



Лабораторная работа № 5. Приготовление национальных блюд из овощей, грибов и сыра



**Колледж туризма
Санкт-Петербурга**

Тема: Приготовление национальных блюд из овощей, грибов и сыра

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

✓ *Клецки картофельные с грибами*

✓ *Валенсианский картофель*

✓ *Бигос*

✓ *Картофельная тортилья*

2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

3. Составить отчет о результатах лабораторной работы



Клецки картофельные с грибами



Картофель моют, очищают, отваривают, протирают. Добавляют в массу желток, соль, специи, сливочное масло, муку и взбитый белок (следят, чтобы масса не была жидкой). Грибы мелко рубят и пассеруют на сливочном масле. Добавляют пассерованные грибы в картофельную массу. Формуют жгут, нарезают кусочки по 10-15 гр., отваривают при слабом кипении 5-7 мин. При подаче поливают сливочным маслом. Из муки, воды и масла можно сделать заварку и добавить в картофельную массу.

.

Бигос



Сухие грибы промыть, замочить, затем отварить. Воду не сливать. Свинину порезать кубиками 2х2 см и обжарить. Порезать кубиками говядину и тонкими кружками колбасу. Чернослив замочить в теплой воде, затем порезать брусочками. Капусту нарезать соломкой. Квашенную капусту отжать и при необходимости порубить. Чеснок мелко порубить. Лук нарезать соломкой.

В кастрюлю с толстым дном налить воды из-под грибов, и после закипания заложить обжаренное мясо и тушить 15 минут, добавить квашенную капусту, тушить 15 минут, колбасу и тушить ещё 10 минут. Затем положить б/к капусту, отваренные грибы, лук, чеснок, добавить вино и тушить пока капуста не станет мягкой. Добавить пассерованную томатную пасту, соль, молотый перец, куркуму и молотый кориандр. Затем положить порезанный соломкой чернослив, нарезанное крупными кубиками (с кожурой) зеленое яблоко и тушить до готовности. Дать настояться 25-30 минут. При подаче украсить листочками зелени.

Валенсианский картофель



Картофель вымыть в проточной воде, выложить целиком в кастрюлю, залить подсоленной холодной водой и варить около 40 мин. Затем воду слить, картофель слегка остудить, очистить от кожуры и дать полностью остыть. Картофелины аккуратно разрезать вдоль на три части. На первый ломтик каждой картофелины положить по 2 кусочка сыра, накрыть вторым ломтиком картофеля. Сверху вновь положить 2 кусочка сыра, накрыть третьим ломтиком картофеля. Слегка посолить, обильно поперчить. Каждую начиненную сыром картофелину обернуть ломтиком бекона, сверху украсить веточкой тимьяна. Скрепить картофелины деревянными шпажками и выложить на смазанный маслом противень. Посыпать мелко рубленным оставшимся тимьяном и запекать в духовке при 220 °С в течение 15 мин

Тортилья с картофелем и овощами



Картофель очищают, моют, нарезают на слайсере (2мм), припускают в конвектомате, кабачки очищают, моют, нарезают на слайсере

Готовят яично-молочную смесь (яйцо + молоко + специи, соль - взбивают)

В круглую форму для запекания выкладывают поочередно веером картофель и кабачки, заливают яично-молочной смесью

Запекают при 180С 15 мин