

**Міністерство освіти і науки України
Дніпропетровський національний університет
ім. Олеся Гончара**

**ІНСТРУКЦІЇ ДО ВИКОНАННЯ ЛАБОРАТОРНИХ
РОБІТ ІЗ ДИСЦИПЛІНИ
“ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА”**

2010

**Міністерство освіти і науки України
Дніпропетровський національний університет
ім. Олеся Гончара**

Кафедра харчових технологій

**ІНСТРУКЦІЇ ДО ВИКОНАННЯ ЛАБОРАТОРНИХ
РОБІТ ІЗ ДИСЦИПЛІНИ
“ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА”**

**Дніпропетровськ
РВВ ДНУ
2010**

Наведені алгоритм виконання лабораторних робіт, завдання, питання для самостійної підготовки, список рекомендованої літератури.

Для студентів ДНУ спеціальності “Технологія харчування”.

Темплан 2010, поз.

**Інструкції до виконання лабораторних робіт
із дисципліни
“Технологія виробництва продукції ресторанного господарства”**

Укладачі: канд. техн. наук, доц. Т.О.Колісниченко
старш. викл. Івашина Л.Л.

Редактор А.Я. Балюра
Техредактор Л.П. Замятіна
Коректор Т.А. Андреева

Підписано до друку . 2008. Формат 60x84/16. Папір друкарський. Друк плоский.

Ум. друк. арк. . Ум. фарбовідб. . Обл. – вид. арк. .

Тираж 100 пр. Зам.№

РВВ ДНУ, пр. Гагаріна, 72, м. Дніпропетровськ, 49010.

Друкарня ДНУ, вул. Наукова, 13, м. Дніпропетровськ, 49050

ВСТУП

Сучасні підприємства харчування розвиваються в умовах адаптації до ринку, докорінної перебудови та переходу до нових умов господарювання, що вимагає від працівників підприємств прояви ініціативи, вміння самостійно мислити та вирішувати конкретні виробничі ситуації. Це зобов'язує випускників оволодівати як глибокими теоретичними знаннями з технології виробництва продукції ресторанного господарства так і професійними її вміннями.

У процесі приготування напівфабрикатів, страв, кулінарних виробів сировина підлягає механічній та тепловій кулінарній обробці, яка супроводжується зміною харчової якості, фізико-хімічних, мікробіологічних, біологічних властивостей та формує певні органолептичні показники - смак, колір, аромат, консистенцію та зовнішній вигляд готових страв. Ступінь цих змін залежить як від властивостей сировини, так і від виду технологічних режимів. Знання елементарних правил механічної та теплової кулінарної обробки сировини, виробництва кулінарних виробів дозволить студентам логічно узагальнити отримані під час лекції та лабораторною практикою результати, зробити висновки.

Мета лабораторного практикуму:

- сформувані та закріпити знання щодо асортименту напівфабрикатів та виробів із сировини рослинного та тваринного походження;
- набути навички та вміння проведення технологічних процесів виробництва напівфабрикатів та готових страв із сировини рослинного та тваринного походження, керування технологічними режимами з метою одержання готової продукції, яка відповідає вимогам безпеки;
- набути навички та вміння оцінювання якості та органолептичних властивостей напівфабрикатів та готової продукції.

Завдання лабораторного практикуму:

- виконання механічної кулінарної обробки сировини згідно зі схемами технологічного процесу;
- визначення фактичного виходу напівфабрикатів та витрат під час механічної кулінарної обробки., порівняння їх із нормативною документацією;
- визначення кулінарного призначення напівфабрикатів;
- приготування напівфабрикатів із вихідної сировини;
- проведення теплової обробки напівфабрикатів;
- визначення витрат під час теплової обробки та порівняння їх із даними технологічної документації;
- приготування та оформлення страв, оцінка органолептичних показників цих страв, контролювання їх виходу.

Кожна лабораторна робота містить завдання теоретичного та практичного характеру, в яких надається перелік вихідної сировини або напівфабрикатів, які є об'єктом дослідження, питання для самостійної підготовки та самоконтролю, а також алгоритм виконання роботи.

1.1. ТЕОРЕТИЧНЕ ЗАВДАННЯ ДО ВИКОНАННЯ ЛАБОРА ТОРНИХ РОБІТ

Студенти повинні заздалегідь ознайомитися з видами, властивостями та призначенням вихідної сировини, з якою вони повинні будуть працювати у лабораторії. З цією метою вони виконують теоретичне завдання (домашнє), яке зазначено у методичних вказівках.

Теоретична частина завдання виконується у зошиті до початку лабораторної роботи:

1. Обрати варіант та ознайомитись з вихідною сировиною, з якої будуть вироблені напівфабрикати, що вказані у вашому варіанті (відповідно до теми лабораторної роботи).

2. Скласти схеми технологічного процесу механічної кулінарної обробки сировини рослинного або тваринного походження відповідно до варіанту.

