

Л. Л. ТАТАРСКАЯ, Н. А. АНФИМОВА

# ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ ДЛЯ ПОВАРОВ И КОНДИТЕРОВ

*Рекомендовано*

*Федеральным государственным автономным учреждением  
«Федеральный институт развития образования»  
в качестве учебного пособия для использования  
в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы  
начального профессионального образования*

*Регистрационный номер рецензии 796  
от 26 декабря 2012 г. ФГАУ «ФИРО»*

11-е издание, стереотипное



Москва  
Издательский центр «Академия»  
2015

УДК 664.143/.149(075.32)  
ББК 36.86я722  
Т21

Рецензенты:

преподаватель спецтехнологии ПУ № 189 г. Москвы *Н. В. Магнущевская*;  
кандидат педагогических наук, заведующий лабораторией методического обеспечения  
профессий легкой промышленности и сферы услуг Института развития  
профессионального образования *О. Б. Читаева*

**Татарская Л. Л.**

Т21 Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров : учеб.  
пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. Л. Татарская,  
Н. А. Анфимова. — 11-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Акаде-  
мия», 2015. — 112 с.

ISBN 978-5-4468-2338-3

Приведены лабораторно-практические работы по технологии приготовления супов, со-  
усов, блюд из круп, макаронных изделий, овощей, рыбы, мяса, яиц и творога, холодных и  
горячих блюд и напитков, блюд из теста, кондитерских изделий, а также блюд лечебного  
питания.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по  
профессии «Повар, кондитер».

УДК 664.143/.149(075.32)  
ББК 36.86я722

*Оригинал-макет данного издания является собственностью  
Издательского центра «Академия», и его воспроизведение любым способом  
без согласия правообладателя запрещается*

© Анфимова Н. А., 2003  
© Туник Д. С. (наследник Татарской Л. Л.), 2010  
© Образовательно-издательский центр «Академия», 2010  
© Оформление. Издательский центр «Академия», 2010

ISBN 978-5-4468-2338-3

## ПРЕДИСЛОВИЕ

Цель проведения лабораторно-практических работ по курсам «Кулинария» и «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» — отработка студентами практических навыков по приготовлению кулинарных блюд и кондитерских изделий; закрепление теоретических знаний на практике; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых блюд и изделий.

Перед проведением лабораторно-практических работ преподаватель разрабатывает инструкции по проведению работ, формы для отчета. Студенты предварительно повторяют теоретический материал и в процессе работы заполняют представленный по вариантам отчет или другую форму, которые сдают в конце работы преподавателю. Кроме того, перед проведением лабораторно-практических работ проверяют исправность теплового и механического оборудования; подготавливают необходимые инвентарь, инструмент, посуду, комплектуют наборы продуктов; студенты надевают специальную санитарную одежду, соблюдая при этом санитарно-гигиенические требования, моют руки.

Каждую работу проводят с половиной группы студентов (15—16 человек), которую делят на три бригады и закрепляют за отдельными рабочими местами.

Преподаватель проводит вводный инструктаж, напоминая о правилах безопасности труда и санитарно-гигиенических правилах при работе в технологической лаборатории. Получив письменную инструкцию и форму для отчета, студенты приступают к выполнению работы, в процессе которой преподаватель обращает внимание студентов на правильность проведения отдельных этапов технологического процесса, организацию и санитарное состояние рабочего места и посуды.

Некоторые приемы и процессы демонстрирует преподаватель. Но в основном студенты работают самостоятельно, используя инструкцию, содержащую последовательность выполнения каждой работы, требования к качествуготавливаемых блюд и их рецептуре.

Готовые блюда студенты оформляют, сдают побригадно, дегустируют. При этом преподаватель отмечает качество блюд и правильность их оформления.

Студенты каждой бригады оформляют отчет, в котором отвечают на поставленные вопросы и составляют технологическую схему приготовления блюда или изделия, получают оценки за проделанную работу. В конце работ студенты убирают рабочее место, посуду, инвентарь и инструмент. Уборку помещения заканчивают дежурные.

Преподаватель подводит итоги, отмечая положительные стороны и типичные ошибки, допущенные студентами в процессе проведения лабораторно-практической работы.

# Раздел I

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ БЛЮД

### Работа № 1. Приготовление заправочных супов (5 часов)

*T-6\**

*P-1*

#### ***Задания***

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: борщ; щи из свежей капусты; рассольник ленинградский; суп с макаронными изделиями.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

#### ***Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование***

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, противни, лопатка, терка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формочек, форма для запекания изделий, выемки, игла поварская, игла шпиговальная, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, салатник, стаканы, креманки, чашки, соусники, поднос, весы, мясорубка, протирачная машина, миксер.

#### ***Последовательность выполнения работы***

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Подготовить мясокостный бульон, процедить, подогреть.
3. Промыть и очистить овощи.
4. Нарезать свеклу соломкой, тушить с добавлением бульона, уксуса, томатного пюре и сахара.
5. Нарезать соломкой лук, морковь и петрушку, спассеровать для всех супов.
6. Очистить соленые огурцы от кожуры и семян, нарезать соломкой, припустить в воде или бульоне.
7. Нарезать капусту соломкой, картофель брусочками.
8. Спассеровать томатное пюре.
9. Приготовить белую сухую мучную пассеровку, охладить, развести бульоном или водой.
10. Перебрать и промыть рисовую крупу.
11. Приготовить свекольную краску из отходов свеклы.
12. Процедить и прокипятить огуречный рассол.
13. Нарезать на порции вареное мясо и прогреть в бульоне или воде.
14. Приготовить супы:

---

\* Здесь и далее: *T* — номер темы в соответствии с учебным планом, *P* — номер работы.

