

**Тема учебного занятия: ЛПЗ №3
«Приготовление блюд и гарниров из круп,
бобовых
и макаронных изделий»**



Цель ЛПЗ:

Сформировать умения и навыки приготавливать, отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, оценивать их качество.

Задачи ЛПЗ:

Научиться:

- Анализировать ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, технологический процесс их приготовления, оформления и отпуска;
- Производить расчет продовольственного сырья, пищевых продуктов в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания всех форм собственности;
- Организовать рабочее место в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;
- Рационально использовать продовольственное сырье, пищевые продукты, экономично расходовать воду, энергоресурсы;
- Эксплуатировать оборудование в соответствии с требованиями безопасности труда;
- Приготавливать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, оценивать их качество, оформлять и отпускать потребителю;
- Соблюдать требования Санитарных правил и норм в процессе приготовления и реализации кулинарной продукции.

Ассортимент блюд ЛПЗ №3:

№ рецептуры, колонка	Наименование блюд	Выход порции(г)
425/2	Пудинг рисовый с вареньем	1/200/30
427/2	Биточки или котлеты манные со сметаной	1/250/30
453	Лапшевник с творогом и маслом сливочным	1/300/10

Рецептура № 425/2

Пудинг рисовый с вареньем

Наименование сырья	Расчет сырья на 1 порцию		Расчет сырья на 6 порций	
	(г)		(г)	
	Мб	Мн	Мб	Мн
Крупа рисовая	48	48	288	288
Молоко	75	75	450	450
Вода	80	80	480	480
Сахар	15	15	90	90
Соль	2	2	12	12
Яйца	-	20	-	120
Масло сливочное	10	10	60	60
Изюм	10,5	10	63	60
Сухари	5	5	30	30
Сметана	5	5	30	30
Ванилин	0,01	0,01	0,06	0,06
Масса п/ф	-	240	-	1440
Масса готового пудинга	-	200	-	1200
Варенье				
Выход:	30	30	180	180
	-	230	-	1380

ТПШ № 425/2

Пудинг рисовый с вареньем:

В готовую вязкую кашу, охлаждённую до 60-70°C, добавляют растёртые с сахаром яичные желтки, изюм, ванилин, масло, всё перемешивают, вводят в массу взбитые в густую пену яичные белки.

Массу раскладывают на порционные сковороды или формочки смазанные маслом и посыпанные сухарями, поверхность покрывают смесью яиц со сметаной и запекают.

При отпуске пудинг поливают вареньем.



Рецептура № 427/2

Биточки или котлеты манные со сметаной

Наименование сырья	Расчет сырья на 1 порцию (г)		Расчет сырья на 6 порций (г)	
	Мб	Мн	Мб	Мн
Крупа манная	70	70	420	420
Вода	210	210	1260	1260
Соль	1,8	1,8	10,8	10,8
Сахар	10	10	60	60
Сухари пшеничные	10	10	60	60
Масса п/ф	-	275	-	1650
Маргарин столовый	12	12	72	72
Масса жаренных изделия	-	250	-	1500
Сметана	30	30	180	180
Выход:	-	280	-	1680

ТПШ № 427/2

Биточки или котлеты манные со сметаной:

Варят густую вязкую кашу, охлаждают до 60-70°C. Подготовленную массу порционируют, придавая изделиям форму биточков или котлет, панируют в сухарях и жарят.

Отпускают со сметаной.



Рецептура № 453

Лапшевник с творогом и маслом сливочным

Наименование сырья	Расчет сырья на 1 порцию (г)		Расчет сырья на 6 порций (г)	
	Мб	Мн	Мб	Мн
Лапша	72	72	432	432
Вода	160	160	960	960
Творог	101	100	606	600
Яйца	-	10	-	60
Соль	2	2	12	12
Сахар	10	10	60	60
Маргарин столовый	5	5	30	30
Сметана	5	5	30	30
Сухари	5	5	30	30
Масса п/ф	-	350	-	2100
Масса готового лапшевника	-	300	-	1800
Масло сливочное	10	10	60	60
Выход:	-	310	-	1860

ТПШ № 453

Лапшевник с творогом и маслом сливочным:

Лапшу варят, не откидывая.

Протёртый творог смешивают с сырыми яйцами, солью и сахаром.

Смесь соединяют с отварными макаронными изделиями, выкладывают на порционную сковородку или противень, смазанный жиром и посыпанный сухарями. Поверхность лапшевника смазывают сметаной, сбрызгивают жиром и запекают.

Отпускают лапшевник с маслом сливочным.



Выдача заданий:

Первая группа: готовит «Пудинг рисовый с вареньем»;

Вторая группа: готовит «Биточки или котлеты манные со сметаной»;

Третья группа: готовит «Лапшевник с творогом и маслом сливочным».

Органолептические показатели качества:

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Пудинг рисовый с вареньем	Равномерно окрашенная поверхность с шероховатой корочкой, заданной формы, полит вареньем	Светло-коричневый.	Характерный рисовой крупе, сладкий	Без затхлого и других посторонних	Однородная, масса сохранившая форму
Биточки или котлеты манные со сметаной	Изделие заданной формы, без трещин, политы сметаной	Золотисто-желтый	Характерный манной крупе	Без затхлого и других посторонних	Плотная, упругая, сохранившая форму
Лапшевник с творогом и маслом сливочным	Заданной формы поверхность не ровная, слегка бугристая, неравномерно окрашена	Золотистая, неравномер но окрашенная	Соответствует компонентам, входящих в состав блюда	Соответствует компонентам, входящим в состав блинчиков	Мягкая, упругая, в меру плотная

Домашнее задание:

- Учебное пособие Н.А. Анфимова «Кулинария», с. 158-170;
- Составить презентацию по теме «Блюда и гарниры из овощей и грибов».