



КАЛИНИНГРАДСКИЙ
МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ
КОЛЛЕДЖ

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

Утверждаю
Заместитель начальника колледжа по
учебно-методической работе

А.И.Колесниченко

ОП.11 НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ

Методическое пособие по выполнению практических занятий
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО–43 02 15-ОП.11.ПЗ

РАЗРАБОТЧИК
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ
ГОД РАЗРАБОТКИ
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ

Червяковская А.В.
Судьбина Н.А.
2024
2025

МО-43 02 15-ОП.11.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.2/15

Содержание

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
Введение	4
1 СТАРИННАЯ И СОВРЕМЕННАЯ РУССКАЯ КУХНЯ	6
1.3 Особенности приготовления сладких и постных блюд, напитков, мучных изделий.....	6
Практическое занятие № 1. Решение задач, ситуаций. Составление таблиц по ассортименту блюд.....	6
2.ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ БЛИЖНЕГО ЗАРУБЕЖЬЯ.....	8
2.2.Характеристика национальных кухонь и особенности приготовления блюд народов Закавказья и Средней Азии.....	8
Практическое занятие №2. Решение задач, ситуаций. Составление таблиц по ассортименту блюд.....	8
3 ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ЗАРУБЕЖНОЙ КУХНИ.....	9
3.2 Особенности приготовления блюд народов Америки.....	9
Практическое занятие № 3. Решение задач, ситуаций. Составление таблиц по ассортименту блюд.....	9
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	12
Приложение 1	14
Приложение 2.....	15

МО-43 02 15-ОП.11.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.3/15

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование тем и разделов	Количество часов при очной форме обучения		
	всего	в том числе	
		ЛЗ	ПЗ
Введение	2	-	-
Раздел 1Старинная и современная русская кухня	14	6	2
Тема 1.1 Исторический этап развития русской кухни и особенности приготовления холодных блюд и закусок	2	-	-
Тема1.2.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
Консультации			
Всего по дисциплине	68	24	6

МО-43 02 15-ОП.11.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.4/15

Введение

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

Рабочей программой дисциплины «Национальная и зарубежная кухня» предусмотрено 6 академических часов на проведение 3 практических занятия.

Целью проведения практических занятий является:

- закрепление теоретических навыков;
- приобретение необходимых практических умений и навыков: производить расчеты норм сырья на заданное количество порций, замену сырья по кондиции и другим параметрам;
- вести технологический процесс от приготовления полуфабрикатов до оформления и подачи готового кулинарного изделия (блюда), соблюдая все правила и нормы.

Наряду с формированием умений и навыков в процессе практического занятия обобщаются, систематизируются, конкретизируются и углубляются теоретические знания, вырабатывается способность и готовность применять полученные знания и умения в практической деятельности специалиста общественного питания. Развиваются интеллектуальные, творческие способности студента, ответственность, коллективизм, любовь к избранной профессии.

Перед выполнением практического занятия теоретически прорабатывается материал темы, повторяется степень усвоения, готовность студента к выполнению задания.

Выполнение практических занятий 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;

МО-43 02 15-ОП.11.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.5/15

- 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.

После проведения занятия подводится обобщение, вывод, анализ ошибок (в расчетах, схемах, технологическом процессе, оформлении) выставляется на «зачет» (или оценка).

При выполнении заданий пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий национальных кухонь России (находящегося в реестре ПОП), а также разработанными технико-технологическими картами (ТТК) на блюда зарубежной и национальной кухни.

Текст выполняемых работ студенты должны выполнять четко, грамотно, чернилами фиолетового, черного или синего цвета. Таблицы, схемы, эскизы выполнять карандашом с помощью чертежных принадлежностей. Обязательно наличие калькулятора.

Примечание:

В пособии не указаны номера рецептов, таблиц и страниц, т.к. сборники рецептов разных годов выпуска имеют различия, поэтому следует привить навыки

МО-43 02 15-ОП.11.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.6/15

работы с учебной и нормативной технологической документацией по определению местонахождения нужного материала (оглавлению, содержанию).

1 СТАРИННАЯ И СОВРЕМЕННАЯ РУССКАЯ КУХНЯ

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

Практическое занятие № 1 Решение задач, ситуаций. Составление таблиц по ассортименту блюд

Цель занятия:

1.Формировать умения и навыки выполнения расчетов норм сырья, составлять таблицы по ассортименту блюд, схемы технологического процесса, составления ТК и ТТК.

2.Развивать интерес к блюдам старинной и современной русской кухни, творческий подход к подбору сырья, совместимости компонентов.

3.Воспитать аккуратность, ответственность.

4.Формирование компетенций: ПК 6.1,

Исходные материалы и данные:

Сборник рецептов, технологические и технико-технологические карты, задания, учебные пособия, канцелярские принадлежности, калькуляторы, задания ПЗ.

Содержание и порядок выполнения задания:

Используя знания методики расчетов норм сырья и составления таблиц по изученным ранее ПМ, МДК и дисциплинам, Вам необходимо решить задачи (ситуации).

