**10.04.20.** Выполнить лабораторную работу. Приготовить блюдо и написать отчет о проделанной работе.

**Лабораторная работа (2 часа)**

**Тема:**  **«Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц сложного ассортимента»**

**Цель и задачи работы:**

Отработать технологию приготовления и оформления для подачи:

 - жареных блюд из яиц;

**Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

 - **омлет с жареным картофелем запеченный;**

 **- яичница-глазунья с мясными продуктами.**

 2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

**Посуда, инвентарь, инструменты:**

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, доски разделочные, ножи, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы, мясорубка, шумовка, венчик, сито, баранчики, тарелки.

 **Последовательность выполнения работ:**

1. Подготовить продукты и рабочее место.
2. Отделить яйца от скорлупы.
3. Омлет: обработать картофель, нарезать ломтиками, обжарить основным способом до полуготовности. Приготовить омлетную смесь из молока, яиц, соли. Залить омлетной смесью жареный картофель и запечь в жарочном шкафу до загустения и появления легкой корочки при Т 180-200С
4. Яичница-глазунья: мясные продукты нарезать, обжарить. На подготовленный гарнир выливают яйца, солят белок, жарят до готовности
5. Оформить блюда для подачи.
6. Продегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

**Требования к качеству блюд:**

**Яичница-глазунья с мясными продуктами.**

 **Внешний вид –** форма сохранена, края не подсушины.

 **Консистенция –** желток полужидкий

 **Вкус и запах –** соответствует запаху свежих яиц и используемых мясных продуктов.

**Омлет с жареным картофелем запеченный.**

**Внешний вид –** имеет форму пирожка, на поверхности подрумяненная корочка.

**Цвет –** золотистый.

**Консистенция –** пышная, упругая.

**Вкус и запах –** нежный, в меру соленый, свойственный свежим яйцам, жареному

 картофелю.

**Рецептура блюд из яиц [[1]](#footnote-1)**

**(на 1 порцию в гр (брутто))**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Сырьё** | **Яичница-глазунья с мясными продуктами № 466** | **Омлет с жареным картофелем запечный****№ 447** |
|  | **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| ЯйцаКолбаса вареная или сосискиСольМ.растительноеМолокоКартофель**Масса п/ф****Масса готов. изделия****Масло сливочное** | 2 шт34210**-****-****-** | 80**33**210**30****105****3** | 2 шт21030147**-****5** | 8021030110**170****5** |
| **Выход** | **-** | **105/3** | **-** | **170/5** |

**Отчёт:**

1. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 120 порций яичницы-глазуньи с мясными продуктами.
2. Установить и записать время приготовления блюда «Омлет с жареным картофелем запечный»
1. Сборник рецептур 1983 год [↑](#footnote-ref-1)