

**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,<br>колонка | Наименование блюд                              | Выход порции(г) |
|-------------------------|--|-----------------|
| 425/2                   | <b>Пудинг рисовый с вареньем</b>               | 1/200/30        |
| 427/2                   | <b>Биточки или котлеты манные со сметаной</b>  | 1/250/30        |
| 453                     | <b>Лапшевник с творогом и маслом сливочным</b> | 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<br>(г) |     | Расчет сырья на 6 порций<br>(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<br>(г) |     | Расчет сырья на 6 порций<br>(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».