**Уважаемые студенты, вам необходимо ознакомиться с процессом приготовления соусов: белого основного, томатного, сметанного и молочного. Приготовить эти соусы. Составить отчет о проделанной работе. Форма отчета представлена ниже. Отчеты о лабораторной работе и фото соусов выслать на адрес электронной почты (****RMV2707@yandex.ru****) или в Вайбер преподавателя.**

***Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов***

**Лабораторная работа Приготовление капусты тушеной**

**(ссылка: (Приготовление капусты тушеной от Ильи Лазерсона)** https://ok.ru/video/372800885178)

**ПК 2.1.**

**ПК 2.5**

**У 1 – У 7; З 1 – З 5**

***Цель работы:*** выработать первичные умения приготавливать блюда и гарниры из тушеных овощей;научиться оценивать качество блюд;

***Посуда, инвентарь, оборудование*:** кастрюли емкостью 1-3 л, сотейники, ножи поварские, сковороды, веселка, сито, кокотницы, мелкие столовые и пирожковые тарелки и баранчики, ложки, вилки столовые, доски разделочные, весы настольные, плита индукционная, жарочный шкаф, противень.

***Оснащение:*** плакаты, опорные конспекты, технологические катры, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Мн., 2010г., Е.И. Соколова «Приготовление блюд из овощей и грибов». Учебник в электронном варианте, 2017, рекомендовано ФГАУ «ФИРО»; Н.А. Анфимова «Анфимова». Учебник в электронном варианте, 2017, рекомендовано ФГАУ «ФИРО»

***Сырье:*** капуста свежая, жир кулинарный, соль, мука пшеничная, томатная паста, лук репчатый.

**Порядок работы**

1. Подготовка рабочего места
2. Обработка овощей, нарезка капусты соломкой
3. Тушение до полуготовности в бульоне или воде с жиром.
4. Добавление пассерованных овощей.
5. За 5 минут до готовности заправить капусту мучной пассеровкой, солью, сахаром, уксусом, специями
6. Отпуск с зеленью.
7. Составить отчет
8. Провести бракераж готового блюда и оценить его вкусовые качества
9. Убрать рабочее место

**Рецептура № 346** **Сборник рецептур 2010г**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| 1. Капуста свежая  | 250 | 200 |
| 2. Капуста квашеная | 243 | 170 |
| 3. Уксус 9-% | 2 | 2 |
| 4. Животный жир | 12 | 12 |
| 5. Томатное пюре | 20 | 20 |
| 6. Морковь | 13 | 10 |
| 7. Петрушка (корень) | 7 | 5 |
| 8. Лук репчатый | 18 | 15 |
| 9. Лавровый лист | 0,02 | 0,02 |
| 10. Перец | 0,05 | 0,05 |
| 11. Мука пшеничная  | 4 | 4 |
| 12. Сахар | 5 | 5 |
| **Выход** | - | 200 |

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30 % к массе сырой капусты), уксус, жир, пассированное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании Затем добавляют пассированные нарезанные соломкой морковь, коренья и лук, лавровый лист, перец и ту шаг до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводятдо кипения. Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин. При приготовлении блюла из квашеной капусты уксус из рецептуры исключают, добавляя небольшое количество бульона или воды, и количество сахара увеличивают до 10 г на порцию.

Если тушеную капусту готовят со шпиком или копченой грудинкой, то их предварительно обжаривают и кладут в капусту в начале тушения Вытопившийся при обжаривании шпика или грудинки жир используется для пассирования овощей. При отпуске можно посыпать мелко нарезанной зеленью.

**Требования к качеству:**

**цвет:** светло-коричневый;

**запах:** свойственный капусте и пассированным овощам;

**вкус:** овощей, из которых приготовлено блюдо, в меру соленый, кисло-сладкий;

**консистенция блюда**: густая, овощи мягкие, допускаются слегка упругие



***Рис. капуста тушеная***

**Отчет по лабораторной работе №**

**Осваиваемая профессиональная компетенция:** ПК 2.1. ПК 2.5

**Название лабораторной работы**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Цель работы**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 **Краткое содержание работы:**

**1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Ответьте на контрольные вопросы и задания.**

**Контрольные вопросы и задания**

1. Установить время тушения капусты
2. Установить количество отходов при механической кулинарной обработке имеющейся капусты (г. %). % отходов при обработке капусты составляет 20%. Сравните массу нетто обработанной капусты с математическими расчетами.

**Нетто = Брутто х (100% - % отходов) / 100**

1. Составить технологическую схему приготовления капусты тушеной
2. Если возникли дефекты приготовленного блюда (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюда** | **Дефекты** | **Причина****возникновения** | **Способ исправления** | **Оценка** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Вывод**