**ВВЕДЕНИЕ**

Кулинари́я (от лат. culīnāria «кухонное (ремесло)» или от лат. culīna «кухня») — область человеческой деятельности, связанная с приготовлением пищи. Включает в себя комплекс технологий, оборудования и рецептов.

Методы приготовления пищи и сами ингредиенты широко варьируют в разных странах, отражая уникальные взаимосвязи культуры, экономики и традиций. Приготовление пищи само по себе сильно зависит и от умения и образования повара.

История развития человечества от древнейших времен до наших дней знавала невиданные взлеты поварского искусства и такие же резкие падения. Еду то возносили до небес, считая ее одним из самых лучших удовольствий, то относились к ней чуть ли не с презрением, считая, что даже разговоры о продуктах и блюдах «недостойны истинного джентльмена».

Сегодня национальная русская кухня – самая разнообразная в мире. Одних щей в ней насчитывается более 60! Каждое новое блюдо нужно осваивать: а вдруг не получится? Не зря кулинарию называют искусством: она требует и умения, и терпения.

В наше время общественное питание – это сфера услуг направленная на удовлетворение потребностей населения страны в полноценном питании.

Предприятия общественного питания являются важной частью экономики страны, принося в бюджет не малые деньги. Развивается сеть предприятий общественного питания с различной формой собственности, повышается культура обслуживания посетителей, учитываются особенности национальной кухни. Широкая сеть частных предприятий позволяет совмещать питание с культурным отдыхом. С улучшением уровня жизни основной части населения продолжается рост ресторанного бизнеса. Быстрыми темпами также развиваются сети предприятий быстрого питания (пиццерии, пирожковые, блинные).

Важную роль предприятия общественного питания играют в сохранении и улучшении здоровья населения. **Актуальность** темы «Технология приготовления блюд из овощей» в том, что в связи со значительным уменьшением мышечной и физической нагрузки все большее значение в питании людей занимают овощи.

**Целью** работы является описать технологический процесс приготовления блюд из овощей и кондитерских изделий. Для этого мне необходимо выполнить следующие **задачи:**

- рассчитать необходимые рецептуры;

- описать технологию приготовления каждого блюда, кондитерских

 полуфабрикатов и изделий;

- изучить требования техники безопасности и санитарии, предъявляемые к

 повару и кондитеру во время работы;

- приготовить блюда и изделия на практике.

**РАЗДЕЛ 1. ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»**

**1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

**1.1 Характеристика блюд**

**Картофель, запеченный с окороком и грибами** Для запекания овощей их предварительно варят, припускают, тушат или жарят, а иногда используют сырыми. Овощи запекают на противнях или порционных сковородах в жарочном шкафу при температуре 250 – 280ºС. Запекание продолжают до образования на поверхности поджаристой корочки и температуре внутри изделия 80ºС. запекают, предварительно залив его соусом сметанным с луком, грибами и окороком.

**Рагу из овощей** В состав этого блюда входят разнообразные овощи, набор их зависит от сезона и имеющегося ассортимента овощей.

**Грибы с картофелем**. На предприятиях общественного питания чаще всего используют свежие грибы — шампиньоны, белые, вешенки. Их можно заменить сушеными грибами, маринованными . Сушеные грибы предварительно варят, для этого их хорошо промывают, замачивают 3...4 ч в холодной воде, снова промывают и варят в той же воде, в которой замачивали, и еще раз промывают. Маринованные грибы отделяют от маринада, промывают

**1.2 Рецептура**

 Таблица 1.1

**Картофель, запеченный с окороком и грибами**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Название** **сырья**  | **1порция** | **5порций** |
| **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** |
| 1 | Картофель | 397 | 299 | 1985 | 1495 |
|  | **Масса вареного очищенного картофеля** | **-** | **289** | **-** | **1445** |
| 2 | Кулинарный жир | 15 | 15 | 75 | 75 |
|  | **Масса жареного картофеля** | **-** | **240** | **-** | **1200** |
| 3 | Окорок копчено-вареный | 26 | 20 | 130 | 100 |
| 4 | Шампиньоны свежие | 43 | 33 | 215 | 165 |
| 5 | Лук репчатый | 29 | 24 | 145 | 120 |
| 6 | Кулинарный жир | 15 | 15 | 75 | 75 |
| **7** | **Соус**  | **-** | **50** | **-** | **250** |
|  | **Масса фарша** | **-** | **100** | **-** | **500** |
| 8 | Сыр | 5,4 | 5 | 27 | 25 |
|  | **Масса п/ф** | **-** | **345** | **-** | **1725** |
|  | **Масса готового продукта** | **-** | **305** | **-** | **1525** |
| 9 | Масло сливочное | 5 | 5 | 25 | 25 |
|  **Выход** | **-** | **310** | **-** | **1550** |

1.Характеристика блюд:

