12. не наливать горячую жидкость в стеклянную посуду: если посуда лопнет, то можно ошпариться;
- 13. не пробовать горячую пищу, предварительно не охладив ее;
- 14. периодически проветривать помещение, чтобы в нем не повышалась температура и влажность воздуха, не накапливался чад, образующийся при жарении;
- 15. следить за тем, чтобы хорошо было освещено рабочее место.

Организация рабочего места и горячего цеха п/п

- Горячий цех является основным цехом предприятия Лента, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные для реализации потребителю.
- Горячий цех занимает в предприятии Лента центральное место и должен иметь удобную связь с заготовочными цехами со складскими помещениями и удобную взаимно связь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной посуды.
- Имеется В Ленте необходимое оборудование для варки, жарки, запекания (плиты, пароконвектоматы). Для поваров имеются технологические карты (рецептура, оформление), также ведется бракеражный журнал. В нем отмечается когда продукция была отправлена на продажу, ставится оценка после дегустации.



Организовывать и проводить приготовление сложных супов (прозрачных, заправочных, пюреобразных).

- В прозрачных супах основу составляет бульон, а плотную часть — гарнир, масса которого всего 20...75 г, если его подают отдельно на пирожковой тарелочке. Масса гарниров, отпускаемых в бульоне (кусоч рыбы, пельмени и др.), больше (100...175 г на порцию). Выход супов составляет 500, 400, 300 или 250 г.
- Пюреобразные супы представляют собой однородную протертую массу с консистенцией густых сливок. Благодаря этому супы-пюре распространены в детском и диетическом питании.
- *Общая схема приготовления супов*
- Для получения однородного по консистенции супа продукты, входящие в его состав, должны быть доведены до готовности и измельчены.
- Применяют различные приемы тепловой кулинарной обработки — варку, припускание, обжаривание — в зависимости от вкусовых особенностей готового продукта. Перед окончанием тепловой обработки к основному продукту добавляют пассерованные лук и коренья и доводят их до размягчения.
- Доведенные до готовности продукты превращают в пюреобразную массу. Для этого их пропускают через протирочную машину. Птицу, дичь, печень измельчают с помощью мясорубки, а затем пропускают через протирочную машину.
- Наиболее трудоемко изготовление супов-пюре из круп. Часть крупы, несмотря на длительность варки, не поддается измельчению и теряется при последующем протирании. Дробление круп существенно снижает продолжительность их тепловой обработки и увеличивает количество сухих веществ, переходящих в отвар.
- Для приготовления жидкой основы супа мучную пассеровку (жировую) разводят горячим бульоном или отваром, в котором доводился до готовности основной продукт. Все проваривают. В результате клейстеризации крахмала образуется вязкая жидкая основа супа. Ее процеживают и используют для разведения измельченных продуктов. При этом образуется устойчивая суспензия и частицы протертой массы не оседают на дно при последующем хранении супа на мармите.
- При отпуске суп наливают в порционную миску или тарелку; в центр кладут гарнир из части неизмельченного основного продукта (например, кочешки цветной капусты в суп-пюре из цветной капусты), если гарнир предусмотрен по рецептуре.
- Отдельно на пирожковой тарелке подают гренки. Для супов-пюре гренки делают из подсушенного пшеничного хлеба без корок, нарезанного мелкими кубиками.

Ассортимент и технология супов-пюре

- Супы-пюре из овощей и грибов. Морковь, кабачки, тыкву, огурцы, помидоры, грибы припускают, остальные овощи варят. Перед окончанием варки добавляют пассерованные лук, коренья и доводят все до готовности. Размягченные продукты протирают вместе с отваром и соединяют с жидкой основой. Супы заправляют и отпускают с гренками, как указано выше. За 5-7 мин до готовности добавляют специи .
- Супы-пюре из круп и бобовых. Крупы и бобовые изделия разваривают, добавляя перед окончанием варки пассерованные лук и коренья, и протирают вместе с отваром. Супы из бобовых лезоном не заправляют. В качестве гарнира можно использовать часть непротертой крупы.
- Для уменьшения потерь сухих веществ при изготовлении крупяных супов можно использовать муку из крупы. В этом случае технология изготовления супов упрощается: муку разводят теплой (40...50 °С) водой или бульоном, проваривают 10... 15 мин и заправляют продуктами, предусмотренными рецептурой. При этом время варки супов сокращается в 6...8 раз.
- Супы-пюре из субпродуктов и птицы. Печень обжаривают и тушат до готовности, птицу варят. Размягченные продукты пропускают сначала через мясорубку, а затем через протирочную машину. Далее супы готовят по общей схеме.
- Измельченные на мясорубке продукты можно растереть в ступке со сливочным маслом и охладить, затем полученной массой заправить белый соус и, осторожно помешивая, ввести в суп, не доводя его до кипения во избежание «отмасливания».

