**Лабораторная работа (3 курс поварское дело мдк 0302)**

Приготовление , оформление и отпуск холодных соусов (соусы на растительном масле

Операция №1. **Организация рабочего места**. Подобрать посуду, инвентарь.

·  Для приготовления соусов на предприятии в соусном отделении используют оборудование: электрические плиты, жарочный шкаф, блендер или протирочную машину.

·  Для приготовления соусов в соусном отделении выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.

·  Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на [практической работе](https://pandia.ru/text/category/prakticheskie_raboti/).

Операция № 2. **Подготовка продуктов.** Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями

·  Промыть яйца

·  Отделить желтки от белков

·  Растительное масло охладить.

Операция № 3 **Приготовление соуса майонез**

·  Желтки сырых яиц растереть с солью, сахаром, горчицей

·  При непрерывном взбивании в два - три приема влить охлажденное растительное масло

·  Взбить до полного соединения каждой новой порции масла

·  Добавить уксус перемешать

Операция № 4. **Отпуск.** Используют для холодных и горячих блюд из мяса и рыбы.

Соус отпускают в соуснике, поставив его на подстановочную тарелку или подливая непосредственно к блюду.

**Соус майонез**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Масса гр. |  |
| брутто | нетто |  |
| Масло растительное  Яйца (желтки)  Горчица столовая  Сахар  Уксус 9% - ный | 187,5  1 1/2  6,25  5  37,5 | 187,5  24  6,25  5  37,5 |
| Выход | - | 183 |
|  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления блюда «масло зеленое»**

Операция №1. **Организация рабочего места**. Подобрать посуду, инвентарь.

·  Для приготовления соусов на предприятии в соусном отделении используют оборудование: электрические плиты, жарочный шкаф, блендер или протирочную машину.

·  Для приготовления соусов в соусном отделении выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.

·  Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка продуктов.** Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями

·  Подготовить сливочное масло

·  Зелень петрушки промыть, обсушить, мелко нарезать

Операция № 3 **Приготовление масляной смеси «масло зеленое»**

·  Подготовленное сливочное масло размягчить при комнатной температуре до пластичного состояния

·  Соединить с рубленой зеленью петрушки

·  Довести до вкуса лимонной кислотой

·  Тщательно перемешать

·  Формовать в виде батончика

·  Охладить

Операция № 4. **Отпуск.** Используют в качестве приправ к бифштексу, антрекоту, рыбе фри, для бутербродов и оформлению холодных блюд.

Масляные смеси отпускают кружочков, ромбиков спиралей и т. д. массой 15 грамм. Масляная смесь должна бить хорошо охлажденной и сохранять свою форму.

**Масло зеленое**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Масса гр. |  |
| брутто | нетто |  |
| Масло сливочное  Зелень петрушки  Лимонная кислота | 13  3  0,025 | 13  2  0,025 |
| Выход | - | 15 |
|  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления блюда «заправка салатная»**

Операция №1. **Организация рабочего места**. Подобрать посуду, инвентарь.

·  Для приготовления соусов на предприятии в соусном отделении используют оборудование: электрические плиты, жарочный шкаф, блендер или протирочную машину.

·  Для приготовления соусов в соусном отделении выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.

·  Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка продуктов.** Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями

Операция № 3 **Приготовление заправки салатной**

·  Уксус соединить с сахаром, солью и молотым перцем

·  Перемешать

·  Ввести растительное масло

Операция № 4. **Отпуск.** Используют в качестве заправки к салатам

**Заправка салатная**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Масса гр. |  |
| брутто | нетто |  |
| Масло растительное  Уксус 3%  Сахар  Перец молотый  Соль | 88  162  11  1  5 | 88  162  11  1  5 |
| Выход | - | 250 |
| Задание .   1. Составить технологическую карту соус майонез на 20 порций. 2. Составить технологическую карту масло зелёное на 10 порций. 3. Составить технологическую карту заправка салатная на 15 порций.   Готовое задание присылать на lubov.kyz@yandex.ru |  |  |