



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель начальника колледжа по
учебно-методической работе
М.С. Агеева

ОП.11 НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ

Методическое пособие по выполнению лабораторных занятий
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО–43 02 15-ОП.11.ЛЗ

РАЗРАБОТЧИК	А.В. Червяковская
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Н.А. Судьбина
ГОД РАЗРАБОТКИ	2021
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ	2022

Содержание

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
Введение	4
Лабораторное занятие № 1 Приготовление блюд русской национальной кухни, обрядовой, старорусской.....	10
Лабораторное занятие №2 Приготовление блюд национальной кухни народов ближнего зарубежья	12
Лабораторное занятие №3 Приготовление блюд национальной кухни народов	
Лабораторное занятие № 4 Приготовление блюд зарубежных кухонь	17
Приложение 1.....	20
Приложение 2.....	21
Приложение 3.....	22
Приложение 4.....	23
Приложение 5.....	24
Приложение 6.....	25
Приложение 7.....	26
Приложение 8.....	27
Приложение 9.....	28
Список литературы	29

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование тем и разделов	Количество часов при очной форме обучения		
	всего	в том числе	
		ЛЗ	ПЗ
Введение	2	-	-
Раздел 1 Старинная и современная русская кухня	14	6	2
Тема 1.1 Исторический этап развития русской кухни и особенности приготовления холодных блюд и закусок	2	-	-
Тема 1.2. Технология приготовления первых, вторых блюд русской национальной кухни	2	-	-
Тема 1.3. Особенности приготовления блюд постных, сладких, напитков, мучных изделий	10	6	2
Раздел 2 Особенности приготовления блюд национальных кухонь ближнего зарубежья	22	12	2
Тема 2.1 Характерные особенности национальных кухонь	10	6	-
Тема 2.2. Характеристика национальных кухонь и особенности приготовления блюд народов Закавказья и Средней Азии	12	6	2
Раздел 3. Особенности приготовления блюд зарубежной кухни	30	6	2
Тема 3.1. Особенности приготовления блюд зарубежных кухонь	16	-	-
Тема 3.2. Особенности приготовления блюд народов Америки	14	6	2
Консультаций	12		
Всего по дисциплине	68	24	6

Введение

Методические рекомендации составлены в соответствии с рабочей программой дисциплины ОП.11 «Национальная и зарубежная кухня».

Рабочей программой дисциплины предусмотрено 24 академических часа на проведение лабораторных занятий.

Целью проведения лабораторных занятий является:

-закрепление теоретических знаний;

-приобретение необходимых практических навыков и умений по отдельным темам дисциплины (производить расчеты норм сырья на заданное количество порций, замену сырья по кондиции и другим параметрам);

-ведение технологического процесса от приготовления полуфабрикатов до оформления и подачи готового кулинарного изделия (блюда), соблюдая все правила и нормы;

-воспитание логического мышления в процессе выполнения трудовых действий;

-развитие репродуктивных умений органолептической оценки качества изделий.

Наряду с формированием умений и навыков в процессе лабораторных занятий обобщаются, систематизируются, конкретизируются и углубляются теоретические знания, вырабатывается способность и готовность применять эти знания на практике, развиваются интеллектуальные умения. Обучающиеся знакомятся с приемами тепловой обработки сырья и приготовления разнообразных полуфабрикатов и готовых изделий.

Выполнение заданий на лабораторных работах способствует формированию у обучающихся:

умений:

- разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков;
- ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента;
- приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы;

- подбирать и рационально использовать сырье, соответствующее определенной национальной кухни;
- оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.

знаний:

- исторические этапы развития русской кухни;
- основные виды сырья, используемого в кухне народов стран СНГ, Балтии, Западной Европы и Восточной Азии, Америки;
- основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд;
- основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования;
- ассортимент традиционных блюд;
- современное кулинарное искусство в национальных традициях;
- особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни.

