**Продолжаем изучать вопрос «Технология приготовления холодных блюд и закусок»**

**План урока: Примеры составления нормативно технической документации на фирменные изделия предприятий общественного питания.**

**ВЫПОЛНИТЕ ЗАДАНИЕ:**

**1.Составте опорный конспект.**

**2.Разработайте рецептуру на сложное холодное блюда и рассчитайте его калорийность (это блюдо будите готовить и защищать на квалификационном экзамене).**

**Выполненное задание, прислать на электронную почту** [artamoshkina.yulia@yandex.ru](https://e.mail.ru/compose?To=artamoshkina.yulia@yandex.ru) **в срок до 04.12.2020г.**

**Примеры составления нормативно технической документации на фирменные изделия предприятий общественного питания.**

**1. на блюдо "Салат капрезе с овощными спагетти и свекольной икрой"**

**1.1. Рецептура:**

**Наименование блюда: "Салат капрезе с овощными спагетти и свекольной икрой"**

|  |
| --- |
|  |
| Наименование продуктов | Масса нетто продуктов, кг | Данные отработки на партиях, кг | Средние данные, кг | Принятая рецептура, кг |  |
|  |  | опыт 1 | опыт 2 | опыт 3 |  |  |  |
| Сыр моцарелла | 0,050 | 0,47 | 0,52 | 0,50 | 0,050 | 0,050 |  |
| Помидоры | 0,040 | 0,038 | 0,0,40 | 0,035 | 0,040 | 0,040 |  |
| Рукола | 0,040 | 0,036 | 0,038 | 0,040 | 0,040 | 0,040 |  |
| Свекла вареная | 0,003 | 0,001 | 0,004 | 0,003 | 0,003 | 0,003 |  |
| Вода | 0,008 | 0,005 | 0,007 | 0,008 | 0,008 | 0,008 |  |
| Свекольный сок | 0,010 | 0,011 | 0,010 | 0,008 | 0,010 | 0,010 |  |
| Базилик зеленый | 0,003 | 0,003 | 0,002 | 0,004 | 0,003 | 0,003 |  |
| Оливковое масло | 0,005 | 0,006 | 0,003 | 0,004 | 0,005 | 0,005 |  |
| Соль | 0,001 | 0,001 | 0,002 | 0,003 | 0,001 | 0,001 |  |
| Перец | 0,001 | 0,001 | 0,003 | 0,002 | 0,001 | 0,001 |  |
| Желатин | 0,003 | 0,001 | 0,002 | 0,003 | 0,003 | 0,003 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Масса набора продуктов, 150 г

Масса полуфабрикатов, 150 г

Производственные потери, 0 %

Масса готового блюда (изделия) 150 г

Потери при тепловой обработке, 0 %

Описание технологического процесса: Помидоры нарезают тонкими кружками. Сыр вынимают из рассола, обсушивают и нарезают кружками толщиной примерно 4 мм. Добавляют руколу и воду в блендер, измельчают. Смешивают в кастрюле получившуюся смесь и желатин, доводят до кипения. Переливают в емкость и наполняют шприц. С помощью шприца заполняют силиконовую трубочку руколой. Кладут наполненную трубочку в холодную воду на 3 минуты. Соединяют трубочку и шприц, наполненный воздухом, нажимают и извлекают руколу-спагетти. Смешивают сок, соль, свеклу и желатин в блендере, затем нагревают до 90°С и снимают с огня. Дают остыть, затем помещают жидкость в шприц. Капают в стакан с маслом, держат 15 секунд, затем достают мини-шумовкой. Помещают на бумажном полотенце, чтобы удалить излишки масла.

**1.2. Расчет пищевой ценности**

Расчет пищевой ценности **"Салат капрезе с овощными спагетти и свекольной икрой"**

