**3 курс поварское дело ( ПМ 03)**

**Лабораторная работа .**

**Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей: салат мясной, салат картофельный с сельдью*,.***

**Цель занятия:** приобрести практический опыт приготовления и отпуска салатов из вареных овощей.

Материально-техническое оснащение занятия:

технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки овощей);

Сырье: набор продуктов для приготовления салатов.

Задания:

1. Приготовить салат мясной, салат картофельный с сельдью.
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции
3. Оформить отчет.

**Технологическая карта на салат мясной**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Масса, г |   |
|   | брутто | нетто |
|   |   |   |
| Мясо говядина | 43 | 32 |
| Картофель | 76 | 55 |
| Огурцы консервированные | 38 | 30 |
| Яйцо | ¼ шт | 10 |
| Салат | 8 | 6 |
| Майонез | 30 | 30 |
| Выход |   | 150 |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**салата мясного.**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Мясо отварить, охладить, нарезать соломкой.

Операция 4. Нарезать огурцы соломкой.

Операция 5. Смешать мясо и огурцы с майонезом, посолить, поперчить.

Операция 6. Оформить и подать.

Операция 7. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и | Время | Наименование | Результаты  органолептической  оценки  и  степени  готовности |   |
| час | снятия | блюда | блюда |   |   |   |   |   |
| изготов. | бракера |   |   |   |   |   |   |   |
|   | Внешний вид | Цвет | Запах | Консистенция | Аромат |   |
| блюда | жа |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |

**Технологическая карта на салат картофельный с сельдью.**

|  |  |
| --- | --- |
| продукты | Масса в гр |
| брутто | нетто |
| картофель | 115.5 | 84 |
| Лук зеленый илилук репчатый | 21.320.2 | 1717 |
| Овощной набор | - | 86 |
| Сметана или заправка для салатов, или майонез | 15 | 15 |
| сельдь | 41.7 | 20 |

**Выход: 100**

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**салат картофельный с сельдью**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками

Операция 4. Смешивают с шинкованным зеленым луком

Операция 5. Салат заправляют майонезом.

Операция 6. Оформить и подать.

Операция 7. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Дата и | Время | Наименование | Результаты  органолептической  оценки  и  степени  готовности |
|   | снятия | блюда | блюда |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   | Внешний вид | Цвет | Запах | Консистенция | Аромат |
|   |   |   |   |   |   |   |   |

Задание .

Выполнить работу , составить технологические карты на 25 порций салата мясного и картофельного с сельдью.

Готовое задание присылать на lubov.kyz@yandex.ru