профессиональных компетенций:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Перед проведением лабораторных занятий обучающиеся обязаны проработать соответствующий материал, уяснить цель занятия, ознакомиться с содержанием и последовательностью его проведения, а преподаватель проверить их знания готовности к выполнению задания.

Задания лабораторных занятий предусматривают приготовление трех-четырёх блюд, определение величины отходов при первичной обработке сырья, потерь при тепловой обработке, ее продолжительности, выхода готовой продукции. В работах приведено подробное описание технологии приготовления каждого полуфабриката и готового изделия.

Чтобы научить обучающиеся правильной организации рабочего процесса предусматривается определенная последовательность выполнения операций при одновременном приготовлении нескольких блюд.

Работам по приготовлению блюд предшествует материал, в котором обучающиеся знакомятся с правилами пользования Сборниками рецептур, и работа

по первичной обработке овощей и приемам тепловой обработки продуктов. Предварительное ознакомление с этими приемами облегчает выполнение последующих заданий по приготовлению супов, соусов, гарниров и вторых блюд.

Лабораторные занятия заканчиваются изложением органолептических требований к качеству готовой продукции, руководствуясь которыми обучающиеся учатся проводить бракераж приготовленных блюд.

Все задания рассчитаны на индивидуальную работу обучающихся.

Перед началом выполнения занятий излагается техника выполнения, основные приборы, оборудование, посуда, используемые в ходе работы.

Для выполнения каждой работы требуется 4-6 часов.

Перед началом занятий проводят инструктирование обучающихся по технике безопасности, знакомят с правилами эксплуатации теплового оборудования, показывают правильные приемы включения электрических плит, машин и аппаратов, показывают основные приемы работы с мясорубками, овощерезками и др. В журнале инструктажа все обучающиеся подтверждают ознакомление с правилами техники безопасности.

В технологической лаборатории работа проводится индивидуально. Бригадное выполнение заданий предусмотрено лишь в тех случаях, когда переработка малого количества сырья невозможна или нецелесообразна.

Обучающиеся заранее знакомятся с технологией приготовления блюд, которые им предстоит проработать в лаборатории, и оформляют технологическую карту в тетради с описанием необходимых продуктов (массой брутто и нетто). Продукты выписываются для каждого блюда отдельно, что облегчает правильное распределение их в ходе работы.

В начале занятия преподаватель путем опроса выясняет подготовленность обучающихся к работе и правильность выписки ими сырья, после чего обучающиеся получают требующиеся продукты у лаборанта.

Приступая к работе, обучающийся должен правильно организовать рабочее место, удобно расположив разделочную доску, весы, посуду, инструменты.

Технологический процесс начинается с приготовления полуфабрикатов. По окончании приготовления их разделочные доски, инструменты и столы моют. Скоропортящиеся полуфабрикаты (мясные, рыбные, из птицы) до тепловой обработки хранят в холодильных шкафах.

Обучающиеся должны научиться правильно держать нож при ручной нарезке продуктов и освоить ряд других приемов, гарантирующих безопасность работы. Дежурным в процессе работы надлежит следить за тем, чтобы полы в лаборатории были сухими, так как скользкий пол может быть причиной несчастного случая.

Работая в технологической лаборатории, обучающиеся обязаны соблюдать правила личной и производственной гигиены. К работе приступают, надев санитарную одежду (куртку, фартук), тщательно прикрыв волосы шапочкой или косынкой и вымыв руки с мылом. Санодержу нельзя закалывать булавками или иголками, хранить в ее карманах посторонние предметы. Выходя из лаборатории, санодержу снимают.

Перед использованием проверяют чистоту посуды, инвентаря и инструментов, ополаскивают посуду горячей водой. В процессе работы необходимо следить за правильностью использования разделочных досок, немедленно убирать отходы, периодически мыть рабочее место, убирать освобождающуюся посуду и инвентарь, мыть инструменты и руки.