3. Визначити напівфабрикати із сировини рослинного або тваринного походження, які можна приготувати із вихідної сировини, зазначеної у вашому варіанті.

3.1. Указати кулінарне призначення цих напівфабрикатів та визначити спосіб теплової обробки для них.

3.2. Визначити назви страв, які можна приготувати з даних напівфабрикатів (відповідно до теми лабораторної роботи).

3.3. Підібрати гарніри та соуси, які рекомендується використовувати під час реалізації страв, що можна приготувати із напівфабрикатів вашого варіанта.

3.4. Отримані дані оформити у зошиті за зразком таблиці 1.

4. Скласти технологічну карту і технологічну схему на страву свого варіанта.

Таблиця 1

Види напівфабрикатів та їх кулінарне призначення

Види вихідної сировини	Види напівфабрикату	Характеристика напівфабрикату (форма, розмір та ін.)	Спосіб теплової обробки напівфабрикату	Кулінарне призначення напівфабрикату (указати страви, що можна приготувати з даного напівфабрикату)	Гарніри й соуси, що рекомендовані до цих страв

5. Розрахувати сировину на страви, передбачені варіантом та заповнити таблицю 2.

Таблиця 2

Розрахунок потрібної кількості сировини для виконання лабораторної роботи

Сировина	№ за збірником рецептур та найменування страви						Разом сировини на лабораторну роботу
	на 1 порцію	на 1 порцію	на 1 порцію	на 1 порцію	на 1 порцію	на 1 порцію	

6. Визначити необхідну кількість інвентарю та посуду для виконання лабораторної роботи, заповнивши таблицю 3.

Таблиця 3

Розрахунок потрібної кількості інвентарю та посуду для виконання лабораторної роботи

Найменування сировини	Необхідний інвентар та посуд для приготування страви		Необхідний посуд для подачі страви	
	Найменування	кількість	Найменування	кількість

1.2. ПРАКТИЧНЕ ЗАВДАННЯ ДО ВИКОНАННЯ ЛАБОРАТОРНИХ РОБІТ

Практичне завдання виконується безпосередньо під час лабораторної роботи. На початку заняття викладач шляхом опитування з'ясовує підготовленість студентів до роботи й правильність заповнення технологічних карт і розроблених технологічних схем на страви. Призначає чергових.

1. Виконати механічну кулінарну обробку вихідної сировини згідно зі схемами технологічного процесу та приготувати напівфабрикати.

2. Визначити вихід напівфабрикатів та % відходів і порівняти їх із технологічною документацією. Заповнити таблицю 4.

Таблиця 4

Визначення виходу напівфабрикатів та відходів під час механічної кулінарної обробки вихідної сировини

Вид сировини	Маса Брутто, г	Вихід напів-фабрикату	Відходи		
			Фактичні		Відхилення (+), (-)
			г	%	

3. Визначити виробничі витрати під час виготовлення страви (виробу) за формулами:

$$X_{ВВ} = M_n - M_{н/ф} \quad (2.1.)$$

$$X_{ВВ} = M_n \frac{M_{н/ф}}{M_n} \times 100, \% \quad (2.2.)$$

де X_v – виробничі витрати, відповідно у г;

M_n – сумарна маса сировини (нетто), що входить до складу напівфабрикату, г;

$M_{н/ф}$ – маса напівфабрикату, підготовленого до теплової обробки, г

4. Представити викладачу види напівфабрикатів, що приготовлені із вихідної сировини.

5. Здійснити теплову обробку напівфабрикатів. Визначити тривалість теплової обробки і % витрат. Дані занести в таблицю 5.

Таблиця 5

Визначення тривалості і проценту витрат під час теплової обробки напівфабрикатів

Найменування Напів- фаб- рикату	Тривалість теплової обробки	Маса напівфабрикату, г		Витрати під час теплової обробки, %		Відхилення (+), (-)
		До теплов ої	Після теплов ої обробки	Факти- чні	За техноло- гічною документ- ацією	

Витрати під час теплової обробки напівфабрикатів розраховуються у відсотках до маси напівфабрикату за такими формулами:

$$X_{вт} = M_{н/ф} - M_{г.в.}, \text{ г} \quad (2.3.)$$

$$X_{т.о.} = \frac{M_{н/ф} - M_{г.в.}}{M_{н/ф}} \times 100, \% \quad (2.4.)$$

де X_t – втрати при тепловій обробці страви, відповідно у г або %;

$M_{гв}$ – маса готової страви після теплової обробки, г.

Витрати при остиганні страви необхідно розраховувати для продукції, яка реалізується в остиглому стані за и такими формулами:

$$X_{ост} = M_{г} - M_{г\text{ ост}}, \text{ г} \quad (2.5.)$$

$$X_{ост} = \frac{M_{г} - M_{г\text{ ост}}}{M_{г}} \times 100, \% \quad (2.6.)$$

де $X_{ост}$ – втрати при остиганні страви, відповідно у г або %;

$M_{г}$ – маса остиглої готової страви, г.