Содержание отчета:

Номер,название работы

Цель практического занятия

Номер варианта

Исходные данные

Выполненное задание

Ответы на вопросы для самопроверки

Список используемых источников

Дата и подписи обучающегося и преподавателя.

Ситуация №1

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

МО-43 02 15-ОП.11.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.7/15

Русский обычай проводить «Масленицу» на природе с множеством развлечений и угощениями вошли в нашу жизнь. Директор кафе «Солянка» решил принять участие в данном празднике. Технологи и заведующему производством дано указание подготовить данное мероприятие.

Место выездной торговли — зоопарк, время с 10 до 18 часов.

Необходимо:

- 1.Предложить ассортимент изделий для выездной торговли.
- 2.Дайте рекомендации по подготовке сырья, приготовлению, подаче блинов, блинчиков, оладий.
- 3.Подобрать необходимый инвентарь, оборудование, посуду, материальное обеспечение для выездной торговли.
- 4.Оформить необходимую документацию.
- 5.Составить технологические карты (3 шт.) по вашему желанию.
- 6.Продумать и предложить рекламу данного мероприятия.

Задача № 1.

Определить закладку сырья для приготовления 75 порций блюда «Шницель из капусты» в кафе общедоступного типа с соусом молочным с учетом сезона приготовления.

Произвести замену молока коровьего пастеризованного цельного на молоко коровье цельное сухое. Оформить ТК.

Контрольные вопросы:

- 1.На что вы обратите внимание при оформлении рекламы и «Масленицы»?
- 2.Приготовление блинного теста.
- 3.Виды начинок.
- 4.Какая посуда используется для данного мероприятия?
- 5.Хранение теста блинного.

Домашнее задание:

- 1.Повторить особенности старинной русской кухни..
- 2.Составить меню скоромное (по Вашему усмотрению).

МО-43 02 15-ОП.11.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.8/15

2 ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ БЛИЖНЕГО ЗАРУБЕЖЬЯ

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

Практическое занятие №2 Решение задач, ситуаций. Составление таблиц по ассортименту блюд

Цель занятия:

1.Формировать умения и навыки выполнения расчетов норм сырья, составлять таблицы по ассортименту блюд, схемы технологического процесса, составления ТК и ТТК.

2.Развивать интерес к блюдам национальных кухонь ближнего зарубежья, творческий подход к подбору сырья, совместимости компонентов.

3.Воспитать аккуратность, ответственность.

4 Формирование компетенций: ПК 6.1

Исходные материалы и данные:

Сборник рецептов, технологические и технико-технологические карты, задания, учебные пособия, канцелярские принадлежности, калькуляторы, задания ПЗ.

Содержание и порядок выполнения задания:

Используя знания методики расчетов норм сырья и составления таблиц по изученным ранее ПМ, МДК и дисциплинам, Вам необходимо решить задачи (ситуации).

Содержание отчета:

Номер, название работы

Цель практического занятия

Номер варианта

Исходные данные

Выполненное задание

Ответы на вопросы для самопроверки

Список используемых источников

Дата и подписи обучающегося и преподавателя.

Ситуация №1

Ресторан «Русь» обслуживает туристов из Закавказья в количестве 60 человек.

Технологу дано задание разработать меню комплексных обедов на 2 дня с

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

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

использованием блюд закавказской кухни.

- 1.Предложите два варианта плана-меню комплексного обеда.
- 2.Рассчитайте необходимое количество сырья (сырьевая ведомость).
- 3.Оформите заявку на склад на получение необходимых для работы продуктов.
- 4.Оформите технологическую карту на одно блюдо на 60 порций.
- 5.Требования к оформлению плана-меню.

Контрольные вопросы:

- 1.Особенности питания туристов из Средней Азии.
- 2.Особенности грузинской кухни.
- 3.Виды национальных изделий из муки?.
- 4.Что такое план-меню?
- 5.Кем подписывается сырьевая ведомость?

Задача № 1.

Определить закладку сырья для приготовления 115 порций блюда «*Купаты (колбаски)*» в ресторане категории люкс с учетом сезона приготовления.

На производстве имеется свинина мясная. Оформить ТК.

Домашнее задание:

- 1.Отличие национальных особенностей блюд народов Северного Кавказа от Закавказья.
- 2.Составить схему приготовления блюда "Плов".

3 ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ЗАРУБЕЖНОЙ КУХНИ

3.2 Особенности приготовления блюд народов Америки

Практическое занятие № 3 Решение задач, ситуаций. Составление таблиц по ассортименту блюд

Цель занятия:

- 1.Формировать умения и навыки выполнения расчетов норм сырья, составлять таблицы по ассортименту блюд, схемы технологического процесса, составления ТК и ТТК.
- 2.Развивать интерес к блюдам зарубежной кухни, творческий подход к подбору сырья, совместимости компонентов.
- 3.Воспитать аккуратность, ответственность.

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

МО-43 02 15-ОП.11.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.10/15

4. Формирование компетенций: ПК 6.1

Исходные материалы и данные:

Сборник рецептов, технологические и технико-технологические карты, задания, учебные пособия, канцелярские принадлежности, калькуляторы, задания ПЗ.