По окончании приготовления блюд проводится их бракераж. Обучающиеся выставляют на общий стол приготовленные и оформленные блюда и сдают преподавателю аккуратно заполненные тетради с учебным заданием.

Текст выполняемых работ на лабораторных занятиях обучающиеся должны писать ручкой, понятным почерком. Схемы, эскизы, таблицы необходимо выполнять только карандашом с помощью чертежных инструментов.

Требования, предъявляемые к качеству блюд, излагаются в конце каждой работы.

После каждого лабораторного занятия проводится зачет, как правило, на следующем лабораторном занятии перед выполнением последующей работы.

На зачете обучающийся должен: знать теорию по данной теме; пояснить, как проводится расчет; уметь проанализировать полученные результаты. Ответить на вопросы для самопроверки.


Принимая работу, преподаватель оценивает, с одной стороны, правильность приготовления и оформления блюда и с другой стороны, теоретические знания студентов по данному разделу.

По окончании лабораторного занятия следует выключить приборы и аппараты, вымыть и убрать посуду, привести в порядок рабочее место. Дежурные моют котлы,

инструменты, инвентарь и др., которыми группа пользовалась на занятии, проверяют отключение нагревательных приборов, убирают места общего пользования.

Примечание:

В пособии не указаны номера рецептур, таблиц и страниц, т.к. сборники рецептур разных годов выпуска имеют различия, поэтому следует привить навыки работы с учебной и нормативной технологической документацией по определению местонахождения нужного материала (оглавлению, содержанию).

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.11.ЛЗ	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.9/30

1 СТАРИННАЯ И СОВРЕМЕННАЯ РУССКАЯ КУХНЯ

Для решения задач и ситуаций при выполнении лабораторных занятий по первому разделу следует пользоваться:

1. Сборником технических нормативов. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий, 5 часть / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2001. – 798 с.

2. Сборником технических нормативов. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий, 5 часть / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2001. – 798 с.

При отсутствии данного НТД можно воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А. Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с. и

Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с. находящимся в реестре.

Нормы продуктов массой брутто в рецептурах рассчитаны на стандартное сырье и приведены в Сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ») 1996 г.

Рекомендательный подход допускается в применении указанных в Сборнике норм отпуска порций блюд (изделий), в том числе соусов и гарниров.

Для картофеля приняты нормы отходов, действующие по 31 октября, для моркови и свеклы - до 1 января. Для другого времени года нужно производить перерасчет расхода овощей, взяв за основу массу нетто как постоянную величину для любого сырья.

При замене одних продуктов другими следует руководствоваться данными, приведенными в таблице «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд». (Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ») 1996 г.).

В некоторых рецептурах указывается два вида жира или один и тот же вид указан дважды. Это значит, что часть жира вводится в блюда в процессе приготовления, а часть - при отпуске.

Нормы расхода соли, специй для приготовления блюд в рецептурах не указаны. При калькуляции и оформлении технологической карты используют таблицу №28 «Расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий» (Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ») 1996 г.).

В Сборнике включены нормативные материалы, позволяющие определить расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, размеры потерь при тепловой обработке блюд и кулинарных изделий; приведены также таблицы продолжительности тепловой обработки некоторых продуктов.

В Сборнике приводятся рекомендации по отпуску и оформлению блюд, которые могут быть изменены с учетом сложившихся условий работы предприятия.

На изделия, отмеченные в Сборнике звездочкой, даны промышленные рецептуры, и какое-либо изменение не допустимо.

Помимо изложенных основных указаний, приведенных во введении, следует учитывать и дополнительные, помещенные в каждом разделе Сборника.

1.3 Особенности приготовления сладких и постных блюд, напитков, мучных изделий

Лабораторное занятие № 1 Приготовление блюд русской национальной кухни, обрядовой, старорусской

Цель работы:

- 1.Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.
- 2.Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
- 3.Закрепление теоретических знаний.
- 4.Развитие творческих способностей.
- 5.Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.
6. Формирование компетенций: ПК 6.1.

