**11.04.20**. Выполнить лабораторную работу, приготовить блюдо и оформить отчет

**Лабораторная работа**

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

**Цель и задачи работы:**

Отработать технологию приготовления и оформления для подачи:

 - жареных и отварных блюд из творога;

**Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

 - **вареники ленивые; сырники из творога со сметаной.**

 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. Просеять муку, протереть творог, отделить яйца от скорлупы.

3. Сырники: приготовить массу для сырников из творога, яиц, муки или манной крупы, соли, сахара, сформовать сырники, запанировать в муке, сделать на поверхности рисунок. До жарки хранить в холодильнике на лотке, посыпанном мукой. Обжарить сырники основным способом, дожарить в жарочном шкафу до появления на поверхности золотисто-желтого цвета.

4. Вареники: творог протереть, добавить яйца, сахар, соль, муку. Массу перемешать до однородной консистенции. Массу раскатывают толщ.1 см, нарезают ромбиками. Варят при слабом кипении в подсоленной воде 4-5 мин

5. Оформить блюда для подачи: сырники по 2 шт на порцию со сметаной; вареники полить маслом и подать со сметаной.

1. Продегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
2. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

**Требования к качеству блюд:**

**Сырники из творога с соусом.**

 **Внешний вид –** форма округло-приплюснутая, поверхность равномерно обжаренная,

 рядом подлит соус сладкий.

 **Цвет –** золотисто-коричневый, у соуса – зеленовато бурый.

 **Вкус и запах –** сладкий, с ароматом творога, свойственный творогу; соуса – сладкий с

 ароматом яблок и корицы.

**Вареники ленивые.**

**Внешний вид –** поверхность блестящая, форма сохранена.

**Цвет –** белый с кремовым оттенком.

**Консистенция –** пышная, упругая.

**Вкус и запах –** в меру сладкий, без кислоты. Без посторонних привкусов и запахов

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

**(на 1 порцию в гр (брутто))**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Сырьё** | **Сырники из творога со сметаной****№ 492**  | **Вареники ленивые****№ 490-491** |
|  | **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| ТворогМука пшеничнаяЯйцаСахарСольМ.растительное**Масса п/ф****Масса готов. изделия****Сметана** **Масло сливочное** | 136201/8 шт1515**-****-****-** | 1352051515**170****150****20** | 219281/4 шт15210**-****5** | 205281015210**170****25****5** |
| **Выход** | **-** | **150/20** | **-** | **200/25** |

**Отчёт:**

1. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 75 порций сырников из творога со сметаной.

1. Сборник рецептур 1983 год [↑](#footnote-ref-1)