Супы прозрачные

- К группе прозрачных относятся супы, состоящие из прозрачного бульона и гарнира. Бульоны — костный, рыбный, из птицы — служат основой для приготовления прозрачных супов.
- Супы прозрачные отличаются от других супов меньшим выходом: в порционных мисках подают 400 г, а в бульонных чашках — 300 г на порцию. *Технология прозрачных супов*
- Прозрачные, или осветленные, бульоны получают из бульонов традиционного производства. Для осветления в готовый бульон вводят раствор белков (экстракты из сырого мяса, раствор яичных белков). Для равномерного распределения их по всему объему бульон перемешивают, а затем нагревают. При нагревании белки денатурируют и свертываются с образованием хлопьев, которые захватывают взвешенные в бульоне частицы, в результате чего он осветляется.
- Бульон мясной. Из говяжьих костей варят бульон по традиционной схеме. При этом не следует использовать позвоночные кости с находящимся в них спинным мозгом, поскольку в состав его липидной части входят холестерин, лецитины, кефалины, цереброзиды и сфингомиелины, присутствие которых неблагоприятно влияет на последующее осветление бульонов.
- Для осветления бульона делают так называемую оттяжку. Для этого котлетное мясо пропускают через мясорубку, заливают холодной водой при жидкостном коэффициенте до 1 : 1,5, добавляют поваренную соль и настаивают на холоде 1...2 ч. Готовность оттяжки определяют по изменению цвета: рубленое мясо становится сероватым, а водная вытяжка — красной. При настаивании из измельченного мяса экстрагируют водо- и солерастворимые белки, в том числе и миоглобин, обуславливающий окраску мышечной ткани. В конце настаивания в оттяжку добавляют слегка взбитые яичные белки и перемешивают.



Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

- Приготовление соусов - соусы дают возможность приготовить из одних и тех же продуктов блюда, различные по виду и вкусу. Соусы, в состав которых входят жиры и яйца, значительно повышают калорийность кулинарных изделий.
- Правильный подбор соусов к блюдам имеет большое значение, так как от него во многом зависит вкус, внешний вид и питательность пищи.
- Соусы подразделяются на горячие и холодные. К соусам относятся также масляные смеси, которые применяют при изготовлении некоторых кулинарных изделий.
- В качестве основы для приготовления соусов используют обыкновенные или сильно концентрированные бульоны (фюме), молоко, сметану, сливочное масло, а также растительное масло (оливковое, подсолнечное, хлопковое).
- В состав большинства горячих соусов входит пассерованная мука, которая придает соусу соответствующую консистенцию. Без муки готовят сравнительно мало соусов; основой этих соусов является сливочное или растительное масло.
- Для придания соусам различного вкуса при приготовлении в них добавляют томат-пюре, лук, грибы, каперсы, уксус, виноградное вино и т. п.
- Из ароматических продуктов в соусы добавляют черный и душистый перец, свежий и сушеный сладкий стручковый перец, лавровый лист, чеснок, петрушку и т. п.
- Кислотность для соусов лучше использовать винный или фруктовый. Кроме уксуса, в качестве приправ могут быть использованы лимон, лимонная кислота, рассол соленых огурцов, помидоров, моченых яблок и другие продукты, обладающие кислым вкусом,--щавель, кислица, ревень, барбарис; их можно добавлять в соус в виде пюре, сока или отвара.
- Горячие соусы до подачи хранят на водяной бане (мармите) в посуде, закрытой крышкой. Чтобы во время хранения не образовалась пленка, соусы нужно периодически размешивать или на поверхность соуса класть кусочки сливочного масла.



Организовать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

- ❑ Овощи в питании человека играют важную роль как источники углеводов, витаминов, клетчатки и микроэлементов. Овощи и фрукты являются почти единственным источником витамина С, значительно покрывают потребность человека в витамине А и др.
- ❑ Овощные блюда необходимо комбинировать с жирными соусами; в качестве гарниров к мясным и рыбным блюдам предпочтительно использовать овощи, а не крупы и макароны.
- ❑ **Технология приготовления Картофельного пюре:**
- ❑ Варят картофель. Толкут. Добавляют горячее молоко и растопленный сливочный жир, взбивают до образования пышной массы.
- ❑ При отпуске поливают сливочным жиром и посыпают рубленой зеленью.
- ❑ **Технология приготовления крокет картофельных:**
- ❑ Горячий вареный картофель протирают, добавляют муку (от положенной по рецептуре 1/3 часть), желтки яиц и перемешивают. Из получившейся однородной массы формуют шарики, панируют в муке, опускают в белки, панируют в сухарях и жарят в большом кол-ве жира.
- ❑ **Грибы фаршированные с сыром**
- ❑ Для приготовления фаршированных грибов отбирают сыроежки или шампиньоны с круглой головкой и промывают их в воде. Ножки отделяют от шляпок, мелко рубят и тушат в жиру вместе с нашинкованным луком. Затем охлаждают, добавляют сухари, сырое яйцо, приправы. Целые сырые шляпки грибов заполняют полученной смесью, кладут в смазанную жиром посуду, сверху посыпают тертым сыром и кладут кусочки масла. Ставят в горячую духовку и запекают до готовности. Грибы должны слегка подрумяниться.
- ❑ На стол подают с отварным картофелем или рисом с грибным соусом.