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Подготовка помещения, задания.
2. Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.
3. Соблюдение санитарных правил: обучающиеся надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.
2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.
3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.
4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.
6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.
7. Вывод (заключение) по работе.

Перечень примерный блюд для обработки (приложения 2, 3, 4, 5 и т.д.):

1. Блины из капусты, рецептура № 119, V часть 30/165
2. Щи боярские, рецептура № 80, V часть 1/550
3. Похлебка по-суворовски рецептура № 89,5, V часть, 1/350
4. Щи томленные со смет. рецептура № 78, V часть, 20/500
5. Творожники «Пряженые» рецептура № 145, V часть, 10/180
6. Каравайцы, фаршированные луком и яйцами, рецептура № 214, V часть, 1/155

Указания к проведению работы:

1. Обратит внимание на правильную и равномерную нарезку полуфабрикатов.
2. Последовательность закладки продуктов в блюдо, режим тепловой обработки.

3. На качество готовых кулинарных изделий, правила укладки гарнира, блюда, соуса.

4. Соблюдение температуры подачи.

Дегустация блюда:

1. Прогреть блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме (приложение).

2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.

3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 блюда русской кухни.

2. Выписать отличительные особенности развития русской кухни в таблицу (кратко).

Контрольные вопросы:

1. В чем отличие кухонь Петровского периода и настоящего времени?

2. Чем следует руководствоваться при составлении ТК?

3. Как готовится взвар?

4. Что использовали для приготовления сладких блюд на Руси?

5. Какие соусы порекомендуете для тушения мяса дичи и почему?

6. Отличие приготовления винегрета русского от современного варианта?

2. ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ БЛИЖНЕГО ЗАРУБЕЖЬЯ

2.1. Характерные особенности национальных кухонь

Лабораторное занятие №2 Приготовление блюд национальной кухни народов ближнего зарубежья

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТК.

2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

3. Закрепление теоретических знаний.

4. Развитие творческих способностей.

5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.

6. Формирование компетенций: ПК 6.1.

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Подготовка помещения, задания.
2. Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.
3. Соблюдение санитарных правил: обучающиеся надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.
2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.
3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.
4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.

6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.

7. Вывод (заключение) по работе.

Перечень примерный блюд для обработки (приложения 2, 3, 4, 5 и т.д.):

1. Борщ «Белорусский» 500/20/40

2. Бабка картофельная с грибами

3. Борщ украинский 500

4. Крученики волынские, 1/140

5. Цепелина из отварного картофеля, 1/240

6. Капуста тушеная с мясным фаршем, 1/250 (Эстония)

Указания к проведению работы:

1. Обратить внимание на правильную и равномерную нарезку полуфабрикатов.
2. Последовательность закладки продуктов в блюдо, режим тепловой обработки.
3. На качество готовых кулинарных изделий, правила укладки гарнира, блюда, соуса.
4. Соблюдение температуры подачи.

Дегустация блюда:

1. Прогреть блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме (приложение).
2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.
3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 блюда кухни стран СНГ.
2. Выписать отличительные особенности развития белорусской кухни в таблицу (кратко).

Контрольные вопросы:

1. В чем отличие кухонь Литвы от Украины?
2. Чем следует руководствоваться при замене сырья на другую кондицию?
3. Как готовятся дранники?
4. Как приготовить картофель для блюда цепелины?
5. Какие соусы порекомендуете для тушения мяса баранины и почему?
6. Отличие борща украинского от борща белорусского?
7. Какой жир используется при приготовлении блюд в Белоруссии?

2.2. Характеристика национальных кухонь и особенности приготовления блюд народов Закавказья и Средней Азии

Лабораторное занятие №3 Приготовление блюд национальной кухни народов Закавказья и Средней Азии

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.

2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

3. Закрепление теоретических знаний.

4. Развитие творческих способностей.

5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.

6. Формирование компетенций: ПК 6.1.

