13.04.20. Выполнить лабораторную работу, приготовить блюдо и оформить отчет в тетради

**Лабораторная работа**

**Тема:**  **«Приготовление блюд из сыра»**

**Цель и задачи работы:**

Отработать технологию приготовления и оформления для подачи:

- блюд из сыра;

**Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

- **крокеты сырные, рёшти с сыром.**

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. Крокеты сырные: сыр натереть, смешать с чесноком, добавить зелень. Формуют шарики, панируют в муке, затем в льезоне, сухарях, далее ещё раз в льезоне и сухарях. Жарят во фритюре

3. Рёшти с сыром: Очищенный картофель варят, обсушивают и потирают горячим. Протертый картофель охлажденный до 40-50 °С. соединяют с просеянной мукой и яичными желтками, тертым сыром, солят, массу перемешивают. Затем в смесь добавляют растопленное масло, кипяченое молоко и перемешивают до образования однородной массы, осторожно вводят взбитые яичные белки. Подготовленную массу выкладывают ложкой на смазанный маслом лист (по 3-4 шт. на порцию) и запекают в жарочном шкафу при температуре 220 °С течение 15-20 мин до готовности. Толщина оладий должна быть не менее 5-6 мм.

4. Оформить блюда для подачи.

5. Продегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.

6. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

**Требования к качеству блюд:**

**Крокеты сырные.**

**Внешний вид –** форма сохранена, поверхность равномерно обжаренная, .

**Цвет –** золотисто-коричневый.

**Вкус и запах –** свойственный используемым продуктам.

**Рёшти с сыром.**

**Внешний вид –** форма круглая, без трещин, на поверхности золотистая корочка.

**Цвет –** на резрезе желтый.

**Консистенция –** мягкая, корочка хрустящая.

**Вкус и запах –** свойственный продуктам, входящим в блюдо, умеренно соленый Запах: запеченного картофеля, масла сливочного, сыра, молока

**Рецептура блюд из сыра**

**(на 1 порцию в гр (брутто))**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Сырьё** | **Крокеты сырные** | | **Рёшти с сыром** | |
|  | **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Картофель  Мука пшеничная  Яйца  Сухари панировочные  Сыр  М.растительное  Чеснок  Зелень  **Масса п/ф**  **Масса готов. изделия**  **Масло сливочное** | 6  1/2  20  100  10  5  1,5  -  -  5 | 6  20  20  95  10  5  1,5  **160**  **140**  5 | 210  16  ¼  16  14  10  -  -  5 | 150  16  10  16  14  10  **230**  **200**  5 |
| **Выход** | **-** | **140/5** | **-** | **200/5** |

**Отчёт:**

1. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 75 порций крокет сырных.

.