6. Приготувати та оформити страви з напівфабрикатів, контролюючи вихід

страв.

7. Подати приготовлені страви на дегустацію.
8. Дати органолептичну оцінку страв, що приготовлені.
9. Захистити роботу.
10. Отримати завдання для наступної лабораторної роботи.

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА №1

«Технологія напівфабрикатів з овочів, плодів та грибів,
їх кулінарне призначення»

Мета лабораторної роботи:

- сформувані та закріпити знання щодо асортименту напівфабрикатів та виробів із овочів, плодів та грибів;
- набути навички проведення технологічних процесів виробництва напівфабрикатів та страв із овочів, плодів та грибів, керування технологічними режимами з метою одержання готової продукції, яка відповідає вимогам безпеки,
- набути навички та вміння оцінювання якості та органолептичних властивостей напівфабрикатів та готової продукції.

Завдання лабораторного практикуму:

- Виконання механічної кулінарної обробки овочів, плодів та грибів згідно зі схемами технологічного процесу.
 - Визначення фактичного виходу напівфабрикатів та витрат під час механічної кулінарної обробки овочів, плодів та грибів. Порівняння їх із нормативною документацією.
 - Визначення кулінарного призначення напівфабрикатів з овочів, плодів та грибів.
 - Приготування напівфабрикатів з овочів, плодів та грибів.
 - Проведення теплової обробки напівфабрикатів з овочів, плодів та грибів. Визначення витрат при тепловій обробці та порівняння їх із даними технологічної документації
 - Приготування та оформлення страв з овочів, плодів та грибів.
 - Оцінка органолептичних показників цих страв.
- Контролювання виходу готових страв.

Місце проведення лабораторної роботи: лабораторія кафедри харчових технологій ДНУ ім. Олеса Гончара

Матеріально-технічне забезпечення:

- Овочі, плоди та гриби - картопля, морква, буряк, цибуля, капуста білокачанна, цвітна, баклажани, кабачки та ін.;
- Технологічна документація - збірник рецептур, технологічні карти;

■ Прилади та посуд: м'ясорубка, друшляк, каструлі місткістю 1...2 л, сковороди, сито, дерев'яні лопатки, дерев'яні лести, ваги, збивачка, обробні дошки, тарілки для других страв (d=240 мм), порційні сковорідки, ложки, виделки, склянки;

■ Наочні посібники, плакати, стенди.

Для успішного засвоєння теоретичного матеріалу, вміння прийти до логічного висновку про переваги тих або інших технологічних схем виробництва напівфабрикатів і готової продукції потрібне систематичне вивчення лекційного курсу та самостійна підготовка. З цією метою необхідно до початку лабораторної роботи розглянути наступні питання до самостійної підготовки.

Питання для самостійної підготовки:

1. Значення овочів у харчуванні.
2. Класифікація овочів за сукупними ознаками.
3. Будова паренхимної тканини плодів та овочів.
4. Особливості хімічного складу окремих структурних елементів тканини овочів та плодів.
5. Характеристика харчової та біологічної цінності овочів та плодів.
6. Особливості хімічного складу грибів.
7. Принципова схема технологічного процесу механічної кулінарної обробки овочів і грибів (етапи, технологічні операції, їх мета та задачі).
8. Технологічна схема обробки овочів та грибів.
9. Вихід напівфабрикатів, норми відходів та втрат під час механічної кулінарної обробки.
10. Способи очищення картоплі. Переваги й недоліки. Вплив способів очищення на харчову цінність картоплі.
11. Асортимент напівфабрикатів із картоплі, моркви, цибулі, капусти та їх кулінарне використання.
12. Асортимент напівфабрикатів з овочевих котлетних мас.
13. Використання відходів.
14. Класифікація страв з овочів та грибів.
- 15.

Алгоритм виконання лабораторної роботи

Алгоритм виконання лабораторної роботи складається з етапів, що наведені у пункті 2.

Оберіть варіант та визначте вид вихідної сировини з якої будуть вироблені напівфабрикати з таблиці 6.

Виберіть назви страв з овочів, плодів та грибів, що рекомендуються до виконання лабораторної роботи з таблиці 7.

Таблиця 6

Варіанти до виконання лабораторної роботи

№ варіанта	Завдання варіанта
I варіант	Бульбоплоди (картопля)
	Коренеплоди (буряк, морква)
	Гарбузові (гарбуз)
	Плоди та ягоди (яблука)
II варіант	Бульбоплоди (картопля)
	Коренеплоди (буряк, морква)
	Томатні (помідори)
	Цибуляні (цибуля ріпчаста)
III варіант	Бульбоплоди (картопля)
	Коренеплоди (буряк, морква)
	Томатні (помідори)
	Капустяні (капуста білокачанна, кольорова)
IV варіант	Бульбоплоди (картопля)
	Коренеплоди (буряк, морква)
	Цибуляні (цибуля ріпчаста)
	Гриби