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Подготовка помещения, задания.

2. Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.

3. Соблюдение санитарных правил: обучающиеся надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.

2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.

3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.

4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.

6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.

7. Вывод (заключение) по работе.

Перечень примерный блюд для обработки (приложения 2, 3, 4, 5 и т.д.):

1. Лагман (Узбекистан) 1/580

2. Голубцы с виноградными листьями 1/225
3. Чахохбили (Грузия) 1/250
4. Овдух (аз) 1/500
5. Суп острый «Зимний» (Армения) 1/500
6. Суп грибной с лапшой (Армения) 500

Указания к проведению работы:

1.Обратить внимание на правильную и равномерную нарезку полуфабрикатов.
2.Последовательность закладки продуктов в блюдо, режим тепловой обработки.

3. На качество готовых кулинарных изделий, правила укладки гарнира, блюда, соуса.

4.Соблюдение температуры подачи.

Дегустация блюда:

1.Продегустировать блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме (приложение).

2.Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.

3.Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1.Составить ТТК на 1 блюдо кухни народов Закавказья и средней Азии.

2.Выписать отличительные особенности развития грузинской кухни и армянской кухни (кратко).

Контрольные вопросы:

1.В чем отличие кухонь Узбекистана от Казахстана?

2.Чем следует руководствоваться при выборе продуктов для приготовления блюд?

3.Как готовится Лагман?

4.Как подготовить виноградные листья для блюда Голубцы с виноградными листьями?

5.Какие соусы порекомендуете для тушения мяса баранины и почему?

6.Отличие приготовления плова узбекского от азербайджанского?

7.Что не следует включать в меню мусульман?

3 ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ЗАРУБЕЖНОЙ КУХНИ

Для решения задач и ситуаций при выполнении лабораторных занятий по 3 разделу следует пользоваться: Сборником рецептур блюд зарубежной кухни /под ред.проф. А.Т. Васюковой. - М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008. - 816 с.

При отсутствии данного НТД можно воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А. Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с. и

Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с. находящимся в реестре.

Нормы продуктов массой брутто в рецептурах рассчитаны на стандартное сырье и приведены в Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ») 1996 г.

3.2. Особенности приготовления блюд народов Америки

Лабораторное занятие № 4 Приготовление блюд зарубежных кухонь

Цель работы:

- 1.Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.
- 2.Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
- 3.Закрепление теоретических знаний.
- 4.Развитие творческих способностей.
- 5.Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.
6. Формирование компетенций: ПК 6.1.

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

- 1.Подготовка помещения, задания.
- 2.Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.
- 3.Соблюдение санитарных правил: обучающиеся надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

- 1.Получить задание.
- 2.Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.
- 3.Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.
- 4.Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
- 5.Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.
- 6.Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.
- 7.Вывод (заключение) по работе.

Перечень примерный блюд для отработки (приложения 2, 3, 4, 5 и т.д.):

1. Жульен в картофеле, 1/300
2. Картофель печеный по-восточному, 1/300
3. Картофель «Дофин», 1/280 Франция
- 4.Картофель по-перуански
- 5.Карбонадо аргентинское, 1/275
- 6.Салат «Год дракона», 1/ 168/КНР
- 7.Смешанный салат из картофеля, яиц и орехов, 1/200/КНР/

Указания к проведению работы:

- 1.Обратить внимание на правильную и равномерную нарезку полуфабрикатов.
- 2.Последовательность закладки продуктов в блюдо, режим тепловой обработки.

3. На качество готовых кулинарных изделий, правила укладки гарнира, блюда, соуса.

4. Соблюдение температуры подачи.

Дегустация блюда:

1. Прodeгустировать блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме (приложение 1).

2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.

3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Контрольные вопросы:

1. В чем отличие кухонь Китая от Индии?

2. Какие специи используются в индийской кухне?

3. Как готовится рис в Китае?

4. Как используются соевые продукты в рационе зарубежных народов?