Содержание и порядок выполнения задания:

Используя знания методики расчетов норм сырья и составления таблиц по изученным ранее ПМ, МДК и дисциплинам, Вам необходимо решить задачи (ситуации).

Содержание отчета:

Номер, название работы

Цель практического занятия

Номер варианта

Исходные данные

Выполненное задание

Ответы на вопросы для самопроверки

Список используемых источников

Дата и подписи обучающегося и преподавателя.

Ситуация 1:

На производство поступила заявка на питание 50 человек (группы туристов из Германии). Питание 2 дня: завтрак, обед и ужин. Молодежь 18 - 20 лет. Сезон - осень. Технологию необходимо:

-составить комплексное меню на 2 дня (с учетом страны, сезона, физических потребностей);

-оформить ТК на блюда;

-составить сводную ведомость и дать заявки на склад;

-провести инструктаж с поварами по технологии приготовления, оформления и подачи блюд.

Задача № 1:

Определить закладку сырья для приготовления 50 порций блюда «Картопляники с грибами и рисом». Соус сметанный с луком 1/50.

Пересчет закладки на март месяц. Замена яиц на яичный порошок оформить ТК.

С целью углубления знаний по дисциплине выполнить следующее задание:

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

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

-выписать ассортимент и краткую характеристику блюд Англии, Франции.

Контрольные вопросы:

1. В чем отличие кухонь Англии от Франции?
2. Чем следует руководствоваться при замене сырья на другую кондицию?
3. Как готовится рис в китайской кухне?
4. Как нарезаются продукты для блюд китайской кухни?
5. Какие приправы порекомендуете для блюд индийской кухни?
6. Что не следует включать в меню мусульман- индийцев?

Домашнее задание:

1. Отличие тепловой обработки арабов от тепловой обработки китайцев
2. Перечислите основное сырье блюд японской кухни.

МО-43 02 15-ОП.11.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.12/15

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.

МО-43 02 15-ОП.11.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.13/15

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	15.Сборник рецептур 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)
	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
	Э30.лектронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», https://www.biblioclub.ru
Периодические издания	31.Журнал «Ресторанные ведомости»;
	32. Журнал «Стандарты и качество».

МО-43 02 15-ОП.11.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.14/15

Приложение 1

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда Картопляники с грибами и рисом

Рецептура № 14.20

Наименование продуктов	Норма продуктов на 1 порцию		Расчет: количество порций							
			100		50		30		10	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н
картофель	241	181								
яйца	1/10 шт	4								
маргарин	5	5								
масса картофельная	-	185								
крупа рисовая	5	14								
грибы белые сушеные	10	20								
лук репчатый	17	14								
маргарин столовый	3	3								
масса пассированного лука	-	7								
масса фарша	-	40								
мука пшеничная	5	5								
масса п/ф	-	225								
масло растительное	10	10								
масса жареного картофеля	-	200								
масло сливочное	10	10								
сметана	30	30								
соус	-	50								
Выход:	-									
с жиром	-	210								
со сметаной	-	230								
с соусом	-	250								

Технология приготовления

Очищенный картофель варят, обсушивают и протирают. В протертый картофель, охлажденный до 40 - 50 °С добавляют яйца, растопленный маргарин, массу перемешивают и формируют лепешки по 2 шт. на порцию. На середину лепешки кладут фарш и соединяют края так, чтобы фарш был внутри изделия. Изделие панируют в муке, придавая овальную форму с округлыми краями и жарят их с обеих сторон. Для фарша: вареный рассыпчатый рис смешивают с вареными и слегка обжаренными мелко рубленными грибами, мелко нарезанным репчатым луком, добавляют соль, перец, перемешивают.

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

Приложение 2

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда Купаты (колбаски)

Рецептура № 4.40

Наименование продуктов	Норма продуктов на 1 порцию		Расчет: количество порций							
			100		50		30		10	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н
свинина (котлетное мясо)	259	221								
лук репчатый	25	21								
чеснок	2,6	2,0								
гранат (зерна)	1,5	9								
хмели-сунели (сушеная зелень)	0,4	0,4								
корица	0,01	0,01								
гвоздика	5	0,01								
кишки свиные сушеные	-	5								
м. п/ф	3	250								
жир животный топленый	-	3								
м. жареных купат	48	190								
лук репчатый	7	40								
петрушка (зелень)	-	5								
соус ткемали	-	30								
Выход:	-	265								

Технология приготовления

Свинину измельчают на мясорубке, добавляют мелко нарезанный лук, толченый чеснок, зерна граната, хмели-сунели, корицу, гвоздику, перец черный молотый и перемешивают. Полученным фаршем наполняют, предварительно замоченные кишки, концы которых завязывают, придают им форму подковы и жарят на сковороде с добавлением жира. Купаты можно жарить и над углями, в этом случае жир из рецептуры исключается.

Оценка качества

При отпуске гарнируют репчатым луком-кольцами, зеленью. Соус ткемали подают отдельно в соуснике.

Директор _____

Зав. производством _____

Технолог _____