Таблиця 7

Асортимент страв з овочів, плодів та грибів, що рекомендується до лабораторної роботи №1

№ з/п	№ за збірником рецептур	Найменування страв
1.	360	Крокети картопляні
2.	355	Картопля смажена у фритюрі
3.	389	Пудинг із гарбуза та яблук
4.	361	Котлети морквяні
5.	344	Буряк, тушкований у сметані
6.	350	Картопля, тушкова з цибулею та томатами
7.	327	Капуста кольорова відварна
8.	364	Шніцель із капусти
9.	340	Каша з гарбуза
10.	342	Капуста тушкова
11.	376	Картопляне пюре запечене
12.	348	Рагу з овочів
13.	390	Солянка овочева
14.	399	Перець фарширований овочами
15.	384	Суфле з моркви
16.	371	Деруни
17.	362	Котлети бурякові
18.	356	Картопля, смажена з грибами та цибулею

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА №2

Технологія напівфабрикатів із м'яса й м'ясопродуктів та їх кулінарне призначення

Мета лабораторної роботи:

- сформувані та закріпити знання щодо асортименту напівфабрикатів та виробів із м'яса та м'ясопродуктів;
- набути навички проведення технологічних процесів виробництва напівфабрикатів та страв із м'яса та м'ясопродуктів, керування технологічними режимами з метою одержання готової продукції, яка відповідає вимогам безпеки;
- набути навички та вміння оцінювання якості та органолептичних властивостей напівфабрикатів та готової продукції.

Завдання лабораторного практикуму:

- Виконання механічної кулінарної обробки м'яса та м'ясопродуктів згідно зі схемами технологічного процесу.
- Визначення фактичного виходу напівфабрикатів та витрат під час механічної кулінарної обробки м'яса та м'ясопродуктів. Порівняння їх із нормативною документацією.
- Визначення кулінарного призначення напівфабрикатів з м'яса та м'ясопродуктів.
- Приготування напівфабрикатів з м'яса та м'ясопродуктів.
- Проведення теплової обробки напівфабрикатів з м'яса та м'ясопродуктів. Визначення витрат під час теплової обробки та порівняння їх із даними технологічної документації.
- Приготування та оформлення страв з м'яса та м'ясопродуктів.
- Оцінка органолептичних показників цих страв.
- Контролювання виходу готових страв.

Місце проведення лабораторної роботи: лабораторія кафедри харчових технологій ДНУ ім. Олеса Гончара

Матеріально-технічне забезпечення:

- М'ясо та м'ясопродукти-яловичина, свинина, субпродукти та ін.;
- Технологічна документація - збірник рецептур, технологічні карти;
- Прилади та посуд: м'ясорубка, друшляк, каструлі місткістю 1...2 л, сковороди, сито, дерев'яні лопатки, дерев'яні пести, ваги, збивачка, обробні дошки, тарілки для других страв (d=240 мм), порційні сковорідки, ложки, виделки, склянки;
- Наочні посібники, плакати, стенди.

Для успішного засвоєння теоретичного матеріалу, вміння прийти до логічного висновку про переваги тих або інших технологічних схем виробництва напівфабрикатів і готової продукції потрібне систематичне вивчення лекційного курсу та самостійна підготовка. З цією метою необхідно до початку лабораторної роботи розглянути наступні питання до самостійної підготовки.

Питання для самостійної підготовки

1. Харчова та біологічна цінність м'яса та м'ясопродуктів та її значення в харчуванні.
2. Класифікація м'яса та субпродуктів за видами тварин та за термічним станом.
3. Особливості хімічного та біологічного складу субпродуктів.
4. Особливості морфологічної будови тканин м'яса.
5. Характеристика технологічної схеми механічної кулінарної обробки яловичини. Вихід напівфабрикатів та % відходів.
6. Характеристика технологічної схеми механічної кулінарної обробки свинини. Вихід напівфабрикатів та % відходів.
7. Характеристика технологічної схеми механічної кулінарної обробки баранини. Вихід напівфабрикатів та % відходів.
8. Характеристика технологічної схеми механічної кулінарної обробки субпродуктів.
9. Асортимент напівфабрикатів та їх кулінарне використання:
 - великошматкових;
 - порційних натуральних і панірованих;
 - дрібношматкових;
10. Технологія приготування натуральної січеної маси. Асортимент напівфабрикатів із неї.
11. Технологія приготування котлетної та кнельної маси. Асортимент напівфабрикатів із них.
12. Особливості кулінарної обробки поросят, кроликів, диких тварин.
13. Кулінарна обробка кісток та їх кулінарна обробка.

Алгоритм виконання лабораторної роботи

Алгоритм виконання лабораторної роботи складається з етапів, що наведені у пункті 2.

Оберіть варіант та визначте вид вихідної сировини, із якої будуть вироблені напівфабрикати з таблиці 8.

Виберіть назви страв з овочів, плодів та грибів, що рекомендуються до виконання лабораторної роботи з таблиці 9.