5. Какие соусы порекомендуете для подачи блюд в Японской кухне?

6. Отличие палочек для еды китайских от японских?

7. Что не следует включать в меню индийцев?

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 блюда с расчетом на 25 порций.

2. Выписать отличительные особенности развития зарубежной кухни в таблицу (кратко).

**Приложение 1****БРАКЕРАЖ БЛЮД**

Наименование блюда	Требования к качеству (факт.)	Замечание	Оценка(1-5 баллов)

Подписи членов
бракеражной комиссии

Приложение 2

Предприятие КМРК Сборник (год) 1997, 2 часть, рецептура № 468/2

Технологическая карта № _____

Наименование блюда Лагман (узбекское национальное блюдо)

№ п-п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр) Килограмм, литр	
		брутто	нетто
1	Говядина (лоп часть, грудинка)	107	79
	Масса готового мяса	-	50
2	Мука пшеничная	150	150
3	Вода для замеса теста	60	60
	Масса теста	-	205
	Масса готовой лапши	-	270
4	Масло растительное для смазки лапши	3	3
5	Масло растительное	25	25
6	Картофель	51	38
7	Лук репчатый	18	15
8	Чеснок	5	4
9	Перец сладкий	33	25
10	Морковь	38	30
11	Редька	21	15
12	Томатное пюре	20	20
	или помидоры свежие	71	60
13	Вода	150	150
14	Укроп, петрушка (зелень)	7	5
	Выход	-	580

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ

Замешивают крутое пресное тесто и оставляют на 1,5-2 ч. Подготовленное тесто нарезают небольшими кусочками и пропускают его через лагманную машину. Полученный лагман (длинную лапшу) отваривают в кипящей подсоленной воде, откидывают на дуршлаг, промывают и смазывают растительным маслом.

Затем готовят мясо с овощами. Репчатый лук и перец сладкий нарезают полукольцами, свежие помидоры – дольками, морковь, редьку, картофель – мелкими кубиками.

Мясо, нарезанное мелкими кусочками, обжаривают на жире с репчатым луком, добавляют свежие помидоры или томатное пюре. Через 5-10 мин кладут морковь, редьку, сладкий перец, измельченный чеснок и продолжают обжаривание еще 8-10 мин. Затем добавляют воду и кладут картофель, специи и тушат до готовности.

Перед отпуском готовую лапшу разогревают в кипящей воде, укладывают в глубокую тарелку, сверху- мясо с овощами, посыпают зеленью.

Приложение 3

Предприятие КМРК Сборник(год)1997 Рецептура № 465

Технологическая карта № _____

Наименование блюда

Голубцы с виноградными листьями (азербайджанское национальное блюдо)

№ п-п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр)	
		килограмм	литр
		брутто	нетто
1	Виноградные листья свежие	45	47
	или квашеные	100	70
	Для фарша:		
2	Баранина (т/б, лопаточная часть)	164	117
3	Жир-сырец	25	25
4	Лук репчатый	20	17
5	Кинза (зелень) или мята	24	18
6	Крупа рисовая	30	30
	Масса фарша	-	202
	Масса п/ф	-	240
	Масса готовых долма	-	225
7	Корица	0,2	0,2
	выход	-	225

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ

Виноградные листья перебирают, срезают стебли, ошпаривают. Свежие бланшируют, квашенные припускают в течение 20-25 мин. В каждый лист завертывают фарш, укладывают в посуду, заливают водой, чтобы изделия были полностью покрыты и тушат 50-60 мин.

Для фарша: баранину с жиром и репчатым луком измельчают на мясорубке, добавляют мелко нарезанную зелень, соль, черный молотый перец, перебранный и промытый рис и перемешивают.

Отпускают по 6-8 шт, на порцию, поливают соусом, в котором тушилась долма, посыпают корицей. Отдельно подают гатыг (50г) с растертым чесноком (3 г).