|  |
| --- |
|  |
| Наименование сырья | Масса нетто на 1 порцию | Белки (г) | Жиры (г) | Углеводы (г) |  |
|  | г | 100 г | в 1 порц | 100 г | в 1 порц | 100 г | в 1 порц |  |
| Сыр моцарелла | 50 | 18 | 9 | 24 | 12 | 0 | 0 |  |
| Помидоры | 40 | 0,6 | 2,4 | 0,2 | 0,08 | 4,2 | 1,68 |  |
| Рукола | 40 | 2,6 | 1,04 | 0,7 | 0,28 | 2,1 | 0,84 |  |
| Свекла | 3 | 1,5 | 0,045 | 0,1 | 0,003 | 8,8 | 0,264 |  |
| Свекольный сок | 10 | 1 | 0,1 | 0 | 0 | 9,9 | 0,99 |  |
| Базилик зеленый | 3 | 2,5 | 0,075 | 0,6 | 0,018 | 4,3 | 0,129 |  |
| Оливковое масло | 5 | 0 | 0 | 99.8 | 4,99 | 0 | 0 |  |
| Желатин | 3,5 | 87,2 | 3,052 | 0,4 | 0,014 | 0,7 | 0,025 |  |
| Итого |  |  | 15,712 |  | 17,385 |  | 3,928 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**1.3.Расчет калорийности холодной закуски:**

15,712?4 + 17,385 ?9 + 3,928 ?4 = 235,03 ккал

**1.4. Пример разработки технико-технологических карт**

Ответственный разработчик: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

Директор:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технико-технологическая карта № 1

**Салат капрезе с овощными спагетти и свекольной икрой.**

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на холодное блюдо мусс из грудки с кремом из зеленого горошка и лимонно-чесночным гелем вырабатываемое в ресторане \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2. Перечень сырья

2.1. Для приготовления блюда используется следующее сырье:

|  |
| --- |
|  |
| Сыр моцарелла  Помидоры  Рукола  Свекла  Свекольный сок  Базилик зеленый  Оливковое масло  Желатин  Соль  Перец | ГОСТ Р 52686-2006  ГОСТ 1725-85  ТУ 10 РСФСР532-89  ГОСТ Р 51811-2001  ГОСТ Р 52182-2003  ТУ 9164-048-47378026  ГОСТ 21314-75  ГОСТ 11293-89  ГОСТ 13830-91Е  ГОСТ 29050-91 |  |
|  |  |  |

2.2. Требования к качеству сырья

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления закуски, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение удостоверение безопасности и качества)

3. Рецептура

3.1. Рецептура блюда

|  |
| --- |
|  |
|  | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |  |
| Сыр моцарелла | 53 | 50 |  |
| Помидоры | 45 | 40 |  |
| Рукола | 43 | 40 |  |
| Свекла | 6,5 | 3 |  |
| Свекольный сок | 10 | 10 |  |
| Базилик зеленый | 5 | 3 |  |
| Оливковое масло | 5 | 5 |  |
| Вода | 8 | 8 |  |
| Соль | 1 | 1 |  |
| Перец | 1 | 1 |  |
| Желатин | 3,5 | 3,5 |  |
| Выход готового блюда (1 порция) |  | 150 |  |
|  |  |  |  |

Допускаемое отклонение массы 3 %

4. Технологический процесс

4.1. Первичная обработка сырья и продуктов производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

4.2. Помидоры нарезают тонкими кружками. Сыр вынимают из рассола, обсушивают и нарезают кружками толщиной примерно 4 мм. Приготовление спагетти из руколы: добавляют руколу и воду в блендер, измельчают. Смешивают в кастрюле получившуюся смесь и желатин, доводят до кипения. Переливают в емкость и наполняют шприц. С помощью шприца заполняют силиконовую трубочку руколой. Кладут наполненную трубочку в холодную воду на 3 минуты. Соединяют трубочку и шприц, наполненный воздухом, нажимают и извлекают руколу-спагетти. Смешивают сок, соль, свеклу и желатин в блендере, затем нагревают до 90°С и снимают с огня. Дают остыть, затем помещают жидкость в шприц. Капают в стакан с маслом, держат 15 секунд, затем достают мини-шумовкой. Помещают на бумажном полотенце, чтобы удалить излишки масла.

5. Оформление, подача, реализация и хранение

5.1. Выкладывают на тарелку спагетти из руколы. Затем на сервировочной тарелке, чередуя, ломтики помидора и сыра. Сверху помещают свекольную икру. Сбрызгивают помидоры и сыр оливковым маслом, посыпают свежемолотым перцем. Украшают базиликом.

5.2. Температура подачи блюда должна быть 12 0С.

5.3. Срок реализации блюда не более 15 мин с момента окончания технологического процесса.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид - Спагетти из руколы расположены хаотично. В середине тарелки чередуясь расположен сыр и помидоры. Сверху свекольная икра. Спагетти и сыр незаветрены, сбрызнуты оливковым маслом.