Таблиця 8

Варіанти до виконання лабораторної роботи

№ варіанта	Завдання варіанта
І варіант	Яловичина:
	Вирізка (стовщена частина)
	Лопаткова частина, томатне пюре
	Котлетне м'ясо, шпик. Маса н/ф - 100 г

Продовження таблиці 8	
1	2
	Яловичина:
	Товстий або тонкий край, льезон
	Бічний або зовнішній шматки тазостегнової частини, огірки солоні
	Котлетне м'ясо, хліб, молоко, масло вершкове. Спосіб обробки на парі
III варіант	Яловичина:
	Вирізка (тонка частина)
	Печінка яловича, соус сметанный
	Свинина (котлетне м'ясо), жир сирець свинячий, вода, яйця, сухарі
IV варіант	Яловичина:
	Товстий або тонкий край. Маса н/ф - 125 г
	Товстий або тонкий край. Маса н/ф - 119г
	Котлетне м'ясо, хліб пшеничний, жир сирець яловичий або свинячий, цибуля ріпчаста

Таблиця 9

Асортимент страв з м'яса , що рекомендується до лабораторної роботи №2

№ з/п	№ за збірником рецептур	Найменування страв
1	№585	Біфштекс
2	№632	Гуляш
3	№654	Біфштекс рублений
4	№612	Ромштекс
5	№637	Азу
6	№671	Биточки парові
7	№592	Лангет
8	№633	Печінка яловича, тушкована у соусі
9	№658	Шніцель
10	№595	Антрекот
11	№598	Бефстроганов
12	№660	Котлети московські
13	№610	Котлета відбивна
14	№599	Піджарка
15	№669	Тефтельки
16	№588	Філе
17	№673	Кнелі з яловичини
18	№667	Рулет із цибулею і яйцем

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА №3

Технологія напівфабрикатів із сільськогосподарської птиці та їх кулінарне призначення

Мета лабораторної роботи:

- сформувати та закріпити знання щодо асортименту напівфабрикатів та виробів із сільськогосподарської птиці;
- набути навички проведення технологічних процесів виробництва напівфабрикатів та страв із сільськогосподарської птиці, керування технологічними режимами з метою одержання готової продукції, яка відповідає вимогам безпеки;
- набути навички та вміння оцінювання якості та органолептичних властивостей напівфабрикатів та готової продукції.

Завдання лабораторного практикуму:

- Виконання механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці згідно зі схемами технологічного процесу.
- Визначення фактичного виходу напівфабрикатів та витрат під час механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці. Порівняння їх із нормативною документацією.
- Визначення кулінарного призначення напівфабрикатів із сільськогосподарської птиці.
- Приготування напівфабрикатів із сільськогосподарської птиці.
- Проведення теплової обробки напівфабрикатів із сільськогосподарської птиці. Визначення витрат під час теплової обробки та порівняння їх із даними технологічної документації.
- Приготування та оформлення страв із сільськогосподарської птиці.
- Оцінка органолептичних показників цих страв.
- Контролювання виходу готових страв.

Місце проведення лабораторної роботи: лабораторія кафедри харчових технологій ДНУ ім. Олесь Гончара

Матеріально-технічне забезпечення:

- Сільськогосподарська птиця - курки, курчата, індики, гуси, качки та ін.;
- Технологічна документація - збірник рецептур, технологічні карти;
- Прилади та посуд: м'ясорубка, друшляк, каструлі місткістю 1...2 л, сковороди, сито, дерев'яні лопатки, дерев'яні пести, ваги, збивачка, обробні дошки, тарілки для других страв (d=240 мм), порційні сковорідки, ложки, виделки, склянки;
- Наочні посібники, плакати, стенди.

Для успішного засвоєння теоретичного матеріалу, вміння прийти до логічного висновку про переваги тих або інших технологічних схем виробництва напівфабрикат і готової продукції потрібне систематичне вивчення лекційного курсу та самостійна підготовка. З цією метою необхідно до початку лабораторної роботи розглянути наступні питання до самостійної підготовки.

Питання для самостійної підготовки

1. Харчова та біологічна цінність сільськогосподарської птиці та дичини та її значення в харчуванні.
2. Класифікація сільськогосподарської птиці та дичини за видами та за термічним стеном.
3. Особливості морфологічної будови тканин птиці.
4. Характеристика технологічної схеми механічної кулінарної обробки дичини. Вихід напівфабрикатів та % відходів.
5. Характеристика технологічної схеми механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці патраної. Вихід напівфабрикатів та % відходів.
6. Характеристика технологічної схеми механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці напівпатраної. Вихід напівфабрикатів та % відходів.
7. Асортимент напівфабрикатів із птиці та їх кулінарне використання.
8. Технологія приготування січених напівфабрикатів та страв із птиці.

Алгоритм виконання лабораторної роботи

Алгоритм виконання лабораторної роботи складається з етапів, що наведені у пункті 2.