Организовать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы (отварные, жареные, запеченные и т.д.).

- В связи с тем, что варка и припускание являются кратковременными процессами и протекают при температуре не более 90°C , количество эмульгированного жира в бульоне незначительно. Накопление свободных жирных кислот происходит медленнее. Продукты гидролиза фосфолипидов обуславливают вкус и аромат готовой продукции (при окислении липидов появляется прогорклый вкус и запах). Потери *витаминов и минеральных веществ* зависят от режимов и способов тепловой кулинарной обработки. Так, при варке потери несколько больше, чем при запекании и жарке. Однако, если сравнить количество потерь при варке рыбы и варке мяса теплокровных животных (особенно говядины и баранины), то они будут отличаться пониженными значениями. Это связано как с более краткосрочным периодом теплового воздействия, так и с пониженными температурными режимами тепловой кулинарной обработки.

- **Блюда из отварной рыбы.** Для отварных блюд используют рыбу всех видов, однако некоторые рыбы (серебристый хек, сельдь, карась, омуль, навага, корюшка) более вкусные в жареном виде. Для отварных блюд из рыбы частиковых пород используют целые тушки мелкой рыбы массой до 200 г, а также порционные куски, нарезанные из филе с кожей и костями. Для приготовления банкетных блюд крупную рыбу (судак, лосось, форель, щуку и др.) Рыбу жарят основным способом, во фритюре и на открытом огне.
- **Блюда из рыбы, жаренной основным способом.** Порционные куски или тушки мелкой рыбы солят, посыпают перцем, панируют в муке, жарят на сковородах с разогретым жиром (температура 140-150 °С) до образования с обеих сторон золотистой корочки и доводят до готовности в течение 5-7 мин в духовом шкафу.
- Подают с жареным картофелем, рассыпчатыми кашами, картофельным пюре, украшают зеленью, поливают маслом или подают отдельно соус (томатный, томатный с овощами, сметанный). Название жареных рыбных блюд определяется видом рыбы, соусом и гарниром, например «Карась жареный с гречневой кашей и сметанным соусом».
- При приготовлении **запеченных рыбных блюд** сырую, припущенную или жареную рыбу запекают вместе с гарниром (картофелем, кашами, макаронами) под различными соусами в жарочном шкафу при температуре 250—280 °С. Рыбу укладывают в порционную сковородку (ее предварительно смазывают жиром), вокруг укладывают гарнир, заливают соусом, сбрызгивают маслом, посыпают тертым сыром и запекают. После запекания ставят на плиту, чтобы соус хорошо прокипел. Украшают зеленью и поливают маслом. Подают сразу же после приготовления.



Организовать и проводить приготовление сложных блюд из мяса (отварные, жареные, запеченные и т.д.).

- Потери массы при **варке** мяса крупными кусками составляют: говядины 38 %, баранины 36, свинины 40, телятины 36 %.
- Бульоны, полученные при варке мяса, используют для приготовления соусов и супов.
- Значительные потери массы мяса при варке обусловлены высокой температурой варки при кипении воды (96 - 98 °С), что вызывает чрезмерное уплотнение мышечных белков и их обезвоживание. В связи с этим в кулинарной практике применяют способ варки мяса при сравнительно низких температурах – 80-85 °С. Этим способом можно варить говядину тазобедренного отруба, а также мясо бараньих и свиных окороков. Для полного размягчения мяса грудинки и покромки необходима варка при кипении, так как в этих частях туши содержатся повышенные количества коллагена, устойчивого к гидротермическому воздействию. Баранью, свиную и телячью грудинку варят с реберными костями, которые удаляют из готового мяса в горячем состоянии.
- Перед **запеканием** мясные продукты варят, припускают или жарят до полной готовности. Обычно запекают мясные изделия в течение 10-15 мин в духовом шкафу при температуре 280-300 °С. На поверхности готовых изделий должна образоваться ровная поджаристая корочка. Готовые изделия, приготовленные на порционных сковородах, подают в той же посуде. При подаче поливают растопленным сливочным маслом и посыпают зеленью. Запеченные блюда можно подавать с самыми различными гарнирами. Очень хорошо использовать картофельное пюре.
- Готовые запеченные изделия нельзя долго хранить, так как быстро ухудшаются их внешний вид и вкусовые качества. Запекают блюда непосредственно перед их отпуском. Продукт мяса при запекании должен прогреться до температуры в толще 80—90 °С.
- Мясо **жарят** крупными, порционными и мелкими кусками. В баранине, свинине и телятине коллаген обладает незначительной устойчивостью, поэтому, в отличие от говядины, почти все части свинины, телятины и баранины пригодны для жаренья.
- Из туши говядины для жаренья крупными кусками пригодны вырезка, толстый и тонкий края. Куски массой 1,5-2 кг зачищают, посыпают солью, перцем и жарят. Лопатку свертывают рулетом и перевязывают шпагатом, а грудинку фаршируют и жарят вместе с реберными костями. Можно жарить грудинку и нефаршированной. В процессе жаренья мясо периодически поливают вытекающими соком и жиром.