Консистенция сыра и помидор мягкая. Спагетти и икры упругая.

Цвет - характерный для входящих компонентов.

Вкус сыра и помидор в меру соленый, спагетти и икры кисло-сладкий.

Запах сыра и свежих овощей.

6.2. Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям Сан ПиН 2.3.2.1078-01, индекс1.9.15.13.

|  |
| --- |
|  |
| КМАФА н МКОЕ/г не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются |  |
|  | БГКП (колиформы) | Е, coli | Saureus | Proteus | Патогенные, в т.ч. саль-монеллы |  |
| 1\*104 | 0,1 | - | 1,0 | 0,1 | 25 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**2. Блюдо «Мусс из куриной грудки с кремом из зеленого горошка и лимонно-чесночным гелем».**

**2.1. Расчет пищевой ценности мусс из куриной грудки с кремом из зеленого горошка и лимонно-чесночным гелем.**

|  |
| --- |
|  |
| Наименование сырья | Масса нетто на 1 порцию | Белки (г) | Жиры (г) | Углеводы (г) |  |
|  | г | 100 г | в 1 порц | 100 г | в 1 порц | 100 г | в 1 порц |  |
| Курица отварная | 50 | 29,8 | 14,9 | 1,8 | 0,9 | 0,5 | 0,25 |  |
| Сливки | 10 | 2,2 | 0,22 | 33 | 3,3 | 4 | 0,4 |  |
| Помидоры | 20 | 0,6 | 0,12 | 0,2 | 0,04 | 4,2 | 0,84 |  |
| Горошек зеленый | 15 | 33,88 | 5,082 | 0,06 | 0,9 | 8,79 | 1,319 |  |
| Сметана | 5 | 2,5 | 0,125 | 20 | 1 | 3,4 | 0,17 |  |
| Оливковое масло | 11 | 0 | 0 | 99,8 | 10,978 | 0 | 0 |  |
| Чеснок | 2 | 6,5 | 0,13 | 0,5 | 0,01 | 29,9 | 0,598 |  |
| Лимонный сок | 3 | 0,78 | 0,023 | 0,09 | 0,003 | 3,94 | 0,118 |  |
| Мед | 4 | 0,8 | 0,32 | 0 | 0 | 81,5 | 3,26 |  |
| Маслины | 2 | 2,2 | 0,044 | 10,5 | 0,21 | 5,1 | 0,102 |  |
| Бальзамический уксус | 2 | 0,34 | 0,007 | 0,01 | 0,002 | 18,5 | 0,37 |  |
| Зеленый салат | 1 | 1,2 | 0,012 | 0,3 | 0,003 | 1,3 | 0,013 |  |
| Желатин | 4 | 87,2 | 3,5 | 0,4 | 0,016 | 0,7 | 0,028 |  |
| Итого |  |  | 24,483 |  | 17,362 |  | 7,468 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**2.2.Расчет калорийности холодной закуски:**

24,483?4 + 17,362 ?9 + 7,468 ?4 = 284,06 ккал

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |

**2.3. Пример разработки технико-технологических карт**

УТВЕРЖДАЮ

Директор: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технико-технологическая карта №2

**Мусс из куриной грудки с кремом из зеленого горошка и лимонно-чесночным гелем.**

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на холодное блюдо мусс из грудки с кремом из зеленого горошка и лимонно-чесночным гелем вырабатываемое в ресторане \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Перечень сырья

2.1. Для приготовления блюда используется следующее сырье:

|  |
| --- |
|  |
| Курица  Сливки  Зеленый горошек  Сметана  Оливковое масло  Лимон  Мед  Чеснок  Помидоры  Маслины  Бальзамический уксус  Салат зеленый  Соль  Перец  Желатин | ГОСТ 21784-76  ГОСТ Р 52091-2003  ГОСТ Р 54050-2010  ГОСТ Р 52092-2003  ГОСТ 21314-75  ГОСТ 4429  ГОСТ 19792-2001  ГОСТ 27569-87  ГОСТ 1725-85  ТУ 9161-098-04782324-97  ГОСТ Р 52101-2003  ТУ 10 РСФСР532-89  ГОСТ 13830-91Е  ГОСТ 29050-91  ГОСТ 11293-89 |  |
|  |  |  |