Приложение 4

Предприятие КМРК

Сборник (год)1997, 2 часть Рецептура № 465

Технологическая карта № _____

Наименование блюда

Голубцы с виноградными листьями (азербайджанское национальное блюдо)


№ п/п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр)	
		килограмм	литр
		брутто	нетто
1	Листья виноградные свежие	47	45
	или квашеные	100	70
	Для фарша:		
2	Баранина (т/б, лопат часть)	164	117
3	Жир-сырец	25	25
4	Лук репчатый	20	17
5	Кинза (зелень) или мята	24	18
6	Крупа рисовая	30	30
	Масса фарша	-	202
	Масса п/ф	-	240
	Масса готовых долма	-	225
7	Корица	0,2	0,2
	Выход	-	225

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ

Виноградные листья перебирают, срезают стебли, ошпаривают. Свежие бланшируют, квашенные припускают в течение 20-25 мин. В каждый лист завертывают фарш, укладывают в посуду, заливают водой, чтобы изделия были полностью покрыты и тушат 50-60 мин.

Для фарша: баранину с жиром и репчатым луком измельчают на мясорубке, добавляют мелко нарезанную зелень, соль, черный молотый перец, перебранный и промытый рис и перемешивают.

Отпускают по 6-8 шт на порцию, поливают соусом, в котором тушились долма, посыпают корицей.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.11.ЛЗ	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.24/30

Приложение 5

Предприятие КМРК

Сборник (год) 2008 г Рецептура № 8689

Технологическая карта № _____


Наименование блюда Карбондо аргентинское Аргентинская кухня

№ п-п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр)	
		килограмм	литр
		брутто	нетто
1	Мясо (говядина)	161	119
2	Картофель	137	102
3	Лук репчатый	36	30
4	Помидоры свежие	40	34
5	Масло сливочное	15	15
6	Изюм	14	14
7	Груши	16	11
8	Перец черный молотый	0,3	0,3
9	Соль	3	3
	Выход	-	275

Выход готового блюда 275

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ

Репчатый лук шинкуют полукольцами, помидоры нарезают ломтиками, мяско-кубиками. Подготовленные продукты обжаривают в сливочном масле 5 мин. Затем добавляют бульон, соль, перец и тушат под крышкой около часа. После этого кладут картофель, груши, нарезанные ломтиками, и тушат еще 15 мин. За 5 мин до готовности добавляют изюм без косточек.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.11.ЛЗ	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.25/30

Приложение 6

Предприятие КМРК

Сборник (год) 2008 г Рецептура № 872

Технологическая карта № _____

Наименование блюда

Картофель по-перуански Перуанская кухня

Выход готового блюда 310

№ п-п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр) килограмм литр	
		брутто	нетто
1	Картофель	274	205
2	Сыр плавленый	65	65
3	Масло оливковое	5	55
4	Сливки 10%-ные	25	25
5	Сок лимонный	15	15
6	Лук репчатый	24	20
7	Перец черный молотый	1	1
	Выход	-	310

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ

Плавленый сыр, оливковое масло, молоко и сливки соединяют и растирают, чтобы получилась однородная смесь. Смесь разогревают, добавляют в нее лимонный сок и сильно перчат.

Картофель очищают, отваривают и поливают приготовленным соусом. К картофелю подают зеленый салат.

Приложение 7

Предприятие

КМРК

Сборник (год) 2008 г Рецептура № 574

Технологическая карта № _____

Наименование блюда Салат «Год дракона»


Китайская кухня

№ п/п	Наименование продуктов	Норма на 10 порций (гр) килограмм литр	
		брутто	нетто
1	Треска копченая	450	292
2	Картофель	343	257/250
3	Огурцы маринованные	100	40
4	Зеленый горошек	115	115
5	Соус чесночный	125	125
6	Лук зеленый	45	34
7	Выход	-	840

Выход готового блюда 840

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ

Очищенную от кожи и костей рыбу, очищенные от кожуры картофель и маринованный огурец нарезают кубиками, добавляют консервированный зеленый горошек, чесночный соус и все перемешивают. Выкладывают в салатник и посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.11.ЛЗ	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.27/30