Оберіть варіант та визначте вид вихідної сировини, із якої будуть вироблені напівфабрикати з таблиці 10.

Виберіть назви страв з овочів, плодів та грибів, що рекомендуються до виконання лабораторної роботи з таблиці 11.

Таблиця 10

Варіанти до виконання лабораторної роботи

№ варіанта	Завдання варіанту
I варіант	Тушка, заправлена у кишеньку, цибуля ріпчаста, петрушка (корінь)
	М'якоть птиці зі шкірою, хліб пшеничний, молоко, внутрішній жир, сир, масло вершкове
	Філе без кісточки, хліб пшеничний, нарізаний соломкою, яйця
II варіант	Тушка, заправлена у дві нитки
	М'якоть окісточки зі шкірою, хліб пшеничний, вода
	Курка масою нетто 145 г, цибуля ріпчаста, помідори свіжі, часник, оцет, кінза
III варіант	Філе птиці масою нетто 69 г, грінки № 1107
	М'якоть без шкіри масою нетто 74 г, печериці
	Курка масою нетто 123 г, борошно пшеничне, яйця, хліб (маса н/ф 109 г)
IV варіант	Тушка птиці, нарубана на шматки масою 40...50 г, овочі
	М'якоть без шкіри, на фарш: яйця, морква, кабачки
	Курка, на соус: горіхи волоські, уцхо-сунелі

Асортимент страв з птиці , що рекомендується до
лабораторної роботи №3

№ з/п	№ за збірником	Найменування страв
1	№ 697	Птиця відварна
2	№737	Котлети січені з курки
3	№722	Птиця по-столичному
4	№712	Птиця смажена
5	№734	Котлети особливі
6	№711	Чахохбілі
7	№717	Котлети натуральні із філе птиці
8	№735	Биточки рублені
9	№725	Птиця, смажена у фритюрі
10	№701	Рагу з птиці
11	№739	Зрази з омлетом і овочами
12	№701	Сациві
13	№706	Плов із птиці
14	№741	Суфле з птиці
15	№736	Биточки січені з птиці
16	№719	Котлети з філе птиці
17	№720	Котлети по-київськи
18	№742	Кнелі з курки з рисом

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА № 4
Технологія напівфабрикатів із рибної сировини
та їх кулінарне призначення

Мета лабораторної роботи:

- сформувати та закріпити знання щодо асортименту напівфабрикатів та виробів із риби та рибопродуктів;
- набути навички проведення технологічних процесів виробництва напівфабрикатів та страв із риби та рибопродуктів, керування технологічними режимами з метою одержання готової продукції, яка відповідає вимогам безпеки;
- набути навички та вміння оцінювання якості та органолептичних властивостей напівфабрикатів та готової продукції.

Завдання лабораторного практикуму:

- Виконання механічної кулінарної обробки риби та рибопродуктів згідно зі схемами технологічного процесу.
- Визначення фактичного виходу напівфабрикатів та витрат під час механічної кулінарної обробки риби та рибопродуктів. Порівняння їх із

нормативною документацією.

- Визначення кулінарного призначення напівфабрикатів із риби та рибопродуктів.

- Приготування напівфабрикатів з риби та рибопродуктів.

- Проведення теплової обробки напівфабрикатів з риби та рибопродуктів. Визначення витрат під час теплової обробки та порівняння їх із даними технологічної документації.

- Приготування та оформлення страв із риби та рибопродуктів.

- Оцінка органолептичних показників цих страв.

- Контролювання виходу готових страв.

Місце проведення лабораторної роботи: лабораторія кафедри харчових технологій ДНУ ім. Олесь Гончара

Матеріально-технічне забезпечення:

- Риба та рибопродукти - судак, короп, товстолобик, карась, окунь та ін.;

- Технологічна документація - збірник рецептур, технологічні карти;

Прилади та посуд: м'ясорубка, друшляк, каструлі місткістю 1...2 л, сковороди, сито, дерев'яні лопатки, дерев'яні пести, ваги, збивачка, обробні дошки, тарілки для других страв (d =240 мм), порційні сковорідки, ложки, виделки, рибні ножі, склянки;

- Наочні посібники, плакати, стенди.

Для успішного засвоєння теоретичного матеріалу, вміння прийти до логічного висновку про переваги тих або інших технологічних схем виробництва напівфабрикатів і готової продукції потрібне систематичне вивчення лекційного курсу та самостійна підготовка. З цією метою необхідно до початку лабораторної роботи розглянути наступні питання до самостійної підготовки.

Питання для самостійної підготовки

1. Харчова та біологічна цінність риби та рибопродуктів та їх значення в харчуванні.

2. Класифікація риби (за видами та станом), яка надходить до підприємств харчування.

3. Класифікація риби за вмістом жиру у м'ясі або за вгодованістю.

4. Особливості морфологічної будови м'яса риб.

5. Технологічний процес оброблення мороженої риби з кістковим скелетом на етапі механічної кулінарної обробки. Відсоток відходів та їх використання.