а) *борщ* — в кипящий бульон или воду положить капусту, варить 5 мин; ввести тушеную свеклу и пассерованные овощи, варить 10 мин; добавить сухую мучную пассеровку, пряности, соль, варить 5—10 мин;

б) *щи из свежей капусты* — в кипящий бульон положить капусту, довести до кипения, добавить пассерованные овощи и варить 10 мин; ввести томатное пюре, мучную пассеровку, пряности, соль и варить 5—10 мин;

в) *рассольник ленинградский* — в кипящий бульон положить рисовую крупу и варить 5—7 мин; добавить картофель и пассерованные овощи, варить 10 мин; ввести припущенные огурцы, томатное пюре, соль, пряности, варить еще 8—10 мин; добавить огуречный рассол;

г) *суп с макаронными изделиями* — в кипящий бульон или воду положить пассерованные овощи и корни, варить 10 мин; ввести вермишель и варить 10 мин; добавить соль и пряности, варить 5 мин.

15. Оформить блюда для подачи: борщ, щи, рассольник подать с мясом, сметаной и зеленью; суп с макаронными изделиями налить в тарелку, посыпать зеленью.

16. Оформить отчет и сдать работу.

17. Прodeгустировать блюда и отметить их вкусовые качества.

18. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

### **Требования к качеству приготовленных блюд**

#### *Борщ:*

внешний вид — овощи сохранили форму нарезки, в середине сметана и зелень;

цвет — малиново-красный;

вкус — кисло-сладкий, без привкуса кислой свеклы;

запах — кореньев и бульона;

консистенция — мягкая, но овощи не переварены.

#### *Щи из свежей капусты:*

внешний вид — капуста и корни сохранили форму, на поверхности блестки оранжевого жира;

цвет — бледно-коричневый или бесцветный;

вкус — слегка сладковатый и в меру соленый;

запах — пассерованных овощей, без запаха пареной капусты;

консистенция — кореньев и лука, мягкая; капуста слегка хрустящая.

#### *Рассольник ленинградский:*

внешний вид — овощи не переварены, сохранили форму нарезки;

цвет — бульон беловатый от сметаны, с блестками желто-оранжевого жира;

вкус — острый от огурцов и рассола;

запах — пассерованных овощей и пряностей.

#### *Суп с макаронными изделиями:*

внешний вид — форма нарезки овощей сохранена; овощи и макаронные изделия не переварены;

цвет — бульон желтый с блестками жира;

вкус и запах — бульона и пассерованных овощей.

### **Указания к проведению работы**

Обратить внимание на правильную нарезку овощей, время и последовательность закладывания продуктов в кипящую жидкость, режим варки.

Закладывать продукты в жидкость необходимо одновременно во все супы, чтобы они были готовы в одно и то же время.

Томатное пюре лучше пассеровать отдельно, но можно и вместе с овощами, добавляя его, когда овощи станут мягкими.

Пряности и соль вводят во все супы, кроме молочных, пюреобразных и сладких, в следующем количестве: перец горошком — 0,1 г, лавровый лист — 0,04 г, соль — 6—10 г на 1000 г. Кладут их в супы за 5—10 мин до окончания варки.

### **Рецептура заправочных супов**

Расчет продуктов на 1000 г супа дан в граммах (брутто)

<b>Борщ</b>		<b>Рассольник ленинградский</b>	
Свекла	200		
Капуста белокочанная	150	Картофель	400
Морковь	50	Крупа рисовая	30
Петрушка (корень)	13	Морковь	50
Лук репчатый	48	Петрушка (корень)	13
Пюре томатное	30	Лук репчатый	24
Жир кулинарный	20	Лук-порей	26
Сахар-песок	10	Огурцы соленые	67
Мука пшеничная	10	Пюре томатное	30
Уксус 3%-ный	16	Маргарин столовый	20
Бульон или вода	800	Бульон или вода	700
Сметана	10	Сметана	10
<b>Щи из свежей капусты</b>		<b>Суп с макаронными изделиями</b>	
Капуста белокочанная	400		
Репка	40	Макаронные изделия	80
Морковь	50	Морковь	50
Лук репчатый	48	Петрушка (корень)	13
Пюре томатное	20	Лук репчатый	24
Мука пшеничная	6	Лук-порей	26
Петрушка (корень)	13	Жир кулинарный	20
Жир кулинарный	20	Бульон или вода	950
Бульон	750		
Сметана	10		

### **Отчет**

*T-6*

*P-1*

*Вариант 1*

*Группа № \_\_\_\_\_*

*Бригада \_\_\_\_\_*

1. Установить время тушения свеклы для борща \_\_\_\_\_

2. Определить количество отходов при обработке картофеля (г, %) \_\_\_\_\_

3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 12 порций борща \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

4. Составить технологическую схему приготовления борща \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

### Отчет

*T-6*  
*P-1*

*Вариант 2*

*Группа №* \_\_\_\_\_  
*Бригада №* \_\_\_\_\_

1. Установить время пассерования моркови и лука \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

2. Определить количество отходов при обработке свеклы (г, %) \_\_\_\_\_

3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 12 порций шей из свежей капусты \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

4. Составить технологическую схему приготовления борща \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

**Отчет**

*T-6*  
*P-1*

*Вариант 3*

*Группа №\_\_*  
*Бригада №\_\_*

1. Установить время припускания соленых огурцов \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

2. Определить количество отходов при обработке моркови (г, %) \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 15 порций супа с макаронными изделиями \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

4. Составить технологическую схему приготовления супа с макаронными изделиями \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---