**Куры, цыплята жареные.**

 Птицу и дичь жарят целыми тушками и порционными кусками. Их жарят основным способом, в жарочном шкафу и реже во фритюре. Из жидкости ,оставшейся на противне, приготавливают мясной сок который используют для поливки птицы при отпуске. Потери при жаренье птицы составляют 25-40%, в зависимости от ее вида и содержание жира.
1.2 Рецептура Таблица 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Брутто | **Нетто** | **Брутто (5п)** | **Нетто(5п)** |
| **Курица** | **271** | **187** | **1355** | **935** |
| **Сметана** | **5** | **5** | **25** | **25** |
| **Маргарин столовый** | **6** | **6** | **30** | **30** |
| **Масса жареной птицы** | **\_** | **125** | **\_** | **625** |
| **Масло слив** | **10** | **10** | **50** | **50** |
| **Выход** | **-** | **125/10** | **-** | **725/50** |

1.3. Технология приготовления

 **Картофель, запеченный с окороком и грибами** Подготовленные тушки птицы солят, смазывают сметаной. Заправленные тушки кур или цыплят кладут спинкой вниз на разогретый противень с жиром и жарят до образования на поверхности румяной корочки.

 При этом тушку поворачивают со спинки на один бок, затем на другой и на грудку. Дожаривают тушки в жарочном шкафу при температуре не выше 200 °С. Во время жарки в шкафу их периодически переворачивают и поливают выделившимся жиром и соком.. Готовность определяют проколом поварской иглой в толстой части мякоти, из готовой птицы, вытекает прозрачный сок. На порции птицу рубят непосредственно перед подачей по 2 куска (филе и окорочек). При порционировании жареной птицы, особенно крупной, можно вырубить спинную кость..

 **Рагу из овощей** Картофель сырой нарезают кубиками или дольками и обжаривают, морковь, репу нарезают кубиками или дольками, пассеруют или припускают, лук репчатый нарезают дольками, пассеруют, капусту белокочанную нарезают шашками и припускают, цветную — разделяют на мелкие соцветия и варят, кабачки или тыкву нарезают кубиками, обжаривают или используют сырыми, зеленый горошек отваривают.

Подготовленные морковь, лук, репу соединяют с картофелем, заливают соусом красным, томатным или сметанным, тушат 10... 15 мин, кладут тыкву или кабачки, капусту и продолжают тушить

 **Грибы с картофелем** Свежие белые грибы или шампиньоны нарезают дольками или ломтиками и обжаривают. Очищенный картофель нарезают кубиками среднего размера или дольками, припускают до полуготовности с небольшим количеством воды (0,2 л на 1 кг), лук репчатый нарезают дольками или полукольцами и пассеруют. Затем все соединяют, заливают сметаной, сметанным или красным соусом, добавляют лавровый лист, перец, тушат до готовности.

 **1.4 Требования к качеству и сроки хранения**

 Жареная птица должна иметь румяную корочку. Цвет филе кур – белый, окорочков – серый или светло-коричневый. Жареные целые тушки птицы хранят горячими, не более одного часа. Для более длительного хранения их охлаждают, а перед подачей нарубают на порции и прогревают. Блюда из филе птицы приготавливают по заказу, так как при хранении ухудшается качество этих изделий.

**Рагу из овощей** должны иметь кусочки одинаковой формы и размера. Консистенция — мягкая, сочная, у капусты допускается упругая. Вкус — овощей, из которых приготовлено блюдо; для тушеной капусты — кисло-сладкий. Цвет — от светло- до темно- коричневого; для тушеной свеклы — темно-вишневый. Форма нарезки овощей сохранена, допускается часть разварившегося картофеля.

**Грибы с картофелем** должны иметь кусочки одинаковой формы и размера. Консистенция — мягкая, сочная, у капусты допускается упругая. Вкус — овощей, из которых приготовлено блюдо; для тушеной капусты — кисло-сладкий. Цвет — от светло- до темно- коричневого; для тушеной свеклы — темно-вишневый. Форма нарезки овощей сохранена, допускается часть разварившегося картофеля.

Тушеные и запеченные блюда из овощей и блюда из грибов хранят в горячем состоянии не более 2 ч

**1.5 Правила подачи**

 **Картофель, запеченный с окороком и грибами** При отпуске цыплят жареных на порционное блюдо или тарелку кладут жареный картофель, рядом – порцию жареной птицы, поливают мясным соусом и сливочным маслом. Дополнительно на гарнир можно подать в салатнике, вазочке или пирожковой тарелке салат зеленый, салат из красной или белокочанной капусты, маринованные ягоды и фрукты, моченые яблоки.

 Цыплят отпускают целыми тушками или разрубают вдоль пополам посредине грудной кости, иногда разрубают на 3–5 частей. Нарубленные куски птицы кладут в сотейник, подливают мясной сок и прогревают 5–7 мин.

**Рагу из овощей** При отпуске рагу кладут в баранчик или на порционную сковородку, поливают маслом, посыпают зеленью

**Грибы с картофелем** При отпуске кладут вбаранчик или порционную сковородку, посыпают измельченной зеленью.