**29.04.20. Выполнить лабораторную работу и написать отчет в тетради**

**Лабораторная работа**

**Тема:** **«Приготовление блюд из нерыбного водного сырья»**

**Цель и задачи работы:**

Отработать технологию приготовления блюд из нерыбного водного сырья.

**Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: «Креветки, запеченные под сметанным соусом» и «Кальмары в томатном соусе»
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

**Посуда, инвентарь, инструменты:**

 Кастрюли, миски, сковороды, доски разделочные, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы, сито, мясорубка, противень, тарелки глубокие, закусочные, мелкие.

**Последовательность выполнения работ:**

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Подготовить креветки: отваривают в кипящей подсоленной воде в течении 3-5 мин, разделывают на мякоть.
3. Подготовить кальмары: размараживают в холодной воде, удаляют остатки внутренностей и хитиновые пластинки. Опускают на 3-6 мин. В горячую воду с температурой 60-650Си удаляют кожицу. Пормывают и отваривают в кипящей подсоленной воде в течении 5 мин.
4. Подготовить картофель: картофель отварить целиком, остудить и нарезать ломтиками.
5. **Соус томатный:** Мелко нарезанный лук и морковь пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассеровать еще в течение 15-20 мин, соединяют с соусом белым основным и варят в течение 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком. Готовый соус поцеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, доводят до кипения.
6. **Приготовление блюда «Креветки, запеченные под сметанным соусом»:** на порционную сковороду, смазанную жиром, укладывают ½ часть картофеля отварного, сверху кладут подготовленные креветки, вокруг оставшийся картофель. Заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу в течении 5 мин.
7. **Приготовление блюда «Кальмары в томатном соусе»:** кальмары нарезают соломкой, заливают соусом томатным и доводят до кипения
8. **Гарнир к кальмарам:** картофель отварить целиком или боченками.
9. Оформить блюда для подачи.
10. Продегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
11. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

**Указания к проведению работы:**

 Блюда следует доготавливать одновременно. Перед подачей блюда украсить зеленью.

**Требования к качеству блюд:**

**Креветки, запеченные под сметанным соусом**

**- Внешний вид:** на поверхности румяная корочка

**- Цвет:** от светло-желтого до золотистого.

**- Консистенция:** сочная, мягкая

**- Вкус и запах:** специфический, без постороннего привкуса, в меру соленый

**Кальмары в томатном соусе**

**- Внешний вид:** кальмар нарезан соломкой и залит соусом

**- Цвет:**  соответствующий продукту из которого приготовлен.

**- Консистенция:** кальмары мягкие, соус однородный. эластичный.

**- Вкус и запах:** в меру соленый, хорошо выраженным кальмаров. Запах свойственный продуктам входящих в блюдо.

**Рецептура блюд [[1]](#footnote-1)**

**(на 1 порцию в гр (брутто))**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Сырье** | **Креветки, запеченные под сметанным соусом №558** | **Кальмары в томатном соусе №559** | **Соус сметанный № 863** | **Картофель отварной №757** | **Соус томатный № 857** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| КреветкиКальмар**Масса отвар. креветок**КартофельСоус №863/857СырМасло сливоч.**Масса п/ф**Гарнир №757СметанаМука пшен.БульонМорковьЛук репчатТоматное пюреСахар | 208-206-4,35- | 208**50**164**50**45**305** | 199---- | 153**75****50****125****150** | 3503 | 3503 | 2005 | 1505+1 | 224541,5130,5 | 224531130,5 |
| **Выход** |  | **275** |  | **125/150** |  | **50** |  | **150/5** |  | **50** |

**Отчет:**

1. Составить технологическую схему приготовления Креветок, запеченных в соусе.
2. Рассчитать количество продуктов необходимых для приготовления 25 порций «Креветок с рисом»

3. Дать оценку каждому показателю и блюду в целом (по таблице)

 **Органолептические показатели качества приготовленных блюд**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Показатели качества** | **Средний балл** |
| **Внешний вид** | **Консистенция** | **Цвет** | **Вкус** | **Запах** |
|   |   |   |   |   |   |   |

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