6. Технологічний процес оброблення мороженої риби з хрящовим скелетом на етапі механічної кулінарної обробки. Відсоток відходів та їх використання.

7. Технологічна схема обробки харчових відходів із рибної сировини.

8. Технологія напівфабрикатів із риби для фарширування (судак, щука, короп).

9. Технологія приготування напівфабрикатів:

- дія варіння та припускання;
- для смаження основним способом;
- дія смаження у фритюрі;
- для смаження на решітці;
- для тушкування;
- для запікання.

10. Технологія приготування січених мас із риби. Відзнака котлетної маси від кнельної.

11. Асортимент напівфабрикатів із січених мас.

12. Харчова цінність та класифікація нерибних продуктів моря.

13. Механічна кулінарна обробка нерибних продуктів моря, відсотки відходів.

14. Класифікація страв із риби.

15. Правила підбирання гарнірів та соусів до страв із риби.

16. Технологічна схема обробки солоної риби.

17. Централізоване виробництво рибних напівфабрикатів.

Алгоритм виконання лабораторної роботи

Алгоритм виконання лабораторної роботи складається з етапів, що наведені у пункті 2.

Оберіть варіант та визначте вид вихідної сировини, із якої будуть вироблені напівфабрикати з таблиці 12.

Виберіть назви страв з овочів, плодів та грибів, що рекомендуються до виконання лабораторної роботи з таблиці 13.

Таблиця 12

Варіанти до виконання лабораторної роботи

№ варіанта	Завдання варіанта
I варіант	Філе зі шкірою та реберними кістками, петрушка (кор), цибуля
	Філе без шкіри та кісток, хліб пшеничний, молоко, сухарі
	Філе зі шкірою без кісток, нарізане шматочками масою 25...30 г, капуста тушкована, огірки солоні
II варіант	Філе без шкіри та кісток, льезон, фритюр
	Філе без шкіри та кісток, цибуля, петрушка (зелень), молоко, яйця, сухарі
	Філе без шкіри та кісток, хліб пшеничний, молоко, фарш. Маса н/ф - 145 г
III варіант	Філе зі шкірою без кісток, молоко, цибуля, масло вершкове
	Філе без шкіри та кісток масою 60 г, хліб пшеничний, молоко, фарш грибний

Продовження таблиці 12	
1	2
	Філе без шкіри та кісток, дрібношматковий напівфабрикат масою 60 г по 3...5 шт. на порцію
IV варіант	Філе без шкіри та кісток масою 65 г, хліб пшеничний, молоко, фарш грибний
	Філе зі шкірою без кісток, томатне пюре, оцет 3%, цукор, гвоздика, кориця, лавровий лист
	Філе зі шкірою без кісток, цибуля, молоко, крохмаль картопляний

Таблиця 13

Асортимент страв з птиці , що рекомендується до лабораторної роботи №4

№ з/п	№ за збірником	Найменування страв
1	№501	Риба (філе) відварна
2	№541	Котлети рибні
3	№540	Солянка з риби на сковороді
4	№525	Риба, смажена у фритюрі
5	№542	Шніцель рибний натуральний
6	№545	Тельне з риби
7	№512	Риба, припущена у молоці
8	№543	Рулет із риби
9	№531	Піджарка з риби
10	№544	Зрази рибні січені
11	№517	Риба тушкована у томаті з овочами
12	№549	Галки рибні
13	№522	Риба смажена по-ленінградськи
14	№546	Хлібці рибні
15	№530	Риба в тісті смажена
16	№534	Риба, запечена з яйцем
17	№547	Тефтельки рибні
18	№532	Зрази донські

Правила проведення органолептичної оцінки готових страв

Органолептичний аналіз дозволяє швидко й просто оцінити якість сировини, напівфабрикатів і кулінарної продукції. Під час дегустації ретельно аналізується якість страв і виявляються причини відхилення від стандарту, визначаються шляхи їх виникнення й усунення.

Якість кулінарної продукції оцінюють, як правило, за такими показниками: зовнішнім виглядом, кольором, консистенцією, запахом та смаком. Для деяких груп виробів вводять додаткові показники: прозорість (чай, желе), вид на розрізі (м'ясні, фаршировані вироби, рибні та ін.), колір скоринки, стан м'якушу (борошняні і булочні вироби) та ін.

Органолептичний аналіз розпочинають із визначення маси готової страви та її температури. Окремі показники якості страв та виробів оцінюються у такій послідовності: зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція, смак.

Характеризуючи зовнішній вигляд, звертають увагу на форму виробу, її збереженість, стан поверхні, вид на розрізі, ретельність оформлення страви. Виявляють причини виявлених відхилень (порушення режиму обробки або збереження й ін.).