- ▣ **Язык отварной** готовят в основном говяжий и в редких случаях - свиной, бараний, телячий. Языки, прошедшие гидромеханическую обработку, складывают в посуду, заливают холодной водой (1 : 1), включают нагрев. После закипания и удаления пены добавляют соль, лук, ароматические корни и варят при тихом кипении: говяжьи языки - 1,5-2 ч, телячьи, бараньи и свиные - около 1 ч. Готовность языка проверяют проколом поварской иглой. Готовые языки перекладывают в холодную воду и быстро снимают с них кожу, не допуская их охлаждения. Хранят очищенные языки в отваре. Порционируют и подают языки так же, как отварное мясо.
- ▣ **Телятина, запеченная под молочным соусом.** Жареную телятину нарезают по одному-два куса на порцию. На блюдо наливают тонким слоем часть горячего молочного соуса средней густоты и кладут куски телятины. Поливают их небольшим количеством мясного коричневого сока, полученного при жарке телятины, заливают молочным соусом с яичными желтками, сразу же посыпают тертым сыром, поливают сливочным маслом и запекают. При подаче блюдо поливают сливочным маслом, посыпают укропом или зеленью петрушки. Гарнир подают отдельно.
- ▣ **Поросенок жареный.** У тушки поросенка массой до 4 кг перед жаркой в межлопаточной части подрубают позвоночник вдоль с внутренней стороны и тазовую кость до позвоночника. Затем тушку посыпают солью снаружи и внутри и распластывают. Тушки массой более 4 кг перед жареньем разрубают на половинки вдоль позвоночника вместе с головой, а более 6 кг — на 4-6 частей. Подготовленные тушки кладут на противень с жиром кожей вверх, смазывают кожу сметаной и жарят в духовом шкафу до готовности, периодически смазывая кожу жиром, но не поливая выделившимся из мяса соком и не переворачивая на другую сторону, чтобы кожа готового поросенка получилась хрустящей. Время жаренья в среднем 50-60 мин.
- ▣ Перед подачей у тушек отрезают голову, разрубают вдоль пополам, затем разрубают поперек на порционные куски. Жареного поросенка гарнируют и поливают жиром. Отдельно в соуснике подают мясной сок, которым можно полить поросенка при подаче. Гарниры: гречневая каша рассыпчатая с маслом или яйцом и пассерованный репчатый лук;



Организовать и проводить приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы и дичи (отварные, жареные, запеченные и т.д.).

- Заправленные целые туши птицы кладут в горячую воду, доводят до кипения, уменьшают нагрев, удаляют пену, добавляют коренья, репчатый лук, соль и варят. Готовность определяют проколом, из прокола должен вытекать прозрачный сок. Время варки цыплят 20-30 мин, молодых кур - 50-60 мин, старых - 2-3 ч, гусей - 1-2 ч, дичи - 20-30 мин. По мере спроса птицу нарубают по два кусочка на порцию и прогревают в бульоне.
- Припускают изделия из котлетной и кнельной массы, филе кур или дичи, и цыплят. Изделия или филе укладывают в один ряд на дно сотейника, смазанное маслом, заливают бульоном на 1/3 их высоты, закрывают сотейник крышкой и припускают на слабом огне.
- Отварную и припущенную птицу отпускают с белыми соусами и гарнирами из отварного риса, припущенных и вареных овощей.



Организовать и проводить приготовление сложных горячих закусок из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

- Закусками принято называть блюда более или менее острые или соленые, которые обычно подаются перед горячими блюдами на обед или ужин.
- Закусками могут быть бутерброды, салаты, винегреты, паштеты, заливные блюда, студни, рыба, отварное мясо, домашняя птица, которая может подаваться с различными соусами и приправами, всевозможные соленья и маринады
- В отличие от горячих блюд, для приготовления горячих закусок мясо режут на маленькие кусочки, подают в огнеупорной посуде или на блюдах, выставляя их на подносы или салфетки.



□ Спасибо за внимание!