2.2. Требования к качеству сырья

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления закуски, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение удостоверение безопасности и качества)

3. Рецептура

3.1. Рецептура блюда

|  |
| --- |
|  |
|  | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |  |
| Курица | 104.5 | 94 |  |
| Масса готовой курицы: |  | 50 |  |
| Сливки | 10 | 10 |  |
| Помидоры | 23 | 20 |  |
| Крем из зеленого горошка: |  | 15 |  |
| Горошек зеленый | 17 | 15 |  |
| Сметана | 5 | 5 |  |
| Лимонно-чесночный гель: |  | 20 |  |
| Оливковое масло | 11 | 11 |  |
| Лимонный сок | 3 | 3 |  |
| Чеснок | 3 | 2 |  |
| Мед | 4 | 4 |  |
| Для украшения: |  |  |  |
| Маслины | 3 | 2 |  |
| Бальзамический уксус | 2 | 2 |  |
| Зеленый салат | 3 | 1 |  |
| Желатин | 5 | 5 |  |
| Перец | 1 | 1 |  |
| Соль | 2 | 2 |  |
| Выход готового блюда (1 порция) |  | 120 |  |
|  |  |  |  |

Допускаемое отклонение массы 3 %

4. Технологический процесс

4.1. Первичная обработка сырья и продуктов производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

4.2. Куриную грудку отваривают до готовности в подсоленной воде. Измельчают с помощью блендера со сливками, доводят до вкуса солью, смесью перцев. Протирают через сито. Подогревают до 40 С, вводят растопленный желатин. Массу отсаживают через кондитерский мешок в заранее подготовленную перепелиную скорлупу. Охлаждают. Аккуратно очищают.

Крем из зелёного горошка: Зелёный горошек бланшиуют. Измельчают блендером, протерают через сито. Доводят до вкуса солью, смесью перцев, сметаной. Отсаживают через кондитерский мешок.

Лимонно-чесночный гель: В оливковое масло добавляют лимонный сок, чеснок, мёд, соль, смесь перцев. Немного прогревают.

Томаты черри надрезают, удаляют внутренности. Заливают лимонно-чесночный гель.

Земля из маслин: Маслины измельчают, подсушивают при 80С, измельчают ещё раз. Доводят до вкуса оливковым маслом, специями.

5. Оформление, подача, реализация и хранение

5.1. Мусс из куриной грудки в виде перепелиного яйца выкладывают на тарелку 3-4 шт. В основании каждого "яйца" крем из зеленого горошка. Рядом располагают помидоры черри с лимонно-чесночным гелем. Устанавливают на крем из зелёного горошка. Украшают кресс салатом, землей из маслин. Каплями на тарелке бальзамический уксус.

5.2. Температура подачи блюда должна быть 12 0С.

5.3. Срок реализации блюда не более 15 мин с момента окончания технологического процесса.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид - Куриный мусс в виде "яйца" расположен по 3 шт на тарелке. В основании крем и зеленого горошка, сверху украшена зеленью и землей из маслин. Сбоку от куриного мусса томаты черри фаршированные лимонно-чесночным гелем. Мусс и томаты не заветрены.

Консистенция мусса из курицы мягкая, сочная, крема из зеленого горошка консистенция жидкой сметаны.

Цвет - характерный для входящих компонентов.

Вкус курицы в меру соленый, крем из зеленого горошка кисло-сладкий. Лимонно-чесночный гель в меру соленый вкус чесночный с оттенком лимона и меда.

Запах курицы и свежих овощей.

6.2. Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям Сан ПиН 2.3.2.1078-01, индекс1.9.15.13.

|  |
| --- |
|  |
| КМАФА н МКОЕ/г не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются |  |
|  | БГКП (колиформы) | Е, coli | Saureus | | Proteus | | Патогенные, в т.ч. саль-монеллы |  |
| 1\*104 | 0,1 | - | 1,0 | | 0,1 | | 25 |  |
|  |  |  |  | |  | |  |  |
|  |  |  | |  | |  | |  |

После изучения теоретической части рекомендую просмотреть несколько мастер-классов по теме урока по следующим ссылкам:

https://www.youtube.com/watch?v=qQiF6a5EwFQ

<https://www.youtube.com/watch?v=88Z_jbpnJyc>