**Лабораторная работа.**

**Тема: «Приготовление бутербродов».(3курс поварское дело мдк 0302)**

**Цель:** Закрепить знания по приготовлению закрытых и закусочных бутербродов.

**Содержание работы:** «Приготовление бутербродов закрытых с омлетом и зеленью, закусочные бутерброды канапе».

**Сырье:**  хлеб пшеничный, салат зеленый, помидор, масло сливочное

сыр, огурцы маринованные или свежие,  яйца.

**Оборудование, инструмент, инвентарь:** производственный стол, разделочная доска с маркировкой ОС, ОВ, ХЛЕБ, ГАСТРОНОМИЯ, поварской нож, тара, тара для отходов, тара для готовых п/ф, холодильный шкаф, сковороды, тарелки.

**Теоретические основы.**

**Рецептура блюда.**

**Расчет на 1 порцию в граммах:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Вес брутто** |
| **Бутерброды** |  |
| Омлет | 50 |
| Хлеб пшеничный | 50 |
| Салат зеленый | 20 |
| Помидор | 35 |
| **Выход** | **150** |
| **Канапе** |  |
| Хлеб пшеничный | 45 |
| Масло сливочное | 15 |
| Сыр | 27 |
| Огурцы маринованные или свежие | 20 |
| яйца | 1/4шт. |
| **Выход  3-5 шт.** | **80** |

**Бутерброды закрытые с омлетом и зеленью.**

1.Подготовить рабочее место, продукты, посуду.

2. Нарезать продукты для бутербродов, приготовить запеченный омлет, подготовить зеленый салат, оформить бутерброды, уложить на тарелку.

3.Перед подачей все охладить.

**Закусочные бутерброды. Канапе с сыром.**

Полосы подготовленного хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла, сверху  укладывают ломтики сыра так, чтобы они полностью закрывали хлеб.

На середину ломтиков сыра при помощи кондитерского мешка наносят рисунок из сливочного масла и оформляют зеленью и перцем.

1. **Ход работы.**

1**.**        Рассчитать необходимое количество продуктов на 2 порции.

2.        Подготовить рабочее место.

3.        Приготовить бутерброды.

4.        Оценка вкусовых качеств  блюда. Убрать рабочее место.

5.        Заполнить отчет о выполненной работе. Вывод.

ОТЧЕТ О ВЫПОЛНЕННОЙ РАБОТЕ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Подготовка продуктов. |  |
| 2. | Санитарные требования к приготовлению холодных блюд. |  |
| 3. | Требования к качеству блюд.Сроки хранения бутербродов. |  |

**Ответить на вопросы:**

1. Классификация бутербродов.

2. Основное назначение холодных блюд и закусок?

3. Для  украшения каких  блюд используют экзотические

продукты, фигурки желе, маслины?

4.С помощью чего закрепляют мелкие композиции  банкетного блюда на подносе?

5. При какой температуре отпускают  холодные блюда и закуски?

6.Чем отличаются холодные блюда и закуски?

7. Срок хранения очищенных овощей?

8. Подготовка копченой колбасы для холодных блюд?

9. Как хранят фигурки из масла?

10. За какое  время нарезают продукты для бутербродов?

Готовое задание присылать на **lubov.kyz@yandex.ru**