Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента

**Лабораторная работа**

**Приготовление салата из сырых овощей** ( 3 КУРС ПОВАРИКОЕ ДЕЛО МДК 0302)

**ПК 3.1** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

**ПК 3.3** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

**Цель работы:** выработать практические навыки по приготовлению и оформлению салатов из сырых овощей, эстетический вкус при оформлении и подаче блюд.

**Посуда, инвентарь, оборудование:** кастрюли, кухонные миски, столовые и закусочные тарелки, ложки, вилки, лопаточки, доски разделочные зеленого цвета, креманки, электроплита, жарочный шкаф, весы настольные.

**Оснащение:** плакаты, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, методические указания

**Порядок работы**

**(для салата из моркови с орехами и медом)**

1. Организация рабочего места. Доска зеленого цвета, нож.

2. Подготовка овощей и орехов. Очищенную морковь нарезают соломкой. Орехи очищают от скорлупы, измельчают и обжаривают. Подготовленные морковь, орехи соединяют с медом и клюквенным соком, перешивают.

3.При отпуске салат можно оформить целыми ягодами клюквы, посыпать рубленными орехами.

**Порядок работы**

**(для салата из свежей капусты)**

1.Организация рабочего места. Доска зеленого цвета, нож.

2.Подготовка капусты. Кочан очистить от грязных и увядших листьев.

3.Капусту шинкуют тонкой соломкой, пересыпают солью, перетирают до появления сока, добавляют сахар, заправляют уксусом и растительным маслом.

В салат из белокочанной капусты можно добавить свежие или моченые яблоки, маринованные сливы или вишни, виноград, клюкву, свежую морковь. При приготовлении салата с маринованными фруктами часть маринадной жидкости можно использовать вместо уксуса. В этом случае полнее сохраняются пищевые вещества, улучшается вкус блюд, сокращается время обработки продуктов и увеличи­вается выход. Для приготовления салата лучше использовать белые плотные кочаны капусты. Салат можно готовить и без фруктов.

1. Оформить отчет и сдать работу
2. Провести бракераж готовых салатов из моркови и капусты
3. Убрать рабочее место, посуду

**Требования к качеству**

Салаты из сырых овощей должны быть аккуратно и красиво уложены, оформлены, вкус и цвет соответствовать данному виду. Не допускаются признаки порчи продуктов, посторонние запахи. Капуста и морковь твердые, хрустящие. Зелень для оформления свежая, не увядшая. Орехи не пережаренные

**Правила подачи**

Салаты подают в закусочных тарелках, салатниках, вазах, на многопорционных блюдах, салат-коктейль – в бокалах, креманках. Температура подачи 10-12С.

**Сроки хранения**

Реализуют салаты в течение 15 минут, хранят при температуре 4-8 С.



**Отчет по лабораторной работе №**

**Осваиваемая профессиональная компетенция**:

**Название лабораторной работы**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Цель работы**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Краткое содержание работы**:

**1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

4.Заполнить технологическую карту

5.Ответить на контрольные вопросы и задания

**Рецептура № 34 Сборник рецептур 1996 г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Масса брутто на апрель месяц** | **Масса нетто** |
| Морковь | 900 | 720 |  |  |
| Орехи фундук | 234 | 110 |  |  |
| Мед | 100 | 100 |  |  |
| Клюква | 125 | 85 |  |  |
| **Выход** |  | **1000** |  | **1000** |

**Рецептура № Сборник рецептур 2011 г.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Масса нетто на 1 порцию** | **Масса нетто на 10 порций** |
| Капуста свежая | 102 |  |
| Клюква | 15 |  |
| Лук зеленый или морковь | 15 |  |
| Уксус 3 %-ный | 15 |  |
| Сахар | 7 |  |
| Масло растительное | 7 |  |
| **Выход** | **150** | **1500** |

**Контрольные вопросы и задания**

1. Составьте технологическую схему приготовления салата из «Моркови с орехами и медом».
2. Произведите расчет сырья для приготовления 10 порций салата из свежей капусты массой нетто, а для салата из моркови произведите перерасчет моркови для апреля месяца. Запомните масса нетто в салате из моркови у вас останется неизменной, поменяется толькомасса бруттодля моркови, так как меняется процент отходов в зависимости от времени года. Заполните технологические карты (пустые столбцы).
3. Процент отходов моркови в апреле 25%.

**Брутто = нетто х 100% / 100 - % отходов**

**Вывод:**

Выполненную работу присылать на

**lubov.kyz@yandex.ru**