Приложение 8

Предприятие КМРК

Сборник (год) 2008 г Рецептура № 1109

Технологическая карта № _____

Наименование блюда Картофель «Дофин» Франция

№	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр)	
		килограмм	литр
		брутто	нетто
1	Картофель	193	145
2	Яйцо, шт/г	1/4	10
3	Масло сливочное	8	8
4	Молоко	45	45
5	Сыр швейцарский	12	12
6	Чеснок	12	9
7	Орех мускатный	0,5	0,5
8	Соль	2	2
	Выход	-	140

Выход готового блюда 140

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ

Противень натирают чесноком, смазывают сливочным маслом, кладут на него нарезанный кружочками картофель, приправляют солью, перцем и мускатным орехом. Яйцо вливают в холодное молоко, смешивают, заливают этой смесью картофель и жарят в разогретом жарочном шкафу 40-50 мин. Незадолго до готовности картофель посыпают тертым сыром.

Приложение 9

Предприятие КМРК

Сборник (год) 2008 г Рецептура № 461

Технологическая карта № _____

Наименование блюда

Смешанный салат из картофеля, яиц и орехов Кита

№	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр) килограмм литр	
		брутто	нетто
1	Картофель	549	400
2	Яйцо	2	80
3	Орехи грецкие	150	68
4	Изюм	88	86
5	майонез	120	120
6	Соус соевый	60	60
7	Перец черный молотый	0,02	0,02
8	Зелень петрушки	15	15
9	Соль	4	4
	Выход	-	800

Выход готового блюда 800

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ

Картофель нарезают тонкими ломтиками, которые разрезают пополам. Так же нарезают вареные яйца. Выкладывают в салатник слоями картофель и яйца, пересыпая каждый слой солью и перцем. Затем сверху кладут набухший просушенный изюм, измельченные поджаренные орехи, заливают немного соусом. Так продолжают до тех пор, пока не будут израсходованы продукты. В конце заливают соусом. Украшают орехами, изюмом и зеленью.

Список литературы

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	1. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. [Электронный ресурс].- «Феникс», 2020 – 373 с- BOOK.ru.
	2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / ред. А. С. Ратушный. - Москва : Дашков и К°, 2021
	3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : практическое пособие / ред. А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - Москва: Дашков и К°, 2020. - 208 on-line
Дополнительные	4. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова. - М. : Дашков и К°, 2017.
	5. Беспалова, В. В. Кухни народов мира. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. В. Беспалова. - Мурманск: Мурманский государственный технический университет, 2017. - 96 on-line
	6. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова. - М. : Дашков и К°, 2017
	7. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории. – М.: ДеЛи принт, 2006
	8. Сборник изысканных рецептов 20 века для предприятий общественного питания. – СПб.: ПРОФИКС, 2007
	9. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.
	10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.
	11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А. Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.
	12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий, 5 часть / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2001. – 798 с.
	13. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни /под ред. проф. А.Т. Васюковой. -М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008. - 816 с.
	14. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с.
	15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007
	16. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)
	17. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	18.ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)
	19.ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
	20.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов
	21.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
	22.Указ президента РФ от 30.01.2010 № 120 «Об утверждении доктрины продовольственной безопасности РФ»
	23.Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.
	24.Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ.
Электронные образовательные ресурсы	25.Интернет сайты: http://base.garant.ru/ , http://www.consultant.ru https://rg.ru , http://docs.cntd.ru/ , http://ohranatruda.ru/ http://st.vstu.by/ http://www.internet-law.ru/
	26.ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru
	27. ЭБС «ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru
	28.ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru
	29.Издательство «Лань», https://e.lanbook.com
	30.Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», https://www.biblioclub.ru
Периодические издания	31.Журнал «Ресторанные ведомости»;
	32. Журнал «Стандарты и качество».