Наступним показником якості, на якому фіксують увагу, є колір страви. У вимогах зазначено колір, властивий правильно приготовленій страві. З виявленням фарбування, не властивого виробові (посиніння перлового супу, потемніння картопляного пюре, підгоріла поверхня виробів), з'ясовують причини, що викликали зміну кольору. Окремі вироби, для яких, крім фарбування поверхні, зазначений колір на розрізі, під час бракеражу треба розділити на частини - виделкою (котлети, риба) або розрізати (м'ясо й ін.).

Під час визначення запаху відмічають його характер та інтенсивність. Дуже важливо помітити появу сторонніх запахів, які не притаманні виробам, що практично свідчить про їх дефектність.

Оцінку починають зі страв, що мають більш слабкий запах. Як правило, запахи невластиві страві є наслідком порушення технології її готування. Солодкі страви дегустуються останніми. Після оцінки запаху визначають смак страв, починаючи з менш гострих.

Після кожного дегустування треба сполоснути рот кип'яченою водою, чаєм, або закусити черствим пшеничним хлібом для зняття смакової інерції, яка виникає на слизовій оболонці ротової порожнини і може зіпсувати смак страв, які дегустують пізніше.

Кожний показник якості продукції (зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах, смак) оцінюється за п'ятибальною системою: 5 - відмінно, 4 - добре, 3 - задовільно, 2 - погано, 1 - дуже погано (незадовільно). Загальна оцінка виводиться як середньоарифметичне значення з точністю до одного знаку після коми.

Стравам, які виготовлені відповідно до рецептури та технології, які не мають за органолептичними показниками відхилень від визначених вимог,

надається оцінка «відмінно». Якщо страва виготовлена з дотриманням рецептури, але має незначні відхилення від установлених вимог, які легко можна виправити, то вона оцінюється «добре». До таких відхилень відносяться слабо виражений смак, запах, неакуратна форма нарізування, трохи переварені овочі та ін.

Страви, що мають досить значні відхилення від вимог кулінарії, але придатні до дегустації без переробки або після доробки, оцінюються «задовільно». Недоліками таких страв є підсушення поверхні виробу, часткове підгорання, незначне порушення форми виробу, присмак сметани підвищеної кислотності, неоднорідність, надлишковий запах спецій та ін.

Погану оцінку (2 бали) отримують вироби, які мають значні дефекти (недоварені, недосмажені, підгорілі, із присмаком несвіжого жиру), але не виключена можливість їх переробки.

Незадовільну оцінку (1 бал) отримують страви, які мають сторонній, не притаманний присмак (сирої крупи, не пасерованого борошна, кислої капусти), запах пересмажених овочів, пересолені, із присмаком гіркоти, з ознаками псування та ін.

У робочому зошиті студенти відображають результати органолептичної оцінки страв та виробів, визначають загальну оцінку страви, відмічають недоліки. Приймаючи роботу, викладач враховує, з одного боку, правильність готування й оформлення страв і, з іншого боку, теоретичні знання студентів за даною темою.

Під час проведення дегустації студенти оволодівають методиками оцінки якості готової продукції, а також умінням проводити самостійно бракераж готової продукції.

ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1982. - 720 с.
2. Шуміло Г.І. Технологія приготування їжі. Навчальний посібник. - Ужгород: Госпрозрахунковий редакційно-видавничий відділ комітету інформації, 1999. - 556 с.
3. Старевойт Л.Я., Косовенко М.С., Смирнова Ж.М. Кулінарія. - К.: Вища школа, 1993.
4. Николаева М.А. Товароведение плодов и овощей. - М.: Экономика, 1990. - 288 с.
5. Баранов В.С. Технология производства продукции общественного питания. - М.: Экономика, 1982. - 224 с.
6. Маслов Л.А. Кулинарная характеристика блюд и изделий. - М.: Экономика, 1982. - 192 с.
7. Технология производства продуктов общественного питания. /В.С. Баранов, А.И. Мглинец, Л.М.Алешина и др. - М.: Экономика, 1986. - 400 с.

Додаткова

1. Антоиов А. Первичная обработка рибн. // Общественное питание, 1984. - № 6. - с. 26-27.
2. Антоїіов А. Рыбные полуфабрикаты. // Общественное питание, 1984. - № 11. - с. 26-27.
3. Антовоов А. Разделка туш бараньих, козьих, свиных и телячьих. // Общественное питание, 1985. - № 3. - с. 34-35.
4. Бабиченко Л.В. Основы технологии пищевых производств. - М.: Экономика, 1983. - 216 с.
5. Габрильянц М.А., Козлов А.П. Товароведение мясных и рыбных товаров. - М.: Экономика, 1981. - 407 с.
6. Николаева М.А. Товароведение плодов и овощей. - М.: Экономика, 1990. - 288 с.
7. Смоленский Б.А., Абрамова Ж.И. Справочник по лечебному питанию для диетсестер и поваров. - 2-е издание. Стереотип. - Л.: Медицина, 1985. - 304 с.
8. Химический состав пищевых продуктов. Под редакцией Нестерпна И.М., Скурихина. - М.: Пищевая промышленность, 1979. - 247 с.